

Zeitschrift: Hotel- + Tourismus-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: 105 (1996)
Heft: 2

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 17.08.2025

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

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

AUA/SR-Partnerschaft 3

Die Partnerschaft zwischen Austrian und Swissair trägt Früchte: Das 50. Austrian Swissair-Reisepartner-Büro ist eröffnet.

Kritik am Gesetzesentwurf 4

Der Entwurf des Spielbankengesetzes berücksichtigt den Tourismus zuwenig, wurde in der Vernehmlassung kritisiert.

HOTELLERIE

Luzerner «Diana» verkauft 7

Im zweiten Versuch hat's geklappt: Hans K. Müller hat sein Hotel Diana in Luzern nun an Vassily Tsakmaklis verkauft.

Marketing Kanada 9

Kanadas Tourismusimage ist stark: Die Canadian Pacific Hotels & Resorts haben mit Destinations-Marketing Erfolg.

F&B · TECHNIK

Kurskorrektur 11

Das von Charles Fessel kopierte «Swiss Rock» in Zermatt musste einer Kurskorrektur unterzogen werden.

Wein: Verhaltene Wirte 13

Obschon der Weinkonsum in der Gastronomie sinkt, verändert sich das Angebot nur geringfügig.

HOTEL · TOURISME

Du chalet au palace 16

Originale et se démarquant des autres, la société CHH SA défend avec conviction une gestion hôtelière chrétienne.

Marché suisse 17

Le potentiel touristique du marché intérieur est important. Suisse Tourisme propose quelques recettes pour l'activer.

SHV · SSH · SSA

TVA: du nouveau! 18

Les modifications de l'Ordonnance régissant la TVA sont révélées dans le bulletin TVA no 5.

«Shake-hands» 19

«Coup d'envoi» pour le programme visant à accroître l'amabilité du personnel de la gastronomie.

Frauen in der Gastronomie



Schwieriger Weg in die Kaderposition

Sowohl in der Hotellerie als auch im gesamten Gastgewerbe arbeiten heute mehr Frauen als Männer. Obschon sämtliche Berufe, die früher fast ausschliesslich dem männlichen Geschlecht vorbehalten waren, heute auch Frauen zugänglich

sind, ist das Erreichen einer Kaderstufe für Frauen nach wie vor schwieriger realisierbar als bei Männern, wie aus einer veröffentlichten Studie hervorgeht. Damit es jedoch nicht bei diesem Zustand bleibt, sollen unter anderem zahlreiche

Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten sorgen. Zum 10. Mal organisiert Gastronomie in dieser Woche ein Gastro-Forum für weibliche Führungskräfte in der Gastronomie. (Fotos: Alexander P. Künzle)

Seite 14

Ferienmessen

Kein Vorsprung trotz Heimspiel

Über 200 000 Besucher werden sich in den nächsten Wochen an den fünf Schweizer Ferienmessen über Ferienideen aus dem In- und Ausland informieren. Mit unterschiedlichen Konzepten wird versucht, die Destination Schweiz besser zu präsentieren.

SUSANNE RICHARD

Seit immer kurzfristiger gebucht wird, ist ein möglichst frühzeitiger Kontakt mit potentiellen Kunden für die in- und ausländischen Reiseveranstalter und Destinationen entscheidend geworden. In den letzten zehn Jahren haben sich die Ferienmessen deshalb zu Institutionen entwickelt, wo sich auch Schweiz-Anbieter ein Fehlen nicht mehr leisten können. Ein attraktiver Auftritt mit eigenem Stand bei diesem «Heimspiel» zwischen den potentiellen Ständen von grossen Ferienveranstalter und ausländischen Destinationen ist für einen einzelnen Ferienort kaum erschwinglich.

Werbewirksamer und gleichzeitig besucherfreundlicher ist der gemeinsame Auftritt lokaler Anbieter unter einem regionalen Dach wie es Graubünden und das Berner Oberland modellhaft pflegen. Graubünden setzt bei der Messepräsenz in der Schweiz ausschliesslich auf die Ferienmessen und ist an allen vertreten,

Ferienmessen sind Regionssache

Ein nationales Dach «Schweiz» steht für die Schweizer Ferienmessen vorläufig nicht zur Diskussion. «Solange Schweiz Tourismus nicht über eine eigene, buchbare Produktlinie verfügt, wollen wir», so Heinz Keller, Chef der ST-Vertretung Schweiz, «in der Schweiz nicht mit einem eigenen Stand auftreten». Im Kooperationsvertrag mit den Regionen verzichtet Schweiz Tourismus übrigens auch auf solche Auftritte. Um das Ferienland Schweiz an den Ferienmessen dennoch bereits heute besser sichtbar zu machen, wird erstmals optisch ein Dach Schweiz signalisiert. Die Hauptbereiche von Schweiz-Anbietern sind an allen Ferienmessen (mit Ausnahme der Fespo Zürich) mit einem «Fahnenwald» mit Goldblumen-Fahnen und Slogan gekennzeichnet.

Da bereits heute rund 50 Prozent der Gäste primär spezifische Ferienaktivitäten suchen und der Ferienort sekundär ist,

wären für die Ferienmessen auch segmentspezifische Auftritte denkbar. Marktgerecht wäre deshalb auch eine gemeinsame Präsenz von Partnern einer Angebotsgruppe, möglichst mit direkt buchbaren Angeboten. Bereits heute wird diese Möglichkeit von den Wellness-Partnern genutzt. «Die Gästenachfrage geht sicher in diese Richtung», meint Annemarie Meyer, Bereichsleiterin Angebotsentwicklung bei Schweiz Tourismus.

«Schweiz aktiv»-Halle in Basel

An den meisten Ferienmessen sind Schweiz-Anbieter gruppiert. Einen Schritt weiter in Richtung gezielter Präsentation der Destination Schweiz geht die Ferienmesse Basel, wo erstmals auf Initiative der Messe Basel eine Halle unter dem Motto «Schweiz aktiv» geschaffen wurde. Ziel von Messeberaterin Hedy Schoch war es, den Schweiz-Anbietern in der heutigen für sie schwierigen Situation «mehr Gewicht zu geben». Alle Anbieter von Schweiz-Ferien sind in dieser Halle untergebracht und können für die Besucher als Animation sportliche Aktivitäten anbieten. Das Tessen zeigt Bungy-Running, die Thunersee-Region Segelboote und einen Surfsimulator etc. Möglich wurde diese animationsreiche Halle, weil für die Ferienmesse Basel erstmals eine zusätzliche grosse Halle dazugemietet wurde, deren Fläche noch nicht vollständig verkauft wurde.

Seite 3

STV-Branchenbericht

TQM-Programm sucht Unterstützung

Der Schweizer Tourismusverband (STV) hat seinen «Branchenbericht Tourismus» fertiggestellt, der als Basis für den bundesrätlichen Tourismusbericht dienen wird und eine der zukünftigen Marktbedingungen angemessene staatliche Tourismuspolitik zum Ziel hat. Bestandteil dieses Branchenberichts ist ein «Aktionsplan Tourismus mit zehn tourismuspolitischen Postulaten. Darin enthalten ist auch die Forderung nach zusätzlicher finanzieller Unterstützung spezifischer Massnahmen durch den Bund. Dabei steht im Vordergrund die finanzielle Unterstützung des Total Quality Management-Programms für den Schweizer Tourismus. Daneben legt der STV in seinem Branchenbericht aber auch Wert auf Selbsthilfe-Massnahmen und Reformen innerhalb der Branche.

Seite 2

Hotelkooperationen

Synergien und neue Marktchancen

Ein Weg, ein Ziel und mehrere Anbieter: Gerade für die mittelständische Hotellerie eröffnet eine Kooperation mit gleichgelagerten Betrieben neue Marktchancen. Doch nicht immer werden diese Synergienmöglichkeiten ausgeschöpft. Eine von der Wirtschaftskammer Österreich in Auftrag gegebene Studie «Hotelkooperationen in Österreich» gibt Auskunft über die neuen Anforderungen in einem härter gewordenen Wettbewerb. Die Studie zeigt die Chancen und Defizite der Hoteliers, der «gelernten Individualisten» im Hotelmanagement, auf. Dabei zeigt sich offensichtlich der Nachwuchs im Hotelmanagement weit flexibler und anpassungsfähiger als die Gilde der «alten» Hotelkorymben. «Konzernähnliche Strukturen» müssten daher auch in der Hotellerie entwickelt werden.

Seite 5

Crossair

Un intérêt accru pour le tourisme réceptif

Initialement destinée aux hommes d'affaires, Crossair s'appuie à jouer un rôle toujours plus important sur le plan touristique. Les liaisons récentes inaugurées en Espagne et en Italie laissent en effet entrevoir de réelles possibilités de développement au niveau du tourisme en général et du tourisme réceptif en particulier. La nouvelle ligne entre Genève et Séville a en tout cas immédiatement démontré qu'elle répondait à un véritable besoin et Guido Calamai, directeur des ventes chez Crossair pour les marchés espagnols et italiens, est d'ores et déjà entré en contact avec d'importantes agences de voyage espagnoles. Celles-ci proposeront à leur clientèle différents arrangements «Vol aller-retour et hôtel» dans plusieurs régions touristiques de Suisse.

Page 15

Damit Sie Ihre
Wäscherei-Rechnung
nicht länger
ohne den Wirt machen:

Miele
PROFESSIONAL

Profi-Waschmaschinen
für das Gastgewerbe.

Telefon 056 / 417 24 62

Liebe Leserinnen und Leser

Für Ihr Vertrauen, das Sie der
hotel + tourismus revue
entgegenbringen, danken wir
Ihnen und freuen uns, Sie
dieses Jahr wieder zu unseren
Lesern zählen zu dürfen.
Wir wünschen Ihnen einen
guten Jahresanfang und
weiterhin alles Gute für 1996.

Ihr ftr-Team

eco bar
Minibars und
Zimmertresore
vom Feinsten.

Ecobar AG
Hirzenmattstr. 25, 5621 Zufikon
Telefon 056 631 90 60
Telefax 056 631 90 91

Personalberatung für
Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

ADIA HOTEL
verändert Ihr Leben

Beachten Sie die Angebote in der
«stellen revue».
Oder rufen Sie uns an!

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

VARIFLEX
Das umwelt-
freundliche
Hotel-Karten-
schloss
- ohne Strom
- ohne Batterie
**REIN
MECHANISCH**

Schlossfabrik Schulte & Co.
CH-8718 Schänis SG
Tel. 058 37 14 84
Fax 058 37 19 09

Mehr staatliche Gelder für Qualitätsinitiative?

Der vom Schweizer Tourismus-Verband verfasste «Branchenbericht Tourismus» zeigt Lage, Zukunftsperspektiven und konkrete Massnahmen zur Stärkung der Tourismuswirtschaft auf. Darin enthalten ist auch der brisante Antrag nach vermehrter finanzieller Unterstützung der Tourismusbranche durch den Bund.

