

Zeitschrift: Hotel- + Tourismus-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: 105 (1996)
Heft: 14

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>

mit 314
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

Startprobleme für «MOZ» 2
Der Start der Marketingorganisation Zentralschweiz (MOZ) verläuft nicht ohne Probleme.

Sonnentisch-Aktion 3
Die Bilanz nach dem ersten Winter ist positiv, doch wurden die Tische selbst als unhandlich bezeichnet.

HOTELLERIE

Hotelführer multimedial 7
CD-ROM und Internet: Der Schweizer Hotelier-Verein geht eigene Wege und kritisiert Schweiz Tourismus.

Surfen: Relais & Châteaux 9
Internet-Surfen und Häppchen mit Sösschen: Die Relais & Châteaux-Gruppe auf Promo-Tour.

F&B · TECHNIK

Gästeempfangsbetreuer 11
Der Kanton Wallis bietet zusammen mit den Berufsverbänden eine neue Ausbildungsrichtung an.

Grüne Sterne 14
Ein neues Zertifikat soll im Wallis umweltbewusst geführte Hotel- und Gastronomie-Küchen auszeichnen.

HOTEL · TOURISME

OT de Montreux: sauvé 15
L'OT de Montreux sera assaini. C'est ce qu'a décidé le Conseil communal la semaine dernière.

Guide hôtelier sur écran? 16
D'ici deux ou trois ans, le guide hôtelier suisse pourrait bien n'être disponible que sur écran.

SHV · SSH · SSA

Systemverständnis 19
Erkenntnisse der Abteilungen Öko-Beratung und Hotel-Handelsschulen SHV nach dem besuchten Kurs.

«Fil rouge SHV/SSH» 19
Entscheide, Beschlüsse und aktuelle Informationen aus Verbands- und Geschäftsleitung SHV.



Investitionsförderung in der Hotellerie

Die Schweiz geizt mit Geldern

Eine Studie über Hotellerieförderung im Ausland bestätigt, was die Branche seit langem beklagt: Die Schweizer Hotellerie verfügt über ungleich lange Spiesse im internationalen Wettbewerb. Doch bei der Investitionsförderung ist nicht immer alles Gold was glänzt.

THOMAS VASZARY

Die Unterschiede sind enorm: Während der Staat der Südtiroler Hotellerie mit Investitions- und Zinskostenbeiträgen von 15 bis 25 Prozent des Investitionsvolumens gewaltig unter die Arme greift, fristet die Schweizer Hotellerie ein klägliches Dasein. Zwischen 0 bis 2 Prozent fallen die Beiträge des Bundes an die Schweizer Hotellerie aus. Dazwischen liegen Regionen wie das Tirol (10-15%), der Bayerische Alpenraum (5-10%) und Hoch-Savoyen (2-5%). Die Antwort auf die Frage, ob die Schweizer Hotellerie im internationalen Wettbewerb über gleich lange Spiesse verfügt, ist damit deutlich ausgefallen: Die Schweiz geizt buchstäblich mit Geldern; und das nicht erst seit dem Aderlass der Schweizerischen

Gesellschaft für Hotelkredit (SGH). Zwar stehen in allen untersuchten Ländern Erneuerungsbauten im Mittelpunkt der Förderung. Doch setzt die Schweiz ihre kargen Mittel wenig zielgerichtet ein.

Anders im Südtirol und Tirol: Dort werden für Neubau oder Kauf keinerlei Unterstützung gewährt, wohl aber für Erneuerung/Erweiterung, Ersatzneubauten und Personalunterkünfte. In Hoch-Savoyen werden Kauf und Personalunterkünfte nicht unterstützt, im Bayerischen Alpenraum Neubauten und Personalunterkünfte. In den untersuchten Testregionen stehen zudem nur sehr begrenzte EU-Mittel zur Verfügung.

Österreich: Bettenüberhang

Im Bayerischen Alpenraum, im Südtirol und in Hoch-Savoyen wird die Hotellerieförderung ausschliesslich von den regionalen Gebietskörperschaften getragen. Im Tirol und in der Schweiz stehen Massnahmen des Zentralstaates im Vordergrund; unterstützt von den Bundesländern beziehungsweise Kantonen. Doch nicht alles Förderungsgold glänzt: Dass eine jahrelange Investitionsförderung für den Ausbau der Hotelkapazitäten auch negative Folgen zeitigen kann, zeigt der Fall Österreich

auf. Dort führten die Förderungsmassnahmen zu einem unkontrollierten Bau von Überkapazitäten, die zu einem drastischen Auslastungsrückgang geführt haben.

Tourismusbericht begutachten

Auftraggeber der vergleichenden Analyse des Beratungsbüros Hanser und Partner AG in Zürich war die Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit (SGH), das Bundesamt für Industrie Gewerbe und Arbeit (BigA) und der Schweizer Hotelier-Verein (SHV). Heinz Probst, Direktor des SHV: «Die touristische Schweiz benötigt im Bereich der Hotellerieförderung zwingend analoge Rahmenbedingungen, um mittel- und längerfristig im internationalen Tourismusgeschäft mithalten zu können.» Für die parlamentarische Debatte im Herbst über den Tourismusbericht ist daher mit Zündstoff zu rechnen. «Der SHV wird den Tourismusbericht des Bundes mit kritischen Augen unter die Lupe nehmen.» Vielen Hoteliers ist der Vorschlag eines Innovations- und Modernisierungsprogramms von Nationalrat Einar Ledergerber (SP/ZH) noch in bester Erinnerung. Probst: «Wir werden diesen Vorschlag zum richtigen Zeitpunkt mit einbeziehen.»

Interlaken

«Swiss Magic Park» vor dem Aus

Ein riesiger Freizeitpark mit zahlreichen Attraktionen sollte es werden, grösser noch als derjenige im deutschen Rast. Doch das 206-Millionen-Projekt der Initiatoren Lorenz Krebs und Iris Huggeler steht auf wackligen Beinen. Pflanzen sie die Vergnügungstätte doch ausgerechnet auf dem Gelände des Interlaker Flughafens, obwohl dieses das Eidgenössische Militärdepartement weiterhin selbst nutzen will. Ob man nun auf einen anderen Standort ausweichen will, ist noch unklar. Seite 4

Suisse Tourisme

Trois nouvelles représentations

Suisse Tourisme est fermement décidé à accroître ses parts de marché dans le Sud-Est asiatique et en Russie. En Suisse, on veut pour preuve la récente ouverture de deux antennes à Bombay et à Moscou. Une troisième représentation verra sous peu le jour à Taiwan, alors qu'à l'horizon 1997 devraient apparaître de nouvelles représentations en Corée, en Thaïlande, en Australie, en Argentine et au Brésil. L'antenne de Hong-Kong sera quant à elle renforcée. Page 15

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

Gegründet 1946
OERTLE
Ihr Lieferant für feine Hotelwäsche und Bettwaren
OERTLE TEXTIL AG
CH 9030 ABBTWIL - ST. GALLEN
Tel. 071 - 311 48 31

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

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

VARIFLEX
Das umweltfreundliche Hotel-Kartenschloss
- ohne Strom
- ohne Batterie
REIN MECHANISCH
Schlossfabrik Schulte & Co.
CH-8718 Schänis SG
Tel. 055 619 68 00
Fax 055 619 68 68

Die Startphase der MOZ verläuft harzig

In der Zentralschweiz sollen die immer komplexeren Marketingaufgaben effizienter und besser organisiert wahrgenommen werden. Als neues Instrument dient dazu die Marketing-Organisation Zentralschweiz (MOZ), die anfangs Jahr ins Leben gerufen wurde. Die Startphase verläuft allerdings nicht ohne Probleme.

EVELYNE MAYR

Im Zusammenhang mit dem Wertewandel im Freizeitbereich kam auf Zentralschweiz Tourismus (ZST) eine neue Herausforderung zu, der sich die Organisation mit den bestehenden Strukturen immer weniger gewachsen sah. Eine Studie der Höheren Wirtschafts- und Verwaltungsschule (HWV) Luzern brachte das Problem bereits 1990 auf den Punkt: Es fehlt ein Bindeglied zwischen den lokalen Verkehrsvereinen und ZST. Die Studie schlug deshalb vor, eine neue Organisationsstufe – die Subregion – zu schaffen.

Grosse Skepsis

Diese Massnahme fiel wohl bei ZST auf fruchtbaren Boden – nicht aber bei den Regierungen und kantonalen Verkehrsverbänden. Rolf Wild, Marketingleiter von Zentralschweiz-Tourismus: «Die kantonalen Verbände befürchteten die Komplizierung der Organisation, einen Abbau ihrer Kompetenzen und eine Konzentration der finanziellen Mittel bei uns in Luzern.» So dauerte es bis Ende 1995, dass die Subregionen geschaffen und die Marketing-Organisation Zentralschweiz (MOZ) «geboren» war. Die Skepsis seitens der kantonalen und lokalen Verkehrsvereine ist allerdings

noch nicht ausgeräumt – oder jetzt erst recht aufgekommen. Durch die Neuorganisation haben sich die Aufgabenbereiche zum Teil massiv verschoben (siehe auch untenstehenden Kasten). So muss der lokale Verkehrsverein nicht mehr selbst Marketingaktivitäten entwickeln, um seine Ortschaft ausserhalb der Region zu präsentieren. Dafür ist neu die MOZ-Koordinationsstelle zuständig. Ausserdem werden die lokalen Verkehrsvereine weder eigene Hotel- und Ferienwohnungsführer noch Moodmaking-Prospekte lancieren. Auch das läuft künftig über die MOZ-Stelle. Es sei aber nicht so, dass mit der neuen Aufgabenverteilung die lokalen Verkehrsvereine überflüssig werden, betont Rolf Wild. Sie haben nach wie vor wichtige Aufgaben wie die Gästebetreuung, Gestaltung der Infrastruktur, Produktgestaltung oder Koordination der Vereinsaktivitäten zu erfüllen.

Profis gesucht

Die komplexen Aufgaben, welche die neue Organisationsstufe zu erfüllen haben, bedingen, dass die Geschäftsführung der MOZ-Region einem Profi – als Leiter der MOZ-Stelle – übertragen wird. Er (oder sie) nimmt in der Marketingkommission Einsitz und ist Ansprechpartner für Schweiz Tourismus einseitig, für die lokalen Verkehrsvereine andererseits. In rund der Hälfte der 14 MOZ-Regionen wurden die Leiter noch nicht bestimmt oder nur interimistisch. Trotzdem will Rolf Wild jetzt «voll Power» loslegen. «Sicher sind momentan Regionen, die sich noch nicht organisiert und noch keine Leiter eingesetzt haben, benachteiligt», gibt Wild zu. Aber durch dieses Vorgehen lasse sich auch Druck ausüben, damit – so hofft Wild jedenfalls – bis Ende Jahr alle MOZ-Regionen miteinbezogen werden können.

Probleme gibt es ausserdem nach wie vor mit der regionalen Info-Datenbank, die neu von den Subregionen bewirtschaftet werden soll. Die Datenbank werde als Informationssträger noch zu wenig stark genutzt, erklärt Rolf Wild. Bevor man aber weitere Schritte zur Optimierung unternahme, wolle man zuerst die Vorgaben von Schweiz Tourismus für eine nationale Tourismus-Datenbank abwarten, um Kompatibilitätsproblemen vorzubeugen.

Finanziert werden die MOZ-Regionen aus Beiträgen von den Kantonen, den Gemeinden und den lokalen Verkehrsvereinen. Einen Schlüssel dazu gibt es allerdings nicht. Wild: «Die MOZ-Regionen, die durchschnittlich mit einem Budget von 250 000 Franken auskommen müssen, sind für die Beschaffung ihrer Finanzen selbst verantwortlich. Über das wie machen wir keine Vorschriften.»

Vorteile auch für Kunden

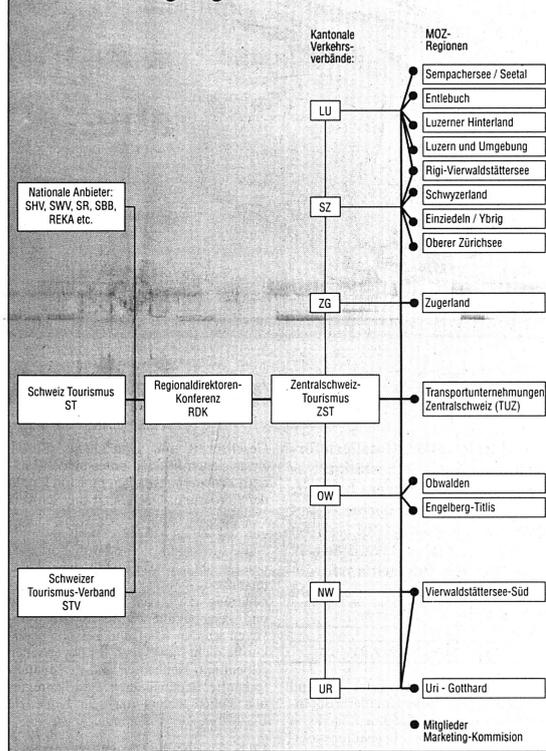
Trotzdem ist Rolf Wild überzeugt, dass es mit dem Instrument MOZ gelingt, ein schlankkräftiges Marketing für die Zentralschweiz zu betreiben. Nicht nur finanzielle Mittel können effizienter

Verbandsstrukturen überprüft

Parallel zur Einführung der Marketing-Organisation Zentralschweiz (MOZ) sind die Führungsstrukturen und Leistungen von Zentralschweiz Tourismus (ZST) auf ihre Effizienz überprüft worden. Gefordert wurde die Überprüfung von den sechs Kantonen, die 80 Prozent an das Budget von ZST beisteuern. Durchgeführt wurde sie im Auftrag der Inner-schweizer Volkswirtschaftsdirektoren-Konferenz von der Unternehmensberatungsfirma Grisch CONSULTA AG in Chur. Über die Ergebnisse soll demnächst informiert werden. MAY

eingesetzt werden; durch die bessere Koordination unter den lokalen Tourismusorganisationen werde auch Kraft und Zeit gespart, so Wild. Nicht zuletzt komme die neue Organisationsstruktur den Kunden zugute: Die Präsentation der Angebote wird übersichtlicher, die Prospektflut eingedämmt.

Marketing-Organisation Zentralschweiz



So sind die Aufgaben jetzt verteilt

Die Aufgaben der einzelnen Ebenen lassen sich nach der Neuorganisation folgendermassen verteilen:

Zentralschweiz Tourismus

- erstellt Richtlinien für die strategische Marktbearbeitung;
- stellt die Marketingplattform für Partnerorganisationen zur Verfügung;
- koordiniert die Marketingaktivitäten der Subregionen;
- betreibt Basiswerbung für die Region;
- arbeitet mit sämtlichen tourismuspolitischen Kreisen auf kantionaler und regionaler Ebene zusammen.

Der kantonale Verkehrsverein

- nimmt die politische Interessenvertretung wahr;
- wahrt die Kontakte zu kantonalen politischen Instanzen und Entscheidungsträgern;
- nimmt eine Leitbildfunktion in bezug auf die touristischen Zukunftsplanung wahr;

- ist Drehscheibe und Verteiler von Subventionen und Beiträgen des Kantons.

Die MOZ-Region

- koordiniert die verschiedenen Angebote der lokalen Tourismusvereine;
- koordiniert die örtlichen Marketingaktivitäten und organisiert die Werbung, Verkaufsförderung und PR für die Subregion;
- bewirtschaftet die Info-Datenbank.

Der lokale Tourismusverein

- gestaltet und koordiniert das lokale Angebot in Zusammenarbeit mit den örtlichen Leistungsträgern;
- kooperiert mit der subregionalen Koordinationsstelle bei Werbe- und Marketingaktivitäten, die ausserhalb der Ortschaft stattfinden;
- berät die lokalen touristischen Leistungsträger und betreut die Gäste des Ortes.

REKLAME

Tou-
Auch in Ihrer Branche schläft die Konkurrenz nicht.

rism-
Lassen Sie sich nicht die Tour vermasseln.

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

iva
Geschäftszweig IVA AG für internationale Werbung, Mühlbachstrasse 43, 8003 Zürich, Tel. 01/251 24 50, Fax 01/251 27 41

Internationale Fach- und Arbeitstagung in Klosters

Vom Leidbild zum Leitbild

Am 11. und 12. Juni findet in Klosters eine Internationale Fach- und Arbeitstagung zum Thema ist Leitbildplanung statt. Ziel: Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer sollen ihre Kompetenz in der strategische Destinationsplanung erhöhen.

«Vom Leidbild zum Leitbild – Vom politischen Konsenspapier zur Wettbewerbsstrategie im Destinationsmanagement» – dies ist die Überschrift zur Internationalen Fachtagung vom 11. und 12. Juni in Klosters. Im Rahmen von Referaten internationaler Tourismusexperten sowie moderierter Workshops werden folgende Fragen behandelt:
– Weshalb hatten bisherige Leitbilder oft wenig Erfolg und wenig Wirkungen?
– Was ist der Stellenwert und die Funktion eines modernen Destinationsleitbildes?
– Wie erarbeitet man ein entsprechendes Leitbild?

– Wie setzt man es wirksam in der Bevölkerung und in der Branche um? Mit der Tagung, die unter dem Mediapatronat der *hotel + tourismus revue* steht, will Veranstalter ARGE Alp Kommission Tourismus Führungskräfte von Destinationen, also Tourismusdirektoren, Marketingleiter oder Vorstandsmit-

MedienPatronat
hotel + tourismus revue

gewonnen werden: *Pietro Bertelli*, Dozent an der Höheren Fachschule für Tourismus Graubünden; *Thomas A. Bieger*, Direktor der Mittelschule und Tourismusfachschule Samaden und Autor diverser Fachbücher; *Peter Heimayer*, Privatdozent und Leiter des Arbeitskreises für Freizeit und Tourismus an der Universität Innsbruck; *Robert M. Huber*, Professor für Betriebswirtschaftslehre, Tourismus und Hotelmanagement und *Hansruedi Müller*, Professor an der Universität Bern und seit 1989 Direktor des Forschungsinstituts für Freizeit und Tourismus an der Universität Bern. MAY

Die Tagungsgebühr beträgt 200 Franken (130 Franken bei einer Teilnahme an nur einem der beiden Tage, 95 Franken für Studierende). Inbegriffen sind Tagungsunterlagen, Pausenverpflegung und Apéro. Die Kongresspräsentation ist Deutsch und Italienisch (Übersetzung). Anmeldungen nimmt das Institut für Tourismusmanagement Graubünden, Quadratscha 18, 7503 Samedan, Telefon 082 6 26 30, Fax 082 6 26 25 (ab 16. April: Telefon 081 851 06 30, Fax 081 851 06 25) entgegen.

SWISSORAMA

Der Bike Pass kommt. Der Swiss Bike Pass, den Schweiz Tourismus (ST) lanciert, wird ab 1. Juni erhältlich sein. Entstanden ist der Bike Pass in Zusammenarbeit mit den SBB und den konzessionsierten Transportunternehmen. Er kann wie ein befristetes Generalabonnement verwendet werden und gilt auf allen öffentlichen Verkehrsmitteln. Das Mietvelo oder das eigene Fahrrad kann im Selbstverlad mittransportiert werden. Inbegriffen ist eine Fahrradmitte ab einem Schweizer Bahnhof. ST wird den Swiss Bike Pass zusammen mit sieben Velo-Routen in der neuen Broschüre «Die Schweiz – aus Spass am Biken» vorstellen. In der 40seitigen Broschüre sind unter anderem 768 Bike Hotels aufgelistet. Neu erschienen ist auch der Velotel-Hostelführer «Bike & Sleep», der 113 Lokalkunde umfasst, die besonders fahrfreundlich sind. Der zusammen mit Kümmerly + Frei herausgegebene Führer kostet 10 Franken.

Gutes Jahr für den Basler Tourismus. Mit 616 800 Übernachtungen wurde im Basel 1995 ein um 4,7 Prozent besseres Resultat als im Vorjahr erzielt. Das Ergebnis ist vor allem auf eine rege Messe- und Kongressstätigkeit zurückzuführen. Besonders bei den Schweizer Gästen konnte ein Plus verzeichnet werden, dies aufgrund der IGEHO und Swissbau, die zusätzlich zum regelmässigen Messeangebot durchgeführt wurden.

Burgdorfer Kornhaus im Aufwind. Nach verschiedenen Finanzsprühen konnte das Burgdorfer Kornhaus im personell wiederum turbulenten Betriebsjahr 1995 sämtliche Altlasten und aufgelaufenen Betriebsdefizite von 1,5 Millionen Franken abbezahlen. Hängig ist laut einem Bericht der «Berner Zeitung» nach noch der Gerichtsfall des Muriger Unternehmers *Tonatti*. Gegenüber dem Vorjahr konnte die Besucherzahl des Volkskulturzentrum um 15 Prozent auf 26 300 gesteigert werden und in der Jahresrechnung wurde ein Gewinn von 180 000 Franken ausgewiesen. 1996 soll die Arbeit am wissenschaftlichen Institut vorangetrieben werden.

Zermatt verliert Gäste. Auch der Wokurort Zermatt hat im letzten Jahr an Anziehungskraft verloren. Die Logiernächte (LN) sanken insgesamt um 7 Prozent auf 1,58 Millionen Übernachtungen. Davon entfallen 1,07 Millionen LN auf die Hotellerie. Damit bleibt die Zermatter Hotellerie deutlich vor Davos (898 000 LN) und St. Moritz (804 000 LN), wie Kurdirektor *Arnold Perrig* in seinem Jahresbericht hervorstreicht. Zur Beurteilung der eigenen Leistung müsse man jene der Konkurrenz zum Vergleich heranziehen. In seiner statistischen Gegenüberstellung kommt Perrig denn auch zum Schluss, dass seit 1981 die anderen Topkurorte St. Moritz (-17,9%) und Arosa (-24,1%) starke Einbußen erlitten. Demgegenüber legte Zermatt in den letzten 15 Jahren um 19,1 Prozent zu.

Walliser Qualitätscharta. Die Walliser Tourismuskommision unter der Federführung der kantonalen Industrie- und Handelskammer will aufgrund eines Expertenberichtes eine Qualitätscharta für den Walliser Tourismus erarbeiten. Diese soll die Grundlage für die Schaffung regionaler Qualitätsförderungssysteme mit entsprechenden Labels bilden. Eine kantonale Kontrollkommission würde die Anerkennung und die Überprüfung der Forderungen sicherstellen. In seinem ersten Schritt sind nun die Kurdirektoren über das Projekt informiert worden. Als nächstes werden sich die Berufsorganisation zur Umsetzung der Qualitätscharta äussern müssen.

Schilthornbahn mit Umsatzeinbußen. Die Schilthornbahn AG in Mürren schloss 1995 mit einem um 10,6 Prozent gesunkenen Umsatz von 16,9 Millionen Franken ab. Die Frequenzen sanken um 13 Prozent. Das schlechte Wetter während der Hochsaison, eine längere Revision im Herbst und das veränderte Konsumverhalten der Gäste werden als Gründe für das schlechte Ergebnis genannt. Auf dem Gipfel wurde für rund 350 000 Franken eine originelle James-Bond-Snackbar und ein Kiosk eingerichtet. Frequenzsteigerungen um 18,5 Prozent in den beiden ersten Monaten des neuen Jahres stimmen die Geschäftsleitung trotzdem optimistisch.

Vorwürfe an die Adresse von Swissair

Grosse Unzufriedenheit der Incoming-Büros über das Vorgehen der «Destination Management Company Schweiz». Die schon heute eng mit Swissair und Schweiz Tourismus kooperierenden Firmen erfuhren offiziell erst aus der Zeitung vom Projekt DMC. Die Incoming-Büros verlangen von der DMC die Beschränkung auf das Geschäft mit Individualreisenden sowie den Verzicht auf die Bezeichnung DMC.

ANDREAS NETZLE

Nach dem Bekanntwerden der Details über die geplante «Destination Management Company Schweiz» in der *hotel + tourismus revue* liefen zwischen den kommerziellen Incoming-Büros in der ganzen Schweiz die Drähte heiss. Tenor: DMC wird als Lösungsversuch für das Incoming-Problem der Swissair und als unfreundlicher Akt gegenüber langjährigen Partnern gewertet. Laut Daniel Tschudy von MCI Destination Management AG in Zürich erwartet die Branche vom Top-Management der Swissair eine klare Aussage, ob die bis

anhin ausgezeichnete Zusammenarbeit mit den Incoming-Partnern noch erwünscht sei. Die Incoming-Agenturen verlangen von «DMC Schweiz» den Verzicht auf das Gruppen, Kongress- und Incentivegeschäft. Beschränkt sich «DMC Schweiz» auf Individual-Reservierungen für Endkunden, also auf die F.I.T., könnte dagegen laut Helge Unruh von der Katag Luzern eine Zusammenarbeit zustande kommen. Hier besteht für Unruh mit Blick auf die neuen Märkte ohnehin ein grosser Nachholbedarf. Für Daniel Tschudy wäre der Aufbau eines Reservationssystem «Hotel-Res Schweiz» sinnvoll. Auch Kuoni Incoming-Vertreter Chris Linder sieht für das «monströse Projekt DMC» nur eine Chance, wenn damit eine verbesserte «Swissline» zustande käme. Die Agenturen verlangen ausserdem den Verzicht auf die Bezeichnung DMC. Die Incoming-Agenturen seien seit Jahrzehnten unter dem Begriff DMC aufgetreten. «DMC Schweiz» würde den Markt unzulässig beeinflussen, warnt Daniel Tschudy.

Sitzung mit Schweiz Tourismus

Die 35 Incoming-Agenturen mit rund 450 Mitarbeitern wenden jährlich über eine halbe Million Franken für Aktivitäten mit Swissair und Schweiz Tourismus (ST) auf. Allein die im Kongressbereich

tätigen etwa zehn Agenturen bringen jährlich gegen 100 000 Touristen in die Schweiz. Die Zürcher Incoming Vereinigung (ZIV) produzierte 1995 insgesamt rund 30 000 Touristen für Zürich. Für diese Agenturen sei es deshalb «völlig unverständlich», warum das Gespräch nicht schon viel früher gesucht worden sei und diese Zusammenarbeit auf Spiel gesetzt werde, wie Daniel Tschudy erklärte. Die Unzufriedenheit richtet sich klar gegen die Projektleitung von Swissair. ST hat ihrerseits die grossen Incoming-Agenturen am 23. Februar mit den Projektunterlagen versehen, nachdem die Zürcher Incoming Vereinigung (ZIV) in einem Schreiben die mangelhafte Information beklagt hatte. Am 3. April findet jetzt ein Gespräch zwischen ST und der ZIV statt. Eine Krisensitzung des Groupements Réceptive der Groupe des Agences de Voyage Genève (GAVG) zu diesem Thema fand letzten Dienstag in Genf statt. Die Vertreter der grossen Incoming-Anbieter fordern die Einsetzung eines «runden Tisches», um über die Zukunft des Schweizer Incomings zu diskutieren. Sie sind bereit, die bestehende Zusammenarbeit zu intensivieren und den einzelnen Aktivitäten «keinen Rahmen zu geben». «Das Projekt DMC Schweiz kann aber in der geplanten Form nicht stattfinden», erklärt Daniel Tschudy von MCI. «Da-

gegen wird sich die Branche mit allen Mitteln wehren.» Etwas gelassener reagiert Chris Linder, obwohl auch er die gravierenden Folgen für Kuoni Incoming insbesondere im Markt Japan betont. Er sieht jedoch die «Chance, dass das Projekt mit dem Weggang Reutlingers versandt». Linder, der auch Präsident der ZIV ist, vermutet, dass sich der ST-Vorstand nicht genügend Rechenschaft über die Dimensionen und Konsequenzen des DMC-Projektes gegeben habe.

«Halbstaatlicher Konkurrent»

Vor allem praktische Probleme beim Handling sieht Yves Barraud von Welcome Swiss Tours, Lausanne, für eine nationale, quasi offizielle DMC. Barraud warnt vor den Schwierigkeiten bei der Verteilung von Aufträgen an konkurrierende einheimische Destinationen. Er verweist zudem auf die Tatsache, dass Partner des DMC-Konsortiums wie ST, SBB und PTT vom Bund unterstützt werden. Eine halbstaatliche Incoming-Agentur wäre wettbewerbsverzerrend und würde von den «decisionmakers» in den Märkten wenig akzeptiert. Und schliesslich wäre es von den Incoming-Agenturen viel verlangt, eine Organisation (ST) zu unterstützen, die das Incoming fördern soll – und damit gleichzeitig noch Gewinn mache, meinte Yves

Barraud. Auch Helge Unruh weist darauf hin, dass die Hotelgruppen – darunter auch die Katag – den DMC-Partner SHV finanziell unterstützen.

VSTD evaluiert neues Destinationsmanagement

Um die Zusammenarbeit im Schweizer Tourismus zu optimieren, hat der Vorstand des Verbandes Schweizer Tourismusdirektoren (VSTD) eine Arbeitsgruppe «Destination Management» eingesetzt. Sie soll die Strukturen, Kommunikationswege, Finanzierung und den Informationsfluss im Schweizer Tourismus definieren. Laut ihrem Vorsitzenden Thomas Bieler, Direktor der Tourismusfachschule Samedan, «vermögen die aktuellen Strukturen den heutigen Anforderungen finanziell, personell und materiell nicht mehr zu genügen». Weitere Mitglieder der Gruppe sind Hansruedi Müller (Leiter FIF, Bern), Gottfried F. Künzi (Direktor STV), Anniemarie Meyer (ST), ein Vertreter der RDK, sowie Marco Bronzini, Walter Loser, Hansruedi Suter und Willy Ziltener vom VSTD. Das Ergebnis der Arbeit wird am 4. November an der VSTD-GV in Montana präsentiert. AN

Aktion «Sonnentische»

Sonnentische: Unhandlich, aber willkommen

Die von Schweiz Tourismus (ST) lancierte Aktion «Wintersonne» stösst allgemein auf gutes Echo. Zwar werden die Sonnentische als gross und unhandlich beurteilt, doch missen möchte sie man in keinem der befragten Verkehrsvereine. Ob sich aber am Tisch der Kontakt zwischen den Gästen und den Einheimischen vertieft hat, bleibt fraglich.

CHRISTINE KÜNZLER

Die Umfrage bei acht Kurvereinen zeigt, dass die Aktion grundsätzlich positiv beurteilt wird. Nicht zu unterschätzen ist das Medienecho, das sie ausgelöst hat. Der Tisch dient als Treffpunkt für Skischulen, an ihm werden Apéros serviert, Kontakte geknüpft, Gäste willkommengeheissen, getafelt, Feste oder Versammlungen abgehalten. Kurz: die Anlässe fanden jetzt eben am Sonnentisch statt. Spezielle Aktionen, die zur Begegnung zwischen den Gästen und den Einheimischen führen könnten, wurden jedoch kaum lanciert. Lenk hat solche Treffen veranstaltet. Unter dem Motto «Lenker Sonnenstrahlen sind Einheimische» haben sich am Lenker Sonnentisch jeweils sonntags Gäste mit Einheimischen getroffen. «Bis zu 180 Leute», hat der Sportsekretär Toni Hählen gezählt. Diese Aktion wird, weil sie so gut ankam, im Sommer weitergeführt.

Unklar ist, wem die Tische überhaupt gehören. ST wird nach Angaben von Catherine Touaibi noch abklären, was damit passieren soll. Ein Rücktransport dürfte teuer zu stehen kommen.

«Der Tisch ist zu gross»

Dass der Tisch nicht häufiger eingesetzt wurde, dürfte auch an seiner Grösse liegen. «Ein riesengrosses Möbel» und «ein Ungetüm», so spricht der Engelberger Verkehrsdirektor Hansruedi Suter nicht eben schmeichelehaft über den Sonnentisch. Eric Fassbind, Kurdirektor von Villars-sur-Ollon, stösst ins gleiche Horn: Da der Tisch sehr gross und mühsam zu installieren ist, haben wir ihn nie genutzt. «Will man die Tische von Corviglia und Diavolezza wegschaffen, müssen wir das per Helikopter tun», schildert Claudio Chiogna, Direktor des Verkehrsvereins Oberengadin, sein Problem. Das hat zur Folge, dass er den Sonnentisch nicht dort einsetzen kann, wo er ihn nutzen möchte.

«Der Tisch findet wenig Beachtung», hält Ruedi Arni vom Touristikverein Flunersberg fest. «Bei uns wollen die Leute vor allem Ski fahren und suchen nicht das Gespräch mit anderen.» Ent-



In Lenk kommen am Sonnentisch Gäste und einheimische Geschäftsleute ins Gespräch.

Foto: zvz

täuscht ist er, dass das Event auf dem Jungfraujoch, das er als sehr gut beurteilt, nicht stärker nachhallt. «Den Link zu diesem Anlass machen die Gäste nicht», sagt auch Josef Luggen, Kurdirektor von Grindelwald. «Wir erklären ihnen jeweils Sinn und Zweck der Sonnentische.» Die mit der Lancierung des Sonnen-

tisches verbundenen zwei Schnupperwochenenden im Dezember füllten nicht überall Hotels und Pisten. Auf die 23 Orte verteilten sich rund 600 Buchungen. Etwa 70 Übernachtungen brachten sie Grindelwald ein. 180 verbuchten die Engelberger. Andere Orte, wie zum Beispiel Villars-sur-Ollon, erhielten keine oder nur eine geringe Resonanz auf die

Schnupperwochenenden-Aktion. Zum Teil lag es wohl an den ungünstigen Schneeverhältnissen. Für Willy Ziltener, Tourismusdirektor von Lenzerheide, zählt «die Summe aller Massnahmen». So misst er Erfolg oder Misserfolg nicht an der Anzahl Buchungen. «Eine solche Promotion muss man mindestens vier bis fünf Jahre durchziehen, bis man ein Resultat sieht», gibt er zu bedenken.

Weitere Aktionen

Die Vorbereitungszeit für die Aktion Wintersonne, da sind sich die meisten einig, war zu kurz. Josef Luggen: «Diese Schnupperwochenende-Aktion muss bereits in das Winterprogramm miteinbezogen werden.» Grindelwald wird diese Aktion auch im nächsten Winter durchführen.

In einigen Stationen hat die «Wintersonne» zu weiteren Aktionen motiviert. Bernhard Stucky vom Verkehrsverein Bettmeralp berichtet vom «Sonnentisch», den die Wirtse der Region für 20 Franken anbieten. Beatenberg lässt gar einen Sonneneller herstellen, allerdings mit der Beatenberg-Sonne. Die auf diesem Teller servierten Speisen kosten einheitlich 15 Franken.

Schweiz. Seilbahnverband

Neuer Präsident ist noch nicht gewählt

In der *hotel + tourismus revue* der vergangenen Woche wurden die Mitglieder des neugeschaffenen Schweizer Tourismusrates vorgestellt. Diese Aufzählung basierte auf einer von Schweiz Tourismus herausgegebenen Liste. In dieser Liste erscheint Peter Feuz als zukünftiger Präsident des Schweizerischen Verbandes der Seilbahnunternehmungen (SVS). Nach Auskunft des SVS ist Peter Feuz aber weder gewählter noch designierter Präsident des Verbandes, sondern lediglich der Wahlvorschlag des Vorstandes zu Händen der nächsten Generalversammlung vom 26. September. Anlässlich dieser Generalversammlung soll zudem neu auch die Position eines Vizedirektors für den SVS besetzt werden; die Stellenausschreibung will der SVS demnächst vernehmen. Neu sind die Schweizer Seilbahnen ab sofort via Internet erreichbar. Via Internet will der SVS ein breiteres Öffentlichkeits erreichen und seine Funktion als Bindeglied zwischen Schweiz Tourismus und den lokalen touristischen Leistungsträgern wahrnehmen. Die Internet-Informationen sind in Deutsch und Französisch verfügbar und über die Adresse <http://www.svs.ch> abrufbar. r.

Schweiz Tourismus

Mehr Aussenstellen

Schweiz Tourismus (ST) hat sein Aussenstellennetz erweitert. Neu dazu gekommen sind Moskau, Bombay und Taipei – alle drei im Mandatsverhältnis. Mexico wird seit diesem Jahr durch die Vertretung in Los Angeles bearbeitet. Die Vertretung in Rom, die zwischenzeitlich für kurze Zeit aufgehoben war, besteht seit Dezember 1995 wieder. Hongkong betreut neu die Länder China, Malaysia, Indonesien und Singapur. 1997 wird Schweiz Tourismus das Aussenstellennetz noch einmal erweitert: Argentinien, Brasilien, Bangkok, Seoul und Sydney sollen dann ebenfalls im Mandatsverhältnis bearbeitet werden. CK

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

«Swiss Magic Park», Interlaken

Das Projekt steht auf wackligen Beinen

Auf einem 650 000 Quadratmeter grossen Teil des Interlakner Militärflugplatzgeländes sollte er gebaut werden: der erste Schweizer Freizeitpark «Swiss Magic Park». Weil das EMD eine neue Nutzung des Flugplatzgeländes jedoch ausschliesst, steht das Projekt, das Investitionen von rund 206 Millionen Franken auslösen würde, am geplanten Standort vor dem Aus.

SUSANNE RICHARD

In vielen Standortgemeinden von Militärflugplätzen wird darüber diskutiert, wie die Flugplätze in Zukunft genutzt werden sollen und wie Ersatz für die verlorengegangenen Arbeitsplätze geschaffen werden könnte. Obwohl das Eidgenössische Militärdepartement EMD den Interlakner Flughafen weiterhin nutzen will, wurde ausgerechnet dort das Projekt eines Freizeitparks ausgearbeitet. Von den Interlaknern selber wurde das von den Initiatoren Lorenz Krebs, Pächter des Interlakner Marti-Motels, und Iris Hugeler im Dezember vorgestellte Grobkonzept mit viel Skepsis aufgenommen. Schwer abschätzbar seien etwa die Folgen im Verkehrsbereich. Auch die Finanzierung der 206 Millionen Franken scheint noch sehr ungewiss.

«Wir freuen uns zwar über die innovative Idee», äussert sich Hannes Imboden, Direktor von Berner Oberland Tourismus (BOT) aus touristischer Sicht, «wir sind aber skeptisch was die Schätzungen der Initianten insbesondere bezüglich Gästezahl, Öffnungsdauer und Verkehrsfolgen angeht.»

Unbeirrt weitermachen

Die Initianten lassen sich von den vorwiegend negativen Reaktionen nicht entmutigen und treffen weitere Abklärungen. Man sei jetzt daran, ein Finanzierungskonzept zu erstellen und habe nun auch Kontakt mit Disneyworld in Orlando aufgenommen. Wenn sich das EMD nach dem Jahr 2005 doch vom Flugplatzgelände zurückziehen würde, fielen es an die Bürgergemeinden und Bauern,



Nervenkitzel, Unterhaltung und ein Hauch von Abenteuer: Das Freizeitvergnügen «Swiss Magic Park» wird in Interlaken wohl doch nicht verwirklicht werden können. Foto: htr

und die würden das Land nicht gerne abgeben. «Nachdem man sich gegen den Militär-Fluglärm ausgesprochen hatte, scheint mir die Förderung einer Nutzung durch die Zivilaviatik absolut widersinnig», argumentiert Krebs.

Weitere Standorte in Prüfung

«Andere Gelände im Seeland und in der Innerschweiz, die uns angeboten worden sind, werden natürlich ebenfalls geprüft», erläutert Lorenz Krebs, «weil es sinnvoll ist, den Swiss Magic Park an eine touristische Region anzubinden, scheint uns Interlaken besonders günstig». Ein solcher Park lasse sich in der

Schweiz bestimmt wirtschaftlich betreiben, so die Initianten.

Auch Hansruedi Müller, Professor am Forschungsinstitut für Freizeit und Tourismus (FIF) an der Universität Bern, hat sich in einem Bericht zuhauenden des Bundesamtes für Raumplanung vor einigen Jahren für einen Schweizer Freizeitpark ausgesprochen: «Aber Interlaken wäre verkehrsmässig sicher nicht günstig gelegen», hält Müller fest, «ein Freizeitpark müsste ausserdem sehr gut mit öffentlichen Verkehrsmitteln erschlossen sein.» Bis zu drei Viertel der Gäste werden erfahrungsgemäss nur des Freizeitparks wegen anreisen und nur ein kleiner

Swiss Magic Park in Zahlen

Der «Swiss Magic Park» wäre mit 650 000 Quadratmetern Fläche etwas grösser als der Europa-Park in Rust. Nach Berechnungen der Initianten sollte der Park täglich rund 6000 Besucher anlocken. Die Investitionen von 206 Millionen Franken würden 665 neue Arbeitsplätze in die Region bringen. Der Park soll aus sechs grösseren multifunktionalen Einheiten bestehen. Im «Swissland» sollen die Besucher Attraktionen finden wie River-Rafting, eine Bobbahn in Gebirgskulisse, ein People-Mover durch die Schweizer Geschichte, ein Schweizer Dorf etc. Im «Western Country» sind ein Goldgräber-Express, eine Wildwasserbahn, Western-Stunts und eine Mississippi-Raddampferfahrt geplant. Im dritten Teil, dem «Magicland», möchten die Initianten die grösste Achterbahn Europas, einen Flight Trainer, fliegende Kaffeetassen und einen Irrgarten einrichten. Im «Futureland» sollen verschiedene Simulationsspiele bereitstehen, ein Indoor-Coaster und ein People-Mover durch die Welt im Jahr 3000. Das «Kinderland» lädt die Kleinsten ein mit Rutschbahnen, Dinokarussell und Streichelzoo. Als sechster Bereich ist der «Meeting-Point» als Aussichtsturm mit integrierten Geschäften geplant. Sieben Restaurants und 15 Imbiss- und Snackstuben sollen für das leibliche Wohl sorgen. SR

Teil wären wohl Interlakner Gäste. «Sind die Alpen und Interlaken nicht bereits Freizeitpark genug?» fragt sich Müller.

Keine Stellungnahme

Durch den Wechsel in den Gemeindebehörden etwas verspätet hat sich nun auch der Interlakner Gemeinderat zum Grobkonzept geäussert: «Weil die Realisierung auf dem Militärflugplatz kaum Chancen hat, verzichtet der Gemeinderat darauf, zur finanziellen Seite des Projektes Stellung zu nehmen.» Damit sind die Chancen für das Projekts am geplanten Standort äusserst gering geworden.

Engadin

Neue Strukturen

Moderne touristische Trägerorganisationen sind im Engadin ein aktuelles Thema: Anfang Sommer soll unter der Federführung der Oberengadiner Bergbahnen die Engadin-Com gegründet werden, und in Scuol ist die Scuol Tourismus AG für 1997 geplant. Beide Organisationen sollen klar unternehmerisch tätig sein.

Die Offensive bei den Marketingaktivitäten hat im Oberengadin die Arbeitsgemeinschaft für Bergbahnen und Skilifte (Agob) übernommen. Um im Wettbewerb bestehen zu können, forderte sie im letzten Herbst ein Überdenken der bestehenden Strukturen. Angesprochen war damit der Verkehrsverein Oberengadin (VVOE), seinerseits als Trägerorganisation mit Schwierigkeiten konfrontiert, die auch auf die touristische Rezession im Engadin zurückgehen. Jetzt soll die Engadin-Com das Engadin auf dem Markt stärken. Deren Rechtsform ist zwar noch unbestimmt, wird aber vermutlich aber zu einer Einfachen Gesellschaft. Jedes künftige Mitglied der Marketingunternehmung werde einen Sockelbeitrag bezahlen, so Agob-Geschäftsführer Bruno Giovanoli, und jedes einzelne Projekt müsse für sich kostendeckend sein. Noch liefen Verhandlungen und Workshops mit Fachleuten, allenfalls sei im April mit Informationen zu rechnen. Der VVOE wird sich laut angekündigten Reformbestrebungen vorwiegend dem Angebot in der Region widmen. Eine projektbezogene Zusammenarbeit mit dem Unterengadin ist laut Giovanoli vorgesehen, etwa bei der letzten Herbst gestarteten Stammgästestaktion.

Scuol plant 1997 die Gründung einer Scuol Tourismus AG, wie Kurvepräsident Armin Schoch bestätigt. Hauptaktionäre werden namentlich der Kurverein, die Bergbahnen und die Gemeinde sein. Auch sei eine Öffnung für andere Gemeinden vorgesehen. Die von der Gemeinde Scuol zu bestellende Tourismuskommission werde mit einem Leitbild Auftraggeberin an die nicht gewinnorientierte AG sein. Der Kurverein werde eher politische Interessen wahrnehmen, den Kurdirektor in der heutigen Form werde es nicht mehr geben. SC

PARK HOTELS WALDHAUS

Flims

Dividendenzahlung

Gemäss Beschluss der ordentlichen Generalversammlung vom 30. März 1996 beträgt die Dividende für das Geschäftsjahr vom 1. November 1994 bis zum 31. Oktober 1995 Fr. 20.- brutto für Namenaktien zu Fr. 250.- Nennwert bzw. Fr. 80.- brutto für Inhaberaktien zu Fr. 1000.- Nennwert.

Den Namenaktionären wird die Dividende gemäss ihrer Anweisung überwiesen.

Die Auszahlung für Inhaberaktien erfolgt ab 1. April 1996 gegen Einsendung des Dividendencoupons Nr. 8 an den Sitz der Gesellschaft.

	Namenaktie	Inhaberaktie
Dividende brutto	Fr. 20.-	Fr. 80.-
abzüglich 35% Verrechnungssteuer	Fr. 7.-	Fr. 28.-
Dividende netto	Fr. 13.-	Fr. 52.-

Ferner werden für das Geschäftsjahr 1994/95 Aktionärsbons in der Höhe von 5% des Nominalwertes der Aktien abgegeben. Den Aktionären werden die Aktionärsbons analog der Dividendenausrichtung zugestellt.

Flims, 1. April 1996

PARK HOTELS WALDHAUS AG
Der Verwaltungsrat

SHT

SCHWEIZ. HOTEL-TREUHAND AG

Inventaraufnahmen
schnell,
präzise und preiswert

8952 Schlieren, Wiesenstrasse 10a
Tel: 01/731 12 31 Fax: 01/731 18 38

Beschriftungen
Selbstklebe, Buchstaben
Schnell in allen Farben & Größen
5722 Gränichen
092/942 30 76 Ottlik



WERBUNG
MACHT AUS MOVEN
RESTAURANT.

WILLKOMMEN
AM 3. SCHWEIZER TOURISMUSTAG.

Wann: 2./3. Mai 1996. Wo: Lugano, Palazzo dei Congressi.
Wer: Alle Partnerinnen und Partner von Schweiz Tourismus.
Anmeldefrist: 19. April 1996.

Informationen und Anmeldeformulare zum 3. Schweizer Tourismustag erhalten Sie bis zum 15. April 1996 bei Schweiz Tourismus, Bellariastrasse 38, 8027 Zürich.
Telefon 01 / 288 11 11, Telefax 01 / 288 12 05.