STEFAN RENGGLI

Erarbeitet wurde der im Auftrag und zuhause des Bundesamtes für Industrie, Gewerbe und Arbeit (BIGA) entstandene STV-Bericht als Grundlage zum bundesrätlichen Tourismusbericht. Der dem Bericht angelegte Vorschlag für einen «Aktionsplan Tourismus» (siehe Kasten) enthält zehn tourismuspolitische Massnahmen, darunter einige, deren Umsetzung zusätzliche finanzielle Mittel erfordern würde. Unter anderem wird darin verlangt: «Das von STV initiierte Total Quality Management-Programm ist vom Bund speziell zu finanzieren.» Die von Schweiz Tourismus (ST) für die Kommunikation der Marke Schweiz und ihrer Produkte bereitgestellten Mittel seien international betrachtet nach wie vor ungenügend.

Das BIGA, in Kenntnis dieser STV-Forderung, hat deshalb Schweiz Tourismus sowie die beiden Branchenverbände Schweizer Hotelier-Verein (SHV) und Gastrosuisse um eine konkrete Zusammenstellung ihrer finanziellen Unterstützungswünsche im Zusammenhang mit dem TQM-Programm gebeten. Die drei Institutionen haben dies mittlerweile getan. Bedingung für einen erfolgreichen Mittelaufschlag wird sein, dass – wenn diese zusätzliche Finanzierung Realität würde – tatkräftig konkrete Massnahmen im Bereich TQM unterstützt werden und nicht nur Massnahmen im Kommunikationsbereich. In dieser Extra-Finanzierung des TQM-Programms versteckt sich eine politische heikle Aufgabe, denn zusätzliche finanzielle Begleichen der Tourismusbranche werden angesichts der aktuellen Situation der Bundesfinanzen und anderer laufenden Begehren aus dem Tourismus (MwSt-Sondersatz) nicht überall auf Verständnis stossen. Noch ist unklar, über welche Kanäle diese zusätzlichen Unterstützungsanträge der Tourismusbranche finanziert werden könnten.

Überlebensszenarien

«Aus den im ersten Tourismuskonzept von 1979 vorgeschlagenen Wachstumsperspektiven sind Überlebensszenarien geworden», schreibt der STV in der Einleitung zum «Branchenbericht Tourismus». Es stelle sich die Frage nach einer



Die rasante touristische Talfahrt muss gestoppt werden; wer welchen Beitrag dazu leisten soll, ist Gegenstand heftiger Diskussionen. Fotos: zvg

neuen Tourismuspolitik. Zur Beschaffung von Grundlagen zur zukünftigen Schweizer Tourismuspolitik (siehe Kasten) hat das BIGA beim STV das Forschungsprojekt «Wirtschaftliche Lage und Zukunftsaussichten der wichtigsten touristischen Branchen der Schweiz» in Auftrag gegeben.

Der «Branchenbericht Tourismus» zeigt die vordringlichsten Probleme und Perspektiven von 21 wichtigen touristischen Teilbereichen (im Bericht wird von «Branchen» gesprochen) auf. Er gibt darüber Auskunft, wie touristische Leistungsträger die aktuellen staatlichen Rahmenbedingungen und Förderungsmassnahmen beurteilen. Aufgrund von Statistiken, branchenspezifischen Grundlagen und Ergebnissen von Expertenbefragungen wurden die aus Sicht der einzelnen Branchen wichtigsten Anforderungen an eine den zukünftigen Marktbedingungen angemessene staatliche Tourismuspolitik formuliert.

Der «Branchenbericht Tourismus» lege auch, so der STV, grosses Gewicht auf die Möglichkeiten der einzelnen Branchen, durch Selbsthilfe-Massnahmen und interne Reformen auf Betriebs- oder Branchenebene selber aktiv zu werden und Gegensteuer zu negativen Tendenzen zu geben. Die Studie enthält daher auch zahlreiche Forderungen an die Branchen selbst.

Schweiz verliert Marktanteile

Der «Branchenbericht Tourismus» des STV präsentiert zuhause der politischen Entscheidungsgremien eine Übersicht der wichtigsten aktuellen Rahmenbedingungen der Tourismuswirtschaft, die für Branchen-Insider im wesentlichen bereits bekannt sind.

Die Tourismuswirtschaft erlebe, so die Studie, seit einiger Zeit einen pronon-

cierten Strukturwandel. Sei die Schweiz noch in den Fünfzigerjahren ein «Big Player» im internationalen Tourismus mit einem Marktanteil von 8 Prozent gewesen, so müsse sie sich heute mit einem auf knapp 3 Prozent geschrumpften Marktanteil zufriedengeben. Immerhin zählt die Schweiz weltweit noch immer zu den zehn wichtigsten Tourismusländern.

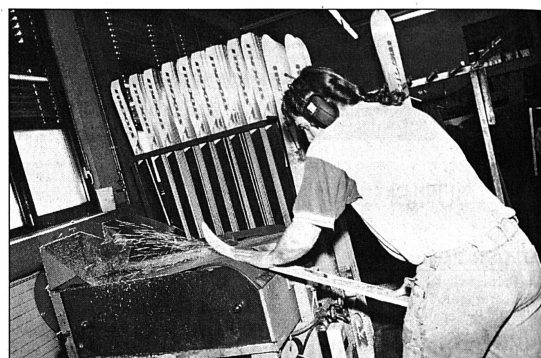
Die inländischen Produktionskosten und die Währungsrelationen im Vergleich zu den Herkunftsländern und Konkurrenzländern hätten sich aber in den letzten Jahren in einer Weise entwickelt, welche die Konkurrenzfähigkeit der Schweiz in einem ausgesprochen elastischen Weltmarkt deutlich verschlechtert hätten.

Die einstige Rolle der Schweiz als touristisches Pionierland und die damit verbundenen materiellen Erfolge hätten dazu beigetragen, dass der Anpassung von Methoden, Verhaltensweisen und Strukturen an die veränderten Gästebedürfnisse nicht überall die nötige Beachtung geschenkt wurde, stellt der STV fest. Die daraus resultierende Erösion der Ertragskraft vieler – vor allem gastgewerblicher – Betriebe habe die notwendige Erneuerung oft verzögert oder gar verhindert. Kapazitäten würden abgebaut und es werde zu Konzentrationen kommen.

Der Verschlechterung der Rahmenbedingungen der Schweizer Tourismuswirtschaft stehe zudem eine Intensivierung der Tourismusförderung in den Konkurrenzländern gegenüber. «Wenn der Schweizer Tourismus als reifes Produkt» den wandelnden Gästebedürfnissen gerecht werden und der wachsenden internationalen Konkurrenz erfolgreich die Stirn bieten will, hat er sich fortwährend zu erneuern», schreibt der STV.

Aktive Tourismuspolitik nötig

In der marktwirtschaftlich orientierten



Die schweizerische Tourismuspolitik soll mehr Profil gewinnen. Die zeitgemässe Ausrüstung kostet aber; hierfür soll auch der Staat tiefer in die Tasche greifen.

Gesellschaftsordnung sei es in erster Linie Sache der Tourismuswirtschaft (Unternehmen und Branchenorganisationen), die Wettbewerbsfähigkeit mit unternehmerischen Leistungen, brancheninterner Kooperation und branchenexternen Partnerschaften zu stärken. Obwohl der Trend zur Deregulierung und die strukturellen und konjunkturellen Probleme der öffentlichen Haushalte ein Umfeld bilden, das sektoralen Forderungen zur Zeit nicht besonders gewogen ist, sei der drittgrößte Exportzweig auf ordnende und fördernde Eingriffe des Staates angewiesen. Die öffentliche Hand – Bund, Kantone, Gemeinden – setzen der Tourismuswirtschaft in verschiedensten Politikbereichen Rahmenbedingungen.

Die Zusammenarbeit zwischen Tourismuswirtschaft und Öffentlichkeit müsse intensiver, kooperativer und besser koordiniert werden, fordert der Bericht. Branchenpolitik sei weiterhin nötig, aber lange nicht ausreichend. Soll die Schweiz ein Tourismusland bleiben und damit auch den wirtschafts- und staatspolitisch notwendigen Ausgleich zwischen Agglomerationen und Randgebieten anstreben, sei in Zukunft eine eigenständige (nationale) Tourismuspolitik unabdingbar.

Im «Branchenbericht Tourismus» sind die von den einzelnen Branchen gestützten Forderungen aufgezeigt. Diese Einzelorderungen richten sich an die eigene Branche, an die öffentliche Hand (Bund und Kantone) und an die mehrheitlich mit öffentlichen Mitteln finanzierten Tourismus-Marketingorganisationen. Der umfangreiche Forderungskatalog des STV-Berichts macht deutlich, dass die Wettbewerbsfähigkeit des Schweizer Tourismus nicht nur mit neuen Strategien, sondern ebenso sehr mit vielen unspektakulären Aktionen gesteigert werden kann und muss. Aus den Branchenforderungen und

aus der Analyse der wichtigsten tourismusabhängigen Branchen leitet der Schweizer Tourismus-Verband zehn wichtige tourismuspolitische Postulate ab, die seiner Meinung nach Kernpunkte eines neuen «Aktionsplans Tourismus» sein könnten (siehe Kasten).

Der «Branchenbericht Tourismus» des Schweizer Tourismus-Verbands wird demnächst publiziert. Die Kurzfassung sowie die detaillierten Teilberichte können beim Schweizer Tourismus-Verband bestellt werden.

Grundlagen zum neuen Tourismusbericht

Der STV-Branchenbericht Tourismus ist einer von fünf Grundlagenarbeiten zur Konzeption einer neuen Tourismuspolitik des Bundes. Das BIGA arbeitet derzeit zuhause des Bundesrats an der Synthese dieser Grundlagenarbeiten.

Die *hotel + tourismus revue* hat in ihrer Ausgabe 1/96 bereits über den Grundlagenbeitrag von Prof. Hansruedi Müller vom Forschungsinstitut für Freizeit und Tourismus (FIF) an der Universität Bern berichtet. In einer kommenden Ausgabe wird die *hr* auf die Grundlagenstudie «Umwelt und Tourismus» näher eingehen, die am Geographischen Institut der Universität Bern von Prof. Paul Messerli verfasst wurde. Die beiden weiteren Grundlagenarbeiten sind bereits älteren Datums: 1990 hatte die englische Consulting-Firma Horwath ihre Arbeit «The Future of Swiss Tourism» abgeliefert, ein Jahr später folgte die unter Prof. Claude Kaspar entstandene Studie «Perspektiven des Schweizer Tourismus».

STR

Aktionsplan Tourismus

Der Schweizer Tourismus-Verband listet in seinem Branchenbericht zehn tourismuspolitische Postulate auf, die er als Kernsätze eines neuen «Aktionsplans Tourismus» vorschlägt.

- **Währungspolitik:** Die Aufwertung des Frankens ist durch Massnahmen auf ein bezüglich Inflationsgefahr tragbares Mass zu reduzieren.
- **Fiskalpolitik:** In einer ersten Phase ist ein reduzierter MwSt-Satz für die Beherbergung einzuführen. Die MwSt ist generell tourismusfreundlich auszugestalten (Vorteilhaftigkeit bei geschäftlichem Konsum, Befreiung der Verwendung von Kurtaxen durch die Verkehrsvereine etc.).
- **Landeswerbung, Total Quality Management TQM:** Die von Schweiz Tourismus (ST) für die Kommunikation der Marke Schweiz und ihrer Produkte bereitgestellten Mittel genügen im internationalen Vergleich nach wie vor nicht. Das von ST initiierte TQM-Programm ist vom Bund speziell zu finanzieren.
- **Innovationsförderung:** Der Bund ist kompetenzmässig und finanziell in die Lage zu versetzen, gesamtwirtschaftlich nutzbringende, beispielsweise und innovative Aktionen und Vorhaben im Bereich der Produktgestaltung zu fördern.
- **Arbeitsmarktpolitik:** Eine Annäherung an die Arbeitsmarktregelungen der EU ist anzustreben. Insbesondere soll ein europakompatibles

Kurzaufenthaltsstatut ohne Kontingentierung geschaffen werden. Anzustreben ist die gegenseitige Anerkennung von Ausbildungsgängen und Diplomen. Für Angehörige des Nicht-EU-Raumes (2. Kreis) sind spezielle Lösungen zu finden.