Schweiz Tourismus freut sich auf Ihr Mitwirken.

Endlich Ferien. Ihre Schweiz.



Zum Beispiel:
RESTAURANT
NEUGESTALTUNG

Kreative:

- Dancing-, Bargestaltung, Themendekors
- Styroporfiguren, Kulissen
- Erlebnisgastronomie

Mit besten Referenzen: ATELIER ARNOLD
031- 911 54 00

Spende Blut.
Rette Leben.

Tourismus im OECD-Raum

Europa: Mehr Einnahmen, weniger Marktanteile

Die Entwicklung des Tourismus in den OECD-Ländern wurde 1995 durch den langsameren Anstieg des Wirtschaftswachstums (2,4%) beeinträchtigt. Der OECD-Anteil am Welttourismus ging zwischen 1990 und 1994 nur leicht zurück. Europa dagegen verlor Marktanteile von 10 Prozent.

THOMAS VASZARY

Die Touristen sind im Rahmen der Globalisierung der Wirtschaft mobiler geworden. Die Organisation für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung (OECD) spricht in ihren Erfassungen trotz positivem 1995 von einer leichten Abschwächung des internationalen Tourismus gegenüber den budgetierten Erwartungen. Auf die 26 OECD-Mitgliedstaaten entfallen rund 70 Prozent des weltweiten Tourismus. Im OECD-Raum lag die Zahl der Übernachtungen um 3 Prozent über den Zahlen von 1994, die Zahl der Einreisen stieg um 4 Prozent, die Wachstumsrate bei den Einnahmen betrug inflations- und wechsellkursbereinigt 2 Prozent. Europa verlor dabei erneut an Marktanteilen, was auf eine Verkürzung der Aufenthaltsdauer schliessen lässt. Gesamthaft gesehen entsprach die Zunahme des internationalen Tourismus im OECD-Raum mit 3,5 Prozent in etwa dem weltweiten Trend (3,8%). Die auf Dollar-Basis berechneten Einnahmen aber lagen mit 9,5 Prozent über den 7,2 Prozent weltweit. Die OECD-Einnahmen von 245 Milliarden Dollar (+10%) und Ausgaben von 255 Milliarden (+11%) für 1995 (ohne Norwegen und die Schweiz) sind allerdings mit Vorsicht zu geniessen, da die Wechselkurse der meisten OECD-Länder gegenüber dem Dollar gestiegen sind. Die aussagekräftigeren realen Einnahmen wuchsen in Europa und im asiatisch-pazifischen Raum



Skandinavien als Feriendestination wird immer beliebter: Letztes Jahr verzeichnete Schweden 15,9 Prozent mehr Übernachtungen.

Foto: hr

um 4 Prozent und blieben in Nordamerika unverändert (Japan -23%, Türkei -9%, USA -6%).

Europa verliert Marktanteile

Österreich und die Schweiz mussten 1995 5,7 beziehungsweise 6,8 Prozent weniger an Übernachtungen verzeichnen. Einen Zuwachs verzeichnen konnten Länder wie Spanien (geschätzte 3,8%), Portugal (9,3%), Türkei (über 10%) und Italien (geschätzte 11,9%). In Skandinavien legte Schweden um 15,9 Prozent

und Island um geschätzte 8,7 Prozent zu. Die euphorischen Erwartungen in Norwegen nach den Olympischen Spielen in Lillehammer mussten relativiert werden, was bei der erneuten Schweizer Kandidatur des Wallis mitberücksichtigt werden sollte. In Irland stiegen die Übernachtungszahlen sogar um 15,9 Prozent, was mit den Fortschritten der Friedensinitiative vor den jüngst wieder aufgeflaminten Attentaten zu tun hat. Deutschland legte um 1,9 Prozent zu; weitgehend unbeeinflusst von der neuen (umstrittenen)

Marketingstrategie der Deutschen Zentrale für Tourismus (DZT). Eine geringfügige Abschwächung ist – abgesehen von Japan (-24,7% Einreisen) – im asiatischen Raum festzustellen, wobei Australien (+10,8%) und Neuseeland (+6,5%) einiges aus ihrer wirtschaftlichen Dynamik machen konnten. Trotz eines Rückgangs der Einreisezahlen in die USA (-4,4%) verzeichneten die USA, Kanada (+5,6%) und Mexiko (+15,6%) zusammen einen Zuwachs der Einreisezahlen von 2 Prozent.

Titlisbahnen

Rüegger im Verwaltungsrat

An der turbulenten Generalversammlung der Bergbahnen Engelberg-Trübsee-Titlis AG (BET) wurde Geschäftsführer Eugenio Rüegger in den Verwaltungsrat gewählt. Damit besetzt der Grossaktionär mit 22 Prozent der Aktien vier der neun Verwaltungsratssitze.

Rund sieben Stunden dauert am letzten Samstag die von 848 Aktionären besuchte Generalversammlung der Titlisbahnen. Trotz teilweise gehässigen Voten folgte die Versammlung den Anträgen des Verwaltungsrates. Gegen dessen Absicht durchgebracht wurde einzig die von Ehrenpräsident Adolf Odermatt vorgeschlagene Verkleinerung des Verwaltungsrates von elf auf neun Sitze. Hingegen fand der Vorschlag, dass der Geschäftsführer nicht dem Verwaltungsrat angehören dürfe, keine Mehrheit.

Im ersten Wahlgang wurden sieben Mandate vergeben. Gewählt wurde dabei auch Eugenio Rüegger, der nach den Worten von Verwaltungsratspräsident Hans Hess auf Ende 1998 als Geschäftsführer zurücktreten werde. Dies bestätigte Rüegger gegenüber der *hotel + tourismus revue*. «Ich höre mit 60 auf, damit eine Blutauffrischung erfolgen kann, bin ich doch seit 19 Jahren Geschäftsführer.» Rüegger besitzt laut eigenen Angaben rund 1000 Aktien (3%).

Für die ersten fünf Monate des Geschäftsjahres 1995/96 (ab 1. November) präsentierte Geschäftsführer Rüegger an der GV mit 12,43 Millionen Franken einen Vorsprung der Totalerträge von 1,2 Millionen gegenüber dem Vorjahr. Für das laufende Jahr rechnet Rüegger bei Gesamterträgen von 28 Millionen mit einem Cash-flow von 8,80 Prozent. Im Geschäftsjahr 1994/95 erwirtschafteten die Titlisbahnen einen Ertrag von 28,2 Millionen Franken. Der Cash-flow betrug 8,1 Millionen Franken, der Reingewinn 1,6 Millionen, so dass die Generalversammlung eine Dividenderhöhung auf 15 Prozent beschloss.

JJA

FORUM

Nicht in einem fort sündigen!

Als Gast eines touristischen Betriebes möchte man zuvorkommend behandelt werden, sonst stellt sich das Wohlbefinden nicht ein. Da kann man noch so schöne Sprüche klopfen, es nützt alles nichts. Mit dem Marketingbegriff «Produkt» kann man keine Feriensehnsucht auslösen, und mit harten Werbemethoden vergraut man die potentiellen Gäste gänzlich. Es geht schliesslich um Menschen mit Herz und Appetit, mit dem Wunsch nach der Erfüllung ihrer Träume. Um Menschen geht es auch bei den Bereisten und bei den Angestellten in Tourismusbetrieben. Gleich müsste man mit ihnen verfahren, wenn man will, das die Gäste zufriedener sind. Ein aufgestellter, gastfreundlicher Touristiker wird man nicht mit Anbrüllen, mit miesem Behandeln durch den Vorgesetzten, mit schlechten Arbeitsbedingungen. Wir alle wissen, dass die Misere im Tourismus nicht allein dem harten Franken und den Billigangeboten für Ferien im Ausland zuzuschreiben sind. Das Wohlbefinden ist vielerorts verschwand, sowohl bei den Gästen wie bei den Touristikern. Man wüsste zwar schon, was man machen müsste. Im Fernsehen und in zahlreichen Artikeln werden gute Ratschläge erteilt. Sündenböcke werden gesucht, und man macht welche aus. Die einen werden entfernt, andere gehen freiwillig, und da gibt es solche, die keine sind und sich trotzdem zurückziehen.

In Tourismuskreisen hebt ein Kesselstreben gegen den Direktor der Schweiz Tourismus an. Man fühlt sich nicht wohl in seiner Gegenwart. Sein Umgangston werten viele als Minuspunkt. Das wusste man natürlich schon vor seiner Wahl. Und trotzdem hat der Wahlschuss bei nochmaligen Durchgehen der Kandidaten ihn als das Vorbild für Gastfreundschaft und damit als die geeignetste Person gewählt. Er sei ein guter Marketingstratege, und darauf komme es an, wenn man die Schweiz vermarkten wolle. Das stimmt jedoch wohl nur bedingt, denn die beigezogenen

Werbeprofis von GBBS beeinflussen jetzt das Auftreten der Schweiz als Feriendestination (zum Schreien). Man gibt grosse Summen für die Inlandwerbung aus. Es werden TV-Werbepots über die Sender ausgestrahlt, die die Schweizer zu Ferien in eigenem Land ermuntern sollen. Die «NZZ» vermutet darin eher ein Beweisverfahren, dass sich bei der ST nun wirklich etwas verändert hat. Andererseits wird die allgemeine Strategie und die Präsenz der touristischen Schweiz im Ausland weitgehend aus der Sicht einer Fluggesellschaft, die die Schweizer zu preisgünstigen Auslandszielen fliegt, festgelegt. Ozeanien und Südamerika rücken plötzlich in den Vordergrund für die Marktbearbeitung. Und in Europa wird man mit der Destination Management Company noch einigen Schwierigkeiten begegnen. Jetzt, wo der Rücktritt des Präsidenten angekündigt ist, befürchtet man in Tourismuskreisen, dass der Direktor einen Machtgewinn verbuchen kann. Hurtig solle man deshalb eine starke Persönlichkeit(-in) finden, die dem machtstrebenden Direktor das Zaunzeug anlegt und die Zügel selber an die Hand nimmt, fordert man. Allerdings, wenn man sich an frühere Zeiten erinnert, hatte die Tourismuswerbung grosse Erfolge zu verzeichnen unter starken Direktoren: Sigfried Bittel, Werner Kämpfen und auch Walter Leu. Die Präsidenten kümmerten sich mehr oder weniger um die Bundesbeiträge. Die Strategie war Sache des Direktors. Und nun ist man auf der Suche und man weiss nicht, welche Lösung man wählen soll. Aber Vorsicht! Es sind dieselben Leute, die den jetzigen Direktor geholt haben, die nun den Boss (oder den Überpräsidenten) – männlich oder weiblich – dem Bundesrat vorschlagen müssen. Es ist zu hoffen, dass sie nicht in einem fort sündigen werden.

Theo Wyler

Theo Wyler hat in Stafa ein Büro für Beratungen für Kultur und Tourismus und Organisationen von Veranstaltungen. Wyler war während vieler Jahre bei Schweiz Tourismus tätig und dort zuständig für Sonderaufgaben.

Verband Schweizer Kurhäuser

Mitgliederbeiträge reduziert

Der Verband Schweizer Kurhäuser hat an seiner Generalversammlung beschlossen, die wegen der schlechten Verbandsfinanzen während zweier Jahre erhöhten Mitgliederbeiträge wieder auf die alte Höhe zu reduzieren. Diskutiert wurde an der Generalversammlung auch über die Auswirkungen des neuen Krankenkassengesetzes.

450 Franken weniger müssen die Kurhäuser in Zukunft wieder jährlich als Mitgliederbeitrag ihrem Verband bezahlen; die erfolgreiche Rechnung 1995 erlaubt zugleich auch die Tilgung der Verluste aus den Vorjahren. Um 1000 Franken erhöht wurde indes die einmalige Eintrittsgebühr für Neumitglieder, die neu 2500 Franken beträgt. Drei Neumitglieder wurden an der Generalversammlung im Hotel Kurhaus Bad Walzenhausen in den VSK aufgenommen. Es sind dies das Kur- und Ferienzentrums Seeblick in Emmetten, das Parkhotel am See in Gunten und das Kurhotel Valens. Insgesamt zählt der VSK damit 68 Mitglieder. Vier weitere Betriebe bewerben sich bereits heute für die Aufnahme in einem Jahr.

Einheitliche Lösung suchen

VSK-Präsident Max Nadig informierte an der Generalversammlung über die Unsicherheiten im Zusammenhang mit dem neuen Krankenversicherungsgesetz. Dabei ist in der Grundversicherung neu auch die Rehabilitation in Spitälern und in anderen geeigneten Einrichtungen eingeschlossen, nicht nur die medizinischen Leistungen, sondern auch Beiträge an die Unterkunft. Ein Schreiben des Bundesamts für Sozialversicherungen zählt dabei die Kurhäuser zu hierzu geeigneten Einrichtungen. Krankenkassen bezahlen aber in der Grundversicherung in der Regel nur Leistungen in von den Kantonen genau festgelegten Spitälern und Einrichtungen, meist auf dem eigenen Kantonsgebiet plus nötigenfalls einiger zusätzlicher ausserkantonaler Spe-

Modellrechnung «Arbeitsplätze im Tourismus»

Für 1996 sind die Prognosen der Organisation für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung (OECD) eher positiv, vornehmlich im Geschäftsbereich. Dazu benötigt es allerdings Anstrengungen im Bereich der Verbesserung der Qualität, der Umweltverträglichkeit des Tourismus, dem Aufbau spezifischer Märkte und einer Verbesserung der Sicherheitsvorkehrungen, erklärt die OECD-Zentrale in Paris. Sie will zudem ein Handbuch zur volkswirtschaftlichen Gesamtrechnung im Tourismus erstellen, mit dem unter Verwendung einer Modellrechnung Daten über sämtliche Arbeitsplätze im Tourismus erstellt werden können. Noch sind die Methoden und Instrumente nicht standardisiert. Der Beschäftigungsanteil der Branche reicht von 14 Prozent in Österreich und rund 10 Prozent in Griechenland und Spanien bis zu weniger als 2 Prozent in Japan. Auf die Hotellerie und Gastronomie entfallen gesamthaft rund ein Drittel aller Arbeitsplätze, gefolgt vom Verkehrssektor ohne Luft-, Schienen-, Strassenverkehr (15%) und den Reisebüros und TOs (3-3,5%). Der relativ hohe Anteil der vom Tourismus abhängigen Branchen an der Gesamtbeschäftigung sagt jedoch nichts über die Qualität der Arbeitsplätze in diesem Sektor aus. Die Statistikkommission der OECD wird sich deshalb 1996 verstärkt der Verbreitung vergleichbarer und verlässlicher statistischer Daten zuwenden. Die OECD will zudem den Ausbau des Allgemeinen Übereinkommens über den Handel mit Dienstleistungen (GATS) fördern im Sinne weiterer Liberalisierung der Reise- und Tourismusbranche.

YY

REKLAME



Sigrid Jehle, Hotel Sonne, Küssnacht, profitiert von:

FIDELIO
Front-Office vom Hotelspezialisten

CHECK-IN DATA AG
Informatik für Hotellerie und Gastronomie

Telefon 01 733 74 00



**Schweizer Hotelier-Verein
Beratungsdienste**

Wir verkaufen im Auftrage
einen traditionsreichen

Landgasthof

Die Stärken des bekannten
Betriebes mit ca. 200 Plätzen und
11 modernen Hotelzimmern sind:

- die umsatzstarke, gepflegte
Restauration mit gediegenem
Ambiente
- eine grosse Stammkundschaft
- die prächtige Lage
- wenige Kilometer von Basel
entfernt, in einer wirtschaftlich
aufstrebenden Region
- eigene Parkplätze

Der jetzige Inhaber,
der altershalber zurücktritt,
bietet einem aktiven Restaurateur
(evtl. Paar) ideale Voraussetzungen
für eine neue erfolgversprechende
Herausforderung.

Ihre Kurzbewerbung erwartet gerne

Andreas Dubler
Schweizer Hotelier-Verein
Postfach 143, 3000 Bern 6
Telefon 031 352 12 01
Fax 031 352 29 04

84076/94753

ibk + partner bern

Hallo Sie,

jüngeres extravertiertes Gastgeberpaar, mit
Leib und Seele Vollprofis, ja Sie, quirliger als
Champagner und würziger als alter Greyerzer,

Sie suchen wir!

Als Mieter des ABC Garni Hotels Terminus ****
in Chur mit 31 Hotelzimmern und Seminar-
raum erwartet Sie eine echte berufliche
Herausforderung.

**Senden Sie Urs Bachmann Ihre Unterlagen
oder telefonieren Sie ihm für weitere Details.**

Anshelmstrasse 2, Postfach 143, 3000 Bern 6
Tel: 031 351 51 10

Einmalige Gelegenheit!

Zu verkaufen
(Miete-/Kaufvereinbarung)

Sehr interessessantes,

historisches Gebäude

im Grossraum Aargau-Zofingen mit
restauriertem Gastronomie-Bereich
(Restaurant, Bar, Stübli, mit ca. 80
Plätzen sowie Gartenwirtschaft).

Wer sucht die Herausforderung,
dieses einzigartige, umsatzträchtige
Objekt zu neuem Leben zu erwecken?

Notwendiges Eigenkapital
ca. Fr. 300 000.- bis Fr. 500 000.-.

Anfragen unter Chiffre 84111, hotel +
tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.
84111/28452

Altstadt Luzern

Lokalitäten zu vermieten

EG 145 m², UG 60 m²,
gute Touristenlage, autofrei,
Strassenwirtschaft möglich.

Miete Fr. 110 000.- im Jahr.

Nähere Angaben bei:
M + R Günther

Postfach 5241, 6000 Luzern 5

Telefon/Fax: 041 410 16 13

P: 041 370 53 16, P: 041 637 20 59
84062/28541

**Kur- und Seminarhotel-
Unternehmer sucht Partner**

Das Bijou mit aussergewöhnlichen Möglichkeiten

steht in einem bekannten Berner Oberländer Kurort, mit ganz
unvergleichlicher Panoramasicht auf See und Berner Alpen.

Das Haus

- 1991 vollständig neu um- und ausgebaut
- 70 Betten in 44 heimeligen Gästezimmern, alle mit Dusche/
Bad, WC.
- Helle Seminarräume. Grosszügig eingerichtete Behand-
lungsräume, Hydrotherapie-Trakt mit modernsten Appara-
turen.
- Innenausbau und Einrichtungen sind auf dem neuesten
Stand, so dass in den nächsten Jahren keine namhaften
Investitionen anfallen.
- Lässt sich mit wenig Aufwand zum A-Kurhaus ausbauen.
- Fast unbeschränkte Erweiterungsmöglichkeiten.

Finanzen

Das Objekt ist voll finanziert, der Besitzer ist für alles offen:
Franchising, Pacht, Beteiligung, andere Zusammenarbeit,
Verkauf ...

Besonders interessant für

Ärzte- oder Physiotherapeuten, Institutionen wie Krankenkassen
als Gesundheitszentrum, Unternehmungen für Schulungen
und Seminare (mit Stressentspannungs-Programm für die
geplagten Manager) ...

Interessenten

erhalten gerne weitere Informationen.
Wir freuen uns auf Ihren Anruf!

Schär Immobilien AG, Postfach 187, 3605 Thun

Für Auskünfte: Telefon 036 41 14 74 - Herr oder Frau Schär
83972/3786

Nesslau-Obertoggenburg

Zu vermieten

Hotel-Restaurant

Für das im Dorftzentrum von Nesslau gelegene Hotel-
Restaurant «Krone» wird nach Ubereinkunft gesucht:

Mieter/Pächter

(vorzugsweise Ehepaar)

Beschreibung des Betriebes:

- Tagesrestaurant mit 35 Plätzen
- Speisesaal mit 60 Plätzen
- Saal mit 60 Plätzen
- Terrasse mit 20 Plätzen
- 11 Hotelzimmer mit 22 Betten
- moderne Küche
- grosser Garten
- grosser Parkplatz
- moderne Wirtwohnung

Offerten richten Sie bitte an:

Einfache Gesellschaft «Krone»
Jürg Scherrer, Au, 9650 Nesslau
P: 071 994 16 11
Telefonische Auskünfte: G: 071 994 13 13
84055/9281

Wir vermieten Restaurant in bekanntem Ferienort im

Oberengadin

an zentraler Lage in historischer Liegenschaft mit ca. 100
Sitzplätzen und grosser Sonnenterrasse. Moderne
Infrastruktur, geeignet für konventionelle Küche, jedoch
vor allem für Erlebnisgastronomie. Innovative «Macher»
mit Leistungsausweis im klassischen Bereich erhalten
Auskunft unter Chiffre 84049, hotel + tourismus revue,
Postfach, 3001 Bern.
84049/38549

**Tessin –
verkaufte Hotel + Restaurant**

Wunderschönes Hotel am Lago
Maggiore zu verkaufen. Ca. 45 Betten –
Schwimmbad – Nur solvente und ernst-
hafte Interessenten sollen sich melden
unter Chiffre 83883, hotel + tourismus
revue, Postfach, 3001 Bern.
83883/222429

Per 1. April 1996 vermieten wir

Motel garni

In der Nordwestschweiz an ausge-
zeichneter Verkehrslage nächst Auto-
bahn gelegen. 60 Betten mit Früh-
stücks- 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.
83780/16782

Am Stadtrand von Luzern zu verkaufen

3-Stern Hotel Garni

- mit sämtlichem Inventar.
- Coffee-Shop mit 40 Plätzen
 - 21 Doppelzimmer WC/Bad oder WC/Dusche, davon 17
Zimmer mit Balkon, Seeseite
 - 1 Einzelzimmer mit Etagenbad und WC
 - Hotelrezeption
 - Lingerie

Das Verkaufsobjekt befindet sich an verkehrstechnisch bester
Lage und profitiert von der äusserst attraktiven Infrastruktur
eines nahegelegenen Viersternehotels.

Interessenten melden sich bitte unter Chiffre 80473,
hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.
80473/22985



**Anzeigen-
schluss für
Liegenschafts-
Inserate
Donnerstag
17 Uhr**

BAZAR

A vendre
Machine à polir l'argenterie
Minor II professionnel
Neuve, jamais utilisée
Cédée à Fr. 1800.-
Hôtel Le Bristol
1884 Villars – Téléphone 025 36 11 36
83980/236050



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:
ARCHOBÄU AG
Poststrasse 43, 7000 Chur
Tel. und Fax 081 255 88 99/77
E-Mail archobau@spin.ch
P 83979/20661

In Auftrag eines Mandanten bieten wir
Ihnen einen
**Restaurationsbetrieb
im Oberwallis**

- in einer grossen Talgemeinde
- an zentraler Lage
- gut ausgebaut
zum Kauf an.

Interessenten melden sich bitte
schriftlich an:

Treuhand Zenklusen & Marugg
Englisgrussstrasse 1
3902 Brig-Gils
83807/38362

Suche Hotel
in Miete oder Pacht,

ab 50 Zimmer, in CH, BRD, A, F.
Chiffre L 234-68362, ofa Orell Füssli
Werbe AG, Postfach, 4410 Liestal
83949/199178

Zu verpachten: Ab 1. Juli 1996, an
jüngeres, initiatives Pächter-Paar
schönes, sehr gut eingerichtetes
Berggasthaus

Restaurant und Sali mit je ca.
80 Plätzen, Sonnenterrasse mit ca.
100 Plätzen. Sieben 3- und 2-Bett-
Zimmer mit fliessendem Warm- und
Kaltwasser, Etagenbad und WC. Vier
Massenlager mit je 20 Plätzen, Wasch-
anlagen, WC usw. 4-Zimmer-Wirte-
wohnung. Gut erschlossenes Ausflugs-
ziel in der Innerschweiz. Nähe Luzern
im Pilatusgebiet, an einmalig schöner
Lage, direkt neben Skipiste und Skilift-
anlage, inmitten eines Wandergebietes.
Günstiger Pachtzins.
**Achtung! Sommer 1996: Eröffnung
der längsten Sommerrodelbahn der
Schweiz.**

Fühlen Sie sich angesprochen, so
richten Sie Ihre Bewerbung mit den
üblichen Unterlagen an Chiffre F 185-
753255 an Publicitas, Postfach 991,
6371 Stans.
P 83922/44300



**Vous êtes pressé?...
...transmettez alors vos annonces
par téléfax.
24 heures sur 24.
Au numéro 031 372 42 23.**

Zu kaufen gesucht

Stadthotel

Offerten an Chiffre 83609,
hotel + tourismus revue,
Postfach, 3001 Bern.
83609/38420

Zu verkaufen (evtl. verpachten)

**Hotel-Restaurant-
Dancing**

in den Westschweizer Voralpen
Information:
Marec AG
Freiburgstrasse 15
1723 Marly
Telefon 037 46 36 42
83838/38534

Zu verkaufen im Zürcher Oberland

Gutgehendes
**Speise- und
Ausflugrestaurant**
mit grosser Sonnenterrasse, an bester
Lage.
Einmalige Gelegenheit!
Seriose Interessenten melden sich bitte
unter Chiffre 84048, hotel + tourismus
revue, Postfach, 3001 Bern.
84048/38548

Der Hotelführer erlebt den zweiten Frühling

Der Monat Mai wird beim Schweizer Hoteller-Verein (SHV) zum Monat der elektronischen Medien. Sowohl der Start des CD-Rom-Hotelführers als auch der Internet-Start stehen bevor. Kritik erwächst der Internet-Version von Schweiz Tourismus.

THOMAS VASZARY

Anfang Mai will der SHV den Verkauf des Hotelführers auf CD-Rom starten. Zwei Wochen später soll auch die SHV-eigene Internet-Seite (Homepage) vollständig aufgestartet sein, verkündete Werner Friedrich, Vizedirektor SHV, an der SHV-Präsidentenversammlung der Kantone und Sektionen. Im «Bellevue» in Bern stellte der SHV eine Beta-Version des CD-Rom-Hotelführers hautnah vor, die in den nächsten Wochen noch verbessert werden soll. Mit der Verknüpfung von Hotelführer und Internet, so Friedrich, werde der einzelne Hoteller Geld sparen können. Denn: «Wahrscheinlich gibt es in einigen Jahre keinen klassisch gedruckten Hotelführer mehr. Wir rechnen damit, dass dann fast jede Familie über einen interaktiven Zugriff verfügt, sei es privat oder geschäftlich.» Die Beiträge für Hotels mit Bild auf CD-Rom und Internet würden billiger als heute mit der konventionellen Methode. Friedrich gab seiner Hoffnung Ausdruck, dass dann in einigen Jahren endlich ein

Hotelführer-Obligatorium für alle Hotels mit Text und Bild Tatsache würde. SHV-Direktor Heinz Probst gab zudem den Verbandsleitungsentscheid zu den Preisen im Hotelführer bekannt. Danach will der SHV den Preis für Eintragungen mit Bildern auf 550 Franken belassen.

Schweiz Tourismus kritisiert

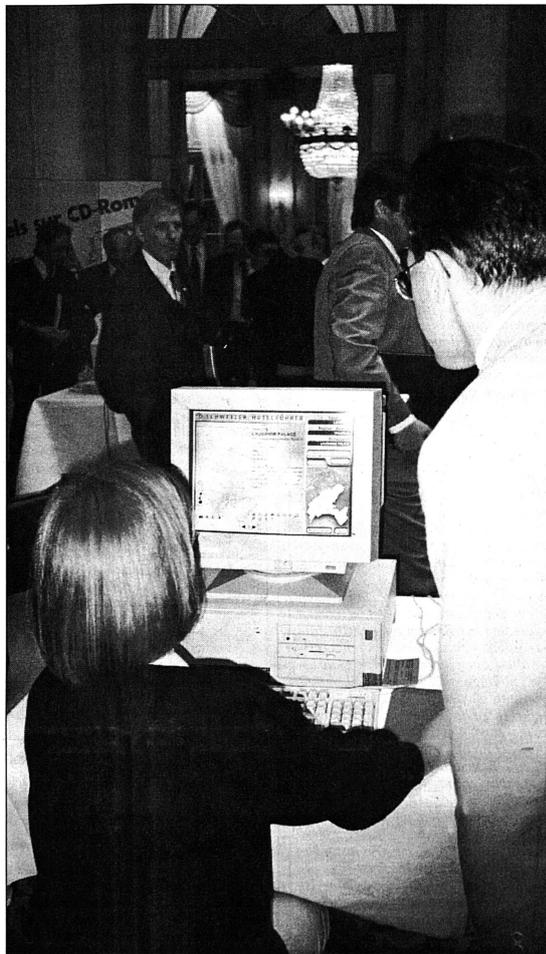
Kritik erwuchs der bisherigen Lösung auf Internet von Schweiz Tourismus (ST). Bis zu zwölf Minuten Wartezeit werde benötigt, um zur ST-Homepage zu gelangen. Friedrich stufte in seiner Antwort die ST-Version als «unbrauchbar» ein, weil mit nur einem Provider (zentrale Anlaufstelle) vertraglich zusammengefasst werde. «Der SHV geht einen eigenen Weg. Wir werden einen Vertrag mit 4 bis 6 Providern abschliessen und damit die Wartezeiten auf ein Minimum reduzieren.» Friedrich appellierte an die anwesenden Sektions- und Kantonalpräsidenten, die zum Teil auch in den Vorständen der Verkehrsvereine mitarbeiten, dass die Verkehrsvereine keine eigenen teuren Internet-Seiten mit Hotellisten erarbeiten müssten. «Da kann Geld gespart werden, denn zirka Mitte Mai wird der SHV solche Listen regional und lokal anbieten können.»

Internet und die Kreditkarten

Die Buchbarkeit der Angebote über Internet stellt hingegen nach wie vor ein grosses Problem dar. «Alle grossen Kreditkartenunternehmen arbeiten an einer Lösung», erklärte Friedrich. Rein

technisch ist das Buchen auf Internet heute schon möglich, aus Sicherheitsgründen aber nicht anzuraten. Denn: Wer buchen will, muss seine persönliche Kreditkartennummer ins System ein-

speisen. Angesicht der vielen professionellen «Hacker» ist aber heute niemand bereit, seine Kreditkartennummer mit rund 50 Millionen Systembenutzern zu teilen...



Hautnah wurde der Hotelführer auf CD-Rom den Kantonal- und Sektionspräsidenten vorgeführt. Foto: Miroslaw Halaba

Mitreden, mithandeln, mitkassieren

«Man entdeckt keine neuen Erdteile ohne nicht alte Küsten aus den Augen zu verlieren.» Alfred E. Urfer, Präsident des Schweizer Hoteller-Vereins (SHV), sprach an der Präsidentenversammlung der SHV-Sektionen und Kantone vom «Bündeln der Energien für das zu erreichende Ziel und nicht für das verlorene». Wer mitreden, mithandeln und mitkassieren wolle, müsse sich eben dem Wandel stellen, sagte Urfer und verwies auf die Lethargie in der Wirtschaft. Auch im Bericht des Bundesrates zur Wirtschaftsförderung werde der Umstand betont, dass es keine neuen Initiativen gebe, man am toten Punkt angelangt sei. «Beim herrschenden Trend zur Globalisierung benötigen wir für einen realistischen Neuanfang eine liberalere Wirtschaftsordnung», sagte Urfer. Damit verknüpft sei auch die Devisensilvung der Schweiz gegenüber Europa, die immer mehr Arbeitsplätze gefährde. Den Tourismusbericht des Bundes will der SHV kritisch unter die Lupe nehmen.

Urfer lobte das Erreichen der Ziele im Kampf um Mehrwertsteuer-Sonderstatus und Null-Lösung im Arbeitsgesetz, hielt aber auch vor Augen, dass dies nur ein Etappenziel gewesen sei. «Hoher Franken und hohe Produktionskosten bleiben auch in den nächsten Jahren das Hauptübel.» Doch was ist zu tun? Urfers Antwort fiel diesmal etwas moderater aus als noch vor Monaten, als er 20 Prozent der Hotels mit «ungenügend» benotet und daraufhin – für viele unverständlich hart – kritisiert worden war. Urfer heute: Es dürften weder Quantitäten abgebaut noch vermehrt werden. Es brauche neue Qualitäten. Die Forderung der Banken, nur wenn ein Drittel der Hotels verschwinden werde, ginge es aufwärts, sei ein Trugschluss. «Niemand wird erfahren wie gut wir sind, wenn wir es nicht kommunizieren», hakte Urfer nach und betonte angesichts der laufenden Medienkritik an der Branche: «Teilweise ungenügende Leistungen einzelner Hotels dürfen nicht eine ganze Branche verunglimpfen.» Marketing sei Chefsache. Der Verband könne zwar kreativer Impulsgeber, auch Kontrollierer sein, die Umsetzung aber müsse an der «Front» erfolgen. *UV*

«Mehr Vertrauen in die Jungen»

Alfred E. Urfer, Präsident des Schweizer Hoteller-Vereins (SHV), setzte sich in seiner Rede an die Kantonal- und Sektions-Präsidenten auch für effizientere Verbandsstrukturen ein. Die operationelle Führung am Hauptsitz in Bern sei erweitert und verjüngt worden. Möglichst unkomplizierte und flache Führungsstrukturen seien geplant. Die Verbandsleitung ihrerseits solle in erster Linie als strategisches Führungsorgan wirken, und auf politischer Führungsstufe die Aufgaben der Präsidenten- und Delegiertenversammlung auf Effizienz und Nutzen durchleuchten und über die Strukturen der Sektionen nachdenken. Urfer plädierte dafür, jungen Leuten mehr Vertrauen und Verantwortung zu geben. Der SHV müsse mit Geschlossenheit und Aggressivität

nach Aussen seine Leaderfunktion wahrnehmen und die Energien nach Innen bündeln. SHV-Direktor Heinz Probst forderte innerhalb der Revitalisierungs-Offensive eine Verbesserung der Landeswerbung. «Es ist gar nicht möglich, dass die steten Logiernächteverluste nur auf das Angebot zurückzuführen sind.» Es werde eine Imagekorrektur benötigt, die vor allem von den Medien aufgenommen werden müsse. «Auch dürfen wir nicht vergessen, dass mit den jüngsten Entscheiden im Parlament 100 bis 140 Millionen Franken jährlich im Bereich Mehrwertsteuer und bis zur Einführung eines allfälligen neuen Arbeitsgesetzes rund 500 Millionen Franken eingespart werden können», betonte Probst. *UV*

Hotelaufenthalte Februar 1996

Logiernächte im Hotel

HERKUNFT	FEBRUAR 1996		Logiernächte in 1000	Veränderungen in % Vorjahr	Mittel 86-95	Logiernächte in 1000	Veränderungen in % Vorjahr	Mittel 86-95
	Logiernächte in 1000	Veränderungen in % Vorjahr						
Insgesamt	2272	- 3,0	5040	- 6,8	- 9,1			
Inland	1281	+ 0,4	2275	- 2,2	- 8,2			
Ausland Total	1491	- 5,8	2765	- 10,4	- 9,8			
Deutschland	568	- 6,5	1103	- 11,9	+ 1,2			
Belgien	121	+ 2,3	210	- 3,7	+ 7,7			
Grossbritannien	111	- 15,2	195	- 20,5	- 19,7			
Frankreich	124	- 26,7	206	- 21,0	- 37,1			
Niederlande	86	- 16,9	158	- 15,9	- 4,4			
USA	88	- 6,2	158	- 9,5	- 18,5			
Italien	60	+ 8,3	117	- 5,1	- 29,2			
Übriges Ausland	333	+ 9,4	618	- 0,8	- 9,8			

3 % weniger Übernachtungen

Auch im Februar zeigte sich das Logiernächtevolumen in der Schweizer Hotellerie schwächer als im Vorjahr. Gemäss Bundesamt für Statistik BFS registrierten die Hotels 2,27 Mio. Logiernächte (LN), also 87 000 oder 3 % weniger als im Februar des Vorjahres. Da die Nachfrageverminderung vollumfänglich dem Ausland zugeschrieben werden kann, dürften die Hauptgründe weniger in Schneefall oder Klima, sondern eher in der Wirtschaftslage und der nach wie vor problematischen Währungsituation liegen. Die Februar-Per-

formance 1996 liegt um 8,6 % unter dem Februar-Durchschnitt der letzten fünf Jahre. Dank 8000 LN aus dem Militärbereich fiel der Nachfrageanteil aus dem Inland gegenüber dem Februar 1995 etwas besser aus. Die Auslandsnachfrage verminderte sich um 5,8 % oder 92 000 auf 1,49 Mio. Aufenthalte. Neben den schon fast üblichen Incoming-Defiziten aus Frankreich, Holland, UK und Deutschland ergibt sich für Italien erstmals seit Juni 1992 eine im Vorjahresvergleich positive Veränderung auf plus 8,3 %! *BIS/APP*

Park Kurhotel Mayolina, Beatenberg

Sekten, Geld und Grauzone

Im Zusammenhang mit der «Vattio»-Sekte Methernita ist das Park Kurhotel Mayolina in Beatenberg bei Thun ins Gespräch gekommen. Religiös und sektenmässig geführte Hotels zeichnen sich meist durch hohe Belegungsraten aus.

ALEXANDER P. KÜNZLE

Lymphdrainage, Hydro- und Fangothérapie gehören als Kurangebote bereits ins Vorfeld der Wellness-Nische, sind also momentan hoch im Kurs. All dies wird auch im Park Kurhotel Mayolina, Beatenberg bei Thun, angeboten. Kürzlich hat die Besitzerin, die Kaiser AG, 8 Millionen Franken in den Betrieb investiert. Nun ist im Zusammenhang mit einer Emission auf France 2 und folgendem Nachlassen weltlicher Medien, zum Beispiel «l'Hébd», auch das klassifizierte 3-Stern-Kurhotel Mayolina in Beatenberg ins Gespräch gekommen. Aufgeschreckt durch die Massenmorde in Frankreich und der Westschweiz rund um das Sektenwesen recherchierten aufgrund französischer Bemühungen Journalisten auch bei der 1960 gegründete Methernita-Sekte. Deren Gründer, Paul Baumann, der «Vattio», inzwischen 79, ist Schweizer wegen seiner bekannt gewordenen Verführung Minderjähriger ein Begriff. Methernita, gemäss der französischen

Klassifizierung eine «der gefährlichsten Sekten» («l'Hébd», 28. 3. 1996), hat Anfang der neunziger Jahre in Beatenberg das Kurhaus gekauft und auf den Namen einer Fee, Mayolina, getauft. Die Kaiser AG hat seither 8 Millionen Franken investiert und den Betrieb beim Verband Schweizer Kurhäuser (VSK) etabliert. Das Haus ist mit drei Sternen klassifiziert. Die Hotellerie befindet sich bei sektierisch, (übertrieben) religiös und ähnlich gefärbten Organisation in einer Zwickmühle, bringen doch diese Unternehmen meist Zimmerbelegungen und eine betriebswirtschaftliche Performance hin, von denen «normalweltliche» Betriebe oft nur träumen. Weniger Freude an solchen Hotels herrscht oft bei den Verhältnissen der Besitzerin, weil sie ein einseitiges Publikum anziehen und damit oft den ganzen Ferienort ausgrenzen, denn nur wenige fühlen sich in übertrieben religiöser oder ständlerischer Umgebung wohl. Ausserdem ist meist wenig über den Ursprung des Kapitals solcher Organisationen bekannt.

Krankenkassen

Im Fall von Mayolina haben einige Krankenkassen die Kurenaufwendungen ihrer Versicherten teilweise zurückerstattet. Ende 1994 soll sich das Konkordat der Krankenkassen mit dem Problem der Sekten-Kurhotels befasst haben, ob sie auch künftig in der Liste jener Betriebe figurieren, die rückerstattungsrechtlich sind.

Best Western

Leichte Zunahme im Jahr 1995

Best Western Swiss Hotels haben 1995 eine leichte Zunahme bei den Buchungen und beim Umsatz erzielt. Die 75 Schweizer Häuser haben 1995 ein Plus von 4,2 Prozent bei den vermittelten Zimmern und ein Plus von 3,5 Prozent beim Umsatz erzielt. BW International will Ende April sein 50jähriges Bestehen mit der grössten Geburtstagsparty der Welt feiern. Die Kuchen werden wohl in 3500 Hotels in 63 Ländern gleichzeitig aufgetragen... Nachdem lange zur Diskussion stand, ob der Sitz der Zentrale von Bern nach Zürich oder Luzern übersiedelt werden soll, entschied man sich, von Hertschwanden bei Bern in die Stadt Bern selbst umzuziehen. So bleibt der Sitz in Nähe der Westschweiz, und das neunköpfige Team mit seinem umfassenden Know-how bleibt ebenfalls. Immerhin ein Drittel der BW Hotels liegen in der Romandie. Ab Mai wird das gegenwärtig noch fertig zu bauende 3-Stern-Autobahnhotel Grauholz bei der gleichnamigen Raststätte zu Best Western stossen. Grauholz soll am Ostern 1997 eröffnet werden. Schon ein Jahr früher, ab 1. Mai 1996, will der Betrieb Best Western beitreten. Damit ist es praktisch jetzt schon buchbar. *APK*

Die neue Adresse in Bern lautet: Mühlemattstr. 53, 3000 Bern 14. Tel. 031 378 18 18. Fax. 031 378 18 39. Best Western Homepage im Internet: <http://www.bestwestern.ch>.

MEINE MEINUNG

«Shareholder» oder «Guest Value»



Shareholder Value (Aktionärs-Freundlichkeit), Stakeholder Value (Aktienpaket-Wert), zynische Börse, einseitige Ausrichtung auf den Aktionär, Fusionen... Alles rhetorische Hektik im Finanzbereich, die auf Stagnation im produktionswirtschaftlichen Bereich schliessen lässt. Sieht man, wie schlecht es einem grossen Teil der Schweizer Wirtschaft geht, so soll sich der Hotelier nicht zu sehr von den momentanen Prioritäten der Medien überhölpeln lassen. Die «klumpigen paar» Prozent weniger Logiernächte, die die Schweizer Hotellerie 1995 eingefahren hat, sind im Vergleich zum üblichen Geschäftsjahr 1995 vieler Schweizer Unternehmen gar keine so schlechte Performance – Börsenhausee hin oder her.

*

Denn die Medien reagieren momentan etwas verquer: Einerseits wissen sie auf Fusionsübungen à la Ciba/Sandoz oder Frühpenionierungs-Schachzüge à la Bruggisser/Swissair nicht richtig zu reagieren. Andererseits ergibt heute schon ein einzelner dreckiger Duschvorhang in irgendeinem Hotelzimmer in der Schweiz Anlass für eine doppel-seitige Reportage, nachdem man jahrelang die Hotellerie als Branche völlig ignorierte.

Jemand müsste also der Hotelbranche nachträglich sagen, dass sie gar nicht so über gewirtschaftet hat, wenn man sie mit anderen Branchen vergleicht. Hat das damit zu tun, dass sich Hotel-führungskräfte weniger auf ihre Aktienkonzentrieren müssen als Direktoren von Aktiengesellschaften? Oder: Kann man von Glück reden, dass die Hotellerie meist weit weg von sämtlichen Kapitalmärkten eine relative illiquide Abseits-Lytle im Aktionärs-Off geniesst? Man stelle sich die Situation vor, dass alle die gegenüber ihren Gästen so beflissenen Hoteldirektoren sich zusätzlich einmal im Jahr an der Generalversammlung auch noch ihren Kapitalgebern stellen müssten: Zum Beispiel den kritischen Aktionären (Shareholders), oder den anonymen Pensionskassen-Managern mit ihren grossen Aktienpaketen (Stakeholders!) Was wäre die Folge: Mehr Ausrichtung

auf den «Shareholder Value» und weniger auf den «Guest Value»? Der allmächtige Hotel-Controller würde dann bei jedem dem Gast zusätzlich verabreichten Frühstücksei dem Hoteldirektor jeweils mit der eigens dafür erarbeiteten Software vorrechnen, um wieviel dies die Aktionärsdividende schmälere.

Ich glaube, die Hotellerie müsste ihre Chance heute viel stärker nutzen, nicht im kollektiven Sparwahn- und Control-Fahrwasser der Börse mitspielen zu müssen, und sich systematisch auf den Gast als Kunden konzentrieren. Denn eines ist klar: Die börsenkotierten Unternehmen machen heute so ziemlich alles, um ihre Kunden, also ihre Gäste, vom Konsum wegzuekeln: Sie machen sie arbeitslos, sie dünne ihre Produkte für sie aus, sie lassen Dienstleistungen weg, sie outsourcen, sie rationalisieren bei «unproduktiven Kundenservice-Abteilungen», sie automatisieren. Ihre Effizienz wird sich derart ins Absurde steigern, dass nicht einer, sondern zig Schwarze Börsen-Freitage folgen werden. Denn sollte die alte Börsenregel wieder auf-tau-chen, wonach alle Firmenschankheit nichts nützt, wenn niemand mehr was kauft, ist es fertig mit den Kurssteigerungen. Grund: Die Erwartungen sind gefallen.

*

Und mit den Aktienkursen im Keller wäre dann die trendige Übertreibung «Shareholder Value» ebenfalls gleich ad acta gelegt. Dies ist der Augenblick der Hotellerie: Im Hotel gilt der Kunde noch als Gast, auch wenn er nicht Aktionär ist. Im Hotel gibt es kein Lean Management, denn das Essen muss immer gut sein, die Betten sind immer frisch überzogen, die Aussicht immer schön und der Spaziergang sogar gratis. Sollen sich doch die Aktiengesellschaften noch ganz kaputtstrukturieren, solange die Hotelbranche ihre Qualität wieder erlangen kann, ohne dafür Aktionäre zu bemühen. Wer wird es ihr dann noch verübeln, wenn das Geschirr nicht mehr ganz so neu glänzt und die Betten nicht mehr ganz so neu sind, solange der Hotelier sehr gastfreundlich managt. Denn was die Aktiengesellschaften nun plötzlich mit dem Shareholder-Value neu wiederentdeckt haben, ist der Hotellerie als Gastgeberin schon seit langem als Gast-Freundlichkeit wohl bekannt: Guest-Value ist viel einfacher zu produzieren als Shareholder-Value. Alexander P. Künzle

Parkhotels Waldhaus Flims

Konsolidierung nach 7 fetten Jahren

Die Parkhotels Flims Waldhaus vermochten 1995 sowohl die Zahl der Logiernächte als auch die Betriebseinnahmen abermals zu steigern. An der Generalversammlung schlug man eine unveränderte Dividende von 8 Prozent vor. Nach sieben fetten Jahren bereitet man sich für 1996 auf rund 10 Prozent weniger Logiernächte vor.

FRANZ SPANNY

«Durch einen Gewinnvortrag von 664 000 Fr. ist auch das Dividenden-erfordernis von 480 000 Fr. für das Folgejahr bereits mehr als gesichert, stellte Walter Suter, Präsident und VR-Delegierter, an einer Medienorientierung vor der GV der Parkhotel Waldhaus AG fest. «Entgegen dem allgemeinen Branchen-trend präsentieren sich die Park Hotels Waldhaus in Flims in ausgezeichneter Verfassung», konnte Suter im Vorfeld der Generalversammlung mit Genugung feststellen. Die Logiernächte erhöhten sich von 32 852 im Vorjahr auf 34 443 im

Jahr 1995, was einer Steigerung um 4,8 Prozent gleichkommt. Die Betriebseinnahmen erhöhten sich um 3,8 Prozent auf 10 527 000 Fr. und mit einem Cash-flow-Ergebnis von 1 343 000 Fr. konnte der Rekordwert des Vorjahres erneut überschritten werden. Zu diesem Ergebnis trug die Immobilienbewirtschaftung mit 982 000 Fr. den Löwenanteil bei, der Hotelbereich steuerte dazu 361 000 Fr. bei. Nach Vornahme erhöhter Abschreibungen von 640 000 Fr. liegt der Unternehmensgewinn zum siebenten Male in ununterbrochener Folge über dem Vorjahresergebnis. Bei einer Bilanzsumme von 38 Mio. Fr. verfügen die Park Hotels Waldhaus mit 11,5 Mio. Fr. über eine solide Eigenkapitalbasis.

Düstere Wolken

Doch über dem begonnenen Geschäftsjahr 1996 sind jetzt auch im einzigen Flims Fünf-Stern-Haus düstere Wolken aufgezogen. «Die ungünstigen wirtschaftlichen Rahmenbedingungen werden sich im neuen Geschäftsjahr durch eine geringere Auslastung im Kongress- und Seminarbereich auf die Park Hotels Waldhaus auswirken», weiss der VR-Präsident. Durch rechtzeitiges Agie-

Kennzahlen Parkhotels Waldhaus Flims

Bilanzsumme	38 Mio. Fr.
Eigenkapital	11,5 Mio. Fr.
(davon Aktienkapital)	6 Mio. Fr.
Logiernächte 1994	32 852
Logiernächte 1995	34 443
Logiernächte 1996 (geschätzt)	rund 31 500
Cash flow 1995	1 343 000 Fr.

ren hofft man die Profitabilität auf einem um 10 Prozent tieferen Logiernächte-Niveau zu finden. Bedeutende Erträge erwartet man in den nächsten Jahren aus dem Projekt «Residenzhäuser», von denen 60 Prozent bereits verkauft sind. Der Generalversammlung vom 30. März schlug man die Ausrichtung einer unveränderten Dividende von 8 Prozent auf das Aktienkapital von 6 Mio. Fr. vor. Dies erlaubt es, 179 000 Fr. der Reserve zuzuweisen und mit einem Gewinnvortrag von 664 000 Fr. das Dividenden-erfordernis für das Geschäftsjahr 1996 bereits jetzt abzusichern.



Das Parkhotel Waldhaus in Flims hat bisher gute Geschäftsjahre vermelden können. Doch für 1996 rechnet man auch in diesem erfolgreichen Hotel mit 10 Prozent weniger Logiernächten. Foto: Peter de Joy

Zürich Inter-Conti

Es laufen Verhandlungen

Inter-Continental steht in konkreten Verhandlungen über ein Haus in Zürich. Das gab Heinz O. Strobl, Senior Vice President für Central Europe, zu verstehen. Man verhandelt an der Limmat mit zwei Partnern, unabhängig voneinander, «aber die beiden wissen natürlich gegenseitig Bescheid».

Namen mochte Strobl nicht nennen, die Auswahl der für Interconti infrage kommenden Häuser dürfte jedoch bei den hoch gesteckten Anforderungen klein sein: Interconti verlangt «Citynähe und mindestens 350 Zimmer». Zwar laufen die Gespräche mit den beiden Zürcher Interessenten laut Strobl «ziemlich zäh». Dennoch fühlen sich die Verhandler von Inter-Continental «nicht unter Zeitdruck». Sie wollen aber für den anvisierten Management-Vertrag («spätestens bis Jahresende einen Abschluss», wie Strobl betont. Immerhin feiert das Hotelunternehmen in diesem Jahr 50-jähriges Bestehen. «Zürich war schon immer ein ganz wichtiger Markt für uns», erläutert Strobl.

Am liebsten würden man «gleich mit zwei Häusern» auf den Zürcher Markt kommen – denn Politik von Interconti ist es, in jeder Stadt mit einem Inter-Continental-Haus auch ein Haus der «Forum»-Klasse zu haben. Zusammen mit Interconti drängen auch Marriott, Holiday Inn und Conrad an die Limmat. Für Marriott sagte dessen Executive Vice President Ed Fuller: «Nach Partnern für ein Haus in Zürich und eines in Genf sind wir seit fünf Jahren auf der Suche». GU

Bernherhof, Gstaad

Vier Jahreszeiten in Betrieb

Mit dem neuen Konzept «Vier Jahreszeiten» öffnet sich das 4-Stern-Hotel Bernherhof in Gstaad seinen Gästen nun 52 Wochen im Jahr. Zum Ganzjahresbetrieb schritt man unter dem Eindruck des allgemeinen rückläufigen Tourismus, wie Leonz Blunschli, Direktor des «Bernherhofs», anlässlich einer Präsentation vor Gästen und Medien im alten Tramdepot in Bern ausführte. Bereits prüfen weitere Hotelbetriebe in der Region eine Ausweitung ihres Angebotes auf die Zwischensaison. Sollte es soweit kommen, wäre Gstaad-Saanenland die erste Region in der Schweiz, die eine zusammenhängende touristische Infrastruktur im Ganzjahresbetrieb anbietet.

Das Konzept «Vier Jahreszeiten» ist auf den Ferientag ausgerichtet. Jeweils im Wochenrhythmus werden den Jahreszeiten angepasste Programme angeboten. Die Teilnahme an diesen Programmen ist im Übernachtungspreis inbegriffen. Angeschrieben wird der Gast, der sich aktiv erholen will. Im Zentrum stehen sportliche Aktivitäten wie Wandern- und Bergtouren, Skifahren, Biken, Joggen aber auch Malakure. Weiter ist die Einführung in das Money-Management für Jugendliche und Erwachsene in Zusammenarbeit mit der Schweizerischen Kreditanstalt geplant.

Gäste sollen vor allem aus der Schweiz und aus dem süddeutschen Raum gewonnen werden. Verstärkt werden deshalb Kooperationen mit regionalen Reiseveranstaltern und Touroperatoren, aber auch die Zusammenarbeit mit Medien zur Durchführung von Leserreisen gesucht. UM

Seiler Hotels AG

Umsatz- und Gewinneinbusse

Der allgemeine Trend des Logiernächte-Rückgangs geht auch an den Seiler Hotels nicht unbenutzt vorbei. Für den kommenden Sommer werde das Bettenangebot im Mont Cervin und im Schweizerhof abgebaut, denn die Kapazitäten in Zermatt seien zu gross.

Die Aktionäre der Seiler Hotels AG erhielten letzte Woche in Zermatt einen Bericht des vergangenen Geschäftsjahrs vorgelesen, der eine Verringerung von Umsatz und Gewinn aufzeigte. Die Umsätze nahmen um 14,8 Prozent auf 30,1 Mio. Franken ab. Das Betriebsergebnis fiel von 22,7 auf 18,2 Prozent respektive 5,5 Mio. Fr. (Vorjahr: 8,1 Mio. Fr.). Die Stagnation der Hotelgeschäfte brachte eine Verringerung des Nettogewinns.

1996: Hinter dem Budget

Gemäss dem «Walliser Boten» meinte VR-Präsident Roberto Seiler vor den Aktionären, dass man sich auch für 1996 und 1997 auf schwierige Zeiten vorbereiten soll. Was den Schweizer Franken betrifft, den Seiler als Zufluchtsort bezeichnete, gab er sich ebenfalls pessimistisch: Sein Kurs könnte sich eventuell noch erhöhen. Bereits im laufenden Winter erbege sich bei den Seiler Hotels ein erheblicher Umsatzrückgang im Vergleich zum Budget. Die drastischen Sparmassnahmen, wie die Herabsetzung der Lohnkosten und die Ausgaben-senkung, werden wohl nicht ausreichen, um die Umsatzrückgänge zu kompensie-

ren. Deshalb werde im kommenden Sommer das Bettenangebot gesenkt: Statt 700 Betten in Zermatt etwa 540. Damit erhoffe sich der Seiler-Verwaltungsrat eine nochmalige Verringerung der Kosten.

Roberto Seiler schätzt ausserdem, dass Zermatt mit seinen Hotels im Winter ein Bettenüberkapazität von rund 20 Prozent, im Sommer sogar von rund 30 Prozent besitze. Das wirke sich auf die Preise aus. Nicht einmal mit massivem Overbooking, 1994 – als dies noch möglich war, sei der Logiernächte-Rückgang aufzuhalten gewesen. Die Veranstalter nahmen kurzfristig grosse Annullierungen vor. APK

Kennzahlen Seiler Hotels AG

Bilanz 1995:	
Summe	76 459 273 Fr.
Aktiven:	
Anlagevermögen	72 288 012 Fr.
Umlaufvermögen	4 171 261 Fr.
Passiven:	
Eigenkapital	15 708 490 Fr.
Fremdkapital	60 750 783 Fr.
«andere Operationen», das heisst Gewinn aus Bodentransaktionen	3 723 073 Fr.
Aktienkapital:	5 200 000 Fr.
Dividende	364 000 Fr. (7%)

HOT-TELL

«Chesa Guardalej» Champfer in Nöten. Seit Mitte letzten Jahres wird für das Oberengadiner 5-Stern-Haus Chesa Guardalej in Champfer krampfhaft ein potentieller Investor gesucht. Gerichte, das Hotel könnte sogar seine Türen schliessen, halten sich hartnäckig. Auch ist die Nachfolge des im Frühling wegziehenden Direktors Frank H. Wolf noch nicht geregelt. Verwaltungsratspräsident Jean-Jacques Bernath verspricht «Klarheit». Wolfs Kündigungsgrund: «Finanzstrudel». Trotz gutem Betriebsergebnis sei die Fremdzinsbelastung zu gross. Das 226-Betten-Hotel wurde 1982 für rund 40 Millionen Franken erstellt. Neuigkeiten werden dieser Tage erwartet. SC

*

Steigenberger-Avance-Paket inklusive Autobahn-Vignette: In den Bergführer lockt das Steigenberger-Hotel Avance in Gstaad-Saanen deutsche Gäste mit einem doppelten «Zuckerli»: Nicht nur werden Sonderpreise für den «Platz an der Sonne» versprochen – sieben Übernachtungen pro Person inklusive 5-Gang-Wahlmenü, Bio- und Fitnesssauna, Fitnessraum und Wanderungen für ab 889 Franken. Den deutschen Gästen wird auch «Freie Fahrt in die Schweizer Alpen» garantiert. Denn: Das Hotel bietet allen, die von dieser Buchungsmöglichkeit Gebrauch machen, an: «Die Autobahnvignette erhalten Sie gratis». Keine ganz neue, aber eine beim Empfänger immer wieder angenehm aufgenommene Idee. Die Festbuchungen allerdings, das sagt das Klitzee-Kleingedruckte, müssen bis Ende April im Hotel eingegangen sein. GU

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

Redaktion / Rédaction:
Tourismus: Stefan Renggli (STR),
Christine Künzler (CK),
Evelyn Mayr (MAY).
Hotellerie: Urs Manz (UM),
Dr. Alexander P. Künzle (APK),
Thomas Vaszary (VY).

F & B / Technik: Stephan Wehrle (SW),
Karin Kofler (K).
Dorothea Richner (DR).
Partie française: Miroslaw Halaba (MH),
Laurent Missbauer (LM).

Sekretariat / Secrétariat:
Rita Teutsch, Regina Frech.

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

Korrektor / Correcteur:
Bernhard Zwahlen.

Korrespondenten / Correspondants:
Schweiz / Suisse: Iso Ambühl (IA), Basel;
Alexandre Bochaty (AB), Sion;
German Escher (GER), Brig; Fred Pettrner
(FP), Imbruck; Jean-Charles Kollros
(CK), Territet; Eliane Meyer (EM), Zürich;
Susanne Richard (SR), Bern; Franz
Spanny (FS), Chur; Ueli Staub (US),
Zürich; José Seydoux (JS), Fribourg;
Véronique Tanerg (VT), Genève; Pierre
Thomas (PT), Lausanne.

Ausland / Etranger: Frankfurt: Georg
Ubenauf (GU); Lissabon: Susanne Rindlis-
bacher (SR); Mailand: Dott. Ornella Giola
(OG); München: Maria Pütz-Willems
(MP); Paris: Jean-Pierre Grobat (JPG)
und Katja Hassenkamp (HAS);
Sydney: Urs Wälterlin (WUS); Wien:
Dr. Heribert Purtscher (HP).

SHV - SSH - SSA:

Stefan Senn (SE), Stefan Züger (SZ).

Offizieller 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; Dispartner
Schweiz; Verband Schweizer Badearorte
(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.

Marketing:

Margaretha Schober.

Abonnements / Abonnements:

Gérard Porta.

Inserate / Annonces:

Dominik Chammartin, Marc Moser,
Pascale Zaugg.

Geschäftsanzeigen / Publicité:

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

Belichtung / Reproduction:

Fischer Druck AG, Münsingen.

Druck / Impression:

Fischer Druck AG, Druckzentrum Bern.

Verkaufspreis / Prix de vente:

Einzelnummer Fr. 3.90*

Jahresabonnement Fr. 132.-*

* inkl. MwSt.

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

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

Relais & Châteaux «Rund um die Welt»

Virtuelles Surfen und grünes Sösschen

Rund 700 Gäste kamen letzte Woche ins Hotel Zürich, um zahlreiche Relais & Châteaux-Hoteliers, die neuesten Internet-Surfmöglichkeiten und feinste Häppchen an grünen Sösschen zu bewundern. Ziel ist der deutschsprachige Markt.

ALEXANDER P. KÜNZLE

Auf ihrer Tournee durch die deutschsprachigen Länder machten zahlreiche Hoteliers der weltweiten Gruppierung «Relais & Châteaux» im Hotel Zürich halt, um geladenen Gästen und der Reiseindustrie ihre Angebote aufzuzeigen. 1996 sind 21 neue Mitglieder dazugekommen: Elf europäische, sechs

Erster Relais Gourmand in Afrika

Die höchste Appellation, die die Relais & Châteaux-Hotelkette kulinarisch vergibt, ist der Relais Gourmand-Status. Das erste und bisher einzige Hotel-Restaurant in Afrika, das diese Bezeichnung kürzlich erhielt, ist das Grande Roche Hotel in Paarl, Südafrika. Vor einem Jahr erst wurde dieses Hotel in die Relais & Châteaux-Vereinigung aufgenommen. Grande Roche-Manager *Horst Frehse* erhielt den Status am R&C-Kongress in Barcelona, als drei weitere südafrikanische Betriebe aufgenommen wurden. Südafrika hat nun sieben Relais & Châteaux-Betriebe, unter ihnen auch Lodges und Game Reserves (Wildtierreservat-Hotels). *APK*



Die Phalanx der helvetisch-internationalen Relais-Châteaux-Hotellerie während der Tournee in Zürich: (v.l.n.r.) Konrad Metry, Schönegg Zermatt, Ingrid Suter, Splüggenschütz Zürich, Régis Bulot, Président international, Elisabeth Thomas, Le Vieux Manoir Murten, Michel Bouquiez, Délégué général, Denise Genoud, de la Cigogne, Genf.

Foto: Alexander P. Künzle

amerikanische und drei südafrikanische Häuser sowie ein Hotel in Singapur. Dieser Betrieb ist der erste bei Relais & Châteaux im südostasiatischen Raum. Der «Hotel-Guide» liegt 1996 erstmals in einer französisch-deutschen Fassung vor. Die Promotionsreise führte über München nach Düsseldorf, Hamburg, Zürich bis nach Wien. Relais & Châteaux steht für 410 Schlösser, Abteien, Landsitze und Prestigegebäude, die in Hotels und Restaurants umgewandelt wurden.

Die Relais & Châteaux-Hoteliers sind im derzeit schwierigen Umfeld dazu ange-

halten, eigene Pauschalofferten mit historischen und kulturellen Inhalten aufzulegen und ihre Hotels durch eine persönliche Note anzureichern. Pro Region und Land sind ausserdem spezifische Marketingpläne zu erarbeiten. Die thematischen Pauschalen werden in gesonderten Broschüren aufgeführt.

Präsenz auf Internet

Über <http://www.calvacom.fr/relais/aceuil.html> möchte sich die Kette vermehrt Bekanntheit verschaffen. Über sieben Rubriken lässt sich in den Relais & Châteaux-Häusern herumsur-

fen. Reservationen sind über das E-Mail-System ebenfalls möglich. Am Promotionsabend in Zürich wurde dies ebenfalls gezeigt.

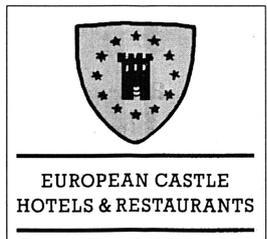
Régis Bulot, International President, versucht für seine Kette neue Perspektiven zu erarbeiten: Zentrale Info- und Buchungsbüros in Südamerika, Asien und Australien; Internet-Präsenz in der Art, dass jedes Hotel Zusatzinformationen nach seinem Wunsch eingeben kann; neue Marketingstrategien mit mehr Pauschalen und themen-sowie destinationsbezogenen Aufhängern.

HOT-TELL

SRS-Mitgliedshotels mit neuer Klassifizierung. SRS Hotels Steigenberger Reservations Service stuft seine Mitglieder jetzt in drei Klassen ein: die derzeit 110 Luxushotels in «SRS Deluxe Collection», die 150 Häuser der 4-Stern-Klasse in «SRS First Class Collection» und die 70 Häuser der 3-Stern-Klasse in «SRS Comfort Collection». Die neuen Begriffe sollen für den Kunden leichter verständlich sein und die Zugehörigkeit des einzelnen Hotels zur SRS hervorheben. Die neuen Marken ersetzen im Hotelverzeichnis die bisherigen Kategorien «Partner of Steigenberger», «Partner of Advance» und «Partner of Maxx». Am 7. März öffnete die SRS-Tochter Trust International mit «Direct Connect Availability» den direkten Zugang von Sabre zum eigenen Buchungssystem Trust II. Schon im letzten Jahr hatte man Verbindungen zu Amadeus und Galileo geschaffen, so dass jetzt die drei bedeutendsten GDS mit Trust II verbunden sind. *MAP*

Swissôtel will Standard und Auftritt verbessern. Der neue Hotelführer von Swissôtel hat ein neues Outfit erhalten mit mehr Fotos und Infos über die Partner Crossair und Sabena Hotels. Die fünf Hotels in Asien präsentieren sich in einem eigenen Flyer «Welcome to Switzerland in Asia». Seit Dezember kann man sich über die Hotelgruppe auch in Internet informieren. Einzelne Häuser renovieren: Das Swissôtel Ascot in Amsterdam hat Anfang März begonnen, fast allen Zimmern «Office»-Charakter zu geben und weitere kleine Besprechungsräume angefügt. Das Haus in Kairo investiert 8 Millionen US-Dollar, unter anderem in drei neue Restaurants, ein Fitnesscenter, sechs Konferenzräume und die Umwandlung einzelner Etagen in Business Class und Club Swiss Executive Rooms. Und auch das Swissôtel Seoul hat mit Verschönerungen in den öffentlichen Räumen begonnen, während im Schwesterhotel in Beijing die Renovierungen dem Ende zu gehen. Neues erwartet die kleinen Gäste in den USA: Im Rahmen des Programms «Kidsôtel» erhält jede Familie einen Rucksack mit Spielzeug, Süßigkeiten und rabattierten Vouchers für Sehenswürdigkeiten. *MAP*

Neue Hotelgruppe: European Castle Hotels & Restaurants. 44 Hotels aus elf Ländern umfasst die neue europäische Schlosshotellerievereinigung «European Castle Hotels & Restaurants». Die neue Gruppe ist eine Tochter der luxemburgischen European Castle Holding, welche die Erhaltung der Schlösser, Burgen und Klöster in Europa fördert. 26 Häuser aus Deutschland, die zuvor in der Vereinigung Gast im Schloss zusammengeschlossen waren, gehören dazu. Die neue Hotelgruppe will ein «europä-



typisches» Produkt vermarkten, das auf gemeinsamer Geschichte und Kultur aufbaut. *VY*

Zwei neue Marken für Marriott Hotels & Resorts. 25 Prozent mehr Umsatz verzeichnete die Marriott Hotels ausserhalb des USA im vergangenen Jahr; am stärksten stiegen dabei die Buchungserlöse (+40%). Um diesen Trend weiter zu fördern, plant Marriott noch intensiver Reisebüro-Schulungen und ein neues Computerprogramm zur Planung von Meetings. Marriotts Nettogewinn lag 1995 bei 247 Millionen US-Dollar, der Umsatz bei 8,9 Milliarden. Mit dem Kauai Marriott Resort eröffnete die Kette jüngst ihr 1000. Hotel. Zum Jahresende gehörten der Gruppe 1036 Häuser mit 208 500 Zimmern an, inklusive der vor einem Jahr aufgekauften Ritz-Carlton-Luxushotelkette. Bis zur Jahrtausendwende will man diese Zahl verdoppeln. In Deutschland hat Marriott am 20. März den Treudenberg Golf & Country Club Hamburg übernommen; dank eines Franchisevertrages mit der englischen Whitbread-Gruppe über acht Hotels). Ergänzend zu den bisherigen Marken führt Marriott International eine weitere, derzeit noch namenlose Produktlinie

ein: Sie bietet im mittleren Preissegment Hotels mit Appartements für Selbstversorger mit Preisen von 45 bis 60 US-Dollar pro Nacht. Die ersten fünf entstehen bis Anfang 1997 in den USA. Mit den Fairfield Suites etabliert Marriott ausserdem eine neue Produktlinie im Economy-Bereich. Diese Häuser werden ausschliesslich Suiten mit geteilten Schlaf- und Wohn-/Arbeitsbereich sowie Küche anbieten, zwischen 40 und 60 Prozent pro Nacht kosten und um 25 Prozent grösser sein als die Standardzimmer bei Fairfield Inn. Diese Marke zählt heute 234 Häuser in den USA. *MAP*

Holiday Inn: Neue Technologien und erste Resorts.

In den Holiday Inn-Hotels in Köln, Hamburg, Heidelberg, München (Süd) und Wiesbaden sind Gästezimmer seit kurzem mit Multimedia-PCs ausgestattet, inklusive Textverarbeitung, Möglichkeiten zur Fax-Kommunikation und Internet-Anschluss. Gäste können Nachrichten am Bildschirm aufrufen und via TV auch die Rechnung einsehen. Wer zu einer bestimmten Zeit einen bestimmten Film anschauen möchte, kann seine Wünsche dem «Video-on-demand»-System übertragen, das jede Bestellung zeitgenau erfüllt. Bis Ende Mai erhalten Holiday Inn-Hotels in Brüssel, Genf, Leeds, Tossens, Eindhoven und Amsterdam-Schiphol «Audio-Paket», bei denen man aus 100 CDs sein eigenes Musikprogramm zusammenstellen kann. In einigen dieser Hotels werden zudem Video-Gamer-Maschinen installiert. Holiday Inn will nach sechs Monaten die Akzeptanz dieser Technologien bei den Gästen bewerten. Unverändert bleibt die Absicht der Kette, die Zahl ihrer Hotels bis zum Jahr 2000 von derzeit 1200 Häusern zu verdoppeln. Neu ist hingegen die Diversifizierung mit dem Freizeit- und Touristikmarkt. Mit dem Holiday Inn Resort Tossens-Nordsee Tropen Parc an der Nordseeküste und dem Holiday Inn Resort Suhl-Ringsberg (neue Bundesländer) betreibt die Kette in Deutschland bereits zwei Hotels dieser Art. *MAP*

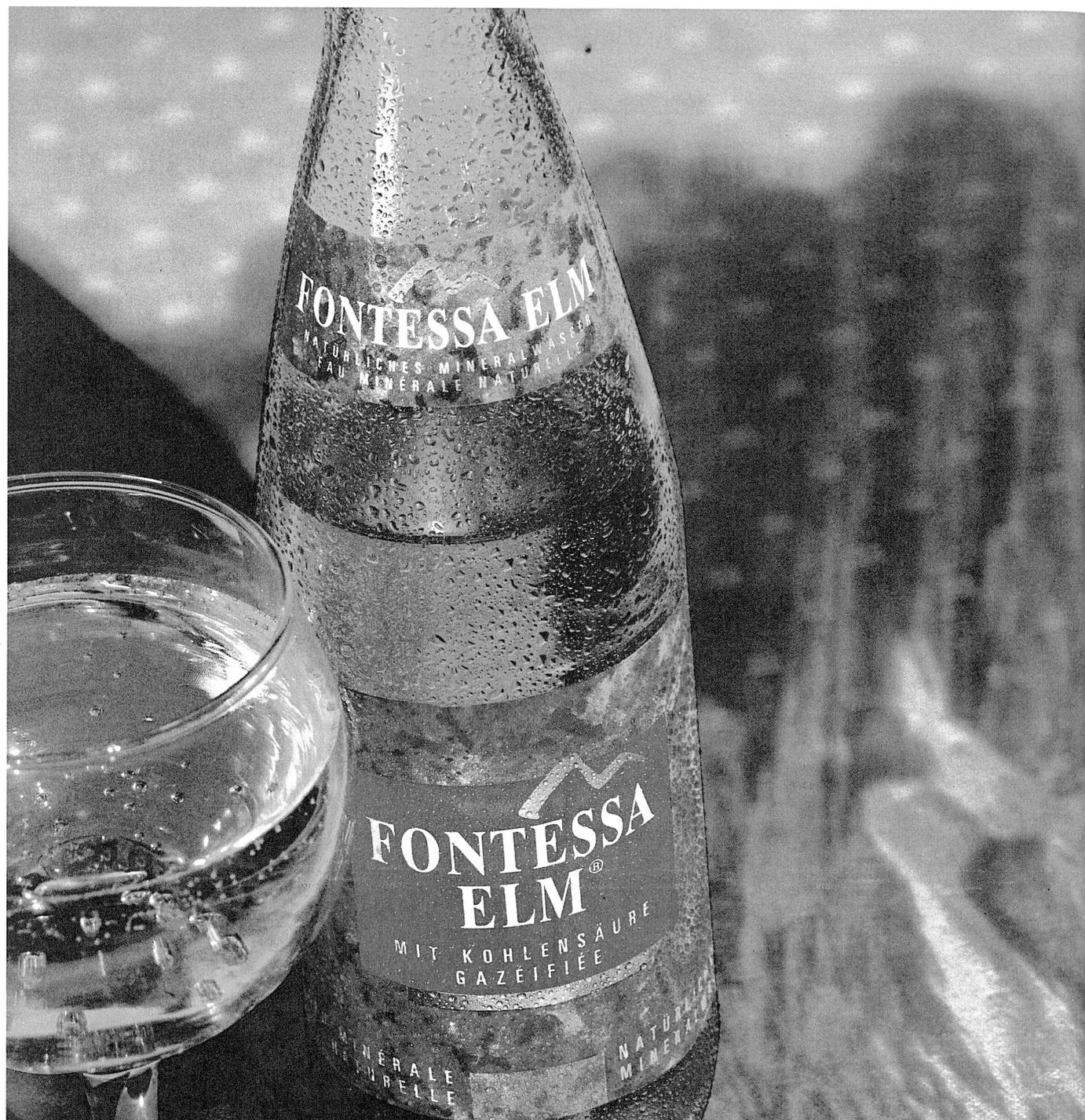
Country Inns & Suites By Carlson: Expansion nach Deutschland. Die Country Hospitality Worldwide, eine Tochter der Carlson Hospitality Worldwide, expandiert mit ihren Country

Inns & Suites By Carlson in den deutschsprachigen Raum, spricht zuerst einmal nach Deutschland. «Die zehn ersten Hotels werden bis Mitte 1997 eröffnet», sagte Pressesprecherin Edith Weibel aus Zürich an der ITB in Berlin. Geplant sind Häuser mit 60 bis 200 Gästezimmern und ein durchschnittlicher Übernachtungspreis von 100 bis 140 DM. Gestartet wird mit einem 146-Zimmer-Haus in Schwerin. Sitz der neuen Gesellschaft «Country Inns & Suites FRG Hotelmanagement GmbH» ist Düsseldorf. Geschäftsführer Paul Wischermann hat für die 25 Mittelklassehotels mit 700 Mitarbeitern 1996 einen Umsatz von über 90 Millionen DM budgetiert. *VY*

ITT Sheraton mit neuem Serviceprogramm für die Airport-Hotels.

«Europe Preferred» nennen Sheraton Hotels ihr neues Angebot, das firmenangehörigen Geschäftsreisenden in 40 europäischen Hotels, darunter auch in Häusern der «Luxury Collection», Rabatte bis zu 30 Prozent auf die regulären Zimmerpreise einräumt. Darüber hinaus erhalten die Business Traveller weitere Benefits wie ein Upgrading und Late-Checkout. In den sechs wichtigsten europäischen Flughafenhotels hat der Konzern einheitliche Servicestandards per Programm «verordnet». Reinigung und Bügeln müssen Tag und Nacht binnen vier Stunden erledigt sein; auf allen Zimmern stehen Kaffee-/Teautomaten; Frühauflieger bekommen Kaffee in der Lobby gratis; das Business Center ist rund um die Uhr besetzt; Transfers zu den Flughäfen in London und Luxemburg (dort sind die Hotels nicht Teil des Airports) sind gratis; Flüge werden rückbestätigt und Übersee-Reisende erhalten zu jeder Zeit eine Auswahl an Gerichten, die sich seinem persönlichen Rhythmus anpassen («Block Clock Cuisine»). Darüber hinaus können Reisende während eines Zwischenstopps in den Sheraton Hotels von Paris-Charles de Gaulle, London-Heathrow Sheraton und Skyline Hotel Sheraton Luxemburg, Frankfurt, Brüssel und Amsterdam alle Hotelleinrichtungen zwischen 8 und 16 Uhr auch nur für wenige Stunden nutzen.

Vor wenigen Wochen ist das 256 Zimmer grosse Airport Sheraton Hotel in Paris-Charles de Gaulle eröffnet worden. Im Mai eröffnet das Sheraton Warsaw Hotel & Towers mit 352 Zimmern. *MAP*



FROM THE ROCKS

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

 unifontes

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

Wallis

Neue Lehre: Gästeempfangsbetreuer

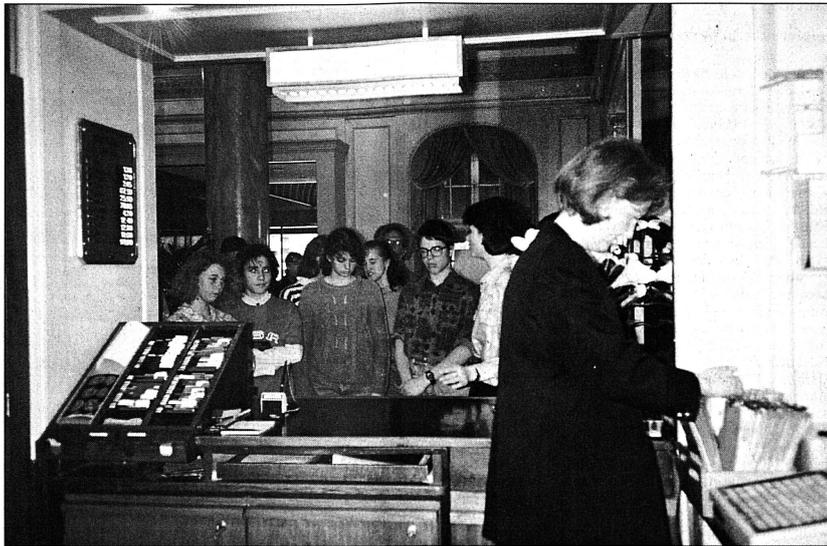
Der Kanton Wallis bietet gemeinsam mit den Berufsverbänden eine neue touristische Ausbildung an: An der Schule für Hotellerie, Gastronomie und Animation (HGA) sollen bereits ab diesem Sommer in einer dreijährigen Lehre Gästeempfangsbetreuer ausgebildet werden. Professioneller Empfang, Animation und Verkauf stehen dabei als Lerninhalte im Vordergrund.

GERMAN ESCHER

Staatsrat *Serge Siervo*, Vorsteher des kantonalen Erziehungsdepartementes, spricht von einer «teilweisen Vollzeitausbildung». In der Tat hebt sich das neue Schulmodell von herkömmlichen Bildungskonzepten ab, um so den Bedürfnissen des Walliser Tourismus gerecht zu werden. Mit der HGA sollen die touristischen Berufe weiter aufgewertet, die berufliche Fachkompetenz besser genutzt und die Berufsmobilität innerhalb der Branche gefördert werden. Das Hauptgewicht wird auf den fachgerechten Kundenempfang in Hotel und Restaurant gelegt. Grundlage der HGA-Ausbildung sind die Lerninhalte der Gastronomiefachassistenten, die ab 1997 in der ganzen Schweiz eingeführt werden. Zusätzlich werden diese nun durch wallisspezifische Themen, beispielsweise in Oenologie, ergänzt.

Praxisbezogenere Ausbildung

Im ersten Lehrjahr erhält der HGA-Absolvent eine Vollzeitausbildung in der Schule. Der Unterricht wird lediglich durch Praktika in Laborküchen und in Partnerbetrieben ergänzt. Weil der Unterrichtsstoff des ersten Lehrjahres den gesamten Bereich von Küche, Restaurant und Hotel abdeckt, kann der HGA-Lehrling zu Beginn des zweiten Lehrjahres seine Ausbildung auch als Koch, Hotelfachassistent etc. weiterführen. Der Lehrling kann sich aber auch in einem zweiten und dritten praxisbezogenerem Lehrjahr zum Gästeempfangsbetreuer ausbilden lassen. Während der Zwi-



Der neue Beruf des Gästeempfangsbetreibers soll die Bereiche Empfang, Animation und Verkauf professionalisieren. Zudem soll der Praxis grösseres Gewicht zukommen. Foto: SHV

schensaison drücken die Lehrlinge je sechs Wochen die Schulbank. Dabei stehen die Betreuung, Animation und der Verkauf im Vordergrund. Während der Ausbildung erhalten sie vom Lehrbetrieb einen Monatslohn von 1250 Franken (2. Lehrjahr) und 1430 Franken (3. Lehrjahr), wovon 810 Franken als Naturallohn angerechnet wird. Während dem ersten, theoretischbezogenem Lehrjahr wird kein Lehrlingslohn bezahlt.

Zusätzlicher Ausweis

Zum Lehrabschluss erhalten die HGA-Absolventen nebst dem eidgenössischen Fähigkeitszeugnis als Gastronomiefachassistent/in auch einen kantonalen Ausweis als Gästeempfangsbetreuer/in. In ihrem Betrieben, in denen sie später angestellt werden, sollen sie vor allem

selbständig arbeiten können und flexibel in den Bereichen Empfang, Verkauf und Animation einsetzbar sein. Dem diplomierten Gästeempfangsbetreuer bietet sich zudem die Möglichkeit, die Berufsmatura zu erlangen oder die Tourismusfachschule oder die Höhere Wirtschaftsschule und die Verwaltungsfachschule zu absolvieren. «Wir sind mit dem Ausbildungskonzept sehr zufrieden», lobt *Eric Bisek*, Direktor des Walliser Hotelvereins, gegenüber der *hotel + tourismus revue* die HGA-Lehre.

Ausbau vorgesehen

Die Berufsverbände sind denn auch in die Erarbeitung, die Umsetzung und Finanzierung des Konzeptes miteingezogen worden. Ein Teil der Kosten wird über den Gastgewerbefonds gedeckt, der

durch die Annahme des neuen Gastgewerbegesetzes geschaffen wurde. Die gleiche Vorlage sieht zudem ein Neukonzept der Wirte- und Hotelierkurse vor. Die Vorarbeiten seien angelaufen, erklärt *Bisek* der *hr*. Voraussichtlich wird der Wirtekurs 1997 von heute 12 Wochen auf 6 Monate und der anschließende Hotelierkurs von heute 8 Wochen ebenfalls auf 6 Monate ausgebaut. Zudem werden die Zulassungsbedingungen verschärft. Auch den Absolventen der neuen HGA-Ausbildung soll nach einiger Berufserfahrung der Besuch der neuen Wirte- und Hotelierkurse ermöglicht werden. Eine erste französischsprachige HGA-Pilotklasse soll bereits im August in Sitten eröffnet werden. Ab Herbst 1997 wird die erste deutschsprachige HGA-Lehrlingsklasse unterrichtet.

MIXED-PICKLES

Buffet Suisse AG gibt in Bern auf. Die Buffet Suisse AG gibt auf den nächsten SBB-Fahrplanwechsel Ende Mai ihren Betrieb in Bern auf. Als Grund für die Schliessung werden Kosteneinsparungen genannt. Allerdings soll in Interlaken-Ost ein neuer Stützpunkt eröffnet werden. Die in Bern Beschäftigten Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter haben die Möglichkeit einer Weiterbeschäftigung in Interlaken oder in anderen bereits bestehenden Stützpunkten erhalten. Die Verwaltung bleibt weiterhin in Bern. DR

*

Umsatzrückgang in der Dauerbackwarenindustrie. Die Schweizerische Dauerbackwarenindustrie mit 16 Herstellern und über 1900 Beschäftigten blickt auf ein schwieriges Jahr 1995 zurück. Dieser verstärkte Wettbewerb führte zu rückläufigen Umsätzen und einem Verlust von 130 Arbeitsplätzen. Der Gesamtumsatz von Dauerbackwaren im In- und Ausland aus Schweizer Produktion lag 1995 mit 36 000 Tonnen um 0,4 Prozent unter dem Vorjahresresultat. Der wertmässige Umsatz sank in der gleichen Zeitspanne um 3 Prozent auf 364 Millionen Franken. r

*

Tag der Hauswirtschaft am 21. März. Der Schweizerische Verband Hauswirtschaftlicher Betriebsleiterinnen und Betriebsleiter SVHBL hat den 21. März genutzt, um auf dessen Aufgaben hinzuweisen. Unter dem Motto «Ohne Hauswirtschaft läuft nichts» wurde dieser Tag auch in der Schweiz begangen. In verschiedenen Spitälern, Heimen und weiteren Betrieben wurde auf die unentbehrliche Arbeit hingewiesen, die von verschiedenen Berufen im Hauswirtschaftsbereich geleistet wird. Der SVHBL feiert den Tag der Hauswirtschaft seit 1982. Er wurde von der Finnin *Maija Jarventaus* ins Leben gerufen, als Vizepräsidentin des in Paris ansässigen internationalen Verbandes der HWS. DR

*

Erfolg für die Schweiz. *Rudy Darraq*, Küchenchef des Hotels Al Ponte in Wangen an der Aare ist Gewinner von zwei Silbermedaillen an der Intergastra in Stuttgart. *Rudy Darraq* gewann eine Silbermedaille für Korchartistik und eine für Kochkunst. Ebenfalls erfolgreich waren die Schweizer Köche *Andreas Spuler* vom Hotel Storchen in Zürich (Gold), *Ueli Reber* von der Psychiatrischen Universitätsklinik, Zürich (Gold) sowie *Thomas Wehrle*, Sous-chef im Communications Center bei Credit Suisse in Horgen (Silber). Ebenfalls erfolgreich waren die drei letztgenannten Schweizer Köche an der Kochkunstausstellung in Salzburg. Sie konnten alle eine Goldmedaille nach Hause bringen. DR

*

La Tour d'Argent verliert Stern. Eines der ältesten französischen Restaurants, La Tour d'Argent, verliert in der jüngsten Ausgabe des Gourmet-Führers Michelin seinen dritten Stern. Besitzer *Claude Terrail* ist beleidigt, hat doch sein Haus stets drei Sterne gehabt. Ganz allgemein ist festzustellen, dass die Zahl der sterngekrönten Etablissements abnimmt: Von 643 im Jahr 1985 auf 554 im Jahr 1994, und für 1996 sind nur noch 532 Restaurants in Frankreich mit von der «Michelin-Sterne-Partie». *Claude Darroze* in der Gronde, *Michel Blanchet* in Maison-Lafitte, das *Bateau Ivre* in Bourget-du-Lac und *Le Chiberta* in Paris verlieren jeweils einen zweiten Stern. HAS

REKLAME

ELSAFE®

Der sicherste elektronische Hotel-Zimmertresor weltweit.

KMS AG
INTERLAKEN
KMS Elektronik & Handels AG
Hauptstrasse 19, 3800 Interlaken
T 036 23 32 23 F 036 23 33 23

Sibra-Holding AG

Erfreuliches Resultat

Paul Zbinden, Verwaltungsratspräsident der Sibra Holding AG führte anlässlich einer Medienorientierung aus, dass die Sibra-Gruppe für das Geschäftsjahr 1994/95 einen konsolidierten Gewinn von 1,9 Millionen Franken beizubehalten kann. Dies gegenüber einem Verlust von 6,4 Millionen in 1994. Zu der Verbesserung des Ergebnisses führten Veränderungen in den Bereichen Administration, Personal, Produktion und Finanzen. Die schwierige wirtschaftliche Situation, die nach wie vor das Konsumverhalten in der Gastronomie und in der privaten Konsumation stark bestimmt, hat sich auch nach wie vor im Geschäftsgang der Sibra-Gruppe niedergeschlagen: Der konsolidierte Umsatz sank im Vergleich zum Vorjahr von 186 auf 172 Millionen Franken. Der Umsatzrückgang führt die Sibra-Gruppe auch auf den Anstieg der Importiere, den Einfluss von Billig- und Eigenmarken sowie den starken Schweizer Franken zurück.

Hauptgeschäft Lagerbier

Im Bereich Gastronomie liegt das Hauptgeschäft der Sibra Holding immer noch auf Lagerbier und Spezial. Allerdings gewinnt das Original Draft immer mehr an Boden und nimmt vor allem in den Pubs an Beliebtheit zu. Mit diesem Produkt konnte gerade in der Gastronomie ein neues Kundensegment angesprochen werden, das bisher auf einen Bierkonsum verzichtet hatte. Nach Aussage von *Paul Zbinden* ist es dank dem Erfolg mit dem Original Draft Bier, dass die Sibra-Gruppe heute eine relativ solide Position einnehmen kann. Die Sibra Holding AG beliefert rund 8000 Absatzstellen. DR

Feldpausch-Gruppe, Tessin

«Ich bin der Gast in der Kutsche, der sagt, wohin die Reise geht»

Fred Feldpausch, Great Old Man der Tessiner Gastronomie und Hotellerie gibt sein Comeback. Ende März hat er von seiner Schwester Gretel Leonhardt-Feldpausch die Restaurants Grotto Broggin (Losone) und Osteria Nostrana (Ascona) übernommen. Die hotel + tourismus revue unterteilt sich mit dem Wiedereinsteiger über seine Motive und Pläne.

Es gibt aber auch noch ganz handfeste Interessen Ihrerseits: Beide Betriebe werfen einen guten Cash-flow ab. Weshalb hat die Feldpausch AG sie nicht behalten?

Das ist eine Frage des Interesses. Und um den Erfolg der beiden Restaurants fortzuführen, müssen sie mit vollem Engagement geführt werden können.

Stand der Kauf des Asconeser Hotels Al Porto für Sie zur Diskussion?

Nein, ich will Gastronom sein, nicht Hotelier. Sowohl das «Al Porto» wie auch das «Centrale» in Ascona stehen nach wie vor zum Verkauf.

Was sind Ihre Ziele – wird sich am Konzept der beiden Betriebe etwas ändern?

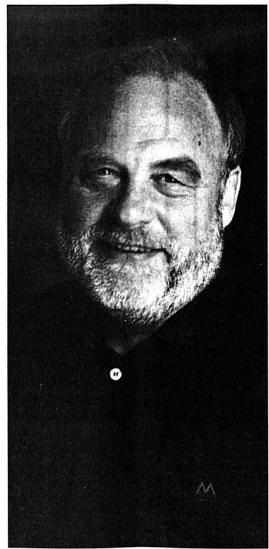
Nun, vielleicht kann ich in der Tessiner Gastronomie noch ein paar positive Aspekte setzen. Ich werde beide Restaurants in den kommenden Wochen gründlich analysieren und dann eine Strategie entwickeln. Das bisherige Angebot werde ich sicher nicht komplett auf den Kopf stellen – allerdings bewegen sich die Preise in beiden Häusern für meinen Geschmack an der oberen Limite. Auch entspricht ihr Gesicht – was Innenarchitektur und Design betrifft – nicht mehr heutigen Marktbedingungen. Details sind jedoch erst noch zu klären.

Was wird Ihre Rolle im operativen Geschäft sein?

Ich bin der Gast in der Kutsche, der sagt, wohin die Reise geht, der bestimmt wie die Kutsche aussehen soll, und wie der Kutscher die Zügel zu halten hat. In beiden Betrieben arbeiten lauter unglaublich gute junge Leute mit viel Schwung und Kreativität: Denen möchte ich ein bisschen das «Geländer» spielen. Sie müssen ja nicht die gleichen Fehler machen, wie ich selbst, als ich anfing. Aber ich bleibe sicher im Hintergrund.

Freuen Sie sich?

Und wie! Ich reagiere auf solche Herausforderungen wie ein Hund auf Cervelat...!



Fred Feldpausch.

Foto: zvg

Interview:
BARBARA HOFMANN

Sie sind immer für eine Überraschung gut: Ende der achtziger Jahre verkauften Sie zügelig überstürzt Ihr Feldpausch-Aktiempaket an Ihre Schwester.

Der Verkauf damals wirkte nur von aussen überstürzt. Meinerseits war er durchdacht und lange vorbereitet.

Weshalb kehren sie jedoch ausgerechnet jetzt in die Gastronomie zurück?

In allererster Linie, weil ich Lust dazu hatte. Ausserdem ist jetzt der richtige Zeitpunkt zum Zugreifen – es gibt in dieser Branche nicht so viele Leute, die antizyklisch handeln. Was mir – nebst nicht diskutablen familieninternen Gründen – vorab am Herzen lag, war die Erhaltung der rund 55 Arbeitsplätze. Zur Belegschaft gehören Mitarbeiter, die von mir selbst damals eingestellt wurden, und die mittlerweile bis zu 25 Jahren dabei sind.

«Gurtenhütte» Bern

Gurten-Restauration erwacht aus Dornröschenschlaf

Berns Hausberg, der Gurten, ist keine gastronomische Einöde mehr. Auf Initiative der Gurtenbahn, die seit der Schliessung des ehemaligen Restaurants grössere Frequenzeinbussen erlitten hatte, ist mit der «Gurtenhütte» ein provisorisches Restaurant eröffnet worden. Am Sylvester des Jahres 1999 wird die Migros ihre beiden Restaurants im ehemaligen Hotel Gurtenkulm eröffnen.