- **Regionalpolitik:** Der Bund muss auch weiterhin Instrumente und Mittel zur Förderung von (touristischen) Infrastrukturaufgaben im Rand- und Berggebiet haben. Die Hotellierförderung ist neu zu konzipieren.
- **Aus- und Weiterbildung:** Sämtliche touristischen Berufsausbildungen (inklusive Skilehrer, Bergführer etc.) sind zu unterstützen.
- **Verkehrspolitik:** Die Anbindung der Schweiz an das internationale Schnellbahnnetz ist weiter zu fördern. Die Lösung des Transitverkehrsproblems darf keine Beeinträchtigungen für den Tourismus mit sich bringen. Ein Luftverkehrsabkommen mit der EU ist möglichst bald abzuschliessen.
- **Deregulierung:** Tourismusbehindernde administrative und polizeiliche Regelungen (z.B. bei Personentransporten, Bewilligungs- und Bauvorschriften) sind abzubauen.
- **Landwirtschaftspolitik:** Die GATT-Beschlüsse sind umzusetzen. Die Produktion von spezialisierten Produkten ist zu fördern. Die landwirtschaftlichen Funktionen der Berglandwirtschaft sind zu erhalten.

Strukturwandel in 21 wichtigen touristischen Branchen: Entwicklung 1987–1994 und Zukunftsperspektiven 1995–1999

Indikator	Frequenzen		Umsatz		Preise*		Ertrag/Gewinn		Beschäftigung		Investitionen		Anzahl Anbieter		Kapazitäten	
Branchen	87-94	95-99	87-94	95-99	87-94	95-99	87-94	95-99	87-94	95-99	87-94	95-99	87-94	95-99	87-94	95-99
Hotellerie	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Kurbetriebe	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Zweit-/Ferienwohnungen	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Gruppenhäuser	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Jugendherbergen	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Zelt- und Wohnwagenplätze	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Gaststättengewerbe	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Touristische Transportanlagen	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Schifffahrt	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Luftfahrt	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Eisenbahnen	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
öffentl. Strassenverkehr	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Carreisen	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Taxi	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Autovermietung	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Reisebüros	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Kongress- und Messwesen	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Skischulen/Skilehrer	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Bergsteigerschulen/Bergführer	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Tennisschulen	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Schulen und Tourismus	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

Viel besser, deutlich besser +; leicht besser, leicht steigend ++; gleichbleibend, stagnierend =; leicht schlechter, leicht sinkend -; viel schlechter, stark sinkend --; * = Preise im Vergleich zum Landesindex der Konsumentenpreise. Die Beurteilung der Branchen 1987 bis 1994 basiert auf Statistiken; die Einschätzung der Perspektiven 1995 bis 1999 stützt sich auf Einschätzungen von Branchenexperten.

Tabelle: STV

Ferienmessen

Ferienfreuden bereits zu Hause degustieren

Die Ferien- und Gesundheitsmesse Bern wird am Donnerstag dieser Woche als erste der fünf Schweizer Ferienmessen zum Ferien-«Degustieren» einladen. In der Durchmischung von in- und ausländischen Destinationen sowie weiteren mehr oder weniger tourismusnahen Ausstellern sind die Anbieter von Schweizer Ferien längst nicht die dominante Grösse.

SUSANNE RICHARD

Für in- und ausländische Reise-Anbieter sind die Ferienmessen ein erster Gradmesser für das touristische Jahr. Ausländische Trenddestinationen 1996 werden laut dem Organisator der Berner Ferienmesse Mario Pessina, FairCom AG, die USA, Australien und Neuseeland bei den Ferndestinationen und Spanien sowie Zypern bei den nähergelegenen Destinationen sein.

Im gesamtschweizerischen Überblick zwar leicht steigend ist der Anteil der Anbieter von Schweiz-Ferien, wobei die Zuordnung angesichts der heterogenen Produktpalette zahlreicher Aussteller nicht immer ganz einfach ist. Zudem präsentieren sich bekanntlich oft unter dem Dach eines Standmieters zahlreiche weitere Anbieter. Wiederum recht schwach ist die Präsenz der Schweiz in Basel mit 35 und in Genf mit 14 Schweizer Ferien-Anbietern. Besser vertreten sind Schweizer Ferien-Anbieter an der Zürcher Fespo mit 89 Ausstellern (13% der Aussteller), an der St. Galler Ferienmesse mit 80 Ausstellern (22%) und an der Berner Ferienmesse mit 170 Ausstellern (32%). Die hohe Präsenz von Schweizer Ausstellern in Bern ist dem grossen Gesundheitsbereich und der Carshaw zu verdanken. Der Gesundheitsbereich ist dieses Jahr mit Badehotels aus Ungarn und Wellness-Hotels aus Österreich und Deutschland deutlich um ausländische Anbieter erweitert worden.

Sprachschule an der Ferienmesse

Neben dem in Bern traditionell grossen Gesundheits- und Kurbereich werden auch neue Aussteller und Ferienformen präsentiert. Eine Sonderschau wird dem Thema «Sprachen der Welt» gewidmet sein. Verschiedene Anbieter von Jugendaustausch-Ferien, aber auch Sprachschulen, werden ihre Angebote vorstellen. Auf originelle Weise soll die Lust auf neue Wege beim Lernen von Sprachen geweckt werden: Die Schulstunden der Englisch-Sprachschule Wall Street Institute werden an die Ferienmesse verlegt, wo die Messe-Besucher als Zaungäste die Lernatmosphäre miterleben können. Die Berner Sonderschau «Lust auf andere Ferien» mit 60 Ausstellern steht zum ersten Mal unter dem Patronat des Grü-



Ferienmessen im Trend: Sie bieten dem Publikum Ferienfreuden mitten in der kalten Jahreszeit und erzielen fast durchwegs positive Wachstumsraten.

Foto: Ferienmesse Bern

nen Kreuzes Schweiz. Im Zentrum der Sonderschau, die ökologisch verträgliche Ferienideen präsentiert, stehen die Themen Familienferien, sanfte Ferien und Lebensgestaltung. Die Öko-Beratung der Schweizer Hotelier-Vereins stellt nach ökologischen Kriterien geführte Schweizer Hotels vor. Ob Ferien dank virtueller Erlebniswelten und Cyberspace tatsächlich einflussig sein werden, darüber können sich die Besucher an der Berner Ferienmesse selber eine Meinung bilden: Computerevents ermöglichen den Besuchern vor Ort einen Test dieser neuen Medien.

Fespo & STW in Zürich

Die Fespo ist mit 23 400 Quadratmetern Ausstellungsfläche und 700 Ausstellern die weitaus grösste Schweizer Ferien-

messe (siehe Tabelle). Zusätzlich aufgewertet wird sie durch den anderthalb Tage vor der Fespo zum ersten Mal durchgeführte Swiss Travel Workshop (STW), für den sich die meisten Schweizer Anbieter, die an der Fespo auftreten, ebenfalls angemeldet haben. Schweizer Gastregion an der Fespo ist in diesem Jahr das Wallis. Mit einer eigenen «Landesstrasse» präsentiert sich das Gastland Kanada. Zwei Hallen sind wiederum der Fotobranche gewidmet.

Die Ferienmesse Basel konnte die Ausstellerzahl von 399 auf 327 und die verkaufte Fläche von 3135 auf 3300 Quadratmeter steigern. Weil die Basler Ferienmesse bereits zum zehnten Mal stattfindet und damit ein Jubiläum feiert, soll ein besonders umfangreiches Rahmenprogramm geboten werden.

In Genf ist man mit dem Geschäftsgang der zweiten Fespo trotz schwieriger Wirtschaftslage recht zufrieden, bestätigt die Verantwortliche Pascale Gargantini. Unter den touristischen Ausstellern sind viele französische Einzelanbieter. Die Fespo Genf rechnet 1996 mit einem leichten Besucherrückgang gegenüber dem Vorjahr, da letztes Jahr gleichzeitig der Salon du Nautisme stattfand und viele Besucher gleich auch noch die Genfer Fespo besuchten.

Die St. Galler Ferienmesse wird als letzte Ferienmesse in der zweiten Februarwoche ihre Tore schliessen. Als bisher einzige Schweizer Ferienmesse zählt die St. Galler Messe bei den Eintritts- und zahlreichen Grateintritten nicht; die Zahlen in der Tabelle sind daher mit jenen der anderen Messen nicht direkt vergleichbar.

Schweizer Ferienmessen im Vergleich

Ferienmesse	Daten	Ausstellungsfläche	Verkaufte Fläche		Ausstellerzahl	davon CH-Anbieter	Erwartete Besucher	
			1996	1995			1996	1995
Bern	11.–14.01.	13 000 m ²	6 600 m ²	6 000 m ²	528	170	45 000	42 500
Basel	19.–21.01.	15 000 m ²	3 300 m ²	3 135 m ²	327	35	30 000	30 600
Zürich	26.–29.01.	23 500 m ²	13 500 m ²	13 500 m ²	700	90	75 000	72 000
Genf	01.–04.02.	8 700 m ²	4 100 m ²	3 500 m ²	165	14	40 000	45 000
St. Gallen	09.–11.02.	14 465 m ²	6 800 m ²	7 000 m ²	366	80	27 000	27 000

Quelle: htr

Swissair-Konzernstruktur

Mehr Transparenz

Das Airline-Geschäft, das bisher auf verschiedene Departemente verteilt war, fasst die Swissair führungsmässig zusammen und trennt es von den übrigen Konzernbereichen. Das ist eine der Änderungen, die die Fluggesellschaft auf den 1. März realisieren will.

Swissair will mit der Umstrukturierung eine klare Zuordnung der Verantwortlichkeiten erreichen und die Transparenz verbessern, schreibt sie in einer Pressemitteilung. Neben den Konzernfunktionen Finanzen/Konzernentwicklung, Kooperationen/Aussenbeziehungen/PR, Personalpolitik und Generalsekretariat soll es vier neugruppierte operative Konzernbereiche geben: Airline, Cargo/Logistik, Services und Verpflegung. Philippe Brugger übernimmt als Chief-Operating-Officer die Leitung des Airline-Geschäfts selbst. Die Funktion Markt wird in den Konzernbereich Airline integriert. Die Einbindung der Partnergesellschaften Crossair und Sabena wird über die jeweiligen Verwaltungsräte wahrgenommen. Paul Reutlinger, Stellvertreter von Philippe Brugger, übernimmt die Konzernfunktion Kooperationen/Aussenbeziehungen/PR. Der neue Bereich Services steht unter der Leitung von Rolf Wüthrich. Für den Bereich Personalpolitik ist Jürg Marx verantwortlich. pdr.