SUSANNE RICHARD

Während der kommenden vier Jahre werden sich die Ausflügler im provisorischen Restaurant auf dem Gurten «gut bürgerlich» verköstigen können. Endlich wieder, denn seit der vom Volk verworfenen Abstimmungsvorlage zur Sanierung des Hotels Gurtenkulm im Herbst 1983 war die Gastronomie auf dem Berner Hausberg ein Trauerspiel: Das einzige, wenig attraktive Selbstbedienungsrestaurant wurde nach verschiedenen Pächterwechseln im August 1994 endgültig geschlossen. Einen Lichtblick brachte erst der Entscheid für das «Park im Grüne»-Projekt der Migros, die am Sylvester des Jahres 1999 einen Restaurationsbetrieb im ehemaligen Hotel Gurtenkulm und eine «Kulturscheune» eröffnen wird (siehe Kasten). Zuvor wird für rund 16 Millionen Franken die Gurtenbahn saniert

(neue Bergstation) und das Parkhaus bei der Talstation auf 300 Plätze aufgestockt.

Tiefere Passagierzahlen

Die Schliessung des der Stadt Bern gehörenden Selbstbedienungsrestaurant im Hotel Gurtenkulm im August 1994 bescherte der Gurtenbahn das schlechteste Jahr seit 1959 mit nur 280 000 beförderten Passagieren gegenüber durchschnittlich 350 000 jährlicher Passagieren. Die Ausflügler hatten begonnen, den restaurationslosen Hausberg zu meiden. Bei der Gurtenbahn beschloss man deshalb zu handeln und nicht die verbleibenden vier Jahre bis zur Eröffnung des «Park im Grüne» der Migros passiv zu warten. «Auch im Hinblick auf die kommende Bautätigkeit war die Sicherung einer minimalen Restauration nötig», argumentiert Markus Jutz, Betriebsleiter der Gurtenbahn. Nachdem die Gurtenbahn bei der Stadt Bern, die mit immerhin 78 Prozent am Aktienkapital der kleinen Bahngesellschaft beteiligt ist, auf leere Kassen und bei der Migros auf taube Ohren gestossen war, beschloss die Gurtenbahn, selber die Initiative zu ergreifen. Sie kaufte kurzerhand eine Baracke, die bisher auf dem Betelberg an der Lenk gestanden war, und suchte einen Pächter für die Bewirtung in der neuen «Gurtenhütte». Die Investitionen beliefen sich auf insgesamt 300 000 Franken. Den Zuschlag für die Pacht erhielt die Felix Brüderli Gastrobetriebe AG. Am 5. November 1995 ist das Provisorium «Gurtenhütte» eröffnet worden.



Die «Gurtenhütte» soll dem gastronomischen Trauerspiel auf dem Gurten ein Ende setzen.

Foto: Susanne Richard

Nachdem der Gurten als Restaurationsort jahrelang ein ausgesprochen schlechtes Image hatte, wollen Brigit und Felix Brüderli die «Herausforderung anpacken und den Gurten als Begegnungsort wieder aufbauen». Wichtigste Zielgruppe sollen dabei Familien mit Kindern und Senioren sein. Mit Aktivitäten und Anlässen wie der Gründung eines Gurtenhüttenclub, der Organisation eines Osterfestes, Jasnachmittagen etc. will man verlorene Gäste wieder anlocken. Wie gross die Nachfrage ist, zeigt die Tatsache, dass die Gurtenhütte bereits im Dezember praktisch jeden Abend ausgebucht war, sei es mit Geschäftsessen oder mit Hochzeitsapéros. Die Initiative scheint sich auszuzahlen: «Wir hätten das Restaurant viel grösser machen können, wir haben die Nachfrage eher unterschätzt», freut sich Jutz.

Kontakte fördern

Die «Gurtenhütte» hat 120 Sitzplätze, dazu kommen 300 Plätze auf der Terrasse. Ganz im Gegensatz zu Brüderli's Teeräumen in der Stadt, wo vom Publikum die 2er-Tischen bevorzugt werden, setzt man auf dem Gurten «hoch über dem Alltag» auf lockere Skihütten-Ambiance und versucht den Kontakt unter den Gästen mit 8er-Tischen zu fördern. Rund 50 000 Franken wurden bisher von den

Pächtern zusätzlich in den Innenausbau investiert. Ein separates Büffet für die Terrasse und ein Pommes-Frites-Kiosk sollen noch dazukommen. Brüderli's Motto für die vier Jahre, in denen sie in der Gurtenhütte wirtin werden, heisst «nie daran denken, dass es sich nur um ein Provisorium handelt, denn dann beginnt man zu sparen». Ihr Ziel sei es, «in den vier Jahren ein Maximum zu bieten und das Image des Gurten aufzupolieren».

Weil wie bei jedem «Bergrestaurant» Lagerräume in der «Gurtenhütte» fast völlig fehlen, wird alles täglich frisch aus der Zentralküche des Café Pfiff per Drahtseilbahn angeliefert. An sonntagen Spitzenzeiten kann auf Mitarbeiter aus den Tea Rooms und dem Partyservice (siehe Kasten) zurückgegriffen werden. Um die Gäste im «Unterland» über das Gurten-Wetter zu informieren, wird ab April ein Info-Telefon eingerichtet.

Keine «Gastro-Kette»

Die Felix Brüderli Gastrobetriebe AG betreiben in Bern bereits fünf Teeräume sowie die Kantine der Firma Lüscher-Leber, das Restaurant des Wanderzirkus Gasser-Olympia und den Partyservice «Felix der fliegende Koch». Alle Betriebe werden von der Zentralküche im Café Pfiff an der Scheibenstrasse aus beliefert. Im Durchschnitt werden täglich 300 bis 400 Essen produziert. In den Teeräumen wie auf dem Gurten werden die Produkte lediglich regeneriert. Der Gesamtumsatz beläuft sich auf 5 bis 6 Millionen Franken (ohne Gurtenhütte). Rund 40 Mitarbeiter (inklusive

Gurten) sind fest angestellt. Brüderli's möchten sich nicht als «Kette» verstanden wissen: «Die Betriebe werden individuell geführt, auch wenn das Tagesmenü überall dasselbe ist». Der Einkauf erfolgt täglich, «Lagerraum» ist die Prodega. Verantwortlich für die Restauration auf dem Gurten sind Andreas Schenker für Küche/Einkauf, Andrea Bachmann für die Administration und Kathrin Stucki für Kiosk und Terrasse. Die drei Geschäftsführer arbeiten voll mit im Service. Köche werden keine beschäftigt. Im Service arbeiten ausschliesslich Schweizerinnen und Schweizer. SR

Migros-Gurten in der Detailplanung

«Das Projekt Gurten 2000 geht genau nach Programm vorwärts», bestätigt Thomas Bornhauser von der Genossenschaft Migros Bern. «Wir sind voll in der Detailphase. Das Vorprojekt wird in diesem Sommer vorliegen und das endgültige Projekt sowie das generelle Baugesuch werden in der zweiten Hälfte des Jahres eingereicht werden.» Im ehemaligen Hotel Gurtenkulm entstehen:

- ein Selbstbedienungsrestaurant (160 Innenplätze, 120 Gartenplätze),
- ein Restaurant mit Bedienung (120 Innenplätzen, 80 Gartenplätzen),
- ein unterteilter Bankettraum für maximal 200 Personen,
- ein Aperitif-Keller für 30 bis 40 Personen und
- eine Cafeteria zu den Seminarräumen.

In der bestehenden Gurten-Scheune soll ein Mehrzwecksaal für kulturelle Nutzungen eingerichtet werden. Das ursprüngliche Projekt eines Seminarhotels mit 40 Zimmern wurde fallengelassen, weil eine Studie der Migros zeigt, dass zwar «heute noch ein Manko an Seminarhotel-Betten in Bern und Umgebung besteht, aber bereits im Jahre 2003 in der ganzen Schweiz ein Überangebot vorhanden sein wird». SR

Kaffeekonsum

Vom «brown water» zum Latte

Revolutionäre Veränderungen für Kaffeetrinkende in den USA: Vorbei sind die Zeiten, in denen in Amerikas Coffeeshops nur «brown water» serviert wurde. Seit im ganzen Land Espresso-bars wie Pilze aus dem Boden schiessen, schlagen die Herzen Koffeinsüchtiger schneller.

BRIGITTE MADER

Mehr als 150 Jahre, nachdem die Italiener Pizza und Pasta mit nach Amerika brachten, findet auch der Espresso seinen Weg in die Neue Welt. Das Bedürfnis nach unverwässertem Koffeingenus ist offenkundig: Wie Pilze schiessen im ganzen Land Espresso-bars aus dem Boden. Sie bieten endlich eine Alternative zum amerikanischen Filterkaffee. *Marianne Sägebrecth* nennt ihn in «Out of Rosenheim» abschätzig «brown water». Am Morgen wird der Filter aufgesetzt, das Wasser trüfelft in den Glasbehälter und wird darin den ganzen Tag warmgehalten. Dass man dieses meist lauwarme, braunefarbene Gebraü für nur 70 cents (ca. 80 Rappen) à discretion trinken kann, entschädigt die flatternden Nerven kaum.

Boom verändert Szene

Zum Beispiel Austin im Bundesstaat Texas: Hier sind beinahe über Nacht über 50 Gourmetkaffee-Bars eröffnet worden. Sie offerieren verschiedene Spezialröstungen und in 9/10 von 10 Fällen Espresso. In 13 dieser Kaffeebars kann mindestens einmal pro Woche zudem Live-Mu-

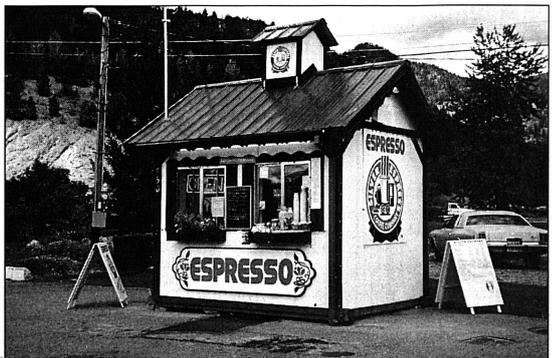
sik gehört werden. *Joe Mitchell* vom Austin Chronicle meint, dass in diesen Lokalen eine ganz andere Atmosphäre herrsche als in Musiklokalen, die ausschliesslich Alkohol ausschenken. Die Kaffeetrinkenden Zuhörerinnen und Zuhörer seien viel aufmerksamer und auch offener für unbekannt Bands oder Musikstile. Sie legen mehr Wert auf Kunst als auf Kommerz oder Party. Ausserdem drückt hier einem keine Kellnerin und kein Kellner beim Eingang sofort die Speisekarte in die Hand und weist der Kundschaft den unattraktivsten Platz im Lokal zu. Man bestellt und bezahlt an der Theke, sucht sich seinen Platz selber und bleibt solange, bis man

die ganze Wochenendausgabe der lokalen Zeitung durchgearbeitet hat. Cappuccino oder Latte? Ist doch unerlelt! Bei weitem, nein, wendet der Kaffeekenner entschieden ein. Was bleibt, ist die Entblössung der eigenen Unkundigkeit vor dem Kellner. Begriffsstütze seien des weiteren auf die Getränkekarte verwiesen. Piktogramme klären endgültig den Unterschied zwischen Espresso mit viel viel Schaum und wenig Milch (Cappuccino) oder viel viel Milch und wenig Schaum (Latte, sprich Latte). Individuell kann der Kaffee mit sogenannten «Toppings» wie Schokoladepulver, Zimt oder gar Muskatnuss (!) bestäubt werden. Grosse Verwirrung stiften die hinter der

Theke dekorativ aufgereihten Sirupflaschen in über 20 Geschmacksrichtungen, die dem Kaffee endgültig seine ganz spezielle Note verleihen. Das Angebot an Spezialröstungen und Kaffeemischungen mit allen möglichen Esszenzen angereichert (von Haselnuss bis Vanille oder Karamelle) machen die Entscheidung nicht leichter. Welche Fassengrösse (short – tall – large) man schliesslich wählt, scheint bei der grossen Auswahl schliesslich sekundär.

Ketten überziehen das Land

In keiner amerikanischen Stadt gibt es so viele «coffeeshops» wie in Seattle, im Bundesstaat Washington. Starbucks oder SBC (Stuart Bros. oder «Seattle's Best Coffee»), nüchterne und blitzsaubere Kaffeehäusketten, für ihren selber gerösteten Kaffee bekannt und geliebt, haben den Trend in ganz Amerika endgültig zu einer Massenbewegung gemacht. Sei es Las Vegas oder San Francisco, San Luis Obispo oder New York: im Starbucks schmeckt der Kaffee überall gleich gut. Dass man auch beim Einkauf im Supermarkt oder in der Pause zwischen den Vorlesungen an der Universität nicht auf seinen Espresso verzichten muss (im Pappbecher zwar), dafür sorgen die unzähligen freistehenden Espressoanlagen. Und so bleibt künftig die Frage, wo man in den USA einen guten Kaffee trinkt, erspart. Nur das Bundesministerium für Gesundheit, munkeln Kenner und Kennern der Szene, sei schon besorgt über die rasante Zunahme des Kaffeegenusses. Werden bald koffeinfreie Zonen zur Erhaltung der Volksgesundheit eingerichtet?



Gourmetkaffee-Bars und «coffeeshops» halten in Amerika immer mehr Einzug. Foto: Brigitte Mader

Schweizerhof-Passage in Bern

«Dolcino»-Kündigung vor Obergericht

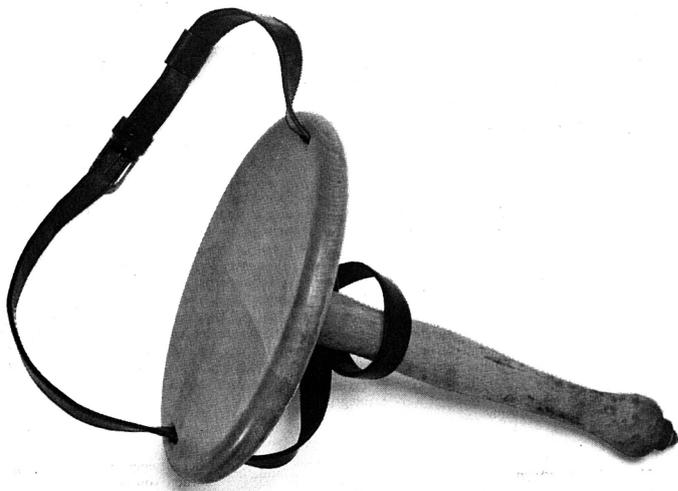
In der Schweizerhof-Passage in Bern stehen grosse Veränderungen bevor. Die Besitzerinnen der bahnhofsnahen Passage, *Sibylle von Stocker* und *Barbara Hegner*, haben einigen Mietern gekündigt. Man will mit der Ansiedlung von kleineren Geschäften mehr Kunden in die Passage locken, die trotz zehnjährigem Bestehen noch zu wenig bekannt sei. Laut dem Eigentümervertreter will man in Zukunft vermehrt auf «Zugpferde» setzen, die die Passage beleben sollen. Um die Hemmschwellen zum Betreten abzubauen, wurden bereits die Drehtüren auf der Seite des Restaurants Schweizerhof entfernt. Damit auch abends mehr Kunden in die Passage kommen, soll ein Restaurant mit Barbetrieb gebaut werden. Im Erdgeschoss ist eine Café Bar und im ersten Stock ein Esslokal mit 130 Sitzplätzen geplant. Man ist im Gespräch mit möglichen Pächtern, aber Entscheide seien noch nicht gefallen.

Mieterstreckung gewährt

Dem Pächter der derzeit in der Passage angesiedelten Bar «Dolcino», *Daniel Eichenberger*, wurde gekündigt. Das Lokal soll zwei kleineren Läden weichen. Der Pächter, dessen Pachtvertrag im April ausläuft, hat die Kündigung erfolgreich angefochten. Die Besitzerinnen haben die Mieterstreckung um drei Jahre nicht akzeptiert und haben den Fall an das Richteramt IV weitergezogen. Dieses entschied zugunsten von Eichenberger und gewährte eine Mieterstreckung von vier Jahren. Als Grund für den Entscheid seien die hohen Investitionskosten angegeben worden. Die Besitzerinnen ziehen das Urteil weiter ans Obergericht. SR

GLACE • DESSERTS • GLACETORTEN

ES GIBT COOLERE WEGE,
WIE SIE MIT GLACE
DEN RAHM ABSCHÖPFEN.



Qualität beginnt bei uns früh. Früh am Morgen quasi, im Stall. Denn von dort kommen die wichtigsten Rohstoffe für unsere feinen Glacen: Milch und Rahm. Und das ist auch schon fast alles, was es für dieses echte Spitzenprodukt braucht. Abgesehen natürlich von den erlesenen Früchten und Aromen, die unsere Marken-Spezialitäten wie «Carte d'Or» oder «Sorbetteria di Ranieri» so einzigartig und verführerisch machen. Und damit die Glace-Lust rundum stimmt, liefern wir sogar die nach individuellem Geschmack fixfertig gestaltete Dessert-Karte dazu. Sie sehen, einfacher lässt sich der Rahm nirgendwo abschöpfen. **UNVERFROREN GUT.**



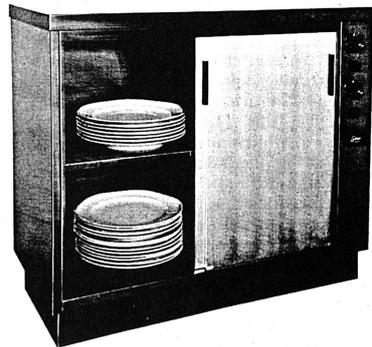
Pierrot-Lusso AG Forelstr. 3 3072 Ostermundigen Tel. 031 930 31 11 Fax 031 930 31 50

FOOD SERVICE



Wir sorgen für Wärme

Teller-Wärmeschrank



LÜKON PAUL LÜSCHER WERKE AG CH-2575 TÄUFFELEN
TELEFON 032 86 15 45 TELEFAX 032 86 23 60

Kunststoff-Fenster



biberbau ag

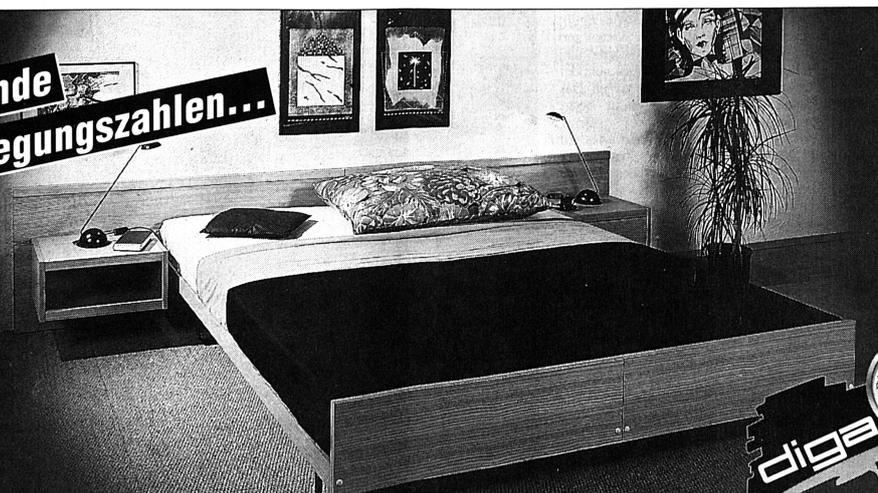
8836 Biberbrugg Industriestr. 2 055 / 412 27 27
6515 Gudo TI 091/8591324 Verlangen Sie Unterlagen



**bewahrt Sie
vor bitteren
Enttäuschungen.**

**Achtung:
steigende
Belegungszahlen...**

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



BON 89/CLA
einsenden an
diga, Info-Service, 8854 Galgenen

Schicken Sie mir bitte **gratis**
 den 16seit. Gästezimmer-Prospekt
 84seit. Gastronom-Katalog
 den 32seitigen Bettwarenprospekt

Name _____
Strasse _____
PLZ/ort _____

Verrechnung über den Fachhandel



diga
ENGROS-MÖBELZENTREN

8854 Galgenen/SZ 4614 Hägendorf/Olten 9532 Rickenbach/Wi 9032 Emmen/Luzern 1701 Fribourg/Nord 8600 Dübendorf/Zürich
Tel. 055/66 11 11 Tel. 062/46 26 41 Tel. 073/23 64 77 Tel. 041/55 10 80 Tel. 037/26 80 80 Tel. 01/822 22 26

Zertifizierung

LaNaTour lockt mit grünen Sternen

Die umweltbewusste und stark auf einheimische Produkte ausgerichtete Walliser Küche soll schon bald mit grünen Sternen ausgezeichnet werden. Eine Initiativengruppe aus Landwirtschaf- und Tourismuskreisen hat kürzlich ihre Ideen des Walliser Gastro-Zertifikats vorgestellt. Die Zertifizierung ist eine Weiterführung des LaNaTour-Konzepts.

GERMAN ESCHER

Seit zwei Jahren versucht die Interessensgemeinschaft LaNaTour, die Bauern und die Tourismusbranche einander näherzubringen. Dabei versucht die IG vor allem die Produktion einheimischer Güter und deren Absatz zu fördern. In einem ersten Schritt ist deshalb ein LaNaTour-Label entstanden. In einem weiteren Schritt wird jetzt die Zertifizierung der Hotels- und Restaurants an die Hand genommen.

«Exklusives Zertifikat»

In ihrer Diplomarbeit an der Höheren Wirtschafts- und Verwaltungsschule (HWV) in Visp hat Karin Schwery die Grundlagen für das neue Gastro-Zertifikat erarbeitet. Wesentlich Impulse erhielten die Walliser von den Bündnern, die umweltbewusste Hotels mit Steinböcken auszeichnen. Die Walliser gehen nun noch einen Schritt weiter, wie HWV-Dozent und LaNaTour-Berater Martin Blatter betont. Bei der Beurteilung eines Betriebes kommt zum Öko-Teil, der sich nach den Bündner Vorarbeiten orientiert, auch der



Das Zertifikat soll dazu beitragen, dass in Zukunft statt Chemikalien wenn möglich nur noch Wasser gespritzt werden muss. Foto: Fotoagentur Felix Widler

Produkte-Teil hinzu. Hierzu hat die HWV-Diplomandin einen umfangreichen Walliser Produkte- und Kriterienkatalog geschaffen. Einheimische Bio-Produkte erhalten am meisten, importierte Lebensmittel behaupt keine Punkte. Hinzu kommen sogenannte Transportpunkte: Je kürzer die Entfernung vom Produzent zum Hotel, desto besser schneidet der Betrieb ab. Im optimalsten Fall erhält ein Betrieb fünf grüne LaNaTour-Sterne. «Die höchste Auszeichnung sollte eigentlich gar nicht erreicht werden können», erklärt Blatter. «Das Zertifikat muss etwas Exklusives bleiben». Regelmässige Kontrollen und Verschärfungen der Kriterien sollen zur

Werterhaltung der Auszeichnung beitragen.

Erstmals 1996

Das Interesse seitens Hoteliers und Restaurateure scheint vorhanden. Das bestätigt auch Martin Perren, Zermatter Hotelier und Kommissionsmitglied: «Die Gäste wollen heute wissen, bei welchen Produkten es sich um einheimische Erzeugnisse handelt». Erste Pilotbetriebe sollen noch in diesem Jahr zertifiziert werden. Ein Hauptproblem hat Karin Schwery allerdings bereits festgestellt: «Es ist sehr schwierig herauszufinden, welche Produkte im Wallis überhaupt hergestellt werden. Die erarbeitete Liste muss deshalb noch vervollständig wer-

den». Auch Martin Blatter spricht von einem enormen Informationsmanko: So liefere beispielsweise ein Unterwalliser Bio-Bauer seine KAG-Eier nach Lausanne. Im Gegenzug müsse der Oberwalliser Hotelier seine KAG-Eier aus der Deutschschweiz beziehen.

SHV begrüsst das Projekt

Der interessierte Hotelier oder Restaurateur muss die Zertifizierung aufgrund einer Selbstdeklaration selber beantragen sowie für die Beratung und Überprüfung durch einen LaNaTour-Mitarbeiter aufkommen. Blatters grobe Kostenschätzungen gehen von rund 1500 Franken aus. Hinzu kommt der wohl etwas teurere Einkauf der Bioprodukte. Was sich der einzelne Betrieb umsatzmässig von dieser Investition erhoffen kann, lässt sich angesichts der heutigen Label-Inflation nur schwer sagen. Für Hotelier Martin Perren steht aber vor allem die Positionierung des Betriebes und die Beratung durch LaNaTour und weniger ein zusätzliche Auszeichnung an der Eingangstür im Vordergrund. Dennoch erhofft man sich von der Vermarktung des Zertifikates auch positive Umsatzimpulse. Auch wenn die Zertifikate und Labels verschiedene Namen tragen, glaubt Blatter an eine Vereinheitlichung der Vergabekriterien, die Aufnahme in den Hotelführer des Schweizer Hotelier-Vereins SHV und somit auf einen entsprechenden Bekanntheitsgrad. «Wir unterstützen das Projekt, weil es einheimische und biologische Produkte fördert» erklärt die SHV-Ökoberaterin Elisabeth Zbinden gegenüber der hotel + tourismus revue. Der SHV werde deshalb bei der Erarbeitung des eigenen Zertifikates, das im Rahmen des Total Quality Management (TQM) realisiert wird, die regionalen Labels nach Möglichkeiten integrieren.

Prix littéraire Lipp Zürich

Auszeichnung für Loetscher

Die Brasserie Lipp zeichnet das 1989 im Diogenes Verlag erschienene Werk «Die Fliege und die Suppe» des Deutschschweizer Autors Hugo Loetscher ist in der Übersetzung von Jean-Claude Capèle unter dem Titel «La Mouche et la Soupe» mit dem Prix littéraire Lipp Zürich aus. Dieser Preis wird alljährlich verliehen und ist mit 10 000 Franken für den Autor und mit 2000 Franken für den Übersetzer dotiert. Anders als der schon seit neun Jahren bestehende Prix littéraire Lipp Genève, der ausschliesslich für Schriftstellerinnen und Schriftsteller der Suisse Romande bestimmt ist, zeichnet der Prix littéraire Lipp Zürich ein Werk einer nicht frankophonen zeitgenössischen Schweizer Autorin oder eines nicht frankophonen zeitgenössischen Schweizer Autors aus, das ins Französisch übersetzt worden ist.



Der Schriftsteller Hugo Loetscher. Foto: zvg

LESERBRIEFE

Der Fantasie entsprungen

«htr» Nr. 12 vom 21. März 1996, «Nicht über jeden Verdacht erhaben» In Nummer 12 der Hotel + Tourismus Revue hat Fred Lauener ein weiteres Mal die Geschichte um GaultMillau-Chefster Urs Heller und das Restaurant «Lindengarten» in Zell aufgetischt, die bereits vor einigen Monaten im «Beobachter» und in der luzernischen Lokalpresse breitgetreten worden ist. Viel Lärm um wenig, in Anbetracht der rund 700 Restaurants, die von GaultMillau getestet wurden. Urs Hellers Testbericht mag hart erscheinen gegenüber einem Koch, der seine Meriten hat und von GaultMillau in den vergangenen Jahren stets gelobt wurde. An den von Urs Heller geschilderten Erlebnissen gibt es indessen nichts anzusetzen: Das Essen am Tag des Testes war nun einmal ziemlich verunglückt. Das sollte in einem Restaurant mit zwei Millionen nicht geschehen; ein Gast, der aufgrund des Führers den «Lindengarten» zum ersten Mal aufgesucht hätte, würde mit gleichem Unmut reagieren. Ich selber habe den «Lindengarten» auch besucht, als ganz normaler, ungekündigter Gast und nicht als Tester. Ein zweiter Testbericht liegt also entgegen Ihrer Behauptung nicht vor, und ich hatte auch keine Veranlassung, den Testbericht zu verändern; er gab wieder, was sich bei einem spontanen Besuch ergeben kann. Auf dem Mist journalistischer Fantasie ist die Verdächtigung gewachsen, Urs Heller wolle einen unliebsamen Konkurrenten des benachbarten «Adler» in Nebikon verunglimpfen. Davon kann keine Rede sein, und diese Unterstellung ist auch sehr unfair gegenüber der Brigade, die dort gute und auch in anderen Föhler hoch benotete Arbeit leistet. Der GaultMillau kann, wie andere Führer auch, nicht absolut «objektiv» sein. Wir bemühen uns aber um korrekte Arbeit, und wir achten auch darauf, dass kein Tester mit der Gastronomie verflochten ist, sei es als Lieferant oder als Mitarbeiter eines gastronomischen Betriebs. Wo eine freundschaftliche Beziehung entstanden ist - das ist bei unserem Beruf unvermeidlich - tritt der Betroffene in den Ausnahmefall. Konkret: Urs Heller ist ein enger Freund des vor sechs Jahren verstorbenen Seppi Hunkeler, getestet und bewertet den «Adler» nicht. Silvio Ritz

Herausgeber GaultMillau Schweiz

Bahnhofbuffets

Werben mit dem Risottotopf

Auch die Bahnhofbuffets werden die Konsumflaute zu spüren: Rund 70 Bahnhofbuffets mit 1500 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern erwirtschafteten im letzten Jahr 6,2 Prozent weniger als 1994 - immerhin noch fast 230 Millionen Franken. Aber nicht nur der festgehaltene Franken im Sack und der Fast-Food-Trend nagen am Umsatz. Auch der stetig verbesserte Fahrplan mit schlanken Anschlüssen «stiehlt» Buffetgäste. Nun gingen die Bahnhofwirts in die Offensive: Mit einer Plakataktion und einer Einladung zum Risottoessen am 30. März in 21 Bahnhofbuffets sollten neue Gäste gewonnen werden.

Wenn schon das Potential der Kundinnen und Kunden auf Seiten der Reisenden limitiert ist, «muss das Buffet über den Bahnhof hinaus in die Umgebung, die ganze Stadt wirken und Menschen von überall her anziehen», so die Folgerung von Rodolphe Romano - Präsident der Vereinigung Schweizerischer Bahnhofwirts - an einer Medienveranstaltung in Luzern. Mit zur Ausrichtung auf eine gezielte Zukunft gehöre auch eine entsprechende Angebots- und Infrastrukturgestaltung, die dafür zu sorgen habe, «dass die angestrebte Öffnung und Optimierung beim Publikum Anklang findet und neue Gäste anziehen vermag.» Unter diesem Gesichtspunkt hätten an verschiedenen Orten sichtbare Optimierungen der eigenen Dienstleistung eingesetzt, so die vorläufige Bilanz des Tenachters im Buffet de la Gare Porrentruy.

Drei Kundensegmente

Dass die Bahnhofrestauration auch in Zukunft ein wesentlicher Bestandteil des Dienstleistungsangebotes Bahnhof- und damit Teil eines abgestimmten Gesamtangebotes - bildet, davon ist auch Urs Schlegel, Direktor Kommerzielle Nutzung und Liegenschaften der Generaldirektion SBB überzeugt. Das gelinge aber nur, wenn die verschiedenen Kundensegmente Pendlerverkehr, Geschäftsreiserverkehr und Tourismus je auf sie abgestimmte Angebote vorfinden. «Deshalb investieren die SBB nur in Betriebe mit klaren Konzepten.» JVA

Gastro-Szene Bern

Kommt Berns grosses Beizensterben?

An der traditionsreichen Diskussionsrunde «Mändig-Apéro» im Berner Puppentheater war vergangene Woche die Berner Beizenszene das Thema. Strukturprobleme, fehlende Ideen und Gefühle sind, so die Resultate der Diskussion, die Ursachen, dass die Berner Beizenszene Pfiff und originelle Ideen vermissen lässt.

SUSANNE RICHARD

Grossandrang herrschte im Berner Puppentheater als beim «Mändig-Apéro» das Thema Beizensterben auf dem Programm stand. Unter der Leitung von Moderator Roland Jeanneret diskutierten Kurt Dallmaier, Geschäftsführer der vier Berner McDonald's-Filialen, Klaus Künzli, Präsident des Wirtvereins Bern und Umgebung, und «Bären»-Wirt in Ostermündigen, Paul Stettler, abtretender Wirt des Berner «Metropole» und Daniel E. Eggli, selbsternannter «Hofnarr der Wirte» und Herausgeber des Magazins «Salz und Pfeffer». Auch an Berns Lauben geht der Strukturwandel nicht spurlos vorbei. Das Thema hiess deshalb: «Kommt Berns grosses Beizensterben?» «Metropole»-Wirt Paul Stettler wies auf ein besonderes Schweizer Strukturproblem hin: «Die meisten Restaurants liegen in Immobilien, die nicht den Wirten, sondern beispielsweise Brauereien gehören. Selbst wenn sich nach mehreren Pächterwechseln zeigt, dass die Lage nicht geeignet ist, haben die Besitzer kaum Interesse das Restaurant zu schliessen; neue Pächter finden sich fast immer.» Nach 30 Jahren in der Branche habe sich einiges verändert: Früher habe eine gutbürgerliche Beiz als gute Beiz gegolten, heute seien nur noch In-Lokale gefragt, lautet eine seiner Schlussfolgerungen.

Ideen und Gefühle fehlen

Für Daniel E. Eggli fehlen in der nach seinen Aussagen «schönsten Stadt der Welt» originelle Beizen. Es fehle an Ideen und an gefühlsmässigem Engagement. Gerade aus Lokalen wie dem Kornhauskeller könnte man viel mehr machen: «Statt immer die attraktiven

ausländischen Gastroszenen zu loben, sollten wir uns zu Hause bessere schaffen» war Egglis Grundtenor. Kurt Dallmaier kritisierte die langweilige Berner Beizenszene ebenfalls: «Während in Zürich alle zwei Jahre verrückte Ideen realisiert werden, ist in der Berner Gastroszene seit der Eröffnung des Lorenzini vor 16 Jahren nichts Interessantes mehr passiert.» Und weltweit sei noch nie ein McDonald's-Betrieb geschlossen worden, weil damit das Segment der Jungen genau getroffen werde.

Kaum Schulung der Kreativität

In der Ausbildung werde zu wenig Gewicht auf die Förderung eines innovativen Geschäftsgebahrens gelegt, so Künzli. Er wies auch auf eine unerfreuliche Veränderung beim Gästeverhalten

und auf erste Folge der kriselnden Wirtschaft hin: «Or ist die schlechte Stimmung in den Restaurants eine Folge des Gästeverhaltens. Die Gäste sind kritischer geworden und lassen ihren Ärger ungehemmt an den Mitarbeitern aus.» Die Ladenöffnungszeiten seien ebenfalls ein grosses Problem, ergänzte Dallmaier: Bern sei abends eine tote Stadt, es müsste gelingen, auch abends wieder mehr Betrieb in die Stadt zu bringen. Die Altbewohner selber seien allerdings wenig tolerant: Wenn nach 22 Uhr noch draussen serviert werde, seien Reklamationen bei der Polizei keine Seltenheit. Die Rezepte zum Weg aus der Krise seien allesamt bekannt, so das Fazit des angeregten verlaufenen «Mändig-Apéro». Nötig sei aber der Mut, neue Ideen zu realisieren.



Leere Stühle in der Berner Gastro-Szene: Es fehlt an Ideen und gefühlsmässigem Engagement. Foto: Dorothea Richner

Literatur zum Thema: Rieger/Spindler: Bahnhofbuffets der Schweiz, 224 Seiten, Fr. 25.-, Rotpunktverlag Zürich, 1993 (2. Auflage)

D'UNE LANGUE À L'AUTRE

Suisse Tourisme

Suisse centrale: marketing centralisé

Proposée par une étude académique réalisée en 1990, l'organisation chargée du marketing touristique de la Suisse centrale peine à se mettre en place. Son but: assurer l'intermédiaire entre les offices du tourisme locaux et l'Office du tourisme de Suisse centrale. Parmi les problèmes cités, on relève que les représentants des régions dans l'organisation n'ont pas été tous désignés, qu'il n'y a pas encore d'accord de coopération entre les divers partenaires et que l'utilisation de la banque de données n'est guère optimale. A cela s'ajoute le scepticisme des directeurs cantonaux qui voient notamment dans cette organisation une certaine perte de compétence et une centralisation des moyens financiers à Lucerne. **Page 2**

Le «Swiss Magic Park» a du plomb dans l'aile

Le projet qui prévoyait de transformer une bonne partie de l'aérodrome militaire d'Interlaken en un parc d'attractions et qui avait été présenté au mois de décembre sous l'appellation de «Swiss Magic Park» semble avoir aujourd'hui passablement de plomb dans l'aile. Une affectation civile de l'aérodrome n'est en effet pas à exclure pour le département militaire. De nombreuses voix se sont par ailleurs élevées en estimant que les charmes des Alpes et de la région d'Interlaken constituaient d'ores et déjà des destinations touristiques suffisamment attractives sans que l'on crée encore un parc d'attractions. **Page 4**

Recettes en recul chez Seiler Hôtels

Le mouvement de recul des nuitées n'a pas épargné l'an passé les hôtels Seiler. Les actionnaires de la société Seiler Hôtels SA ont en effet été informés que le chiffre d'affaires de la société avait reculé de 14,8% et avait atteint 30,1 millions de francs. Le résultat d'exploitation s'est élevé à 5,5 millions de francs contre 8,1 millions en 1994. Pour le président du conseil d'administration, Roberto Seiler, dont les propos ont été rapportés par le quotidien «Walliser Bot», les affaires devraient également être difficiles en 1996 et 1997. Pour faire face à ce contexte défavorable, la société entend ramener cet été son offre de lits de 700 à 540. **Page 8**

«Relais & Châteaux» désormais sur Internet

Ce ne sont pas moins de 700 invités qui se sont rendus la semaine dernière à l'Hôtel Zurich où la chaîne internationale «Relais & Châteaux» a présenté ses différentes offres devant un parterre de personnalités et de professionnels du voyage. Cette présentation faisait partie d'une tournée promotionnelle organisée dans les pays germanophones. Outre Zurich, les autres étapes de ce voyage étaient Munich, Düsseldorf, Hambourg et Vienne. Lors de la présentation zurichoise, les responsables de «Relais & Châteaux» ont indiqué que leurs différents établissements étaient désormais également présents sur Internet. **Page 9**

Pas d'Hôtel Migros au sommet du Gurten

Le Gurten, célèbre monticule qui domine Berne et qui est une des destinations de promenades favorites de la population de la ville fédérale, fait actuellement passablement parler de lui avec le «Projet Gurten 2000» que la Migros a mis sur pied. Ce projet n'entend pas seulement remettre à neuf le bâtiment de l'Hôtel Gurtenkulm existant, mais il prévoit également d'y aménager un self-service de 280 places et un restaurant avec service de 200 places. Le projet de transformer le Gurtenkulm en un hôtel de séminaires a en revanche été abandonné. Une étude de la Migros fait en effet apparaître qu'il y aura en Suisse une surabondance d'hôtels de séminaires à partir de 2003. **Page 13**

Budget accru pour les marchés d'avenir

Pour enrayer la chute des nuitées, Suisse Tourisme a élaboré une stratégie qui s'articule sur deux axes principaux: la fidélisation de la clientèle de ses principaux marchés émetteurs et le gain de nouvelles parts dans les marchés en développement et dans les marchés d'avenir. Le budget consacré à ces derniers sera dorénavant plus important. Il proviendra en partie des économies réalisées par un réseau de distribution beaucoup plus efficace.

LAURENT MISSBAUER

Les thèmes des festivals et le bien-être, qui ont déjà été traités dans notre édition de la semaine dernière et qui ont fait tous deux l'objet pour la première fois d'une nouvelle brochure de Suisse Tourisme, sont les deux principaux arguments avec lesquels Suisse Tourisme entend fidéliser cette année ses deux marchés émetteurs les plus importants: la Suisse et l'Allemagne.

Deux marchés qu'il est plus que jamais primordial de fidéliser en cette période de crise comme l'a rappelé mercredi dernier à Zurich, Marco Hartmann, le directeur de Suisse Tourisme: «Une perte de 1% des nuitées hôtelières de la clientèle suisse doit être compensée par une augmentation de 8% des nuitées américaines ou de 19% des nuitées de la clientèle du Sud-Est asiatique. Cela indique bien qu'elle est l'importance de la clientèle helvétique qui, avec la clientèle allemande, est responsable des deux tiers des nuitées hôtelières recensées dans notre pays.»

Les marchés d'avenir

La reconnaissance du caractère prioritaire accordé aux marchés allemand et suisse ne fait toutefois pas perdre de vue à Marco Hartmann la nécessité d'acquérir de nouveaux clients. Et cela, non seulement sur les marchés en développement tels que les Etats-Unis et le Japon, mais aussi sur les marchés d'avenir en Asie du Sud-Est, en Amérique du Sud, au Moyen-Orient et en Europe de l'Est.

A ce sujet, Michel Ferla, responsable des marchés étrangers chez Suisse Tourisme, ne manque pas de souligner l'importance du réseau de distribution: «La promotion du produit touristique suisse dans



La Suisse: meilleur souvenir du paradis. C'est par de telles publicités, très réussies, que Suisse Tourisme entend fidéliser sa clientèle habituelle et conquérir de nouvelles parts sur les marchés d'avenir.

Illustration: Suisse Tourisme

ces marchés émetteurs en plein essor doit passer par un réseau de distribution efficace. Notre préoccupation première a été de professionnaliser notre information auprès de la clientèle individuelle en créant des centres d'information et de concentrer en un endroit unique l'envoi de prospectus.»

Privilegier l'efficacité

«Ces concentrations, poursuit Michel Ferla, ne nous permettent pas seulement de privilégier plus efficacement nos tâches prioritaires d'organisme de marketing en travaillant activement l'ensemble des intermédiaires de la branche, mais elles nous permettent également de réaliser des économies sur des frais de location de bureaux et de personnel. Grâce à cette économie, nous pouvons investir dans des pays où Suisse Tourisme n'a pas encore de représentation mais qui possèdent néanmoins un important potentiel de clientèle.»

Le principal signe tangible de ces concentrations est représenté par l'ouverture le 1er février dernier d'une «mailing house» de Suisse Tourisme à Chicago. Toutes les demandes de prospectus, qu'elles proviennent de Los Angeles ou de Washington, transiteront dorénavant par cette centrale de distribution. Une deuxième «mailing house» sera opérationnelle pour tout le continent européen à partir du 1er juillet. Son emplacement n'est pas encore choisi. Si Suisse Tourisme souhaite cette centrale de distribution se trouve en Suisse, l'hypothèse de son implantation à l'extérieur de nos frontières n'est

pendant pas à exclure. Dans la même optique, mais à une plus petite échelle, l'Allemagne bénéficiera elle aussi d'un centre d'information unique cet été.

Trois nouvelles antennes en 96

Grâce en partie à ces économies, le budget annuel consacré aux marchés d'avenir tels que le Sud-Est asiatique, l'Amérique du Sud, la Russie et le Moyen-Orient passera de 1,2 millions à 1,8 millions de francs. «Afin d'assurer le suivi de nos activités ponctuelles de marketing, telles que les Switzerland Travel Experiences, nous avons créé de nouvelles antennes de Suisse Tourisme par le truchement de mandats que nous confions à des entreprises privées», a encore ajouté Michel Ferla. «Depuis cette année, nous sommes ainsi représentés à

Moscou auprès de la société «Eckstein and Partner» et en Inde auprès de la société «Global Excellence» de Bombay.» Après Moscou et Bombay, des discussions sont actuellement en cours auprès du Trade Office of Swiss Industries pour ouvrir cette année encore une nouvelle représentation de Suisse Tourisme à Taïwan. En 1997, Michel Ferla envisage encore ouvrir de nouvelles antennes à Sidney, Séoul et Bangkok, de même qu'en Argentine et au Brésil. Le coût de ces types de mandats varie, en fonction de l'économie locale, entre 25 000 et 50 000 francs pour les frais fixes comprenant le personnel et les infrastructures. Les mandataires de Suisse Tourisme disposeront en outre de moyens financiers de communication pour des investissements auprès des intermédiaires.

Suisse Tourisme communiquera en mandarin

Grâce à l'ouverture cette année de ses nouvelles antennes à Moscou, à Bombay et également à Taïwan, Suisse Tourisme entend gagner à l'avenir de nouvelles parts de marché. Dans cette même perspective, la représentation de Hong Kong, ouverte il y a déjà plusieurs années avec le concours de Swisair, sera renforcée afin de mieux commercialiser le produit touristique helvétique auprès des marchés de Singapour, de Malaisie, d'Indonésie et de Chine. Pour s'attaquer à ce dernier marché, les responsables de Suisse Tourisme comptent sur l'appui du World Wide Web

d'Internet au sein duquel Suisse Tourisme chapeaute tout le tourisme helvétique. Si des informations sur les destinations touristiques de Suisse pour les marchés de Grande-Bretagne et d'Amérique du Nord peuvent d'ores et déjà être consultées dans le monde entier, il en ira bientôt également de même pour d'autres pays. C'est impliqué cependant une adaptation linguistique des différentes versions. Ainsi, outre les formules françaises et allemandes, Suisse Tourisme communiquera sous peu aussi en japonais et en mandarin! **LM**

Montreux

Les politiciens ont dit oui à l'OCTM

C'est un soutien finalement massif que les membres du Conseil communal de Montreux ont décidé d'accorder à l'Office des Congrès et du Tourisme de la ville (OCTM): une subvention de 1,3 million de francs pour 1996 et 1997. Pas question, en revanche, d'entrer en matière pour un éventuel achat du golf!

JEAN-CHARLES KOLLROS

Le résultat net (57 voix contre 31) ne doit cependant pas occulter l'âpreté de la controverse: les débats ont été houleux. C'est finalement la crainte de voir la faille marquer à jamais l'image de Montreux et la perspective d'un référendum populaire qui ont conduit les élus à privilégier une position marquant en

quelque sorte un soutien conditionnel. La formule choisie dans un climat d'urgence – un élu parlant même d'un «malade aux soins intensifs» – consiste en effet en un «pont» de deux ans pendant lesquels l'OCTM sera condamné à faire ses (nouvelles) preuves!

Vocation reconnue

C'est néanmoins aussi une reconnaissance du caractère en quelque sorte inéluctable de la vocation touristique de Montreux. Un non-subsidationnement aurait constitué une remise en question fondamentale de ce qui fait vivre la station. En revanche, le refus d'entrer en matière à propos d'un compliqué montage lié à l'achat par la commune du golf que l'OCTM possède actuellement à Aigle doit être pris comme un avertissement. La transparence est désormais exigée. Pour l'OCTM, même si la solution votée n'est pas celle qui était proposée, le sou-

lage est de mise. La décision du Conseil communal, importante tant sur le plan pratique que psychologique, va permettre de stopper l'hémorragie du personnel en cours et de redynamiser la promotion. C'est aussi le feu vert pour la recherche d'un nouveau directeur de l'Office, un «oiseau rare» qui, rappelons-le, fait cruellement défaut depuis le départ de Michel Ferla, d'abord pour Paris puis pour Zurich.

Servitudes et Montreux-Palace

Les tensions politiques devraient ainsi peu à peu se calmer à Montreux, cela d'autant plus que la réunion du Conseil communal du 27 mars a également été l'occasion d'apprendre que le Montreux-Palace avait accepté, tout récemment, ses servitudes sur le Centre de congrès et d'expositions, servitudes jouant un rôle non négligeable lors de négociations en rapport avec de grandes manifestations.

MÉLI-MÉLO

Tourisme pédestre transfrontalier. Le réseau de sentiers pédestres valaisans pourrait bien franchir à l'avenir la frontière italienne du côté du col du Simplon. Il est en effet question de prolonger jusqu'à Domodossola le chemin Stockalper qui passe actuellement par Simplon-Village et Gondo, a annoncé l'Association valaisanne du tourisme pédestre qui s'est récemment entretenue à cet effet avec des professionnels du tourisme de la vallée de l'Osola. **LM**

*

Restoroutes enfin reliés à Bursins. Les usagers qui empruntent l'autoroute Genève-Lausanne ont découvert dernièrement, à la hauteur de Bursins, la présence d'une passerelle. Celle-ci réunira à l'avenir les deux nouveaux restoroutes qui sont situés de part et d'autre de l'autoroute et qui seront inaugurés au mois de juillet. La construction de cette passerelle permet d'accéder aux trois salles de conférence prévues uniquement dans le bâtiment du côté du Jura. **LM**

COUP DE FIL À...



François Bolle

Directeur de l'Hôtel Mövenpick Radisson de Lausanne

Vous avez présenté lundi dernier un espace destiné à mettre en lumière les efforts que votre établissement accomplit en matière de protection de l'environnement. Votre engagement écologique ne date cependant pas de hier?

Il remonte en effet à plus de six ans. A l'époque, nous avions lancé la campagne de la «mouette verte» dont l'idée de base était d'amener nous aussi notre contribution en matière de protection de l'environnement. Nous nous étions par exemple fixés comme but de diminuer de 50% le nombre de nos déchets à incinérer et nous y sommes rapidement parvenus. Ainsi, nous ne nous contentons pas seulement d'édicter toute une série de mesures, mais nous mettons également un point d'honneur à les appliquer contrairement à certaines industries qui parlent beaucoup d'écologie mais qui, en réalité, rencontrent passablement de difficultés à allier la théorie à la pratique. Bien souvent, il ne s'agit que d'un exercice de marketing. Pour notre hôtel, il n'en va pas de même et des mesures écologiques ont été prises en considération dès la construction. Nous avons ainsi une station de pompage de l'eau du lac qui sert à refroidir notre établissement et qui nous permet de réaliser de substantielles économies. Au niveau du recyclage, nous avons répertorié plusieurs produits qui vont des néons aux verres à confiture en passant par les déchets organiques et la vaisselle.

Propos recueillis par Laurent Missbauer

MÉLI-MÉLO

Nuitées hôtelières: demande indigène en hausse. Le recul des nuitées dans l'hôtellerie suisse s'est poursuivi en février. 2,77 millions de nuitées ont été enregistrées, soit une baisse de 3% par rapport à février 1995, indique l'Office fédéral de la statistique (OFS). Influencée probablement par la force du franc suisse et la morosité de la conjoncture internationale, la demande étrangère a diminué de 5,8% et a atteint 1,49 million de nuitées. La clientèle française notamment a reculé de 27% (-45 000). La demande indigène en revanche a augmenté de 0,4%, soit 5100 nuitées de plus.

MH

Assemblée des présidents SSH

L'écran, seul support du guide hôtelier?

D'ici trois ans environ, l'informaticque pourrait bien être le seul support du guide hôtelier. C'est ce qu'ont appris jeudi les présidents SSH réunis à Berne pour leur assemblée de printemps. Une courte séance, puisque, pour la première fois, depuis plusieurs années, l'ordre du jour a été liquidé en deux heures et demie à peine. Il est vrai aussi que cette réunion était avant tout consacrée à l'information.

MIROSLAW HALABA

Le président central Alfred E. Urfer l'a dit: la communication est devenue une préoccupation centrale de la SSH. Le développement fulgurant des techniques de communication a donné aux entreprises des moyens d'action auxquels l'on ne songeait guère il y a encore peu de temps. C'est ainsi que le Guide suisse des hôtels, remis au goût du jour il y a deux ans seulement, pourrait bien disparaître sous sa forme imprimée dans trois ans au profit d'une parution sur CD-Rom. «Nous pensons, en effet, que toute personne aura d'ici-là un moyen d'accès au CD-Rom privé ou professionnel», a indiqué Werner Friedrich, responsable du marketing de la SSH. Le guide est, de toute manière, déjà sur CD-Rom. Une première version est actuellement à l'essai auprès d'un vaste échantillon d'utilisateurs. Les participants à l'assemblée ont d'ailleurs pu le constater de visu sur deux écrans installés dans les salons du Bellevue Palace, siège de la réunion.

Sur Internet

Parler de la communication, c'est parler aussi d'Internet. La SSH ne manquera pas ce train. Dès la mi-mai, elle sera sur ce réseau avec son CD-Rom. Les temps d'attente auxquels sont confrontés aujourd'hui les usagers pourraient être réduits grâce à l'utilisation de plusieurs fournisseurs d'accès. Pour des raisons de sécurité des cartes de crédit, les réservations hôtelières ne pourront toutefois pas se faire avant deux ou trois ans, devait dire Werner Friedrich, en réponse à une question de l'assemblée.

Le recours aux nouvelles techniques de communication a toutefois aussi un coût. Ce qui présuppose, a dit encore Werner Friedrich, une nouvelle répartition des charges. Ainsi, le prix d'inscription dans le guide hôtelier ne pourra qu'augmenter. Pour donner à ce guide toute sa crédibilité, il faudra aussi envisager de rendre l'inscription obligatoire - avec photo - dans deux ou trois ans. Mais, on n'en est pas encore là pour l'instant. Et pour cause: le comité exécutif a décidé,



L'intérêt pour le CD-Rom de la SSH était grand jeudi dernier à Berne. Photo: Miroslaw Halaba

en raison des réactions que l'augmentation a suscitées, de renoncer à porter le coût d'inscription pour le guide 97 de 550 à 600 francs.

A la traîne

«La décision du Conseil fédéral de réduire les subsides destinés à la Société suisse de crédit hôtelier était fautive et il convient maintenant de corriger le tir». Le directeur de la SSH, Heinz Probst, avait de bonnes raisons jeudi dernier pour dire cela. Une étude, mandatée par l'OFIANT, la Société suisse de crédit

hôtelier et par la SSH, a en effet montré qu'en comparaison avec ses concurrentes étrangères l'hôtellerie suisse n'est guère gâtée en matière d'encouragement à l'investissement (voir également en page 1). En Suisse, 0 à 2% des investissements hôteliers font l'objet d'une mesure d'aide à l'investissement, contre 15 à 25% pour le Tyrol du Sud, 10 à 15% pour l'Autriche, 5 à 10% pour la Bavière et 2 à 5% pour les régions Rhône-Alpes et Haute-Savoie. Et c'est sans compter le soutien de la Communauté européenne dont bénéficient nos voisins et, comme

l'a précisé Alfred Urfer, des coûts de production de 40% moins élevés à l'étranger qu'en Suisse et les rapports de change défavorables pour la Suisse.

Convention collective

Une épreuve de vérité pour l'hôtellerie suisse se profile à l'horizon avec l'adoption de convention collective de travail dès le 1er juillet. Président de la commission législation du travail, Walter Trösch (Lenzerheide), a mis en garde les membres sur les risques de démantèlement des acquis sociaux. «L'élaboration d'une nouvelle convention collective, a-t-il dit, ne doit pas conduire à la détérioration de l'image de marque de l'hôtellerie, mais à un embellissement.» «Nous devons prendre nos responsabilités et montrer que nos regards sont tournés vers l'avenir», devait dire en substance Alfred Urfer. D'ici là, les hôteliers devront vivre pendant deux à deux ans et demi environ sans convention collective, a rappelé Walter Trösch.

Les présidents et secrétaires présents, qui représentent 84 sections sur 117, ont repoussé à l'unanimité une proposition de la section d'Arosa de réduire les cotisations pour les établissements saisonniers. La proposition avait été examinée dans le détail par un groupe de travail qui était notamment arrivé à la conclusion qu'en raison du manque à gagner une réduction conduirait à un affaiblissement de la SSH.

Une bonne nouvelle pour terminer: les comptes de la SSH pour l'année écoulée sont qualifiés de «bons». Ils devraient dégager une recette nette de 50 000 francs et une marge d'autofinancement de 800 000 francs.

Satisfaire les membres et la branche

Le président central, Alfred E. Urfer, a détaillé les objectifs et les mesures que le comité exécutif a fixés pour la SSH et qui avaient été esquissés en février lors de la séance d'information destinée aux présidents des associations cantonales. Il s'agira, a-t-il dit notamment, d'assurer l'existence de la SSH à moyen et long terme, d'augmenter l'efficacité de son organisation, de répondre aux besoins du marché (soit, en d'autres termes, satisfaire les membres et la branche), et enfin de concrétiser les projets qui ont été élaborés. Le succès de cette entreprise dépendra toutefois de l'application de diverses mesures structurelles. Au niveau du siège central, il conviendra d'introduire une forme de gestion simple et de revoir les cahiers des charges. L'activité des organes de la SSH (commissions, assemblée des délégués et des présidents) devra gagner en efficacité. La SSH de-

vra par ailleurs mettre sur pied un «véritable» programme de revitalisation. Divers programmes et actions sont prévus ou en phase de réalisation et ont pour nom: programme de motivation du personnel «Shake-hands», «2 Q» et «TQM» pour l'amélioration de la qualité, nouveau système de classification et politique de prix concurrentielle. A cela s'ajoutent la conclusion d'une nouvelle convention collective, le développement des prestations destinées aux membres et l'information du public sur les activités de la branche. Alfred Urfer a cependant déclaré Ses efforts, a déclaré M. Urfer, devront cependant être soutenus par une politique économique et régionale de la Confédération. Celle-ci pourra prendre la forme de mesures d'incitation à l'investissement dans les régions touristiques. Il conviendra aussi, a-t-il dit, d'optimiser l'activité de Suisse Tourisme. MH

IMMEUBLES

A VENDRE
A PROXIMITE D'EVIAN /F

Site exceptionnel "pieds dans l'eau"
port privé et plage

Terrain avec permis de construire
pour hôtel-restaurant

Directement des propriétaires

Rens. : Tél. 037/61 53 10
Fax 037/61 65 16

A vendre dans les Alpes Vaudoises

hôtel-restaurant

25 chambres (40 lits) avec salle de bain, douche ou eau courante, café-restaurant de 30 places, salle à manger de 100 places, bar-dancing de 100 places, terrain partiellement constructible.

Ecrire sous chiffre 84025, hotel + tourismus revue, case postale, 3011 Berne.

84025/19995

GASTROCONSULT

Département romand de conseil pour l'hôtellerie et la restauration

A reprendre en gérance libre,

hôtel-restaurant

- région St-Imier-La Chaux-de-Fonds
- restaurant 65 places + terrasse
- 14 chambres tout confort
- appartement 4 pièces + 2 chambres
- magnifique outil de travail
- bonnes conditions de location

J.-C. Antille ou R. Susset vous renseigneront, sans engagement de votre part en toute discrétion, au téléphone 021 721 08 08.

P 84047/385403

ANNONCES

BIENVENUE A LA 3^e JOURNEE DU TOURISME SUISSE.

Quand: 2/3 mai 1996. Où: Lugano, Palazzo dei Congressi.
Qui: Tous les partenaires de Suisse Tourisme.
Délai d'inscription: 19 avril 1996.

Informations et formulaires d'inscription peuvent être obtenus jusqu'au 15 avril 1996 auprès de Suisse Tourisme, Bellariastrasse 38, 8027 Zurich.
Tél. 01 / 288 11 11, Fax 01 / 288 12 05.

Suisse Tourisme se réjouit de votre participation active.

Enfin les vacances. A vous la Suisse.



Donnez du sang.

A remettre a Neuchâtel pour date à convenir

hôtel-restaurant

Affaire importante à développer pour personne capable et sérieuse. Garanties demandées.

Offre sous chiffre Q 028-46013 à Publicitas, case postale 1471, 2001 Neuchâtel 1.

P 84032/44300

A vendre

Centre ville de Suisse romande, joli

Hotel

29 chambres + appart, café-restaurant 120 places, 2 terrasses, très grand parking + parc.

Prix de vente Fr. 1 750 000.-

Téléphone 077 21 54 68.

P 84034/339946

Genève

Découvrir la ville sur Internet

Depuis huit mois, la société carougeoise Aquilae gère une banque de données sur Genève par le biais d'Internet et du serveur Yop. L'utilisateur a le choix entre quatorze rubriques qui lui permettent de découvrir la Cité de Calvin. L'hébergement et la restauration sont évidemment bien présents, de même que la vie culturelle et les activités nocturnes ou encore les affaires et le sport. Les restaurants sont les plus nombreux: une cinquantaine déclinent leurs spécialités. Bien que les grandes chaînes hôtelières se soient déjà placées sur l'orbite d'Internet au moyen de leur propre page ou de leur propre serveur, quelque vingt établissements d'une à cinq étoiles sont présents. Les utilisateurs peuvent localiser les établissements dans lequel ils souhaitent passer la soirée grâce à un plan qui apparaît à l'écran. Les entreprises de cette banque de données ont le choix entre une présentation gratuite d'une trentaine de mots, un espace plus large réactualisé chaque mois (190 francs par an) et une page qui présente l'hôtel dans le détail. Coût de cette page: 1000 francs par an, plus le coût de la conception graphique. Adresse sur Internet: <http://www.yop.ch>. VT

MÉLI-MÉLO

Fribourg: le tourisme rural doit être plus actif. Constatant que la Suisse doit combler son retard en matière de tourisme rural et que l'offre doit absolument s'adapter à la demande, Guy Chassot, président de l'Association fribourgeoise de tourisme rural, a exhorté les propriétaires ruraux à se montrer plus actifs dans la mise en valeur touristique des exploitations agricoles. Parallèlement, l'association a élaboré deux forfaits modèles: un premier week-end à thèmes (1 et 2 juin axé sur les savoir-faire artisanaux et la découverte de l'Intymon et un second (22 et 23 juin) plutt consacré à la nature avec des visites commentées d'une forêt, d'un biotope et d'un domaine agricole. Par cette double initiative, elle désire sensibiliser le monde rural aux potentialités d'exploitation touristique et de montrer au public certaines possibilités de découvrir autrement les attraits d'une région. JS

Casino à Bienne: votation. Les Biennois devront se prononcer sur le projet d'installation d'un casino dans leur ville. Le référendum lancé contre le projet par le Parti évangélique populaire a en effet abouti. Quelque 2000 signatures ont été recueillies, alors qu'il en fallait 1595. Les opposants évoquent principalement des raisons éthiques. MH

La SD de Martigny se dote d'une charte touristique. Réunie en assemblée générale, la Société de développement de Martigny s'est dotée d'une charte touristique qui doit inciter tous les acteurs économiques, sociaux et culturels à s'engager, relève le quotidien «Le Nouvelliste» qui indique par ailleurs que «la SD souhaite que ces professionnels soient intégrés plus activement à la vie de la société, au même titre que les hôteliers.» Ces derniers, lors de l'assemblée générale de l'année dernière, avaient refusé l'augmentation des taxes de séjour entérinées par la SD et avaient décidé de faire recours. Non sans succès d'ailleurs, puisque guère certaine de gagner devant les tribunaux, la SD devait finalement choisir de ne pas augmenter les taxes de séjour. LM

Nouveaux hôtels Minotel. Le guide 1996/97 des hôtels Minotel Suisse est sorti de presse. Il comporte la description de 107 établissements, soit 16 de plus que dans le guide précédent. Sur ces 16 nouveaux hôtels, 12 d'entre eux se trouvent en Suisse romande. Le guide contient également les adresses des hôtels Minotel situés dans les autres pays européens. Minotel compte en Europe 650 hôtels. D'ici l'été, le guide 1996/97 sera disponible sur CD-Rom. Minotel Suisse indique par ailleurs qu'il dispose d'une boîte aux lettres électronique permettant d'obtenir de la documentation et d'effectuer des réservations en France par le Minitel (3616 code TELL). Il se trouve aussi sur Internet sous le code d'accès: <http://www.minotel.com>. MH

Tourisme mondial

Un milliard de dollars par jour

L'industrie du tourisme restera l'une des valeurs sûres de l'économie mondiale, au moins jusqu'en 2010. Selon les chiffres provisoires publiés à Berlin à l'occasion d'ITB par l'Organisation mondiale du tourisme (OMT), l'activité touristique mondiale a, pour la première fois l'an dernier, généré plus d'un milliard de dollars par jour! Tous les pays ne sont pas parvenus à tirer pareillement leur épingle du jeu.

JEAN-PAUL FÄHNRICH

Au niveau mondial, le tourisme a battu tous ses records l'an dernier. Selon les premières estimations effectuées par l'OMT en effet, 567 millions de touristes se sont déplacés à l'étranger en 1995, soit 21 millions (ou 4%) de plus que l'année précédente. Mais c'est surtout le taux de croissance des recettes touristiques qui impressionne les observateurs. L'an dernier en effet, 372 milliards de dollars ont été dépensés à travers le monde pour des activités touristiques. C'est 7,2% de plus qu'en 1994. Mais c'est surtout la première fois dans l'histoire que la barre mythique du milliard de dollars par jour est franchie.

Le tourisme mondial, observe l'OMT, a pourtant connu un léger ralentissement de son rythme de croissance en 1994. Ce fléchissement est moins perceptible que celui observé dans la plupart des autres secteurs de l'économie. L'OMT estime ainsi que le volume de l'activité touristique dans le monde va encore doubler dans les cinq ou dix ans à venir, notamment dans les pays en voie de développement où le tourisme indigène notamment connaît un développement pour le moins spectaculaire.

Le Moyen-Orient en vedette

La plupart des continents ont donc profité de l'évolution positive du tourisme l'an dernier. Toutefois, deux régions font désormais la course en tête: le Moyen-Orient et l'Asie du Sud. Ces deux destinations ont connu le taux de croissance le plus rapide au monde l'an dernier (+11% et +11,8%) et ont par la même occasion respectivement augmenté leurs recettes touristiques de 30 et 17%. Le processus de paix et la relative stabilité politique dans la région ont été à l'origine de cette évolution. L'Egypte, par exemple, a aug-



567 millions de touristes ont été à l'étranger l'an passé. Record battu.

Photo: K. Riedberger

menté le volume de ses recettes touristiques de près de 95%! Dans ce pays, le nombre de visiteurs a explosé de près de 27%. La Jordanie, Bahraïn et le Liban réalisent des scores comparables. Selon l'OMT, la croissance du tourisme au Moyen-Orient reflète en outre parfaitement l'engouement que connaît actuellement le tourisme culturel. En troisième position derrière l'Asie du Sud (+11%), on trouve l'Asie du Sud-Est

et la région Pacifique (+8,6%). Avec quelque 2,1 millions de visiteurs (+12,5%), le sous-continent indien attire à lui tout seul quatre touristes sur cinq dans ce secteur.

L'Europe confirme

Et l'Europe dans tout cela? Malgré une croissance modérée (+2,3%), le Vieux-Continent conserve sa première place avec plus de 337 millions d'arrivées et

environ deux-tiers du trafic touristique mondial à son actif. C'est le Royaume-Uni qui semble avoir le mieux tiré son épingle du jeu en Europe l'an dernier. Le nombre de visiteurs (22,7 millions) a enregistré une intéressante progression (+7,9%) et les recettes touristiques ont augmenté de 15%. Selon l'OMT, ces chiffres sont le résultat d'une promotion intensive et d'une politique tarifaire particulièrement avantageuse. A signaler encore les bons scores d'Israël et de la Turquie au niveau des visiteurs (+13,4% et +7,9%). L'Europe de l'Est, pour sa part, a continué sa progression, mais la mise en place dans ces pays de structures appropriées est plus longue que prévu. Reste l'Afrique. Sur ce continent, c'est bien évidemment l'Afrique du Sud qui joue les premiers rôles. L'engouement populaire pour ce pays se confirme de façon spectaculaire: +20% l'an dernier. Au total: 4,7 millions de visiteurs. Les experts sont formels: l'Afrique du Sud ne s'arrêtera pas en si bon chemin. En Afrique du Nord, les résultats sont plus mitigés, au Maroc et en Algérie notamment. La Tunisie en revanche, poursuit une croissance ininterrompue depuis 1990.

Six pays se distinguent

Depuis quarante ans, le volume des recettes attribuables au tourisme mondial progresse de façon ininterrompue et régulière (12% en moyenne chaque année). Ainsi, de 7 milliards de dollars en 1960, les revenus issus du tourisme ont passé à plus de 372 milliards l'an dernier (trafic aérien international excepté). Selon l'OMT, ce chiffre devrait doubler d'ici 2010. En tête du classement des 10 destinations réalisant le plus de recettes grâce au tourisme, on trouve les Etats-Unis, l'Espagne, la France et l'Italie. Pour la première fois, la Chine

entre dans ce cercle très restreint avec 8,2 milliards de dollars en 1995. A Berlin, l'OMT a en outre profité d'ITB pour présenter six destinations dont le développement touristique est, à plusieurs égards, exemplaire. L'Afrique du Sud, la Jordanie, les Maldives, la Costa-Rica, le Vietnam et la Finlande ont ainsi été «nommés». Outre des résultats macro-économiques au-dessus de la moyenne, tous ces pays se distinguent par la planification particulièrement rigoureuse leur développement touristique. JPF

Tourisme pédestre

Des souliers de montagne aux raquettes à neige

L'Association valaisanne de tourisme pédestre (AVTP) lance de nouvelles randonnées. Désormais, les souliers de marche ne tiendront plus la vedette en solitaire. Les adeptes de la marche en raquettes n'ont en effet pas été oubliés.

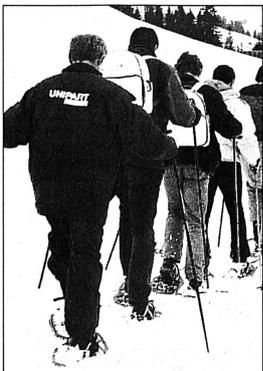
ALEXANDRE BOCHATAY

Depuis quelques années, les balades en montagne ou le long des sentiers pédestres connaissent un véritable regain d'intérêt. Nombreux sont en effet les touristes à la recherche du contact avec la nature. Simples citadins du dimanche ou vacanciers étrangers, tous aspirent littéralement à la découverte de l'espace alpin.

Encouragé par cette mode qui dure, les responsables de l'AVTP ont progressivement peaufiné leurs offres. «Randorama 96», leur nouveau programme de randonnées, a même été complètement remanié. Désormais, les excursions ne se cantonneront plus à la seule belle période des printemps venus, mais les adeptes de la balade pourront également sillonner en hiver les crêtes et les alpages valaisans enneigés.

Programme inédit

Equipés de raquettes à neige, les marcheurs partiront sur les traces d'un «Farinet du Grand Nord» imaginaire. Rallier Bourg-St-Bernard à l'hospice du même



Les raquettes à neige ont enrichi l'offre des randonnées proposées par l'AVTP. Photo: ast

nom ou encore traverser le col des Planches pour atteindre celui du Tronc, figurent dans ce programme inédit. Réparties sur tout le territoire valaisan, une trentaine de balades plus traditionnelles ont également été prévues de mars à décembre. De quoi satisfaire tous les nombreux passionnés de marches en montagne accompagnés, donc en toute sécurité.

Renseignements: AVTP, téléphone: 027/22.20.17.

Hôtel Pavillon et Résidence à Vevey

Une zone de détente sur le toit, comme à Hong-Kong

Une exploitation hôtelière qui n'a pas cessé de se développer depuis soixante ans, des améliorations entreprises avec régularité, un effectif du personnel en progression et, pour couronner le tout, un nouvel investissement de plus de dix millions de francs: l'Hôtel Pavillon et Résidence, à Vevey, peut se vanter d'avoir le vent en poupe.

JEAN-CHARLES KOLLROS

Ce vent en poupe s'explique avant tout par la passion communicative de la famille de Joseph puis de Niklaus A. Ming, sur place depuis 1950. Historiquement, les bases de l'actuel Hôtel Pavillon remontent à 1912 avec la construction de la fameuse brasserie d'origine, due à un architecte parisien. La famille Ming, elle, arrive dès 1950 à Vevey par la personne de Joseph Ming, oncle de l'actuel propriétaire. Lui-même vient alors de l'Hôtel Rhodania, à Crans, et appartient à une prestigieuse lignée d'hôteliers de la grande tradition helvétique à l'image du grand-père Niklaus Ming dont l'Hôtel Krone a été construit en 1891 à Gisswil, dans le canton d'Obwald. C'est à Joseph Ming que l'on doit la création de l'hôtel et du grill-room, en 1955: on parle désormais de l'Hôtel Pavillon et Résidence. Dès lors, Vevey et l'ensemble de la région bénéficieront d'un rayonnement particulier sous son impulsion puis

sous celle de Niklaus Ming, son neveu, directeur dès 1966 et propriétaire dès 1981.

En 1971, c'est la création du premier pub du canton: le Rocket Pub! Quelques années plus tard, Niklaus Ming obtient la refonte complète du plan de quartier alors très restrictif. Un premier étage de construction est réalisé en 1989. Toutes les chambres sont également refaites, de même que le bar-réception.

Le puzzle bientôt achevé

Nouvelle étape en 1991: quinze nouvelles chambres nouvelles sont créées au-dessus de la brasserie. Enfin, deux ans plus tard, c'est la construction du bâtiment «La Résidence», propriété de la Caisse de pension des centrales suisses d'électricité, permettant de réaliser vingt studios, deux suites et une salle de conférence.

C'est maintenant la dernière pièce du puzzle: la réalisation d'une nouvelle aile constituant une véritable complexe hôtelier et récréatif. Cette nouvelle partie, qui devrait être opérationnelle pour le 1er avril 1998 au plus tard, comprendra 33 chambres supplémentaires et suites, un centre de conférences et banquets avec salles modulables, un restaurant à thème de 70 places et une zone de détente... comme à Hong-Kong, c'est-à-dire sur le toit, avec sauna, bar, bain turc et fitness. Cette étape représente un investissement de plus de dix millions de francs. Quant à l'investissement global consenti tout au long de ces dernières décennies, il dépasse les 30 millions de francs.



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 Zeitdruck, 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 in Olten
Kurszeit: von 9.00 Uhr bis 17.00 Uhr
Referent: Christoph Ragaz, Sprachberater, Bern-Ostermündigen
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. MwSt)

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

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

74906/84735



Wir garantieren Ihnen einen hoch qualifizierten

Englischunterricht

in Worthing (Südküste), England
 Anfänger- bis Diplommurse (Cambridge 1st Certificate: Proficiency etc.) / Intensivkurse / kleine Klassen / Familienunterkunft
 Sport- und Freizeitangebot

Unverbindliche Information von:
 Frau M. Knecht, Werdenbergstr. 11
 9470 Buchs
 Telefon abends 18 – 19 Uhr
 081 756 23 48.

82050/355720

Jung · Neu · Kreativ

BAR

**FACH
SCHULE
THÜRIG**

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

ENGLISCH LERNEN IN AUSTRALIEN

– Moderne, neu renovierte Sprachschule in Perth, Westaustralien
 – Anfänger- bis Diplommurse (First, Advanced, Proficiency etc.)
 – Intensivkurse ab 4 Wochen
 – Grosses Freizeit- und Sportangebot
 – Familienunterkunft
 Unverbindliche Beratung und Auskunft gibt Ihnen:
St. Mark's International College
 André Gobat, 6390 Engelberg
 Telefon 041 94 30 13
 Fax 041 94 43 28

71806/328405

FRANZÖSISCH 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

Sprachausbildung

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

An alle zukünftigen Wirte
Machen Sie den Wirtkurs.
In der Freizeit. Zu Hause.

Unser Wirtkurs hat entscheidende Vorteile: Sie können ihn – ohne Verdienstaussfall – zu Hause, in der Freizeit, absolvieren. Er vermittelt, zusätzlich zum fachlichen Wissen, das zum Bestehen der kantonalen Wirtprüfung verlangt wird, alle kaufmännischen und unternehmerischen Kenntnisse, die zum erfolgreichen Führen eines Betriebes notwendig sind. Denn: Nicht nur die Gäste sollen zufrieden sein, auch die Kasse muss stimmen!

Interessiert? Füllen Sie den Gutschein für weitere Informationen aus und senden Sie ihn an:

Institut Mössinger AG
 Die Fernschule mit Erfahrung
 Räfelstrasse 11, 8045 Zürich
 Tel. 01/463 53 91, Fax 01/463 53 15

Ja, ich interessiere mich für Ihren Wirtkurs. Schicken Sie mir bitte detaillierte Unterlagen. Selbstverständlich gratis und unverbindlich.

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

Bar-Fachschule
Kaltenbach

Inhaberin: Michèle Galmarini

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

Laufend Tages-, Nachmittags- und Abendkurse für Weiterbildung, Umschulung und Privat.

Kostenlose Stelleninformation.
 Weinbergstrasse 37, 8006 Zürich
 Tel. 01/261 00 66 (Mo-Fr 08.00–18.00 Uhr)

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

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

Ecole hôtelière SSH de Lausanne

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

Schweizerische Fachkommission für Berufsbildung im Gastgewerbe SFG

– Schulzentrum Weggis 041 390 29 29

SHA Hotel Management School «Les Roches» Bluche

027 41 12 23

Weiterbildung SHV
 Ein Erfolgsfaktor

Sprachkurse 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 *

hotel + tourismus revue
Günstiger im Abonnement!

Name _____
 Vorname _____
 Beruf/Position _____
 Strasse/Nr. _____
 PLZ/Ort _____
 Telefonnummer _____

Bitte ausschneiden und einsenden an: **hotel + tourismus revue, Abonnementsdiens, Postfach, CH-3001 Bern**

	½ Jahr	½ Jahr	½ Jahr
Inland	<input type="checkbox"/> Fr. 132.–*	<input type="checkbox"/> Fr. 78.–*	<input type="checkbox"/> Fr. 45.–*
Ausland (Landweg)	<input type="checkbox"/> Fr. 168.–	<input type="checkbox"/> Fr. 98.–	<input type="checkbox"/> Fr. 58.–
Europa (Luftpost)	<input type="checkbox"/> Fr. 228.–	<input type="checkbox"/> Fr. 131.–	<input type="checkbox"/> Fr. 75.–
Übersee (Luftpost)	<input type="checkbox"/> Fr. 299.–	<input type="checkbox"/> Fr. 181.–	<input type="checkbox"/> Fr. 99.–

Zutreffendes bitte ankreuzen

* inkl. 2% MwSt



Muster erkennen und sie erfolgreich verändern

Im appenzellischen Weissbad haben vor kurzem die Abteilungen Öko-Beratung und Hotel-Handelsschulen des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV) an einem Weiterbildungskurs der aussergewöhnlichen Art teilgenommen: Der Kurs «Systemverständnis» bezweckte in erster Linie, Zusammenhänge zwischen komplexen Abläufen unserer verschiedensten Lebenssysteme und -rhythmen aufzudecken und zu verstehen. Elisabeth Zbinden, Leiterin der Öko-Beratung SHV und Roland Hohl, Leiter der Abteilung Hotel-Handelsschulen SHV, erläutern ihre Eindrücke.



Drei «Eckpfeiler» des Kurses Systemverständnis (von links): Roland Hohl, Abteilungsleiter Hotel-Handelsschulen SHV, Pierre Favre, Klangpoet und Werner Nagel, Experte für unternehmerische Gesundheitsförderung und Systemverständnis. Foto: zvg

Interview:
STEFAN ZÜGER

Was hat man sich unter dem Thema «Systemverständnis» vorzustellen?

Elisabeth Zbinden: Ich als Natur- und Umweltpflichterin denke da an ein «Öko-System», an ein Hochmoor oder an einen Auenwald zum Beispiel. Ein Öko-System ist eine konkrete Einheit mit fester Struktur und Funktion, darin stehen die ökologischen Faktoren in vielfältigen Beziehungen zueinander mit verschiedenen Regelkreisen und Rückkopplungsmöglichkeiten, die das ökologische Gleichgewicht bewirken. Ich denke aber auch an das Unternehmen «Hotel», das durchaus mit einem lebenden System verglichen werden kann. Das Hotel ist ein Organismus in einem grösseren System. Es beherrscht und pflegt seine vitalen Funktionen, kann dadurch selber

agieren, um das Systemverhalten zu optimieren und sieht sich als Teil eines Ganzen. In einem vernetzt wirtschaftenden Unternehmen erkennt und handelt man nach folgenden Fragen:

- Wie erfüllen wir unsere gesellschaftlichen Funktionen?
- Welche gesamt-ökologischen Auswirkungen hat unser Unternehmen?
- Welche sozialpsychologischen Wirkungen haben unsere Produkte (Dienstleistungen)?
- Wie wirken wir auf die Umwelt und die Lebensräume?

Roland Hohl: Das systemtheoretische Denken umfasst verschiedene Ansätze, Konzepte und Theorien mit unterschiedlichen Begriffen und Methoden. Die Gemeinsamkeit liegt in der Erforschung komplexer und dynamischer Zusammenhänge. Komplexität ist für den arbeitenden und lernenden Menschen, insbesondere für Führungskräfte ein zentrales Phänomen, bedeutet doch führen, arbeiten und lernen weitestgehend Komplexitätsbewältigung. Systemverständnis heisst, die übergreifenden Muster zu erkennen und zu begreifen, um sie erfolgreich verändern zu können.

Wie kamen die Hotel-Handelsschulen SHV und die Öko-Beratung des Schweizer Gastgewerbes überhaupt dazu, einen solchen Kurs zu besuchen? Und warum gerade diese beiden Abteilungen?

Hohl: Ein Grund ist die Gemeinsamkeit der Aufträge der beiden Abteilungen, sie besteht darin, die Handlungskompetenz von Nachwuchskräften, MitarbeiterInnen

oder von BetriebsleiterInnen zu fördern. Die von uns ausgebildeten bzw. beratenen Fachkräfte haben in ihrer gegenwärtigen oder künftigen Tätigkeit komplexe Situationen zu bewältigen.

Zbinden: Weil die Systemverhältnisse aus der Natur abgesehen werden können, ist es naheliegend, dass wir uns zu dieser Weiterbildung zusammenschliessen lassen. Sieht man das Unternehmen als lebendigen Organismus, als Verbund von «Organen» (Abteilungen, Arbeitsbereiche) und «Zellen» (MitarbeiterInnen), verbunden über Netzwerke von «Nerven» (Information/Kommunikation), sind Rückkopplungen und eine Selbstorganisation Elemente des dynamischen Gleichgewichts (Prozesse).

Was wurde während diesen vier Tagen konkret gelehrt, gelernt und woran wurde praktisch gearbeitet?

Hohl: Bei dieser Fortbildung ging es um die Förderung von Fähigkeiten beim Wahrnehmen, Denken und Handeln in komplexen Situationen. Ich betrachte ein gut entwickeltes Systemverständnis als wichtige Schlüsselqualifikation auf methodischer, wie auch auf der persönlichkeitsorientierten Ebene.

Zbinden: Schwerpunkte dieser Tage waren die Arbeit an Kontaktfähigkeiten: Kontakt mit der Region, mit sich selbst, mit anderen Menschen, mit Musik und das Erleben und Arbeiten mit Freiräumen und Zwischenräumen. Diese Themen wurden vorwiegend erlebnisorientiert angegangen. Wir haben aber auch Methoden kennengelernt, die das Ver-

stehen und Interpretieren von Systemen erleichtern.

Stichwort Musik: Ihr habt mit dem weltbekannten Perkussionisten Pierre Favre zusammengearbeitet. Was konnte er zum Thema «Systemverständnis» beitragen?

Zbinden: Einerseits konnten wir durch das öffentliche Konzert zum Thema Kontaktfähigkeiten weitere Kreise an unserer Arbeit teilhaben lassen. Andererseits arbeitete Pierre Favre mit uns an dem Erkennen von Wechselwirkungen. Um be-

stimmte Gesetze nicht nur theoretisch, sondern auch über unsere Sinne erleben zu lassen. Durch Rhythmus und Harmonie haben wir verschiedene Schwingungsmuster erfahren, daraus wir nun die verschiedenen Gestaltungskräfte entnehmen können. Am eindrücklichsten für mich ist die Erkenntnis, dass in der Langsamkeit die Schnelligkeit liegt. Pierre Favre hat den Nachmittag mit uns Teilnehmern sowie das Konzert sehr herzlich und beeindruckend gestaltet.

Inwiefern konnten Ihr persönlich am meisten von dieser Woche profitieren?

Zbinden: Mir wurde bewusst, wie wichtig es für unsere Zukunft ist, dass wir uns von gewohnten Strukturen lösen, sozusagen heraussteigen können und es uns möglich wird, nach innen zu schauen und sich zu fragen, wie etwas mit der Umwelt vernetzt ist und wie ein System funktioniert und gesteuert werden kann. Hohl: Ich hoffe, dass es in unseren Tätigkeiten gelingt, auf der Grundlage des Systemansatzes praxisorientierte Umsetzungen erarbeiten und vermitteln zu können. Ich denke dabei an Bildungsinhalte, Bildungsformen und an ein Beratungsverständnis unserer Abteilungen, die schliesslich immer die wirksame Befähigung unserer Kunden bezweckt.

War dieser Kurs eine einmalige Sache, oder wird es eine Fortsetzung geben?

Zbinden: Dieser Kurs war eher ein Start in die obgenannte Richtung. Damit wurde ein Prozess ausgelöst, der auf verschiedenen Ebenen eine Fortsetzung finden wird.

Verständnis für das jeweilige Umfeld

Bei dieser Fortbildung ging es um das Wahrnehmen, Denken und Handeln in komplexen Situationen. Auf der Grundlage des Systemansatzes wurden unter Leitung von Werner Nagel, Experte für unternehmerische Gesundheitsförderung Systemverständnis, konkrete praxisorientierte Umsetzungen für die Bildungs- und Beratungstätigkeit erarbeitet. Ein gut entwickeltes Systemverständnis ermöglicht das Verständnis für das Geschehen im jeweiligen Umfeld, schafft die Voraussetzungen dafür, darauf Einfluss nehmen zu können, und gibt Einsicht in Sinnzusammenhänge. Die Tätigkeit der beiden Abteilungen des SHV und somit auch der für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern durchgeführte Kurs orientieren sich an

den vielfältigen Anforderungen, die an die Hoteliers und an ihre Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter gestellt werden. Mehr denn je gefragt sind: echte Gastfreundschaft, Freundlichkeit und Aufmerksamkeit; Kreativität und Phantasie zum Nutzen des Gastes; innovativ und mit Ideenreichtum geführte Betriebe mit motivierendem Arbeitsplätzen. Dazu braucht es Engagement, Begeisterung, Herz und grundlegende Fähigkeiten wie zum Beispiel Kontakt- und Beziehungsfähigkeit. Dabei geht es um die Beziehung zur eigenen Arbeit, zum hergestellten Produkt, zur erbrachten Dienstleistung und zu den Gästen und Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, wie um die Beziehung zur Natur als Lebensraum für den Tourismus. SZ



Elisabeth Zbinden: «Das Unternehmen (Hotel) kann mit einem lebenden System verglichen werden.» Foto: zvg

FIL ROUGE SHV/SSH

• Hotelführer SHV

Der Hotelführer SHV steht mittelfristig vor tiefgreifenden Reformen. In wenigen Wochen wird das Nachschlagewerk auch auf CD-ROM erhältlich sein und ins Internet eingespielt. Dies wird ganz sicher die Bedeutung des gedruckten, klassischen Hotelführers verändern. In einigen Jahren dürfte folgendes Konzept realisiert werden:

1. Elektronischer Hotelführer (CD-ROM, Internet) sowohl für den professionellen Verkäufer, wie auch für den Individualgast.
2. Regionale und lokale Anschlusskonzepte auf Papier für das Marketing der Sektionen und Regionen.
3. Eigentliches Mitgliederverzeichnis mit Telefonnummern für den Gebrauch im Verband.

• Neue Klassifikation SHV (Normen 1998)

Anlässlich der DV 1996 wird den Delegierten der detaillierte Zeitplan für die Erarbeitung der neuen Hotelklassifikation unterbreitet werden. Der SHV ist bestrebt, rasch eine grundsätzliche Überprüfung des bestehenden Systems vorzunehmen. Eine erklärte Zielsetzung besteht weiter darin, beim Durchschnittsgast die Kenntnisse über den Inhalt und auch den Nicht-Inhalt der Klassifikation zu erhöhen. Vom Input her steht vermehrt die Gäste- bzw. Konsumentensicht im Vordergrund. Weiter ist die Berücksichtigung sogenannter «weicher» Normen und die

Sichtbarmachung der Spezialisierung des Betriebes im Rahmen des Klassifikationsverfahrens geplant. Auch die Trends in den Bereichen Qualität, Ökologie etc. sollen in die neue Ordnung einfließen.

• Übergangsregelung für Saisoniers aus Ex-Jugoslawien

Mit Schreiben vom 22. März 1996 haben die Bundesräte Delamuraz und Koller den Willen des Gesamtbundesrates schriftlich bekräftigt, die Übergangsregelung für Saisoniers aus Ex-Jugoslawien Ende 1996 endgültig ablaufen zu lassen. Sie haben gleichzeitig ihre Gesprächsbereitschaft signalisiert, die Anliegen der Vereinigten Arbeitgeber- und Arbeitnehmer-Organisationen in Zusammenhang mit den sogenannten Härtefällen zu diskutieren. Es wird für die nächsten Wochen die Vereinbarung eines Termins erwartet.

• Arbeitsgesetz über Sonntags- und Nachtarbeitszuschläge

Die vom SHV präsiidierte Lobbygruppe wird nun sanft in die Strukturen der zukünftigen Abstimmungsstruktur für die Referendumsabstimmung überführt. Der SHV wird in der Kerngruppe zur Erarbeitung der Argumentation gegen das Referendum der Gewerkschaften Einsitz nehmen. Voraussichtlicher Abstimmungstermin ist der 2. Dezember 1996. Es gilt alles daran zu setzen, das teilrevidierte Arbeitsgesetz durchzu-

bringen bzw. das Referendum zu bekämpfen.

• L-GAV/Arbeitsrecht

Die vom SHV angebotenen Kurse und Seminaren zu den Standards SHV werden rege nachgefragt. Parallel dazu erarbeitet die zuständige Kommission die Verhandlungsoptionen für den kommenden Herbst. Für Weiterbildungsstermine sind die Sektionen und Regionen gebeten, sich direkt an die Abteilung Weiterbildung des SHV zu wenden, Telefon 031 370 41 11.

• Schweiz Tourismus

Der Schweizer Hotelier-Verein soll auch zukünftig im Vorstand von Schweiz Tourismus (ST) mitwirken: Die Verbandsleitung des SHV hat Verbandsdirektor Heinz Probst für die Amtsperiode 1997 bis 2000 zur Wiederwahl vorgeschlagen. Der SHV erachtet die Wiederwahl des SHV-Direktors als ausserordentlich wichtig für die Neuorientierung des Schweizer Tourismus und als wichtige Voraussetzung für die Zusammenarbeit zwischen Schweiz Tourismus und dem Schweizer Hotelier-Verein in Vertretung der Schweizer Hotellerie. In den Tourismusrat von ST gewählt wurde vor kurzem SHV-Präsident Alfred E. Urfer.

• Mitgliederbeitragsystem

Anlässlich der Delegiertenversammlung SHV vom 22. Mai 1995 in Trisensberg stellte die Sektion Arosa den Antrag auf Änderung des Mitgliederbei-

tragssystems, wonach Saisonbetriebe mit einer maximalen Öffnungszeit von vier Monaten pro Jahr künftig nur noch 2/3 des Mitgliederbeitrags bezahlen sollen. Die von der Verbandsleitung eingesetzte Arbeitsgruppe hält nun fest, dass eine Reduktion des Mitgliederbeitrags totals nicht im Interesse der Mehrheit der Mitglieder ist. Eine Erhöhung der Beiträge (generell oder nur für bestimmte Gruppen) ist in der gegenwärtigen Situation undenkbar.

Bei der Einführung des neuen Mitgliederbeitragsystems 1994 sind gewisse Verlagerungen bewusst in Kauf genommen worden, da vorher auch Ungerechtigkeiten (Benachteiligung F&B-lastiger Betriebe) vorhanden waren. Die Arbeitsgruppe ist nach sorgfältiger Prüfung des Anliegens Arosa der Meinung, dass keinerlei Ausnahmen und Ermässigungen gewährt werden sollten. Mit Artikel 8 des bestehenden Mitgliederbeitragsreglementes steht der Verbandsleitung SHV das geeignete Mittel zur Verfügung, um einzelnen Betrieben bei krassen Fällen oder schwierigen Situationen Erleichterungen zu gewähren. Die Arbeitsgruppe lehnt aus diesen Gründen den Antrag Arosa einstimmig ab und empfiehlt der Delegiertenversammlung, diesem Vorschlag zu folgen. Ebenfalls negativ gegenüber steht die Arbeitsgruppe dem Begehren grösserer Betriebe, bei einer Zimmerzahl über 200 eine Reduktion zu gewähren. Eine Indexierung der Beiträge wurde bereits im Rahmen der Überarbeitung

des Mitgliederbeitragsystems im 1993 diskutiert und abgelehnt.

• Hotellerieförderung im benachbarten Ausland

Studie der Firma Hanser & Partner: Die Verbandsleitung hat mit Interesse von diesem Bericht Kenntnis genommen. Sie hat festgestellt, dass die Schweiz im Vergleich mit der benachbarten alpinen Konkurrenz in Savoyen (F), Tirol (A), Südtirol (I), Bayern (D) nicht gleichlange Spiesse hat. Der SHV wird diesen Bericht genau analysieren und im Zusammenhang mit dem Bericht des Bundesrates zum Tourismus in dieser Sache vorstellend werden, damit die Schweizer Hotellerie – in Bezug auf die einzelbetriebliche Förderung – wieder in ein vergleichbares Umfeld geführt wird.

• SHV goes Internet

Bereits in der zweiten Hälfte Mai wird der SHV auf Internet präsent sein. Voraussetzungen dafür sind jedoch gute Suchbegriffe, professionell gestaltete Homepages und eine gute Verknüpfung mit allen Anbietern (Schweiz Tourismus, Regionen, lokale Verkehrsvereine, Hotelgruppen usw.) mit dem Schweizer Hotelführer. Der SHV arbeitet bis zu diesem Zeitpunkt das entsprechende Konzept mit Spezialisten aus. Wir bitten alle Interessierten vorläufig, auf die vielen «Anbieter» nicht einzugehen und die wesentlich kostengünstigere SHV-Variante zu benutzen.