Kooperation AUA/Swissair

50 Austrian Swissair Reisepartner-Büros

Vielversprechendes erstes Jahr der Vertriebspartnerschaft von Swissair und Austrian Airlines im Reisebürobereich: Dieser Tage hat sich das 50. IATA-Reisebüro der Partnerschaft angeschlossen. Damit wurden die anfangs 1995 gesetzten Ziele erreicht. Eine Ausweitung der Reisebüro-Partnerschaft ins nahe Ausland ist in Vorbereitung.

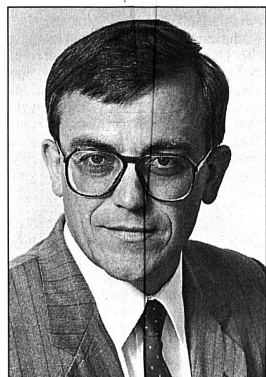
HERIBERT PURTSCHER, WIEN

Höhere Provisionen, Unterstützung bei den Personalkosten sowie gemeinsame Schulung der SR/OS-«Flugexperten» sind einige der Anreize für die Büros, sich der Marketinginitiative des Airline-Duos AUA-Swissair anzuschliessen. Ziel der Kooperation sind kräftige Zuwachsraten beim AUA- und Swissair-Ticketing, vorerst einmal am österreichischen Markt.

Expansion ins Ausland

Doch schon bald wollen die beiden Airlines mit ihrem Konzept ins benachbarte

Ausland. Nach zwei Filialen in Laibach (Slowenien) sind weitere der in einheitlichem Design gestalteten Partnerbüros in Ungarn und in Tschechien geplant.



Werner Baumann leitet seit dem Frühjahr letzten Jahres die Geschäfte der Swissair Österreich. Foto: zvg

Swissair Österreich bedient sich des Reisepartner-Verbandes, um gezielt Preisaktionen und touristische Anlässe in der Schweiz, wie etwa die «Street Parade» in Zürich oder das Jazz Festival in Montreux, zu promoten, berichtet der Swissair-Direktor für Österreich, Werner Baumann, der seit Frühjahr letzten Jahres im Amt ist. Analog zur «Schönes Wochenende»-Aktion von Austrian Airlines (mit verbilligten Wochenendflügen zum Beispiel von Wien nach Zürich und Genf) bietet auch Swissair Österreich günstige Wochenendpakete, um damit die Auslastung mancher Flüge zu verbessern.

Höhere Passagierzahlen

Als Versuch, so Baumann, offeriert Swissair Österreich neuerdings preisgünstige Winter-Skipackages in die Westschweiz und ins Wallis, so etwa nach Zermatt. Die durch das «Statthalterprinzip» miteinander verbundenen Airlines können auch mit dem bilateralen Verkehr insgesamt zufrieden sein. Die Passagierzahlen im Verkehr zwischen den beiden Ländern lagen Ende 1995 um 3 Prozent über dem Wert des Vorjahres.

SWISSORAMA

Gegen Gleitschirmlandeplatz. Der Kampf gegen einen Gleitschirmlandeplatz in der Hopfäben in Brunnen im Kanton Schwyz geht weiter. Natur- und Heimatschutzorganisationen fechten die Bewilligung des Regierungsrates vor Bundesgericht an. Dessen Urteil messen sie richtungsweisende Bedeutung für den Vollzug des Moorschutzes bei. sda

*

Verkehrsverein Zürich umbenannt.

Seit diesem Jahr heisst der Verkehrsverein Zürich «Zürich Tourismus». Die Namensänderung hängt mit der Neuausrichtung der gesamtschweizerischen Tourismuswerbung und mit der Umbenennung der Schweizerischen Verkehrszentrale auf «Schweiz Tourismus» zusammen. Mit dem neuen Namen will der Zürcher Verkehrsverein ein Miteinander im Schweizer Tourismus signalisieren. Gleichzeitig soll mit dem neuen Namen der Bezug zum Tourismus verdeutlicht werden. Der Eigenname «Zürich» wird in keine Sprache übersetzt. Lediglich das Wort «Tourismus» wird der entsprechenden Sprache angepasst. pd

*

Leukerbadner Tennishalle eine Fehlkonstruktion.

Die vor fünf Jahren erstellte Tennishalle der Sportarena in Leukerbad muss baulich saniert werden. Weil sich die Hallendecke um einige Zentimeter gesenkt hat, musste kurz vor Weihnachten die Anlage vorübergehend geschlossen und die Deckenstützen verstärkt werden. Laut Auskunft von Kurdirektor Peter Kuhn und Gemeindepräsident Otto G. Loretan «besteht und bestand zu keiner Zeit eine akute Einsturzgefahr». Nach den ersten Sofortmassnahmen konnte die Sportanlage für die Gäste wieder geöffnet werden. Bis im Frühjahr soll nun ein umfassendes Sanierungskonzept ausgearbeitet werden. Die anfallenden Kosten müssen vom Ingenieurbüro übernommen werden, das die Deckenkonstruktion falsch berechnet hat. GER

*

Ausgefallener Januar-Rabatt der Grächen Bergbahnen.

Angebot und Nachfrage bestimmen den Preis. Dieser Devisen lebt auch Thomas Gutzler, Direktor der Bergbahnen Grächen, nach. Während des sogenannten Januar-Lochs werden Skifahrer und Snowboarder für ihr Kommen mit einer besonderen Preismässigung belohnt. Je weniger die Pisten aufgrund der letztjährigen Statistik benutzt wurden, umso grösser ist der Rabatt. In der zweiten Januar-Woche werden die höchsten Ermässigungen, nämlich bis zu 29 Prozent, gewährt. Wer also früher kommt, fährt in Grächen besonders günstig. GER

*

Postautobus als Bahnkabine.

Um das Parkplatzproblem an Spitzentagen besser in Griff zu bekommen, intensivieren die Belalp-Bahnen in Blatten und die PTT-Postautodienst ihre Zusammenarbeit. Beim Kauf einer Tageskarte an einem der Postämter der Agglomeration Brig-Naters erhält der Skifahrer oder Snöber die Postautofahrt geschenkt. Um diese Neuerung besser unter Volk zu bringen, liess die PTT eine ihrer Postautos in den Farben der Belalp-Bahnen bemalen. «Die Gäste sollen bereits in Brig das Gefühl haben, in die Luftseilbahnkabine einzusteigen», hofft Toni Karlen vom Postautodienst Oberwallis. GER

*

Not macht erfinderisch: RhB-Lokomotiven als Werbeträger.

Auch die Rätische Bahn (RhB) wird von den Sparmassnahmen des Bundes hart getroffen. Die Betriebsbeiträge wurden massiv gekürzt, wodurch trotz mannigfacher Sparmassnahmen die Rechnung bei der RhB nicht mehr aufgeht. Auf der Suche nach neuen Einnahmequellen ist man auf die Idee gekommen, die RhB-Lokomotiven als Werbeträger zu nutzen. Es besteht die Möglichkeit, diese Werbeflächen mit zwei Plakaten zu schmücken (Preis 2850 Franken für zwei Wochen) oder aber eine der RhB-Lokomotiven mit einer Werbebotschaft zu bemalen und diese dann wenigstens ein Jahr lang auf die rund 9 Millionen Menschen, welche im Verlaufe eines Jahres die RhB benutzen, einwirken zu lassen. Dafür muss man dann schon tief in die Tasche greifen und 120 000 Franken hinblättern. Als dritte Variante wird Werbung auf Pendelzügen angeboten. Sie kostet 28 000 Franken für ein halbes Jahr. FS

Das Casinogesetz fördert den Tourismus zuwenig

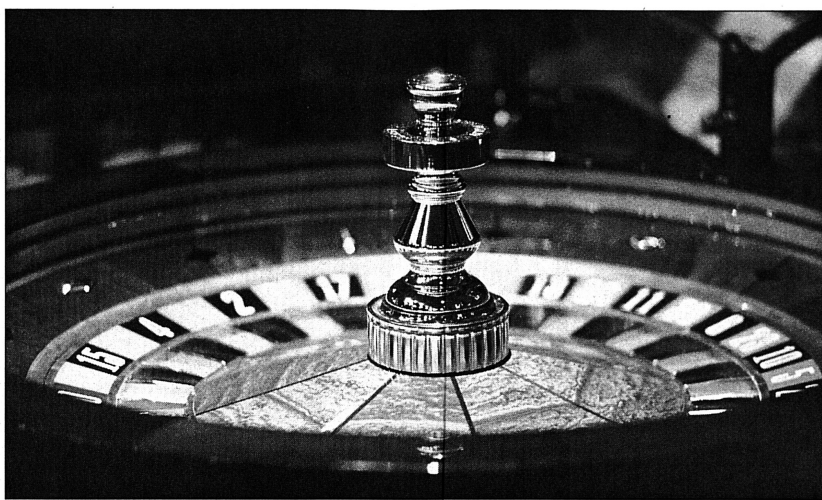
Vor allem die Besteuerung kritisieren die Vernehmlassungspartner am Vorentwurf zum schweizerischen Spielbankengesetz. Die touristischen Interessen seien zu wenig berücksichtigt. Einig sind sich Kantone, Parteien und Organisationen hingegen, dass der Gesetzesentwurf dem Schutz der Spieler und Gesellschaft genügend Rechnung trägt.

CHRISTINE KÜNZLER

Den Entwurf des Spielbankengesetzes beurteilten in der Vernehmlassung unter anderem auch touristische Organisationen: der Schweizer Hotelierverein, der Schweizerische Kursaalverband, der Schweizer Tourismus-Verband, die Swiss Casino Concept, der Verein E&G Hotels Schweiz, die Casino Operating AG und der Freizeitpark Connyland. Ziel der Vorlage ist einerseits der Schutz der Gesellschaft und der Spieler, andererseits soll ein volkswirtschaftlicher und fiskalischer Nutzen erzielt werden. Auf Zustimmung stossen allgemein die Massnahmen, die kriminelle Machenschaften in Spielbanken und negative soziale Auswirkungen des Glücksspiels verhindern sollen. Nicht einverstanden sind die Vernehmlassungsteilnehmer mit der Regelungsdichte und der Besteuerung. Die Expertenkommission schlug drei Varianten für Abgabesätze vor: 10 Prozent, 20 Prozent oder 40 Prozent für die ersten 10 Millionen Franken. Der Grenzwert beträgt 0,5 Prozent zusätzlich für jede weitere Million Franken. Die andere Variante ist differenzierter: für den Bereich zwischen 10 und 50 Millionen 0,5 Prozent zusätzlich für jede weitere Million Franken, 0,75 Prozent für den Bereich zwischen 50 und 80 Millionen und 1 Prozent für den Bereich zwischen 80 und über 80 Millionen.

Tourismus-Verband kritisiert

Harsche Kritik übt auch der Schweizer



Rien ne va plus – vorläufig zumindest. Der Gesetzesentwurf für die Spielbanken wird nochmals überarbeitet.