Texte français voir page 16

CARROUSEL

Tourismus



Helge Unruh, Vizedirektor der Katag Kriens, ist als Vizepräsident turnusgemäss zum neuen Präsidenten des Skal-Clubs Luzern und Zentralschweiz gewählt worden und löst damit **Peter Glaser**, Direktor American Express International Luzern, ab. Die Skal-Mitglieder, alles Tourismusprofis in leitender Stellung, wählten zudem **Thomas Egli**, Direktor des Seehotels Hermitage Luzern, zum neuen Vizepräsidenten. In den Vorstand gewählt wurden weiter **Erika Fischer**, Reisebüroleiterin TCS-Reisen Luzern, und **Peter Rüegg**, Marketingleiter der Schiffahrtsgesellschaft Vierwaldstättersee (SGV) Luzern. *LY*

*

Der Verwaltungsrat der Traviswiss AG hat **Robert J. Bailey** zum neuen Geschäftsleiter der Traviswiss AG ernannt. Bailey, bisheriger Marketing- und Verkaufsleiter der Traviswiss AG, tritt die Nachfolge von **Peter Maurer** an, der zu Imholz-Jelmoli gewechselt hat. Der 31-jährige Bailey war vor seinem Übertritt zu Traviswiss im Mai 1995 bei Galileo International in Swindon als Country Manager und als Regional Manager tätig. Bei Traviswiss AG zeichnete er im vergangenen Jahr hauptsächlich für die Ausarbeitung des neuen Preiskonzepts, der Werbekampagne und den Auftritt im TTW verantwortlich. *r.*

Hotellerie

Am 1. Mai erhält das Luzerner Stadthotel Wilden Mann eine neue Geschäftsleitung. Die bisherige Geschäftsführerin und eidg. dipl. Tourismusfachfrau **Irene Röhlin** wird nach zwei Jahren die neugeschaffene Position als Marketing- und Verkaufsleiterin für die beiden Hotels Wilden Mann Luzern und Metropol Interlaken übernehmen. Die Besitzer der beiden Hotels, **Charles und Ursula Zimmermann**, erhoffen sich dadurch eine gezieltere Marktdurchdringung. Nachfolger von Röhlin als operative Leiterin des «Wilden Mann» sind **Marco und Marianne Colombo**. Die beiden führten während 20 Jahren das Parkhotel Delta in Ascona. *LY*

Food and Beverage

Seit dem 1. April 1996 hat der Schweizer **Olivier A. Mueller** die Stelle des Food&Beverage Directors im Royal Christiania Hotel Oslo inne. Nach einer dreijährigen Ausbildung als Hotelier/Restaurateur HF an der Hotel- und Touristikfachschule in Chur hat Olivier Mueller über Jahre Erfahrungen in der nationalen und internationalen Hotellerie gesammelt. *KK*

*

Anfangs März hat **Pascal Ley** als Restaurant-Leiter den Basler Keller des 4-Stern-Hotels Basel in der Rheinstadt übernommen. Vorher war Ley acht Jahre als Chef de Service in der renommierten Basler Safranzunft tätig. Zusammen mit **Thomas Anliker** betreut **Simon Aby** seit Mitte Januar die Gastronomie im Hotel Basel. *JA*

Air Engiadina



Monika Dusong, vice-présidente du Conseil communal et directrice de la Promotion économique de Neuchâtel a procédé à l'inauguration du Dornier 328 «Ville de Neuchâtel» en compagnie de **Charles Schneider** et **Dietmar Leitgeb**, respectivement directeur et délégué du Conseil d'administration d'Air Engiadina. (De g. à dr.) *Photo: Laurent Missbauer*

Neuchâtel sillonera le ciel européen

La ville de Neuchâtel sera désormais présente aux quatre coins de l'Europe. Telle a en effet été la volonté des dirigeants de la compagnie aérienne Air Engiadina qui ont baptisé samedi dernier leur quatrième Dornier 328 du nom de la «Ville de Neuchâtel».

LAURENT MISSBAUER

Après Berne, Thoun et Fribourg, c'est ainsi une autre ville de l'Espace Mittelland qui a prêté son nom au premier ach-

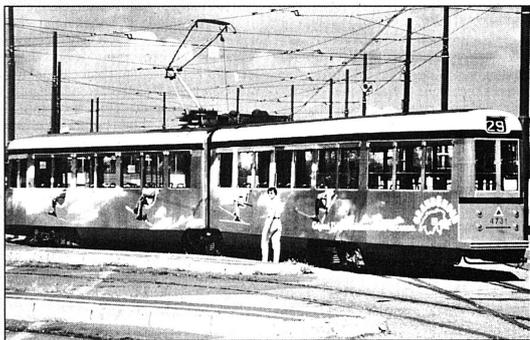
at d'Air Engiadina. Le choix de ces différents noms n'est pas fortuit. Par ce biais, la compagnie aérienne régionale basée à Berne entend se faire connaître encore davantage dans un bassin de population immédiat de 1,8 million d'habitants qui recèle une importante clientèle potentielle.

Les régions concernées y trouvent pour leur part leur compte sous la forme d'une publicité touristique non négligeable. Le nom de leur ville est en effet présent aux quatre coins de l'Europe et la proximité de l'aéroport de Berne-Belp peut servir de point de

départ à l'élaboration d'un forfait «Avion + Hôtel». Fribourg a lancé un tel forfait il y a quelques mois et Neuchâtel ne devrait pas tarder à en faire de même.

Marraine du nouvel appareil, **Monika Dusong**, vice-présidente du Conseil communal et directrice de la Promotion économique de Neuchâtel, a déjà annoncé qu'elle entendait mettre à profit ce parrainage pour promouvoir la région neuchâteloise. Une demande d'offres a été lancée afin que des produits neuchâtelois se trouvent à bord des avions d'Air Engiadina.

Mailand



Werbe-Tram für Graubünden

Sieben Monate lang zirkulierte in der Metropole Mailand das Graubünden-Tram auf den wichtigsten Linien des Stadtzentrums. Das attraktiv bemalte Tram machte während dieser Zeit auf originelle Art und Weise auf die Ferienzone der Schweiz aufmerksam: Acht Ski- und Snowboardfahrer zierten die Aussenwände, während im Inneren Logos und Headlines auf verschiedene Bündner Orte verwiesen. Anlässlich der BIT (Borsa Inter-

nazionale del Turismo) wurde die Aktion nun anfangs März beendet. An der Messe selbst stand das Tram nochmals im Mittelpunkt des Interesses. An der Haltestelle «Piazza della Repubblica» und entlang der Fahrstrecke zu Messe verteilten Hostessen Karten für einen Graubünden-Wettbewerb, der beim Publikum grosse Resonanz fand. Zu gewinnen gab es ein verlängertes Wochenende in Graubünden. *KK*

REKLAME

...immer
im Trend.



berndorf
LINEA GASTRONOMICA

6014 Littau, Telefon 041 - 259 21 31

Interlaken

Golf für Gastro-Profis

Dieses Jahr findet die «Golf Schweizermeisterschaft der Hoteliers, Restaurateure und Cafetiers» vom 17. bis 18. Juni 1996 in Interlaken statt. Die 9. Austragung dieses bereits traditionellen Golfturniers steht unter dem Patronat des Golf-Clubs Interlaken-Unterseen. Zu diesem zweitägigen sportlichen Anlass werden Golfer aus der gesamten Schweizer Gastro-Szene erwartet. Die Veranstalter laden rund 1000 Hoteliers, Restaurateure und Cafetiers zu einer Teilnahme ein. Von den Organisatoren werden noch Sponsoren gesucht. *UM*

Kontaktadresse für interessierte Teilnehmer: Richard Stöckli, Hotel Alpenblick, 3812 Wilderswil. Telefon 036 22 07 07; Fax 036 22 80 07. Kontaktstelle für Sponsoren: Jürgen Paa, Niessenstrasse 4, 3800 Interlaken. Telefon 036 22 13 61; Fax 036 22 09 13. *r.*

50 Jahre «Zeit»

Wolfram Siebeck und die Satire

Zu «50 Jahren ZEITgeschichte» hat die renommierte deutsche Wochenzeitung «Die Zeit» sich selber thematisiert. Im «ZeitMagazin» vom 23. Februar schreibt auch «Zeit»-Autor **Wolfram Siebeck** über seine Vergangenheit und erinnert sich: Seine ersten Beiträge für die «Zeit» waren Satiren. Und schon damals ging es ums Essen. Sogar Rezepte gab es bereits. Zum Beispiel wie man einen Fliegenbraten zart und saftig auf den Tisch bringt. Hier ein Auszug: «Stubenfliegen und kleinere Brummer lässt man bis zum Verbrauch in einem kühlen Raum hängen. Tiefgefroren halten sie sich bis zu einem Jahr. Stallfliegen sollten nicht zu lange gelagert werden, weil sie sonst einen scharfen Geschmack bekommen. Wegen ihrer Fettarmut und Bekömmlichkeit eignet sich die Fliege besonders als Krankenkost. Der Fliegengeschmack verbindet sich am besten mit süsssauren Gemüsen wie Rotkraut und Weinkraut, mit Makkaroni und Spätzle sowie mit allen Kartoffelgerichten. Als Suppenflieger

wird sie besonders in Milchsuppen geschätzt...»

Das Thema Fliege fand laut Siebeck offenbar bei den damaligen «Zeit»-Lesern eine grosse Resonanz. Aus Landshut schrieb nämlich Frau Bichler: «Ich habe im Frühsommer ein verlassenes Fliegenjunges gefunden und mit der Flasche aufgezo-gen. Die Anhänglichkeit des Tieres ist beispiellos und für mich der schönste Lohn für alle an seinem Lager durchwachten Nächte.» Und aus Houston, Texas, war zu lesen, dass sich früher in Ostpreussen im eigenen Guts Keller die Regale unter den Gläsern mit den eingemachten Fliegen bogen für den begehrten Pillupöner Fliegenschinken. Diese lieferten den fliegenlosen Winter über bis an Ostern jeweils den Sonntagsbraten.

«Wie man sieht», resümiert Siebeck zum Schluss, «hatte die feine Küche in der «Zeit» schon einen Platz, als in anderen Zeitungen die Tomaten noch für rote Östereier gehalten wurden.» *LY*

Stäfner Auto Tage

Hoteliers warben in Garagen

In Stäfa fanden vorletztes Wochenende bereits die sechsten «Stäfner Auto Tage» statt. Dieses Jahr spannten die rührigen Garagisten mit dem Tourismus zusammen. Das Motto lautete «12 Ferienorte und Hotels stellen sich vor». In den Räumlichkeiten der zwölf Garagen nutzten die Verkehrsvereine von Bad Ragaz, Celerina, Champéry, Château-d'Oex/Gstaad, Davos, Fiesch, Grindelwald, Kandersteg, Lenzerheide-Valbella, Les Marécottes, Locarno und Stos die Gelegenheit, sich zusammen mit jeweils einem Hotel und anderen touristischen Leistungsträgern ihres Ortes dem interessierten Publikum vorzustellen. Das Konzept bot den teilnehmenden Verkehrsvereinen neben der Werbeplattform in den Garagen auch Gelegenheit, sich in der Messezeitung, in Inseraten, auf «Radio Zürichsee» und auf Plakaten darzustellen. *UM*

BRIEFE AN DIE LESER



Dieser neue Slogan, Aaretal Reisen Münsingen,

könnte nach hinten los gehen oder in die Hose oder irgendwo hin. Mit Air Engiadina fliegt Ihr an den österreichischen Wörthersee, «Wo der Kunde noch König ist!», verspricht Ihr im Inserat. Wo, bittschön, ist denn der Kunde nicht mehr König? Etwa bei uns in der Schweiz, also auch im Aaretal und in Münsingen? Na, war der Slogan wirklich so gut?

Lustvoll, GBBS,

sind Deine kreativen Köpfe bei der neuen ST-Werbekampagne ans Werk gegangen – aber wenig originell. Denn fast identisch mit dem touristischen Zwillingbruder Österreich hast Du «Aus Lust an Wellness» getextet, während Österreich mit «Lust auf...» wirbt. Kein

Wunder, dass ein besorgter Regionaldirektor fragte, worin sich die Marke Schweiz eigentlich noch von der Marke Österreich unterscheidet. «Im Mix und in der Qualität der Elemente», war die offizielle Antwort von ST-Direktor Hartmann. Vielleicht noch in der Kundenorientiertheit der anderen: Bist Du sicher, dass alle Gäste wissen, was ST unter «Wellness» versteht? Das grün-düstere Landschaftsbild im Inserat gibt jedenfalls keinen Aufschluss darüber.

Heutzutage, lieber Freddy Glaser,

hat man es nicht leicht, in allen Punkten konsequent zu sein. Als Präsident der Schweizerischen Vereinigung der Firmenreisedienste haben Sie an der Jubiläumsfeier in Davos Ihre Zukunftsvision vorgestellt: Mitarbeiter weg-rationalisieren und sie durch intelligente Computersysteme ersetzen. Wie bringen Sie das aber mit Ihrer etwas philosophischen Bemerkung unter einen Hut, wonach wir keine Menschen ausgrenzen sollten? Denn die Ausgrenzten, so erklärten Sie anhand einer

Weltkugel, fielen uns sozusagen alle wieder in den Rücken. Wohl wahr. Was aber machen wir mit Ihren wegrationalisierten Mitarbeitern? Es wird sich schon jemand finden, der sie nicht ausgrenzt...

Kreide gefressen, liebe Redaktion von «Cash»?

Da habt Ihr vor anderthalb Jahren einen scharfen Artikel über angebliche Machenschaften Alfred E. Urfers, des späteren Präsidenten des Schweizer Hotelier-Vereins, geschrieben. War zwar nicht viel dran, wurde aber gedruckt. Jetzt aber habt Ihr alles wieder gut gemacht – fast zu gut! In einer wahren Lobeshymne über den neuen Quellenhof in Bad Ragaz und seinen Bauherren Urfer heisst es unter dem Titel «Neuer Glanz bringt Glorie»: «Die erfolgreichen Grandhotels in Bad Ragaz weisen der Branche den Weg in die Zukunft». Und da behauptet doch der von Euch so geschätzte Wirtschaftsprofessor Walter Wittmann, das neue Luxushotel könnte gar nicht rentieren...

Nichts für ungut. Ihr Anton Nörgel

KADER · CADRES

★ HOTEL TAMINA ★ BAD RAGAZ



Gourmet-Restaurant La Tavernetta/Gartenterrasse/Strassencafé

Ihre Jahresstelle in Bad Ragaz

Gehen Sie den Weg in die Zukunft mit uns!

In unser modernes 4★-Jugendstilhotel in Bad Ragaz, mit 96 Betten und gepflegter Restauration, suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft

Réceptionssekretärin (mit Hotelerfahrung, D/F/E)

Was wir von Ihnen erwarten, sagen wir Ihnen gerne bei einem persönlichen Gespräch, war wir Ihnen bieten, das können wir Ihnen schon jetzt sagen:

Junge Crew – interessante Verdienstmöglichkeiten – auf Wunsch Unterkunft im Personalhaus – Weiterbildungsmöglichkeiten...
und das **grosse Angebot an Sport, Kultur und Unterhaltung** in Bad Ragaz und nächster Umgebung!

Wenn Sie in einem jungen, motivierten Team Verantwortung übernehmen wollen und die notwendigen Berufskennnisse mitbringen, freuen wir uns über Ihre Bewerbung.
Fragen? Verlangen Sie Herrn Schwendener oder Frau B. Leiter, wir geben Ihnen gerne nähere Auskünfte.

Senden Sie Ihre ausführlichen Bewerbungsunterlagen an:

Hotel Tamina, A. und R. Schwendener
7310 Bad Ragaz
Tel. 081 302 81 51, Fax 081 302 23 08

84115/222712

HOTEL *Arte*

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

KONGRESSZENTRUM OLTEN

Wir sind ein hochmodernes, im Jahre 1994 eröffnetes ****Kongresshotel im verkehrsgünstig-zentral gelegenen Olten, mit 160 Betten und 18 Konferenzräumen 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 einen 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 Fachmann (Idealalter: 30 bis 35 Jahre) aussergewöhnliche Entwicklungsmöglichkeiten, Organisationstalent und Flexibilität, fundierte Fachkenntnisse und Erfahrungen in ähnlicher Position (Maitre 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 angesetzten Ziele anzustreben und zu erreichen?

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

Herr 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.

83641/281110

Wir suchen für unseren Betrieb in **Zürich-Sihlporte** (nach Vereinbarung) ein Gastronomie-Fachfrau, welcher wir die Leitung des Restaurants als

Chefin Restaurant (Gerantin)

anvertrauen möchten.

Wenn Sie begeisterungsfähig sind, über die notwendigen Fachkenntnisse und entsprechende Führungserfahrung im Gastgewerbe verfügen, im Besitz des Fähigkeitsausweises (Wirtpatent A) und Neuem gegenüber aufgeschlossen sind, dann haben wir eine interessante, ausbaufähige, abwechslungsreiche und verantwortungsvolle Aufgabe für Sie.

Nebst einer attraktiven Arbeitszeit, welche sich nach den Ladenöffnungszeiten richtet, bieten wir 42-Stunden-Woche, 5 Wochen Ferien, Einkaufs- und Verpflegungsvergünstigungen sowie ein den Leistungen und der Verantwortung entsprechendes Gehalt.

Falls Sie an dieser verantwortungsvollen Aufgabe interessiert sind, erwarten wir gerne Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

EPA AG
Personalabteilung
Bederstrasse 49, Postfach
8027 Zürich
Telefon 01 287 14 41

lueg zerscht i dr



0 82985/223425



Ihr Kaderinserat in der



Wir suchen für Eintritt nach Vereinbarung eine/n

Verantwortliche/n Restaurationsbereich

(Kaderfunktion, direkt der Direktion unterstellt)

Wir sind eines der modernsten Ausbildungszentren in der Schweiz mit einem ****-Hotel und Restaurationsbetrieb. Um unsere junge Servicebrigade zu unterstützen, suchen wir eine **führungsqualifizierte Persönlichkeit**, die folgendem Aufgabenbereich gewachsen ist:

- ◆ Organisation und Überwachung des Restaurations- und des Bankettbereiches (Restaurants mit 145 Sitzplätzen plus Sonnenterrasse, Bankette bis max. 180 Personen)
- ◆ aktive Mitarbeit im Bankettverkaufswesen
- ◆ Führungs-Einsatzplanung sowie interne Schulung der Servicebrigade
- ◆ aktive Mitarbeit bei neuen Restaurations- und Angebotskonzepten
- ◆ selbständiger Getränke- und Weineinkauf
- ◆ Überwachung und Koordination der Inventur
- ◆ Sprachen: D/F/E.

Wenn Sie **einige Jahre Erfahrung** haben, an einem **mehrfährigen Anstellungsverhältnis** interessiert sind, zwischen **25 und 35 Jahre alt** sind und **weitgehende Selbständigkeit** eine Herausforderung ist, dann melden Sie sich bei Hansruedi Bollen unter 041 750 27 27, oder Sie senden uns Ihre kompletten Unterlagen mit Foto an:

Daniela Telesco, Seminarhotel am Agerische, Seestrasse 10, 6314 Unterägeri.



RELA
SAUNA · SOLARIUM

SHA Seminarhotel AG, Seestrasse 10, 6314 Unterägeri, Telefon 041 750 27 27
Telefax 041 750 38 94
EIN UNTERNEHMEN DER ELVIA-GRUPPE

- 50 Zimmer
- Veranstaltungsräume bis zu 180 Personen
- modernste Technik
- Solarium, Bio Sauna, Dampfbad
- Tiefgarage
- 2 Restaurants/Terrasse

P 84004/35033

vita SANA

Komplementärmedizin, Therapien und Gesundheitsseminare in den Vita-Sana-Gesundheitshotels

Verkaufspersönlichkeit

Zu Ihrer Hauptaufgabe gehört die Verkaufsförderung, insbesondere die Betreuung der bestehenden Kunden und die Gewinnung neuer Kunden durch Kontaktpflege zu zusehenden Ärzten, Mitarbeitern in Arztpraxen und Sozial- und Fürsorgediensten.

Sie planen und organisieren Kundenbesuche und gewährleisten einen intensiven Informationsfluss. Überdies unterstützen Sie die Marketingleiterin.

Sie sind eine aktive, initiative und leistungsorientierte Verkaufspersönlichkeit mit einem überdurchschnittlichen Durchhaltevermögen und Freude am Kontakt mit Menschen. Ihr gepflegtes Auftreten und Ihre guten Umgangsformen sowie die Befähigung zur Kommunikation in Deutsch und Französisch sind Voraussetzung.

Sie absolvierten eine Berufsausbildung und haben bereits Verkaufserfahrung. Kenntnisse im medizinisch/therapeutischen Bereich sind von Vorteil.

Wir bieten eine herausfordernde und selbständige Aufgabe in einem kleinen Team und interessante Anstellungsbedingungen.

Fühlen Sie sich angesprochen? Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen. Die vertrauliche Behandlung Ihrer Bewerbung sichern wir Ihnen zu.

Vita Sana Marketing
Nadine Traber-Burkhardt,
Regensdorfstrasse 44, 8049 Zürich,
Telefon 01 341 00 05, Fax 01 341 05 13

84066/385409

HERMITAGE SEEHOTEL RESTAURANT

Für unseren einzigartigen 4-Stern-Hotel- und -Restaurantsbetrieb an bester Lage der Stadt Luzern suchen wir einen

Betriebsassistenten F & B

Diese vielfältige und herausfordernde Aufgabe umfasst die Bereiche Bankett- und Seminarverkauf, Angebotsgestaltung, Kontrolllesen, Einkauf sowie Lagerbewirtschaftung.

Von Bewerbern erwarten wir eine höhere gastgewerbliche Ausbildung, Verkäuferpersönlichkeit für die Bereiche Bankett und Seminar, Freude am Umgang mit anspruchsvollen Gästen und Veranstaltern, EDV-Kenntnisse (Lucullus, Excel, Word), Teamorientiertheit, Einsatzwille und Belastbarkeit.

Unser Hotel verfügt über 20 Junior-Suiten sowie 20 Doppelzimmer in der Dependence, 2 Restaurants mit Seeterrassen, multifunktionale Seminar- und Bankettmöglichkeiten, eine Bar sowie ein grosszügiges Freizeitangebot mit privatem Strandbad und Tennis.

Fühlen Sie sich angesprochen, dann freut sich Th. Egli, Direktor, auf ein persönliches Gespräch. Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an die untenstehende Adresse.

Hermitage, Seeburgstrasse 72, CH-6006 Luzern
Telefon 041 370 37 37

84004/2985

Inhalt

	Seite
Stellenmarkt	
Kader/Verkauf	1-2
Hotellerie	2-12
Internationaler	14-15
Stellengesuche	15

Sommaire

	Page
Marché de l'emploi	13-14
Marché international de l'emploi	14-15
Demandes d'emploi	15

Inseratenschluss über Ostern

Der Inseratenschluss der Geschäfts- und Liegenschaftsanzeigen sowie für Reklamen und Bazar ist wie folgt:

Ausgabe Nr. 15 vom Donnerstag, 11. April 1996: Mittwoch, 3. April 1996, 12 Uhr.

Der Inseratenschluss der Stellenrevue:

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



Aktuelle
Stellenangebote
auf Seite 9

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

BUGMANN SELECTION PERSONALBERATUNG

Glückspilz!
Diese Chance müssen Sie nutzen.

Unser Mandant, ein renommierter und sehr gut eingeführter Hotelbetrieb in einem pulsierenden Sommer- und Winterkurort im Bündnerland, hat uns mit der Rekrutierung eines dynamischen

DIREKTIONS-(EHE)PAARS

beauftragt, welches mit viel Freude die Rolle des charmanten Gastgeber-Paars übernehmen möchte.

Nebst der Führung dieses Zwei-Saison-Betriebs sind Sie als erfahrener Küchenchef mit **Flair** für die kreative Küche und als kompetente **Hotelfachfrau** (Hotelfachschule /HOFA/SEFA mit Weiterbildung) für das kulinarische sowie persönliche Wohlbefinden der zahlreichen Stammgäste verantwortlich.

Erfahrung in der Führung eines Hotels ist von Vorteil, jedoch nicht Bedingung. Viel wichtiger ist Ihre Fähigkeit, die Mitarbeiter zu motivieren und die anspruchsvollen Gäste zu begeistern.

Der Inhaber bietet jungen Gastgeber-Persönlichkeiten eine faszinierende, **absolut selbständige** Tätigkeit ohne finanzielles Engagement.

Wählen Sie jetzt Ihre **Glücksnummer!** Susanna Bugmann-Frischknecht freut sich auf Ihren Anruf und Ihre schriftliche Bewerbung.

Postfach 105 • 7270 Davos 2 Horlauben
Tel. & Fax 081 46 71 81 • Natel 089 610 24 45
P. 84330/9083

BÜRO • HOTEL • MEDICAL

TOURISMUS MORSCHACH-STOOS

6443 Morschach
sucht per 1. Juni oder nach Übereinkunft

Geschäftsführer/-in

Aufgabenbereich:

- Leitung des Büros
- Organisation der Werbe- und Verwaltungstätigkeit im Rahmen der Budgets
- Erledigung der laufenden und administrativen Geschäfte
- Sekretariats- und Protokollführung
- Vertretung der Institution gegenüber Behörden und anderen Organisationen

Anforderungsprofil:

- Junger, motivierter Tourismusprofi mit abgeschlossener kaufmännischer Lehre
- Gute Fremdsprachenkenntnisse (D; E; F)
- Marketingorientiert, EDV-Erfahrung

Unser Angebot:

- Interessante, vielseitige Tätigkeit
- Selbständiges Arbeiten
- Zeitgemässe Entlohnung

Wir freuen uns auf Ihre ausführlichen Bewerbungsunterlagen mit Foto!

Verkehrsverein Morschach
Frau Verena Stofer, Chalet Degenbalm,
6443 Morschach
oder
Verkehrsverein Stoos
Herrn Alex Krähenmann, Strehlgasse 12,
6430 Schwyz

P. 84015/385398

HOTELLERIE

HOTEL WEISSKREUZ

Hohe Ziele - nur für Profis

Bereits ein halbes Jahr bin ich Pächter und mit einem jungen, motivierten Team Gastgeber im Hotel/Restaurant **Weisskreuz**. Gastfreundschaft, Tafelkultur und Wohlbefinden ist unser Credo. Die 11 Hotelzimmer, die 5 Bündnerstuben, die Terrasse über den Dächern von Malans und der Torkelsaal sowie die Speise- und Getränkeauswahl machen das **Weisskreuz** zum exklusivsten Hotel/Restaurant der Bündner Herrschaft. Zur Ergänzung des Teams sind folgende Stellen zu besetzen:

Servicefachangestellte oder Kellner

Freundlich und aufgestellt ist Ihr Charakter, Beratung und Kenntnis im Umgang mit edlen Materialien ist Ihre Stärke.

Commis de partie und Chef de partie

Die Küche ist technisch bestens eingerichtet, und doch bleibt jede/r Koch/Köchin ein/e Handwerker/in, denn wir verarbeiten nur Frischprodukte.

Das Hotel ist an sieben Tagen geöffnet, die Restaurants bleiben am Montag und Dienstag geschlossen.

Sie möchten uns kennenlernen? Dann schreiben Sie zwei Zeilen und legen Ihre Unterlagen bei, oder rufen Sie uns an und fragen nach Herrn Gabriel Tinguely, eidg. dipl. Hotelier/Restaurateur HF/SHL.

84124/318957

HOTEL RESTAURANT
WEISSKREUZ
CH-7208 MALANS
TEL. 081 51 81 61
FAX 081 51 81 62

BINDELLA

GASTRONOMIA ITALIANA

In Solothurn, am Ritterquai, steht unser **Ristorante LA CANTINETTA**. Beliebt für einen Streifzug durch kulinarische, toskanische Spezialitäten, unkompliziertes Verweilen bei einem Glas Wein und hin und wieder als Treffpunkt für live-Jazz-Liebhaber.

Vielleicht ist dieses aussergewöhnliche Ristorante eine neue Herausforderung für Sie, denn wir suchen 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
Gerechtigkeitgasse 5, 3000 Bern 8
Thomas Käser ☎ 031/312 63 70

031/312/99113

merkur

In unser **Merkur Le Café in Wetzikon (Züri-Oberland-Märt)** mit 85 Sitzplätzen suchen wir eine

Geschäftsführerin

Sie sind Unternehmerin mit fundierter Ausbildung im Gastgewerbe, vor allem im Bereich Küche und besitzen den Fähigkeitsausweis A. Sie bringen Führungserfahrung mit, haben Freude am Verkauf und sind es gewohnt, in allen Bereichen aktiv mitzuarbeiten.

Wir bieten Ihnen eine weitgehend selbständige Position innerhalb unserer gut organisierten Merkur-Gastronomie, eine attraktive Erfolgsbeteiligung, interessante Einsatzzeiten und Weiterbildung an internen und externen Kursen. Selbstverständlich werden Sie sorgfältig in Ihre neuen Aufgaben eingeführt.

Sind Sie interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Merkur AG, Personal Gastronomie
Fellerstrasse 15, 3027 Bern
Tel. 031 990 20 20

P. 84090/56851

Wieso nicht dort arbeiten, wo nicht nur der Winter am schönsten ist?

Ab Frühjahr oder zu Beginn der kommenden Sommersaison in unserem ganzjährig geöffneten Erstklasshotel zum Beispiel als erfahrene **Réceptionistin**. Oder vielleicht in unserer Küchenbrigade als **Chef Entremetier** oder **Commis de cuisine**. Und genauso freundlich wie unsere Gäste wünschen wir uns unsere **Service Mitarbeiter**.

Schreiben Sie einfach einen Brief an Herrn Urs Höhener oder rufen Sie kurz Herrn Achim Kuhn an. Wir freuen uns von Ihnen zu hören.

Tel. 081 - 837 07 07, Ihr Hotel Schweizerhof
Via dal Bagn 54,
CH-7500 St. Moritz

SCHWEIZERHOF

VERKAUF

LA CIBALI

Kaffeemaschinen

LA CIBALI KAFFEEMASCHINEN - GARANTIE FÜR HERVORRAGENDEN KAFFEE, SEIT MEHR ALS 80 JAHREN

LA CIBALI in Mailand baut seit nahezu einem Jahrhundert Kaffeemaschinen. Weltweit ist in dieser Branche niemand erfolgreicher.

In der Schweiz betreuen wir einige tausend Gastrounternehmer.

Um die grosse Nachfrage zu bewältigen und unseren Expansionszielen gerecht zu werden, suchen wir einen erfolgsgewohnten, verhandlungsstarken und unternehmerisch denkenden

SPITZENVERKÄUFER

Ihre Aufgaben:

- VERKAUFEN
- Betreuung und Ausbau unseres Kundenstammes

Was Sie mitbringen:

- Sie sollten bereits im Verkauf tätig oder zumindest von Ihrem Verkaufstalent überzeugt sein.
- Von Vorteil wäre, wenn Sie Ihre verkäuferischen Fähigkeiten in der Gastrobranche bewiesen haben.
- Ein starker Wille, harter Einsatz, Eigeninitiative, Ehrgeiz und Disziplin sind notwendig und sichere Werkzeuge für Ihren persönlichen Erfolg

Was wir bieten:

- Ein attraktives Agentur-Anstellungssystem, das Ihren finanziellen Vorstellungen keine Grenzen setzt.
- Selbständiges, unternehmerisches Arbeiten in der Gastrobranche.

Lassen Sie uns Ihre beruflichen Zukunftspläne bei einer feinen Tasse Kaffee besprechen. Qualifizierte Verkäuferinnen mit Erfolgswachweis, im Alter bis 50 J., bewerben sich bitte schriftlich bei **VASSALLI SERVICE AG**, Herr M. Staub, Jungholzstrasse 43, 8050 Zürich.

IF 84055/385407

SAM'S PIZZA LAND WANTED

Für unseren **SAM'S PIZZA LAND**-Betrieb am Limmatquai 4 (beim Bellevue), 8001 Zürich suchen wir per sofort:

Geschäftsführer-Assistent/in (evtl. mit Fähigkeitsausweis)

die/der nicht das Alltägliche sucht. Teamgeist, Belastbarkeit und Führungserfahrungen sind die Voraussetzungen, die wir an unsere Kadernmitarbeiter stellen.

Wenn Sie diese Herausforderung anspriechen, dann senden Sie bitte die üblichen Bewerbungsunterlagen an:

SAM'S PIZZA LAND
Herr P. Theiler
Limmatquai 4, 8001 Zürich Tel. 01-262 50 70

Ochsen Berneck

Das gepflegte Spisereisaurant mit eigener Metzgerei
Tel. 071 / 747 47 21

Wir sind ein bekanntes Spisereisaurant in St. Gallen Rheintal und suchen nach Vereinbarung einen

Koch (Chef de partie)

Sind Sie ein junger, dynamischer Koch, mit viel Freude am Kreativen und hohem Qualitätsbewusstsein?

Wollen Sie in einer jungen Küchenbrigade mitarbeiten und sind bereit, viel Neues dazuzulernen? Dann können wir Ihnen eine interessante Stelle bieten.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung: Telefon 071 747 47 21.
Herr Peter Kast, eid. dipl. Küchenchef
Spisereisaurant Ochsen
9442 Berneck

84098/14138

Ihr Verkaufsinserat in der

Hotel+Tourismus Revue

Fachlich ausgewiesene Bewerber/innen senden Ihre kompletten Unterlagen mit Foto an:

Lindner Golf Hôtel Rhodania ★★★★★
z. H. Herrn W. Kandl, Direktor
Postfach 63
3963 Crans-Montana VS

84070/6680

HOTELLERIE



PRODALP

Für unser heimeliges Berggasthaus mitten im Ski- und Wandergebiet suchen wir per Mitte Juni oder nach Vereinbarung in Tagesbetrieb motivierten

Küchenchef

(Jahresstelle)

Neben einer interessanten und abwechslungsreichen Tätigkeit bieten wir Ihnen attraktive Anstellungsbedingungen.

Für detaillierte Informationen freuen wir uns auf Ihren Anruf, oder senden Sie uns Ihre kompletten Unterlagen an

Eilane Thür + Erwin Leu
Berggasthaus Prodalp, 8897 Flumserberg
Telefon 081 733 27 23

84128/88765



Hotel Eden Solbad

Rheinfelden bei Basel

Kurhotel, Cafeteria, 65 Betten, ganzjährig geöffnet.

Wir suchen nach Übereinkunft einen jüngeren, ehrgeizigen und qualifizierten

Küchenchef

mit Kreativität, Initiative und Freude am Beruf. Eine gute Chance für einen strebsamen Sous-chef. Er soll eine kleine Brigade mit Lehrlingen motivieren und führen können. Wir bieten Jahresstelle mit grosser Selbstständigkeit, Dispositionsfreiheit, geregelter Arbeitszeit sowie Weihnachts- und Neujahrsbetriebsferien.

Schriftliche Bewerbungen erbeten an:
Herrn Dieter Wiki
Hotel Eden Solbad, 4310 Rheinfelden
Telefon 061 831 54 04

80031/28525

Für unseren lebhaften Hotel- und Restaurantbetrieb suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung

- * **Sous-chef**
- * **Jungkoch**
- * **Servicefachangestellte** oder **Kellner**
- * **Serviceaushilfe**
- * **Zimmermädchen**

Kontingente vorhanden.

Bitte melden Sie sich über
Telefon 041 310 62 62 bei Frau Kunert.

84007/25689



Sport Hotel

portresina / Engadin

Unser Ferienhotel im sonnigen Engadin sucht per Anfang Sommersaison 1996, Eintritt 1. Juni 1996 oder nach Übereinkunft in Jahresstelle, einen

Küchenchef

- Sie sind ein Fachmann aus Berufung
- Sie sind fachlich bestens qualifiziert
- Sie sind innovativ, initiativ und kreativ
- Sie führen gern eine mittlere Brigade
- Sie arbeiten gern in einem neuzeitlichen Umfeld
- Sie sind unserem Lehrling ein guter Lehrmeister
- Sie sind Schweizer Bürger oder besitzen Bewilligung B oder C.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann erwarten wir gern Ihre schriftliche Bewerbung.

Wir offerieren Ihnen eine interessante Jahresstelle mit zeitgemässen Anstellungsbedingungen.

Sporthotel Pontresina
Fam. H.-G. Pampel, CH-7504 Pontresina

83580/27855

Junges, aufgestelltes Team sucht

Äpler/in

ins Unterengadin, von Juni bis August 1996
Telefon 071 688 35 31

84138/085418



CH-6353

FAMILIE
M. CAMENZIND-FISCHER
Telefon 041 390 11 28



Hätten Sie Lust, in einer der schönsten Gegenden der Schweiz die Sommersaison zu verbringen?

Hotel und Speiserestaurant Viktoria im Zentrum von Weggis sucht zur Ergänzung des Mitarbeiterteams

Chef de partie/Saucier
auf 1. Mai oder nach Übereinkunft

Buffetangestellte
auf 1. Mai

Rufen Sie uns an, oder schicken Sie uns Ihre Bewerbung.

M. und H. Camenzind-Fischer freuen sich, Telefon 041 390 11 28.

84014/37486

Erfolg verpflichtet

★ ★ ★ ★ ★

Das jüngste Zürcher Fünfsterhotel erhält Zuwachs! Für das neu unter unserer Führung stehende Restaurant L'Hexagone in der Zürcher Altstadt suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung die folgenden qualifizierten und motivierten Mitarbeiter/innen hauptsächlich im Tagesdienst sowie Sa./So. frei

Restaurantleiter

Servicemitarbeiter

Buffet- und Officemitarbeiter

Sekretärin

für unsere Bankettabteilung

Sie sind eingeladen, an den vielfältigen, internen Weiterbildungskursen aktiv teilzunehmen.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit den kompletten Unterlagen und Foto (CH, B- und C-Bewilligungen).

René Grüter
F&B-Verantwortlicher
Widder Hotel
Rennweg 7
8001 Zürich City
Telefon 01 224 25 26



WIDDER
HOTEL

RENNWEG 7, 8001 ZÜRICH CITY

84059/379204

Plausch-Job in Grindelwald

Work hard - have fun - make money. Willst Du Menschen aus aller Welt kennenlernen? Abwechslungsreiche Tätigkeiten vollbringen? Bist Du sportlich, freundlich und lebensfroh?

Dann melde Dich zum neuen Mounty-Team als

Réceptionssekretär/in

Gewissenhaft administrative Tätigkeiten übernehmen sowie auch Frühstück- und Barservice im Mounty, die Herberge, wo man erst schlafen geht, wenn die Bar schliesst.

Bewerbung bitte an **Mounty Outdoor's & Recreation**, Hans-Peter Rubi, Schwarzeessestrasse 29, 1712 Täfers.

84038/133426

Hotel ****

Victoria-Laubhorn

CH-3823 Wengen (Berner Oberland)

sucht für die Sommersaison, ab 1. Juni 1996

Sekretärin/Réceptionistin

Sprachen D, E, F und EDV-kundig

Wir würden uns sehr freuen, wenn Sie diese vielseitige Stelle interessiert und erwarten gerne Ihre schriftliche Bewerbung an untenstehende Adresse.

S. Castelein, Direktor
Hotel Victoria-Laubhorn
3823 Wengen
Telefon 036 56 51 51

84000/37826

Blatten/Belalp

Interessiert Sie der Kanton Wallis?

Wir haben für eine

Angestellte im Servicefach

eine Stelle frei.

Restaurant Belstar
Reinmar Eggel
Telefon 028 23 97 77

84122/183361



Ich suche für renommierte Hotels und Restaurants qualifizierte, gelehrte und angelernte Gastronomie-mitarbeiter, welche bereit sind, überdurchschnittliche Leistungen zu vollbringen:
Anfangs-chef de service w
Bankettkoch de service n/w
Réceptionist/in
Chef de partie, Commis
Serviceangestellte
Wann darf ich Ihren Anruf erwarten?
Tel. 063 230 555
Fax 063 226 226
Schweizerische Vermittlungen

Walter Jörg
CVS-Service
Postfach 101
4932 Lotzwil

84020/26997



SCHLOSSLI WÖRTH

8212 Neuhausen am Rheinflall
Falls Sie über eine kaufmännische Ausbildung mit Gastronomieerfahrung verfügen und sich beruflich und persönlich voll entfalten möchten, heissen wir Sie zur Sommersaison (zirka Mitte April bis Mitte Oktober) als jüngere

kaufmännische Mitarbeiterin

im aufgestellten Schössli-Wörth-Team herzlich willkommen.

Für Auskünfte steht Ihnen unsere 1. Sekretärin Frau Kaempf oder Herr P. Omlin gerne zur Verfügung.

Panorama-Restaurant
Schössli Wörth
8212 Neuhausen am Rheinflall
Telefon 052 672 24 21

139/25697



Sind Sie

- jung und dynamisch?
- begeisterungsfähig?
- bereit, in einem gut eingespielten Team mitzuwirken?
- in hektischen Situationen «cool»?
- ausgebildete HOFA, SEFA und/oder haben einfach Lust auf eine Karriere im Gastgewerbe?

Wenn Sie alle Fragen mit «ja» beantworten können, würden wir uns freuen, wenn Sie uns Ihre Bewerbung als

Betriebsassistentin

senden würden.

Wir sind

- anders als die andern
- ein bekanntes Speiselokal mit Bankett- und Seminarräumen, Pisonikeller, Gartenrestaurant und der in der Schweiz einmaligen «Wasserbar»
- 5 km von der Stadt Solothurn entfernt
- direkt an der Autobahn N1 gelegen.

Sollten Sie Fragen haben, gibt Ihnen Herr Peter Müller, **Kreuz Kriegstetten**, 4566 Kriegstetten, jederzeit gerne Auskunft.

Telefon 065 350 02/Fax 065 35 59 97

84121/16750

Wenn Sie nicht nur das Gebäck, sondern auch die Metropole mögen – dann sind Sie auf dem «Berliner» herzlich willkommen.

Nun wird mit dem CityNightLine eine weitere Destination Europas angefahren. Bald sind auch Sie auf dem schwebenden Nachzug unterwegs zwischen Zürich, Wien, Hamburg oder Berlin. Für den weiteren Ausbau unseres Projekts, in dem modernste Technologie und Komfort zusammenschmelzen, suchen wir ab sofort mehr Menschen (m/w), die gerne in der Rolle des Gastgebers die Träume anderer Leute erfüllen. Als Pionierin in diesem Abschnitt der Bahnentwicklung zeichnen Sie sich durch Teamfähigkeit, Kommunikationsfreude, Spontanität, Enthusiasmus, Abenteuerlust und Menschenliebe

aus. Wenn Sie zudem ein gepflegtes Hochdeutsch sprechen, einem Reisenden aus Texas in Englisch (oder durch eine gekonnte Zeichensprache) den Unterschied zwischen «Schweizland» und «Sweden» erklären können und schon erste Erfahrungen im Bereich Gastronomie und Hotellerie gesammelt haben, sind Sie bei uns auf der richtigen Schiene. Wenn Sie (Schweizerin oder im Besitz einer B- oder C-Bewilligung) zudem den prickelnden Glamour europäischer Grossstädte lieben, Nacharbeit Sie nicht zum Gähnen veranlasst und sich ausserdem zwischen dem zwanzigsten und dreissigsten Lebensjahr

CityNightLine



ADIA HOTEL

Personalberatung für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

8026 Zürich Badenerstr./Langstr. 11 01 242 22 11
9004 St. Gallen Marktplatz/Engelgasse 2 071 223 65 23
6002 Luzern Pilatusstrasse 3a 041 210 02 60
3000 Bern 7 Marktgasse 28 031 312 11 11



GA 4408/1996

Seehotel Hecht

8852 Altendorf am oberen Zürichsee

Führlingserwachen ...

heisst für uns auch Vorbereitung für den Sommer, heisst auch, die Küchenbrigade aufzustocken. Zum Beispiel mit der Position eines tüchtigen

Sous-chef
(Jahresstellung)

Aber es heisst auch, den Service zahlenmässig auf Vordermann zu bringen mit einem freundlichen, speditiven

Kellner

oder

Servicemitarbeiterin

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.

Seehotel hecht altendorf
Telefon 055 451 01 00

83793/93082

Kloster 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

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

84107/1996

Lindner Golf Hôtel

RHODANIA

Crans-Montana

Für unser Erstklasshaus im «Art-Deco-Stil» eingerichtet, direkt am Golfplatz und im Zentrum von Crans gelegen, mit 45 Zimmern und Suiten, suchen wir per 15. Juni 1996 für die Sommersaison folgende Mitarbeiter zur Vervollständigung unserer Servicebrigade:

Chef de rang (F/D)
Commis de rang
Fille de buffet
Commis de bar (F/D)

Sowie für unsere Hotelréception mit Fidelió:

réceptionniste (F/D)
night-auditor (F/D)

Fachlich ausgewiesene Bewerber/innen mit entsprechenden Sprachkenntnissen, CH oder mit Arbeitsbewilligung, senden Ihre kompletten Unterlagen mit Foto bitte an:

Lindner Golf Hôtel Rhodania ****
z. H. Herrn M. Sinigaglia, Maître d'hôtel (Service)
z. H. Herrn W. Kandi, Direktor (Réception)
Postfach 63, 3963 Crans-Montana VS
Telefon 027 40 11 41

84068/8680



Hotel-Restaurant
HIRSCHEN
9658 Wildhaus
Tel. 071 999 22 52

Per Übereinkunft suchen wir zur Verstärkung unserer mittleren Brigade

Chef de partie

Wenn Sie die folgenden Punkte ansprechen, sind Sie unser Mann:

- gepflegter Hotel- und Restaurantbetrieb
- abwechslungsreiche, saisonale Angebote
- Freude am Beruf
- belastbar und teamfähig
- zuverlässig und flexibel.

Sind Sie interessiert? Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Hotel Hirschen Wildhaus
Frau Susanne Walt
Telefon 071 999 22 52 84109/38237



CRESTA HOTELS
D A V O S

suchen

ab 1. Mai 1996 für lange Saison bis zirka 30. Oktober 1996

Serviceleiterin (auch Anfängerin)
Servicemitarbeiter w/m
Commis de cuisine

Bewerbungen auch telefonisch an Frau Ringewin
Personalchefin Cresta Hotels

Telefon 081 46 46 66, Fax 081 46 46 85
Talstrasse 52, 7270 Davos Platz 84083/9396

NIGHT CLUB CACADOU



Hirschenbetriebe Luzern

Persofort gesucht (evtl. für später) routinierte, mehrsprachige (CH/C/B)

Barmaid/Kellner

wenn möglich mit Erfahrung im

Cabarettbetrieb/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

0 83842/22993

Ihre Stelle bei der hotel + tourismus revue



Die führende Schweizer Wochenzeitung für Fachleute in Tourismus, Hotellerie und Gastronomie sucht

eine Redaktorin oder einen Redaktor für das Ressort Gastronomie/Einrichtung.

Wir erwarten ein breites Interesse für die Gastronomie (Food & Beverage, Zulieferindustrie, Inneneinrichtung, EDV etc.) und einen Sinn für wirtschaftliche Zusammenhänge. Von Vorteil wäre eine entsprechende berufliche Erfahrung. Als Redaktorin oder Redaktor verfügen Sie ausserdem über Erfahrung im Journalismus, d.h. in der Themenwahl, im Recherchieren, Schreiben sowie Gestalten von Seiten. Voraussetzung sind ausserdem Teamgeist, Belastbarkeit und Flexibilität.

Wir bieten eine abwechslungsreiche aber auch anforderungsreiche Stelle in einem dreiköpfigen Ressort. Die Zeitung wird von den Redaktoren und Layoutern in house mit einem modernen Redaktionssystem (Mac, Quark XPress) produziert.

Arbeitsort: Bern
Stellenantritt: 1. Juni 1996

Interessiert Sie diese Stelle, oder brauchen Sie noch mehr Informationen? Dann wenden Sie sich einfach an Andreas Netzle, Chefredaktor hotel + tourismus revue, Monbijoustrasse 130, 3001 Bern.



Schweizer Hotelier-Verein

Monbijoustrasse 130 Telefon 031 370 42 22
Postfach Telefax Verlag 031 370 42 23
3001 Bern Telefax Redaktion 031 370 42 24 84044/84735



neu...

im altherwürdigen Zunfthaus am Neumarkt im Herzen der Zürcher Altstadt weht ab 1. Mai ein neuer, frischer Wind. Ein junges, hochmotiviertes Team sucht noch einen

Chef de partie
und einen
Jungkoch

die an unserer Aufbruchstimmung teilhaben wollen und die gerne mit erstklassigen Frischprodukten kreativ umgehen. Dieter Bruna, unser Küchenchef und Geschäftsleitungsmitglied, freut sich auf Deinen/Ihren Anruf: 01 463 63 52. Und weil jemand die Köstlichkeiten auch zu den Gästen bringen muss, suchen wir für unseren Sommernachtstraumgarten auch noch

Serviceaushilfen

84134/149918

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 Hotells erforderlich).

Praktikantin/ Buffetochter/ Hilfsgouvernante

(für Buffet, Keller, Economat und Etage)

Bewerbungen mit Foto, Zeugnis-kopien und Gehaltsansprüchen sind erbeten an:

Familie Schmid
Hotel International au Lac
6901 Lugano
Telefon 091 922 75 41 84103/22063

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
Baarerstrasse 3
Postfach 555
6341 Baar/Inwil
Telefon 041 709 39 39

83863/384487

Impressum

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

Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
SHV, Bern

Gesamtleitung: Werner Friedrich

Verlagsleitung: Peter Schibler

Anzeigenverkauf: Marc Moser
Dominik Chammartin
(Agenturen)

Millimeterpreis

Stellenangebote: Fr. 1.27 (inkl. MwSt.)

Stellengesuche: Fr. 1.27 (inkl. MwSt.)

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

Anzeigenschluss

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

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

Druck: Druckzentrum Bern

Sommersaison auf Riederalp



Kellner & Serviertöchter

Anfänger werden angelockt

- Zeitgemässen Ernährung, Unterkunft und Verpflegung, angenehmes Arbeitsklima, geregelte Arbeits- und Freizeit,
- Familiar geführtes Hotel mit dem Erlebnis «Da Vinci», Bistrot Leonardo und Sonnenterrasse.

• Richten Sie Ihre Bewerbung an:

HOTEL EDELWEISS

Familie Helni & Hedy Blumer
CH-3987 Riederalp/Wallis
Telefon 028 / 27 37 37



Express-Stellenvermittlung des SHV

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

Stellensuchende

Küche/cuisine

1	2	3	4	5	6	7	8
1636	Koch	46	MA	A	Mai 96	M/F/D	NE/BE/FR
1637	Koch/Pâtissier	24	CH	Mai 96	D/E/E		Inner-CH/ZH/BE
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/E/E	AG/GR/BL
1641	Koch	26	CH	Mai 96	D/F/E		Tagesbetrieb
1643	Küchenpraktikant	17	CH	Mai 96	D/F/E		Deutsch-CH
1644	Chef de partie	23	I	A	Mai 96	V/F/D	
1645	Küchenchef	40	CH	Mai 96	D/E/E		VS
1646	Küchenchef	55	F	A	sofort	F/D/E	BS/BL
1649	Souschef	30	CH	sofort	D		BE
1648	Chef de partie	25	D	A	Mai 96	D/E	3*-5*-Hotel
1649	Souschef	25	A	Mai 96	D		
1650	Pâtissier	48	CH	sofort	D/E/F		SH/ZH
1651	Chef de partie	26	A	A	sofort	D/E/E	
1652	Küchenchef	61	CH	sofort	D/E/E		auch Aushilfe
1653	Küchenchef	35	D	B	sofort	D/E/F	4*-Hotel, TG/ZH

Service/service

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	F	A	sofort	D/F/E	Bern
2979	Sefa	43	CH	sofort	D/E/E		TG/BE/LU
2980	Chef de service	35	D	C	Mai 96	D/E/F	3*-4*-Hotel, Zürich
2981	Kellner	30	D	A	sofort	D/E	GR
2982	Chef de service	39	CH	sofort	D/F/E		VS/VD/BE
2983	Kellner	33	A	A	sofort	D/E	TG
2984	Sefa	30	CH	Mai 96	D/F/I		ZH

2985	Sefa	30	I	B	Mai 96	D/I	ZG
2986	Chef de service	40	I	A	Mai 96	D/F/I	BE/GR/LU/TI
2987	Kellner	24	NL	A	Mai 96	D/F/E	SG/GR/FL
2988	Sefa	34	YU	B	Mai 96	D	Restaurant, GR
2989	Chef de service	26	A	A	sofort	D/E/E	4*-5*-Hotel
2990	Kellner	34	YU	A	Mai 96	D/E/E	3*-5*-Hotel, GE/VD/VV/FR
2991	Barman	58	I	A	Jun 96	D/F/I	Hotelbar, Gstaad/Engadin

Administration/administration

3020	Réceptionistin	25	DK	A	sofort	D/E/S	BE/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
3024	Anfangsrecept./w.	27	D	A	Mai 96	D/E/E	Chur + Umgebung
3025	Réceptionistin	28	CH	sofort	D/E/F		3*-5*-Hotel, VD
3026	Réceptionist	31	CH	sofort	D/E/F		TI/West-CH
3027	Réceptionistin	25	D	A	Mai 96	D/E/F	3*-4*-Hotel, BE/ZH
3028	Réceptionistin	23	D	C	Mai 96	D/E/E	GR
3029	Direktor	43	CH	sofort	D/F/E		GR/TI/West-CH
3030	Réceptionist	25	CH	sofort	D/E/E		SG/TG/Al/AR
3031	Réceptionistin	26	CH	Mai 96	D/E/F		4*-5*-Hotel
3032	Direktor	47	F	C	sofort	D/F/E	West-CH

Hauswirtschaft/ménage

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/E		4*-5*-Hotel, LU/TI/VD/VS
4629	Zimmerfrau	41	P	B	n. Ver.	D/F/I	Hotel
4630	Hilfsschicht	29	P	A	sofort	D/F	LU/GR/BE/ZH
4631	Zimmerfrau	27	E	A	sofort	S/D/F	BE
4632	Hilfskraft	41	I	A	Mai 96	V/F/D	
4633	Hilfskoch	31	DZ	B	sofort	F/D	BE/SO

4634	Hilfskoch	56	CL	B	sofort	E/D	BE
4635	Hilfskraft/Portier	31	P	A	Mai 96	D/E/F	GR
4636	Zimmerfrau	24	P	A	Mai 96	D/E/F	GR
4637	Zimmerfrau	31	A	A	Mai 96	D/E/E	BE
4638	Zimmerfrau	26	YU	A		S/E/D	
4639	Zimmerfrau	40	YU	A	sofort	S/D	

- 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 Fr. 500.- pro Jahr exklusive Mehrwertsteuer können Sie eine unbegrenzte Anzahl von Bewerbungstalons anfordern: Erfolgsgonore oder andere Spesen einfallen. Die eingehenden Talons werden ausschliesslich an Abonnenten weitergeleitet. Einzelanfragen können nicht berücksichtigt werden.

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

Abonnez-vous au Service de placement accéléré

Pour le prix d'abonnement de Fr. 285.- par semestre (la TVA sera ajoutée) ou Fr. 500.- par année (la TVA sera ajoutée), nous avons 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 ou titre de l'impôt préalable récupérable.

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

Gratis-Kleininserate für Berufsleute aus dem Gastgewerbe

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

Bewerbungstalon: (Bitte gut leserlich ausfüllen)

Ich suche Stelle als: _____ Eintrittsdatum: _____

Name: _____ Vorname: _____

Strasse: _____ PLZ/Ort: _____

Geboren: _____ Nationalität: _____

Telefon privat: _____ Telefon Geschäft: _____

Muttersprache: _____ Art der Bewilligung: _____

Art des Betriebes: _____ Region: _____

Bemerkungen: _____

Sprachkenntnisse:

Deutsch: _____ Französisch: _____ Italienisch: _____ Englisch: _____

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

Meine letzten drei Arbeitgeber waren:

Betrieb:	Ort:	Funktion:	Dauer (von/bis):
1. _____	_____	_____	_____
2. _____	_____	_____	_____
3. _____	_____	_____	_____

Hiermit bestätige ich, dass die obengenannten Angaben der Wahrheit entsprechen.

Datum: _____ Unterschrift: _____

Senden Sie (bitte nicht per Fax) den gut leserlich ausgefüllten Bewerbungstalon an:

Schweizer Hotelier-Verein, Express-Stellenvermittlung, Postfach, 3001 Bern (Wir benötigen keine Zeugniskopien!)

84104/84735

ZENTRALSCHWEIZ Sporthotel Stoos ★★★★★

Komfortables Ferien- und Seminarhotel mit 110 Betten in autofreiem Sommer- und Winterferienort, oberhalb von Brunnen über dem Vierwaldstättersee gelegen, sucht per Anfang Mai oder nach Übereinkunft

- **Réceptionist** (Muttersprache D) mit EDV-Erfahrung: Fidelio und Microsoft Office
- **Réceptionspraktikantin** (mit KV-Abschluss oder von einer Hotelfachschule)

Wir freuen uns auf Ihre komplette Bewerbung!

Sporthotel Stoos
6433 Stoos
Marc-André Peter, Dir.
Telefon 041 810 45 15
Fax 041 811 70 98

84067/34207



Für unser ★★Hotel mit 45 Betten und regem Restaurationsbetrieb suchen wir für kommende Sommersaison (Beginn zirka Mitte Juni 1996):

Koch

Wir erwarten, dass Sie motiviert, flexibel und einsatzbereit sind und dass Sie gerne in der schönen Bergwelt wohnen.

Wir bieten gute Arbeitsbedingungen.

Senden Sie uns Ihre Unterlagen, oder rufen Sie uns an.

Familie Rohrer-Elmiger
Telefon 041 669 12 42

83995/24368



Bar/Disc-Dancing

Gesucht für Sommersaison April bis Oktober

Serviertochter Barmaid (evtl. Anfängerin)

Wir bieten angenehmes Arbeitsklima und gute Entlohnung.

Für Bewerberinnen aus dem EWR-Raum Arbeitsbewilligung möglich.

Linus Eberle, 8873 Amden
Telefon 055 611 11 94

83829/680

★ ★ ★ ★ ★ ASTORIA

DAS FÜHRENDE ERSTKLASS-HOTEL
LUZERN/SCHWEIZ

240 Betten
LATINO, Bar & Restaurant
PENTHOUSE, Bar
THAI GARDEN, Restaurant

Für unser modernes Hotel im Zentrum von Luzern suchen wir nach Vereinbarung

Receptionistin (mit Berufserfahrung)

Wenn Sie sich in einem dynamischen Team wohl fühlen, dann senden Sie Ihre Unterlagen mit Foto an Herrn Ph. Amstutz.

Hotel Astoria, Pilatusstrasse 29
6003 Luzern, Tel. 041 210 22 44

84140/22667



Hotel International Basel

Bewerbung einsenden an:
HOTEL INTERNATIONAL
CH-4001 BASEL
Steinertorstrasse 25
Personalbüro 061 281 75 85

In unserem *****-Hotel, das mit seinen 350 Betten und drei Restaurants, seinem Convention Center und Traiteur-Service zu den führenden Häusern in Basel zählt, haben wir per 1. Juni 1996 oder nach Vereinbarung die anspruchsvolle Stelle als

NIGHT-AUDITOR

neu zu besetzen. Ihr Aufgabengebiet umfasst das Erstellen der Tagesabschlüsse des Hotels und der Restauration, das Check-in/Check-out während des Nachtdienstes sowie diverse administrative Arbeiten im Bereich des Front-Office.

Sie sind eine sympathische Erscheinung mit ausgezeichneten Umgangsformen, besitzen ein sicheres Auftreten, sind sprachgewandt (D/E/F) und verfügen bereits über Réceptionserfahrung, dann freuen wir uns, Sie näher kennenzulernen. Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an folgende Adresse:

Hotel International Basel, z. H. Personalbüro, Herr A. Kunz oder Frau Y. Terrapon, Steinertorstrasse 25, 4001 Basel.

84045/0255

HOTEL WINKELRIED

am See

CH-4362 Starzstad.
Telefon 041 610 99 01, Fax 041 610 96 31

Um unser motiviertes Team für die Sommersaison 1996 zu vervollständigen, suchen wir für unsere gut frequentierten Restaurants

per sofort oder nach Vereinbarung

Serviceangestellte Commis de cuisine Chef de partie

sowie für den Hotelbereich

Réceptionistin Hofa/tournant

Sind Sie interessiert, direkt am Ufer des Vierwaldstättersees in unserem modernen Erstklasshotel zu arbeiten? Wir würden uns freuen, Sie kennenzulernen und erwarten gerne Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

83400/329525

Lindner Golf Hôtel

RHODANIA

Crans-Montana

Für unser Erstklasshaus im «Art-Deco-Stil» eingerichtet, direkt am Golfplatz und im Zentrum von Crans gelegen, mit 45 Zimmern und Suiten, suchen wir per 15. Juni 1996 für die Sommersaison folgende Mitarbeiter zur Vervollständigung unserer Küchenbrigade:

Chef de partie Commis de cuisine Garçon d'office

Fachlich ausgewiesene Bewerber, CH oder mit Arbeitsbewilligung, senden Ihre kompletten Unterlagen mit Foto an:

Lindner Golf Hôtel Rhodania ****
z. H. Herrn D. Flückiger, Chef de cuisine
Postfach 63
3963 Crans-Montana VS
Telefon 027 401141

84069/8660



Wenn's pressiert...

...übermitteln Sie uns Ihre Inserat-Aufträge einfach per **Telefax**. Rund um die Uhr.
Nummer **031 372 23 95**.



Einzigartig...
Simmental im Berner Oberland
CH-3775 Lenk

Réceptionist/in

Wir bieten auf Anfang Juni oder nach Übereinkunft eine spannende Herausforderung an unserer Réception.

Wir sind das führende Kur- und Ferienhotel im Berner Oberland. In unseren 95 Zimmern beherbergen wir anspruchsvolle Individualisten, die Kur, Erholung und Entspannung an der Lenk suchen.

Lenk ist recht beschaulich, bietet im Sommer wie im Winter eine Fülle an Freizeitaktivitäten und bildet den einzigartigen Talabschluss des Simmentals.

Sie haben

- Erfahrung
- Sprachkenntnisse D/F/E
- Fingerspitzengefühl im Umgang mit Menschen.

Olaf Apelt, unser Chef de réception, der für das Wohlbefinden der Gäste und seiner Mitarbeiter besorgt ist, freut sich auf Ihren Anruf oder auf Ihre Unterlagen.

Kuhhotel Lenkerhof • CH-3775 Lenk
Direktion: Familie Jörg Schweizer
Telefon 030 6 31 31 • Telefax 030 3 20 60

84126/19330



Schiffsrestauration Thunersee 3600 Thun

Für das neueste Mitglied der Thunerseeflotte
MS Berner Oberland
suchen wir noch einen fachlich kompetenten

Chef-steward

Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung

Sie verfügen über eine fundierte Ausbildung im Gastgewerbe und haben Erfahrung im Küchen- und Servicebereich. Sie organisieren gerne Anlässe verschiedenster Art, und Ihnen ist ein Anliegen, Gäste mehr als hundertprozent zufriedenzustellen.

Fühlen Sie sich angesprochen?

Dann senden Sie bitte Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an unser Mitarbeiterbüro, z. H. Frau E. Flöckmüller
Hotel Freienhof, 3600 Thun
Telefon 033 21 55 11

84093/04649



Für unsere Küchenbrigade im
*****GRANDHOTEL HOFRAGAZ suchen wir
per sofort oder nach Vereinbarung einen

Commis de cuisine

sowie für unser Speiserestaurant Zollstube zur Unterstützung des Chefs de partie einen selbständigen

Commis restaurateur

und per 1. Juni 1996 einen

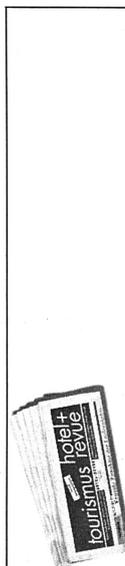
Demi-chef de partie (Tournant)

Wir bieten Ihnen die Gelegenheit, in einem angenehmen Team die gehobene Küche zu pflegen und Ihre Berufskennntnisse zu erweitern.

Frau Monika Singenberger und Frau Hortensia Reidt freuen sich auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und beantworten erste Fragen gerne
telefonisch 081 303 30 30
(Direktwahl 081 303 30 09/08).

84136/2658

RESORT
GRANDHOTELS
BADRAGAZ
CH-7310 BADRAGAZ



Das qualifizierte Personal der Gastronomie liest die



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 Kontaktaufnahme.

Sport- und Kongresszentrum
Tägerhard
z. H. Peter Gähler
Tägerhardstrasse 122
5430 Wettingen
Telefon 056 426 21 70

83814/37877



Ihr neuer Arbeitsplatz
in (Engadin) Schweiz
(bei St. Moritz)




Für den kommenden Sommer suchen wir folgende qualifizierte Mitarbeiter:

2. Chef/in de service Koch (Chef de partie)

Haben Sie an einer der Stellen Interesse, schreiben oder telefonieren Sie uns.

Fam. Kochendörfer
Hotel Albris
CH-7504 Pontresina
Telefon (0041 82) 6 64 35

83555/27693



HOTEL
LES SOURCES
DES ALPES

RESTAURANT LA MALVOISIE
CH-3954 LEUKERBAD
LOCHE-LES-BAINS
SWITZERLAND.

Karriere in einem der schönsten Hotels der Alpen -
in der Oase der Ruhe und Behaglichkeit.

In unserer Organisation gilt es wichtige Eckpfeiler neu zu besetzen:

Die Führung unseres Empfangsteams

könnte in Ihren Händen liegen. Was wir von unserem Teamchef Reception neben guten Deutsch-, Französisch- und Englisch-Kenntnissen erwarten, brauchen wir Ihnen, dem künftigen Kadernmitglied wohl nicht zu sagen. Falls Sie das mitbringen was wir suchen, sind Sie unsere Frau oder unser Mann.

Als Gouvernante

haben Sie schon oft gearbeitet. Als Mitunternehmer und Gästebetreuerin sind Sie nun auf der Suche nach einer neuen Herausforderung? Wir haben die entsprechende Aufgabe für eine junge Führungskraft im Houskeeping-Bereich.

Die Pianobar „La Barrique“

schaut sich um nach einem neuen „Geist“, der mit Geschick und guten Barkenntnissen die Gäste zu einem Gläschen ans Cheminée-Feuer zu überzeugen versteht.

Sie suchen genau eine solche Herausforderung evtl. mit Aufstiegschancen?? Eine schriftliche Bewerbung macht Sie zu(r/m) ernsthaften Kandidat(i/n) oder rufen Sie einfach an.

Hotel Les Sources des Alpes, 3954 Leukerbad
Tel.: 027/ 62 11 51; Fax: 027/ 61 35 33

83993/20005



HOTEL VILLA POST VULPERA/ENGADIN

Wir sind ein gehobenes ***-Hotel im Engadin/Schweiz. Vulpera als Juwel in diesem einmalig schönen Hochtal bietet auch den Mitarbeitern eine interessante und abwechslungsreiche Saison.

Für die Sommersaison 1996 (Anfang Juni bis Mitte Oktober) suchen wir folgende, qualifizierte Mitarbeiter:

Küche: **Chef de partie
Commis de cuisine**

Service: **Servicefachmitarbeiterinnen**

Initiativen Fachleuten bietet unser Betrieb eine interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Zeugnissen und Foto:

Rolf Zollinger, Direktor, Hotel Villa Post
CH-7552 Vulpera

84099/246940



rondo oensingen

Zur Ergänzung unserer Küchenmannschaft suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft eine/n

Koch/Köchin/Garde-manger

Wir bieten einen interessanten Arbeitsplatz in einem ausgestatteten Küchenteam und fortschrittliche Arbeitsbedingungen. Unterkunft in unserem Personalhaus ist möglich.

Bitte melden Sie sich bei Herrn oder Frau Walker
Hotel Rondo, 4702 Oensingen SO
Telefon 062 396 21 76

84037/27162

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

83713/30880

HOTEL ADMIRAL

Franz Plaschko und Karin Julen

Für die kommende Sommersaison (evtl. Jahresstelle) suchen wir für unser renommiertes Speiserautaurant einen erfahrenen, sprachgewandten und dynamischen

Chef de service

Wir wünschen uns einen Mitarbeiter, der mit viel Freude seinen Beruf ausübt, gerne Verantwortung übernimmt und sich in einem gut eingespielten Team wohl fühlt.

Fühlen Sie sich angesprochen, dann bitten wir um Ihre Bewerbungsunterlagen.

Hotel Admiral
z. H. Frau Karin Julen
3920 Zermatt
Telefon 028 67 15 55

84078/87700



Allegro – so heisst unser neues Restaurant
Giardino – so heissen unsere neuen Banketträume
Sandi – so heisst unser neu umgebautes Hotel und die seit 1943 darin wirkende Unternehmer-Familie.

Neu ist auch unsere Küche; von Kopf bis Fuss neu gebaut und mit modernster Küchentechnik ausgerüstet – hier macht die Arbeit richtig Spass!
Und Sie? Sind Sie gerne Koch? Sind Sie aufgeschlossen für Neues? Sind Sie flexibel und belastbar? Sind Sie qualitätsbewusst? Gönnen Sie dem Gast nur das Beste? Suchen Sie Verantwortung?

Wenn ja – dann sind Sie unsere Frau/unsere Mann ab baldmöglichst in Jahres- oder Saisonstelle als **Chef de partie** mit Führungsaufgaben und besonderer Verantwortung

Koch einsatzbereit auf allen Posten

Jungkoch bereit, Neues dazuzulernen

Jungkoch als Tournant/e

Hilfskoch der nach Höherem strebt (keine Saisonbewilligung A möglich!)

Interessiert? Wenn ja, dann ab die Post mit den Bewerbungsunterlagen an Claudio Sandi, Hotel Sandi, 7310 Bad Ragaz. Telefon 081 302 17 56 Fax 081 302 23 93

84075/2739

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

83819/54677



Hotel Jungfrau & Crystal 3818 Grindelwald

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir für die Sommersaison

Anfangsreceptionist/in D, E, F

EDV-Kenntnisse erwünscht sowie

Servicefachangestellte

für unser A-la-carte-Restaurant, Anfängerin wird gerne angeleitet (So./Mo. frei)
Auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung freut sich:

Familie H. Märkle-Dietler
Telefon 036 53 13 41

84055/14524



Sie haben Freude an einem guten Teamwork und lieben eine abwechslungsreiche Tätigkeit, dann suchen wir Sie auf zirka 10. Mai

Anfangs- Betriebsassistentin/DA

Als Stütze der Direktion in sämtlichen Tätigkeitsbereichen.

Servicemitarbeiterin

für A-la-carte-Service in rustikaler Bündnerstube.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren unverbindlichen Anruf.

Hotel Bellevue
Rolf Joos/Marianne Tobler
CH-7017 Fims Dorf
Telefon 081 39 31 31

84108/11134

Sandwich-Factory-Zug

– Möchten Sie gerne nachts arbeiten und tagsüber frei sein?

Für unsere Sandwich-Grossproduktion in Zug suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

– einen Chef de partie – einen Hilfskoch

Für nähere Auskünfte steht Ihnen Frau D. Ruchet gerne über folgender Telefonnummer zur Verfügung: 056 634 47 84

84127/883273



ALTE POST Grindelwald

Wir suchen für unser heimeliges Spezialitätenrestaurant nette, freundliche

Restaurations- Servicefachangestellte

sprach- und fachkundig

Offerten bitte an

R. und A. Gruber-Abegglen
Telefon 036 53 42 42
(Frau Gruber verlangen)

84129/14273

WORLDWIDE HOSPITALITY TULIP INN

BAD RAGAZ

sucht per sofort

Nachtportier

Am liebsten hätten wir jemanden aus der Gegend, der Nacharbeit gewohnt ist. Sie sind der gute Geist der Nacht, sprechen deutsch und können auch mitanfassen.

Serviceangestellte

(Frühstück und à la carte Restaurant)

Sie sind aufgestellt, haben Freude am Umgang mit Gästen sprechen fließend Schweizerdeutsch?

Wir suchen eine feste Mitarbeiterin mit Berufserfahrung für unser à la carte-Restaurant sowie auch für unseren Frühstücks-Service.

Bewerbungen senden Sie bitte an:

Herr N. Evers
Tulip Inn "Hotel Lattmann"
Am Platz
7310 Bad Ragaz
Tel. 081/302 74 44

84038/2666



Um einen Zahlensalat zu verhindern, ist auf Ende Wintersaison/Anfang Mai oder nach Übereinkunft folgende interessante Jahresstelle im Zentralbüro zu besetzen:

F&B Cost Controller/ F&B Assistent (m, w)

Möchten Sie in Jahresstellung in einem motivierten Team Ihre Karriere weiter ausbauen? Haben Sie eine gastgewerbliche Lehre oder eine Hotelfachschule besucht? Gut gelegen kämen Ihnen auch Ihre guten mündlichen sowie schriftlichen Sprachkenntnisse in D und F.

Sie sind teamfähig, verantwortungsbewusst, initiativ und arbeiten gerne selbständig. Daneben haben Sie die Möglichkeit, an intern organisierten Weiterbildungen teilzunehmen.

Interessiert, dann sind Sie das neue Mitglied im freiwilligen Club der Zahlengenie. Die üblichen Bewerbungsunterlagen mit Foto richten Sie an:

Seiler Hotels Zermatt AG
Jörg Weinmann
Personalfach
3920 Zermatt



84114/251461



Fam. P. Märkle-Bischof
Tel. 036 54 54 61, Fax 036 53 24 26
CH-3818 Grindelwald

Sind Sie unser neuer

Chef de réception?

Von unserer zukünftigen Kadermitarbeiterin erwarten wir eine kaufmännische Ausbildung sowie praktische Erfahrung im Réceptionsbereich, D/F/E in Wort und Schrift.

Sind Sie initiativ und verantwortungsbewusst? Lieben Sie den Umgang mit internationalen Gästen?

Dann rufen Sie uns bitte an, wir geben Ihnen gerne weitere Auskünfte über diese vielseitige Tätigkeit in einem angenehmen Arbeitsklima.

Fam. P. Märkle, Hotel Derby, Telefon 036 54 54 61.

84082/14427

BEST WESTERN

Best Western

SWISS HOTELS



Wir, ein modernes ****-Hotel am Zürichsee, 15 km von der Stadt Zürich entfernt, 113 Zimmer, suchen nach Übereinkunft

Chef de réception

kombiniert mit Personaladministration

Aufgaben:
Neben der Organisation der Hotélréception und der Führung des an der Réception eingesetzten Personals werden Sie das Direktionssekretariat führen und sich der Personaladministration annehmen. Sie unterstützen den Direktor beim Verkauf und arbeiten auch an der Front.

Wir erwarten:
eine belastbare und freundliche Person, die auch in Stresssituationen nicht die Nerven verliert. Sie haben Hotelfachschule absolviert und verfügen über ausreichende EDV-Kenntnisse: Fidelio, Excel, Word für Windows. Sprachkenntnisse: D/E/F, Spanischkenntnisse Bedingung.

Wir bieten:
die Möglichkeit zum selbständigen Arbeiten und eine der Position entsprechende Entlohnung.

Wir erwarten Ihre schriftliche Bewerbung an:

Seehotel Meierhof
Frau S. Meier, Personalbüro
Bahnhofstrasse 4, 8810 Horgen
Telefon 01 728 91 91

84130/15782



**** seehotel meierhof, horgen-zürich



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-lacarte-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:



ARVENHOTEL WALDECK
Familie Beat und Erika Gläus-Casty
CH-7018 Films Waldhaus
TELEFON 081 911 12 28
TELEFAX 081 917 43 84

Anrufe anderer Zeitungen nicht erwünscht. 839571/1444

Tennisspielen, schwimmen, die Sonne geniessen und die Gäste unseres schönen, privaten Freizeitclubs bedienen und verwöhnen, also Beruf und Hobby vereinen.

Für diesen Traumjob suche ich eine **aufgestellte, flexible und sportliche Frau** zwischen 18 und 35 Jahren für die Sommersaison 1996 von Mitte Mai bis Mitte September. Wichtig ist die positive Einstellung und nicht die fachliche Qualifikation. Dazu kommt noch ein überdurchschnittliches Salär und Wohnmöglichkeiten im Clubhaus. Standort: Zirka 1 Stunde von Zürich im deutschsprachigen Jura in der Nähe von Basel.

Ich freue mich auf Ihre Kurzofferte mit Foto unter Chiffre 84144 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.
84144/385421



TEGIA LARNAGS

Die Tegia ist nur wenige Minuten vom Lärm und Rummel entfernt. Eine besondere Berghütte mit viel Charme und einer Driving Range. Dem anspruchsvollen Publikum entsprechend eine marktorientierte, frische Küche.

Welcher

Jungkoch

mit Niveau hätte Lust, ab Mitte Juni 1996 in so einer Atmosphäre zu arbeiten?

Für weitere Auskünfte stehe ich gerne bereit; also melden Sie sich bei

René Meyer
(Eidg. dipl. Küchenchef/Betriebsleiter)
Restaurant Tegia Larnags,
7032 Laax 2
Telefon 081 921 22 60

84102/20932



Solsana

**Bildungs- und Ferienzentrums
Centre de formation et de loisirs
Centro di formazione e vacanze**

Wir sind das Hotel des Schweizerischen Blinden- und Sehbehindertenverbands mit 60 Zimmern 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-Fidelio-kenntnisse, 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 unserer Küchenteam integrieren und sie auch mitgestalten.

Fühlen Sie sich angesprochen, dann senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Hotel Solsana
Direktion
3792 Saanen

83819/5435

HOTEL SPINNE

Grindelwald

Prop.: Willy Bravand
Führendes Viersternhotel im Dorfzentrum
80 Betten; 4 Restaurants; 3 Bars; Terrasse; Disco.
Per anfangs Mai oder nach Uebereinkunft
haben wir noch folgende Stellen neu zu besetzen:

- * Réceptionistin
mit Erfahrung
- * Anfangsréceptionistin
sowie
- * Chef de partie
für unsere Hauptküche

Unser vielseitiges Hotel bietet Ihnen eine sehr interessante und verantwortungsvolle Jahresstelle.

Bitte senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an:
Andreas Kaufmann
Hotel Spinne; 3818 Grindelwald
Tel: 036 / 532341

84002/14710



Restaurant «Schlussgut» mit Gemeindesaal Münsingen

Schlossstrasse 8, CH-3110 Münsingen
Telefon 031 721 45 43, Fax 031 721 06 04
Montag geschlossen

Gepflegter und modernst eingerichteter Betrieb mit Gaststube, Restaurant, Sali, Sitzungszimmer, Terrasse und Bankettsaal bis zu 360 Sitzplätzen sucht per sofort oder nach Uebereinkunft in Jahresstelle

Servicefachangestellte/n

Wir bieten angenehmes Betriebsklima, gute Entlohnung, geregelte Arbeits- und Freizeit. Juli Betriebsferien.
Bitte senden Sie uns Ihre Bewerbung, oder rufen Sie uns einfach an (Herrn F. Zbinden verlangen).
84131/208450



Landgasthof Wartegg 2 + 1 M. Frei-Müller 8554 Müllheim-Wigoltingen beim Bahnhof

In unserem gepflegten Speiseservice suchen wir eine freundliche und versierte

Servicefachangestellte

Legen Sie wert auf eine gediegene Umgebung sowie eine kompetente Betreuung der Gäste, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Familie Jules und Monika Frei
Landgasthof Wartegg
8554 Müllheim-Wigoltingen
beim Bahnhof
Telefon 052 763 16 31

84041/63410

hoteljob

„Herr Ober, da ist ein Haar in der Suppe!“

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.
Exklusiv von Profis für Profis.**



Schweizer Hotellier-Verein
Hoteljob Personalberatung
Monbijoustrasse 130 Telefon 031 370 43 33
Postfach, CH-3001 Bern Telefax 031 370 43 34



**GASTHOF
LÖWEN**
Eine der ältesten Tavernen der Schweiz (1530).
Stilvolle Renovation im Juni 1994.
Saal mit Theaterbühne - gebobenes
Restaurant im ersten Stock - modernes Bistro -
helle Dorfbeiz - charmanter Garten.
7 Tage offen, jede Woche

Auf Juni 1996
suchen wir einen flexiblen, belastbaren
und verantwortungsbewussten

Betriebsassistenten m/w

Voraussetzungen: aufgestellte Persönlichkeit mit Serviceerfahrung und evtl. SH Luzern oder Belvoirpark.

Aufgabengebiet: Chef de restaurants - Ablösung, Bankette, Bestellungen, Kontrollen u. v. m.

Wir freuen uns auf Sie!
Schriftliche Bewerbungen mit Foto und Lebenslauf an: Thomas Gmür
Grütstrasse 23, 8625 Gossau ZH
Tel. 01 936 18 63, Fax 01 936 18 65

83972/26009

Neueröffnung

Renggli's See Restaurant

Im Herzen von Weggis, direkt am See gelegen. Gepflegtes Speiserestaurant mit Wintergarten und grosser Seeterrasse sucht per 1. Mai

Serviceangestellte

(gute Speiseservice-Kenntnisse)

Koch oder Köchin

Buffettochter

Auf Ihre Bewerbung freuen wir uns.

Pius und Gordana Renggli-Lukic
Sonnhaldenstrasse 5
6353 Weggis
Telefon 041 390 24 22

P 84016/385399

Nach St. Moritz gesucht tüchtige

Serviertochter

in rustikales Kleinrestaurant im Zentrum. Umsatzbeteiligung, Kost und Logis im Haus, Sonntag frei, auch Jahresstelle. Eintritt: 26. Juni 1996.

Bitte melden Sie sich über

Telefon 082 3 38 33
Familie Ritzinger
Restaurant Valentin
7500 St. Moritz

84031/34134

Restaurant-Pizzeria La Romana
1580 Avenches

sucht für sofort oder nach Vereinbarung

Servicefachangestellte

sowie

italienischen Koch und Pizzaiolo

geregelte Arbeitszeit, Zimmer im Hause.

Familie N. Galeazzo-Leuenberger
1580 Avenches

Telefon 037 75 13 75

FA 84035/236020



Für unser neugestaltetes Haus, die **Hostellerie Geroldswil**, im südlichen Stil und neu unter dem Management der Fam. Frapolli (Hotel Sommerau Ticino, Dietikon), suchen wir zusätzlich per sofort oder Vereinbarung

Chef de partie

für unsere südliche, kreative Küche in der Hauptküche. Eine nicht alltägliche, italienische Karte und sehr individuelle Bankette bis 800 Personen fordern einiges, bringen Ihnen aber viel Erfreuliches.

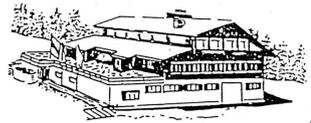
Jungkoch/Tournant

Sie arbeiten sich in unsere italienische Küche ein, bringen das Garde-manger auf Vordermann und bauen sich als Entremetier/Saucier auf.

Geboten wird nebst guten finanziellen Konditionen ein attraktiver, intensiver und ausbaufähiger Arbeitsplatz in einem top-modernen Betrieb mit 160 Betten, div. Restaurants, Pizzeria, Bar, Kongressmöglichkeiten bis 420 Plätze.

Interessiert? Dann kontaktieren Sie bitte Herrn Elio Frapolli:
Hostellerie Geroldswil, 8954 Geroldswil-Zürich
Telefon 01 747 87 87.

84033/13323



PRODALP

Für unser heimeliges Berggasthaus mitten im Ski- und Wandergebiet suchen wir für die kommende Sommersaison in **Tagesbetrieb** motivierten

Koch

Eintritt per Mitte Juni oder nach Vereinbarung.

Neben einer interessanten und abwechslungsreichen Tätigkeit bieten wir:

- gutes, freundliches Arbeitsklima in jungem Team
- den Leistungen entsprechende, gute Entlohnung
- schöne Wohnung
- auf Wunsch Jahresstelle.

Rufen Sie uns an, oder senden Sie Ihre Unterlagen an:

Eliane Thür + Erwin Leu
Berggasthaus Prodalp, 8897 Flumserberg
Telefon 081 733 27 23

84128/88765

Schloss-Hotel

SWISS CHALET

Wir, ein **★★★★-Hotel/Restaurant** am Vierwaldstättersee mit internationaler Kundschaft, suchen zur Verstärkung unseres Réceptionsteams:

- Réceptionisten/-in

für den Nachtdienst (19.30 Uhr bis 3.00 Uhr)
Eintritt ab sofort oder nach Vereinbarung.

Sind Sie interessiert? Herr Alois Seeholzer steht Ihnen für weitere Auskünfte gerne zur Verfügung.

84141/47392



CH-6402 Marlisbachen/Luzern
Prop. Josef und Erni Seeholzer
Telefon 041 850 02 50
Fax 041 850 02 52

Hotel-Landgasthof zum Bären in Birr/Brugg (Aargau)

Suche für meinen renommierten Hotel- und Restaurationsbetrieb mit internationalen Gästen für sofort oder nach Uebereinkunft

Betriebsassistent/in

Aufgabenbereich:

Mithilfe und Vertretung für meine Frau und mich im Restaurationsbetrieb und an der Réception sowie allgemeine Gästebetreuung.

Wir bieten:

interessante Entfaltungsmöglichkeiten im Betrieb, sehr gute Arbeitsbedingungen, Samstag und Sonntag frei, Kost und Logis im Hause.

Bewerber/innen, welche sich für diesen interessanten Aufgabenbereich interessieren, sind gebeten, ihre Unterlagen oder telefonische Auskünfte an:

Herrn Engelbert Hemmelmayr-Eyer zu richten.

Telefon 056 444 88 22
Telefax 056 444 77 22

84132/542



Hotel Eden Solbad
★★★★

Rheinfelden bei Basel

Für unser persönlich geführtes Kurhotel mit 65 Betten suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

**Réceptionssekretär/in
Chef de partie
Commis de cuisine
Servicemitarbeiterin**

Sie haben Fachausbildung und Freude am Umgang mit Menschen. Wir bieten interessante Arbeit in jungem Team.

Rufen Sie und an, wir geben Ihnen gerne weitere Auskünfte.

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

84112/28525



Der grösste Stellenmarkt für die Gastronomie in der

Haben Sie nicht Lust am Fusse des schönsten Berges der Welt zu arbeiten?
Für die kommende Sommer- bez. Wintersaison suchen wir für unseren Betrieb motivierte MitarbeiterInnen. Credo unseres Hauses ist es, unseren Gästen durch einen gepflegten und aufmerksamen Service zu dienen.
Diesen Gästekreis möchten wir mit Ihrem persönlichen Einsatz erweitern.

Folgende Stellen sind neu zu besetzen:

CHEF DE SERVICE
oder angehender
CHEF DE SERVICE
CHEF DE RANG

Lerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit Foto und den üblichen Unterlagen.
Mitarbeiterunterkünfte sind vorhanden.

**Hotel
La Ginabelle**
★★★★
Z E R M A T T

Familie Abgottspon-Schell, 3920 Zermatt
Telefon 028 67 45 35, Telefax 028 67 61 31

HOTEL
VILLA POST
VULPERA/ENGADIN

Wir sind ein gehobenes ★★★-Hotel im Engadin/Schweiz. Vulpera als Juwel in diesem einmalig schönen Hochtal bietet auch den Mitarbeitern eine interessante und abwechslungsreiche Saison.

Auf den 23. Mai 1996 suchen wir in Jahresstelle in unser gepflegtes ★★★-Hotel (45 Betten, Restauration, Bar-Kette) eine/n

Direktionsassistenten/-in

Unser Betrieb mit seinem vielseitigen Angebot bietet einer jungen Gastgeberpersönlichkeit Gelegenheit, sich ein fundiertes Fachwissen anzueignen.

Sind Sie kontaktfreudig und bereit, den Gästen das aussergewöhnliche Feriengedühl zu vermitteln, so erwarten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung.

Rolf Zollinger, Direktor,
Hotel Villa Post, CH-7552 Vulpera
Telefon 081 864 04 46

Hostellerie
ALPENROSE
Schönried
Relais — Châteaux

Wir suchen auf 1. Juli 1996

Réceptionspraktikant/in
in familiäres, junges Erstklasshotel mit internationaler Kundschaft.

- Haben Sie eine abgeschlossene Berufslehre (Hofa, Service, Küche, KV) und suchen eine neue Herausforderung an der Réception?
- Sind Sie sprachbegabt (D/E/F)?
- Sind Sie kontaktfreudig und fühlen sich in einer gepflegten und persönlichen Atmosphäre wohl?
- Sind Sie naturverbunden und kennen das Saanenland?

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit Foto.

Familie von Siebenthal
Hostellerie Alpenrose
3778 Schönried/Gstaad

Tel. 030 4 67 67

Mit ADIA HOTEL in die Zukunft.

RESTAURATIONSLEITER W/M

Nach erfolgreich absolvierter Kellnerlehre und einigen Jahren gradliniger Hotelkarriere an der Front haben Sie sich ein gutes Gefühl für Menschen aus aller Welt und Fremdsprachenkenntnis angeeignet. An der Front sind Sie Gastgeber und Verkäufer, für Ihre Mitarbeiter Motivator und Organisator. Schulung ist Ihnen nicht nur für Ihr Team wichtig, sondern auch für Sie selber. Für ein renommiertes Restaurant im Herzen von Zürich suchen wir deshalb Sie, eine begeisterte Fachkraft. Rufen Sie mich an.
Zürich, Frau Wicki

EXECUTIVE ETAGENGOUVERNANTE

Ihre bisherige Karriere zielt auf eine exklusive Herausforderung im gehobenen Hotelbereich der Stadt Zürich. Sie tragen die Verantwortung für den gesamten Etagenbereich dieses renommierten Fünfster-Hauses, motivieren, fördern Ihren Mitarbeiterstab und kümmern sich um die Wünsche der internationalen Gästeschar. Ihre Sprachkenntnisse in D, E und F und mit Vorliebe auch I oder SP sind gut, Ihre Referenzen sprechen für sich und Ihr Auftreten ist gepflegt wie es auch Ihre Umgangsformen sind. Wir suchen eine Frau zwischen 27 und 40 Jahren, welche die führende Rolle in einem führenden Haus übernehmen möchte.
Zürich, Frau Wicki

2. CHEF DE RECEPTION W/M

Ob Bonjour, Hello, Buona sera oder Grüezi, Sie begrüßen jeden Gast mit Ihrer natürlichen Herzlichkeit. Sie haben Flair für Administration, Organisation und Verkauf, und das Wohl Ihrer Gäste liegt Ihnen besonders am Herzen. Als erfahrener und ambitionierter Receptionist wagen Sie einen nächsten Karriereschritt und möchten Ihre neue Stelle auch mit Verantwortung und Eigeninitiative ergänzen. Für ein mittelgroßes Stadthotel in Zürich suchen wir eine flexible, sprachgewandte und teamfähige Fachkraft, die an einer herausfordernden und abwechslungsreichen Tätigkeit interessiert ist. Rufen Sie mich an.
Zürich, Frau Wicki

KÜCHENCHEF

Für ein traditionelles Kurhotel in der Region Basel suchen wir einen jüngeren, ehrgeizigen und qualifizierten Küchenchef mit Kreativität, Initiative und Freude am Beruf. Eine gute Chance für einen strebsamen Sous chef, der auch eine kleine Brigade mit Lehrlingen motivieren und führen kann. Eine Stelle mit grosser Selbständigkeit, Dispositionsfreiheit, geregelter Arbeitszeit sowie Weihnachts- und Neujahrs-Betriebsferien. Rufen Sie mich noch heute an.
Zürich, Frau Wicki

KÜCHENCHEF W/M

Für einen erstklassigen Hotel- und Restaurationbetrieb in der Stadt Zürich suchen wir den Liebhaber der französischen Küche, der auch gern mit den internationalen und der einheimischen Haute Cuisine liebäugelt. Sie haben die Fähigkeit zu motivieren und zu schulen und sind auch selber bereit, geschult zu werden. Sie sind ein Organisationstalent, sprühen von Ideen und scheuen sich nicht, auch selber am Herd zu stehen. Suchen Sie ein längeres Engagement, dann rufen Sie mich an.
Zürich, Frau Wicki

SOUS CHEF

Wenn der Küchenchef frei hat, sollte dies niemandem ausser der Küchenbrigade auffallen! Wir suchen für die kommende Sommersaison einen Sous chef, der es versteht, sieben Köche professionell zu führen. Ein lebhafter Hotelbetrieb mit einem regen à la carte-Restaurant erwartet Sie. Weitere Infos? Rufen Sie mich einfach unverbindlich an. Saisonbewilligungen für Bewerber aus dem deutschsprachigen Raum sind vorhanden.
Bern, Frau Grossmann

CHEF DE PARTIE

Für die Neueröffnung eines Hotel-Speiserestaurants im Raum Rorschach-St. Margrethen suchen wir einen jungen, interessierten Chef de partie. Saisonale Spezialitäten, eine «cuisine moderne» und feine Fischspezialitäten vom nahen See, das sind neben einem sehr angenehmen Arbeitsklima und dem fachlich bestens ausgewiesenen Gastgeber einige der Vorteile, die Ihnen dieser Betrieb bietet. Rufen Sie an, und nehmen Sie mich beim Wort.
St. Gallen, Herr Kläger

Weitere Stellenangebote auf der nächsten Doppelseite

Gesucht wird in einem jungen Team

Serviceangestellte mit Fähigkeitsausweis A

oder

Koch

mit Fähigkeitsausweis A

Offerten bitte unter Chiffre 84008, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

84008/256889

RESTAURANT • PIZZERIA • RESIDENCE
CH-3780 GSTAAD • TEL. 030 8 31 91 • FAX 030 4 36 33
FAMILIE MATTI

80-Betten-Hotel mit Residence, Restaurant, Pizzeria, Wintergarten, Hotelbar, Terrasse und Seminarräumen

Für unseren sympathischen und lebhaften Betrieb suchen wir für die kommende Sommersaison:

**Hauswirtschaft:
gelernte Hofa**
(mit Freude an Blumen)

Service:
Chef/in de rang (D, F, E)

Es erwartet Sie ein abwechslungsreicher Job in einem jungen Team. Sind Sie interessiert?