Foto: Stephan Wehrle

Tourismus-Verband (STV). Er fordert ein Gesetz, das den Förderungsaspekt und nicht die Gefahrenabwehr in den Vordergrund stellt. Insbesondere setzt er sich dafür ein, dass die Spielbanken so besteuert werden, dass sie rentieren und dass auch Kantone und Gemeinden im Interesse des Tourismus davon profitieren. Ein zeitgemässes Grundgesetz soll den Handlungsspielraum der Beteiligten nicht über das Notwendige hinaus einschränken, schreibt der STV. «Statt die Chance zu nutzen, getreu dem touristischen Förderungsziel die Schweizer Casinos international attraktiv und konkurrenzfähig auszugestalten, überzieht man sie mit einem Netz von Polizeibestimmungen, die dem angestrebten Sicherheitszweck wenig dienen». Der Vorentwurf enthalte klare Zielkonflikte,

wenn er mit einem Übermass an polizeilichen Restriktionen und einer eher maximierten denn optimalen Spielbankabgabe den Tourismus fördern und die kantonalen und regionalen Interessen berücksichtigen wolle. Viele Vernehmlassungspartner wollen nicht, dass die Anzahl der Spielbanken gesetzlich auf 13 beschränkt wird. Diese Höchstzahl von möglichen Spielbanken soll aber im Gesetz verankert werden, damit nicht zu viele kleinere Casinos entstehen, die wirtschaftlich nicht überleben könnten. Der Kanton Wallis möchte, dass die Casinos vor allem in Tourismusgebieten zugelassen sind.

«Zu enges Regelungskorsett»

Gut die Hälfte aller Kantone zweifeln angesichts des als zu eng erachteten Rege-

lungskorsetts, dass die Spielbanken wirtschaftlich überleben können. Zum Teil beanstanden auch sie, dass den touristisch bedeutungsvollen Aspekten eines Casinobetriebs zuwenig Beachtung geschenkt wird. Die meisten Kantone möchten teilhaben an der Spielbankabgabe, was aber aufgrund des geltenden Verfassungsrecht nicht möglich ist. Sie sind der Ansicht, dass dieses Geld dafür verwendet werden sollte, die lokale und regionale Wirtschaft sowie den Tourismus zu fördern.

Das Echo der Organisationen widerspiegelt deren unterschiedliche Interessen. Während die einen den Entwurf vollständig ablehnen, nehmen ihn andere positiv auf. Der Schweizerische Kursaalverband und die Institution Swiss Casino Concept haben einen Gegenvorschlag ein-

gereicht, der in vielen Punkten vom offiziellen abweicht (vergleiche Kasten). Auch die Organisationen und Spitzenverbände der Wirtschaft kritisieren, der Gesetzesentwurf habe das anvisierte Ziel, den Tourismus zu fördern, verfehlt: Er verhindere jede internationale Wettbewerbsfähigkeit der Spielbanken.

Nicht alles Geld für die AHV

Zusammenfassend zeigt das Resultat der Vernehmlassung, dass die Mehrheit der Befragten den Gesetzesartikel, der die Grundsätze der Spielbanken regelt, neu zu strukturieren wünscht. Die einen wollen die Interessen des Tourismus, der Kantone und der bestehenden Strukturen in den Vordergrund gestellt wissen, andere legen das Schwerkraft auf die sozialen und kriminalpolitischen Massnahmen. Entsprechend breit war das Echo auf die Besteuerungsfrage. Kantone, Parteien und Organisationen machen geltend, sie seien keinesfalls gewillt, die Einnahmen dem Bund, respektive der AHV-Kasse allein zu überlassen. Praktisch einhellig Kritik erntet die Vorarbeit der Expertenkommission in der Steuerfrage: Sie wird als ungenügend eingestuft. Praktische Erfahrungen- und Gleichheitswerte fehlten, um die Abgabesätze zu überprüfen.

Das Eidgenössische Justiz- und Polizeidepartement wird den Gesetzesentwurf in den nächsten Monaten überarbeiten. Die Spielbankengewinne sollen von der Verrechnungssteuer befreit werden. Wie die meisten Vernehmlassungspartner verlangen, sollen die Tronc-Gelder (Trinkgelder) vom Steuerabzug ausgenommen werden. Damit steigen die Unternehmenserträge, da diese Gelder einen wichtigen Lohnbestandteil der Casino-Angestellten ausmachen. Geschicklichkeitsautomaten sollen entgegen dem Vorentwurf nicht dem Spielbankengesetz, sondern dem Kanton unterstellt werden. Altrechtliche Kursale werden nicht privilegiert. Das wäre, so der Bundesrat, ein unverhältnismässiger Eingriff in die Handels- und Gewerbefreiheit.

Kursaalverband schlägt Änderungen vor

Der Schweizerische Kursaalverband schreibt in seinem Thesenpapier, dass seine Änderungsvorschläge das hauptsächlichste Konzept des Gesetzesentwurfs berücksichtigen. Er will aber unter anderem «erschwerende, im internationalen Vergleich unnötige und die Wettbewerbsfähigkeit der angestrebten schweizerischen Spielbanken beeinträchtigende Regelungen» eliminieren. Im Vordergrund stehen für den Kursaalverband «die Förderung des einheimischen und internationalen Tourismus, die Berücksichtigung kantonalen und regionalen Interessen sowie bestehender Strukturen». Die Kursale sollen bei der Zuteilung von Spielbankkonzessionen vorab berücksichtigt werden, verlangt der Verband. «Im übrigen bleibt das Kursaalwesen nach bisheriger Gesetzgebung zumindest während einer Übergangszeit von min-

destens 10 Jahren unverändert bestehen. Das Gesetz soll hierfür eine Besitzstandsgarantie festschreiben.» Zulassung, Betrieb und Besteuerung der Glücksspielautomaten mit Gewinnmöglichkeit sollen dem Kanton und nicht dem Bund unterstellt werden. Die Standortkonzession soll für bestimmte Gemeinden und Liegenschaften verliehen werden, fordert der Kursaalverband. Die vom Bundesrat festgelegten Höchsteinsätze sollen nicht niedriger sein als in den umliegenden Ländern. Die Tronc-Gelder seien als Lohnbestandteil zu behandeln und nicht als steuerpflichtige Einnahmen. Die Tarifansätze für die Berechnung der Spielbankabgabe soll nicht im Gesetz figurieren, sondern sollen vom Bundesrat aufgrund gesetzlich umschriebener Eckdaten festgelegt werden, heisst es im Thesenpapier. CK

Loterie Romande will Casinos koordinieren

Die Loterie Romande möchte eine neue Gesellschaft gründen und ihr die Nutzung der Casinos und Spielsalons unterstellen. Dies schreibt die «Neue Luzerner Zeitung» in ihrer Ausgabe vom Montag. Im Kanton Freiburg, in welchem 1200 Geldspielautomaten platziert sind, liegen die Einnahmen der Loterie Romande um bis zu 50 Prozent tiefer als in anderen Westschweizer Kantonen. Fazit: Offenbar benutzen die gleichen Leute Spielautomaten, die sich an Loterien beteiligen. Die Loterie Romande, die ursprünglich die Liberalisierung der Spielbanken bekämpfte, habe sich innerhalb der letzten drei Jahren zu einer potentiellen Casino-Betreiberin entwickelt. Nur so werde es der Institution längerfristig möglich sein, ihren Anteil am Glücksspielkuchen zu halten. Für die Loterie Romande seien nicht nur wirtschaftliche Gründe ausschlag-

gebend, dass sie die Geldspiele koordinieren möchte. Die Organisation ist der Ansicht, dass der Spieltrieb gewisser Leute der Allgemeinheit zugute kommen soll. Allein 1994 habe die Loterie Romande gegen 53 Millionen Franken verteilt, während sich die Lotteriegewinner 57 Prozent der insgesamt gesetzten 290 Millionen Franken teilten. Ob die Spielbanken Touristen anziehen werden, ist zumindest fraglich. «Nach der Liberalisierung der Geld- und Glücksspiele in den USA haben die Spielbanken vor allem die lokale Bevölkerung ins Spielfieber getrieben, aber kaum Touristen angezogen», heisst es in der «Neuen Luzerner Zeitung». In der Bevölkerung sei der Widerstand gegen die Spielhöhlen gewachsen. Mehrere Staaten, darunter Florida und Texas, hätten die Geldspiele inzwischen verboten. CK

Rekord für Casinos Austria

Trotz Minus im Fremdenverkehr konnte Casinos Austria bei den Besucherzahlen erstmals die 3-Millionen-Grenze überschreiten. Das entspricht einer Steigerung gegenüber dem Vorjahr um 8,1 Prozent. 1,4 Prozent beträgt der Rückgang ausländischer Gäste, dafür kamen über 13 Prozent mehr inländische Kundinnen und Kunden. Die zielgruppenspezifischen Angebote trugen zu diesem guten Ergebnis bei. Besonders positiv nahmen die Gäste das «Casino leger» auf: Sie werden in diesem Bereich in Freizeitkleidung zugelassen. Beliebte ist auch die Kombination «Speisen und Spielen». Besonderes Augenmerk legt die Casinos Austria künftig auf lokale Spiele. Es könnte durchaus sein, dass das Bregenzer Casino eines Tages zu Jassmeisterschaften einlädt. pd

Swatch Access

Eine Uhr dient als Skipass

Swatch hat für diesen Winter eine neue technische Entwicklung für Snowboarder und Skifahrer auf den Markt gebracht: Die Access, eine Uhr, die als Skipass dient. Ein Chip speichert das persönliche Abo, mit dem der Snowboarder oder Skifahrer freie Fahrt auf Skilift oder Bergbahn erhält.

In der mit der österreichischen SkiData entwickelten Uhr steckt neben dem Chip ein kommunizierender Sensor-Ring. Der Chip speichert das persönliche Abo. Der Sensor-Ring öffnet das Zutrittsterminal: Nur kurz den Arm mit der Swatch Access dagegen halten und schon ist die Piste frei. Die Uhr funktioniert auch unter dem Skidress. Ist das programmierte Abo abgelaufen, kann der Chip neue Daten speichern, zum Beispiel eine andere Station. Swatch Access lässt sich in über

300 Skigebieten in Europa und Nordamerika anwenden. Die Access gibt es bis jetzt in zwei Modellen zum Preis von je Fr. 60.–. Kürzlich feierte die Uhr in Laax-Flims Weltpremiere. Weitere Stationen in der Schweiz, in Österreich, Italien und den USA, Spanien, Kanada, Frankreich, Deutschland und Skandinavien sollen folgen.

Swatch unterstützt Snowboard

Swatch unterstützt den Snowboard-Sport immer wieder. Vor zehn Jahren bildete die Uhrenherstellerin eines der ersten Snowboard-Teams: Das Swatch Pro-Team. Die Verwandtschaft der Sportart und der Uhrenmarke liegt auf der Hand: Snowboarding und Swatch sind gleichermaßen jung und trendig. Für diese Saison tritt Swatch als Hauptsponsor der Vision ISF Boardercross Continental Open Tour in Szene. Swatch ist ebenfalls Titelsponsor an der diesjährigen ISF Snowboard Swatch World Series in Davos.

PANORAMA

Zürich ist viertuerste Stadt. Nirgendwo auf der Welt ist das Leben teurer als in Tokio. Die japanische Hauptstadt steht mit 202 Punkten an der Spitze der – 136 Städte umfassenden – aktuellen Rangliste der Genfer Beratungsfirma Corporate Resources Group. Darin wird für einen «Warenkorb» mit 155 Produkten und Dienstleistungen und das Ergebnis für New York gleich hundert gesetzt. Hinter Tokio folgt an zweiter Stelle Osaka vor Moskau, Zürich, Genf, Oslo, Kopenhagen, Peking, Libreville und Seoul. tdt

*

Multimedia-Bildschirmssäulen in Poststellen und Bahnhöfen. Post und SBB starten zusammen einen Multimedia-Versuch: Sie haben an acht Standorten in Bahnhöfen und Poststellen Bildschirmssäulen aufgestellt. Kundinnen und Kunden können an diesen interaktiven Geräten Informationen abrufen, Bestellungen aufgeben oder Käufe tätigen. Informationen oder Billette können an der Säule ausgedruckt und mit der Postcard bezahlt werden. Es werden beispielsweise Ta-

gesangebote und Geschenkgutscheine der Bahn sowie Konzertbus-Tickets der Post in Bern verkauft. Ausserdem können Informationen aus dem elektronischen Kursbuch des öffentlichen Ver-



Neue EDV-Säulen zieren Poststellen und Bahnhöfe. Foto: vzw

kehrs, Infos über das Postkonto sowie Neuigkeiten der Post abgerufen werden. Eine Privatfirma, die Blink AG, bietet Compact Discs an, die teilweise vorbestellt werden können, bevor sie im Handel angeboten werden. Der Versuch mit den Multimedia-Säulen erfolgt im Rahmen eines Joint-venture zwischen den SBB und der Post. pd

*

Abgassteuer für Flugzeuge in Zürich. Der Flughafen Zürich führt eine Emissionsabgabe für Flugzeuge ein, die ab 1997 zusätzlich zur Landegebühr erhoben wird. Damit will der Airport die Luftfehlern zwingen, Flugzeuge einzusetzen, die weniger Schadstoffe ausstossen. Höhe und Berechnungsgrundlage der – in Europa einmaligen – Abgassteuer stehen allerdings noch nicht fest. Im vergangenen Jahr stiessen die Jets am grössten Schweizer Flughafen – 1994 Drehscheibe für 14,6 Millionen Passagiere – 376 Millionen Tonnen Kohlendioxid, 1,45 Millionen Tonnen Stickstoff und 619 000 Tonnen Kohlenwasserstoffe aus. tdt

Hotelkooperationen in Österreich

Lichtblick am Horizont der Synergien

Die enge Kooperation mit Branchenkollegen eröffnet mittelständischen Hoteliers neue Marktchancen. Mögliche Synergieeffekte werden allerdings nicht immer genutzt. Dies ergibt eine von der Wirtschaftskammer Österreich gemeinsam mit dem Wirtschaftsministerium in Auftrag gegebene Studie zum Thema «Hotelkooperationen in Österreich».

HERIBERT PURTSCHER, WIEN

Hotelkooperationen besitzen der Synergien wegen gegenüber nicht kooperierenden Betrieben Wettbewerbsvorteile. Allerdings zeigt sich, dass bereits bestehende Gruppierungen die möglichen Synergieeffekte nicht immer nutzen und ein Lernprozess für das richtige «Kooperieren» durchgemacht werden muss. Die von zwei renommierten Tourismusberatungsunternehmen (Horwath Consulting, Kohl & Partner) durchgeführte Untersuchung wurde zu Beginn des Jahres in Wien den Medien vorgestellt. Wie die Studie ergibt, muss sich der österreichische Hotelier als «gelernter Individualist» an die neuen Erfordernisse des verstärkten Wettbewerbes erst anpassen. Es ist aber erwiesen, dass die bestehenden Kooperationsformen trotz Anlaufschwierigkeiten gegenüber der individuellen Hotelier klar Vorteile haben.

Wenig straffe Kooperationen

Das Ergebnis der Ist-Analyse ergibt auch, dass die derzeitigen Kooperationsformen sowohl organisatorisch als auch rechtlich sehr unterschiedlich sind. Größtenteils ist die Kooperation sehr lose, meist handelt es sich sogar um eine Kooperation ohne Vertrag. Doch straffe Kooperationen scheinen derzeit noch ein psychologisches Problem zu sein. Kooperation in Form von ERFÄH (Erfahrungsaustausch-) Gruppen wird mitunter als versteckte Konkurrenzbeobachtung missbraucht.

Eine besondere Position haben die Angebotsgruppen der Österreich Werbung (ÖW), da ein Erfolg nachweisbar ist. Innerhalb dieser Angebotsgruppierungen besteht nur eine lose Kooperation, die



Ein Weg, ein Ziel und zwei, die dies nutzen: Synergien und Kooperationen öffnen die Tore zu neuen Märkten. Eine Studie der Wirtschaftskammer Österreich zum Thema Hotelkooperationen zeigt die Chancen und Defizite der «gelernten Individualisten» im Hotelmanagement auf. Foto: Reflex

aber durch eine einheitliche Werbestrategie und vorgegebene Richtlinie doch Erfolge bringt. Ausserhalb der ÖW-Angebotsgruppen konzentrieren sich die Teilnehmer von Kooperationen auf Einkaufsvorteile, Wissensvorsprung durch Informationsaustausch sowie menschliche und persönliche Eigenmotivation. Als wesentlichster Vorteil der Kooperation wird «Unabhängigkeit und rechtliche Selbständigkeit» genannt.

Übergeordnete Strategien

Um künftig schlagkräftig am Markt agieren zu können, müssen in einer Situation des scharfer werdenden internationalen

Wettbewerbs «konzernähnliche Strukturen» entwickelt werden. Während der derzeit aktive Führungsschicht in der Hotellerie in dieser Hinsicht starke mentale Schranken hat, scheint die Nachfolgegeneration mit derartigen Strukturen weniger Probleme zu haben. Aber auch bei der Einführung übergeordneter Marketing-Strategien muss, den Autoren zufolge, jedem Kooperationspartner die Möglichkeit erhalten bleiben, gezielt auf die örtliche Notwendigkeiten zu reagieren.

Gerade dann, wenn es um die Einbindung der heimischen Hotellerie in die globalen elektronischen Märkte geht, ist eine Kooperation schon aus Kostengrün-

den unumgänglich. Verschiedene internationale Hotelreservierungs-Gesellschaften bieten Kooperationen ab 30 Mitgliedern günstige Einstiege mit Anschluss an globale Reservierungssysteme an. Ein Einzelhotel ist jedenfalls kaum in der Lage, die hohen Anschluss- und Wartungsgebühren zu tragen.

«Wesentlich wird sein, dass man in nächster Zeit verstärkt den Willen zur Kooperation hat, und konkrete Umsetzungsschritte in Angriff nimmt», fasst der Obmann der Bundessektion Tourismus und Freizeitwirtschaft, Hansjörg Kröll, zusammen. Seitens der Interessensvertretung, aber auch der ÖW, soll es entsprechende Hilfestellungen geben.

Deutschland-Umfrage der International Hotel Association (IHA)

Hotelmarkt stabilisiert sich auf niedrigerem Niveau

Der deutsche Hotelmarkt stabilisiert sich langsam, allerdings auf einem niedrigeren Niveau. Dies ergibt eine Umfrage unter den rund 450 Mitgliedern der International Hotel Association (IHA). Trotz zurückhaltender Investoren haben die Hotels der neuen Bundesländer ihr Hotelangebot deutlich verbessert.

MARIA PÜTZ-WILLEMS

Im statistischen Durchschnitt schlossen die befragten IHA-Hotels, die allesamt zur mittleren und gehobenen Kategorie gehören, 1995 mit einem Umsatzplus von 2,2 Prozent ab. Die Hälfte erzielte dabei aber ein Plus von 8,9 Prozent, ein Viertel meldete stagnierende, das vierte Viertel sinkende Umsätze von 8,1 Prozent. Ein Drittel der Befragten meldete jedoch wieder höhere Zimmerdurchschnittspreise (+6,5%) und bessere Belegungen (+1,4%); genauso viele mussten ihre Raten jedoch erneut senken (-5,7%). Im statistischen Mittelmaß pendeln sich diese Werte bei bescheidenen 0,2 Prozent ein.

Die Gründe dafür liegen für Insider nahe: Buchungen erfolgen immer kurzfristiger, die Gäste verweilen kürzer, das Preisbewusstsein ist unverändert scharf. Überkapazitäten erschweren die Situation zusätzlich. «Und hier gibt

es inzwischen keinen Unterschied mehr zwischen Grossstädten in den alten oder neuen Bundesländern, zwischen Ketten- und Privathotellerie», fügt IHA-Geschäftsführer Bernd Geyer hinzu.

Investieren um zu überleben

Die vielen Neueröffnungen haben regional den Verdängungswettbewerb forciert. Betriebe, die in diesem Umfeld seit zehn Jahren oder länger nicht mehr modernisiert haben, fallen durchs Netz. «Dauerhafte Runderneuerung wird in unserer schnelllebigen Zeit wichtiger denn je für erfolgreiche Überlebenschancen», resümieren die IHA-Manager. Das meiste Geld geben die Hotels fürs Renovieren von Zimmern und Bädern an, dann kommen die öffentlichen Räume und die Gastronomie dran. Alle Bereiche hinter den Kulissen (Küche, Haustechnik, EDV) müssen warten.

Sparen beim Personal

Der Schuh drückt die Befragten unverändert bei den hohen Personalkosten, Steuern, Gebühren und Abgaben. Bernd Geyer: «Die Personalkosten liegen in den meisten Häusern an der Schwelle zu 40 Prozent.» Er glaubt, dass die Personalkosten deshalb auch künftig noch stärker «als Schere» im Überlebenskampf fungieren werden. 44 Prozent der Befragten bauten

(kosten) ab, über zwei Drittel werden ihren Mitarbeiterstamm nächstes Jahr nicht erhöhen. Hinzu kommt, dass qualifiziertes Personal selten zu finden sei; an guten Köchen und guten Restaurantmitarbeitern herrsche akuter Mangel.

Neue Bundesländer holen auf

Trotz Sparmassnahmen und mühsamer Überzeugungspolitik am Gast gibt sich fast die Hälfte der IHA-Hotels optimistisch. Nur 10,7 Prozent rechnen noch mit einer Verschlechterung der Situation. Speziell mit der Lage in den neuen Bundesländern befasste sich eine Studie der gfu (Gesellschaft für Unternehmensberatung und Dienstleistungsmarketing Düsseldorf/Leipzig). Ihre Kernaussagen: Fünf Jahre nach der Einheit existiert dort ein durchweg modernes Hotelangebot. Zwischen Sommer 1993 und Herbst 1995 entstanden rund 10 300 sanierte oder neue Zimmer (ohne Berlin). Investoren sind jedoch grundsätzlich zurückhaltender geworden, so dass die einst geplanten Kapazitätsgrenzen nicht überall erreicht sind. Die Geschäftsreisen gehen eindeutig zurück, der Wettbewerb konzentriert sich auf Tagungen und Gruppengeschäft. Nur in Feriengästen steigt die Nachfrage nach. Über Erfolg oder Misserfolg, so die gfu, werde künftig auch der Anschluss an (inter) nationale Vermarktungssysteme entscheiden.

MEINE MEINUNG

Börse und Hotels: Forte macht's vor

Hätte der Schweizer Hotelier Müller Ende 1994 sein Hotel verkauft und wäre er mit dem Geld Anfang 1995 an die Schweizer Aktienbörse gegangen, hätte er Ende 1995 rund 25 Prozent Rendite auf seinem Kapital erwirtschaftet. Denjenigen Hotelbesitzern, die ihren Betrieb jedoch treu blieben, den 1995er Immobilien-Wertverlust wortlos abschreiben und das Logiernächte-Minus hinnehmen, bleiben als Trostpfänderchen die tieferen Zinsen auf ihren Schulden.

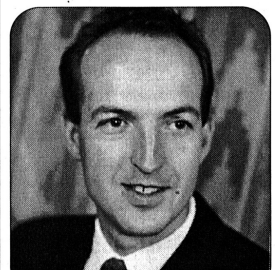
Einmal mehr zeigt sich, dass jene Faktoren, die die Aktienkurse nach oben drückten, gleichzeitig die Schweizer Hotellerie und den Tourismus nach unten drückten: Die Angst vor einer unklaren Euro-Währung respektive der auch sonst ständig erstarkende Franken sowie die anderswo auch nicht sehr überzeugende Konjunktur. Aber auch die Schlangentheorien, die Schweizer Unternehmen 1995 durchmachten, um aktionärsfreundlicher zu werden.

Was kann die Hotellerie als Branche überhaupt noch tun, um dieser Scherenbewegung zu entgehen? Extrem gesagt, sollte sie selber börsenfähig werden. In England ist es schließlich auch gegangen: Dort findet momentan eines der spannendsten unfreundlichen Übernahmespektakel in der Hotelgeschichte statt. Der Mischkonzern Granada offeriert den Aktionären des Hotel- und Gastro-Unternehmens Forte (Claridge's, Connaught, Savoy, Meridien etc.) 3,3 Milliarden Pfund für das Take-Over. Am 23. Januar werden Fortes Aktionäre entscheiden. Was hat das mit der Hotel-Strukturkrise in der Schweiz zu tun? Viel, denn Fortes Management tut seit geraumer Zeit alles, um Fortes Kapital zum Rentieren zu bringen, unter immensen Marktdruck. Eine Situation, die die meisten Schweizer Hotels nicht einmal vom Hörsagen her kennen. In aller Öffentlichkeit können die Engländer aus den Medien erfahren, was welches Hotel wirklich wert ist, wieviel welcher Betrieb rentiert und wie es um den Buchungsstand und das geschätzte Geschäftsvolumen der Forte-Betriebe 1996 steht. Hierzulande wissen im Gegensatz dazu oft nicht einmal die Besitzer, wieviel ihr Hotel eigentlich im Markt wert wäre, wenn sie verkaufen wollten (können)!

Sehr schnell hat die Forte-Spitze zu einer Management-Philosophie gefunden, speckte bei der Restauration und bei den US-Budgetketten ab, und konzentriert sich auf die eigentliche Beherbergung. Im Gegensatz dazu wissen in der Schweiz nur wenige Geldgeber, woran sie bei ihren Hotels sind. Kantonal- und andere Hypothekbanken können ein Liedchen davon singen. In England ist also mit Transparenz und Privatwirtschaft das möglich, was in der Schweiz auch mit Staatshilfe nicht geht: Strukturverbesserung.

Alexander P. Künzle

REKLAME



Christian Caprez, Kurhaus Bad Walzenhausen, Walzenhausen, profitiert von:

FIDELIO

Front-Office vom Hotelspezialisten

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

HOT-TELL

Hotel Alte Post in Davos geht an die Jakobshornbahn. Die sich im Besitz der Jakobshornbahnen befindliche AG für Grundbesitz in Davos hat an einer vom Konkursamt angesetzten Versteigerung das Hotel Alte Post erworben. Das Konkursamtlich auf 2,4 Millionen Franken geschätzte 40-Betten-Hotel wechselte schliesslich für 1,91 Millionen Franken seinen Besitzer und soll baldmöglichst wiedereröffnet werden. Kein Käufer konnte für das ebenfalls für Versteigerung gelangende Personalhaus, dessen Wert auf 500 000 Franken geschätzt wurde, gefunden werden. Es wurde deshalb für 370 000 von der Graubündner Kantonalbank übernommen. FS

*

Hotel Capricorn in Laax wird versteigert. Der raue Wind, von dem die Schweizer Hotellerie seit geraumer Zeit durchgeblasen wird, hat ein weiteres Opfer gefunden. Am 12. Januar 1996 soll das 50-Betten-Hotel Capricorn in Laax versteigert werden, nachdem sich sein Besitzer nicht mehr in der Lage sieht, die aufgelaufenen Hypothekenzinsen zu bezahlen. Die betriebsamtliche Schätzung des Hotels mit dazugehörigem Wohnhaus beläuft sich auf 2 Millionen Franken. FS

*

Westin Hotels wollen in Genf ein Hotel eröffnen. Die Gruppe mit 84 Luxushäusern möchte in Europa stärker werden. Die Kette eröffnet in vier europäischen Städten Häuser, darunter zwei in London, in Amsterdam und Paris. Westin Hotels ist im vergangenen Mai vom bekannten Bankhaus Goldman Sachs übernommen worden – jetzt haben bei den Hotels die Banker das Sagen. r.

Wählen Sie Ihre Gäste...

...durch Behaglichkeit und Komfort in Ihren Gästezimmern. Man wird es Ihnen mit Treue lohnen. Und dies zählt sich aus. diga ist Ihr Möbelfachpartner mit 6 Ausstellungen in der Schweiz.



ENGROSMÖBELZENTREN

8854 **Galggenen/SZ** 4614 **Hägendorf/Ob- u. N.** 9532 **Rickenbach/Wil.** 6032 **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 60 Tel. 037/26 80 80 Tel. 01/822 22 26

BON 89/ARO

ensenden an:
diga, Info-Service, 8854 Galggenen
Schicken Sie mir bitte **gratis**
☐ den 16seit. Gästezimmer-Prospekt
☐ 84seit. Gastronomiekatalog
☐ den 32seitigen Bettwarenprospekt

Name _____
Strasse _____
PLZ/Ort _____

Verrechnung über den Fachhandel

AUS-/WEITERBILDUNG



Schweizer Hotelier-Verein
Weiterbildung

Erfolgreiche Werbung

Datum: 25. Januar 1996
Kurszeit/
Kursort: 014.00 Uhr bis 17.00 Uhr, Olten
Referent: Christian Jaquet, Seiler DDB Needham AG, Bern
Teilnehmer: UnternehmerInnen, Marketing- und SalesmitarbeiterInnen
Kursziel: Fragen zu betrieblichen Werbemassnahmen analysieren und Ansätze für wirkungsvolle Werbung erarbeiten.
Kurspreis: Mitglieder SHV/SVV Fr. 94.- (inkl. MwSt)
Nichtmitglieder SHV/SVV Fr. 110.- (inkl. MwSt)

Energiemanagement in der Hotellerie

Datum/ 6. Februar 1996
Kursdauer/ ganzer Tag
Kursort: Elektrizitätswerk der Stadt Zürich, Nähe HB-Zürich
Referent: Lorenz Perincoli, Masch. Ing. HTL/STV, beratender Ingenieur, Goldwil
Teilnehmer: Hoteliers, leitende Angestellte, bei grossen Betrieben auch technisch beauftragte
Kursziel: Die Teilnehmenden erwerben sich die nötigen Kenntnisse, um im eigenen Betrieb erfolgreiche Energie- und Kosten-Sparmassnahmen realisieren zu können.
Kurspreis: Mitglieder SHV/SVV Fr. 350.- (inkl. MwSt)
Nichtmitglieder SHV/SVV Fr. 410.- (inkl. MwSt)

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

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

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

Handels- und Verkehrsschule Bern

Schwanengasse 11, Tel. 031 311 54 44

Hotelsekretär/in

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



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

ENGLISCH LERNEN IN AUSTRALIEN

- Moderne, neu renovierte Sprachschule in Perth, Westaustralien
- Anfänger- bis Diplommkurse (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 Gobet, 6390 Engelberg
Telefon 041 94 30 13
Fax 041 94 43 28

71806/328405

Sprachausbildung

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

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: _____

Jung • Neu • Kreativ

BAR

FACHSCHULE THÖRIG

Infoline

Fon 01-363 23 90 • Fax 01-850 60 07

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

Italienisch in Italien

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

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

Weiterbildung SHV

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

Hotel-Handelsschulen SHV

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

Schulhotels SHV

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

Schweizerische Fachkommission für Berufsbildung im Gastgewerbe SFG

- Schulzentrum Weggis 041 93 29 29

Ecole hôtelière SSH de Lausanne

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

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

Hotelberatung RIMC(Schweiz)

Von der Seereederei ins Hotelzimmer

Die in der Hotelprojektentwicklung, Hotelberatung und im Hotelmanagement tätige internationale Unternehmensgruppe RIMC ist seit neuem auch in der Schweiz vertreten. RIMC (Schweiz) AG mit Sitz in Basel gehört zu 80 Prozent der Unternehmens- und Hotelberaterin Eva Golf und zu 20 Prozent der RIMC GmbH, Hamburg. 44 Prozent dieser RIMC International Resort Management and Consulting GmbH gehört der Deutschen Seereederei Touristik GmbH (Robinson-Club-Pionier Johann-Friedrich Engel).

Der Gründer von RIMC GmbH, Gerd Prantner, war bis Ende 1993 Vorstandsmitglied von The Leading Hotels of the World. RIMC sieht in der Schweiz einen noch ungesättigten Markt für professionelle Dienstleistungen rund um Hotelliegeschäften. RIMC (Schweiz) wird in den Bereichen Projektentwicklung, Beratung und Betriebsführung für Hotel- und Freizeitanlagen tätig sein. Sie führt Organisationsentwicklung, Projektmanagement, Standort- und Produktmarketing sowie Managementbetreuung durch. Die Deutsche Seereederei hält ausser der RIMC-Beteiligung noch sieben Tochtergesellschaften zu 100% (Kreuzfahrten-TO, Reisebüros wie Clubschiff Aida, Clubs, Hotels und ein Flugreisebüro). Sie hält ausserdem eine kleine Beteiligung an der MS Arkona GmbH. APK

SIH Newsletter

«The Chamber Pot» immer noch attraktiv

Jedermann spricht heute von Internet, E-Mail und tragbaren Telefonapparaten – doch die gute, alte Newsletter scheint auch heute noch eine attraktive Art, seinen Mitgliedern Neuigkeiten mitzuteilen. So sieht es jedenfalls Swiss International Hotels SIH. Die Hotelgruppierung hat im Dezember nach reiflicher Überlegung erstmals ein Kommunikationsinstrument für ihre Members, für die Touristik und für ihre Gäste herausgegeben.

SIH sucht Anregungen und Kriterien für das Swiss International Hotel des Jahres 1996, das am 8. März 1996 an der GV der SIH gewählt wird (wie üblich in Berlin einen Tag vor der ITB-Eröffnung). Was den SIH-Newsletter 96/7 betrifft, möchte ihn SIH noch etwas mehr personalisieren, und beispielsweise Michelin-Sterne oder Gault- et Millau-Auszeichnungen und dergleichen bei der Vorstellung des Betriebs miteinbringen.

Zudem hat Alpine Classics als Schweizer Ableger der SIH eine interessante Promotions-Übereinkunft mit dem Key Club des Bankvereins abschliessen können. Key-Club-Bonuspunkte (analog den Vielfliegerpunkten), die Visa-Kartenhalter anhäufen, sind für Alpine-Classics-Hotels verwendbar. Damit erhöht sich auch das Gästepotential aus dem Kreise der SBV-Kundschaft.

Für alle SIH-Golfer schliesslich gilt der Hinweis, dass vom 21. bis zum 28. Januar im Reid's Hotels auf Madeira der erste SIH-Golf Cup stattfinden wird. Reid's-GM Kurt Schmid offeriert für den Event 50 Prozent Discount für alle seine SIH-Kollegen. APK

ANGEBOTE

Zürcher * City Hotels und swissrent a sport.** Die Zürcher ***City Hotels offerieren bis Anfang April eine Winter-sport-Preis-kombination für in- und ausländische Gäste: Touristen, die nachweisen können, dass sie mindestens fünf Übernachtungen in einem Schweizer Wintersport-Hotel verbracht haben, übernachten für 70 Franken im gewählten ***City-Hotel. Fürs Einzelzimmer kostet es 90 Franken. Kinder schlafen im Zimmer der Eltern gratis. Und ausserdem gibt es dank Zusammenarbeit mit swissrent a sport 10 Prozent Rabatt für Sportartikelmiete. Damit die Vergünstigung gilt, sind eine Reservierung mindestens 24 Stunden im voraus sowie eine maximale Aufenthaltsdauer in Zürich von drei Tagen nötig. Die ***City Hotels weisen inzwischen 17 Mitglieder auf. APK

Reservierungen können über das Zurich Tourist Office gebucht werden. Fax: 01 212 01 41.

Hans K. Müller, Hotel Diana, Luzern

Hotelverkauf im zweiten Versuch

Der Luzerner Hans K. Müller hat nach einem ersten fehlgeschlagenen Versuch nun definitiv das Stadt-Hotel Diana verkauft. Vassily Tsakmaklis, Besitzer des Hotels Fürigen unterhalb des Bürgenstocks, hat per 1. Januar 1996 das 3-Stern-Haus übernommen.

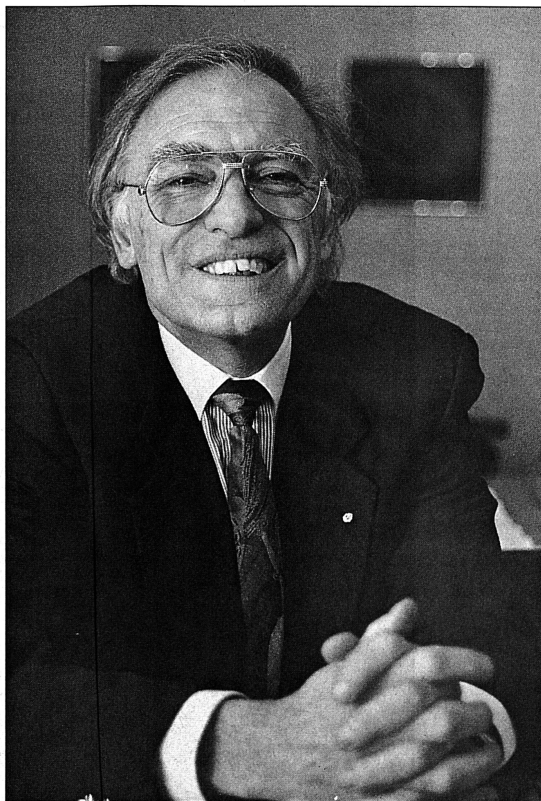
THOMAS VASZARY

Seit geraumer Zeit ist bekannt, dass Hans K. Müller seinen 3-Stern-Betrieb «Diana» verkaufen will. Bereits im Frühsommer letzten Jahres sah alles nach einem glücklichen Verkauf aus, als Müller sieben Stunden vor Vertragsunterzeichnung die Handbremse zog. Freunde hatten ihm noch in der Nacht vor der geplanten Vertragsunterzeichnung vom «vorschnellen Verkauf» abgeraten. Seither ist der damalige potentielle Käufer Urs Karli, einerseits innovativer Gastronome, andererseits Nicht-Mitglied des Luzerner Hoteliervereins (HVL), nicht all zu gut auf Müller zu sprechen. Müller, seines Zeichens Präsident des HVL, fühlte sich offenbar unter Druck gesetzt. «Es ging mir plötzlich alles zu schnell», sagte Müller. Er wolle nun alles in Ruhe nochmals überdenken.

Ideale Angebotserweiterung

Doch nichts mit der Ruhe: Die Publizität des geplanten und schliesslich gescheiterten Verkaufs brachte Müller plötzlich elf Kauf-Interessenten ein. Als im August 1995 auch Vassily Tsakmaklis sein Interesse bekundete, ging Müller in die Offensive. Für Tsakmaklis, der bereits das 3-Stern-Hotel Central und das Restaurant Sirtaki je einen Steinwurf vom «Diana» entfernt besitzt, ist dieser Kauf gleichzeitig auch eine ideale Angebotserweiterung. Kurios ist lediglich, dass Urs Karli bereits beim damaligen Verkauf des «Centrals» (vormals «Continental») Vassily Tsakmaklis den Vortritt lassen musste.

85 Jahre war das «Diana» im Besitze der Familie Müller. Grossvater Jean Müller hatte das damalige Hotel Germania und Deutscher Hof 1910 vom Luzerner Gott-



Hotelier und Musiker Hans K. Müller: Nach dem Verkauf seines Hotels endlich mehr Zeit für die geliebte Musik.

Foto: Thomas Vaszary

fried Zehnder gekauft. Mit dem Ausbruch des 2. Weltkrieges wurde das Haus in «Diana» umgetauft.

Bar als Insider-Treffpunkt

Der neue Eigentümer Tsakmaklis besitzt nun neben dem 38-Zimmer-Hotel auch

die legendäre Bar, ein beliebter Insider-Treffpunkt. Über den Verkaufspreis schweigt man sich aus. Müller bestätigte jedoch, dass der Jahresumsatz 1,2 Millionen Franken betrage; zwei Drittel davon im Logement-Bereich. Ganze 18 Prozent steuerte hierbei die Bar bei.

«...Travel Cards»

Mit Kärtchen Dialog-Marketing betreiben

Aus der Küche von René L. Steins Media+Tourism Marketing kommt die dritte Version des bekannten Dialogmarketing-Instruments für Leistungsträger «...Travel Cards». Nach den «...Urlaubsgüssen» und den «...Feriengrüssen» folgen «...geschäftlich unterwegs» mit Hotel-, Konferenz- und Geschäftsreisen-Angeboten.

Eine wichtige Zielgruppe der Schweizer Hotelier, jene aus dem Geschäftstourismus-Umfeld, wird diesen Sommer «Verbund-Mailings»-Post aus dem Hause René L. Stein/Gerhard Seidler erhalten. Interessenten aus den Bereichen Konferenzen, Seminare, Präsentationen, Geschäftsreisen und Firmenausflüge erhalten in einem Briefkuvert einen Begleitbrief mit postkartenähnlichen Prospekten von touristischen Leistungsträgern wie zum Beispiel dem Schlosshotel Chateau Gütsch in Luzern, Radar-Infos auf Pager, Seminar- und Konferenzhotels, aber auch Eurotreks Outdoor Team Spirit, das Verkehrshaus Luzern oder sogar ein Angebot für einen neuen Messestand. Die Postkarten-Prospekte sind Geschäftskundenantwort-Karten. «...Travel Cards»-Manager Gerhard Seidler hofft, mit der Nachbetreuung der so gewonnenen Interessenten künftige Stammkunden für die Leistungsträger zu machen, die ja seine Stammkunden sind. Die Zielgruppen-Auswahl erfolge, so Seidler im weiteren, nach dem Bedarf der Anbieter aus bewährten Adressdaten. Die «Travel Cards» seien ein preisgünstiges Marketing-Instrument. Vor vier Jahren waren die «Travel Cards» in Zusammenarbeit mit der Vorgängerin von Schweiz

Tourismus als Instrument zur Förderung des Individual-Tourismus aus dem Ausland entwickelt worden. Es gab «Urlaubsgüsse aus der Schweiz» für deutsche, englische sowie italienische und «Feriengrüsse» für Deutschschweizer Zielgruppen. Mit dem «Geschäftlich unterwegs» wendet man sich an sogenannte personalisierte Firmenadressen in der Deutschschweiz und in Süd-Deutschland.

Für 9950 Franken pro Postkarten-Prospekt respektive pro Leistungsträger, der mitmachen will, werden Seidlers «Travel Cards» im nächsten Sommer/Herbst und im Winter/Frühling 1996/97 zum Thema «...geschäftlich unterwegs» ausgesandt. Es müssen mindestens 16 Leistungsträger mitmachen. Für die 1996er-Auflage der «...Feriengrüsse» muss man mit 8950 Franken rechnen. APK

Rücklaufstatistik 1994
«...geschäftlich unterwegs»

Auflage/Adressen	22.000/3000
Saison	Herbst 1994
Teilnehmer	13
Total Rückantwort-Karten	647
Durchschnitt pro Teilnehmer	52
D.s. Kosten/pro Interessent	125 Fr.
Minimum	74 Fr.
Maximum (ohne Verk.)	217 Fr.
Total Antwortadressen	800 (3,2%)

Bei den «...Feriengrüssen» belief sich die Rücklaufquote auf 6,6% der totalen Antwort-Adressen von 2322 im Winter 1994. r.

Best Western

Erste Erfahrungen mit «Denial Reports»

«Warum hat der Gast mein Hotel abgelehnt?» Diese Frage liess sich innerhalb der Best Western-Gruppe bisher kaum beantworten. Seit einem halben Jahr arbeiten Best Western Schweiz und Best Western Deutschland mit den neuen «Denial Reports», die das Reservierungssystem liefert.

«Denial Reports» listen neun Gründe für die «Nicht-Buchung» auf. Demnach ist jetzt ersichtlich, ob der Standort nicht den Vorstellungen entsprach, der Preis zu hoch war, gewünschte Zusatzleistungen nicht erbracht werden konnten, ob der Gast es vorzog, direkt zu buchen, ob er mit den Garantie- beziehungsweise Stornobedingungen nicht einverstanden war oder ob der Übernachtungstermin, die gewünschte Zimmerkategorie oder ein bestimmtes Marketingprogramm nicht buchbar waren. Und schliesslich sagt der Report aus, ob es sich beim Anrufer um einen «Shopper» handelt, der mehrere Hotels anfragt.

Schwachstellen sichtbar

Die «Denial Reports», die Best Western Hotels in der Schweiz und Deutschland monatlich erhalten, werden in der Reservierungszentrale in Phoenix ausgedruckt. Die Aussagekraft jedes einzelnen Reports hängt natürlich davon ab, wie gründlich die Antworten der Anrufer ins System eingetragen wurden.

Peter Hürlimann, Geschäftsführer Best Western Schweiz, und Jochen Oehler, Sprecher der deutschen Gruppe, bewerten die «Denial Reports» übereinstimmend positiv. Sie helfen der Zentrale, mit jedem einzelnen Haus besser ins Gespräch zu kommen, denn sie machen Ver-

Rund 50 Prozent der Gäste sind Gruppen aus Fernost, Spanien Deutschland und den USA. Eine eigentliche Restauration hat Müller, abgesehen von den Hotelgästen, nie betrieben: «Ich bin ehrlich gesagt kein Wirt», gibt er offen zu.

Keine Härtefälle beim Personal

1977/78 baute Müller das Hotel vollständig um und stockte mit einer 6. Etage auf. Die