Schicken Sie Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an:
Familie Matti, Personalbüro, Hotel Arc-en-ciel, 3780 Gstaad,
oder rufen Sie uns an: Telefon 030 8 31 91

GSTAAD
SAANENLAND

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 einsetzbar, 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

83994/32549

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: **Réceptionist/in**
(Deutsch, Französisch, Englisch, EDV)

Night-auditor
(Gelegenheit für Hotelfachschul-Absolventen)

Küche: **Commis saucier**
Commis entremetier

Bar: **Commis de bar/Halle**
(Deutschkenntnisse)

Adlerhorst: **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

83118/14737

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

HOTEL SANS-SOUCI ★★★★★
Familie P. Häsliger-Eggler
CH-3818 Grindelwald

Telefon 036 - 53 43 43
Fax 036 - 53 43 59

Wir suchen auf kommende Sommersaison

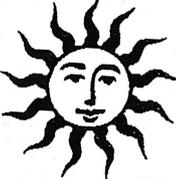
erfahrenes Ehepaar

Sie: Zimmermädchen/Lingere/Office.
Er: Haus-/Küchenbursche.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

84005/14556

Samedan im Herzen des Obereingadins



SPORHOTEL LUZI ★★★★★
7503 Samedan/St. Moritz
Tel. 082 653 33 Fax 082 633 52
ab 16. 4.: Tel. 081 851 10 30
Fax 081 851 10 39

Haben Sie Sonne im Herzen, sind dynamisch und aufgestellt, lieben Sie die Gastronomie, auch wenn der Gast mal «bellt», dann würden Sie vortrefflich zu uns passen, das dürfen Sie sich nicht entgehen lassen!

Schreiben (mit Foto) oder rufen Sie uns an, denn der Sommer zieht uns schon bald in seinen Bann!

★★★
aufgestellte, freundliche

Servicemitarbeiterin
Eintritt Mitte Juni 1996

★★★
Wir würden uns freuen, etwas von Ihnen zu hören und Sie kennenzulernen.

Offerten bitte an:
Sporhotel Luzi, Familie J. Luzi
7503 Samedan

75544/382597

Engadin
Hotel Maria★★★★, 7514 Sils Maria

Für kommende Sommersaison suchen wir in Jahresstelle für unser Hotelbüro/Réception freundliche, tüchtige

Mitarbeiterin

mit kaufmännischer Ausbildung, die auch Freude am Kontakt mit netter Kundschaft hat. (Franz.- und Italienischkenntnisse von Vorteil.)

Auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen freut sich

Familie R. Moeckli, Hotel Maria
7514 Sils Maria.

84110/31275

MUOTTAS MURAGL...

Engadin

Wir suchen eine/n

Sekretär/in

Aide de patron per sofort oder nach Übereinkunft.

Sprachen: D/I/E.

Offerten erbeten an:
W. Wildi
neue Telefonnummer
ab 16. April 1996
081 836 82 90.

0 84125/144967

EUREST SUISSE

Gemeinschaftsverpflegung à la carte

Über 100 Unternehmen in der ganzen Schweiz geniessen täglich Qualität und Vielfalt: abwechslungsreiche, frisch zubereitete und aufmerksam servierte Mahlzeiten.

Für unseren Satellitenbetrieb, das Personalrestaurant des Schweizerischen Bankvereins am Bärenplatz in Bern, suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

den flexiblen Jungkoch

für den Aufgabenbereich

- Menüproduktion und Transport für den Satellitenbetrieb am Bärenplatz
- Zubereitung und Regeneration der Speisen vor Ort.

Unser Anforderungsprofil:

- abgeschlossene Kochlehre
- gewohnt, selbstständig zu arbeiten
- Motivation, in einem jungen Team sein Bestes zu geben
- Teamgeist.

Wir bieten:

- einen Betrieb mit modernster Infrastruktur
- zeitgerechte Entlohnung (13. Monatslohn)
- 5 Wochen Ferien
- Samstag und Sonntag frei.

Wenn Sie sich von dieser Tätigkeit angesprochen fühlen, bitten wir Sie um Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an:

Eurest (Suisse) SA
Personal- und Direktionsrestaurant SBV
Herr F. Wenger
Talgut-Zentrum 27, 3063 Ittigen

P 84028/81000

Restaurant Alpstubi
6375 Klewenalp
Innerschweiz

Wir suchen für Sommersaison zirka 15. Juni 1996

2 Service m/w
evtl. Kurzaufenthalter für vier Monate sowie

Köchin oder Jungkoch
Tochter für Service und Buffet

Schriftliche Offerten bitte an
Dir. Erwin Amstad
Restaurant Alpstubi
6375 Klewenalp NW

84009/71889

Schwimmbad Kriens Sommersaison 1996

Gesucht per Anfang Mai 1996 tüchtige/r, selbständige/r

Koch/Köchin

für unser gut ausgebautes Selbstbedienungsrestaurant. Gute Entlohnung und Sozialleistungen.

Schwimmbad Kriens
6010 Kriens
Telefon 041 311 28 43

P 84003/383784

HOTEL RESTAURANT SEEGARTEN MARINA SPIEZ

Für unseren bestbekanntesten 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

Servicefachangestellte/n
(mit Erfahrung im A-la-carte-Service!)

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

83999/32065

Rütihubelbad



Da bei uns verschiedene Betriebe unter einem Dach sind, ist die Réception so etwas wie die Drehscheibe des Geschehens.

Per 1. April 1996 oder nach Übereinkunft suchen wir in unser kleines Team

eine Réceptionistin

Unsere Wunschfrau ist von fröhlicher Natur, arbeitet gerne und ist unkompliziert.

Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen senden Sie bitte an Frau K. Häberli Landolt, die auch für telefonische Auskünfte über Telefon 031 700 61 61 zur Verfügung steht.

Wir freuen uns!

Restaurant/Hotel* Rütihubelbad, 3512 Walkringen - 15 Minuten von der Stadt Bern entfernt, in schönster emmentaler Umgebung.**

83359/382814

HOTEL ALEXANDER ★★★★★
GRISCUNA-BAR

suchen versierte

Barmaid

mit guten Fremdsprachenkenntnissen F/E.

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen an:

Hüttenmoser AG
Rheingasse 8
4058 Basel

83959/46205

HOTEL RESTAURANT ARVENBÜEL AMDEN



Hotel Restaurant Arvenbüel
8873 Amden

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 Spieser Service 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 Entlohnung.

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 055 611 12 86

83751/14121

STEINMATTLI ★★★★★
HOTEL GARNI BISTRO
Adelboden



Wir suchen für unser modernes, kinderfreundliches ★★★★★-Hotel (118 Betten) in Adelboden auf die kommende Sommersaison

Réceptionist/in

Sie bringen mit:

- Top-Motivation und Einsatzfreude
- Berufserfahrung
- Fidelity- und Wortkenntnisse
- Muttersprache Deutsch/Fremdsprachen Englisch und Französisch
- Organisationstalent
- Durchsetzungsvermögen
- Flexibilität.

Wir bieten:

- Jahresstelle
- selbständige und vielseitige Aufgaben
- junges, kreatives Team
- auf Wunsch Personalzimmer.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, erwarten wir mit Interesse Ihre schriftliche Bewerbung. Telefonische Auskünfte erteilt Ihnen gerne Frau Buri.

Hotel Steinmattli
Irène und Michael Roller, Direktion
3715 Adelboden
Telefon 033 73 39 39

84042/302040

Inserateschluss über Ostern

Der Inserateschluss der Geschäfts- und Liegenschaftsanzeigen sowie für Reklamen und Bazar ist wie folgt:

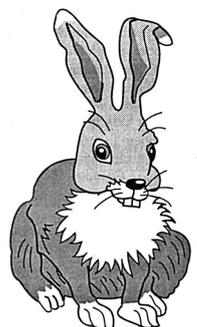
Ausgabe Nr. 15 vom Donnerstag, 11. April 1996:

Mittwoch, 3. April 1996, 12 Uhr.

Der Inserateschluss der Stellenrevue:

**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).





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

C.H.E.S.E.R.Y G.S.T.A.A.D

Für unser Gourmet-Restaurant Chesery, 17 Punkte Gaul/Millau, suchen wir ab 1. Juli 1996

**Chef de rang
Chef de partie**

P.I.A.N.O B.A.R C.A.S.I.N.O

Ab 1. Juli 1996 haben wir neu in Gstaad ein Casino. Welche freundliche, junge

Barmaid

möchte hier anfangen? Bewerbungen an Robert Speth

Restaurant **Pianobar**

CH-3780 GSTAAD - TEL 030/424 251 - FAX 030/489 47

SANTA LUCIA

Für unser Ristorante SANTA LUCIA in Zürich suchen wir per 1. Mai 1996 eine/n

BETRIEBS-ASSISTENTIN

der/die sich in italienischem Ambiente zuhause fühlt. Eine/n junge/n, aufgestellte/n GastgeberIn, der/die:

- gute Erfahrungen in Service und Küche hat,
- im Service mithilft,
- vielleicht schon etwas Führungserfahrung hat,
- dem Geschäftsführer zur Seite steht
- und ab und zu für diesen die Stellvertretung übernimmt.

Sind Sie interessiert?

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung:

Ristorante/Pizzeria **SANTA LUCIA**
Altstetterstrasse 145, 8048 Zürich
Adolfo Lodi ☎ 01 / 431 65 60

Sporthotel Signina**, Laax**

Für Sportfans ist die folgende Stelle das Grösste, denn unser **Sporthotel Signina****** mit eigenem Tenniscenter und neuem Erlebnisbad «Laguna» befindet sich direkt bei der Talstation der Bergbahnen Crap Sogn Gion in Laax GR.

Ab 1. Juni 1996 suchen wir in Jahresstelle zur Vervollständigung unseres aufgestellten Teams:

Anfangsréceptionistin

mit kaufm. Ausbildung (Schweizerin)

Gratis-Skiabonnement, 5-Tage-Woche, gute Entlohnung und auf Wunsch die Unterkunft im Personalhaus nebenan sind bei uns selbstverständlich. Am besten setzen Sie sich unverzüglich mit uns in Verbindung.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung an **Hotel-Restaurantbetriebe Crap Sogn Gion AG**, Frau Bea Keller, 7032 Laax, Telefon 081 921 22 22.

LAAX CRAP

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir nach Vereinbarung versierte(n)

Servicefachangestellte(n)

sowie einen kreativen

Jungkoch

Fortschrittliche Anstellungsbedingungen. Auf Wunsch Zimmer im Hause. Auf Ihren Anruf und Ihre Bewerbung freut sich Frau U. Mosimann.

Sonntag und Montag geschlossen

Alle Winterthurerstrasse 45
8309 Nürensdorf
Telefon 01 836 42 12



**Gasthaus zum Trauben
8570 Weinfelden**

In unser historisches Gasthaus im Zentrum von Weinfelden suchen wir einen aufgeschlossene/n

Koch/Köchin

Freude am Beruf und eigene Initiative werden gross geschätzt. Sind Sie an einem vielseitigen A-la-carte- und Bankettbetrieb interessiert?

Dann würde es uns freuen, Sie kennenzulernen.

Sonntag und Montag frei. Kost und Logis auf Wunsch im Hause.

Weinfelden verfügt über ein grosses Freizeitangebot.

Eintritt nach Übereinkunft.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Familie Jürg und Olivia Langer
Telefon 072 22 44 44

**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 begrüessen 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/er 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 Restaurationservice.

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.)



Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir für die Saison 1996 in unser Spezialitätenrestaurant direkt am See

**Chef de partie
Commis de cuisine
Servicefachangestellte/n**

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen, die Sie an folgende Adresse schicken:

Seerestaurant zum Schlüssel
Bruno und Silvia Weber
CH-6405 Immensee
Telefon 0041 41 81 48 14



Hey Du, wir das Serviceteam vom Hotel Bernerhof, suchen für die kommende Sommersaison in Jahresstelle DICH (Servicefachangestellte/n). Bist Du teamfähig, kontaktfreudig, aufgestellt, sprachgewandt und hast Du auch Spass an der Arbeit? Dann melde Dich bitte schriftlich oder telefonisch bei unserem Teamchef Alain Letzelter! ****HOTEL BERNERHOF GSTAAD 3780 GSTAAD / Tel. 030 8 88 44

**Du bist der/die junge
Koch/Köchin**

mit Flair und Kreativität. Du bist selbstständig und nicht so schnell aus der Ruhe zu bringen.

Wir bieten Dir einen spannenden Job mit geregelten Arbeitszeiten und guter Entlohnung in einem tollen Team mit noch tollerem, anspruchsvollen Gästen.

Wir freuen uns auf Deinen Anruf.
Telefon 041 870 12 29
Bar-Restaurant **Lehnhof**
Patrik, Rolf und Stefan Bucher
Lehnplatz 18, 8460 Altdorf, Uri

Restaurant Rigi, 6404 Greppen LU

Gepflegtes, kleines, am Vierwaldstättersee gelegenes Speiserestaurant sucht zur Vervollständigung des Serviceteams per Mai oder nach Vereinbarung

Servicemitarbeiterin

Sie schätzen den Kontakt mit internationalen und einheimischen Gästen, arbeiten gerne selbstständig im kleinen Team, möchten aber auch die Freizeit von Montag bis Mittwoch 18 Uhr geniessen können.

Gerne erzählen wir Ihnen persönlich mehr. Wir freuen uns über Ihren Anruf.

Regula und Erich Stump-Rohr
Telefon 041 390 31 91

CHEF DE PARTIE W/M

Einem Chef der partie mit Flair für die italienische Küche bietet sich ab sofort die Gelegenheit, seine Kochkünste in einem renovierten Erstklass-Hotel in Luzern unter Beweis zu stellen. Sie sind eine lebensfrohe Person, die ideenreich und temperamentvoll kocht und sich erst dann so richtig wohlfühlt, wenn etwas läuft. Sicher möchten Sie mehr erfahren über die Cucina Ticinese, südliche Gasfreundschaft, und wie Sie dazu kommen, jenseits des Gothards, Polenta und Coniglio zu kochen. A presto.

Luzern, Herr Fehlmann

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

SOMMERSAISON START 1.5.96

Es sind bereits zahlreiche interessante Positionen in den Saisonsgebieten offen. Flexiblen, jungen, europäischen Berufsleuten aus Hotellerie und Gastronomie, die Spass haben, eine Sommersaison (eventuell in Jahresstelle oder mit Saisonkontingen) in den Walliser Alpen oder dem Bündnerland zu verbringen, bieten wir für Küche, Service und Administration die berufliche Herausforderung. Zögern Sie nicht, rufen Sie mich heute noch an.

Zürich, Frau Wenger

LUXUS-JACHT

Sie suchen für diesen Sommer eine ganz besondere Herausforderung. Wir suchen einen **STEWARDESS**, der während fünf Monaten auf einer Reise rund um die Welt für das Wohl einer Industriellenfamilie auf einer Luxusjacht sorgt. Nebst einer fundierten Ausbildung als Koch/Kellner, eventuell mit Hotelfachschule, und Erfahrung in der gehobenen Gastronomie verfügen Sie über ein gepflegtes und diskretes Auftreten sowie gute Sprachkenntnisse in Deutsch, Englisch und Französisch. Sie sind zwischen 20 und 25 Jahre alt und setzen sich zum Ziel, diese Kreuzfahrt zu einem unvergesslichen Erlebnis zu machen. Haben Sie gute Referenzen und einen tadellosen Leumund, dann zögern Sie nicht länger und rufen mich umgehend an.

Zürich, Frau Wenger

ADIA HOTEL
01/242 22 11

PERSONALBERATUNG FÜR HOTELIERE, GASTRONOMIE, TOURISMUS			
Temporärstellen - Dauerstellen - Kaderstellen			
8026 ZÜRICH	BADENERLANGSTRASSE 11	01/242 22 11	
9004 ST. GALLEN	MARKTPLATZ/ENGELGASSE 2	071/223 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 RAPONNE 1	021/320 68 11	

Möchten Sie sich verändern? Suchen Sie ein neues, abwechslungsreiches Tätigkeitsfeld?

Wenn Sie Bäcker, Bäcker-Konditor oder Pâtissier sind, Flair für die Gastro-Küche haben und auch noch handwerklich begabt sind, dann müssen Sie sich mit uns in Verbindung setzen.

Wir suchen einen

Allrounder

- 50 % Hauswarttätigkeit
- 50 % Führung der Hausbäckerei eines gutgehenden Café-Restaurants

Bei uns finden Sie:

- einen gut eingerichteten Betrieb
- moderne Maschinen und Apparate
- eine selbständige Arbeit
- eine schöne Wohnung.

Melden Sie sich telefonisch oder schriftlich bei:
Walter Graf, FLORA-Immobilien, Buchserstrasse 30
5000 Aarau, Telefon 082 837 57 70

KRONE
WINTERTHUR

Hotel und Restaurants, Marktstrasse 49, 8401 Wintertthur
Telefon: 052 213 25 21, Fax: 052 213 48 08

Wir suchen per 1. Mai oder nach Vereinbarung für unsere Réception erfahrene, qualifizierte

1. Hotelsekretärin
(System Fidelity)
Mit KV-Abschluss oder ähnllichem und guten E- + F-Kenntnissen.

Das Hotel Krone ist ein gepflegtes, traditionelles 3-Stern-Hotel mit internationaler Kundschaft mitten in der lebhaften Altstadt.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.
L. + E. Grimmelikhuisen-Haller

Trend Hotel
Eichwatt
Zürich
Strahlen-Lachen-Freude ausdrücken
Umsorgen-Ihr Herz einbringen...

...sind die unabdingbaren Eigenschaften unserer hilfsbereiten, eigenständigen, wie auch qualitätsorientierten Gastgeber/innen:

Restaurantleitung/Duty Manager (w)
(keine Administration, aber mit Führungsfunktionen)

Servicemitarbeiter/in
im Frühdienst, Sa. und So. frei

Réceptionistin
Sous-chef/Chef à la carte

Eintritt nach Vereinbarung. Keine Saisonstelle. Sendet uns Eure Unterlagen oder ruft uns an!

Trend Hotel, CH-8105 Regensdorf-Zürich
Roger Gloor, Tel. 01 87 00 40

HOTEL * * * * * LUZERN
SCHWEIZERHOF

Für unser Hotel mit über 220 Betten, einem beliebten und lebhaften Stadrestaurant mit einem internationalen Angebot sowie Bankettmöglichkeiten für bis zu 500 Personen, suchen wir auf sofort oder nach Übereinkunft

Commis pâtissier(-ière)
Servicemitarbeiter/in
zur Ergänzung unseres Teams.

Für ausländische Interessenten ist der Ausweis B oder C erforderlich.

Interessiert Sie eine dieser Stelle, dann senden Sie uns bitte Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Foto und Zeugniskopien an die Direktion Hotel Schweizerhof, 6002 Luzern.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen gerne Herr D. Thüer zur Verfügung.

TELEPHONE 041 410 0410 - FAX 041 410 2 971
6002 LUCERNE - SWITZERLAND

Sie sind

Jungkoch oder Jungköchin
und würden gerne mithelfen, den Namen

Wirtschaft Milchsüdi

in originelle, appetitliche Speiseangebote einzupacken?

Falls Sie schon lange in einer unkomplizierten In-Beiz arbeiten wollten, eine junge Brigade mit etwas anderen Ideen schätzen und per 1. Mai oder 1. Juni 1996 frei sind, dann sind genau Sie unser/e Mann/Frau, welche/r das besondere Ambiente unserer Beiz auch kulinarisch weitergeben kann!

Ursi Gisler oder Gabi Marfurt erzählt Ihnen gerne mehr!

Wirtschaft Milchsüdi
Ursi Gisler
Zugerstrasse 4, 6330 Cham
Telefon 041 781 22 14, Fax 041 781 22 17

PS. Sonntag und Montag sowie an den Feiertagen bleibt die Beiz geschlossen.

ROMANTIKHOTEL
F L O R H O F
ZÜRICH

Persönliche und engagierte Gastlichkeit geniessen unsere Gäste in unserem Boutique-Hotel im Herzen von Zürich. Wir suchen Sie, die/dien kommunikative/n, selbständige/n und mehrsprachige/n

Réceptionsfachfrau/-mann
(evtl. mit Fido/Kennntnissen)
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

WIENERCAFE
RESTAURANT

In unserem stadtbekanntesten Restaurationsbetrieb im renovierten Grand Hotel National Luzern ist auf Mai/Juni die Stelle der

Betriebsassistentin
neu zu besetzen, da sich die momentane Stelleninhaberin selbständig macht.

Wir suchen eine Gastgeber-Persönlichkeit (zirka 26- bis 35jährig), die aktiv im Service mitarbeitet. Ihre Stärken liegen in der Mitarbeiterführung und in der Betreuung der anspruchsvollen Kundschaft. Sie wissen mit Ihren Kompetenzen umzugehen, haben Unternehmerrgeist und können ein junges Team mit Ihrer professionellen Einstellung zu Spitzenleistungen motivieren.

Wenn Sie mehr über Ihren nächsten Karriereschritt erfahren möchten, rufen Sie an oder senden Ihre detaillierten Unterlagen an:

Frau Ursula Egger
Restaurant Wienercafé,
Grand Hotel National Luzern, 6002 Luzern
Telefon 041 410 10 15

Im Restaurant Rossberg, Nähe Winterthur, suchen wir per 15. April 1996 oder nach Vereinbarung eine nette, aufgestellte

Servicfachangestellte
J. + E. Bucher, Restaurant Rossberg
8310 Kempthal, Telefon 052 345 11 63.
P 83993/62200

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 Entlohnung, 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.

Gesucht per sofort oder nach Vereinbarung

Koch mit Ausbildung
5-Tage-Woche, CH- oder mit Bewilligung.
Bewerbungen an:
Restaurant Stadtcasino
Familie A. Mukusan
Stadthausstrasse 119
8401 Winterthur

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.

Swiss-Motel Zug
sucht per 1. Juni 1996 freundliche

Réceptionistin D/F/E
mit Erfahrung in der Hotelbranche.

Bitte richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung an:

P. Amrein AG, Ruopigenstrasse 33,
6015 Reussbühl, Telefon 041 260 97 15
84142/385420

Servicfachmann
Kellner oder Serviertochter
in Jahresstelle gesucht. Sprachkenntnisse D, I, E.
Für Ausländer Bewilligung B.
Eintritt: 1. Juni.
Schriftliche Angebote an:
A. Melcher, Restaurant Engiadina
7500 St. Moritz.

Hôtel Penta
Genève
cherche

UN(E) CHEF DE BRIGADE
sachant motiver et diriger une équipe

UN CHEF DE RANG
jeune et dynamique

Pour ces postes, nous recherchons des personnes ayant un goût prononcé pour la restauration, le sens de l'accueil, l'expérience du métier, 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

In unser * * * Romantik-Hotel
suchen wir auf den 1. Mai 1996 oder nach Vereinbarung

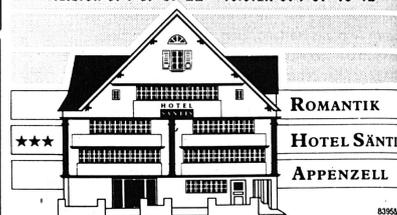
Servicfachangestellte/Kellner

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



ZUR ALTEN GASSE
Familie Philipp und Regula
Laggen-Haug
3997 Bellwald
Tel. 028/71 21 41-42
Fax 028/71 12 04

Hätten Sie Lust, als

Servicfachangestellte/r
eine abwechslungsreiche Kundschaft zu verwöhnen und einen anspruchsvollen Service zu leisten?

Wir sind ein junges Team und führen ein Top-Familienhotel mit 35 Betten im Ferienparadies Bellwald.

Ein sehr angenehmes Arbeitsklima, die Möglichkeit, Neues zu lernen und Verantwortung zu tragen, machen Ihre Arbeit interessant und lehrreich.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf.

Hotel «Zur alten Gasse»
Familie PH. Laggen
3997 Bellwald, Telefon 028 71 21 41

Chance für

Serviceangestellte

Wir suchen für unseren * * * Restaurant-/Hotelbetrieb in der Zentralschweiz, zur Entlastung der Patronin, eine tüchtige, fachkundige und flexible Fachfrau

Wir erwarten:

- Serviceerfahrung, gepflegte Erscheinung, Flexibilität, Teamfähigkeit, Fremdsprachenkenntnisse, Kreativität und Motivation.

Wir bieten:

- angenehme Zusammenarbeit und sehr viel Geduld und Einfühlungsvermögen
- auf Wunsch Zimmer oder Wohnung im Haus.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen und Sie einen Beginn zur Selbständigkeit und einer fruchtbaren Zusammenarbeit wünschen, dann erwarten wir sehr gerne Ihre Bewerbung, welche wir selbstverständlich ganz diskret behandeln.

Offerten unter Chiffre 84092 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

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.

tourismus revue

auch als Geschenk!

MARCHÉ DE L'EMPLOI

CASINO DE MONTREUX



Nous proposons les postes suivants:

Salles de Jeux:
Candidat(e)s nationalité CH, permis B ou C.
Moralité irréprochable.
Vif intérêt pour emploi avec horaires de nuit.

Nous cherchons également:

serveuses, serveurs
(débutants bienvenus)

barmaid
hôtesse

Etablissement en plein épanouissement, nous offrons tous les avantages d'une entreprise moderne, sérieuse et solide.

Ces postes conviendraient à des candidats motivés qui apprécient le contact avec la clientèle et le travail d'équipe. Votre atout: connaissances orales de l'anglais et/ou d'allemand. Sans permis de travail s'abstenir.

Date d'entrée: à convenir.

Merci d'adresser votre dossier complet (c.v. copies de certificats et diplômes, photographie) et prétention salariale au:

Casino de Montreux - 1820 Montreux, pour tous renseignements: téléphone 021 962 83 83, service du personnel.

84077/25240

CHECK-IN DATA SA
Informatique pour l'hôtellerie

Cherchons pour compléter notre équipe de suite ou à convenir

jeune personne dynamique

- connaissances Fidelio Front-Office
- français et allemand parlé
- expérience hôtelière
- connaissances de base en informatique

N'hésitez pas à nous envoyer votre dossier complet avec photo et curriculum vitae à

Check-In Data S. A., Madame L. Jaquier,
avenue de Florimont 1, 1820 Montreux

82438/382642



Ristorante Piccoli

«Accademia»

Rotwandstrasse 48
CH - 8004 Zürich

cerca

CUOCO

con conoscenza della cucina italiana.

Il nostro ristorante, frequentato dalla migliore clientela internazionale, è disposto ad assumere persona seria, capace e qualificata, anche giovane.

82999/337480



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'excellentes notions d'informatique.

Nous offrons un poste à responsabilités dans un cadre de travail agréable, ainsi que des possibilités d'avancement.

Veillez adresser vos offres au:

Bureau du personnel, **Hôtel Penta Genève**
Case postale 22, 1216 Cointrin (GE)
Téléphone 022 798 44 40

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 de 1^{re} classe à Genève

recherche un

cost-contrôleur

Diplômé d'une école hôtelière et au bénéfice d'une expérience dans le domaine de la cuisine et l'administration.

Ce poste conviendrait à une personne dotée d'un bon esprit d'initiative, maîtrisant l'outil informatique et possédant de bonnes connaissances de l'anglais.

Les dossiers de candidature sont à envoyer sous chiffre 84079 à *hôtel revue*, case postale, 3001 Berne.

Hôtel-restaurant «Les 3 Suisses»,
1346 Les Bioux (lac de Joux) cherche

serveur qualifié

pour le 1^{er} avril.

Avec permis de conduire.

Pour renseignements demander
M^{me} Berney,
téléphone 021 845 55 08.

83988/97181

**HÔTEL
DES ALPES**

Restaurant Le Perdtemps
Avenue Viollier 1, 1260 Nyon (Suisse)

Téléphone (022) 361 49 31

Fax (022) 362 35 63

Nous cherchons

**un(e) réceptionniste-
assistant(e)
de réception**

Nous demandons:

- Bonne maîtrise de la réception (accueil, informatique, caisse).
- Excellent contact avec la clientèle.
- Entregent, sens de la vente, jeune, dynamique.
- Esprit d'entreprise et de créativité.
- Affinités avec les chiffres.
- Langue maternelle française avec bonnes connaissances de la langue allemande. Anglais un atout ou langue maternelle allemande avec bonnes connaissances de la langue française.

Nous offrons:

- Salaire en rapport avec les qualifications.
- Indépendance dans le travail.
- Très bonne ambiance de travail.
- Possibilité d'évolution de carrière.
- Participation à l'agrandissement de l'hôtel.

Les candidat(e)s de nationalité suisse ou en possession d'un permis de travail valable sont priés de faire parvenir leurs offres avec curriculum vitae, copie du certificat de travail et photo d'identité à l'attention de Mme M. Liechti, directrice, **Hôtel des Alpes**, 1260 Nyon.

P 84101/28840



Annonces par Téléfax
031 372 23 95

TOURISMUS

Fliegen Sie mit uns.



Wir suchen fröhliche Air-Hostessen.

Junge Damen mit Pepp, Witz und Köpfchen und dem "gewissen Feeling" heben jetzt mit Crossair ab. Sie sprechen Deutsch, Englisch und Französisch, sind 20 - 33 Jahre jung und bis 1,75 m gross? Rufen Sie uns an. Unter Tel. **155 14 13** erfahren Sie, was wir Ihnen zu bieten haben.

crossair

Crossair MFR, Postfach, 4002 Basel

P 84982/269352

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.

Veillez 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.

Per il nostro avviato ristorante italiano nella Svizzera centrale, aperto tutto l'anno, cerchiamo per circa giugno:

un giovane chef di cucina

Ha Lei...

- un'età di 26-32 anni
- esperienza nella cucina italiana
- creatività e fantasia
- competenza nella calcolo e nei rapporti con i fornitori
- motivazione per guidare 2-3 collaboratori
- il desiderio di raggiungere con noi nuovi traguardi di qualità.

Oltre quello che da il CCNL, noi Le offriamo:

- libertà di scelte e autonomia nel Suo lavoro
- un team giovane ed esperto
- un pubblico di intenditori
- il giusto stipendio e in più la possibilità di partecipare alla rendita
- possibilità di alloggio presso di noi.

Potrebbe essere un impiego così motivato di soddisfazione per Lei?

Le preghiamo di mandare il Suo curriculum vitae sotto cifra 84022, *hotel revue*, casella postale, 3001 Berne.

84022/7021

HÔTEL MON-REPOS GENÈVE

Hôtel de première catégorie, situé au cœur des organismes internationaux

cherche de suite ou à convenir

Cuisine:

- un chef de cuisine (jeune et créatif pour une cuisine soignée)

- un jeune cuisinier qualifié

Réception:

- un(e) réceptionniste (bonne présentation, connaissance des langues français, anglais et éventuellement allemand, connaissances informatiques)

Etages:

- un portier d'étage
- une femme de chambre

Si l'un de ces postes vous intéresse... rejoignez notre équipe jeune et dynamique.

Adressez-nous votre c.v. avec lettre de motivation et photo. Possibilité de prendre rendez-vous au téléphone 022 738 54 48.



TOP
International
Hotels
HÔTEL MON-REPOS
M. Charles A. Bertschy, directeur
131-133, rue de Lausanne
CH-1202 Genève

84094/12955

Grand complexe de restauration
Région Lémanique

met au concours le poste de

directeur général

Le candidat sera au bénéfice d'une formation complète de restaurateur et de gestionnaire, justifiées par plusieurs années d'expérience couronnées de succès.

Il devra être à même de diriger de façon autonome plusieurs exploitations totalisant une centaine d'employés.

Prière d'adresser un c.v. avec prétentions de salaire sous chiffre

R 018-307283, à Publicitas, case postale 3575, 1211 Genève 3.

P 84089/44300

Établissement dynamique et convivial
cherche pour renforcer son équipe

un aide de cuisine avec expérience

Vous êtes motivé et compétent, autonome, apte à vous intégrer dans une petite équipe en apportant votre enthousiasme et votre créativité.

Faites-nous alors parvenir votre offre manuscrite, accompagnée des documents usuels.

Entrée en service: 15 mai.

SH 84091/20014

HOTEL ***
RESTAURANT
L'ÉGLISE
GRAND'RUE 27
2108 COUVET
TEL 038 63 26 44
FAX 038 63 21 89

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

Annonces par téléfax
031 372 23 95



INTERNATIONALER STELLENMARKT

ITALIAN CHEFS

CND Cruise Services invite applications to work aboard the worlds most prestigious superliners:

QUEEN ELIZABETH 2,
ROYAL VIKING SUN,
SAGAFJORD, VISTAFJORD,
SEA GODDESS I AND II.

Successful candidates should be qualified individuals who have gained a minimum of two years experience in luxury hotels or restaurants and possess an excellent command of the English language.

In return you can look forward to joining a successful team of enthusiastic professionals onboard these vessels in positions which offer competitive salaries at every level.



OP 81965/07655

CND CRUISE SERVICES - DEUTSCHLAND GMBH
Kajen 12 - 20459 Hamburg - Germany

Wir sind ein Reiseveranstalter mit themenbezogenen Studienreisen und suchen den

Büroleiter

als Nachfolger für unsere Niederlassung in der Schweiz. Sie sollten folgende Voraussetzungen mitbringen:

- Erfahrungen in der Touristik in einer vergleichbaren Position
- Kenntnisse in der EDV (Windows, WinWord, Excel, Corel Draw)
- gute Englischsprachkenntnisse
- Fähigkeit, ein junges Mitarbeiterteam zu motivieren
- Kreativität und Durchsetzungsvermögen.

Unsere Anforderungen an Ihre Leistungsfähigkeiten sind hoch. Dafür erhalten Sie eine überdurchschnittlich hohe Vergütung und einen Firmenwagen. Ihr Arbeitsplatz befindet sich in der Zentralschweiz im Grossraum Luzern.

Wir freuen uns auf Ihre aussagefähigen Bewerbungsunterlagen unter Chiffre 84017, *hotel+tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

CR 84017/385393

Québec, Canada

Restaurant suisse cherche

cuisinier (seul) pour la fin juin.

Adresse: Restaurant Manoir Antic
1073 rue Notre-Dame
Champlain PQ GOX ICO, Canada

Pour renseignements et envoi de votre curriculum vitae
M^{me} Jacqueline Charnière, Fax (001) 819-295-3425

84036/213584

swissôtel

BEIJING
HONG KONG MACAU CENTER

is looking for
dynamic individuals to be

Pastry Chef

Requirements

- * Minimum 3 years prior experience as Pastry Chef or Assistant Pastry Chef
- * Able to produce high quality bread and pastry items to be served in our coffee shop, pasta & grill restaurant, banquet facilities and room service
- * Able to develop and manage 12 Chinese pastry cooks
- * Innovative and energetic
- * Good English skills.

Benefits

Competitive salary, accommodation, health insurance, air passage, R&R leave with passage, 2 years contract

and

F&B Coordinator

Requirements

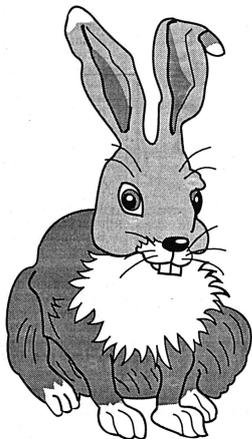
- * Minimum 2 years prior experience in F&B management, preferably in Asia
- * Experienced in leading and training staff
- * Able to develop and implement creative F&B promotions
- * Good English skills.

Compensation package as described above

Interested candidates please send resume to:

Mr. Michael Stroebel, F&B Director
Swissôtel Beijing, Hong Kong Macau Center
Dong Si Shi Tiao Li Jiao Qiao
P.O. Box 9153, Beijing 100027 China
Tel. +(8610) 501 22 88, Fax +(8610) 501 15 48

0 83986/113450



*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 n° 15 du jeudi 11 avril 1996:
mercredi 3 avril 1996, 12 h.

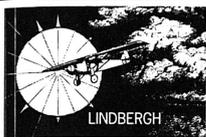
Le dernier délai pour les annonces du marché de l'emploi:

Parution dans l'édition n° 15 du jeudi 11 avril 1996:
jeudi 4 avril 1996, 13 h.

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 h (seulement possible par fax: 031/370 42 23 ou 031/372 23 95).

INTERN. STELLENMARKT

STELLENGESUCHE · DEMANDES D'EMPLOI



FRN GmbH
B 2, 12
D-68159 Mannheim

Wir sind ein anspruchsvolles Restaurant am Rhein-Neckar-Flugplatz mit aussergewöhnlichem Ambiente, 240 Restaurant-Terrassenplätzen sowie einem Biergarten mit über 1200 Plätzen. In naher Zukunft eröffnen wir unseren Banquet-Bereich bis 400 Personen.

Zur Erweiterung unseres Teams suchen wir ab sofort qualifizierte Köche mit Erfahrung in der gehobenen Gastronomie als

Sous-chef
Chef de partie
Entremetier/
Gardemanger
Chef de rang

Wir bieten leistungsgerechte Bezahlung, Schichtdienst und sind selbstverständlich bei der Wohnungssuche behilflich.

Bitte wenden Sie sich an:

Jochen Dahm Telefon 0049 621-22553
Jürgen Frenzel Telefon 0049 621-412465

84105/385415

ÜBERSETZUNGSDIENST

JCV 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, erwarten wir, dass Sie sich in ENGLISCH bewerben. Mit unseren englischen, gastgewerblich orientierten Spezialisten bieten wir Ihnen eine professionelle Übersetzung Ihrer Unterlagen (Lebenslauf/Zeugnisse). Rufen Sie an oder verlangen Sie unseren Prospekt. 788782046/13

büro metro

Seit Jahrzehnten die Adresse für professionelles Personal in Hotels und auf Kreuzfahrtschiffen WELTWEIT!

Auslandstellen, Schiffstellen
Kaderstellen, Sprachaufenthalte

KREUZFAHRTSCHIFFE:

Chief Purser
Voraussetzung: Schifferfahrung und Kenntnisse in Fidello
Executive Sous-chef
Butcher

ENGLAND
UND KANALINSELN:
Hotelfachpersonal für Saison '96

Büro Metro
Freigutstrasse 7, CH-8039 Zürich
Telefon 41(0) 1 201 41 10
Fax 202 16 46

84113/51138

Chefs de Rang/
Chefs/Demi Chefs
de Partie/
Pâtisseries/ Bakers

CND Cruise Services invite applications to work aboard the worlds most prestigious superliners:

QUEEN ELIZABETH 2,
ROYAL VIKING SUN,
SAGAFJORD, VISTAFJORD,
SEA GODDESS I AND II.

Successful candidates should be qualified individuals who have gained a minimum of two years experience in luxury hotels or restaurants and possess an excellent command of the English language.

In return you can look forward to joining a successful team of enthusiastic professionals onboard these vessels in positions which offer competitive salaries at every level.



CND CRUISE SERVICES · DEUTSCHLAND GMBH
Kajen 12 · 20459 Hamburg · Germany

P. 84029/6655

Entlastung für Hoteliere

1 neue Arbeitskraft ist Ihnen zuwenig
2 neue Angestellte belasten Ihr Budget zu stark

Haben Sie dieses Problem in Ihrem Betrieb?
Dann sollten wir uns unterhalten:

42-jähriger, gepflegter **Hotel-Allrounder** stellt sich ein Engagement etwa wie folgt vor:

- 6-Tage-Woche (in Ausnahmen oder in der Saison auch 7 Tage)
- 14-16 Stunden Einsatz pro Tag
- langfristige Zusammenarbeit (Jahresstelle) erwünscht.

Einsatzgebiete:

Réception: Frontdienst(D/E/F/I), auch Nachtportierablösung möglich, Buchhaltung, Korrespondenz, Lohnwesen, Kenntnisse Winword, Bestellwesen-Überwachung.

Küche: Wachablösung, Ruhetagablösung, Einsatzbereitschaft bei Banketten, Spätdienst, Kochen evtl für Pensionäre.

Service: Frühstückservice, Buffetablösung, Bankettorganisation, Tages-Bar-Ablösung, Serviceüberwachung, Abrechnungskontrolle.

Etage: Zimmerkontrolle, Fahrausweis Kat. A.

Einsatzwille jederzeit und überall, flexibel, loyal und absolut zuverlässig?

Ein Traum? Gibt's das noch? Lohn: Sie werden staunen!

Bitte senden Sie mir Ihr Angebot an Chiffre 84050, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern, oder rufen Sie mich einfach für ein Rendez-vous unter der Telefonnummer 055 414 33 74 an. Ich freue mich darauf!

84050/390791

Junges Paar

Er: Küchenchef,
D, mit Bewilligung B

Sie: Réceptionistin, CH
sucht neue Herausforderung. Ab sofort in Jahresstelle, wenn möglich Saisongebiet.

Offerten unter Chiffre 84024, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

84024/385401

Junges Schweizer Ehepaar sucht ab Anfang September 1996 eine neue Herausforderung:

Er: Koch

Chef de partie
gute Referenzen

Sie: Hofa

Lehrabschluss Juli 1996
1 Jahr KV-Lehre
Sprachen: D/E/F

Zuschriften bitte an:

Dominik + Eliane Dischner,
c/o Parkhotel am Rhein
4310 Rheinfelden AG

84023/385402

Versierter Küchenchef, 38-jährig, verheiratet, Bewilligung B, sucht per sofort oder nach Absprache neue Herausforderung. Gute Referenzen vorhanden.
Telefon 034 45 73 68

84143/385419

Innovative, flexible Geschäftsführerin, 36-jährig mit Team-Geist sucht neuen Wirkungskreis in ZH als
**Direktions-Assistentin
oder F & B-Bereich**

Bin gelernte Hotelfachfrau und an selbständigen Arbeiten gewohnt. Neben langjähriger Kadererfahrung kann ich D/E/F, PC-Winword und -works sowie 3 Jahre Berufserfahrung als Sachbearbeiterin vorweisen.
Offerten unter Chiffre 84052, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

84052/355046

Jeune cuisinière qualifiée cherche

place de travail

dans tous les cantons romands sauf Genève.

Offres sous chiffre 84019, *hotel revue*, case postale, 3001 Berne.

84019/385396

Erfahrene

Restaurant-Leiterin

35-jährig, sucht neue Stelle als **Chef de Restaurant/Chef de service** in lebhaftem Restaurant in Zürich.
Eintritt per 1. Mai (evtl. früher)
Telefon 01 291 28 16.

84053/355046

Directeur, bar-discothèque, 35 ans, avec grande patente, cherche

**place similaire
ou responsable de bar**

région VD-VS.

Nombreuses connaissances artistiques

Telefon 089 210 37 51

P. 83983/154822

Deutsches Fachpaar, sie 24-jährig, Hotelfachfrau, er 30-jährig, Küchenchef/Meister, mit Ausländerfahrung 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

Als Schülerin der Hotel-Handelsschule SHV NOSS in Spiez möchte ich ein einjähriges Praktikum an einer **Hotelryéception** (anerkannt für KV-Lehrabschluss) absolvieren. Beginn im Juli 1996. Bitte um telefonischen Kontakt.
Renée Roggen, Bern
Telefon 031 351 34 84 (abends)

84020/385397

Challenge – business – philosophy

Wir suchen nach Vereinbarung in Direktion oder in Miete den anspruchs- und stilvollen Hotelbetrieb oder «Bijou» genannt, national oder international.

Wir sind ein erfahrenes und innovatives Unternehmer-CH-**Hotelier-Ehepaar** (37- + 40-jährig). Verantwortung und Sinn für guten Geschmack liegt uns in der Natur. Gastfreundschaft teilen wir mit Erlebnis, und unsere Philosophie liegt voll im Trend. Wir sind ortsungebunden und frei von Verträgen.

Wir suchen ein

langjähriges Engagement

und, falls Sie dieses Bijou für uns sehen oder besitzen, freuen wir uns auf ein Zeichen von Ihnen. (Sprachen D, E, F).

Bitte schreiben Sie uns an folgende
Fax No.: 031 869 57 28 oder E. Wüthrich, c/o «Mail», Oberdorfstrasse 9, 3053 Münchenbuchsee.

84106/385414

Attraktive Sekretärin/Sachbearbeiterin (40-jährig) sucht per 1. Juni 1996 interessante, abwechslungsreiche Tätigkeit als

Bardame

in rustikaler, gemütlicher Bar, mit einer gepflegten, anspruchsvollen Stammkundschaft.

Ich war bereits im Service tätig und würde auch eine Stelle als **Serviceangestellte** mit Weiterbildungsmöglichkeiten zur **Hotelfachassistentin** nicht ablehnen.

Ihr Angebot erreicht mich unter Chiffre 84018, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

84018/385395

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 (ab zirka 1. 7. 1996)

Ich bin Kanadier und suche als Stagiaire eine Stelle für 1½ Jahre. Habe in Kanada in einem Schweizer Restaurant meine Lehre absolviert.

Susan oder Daniel verlangen.

Telefon 001 604 788 2566
Fax 001 604 788 9655

84001/237256

Portugiesisches Ehepaar (28-jährig), beide mit Bewilligung, sucht Stelle ab 1. Mai 1996

**Er: Portier/Hilfskoch/Buffer
Sie: Lingerie/Etage**

für den Kanton Bern.

Telefon 033 51 40 68.
Anruf bis 11.30 Uhr bitte!

84074/86635

Ich, verantwortungsbewusst und kreativ, suche neuen Wirkungskreis als

Directrice/Gerantin

in einem Hotel garni, wo ich meine langjährige Erfahrung einsetzen kann.

Offerten unter Chiffre 83729 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

83729/317314

Für Stellengesuche die hotel + tourismus revue

Der grösste Stellenmarkt
für die Gastronomie in der



Neu! Neu! Neu! Neu!

Für Fr. 132.- inkl. 2% MWSt. ein Jahresabonnement der htr!

Was ist zu tun?

Talon ausfüllen und an folgende Adresse
senden, oder telefonieren Sie uns:

hotel + tourismus revue
Abonnementsdienst
Postfach, 3001 Bern
Telefon 031 370 42 22



Ab der nächsten Woche finden Sie
die *hotel + tourismus revue* **für 13 Monate**
(1 Monat gratis) in Ihrem Briefkasten.

Absender:

Name/Vorname:

Beruf/Position:

Strasse/Nr.:

PLZ/Ort:

Telefon: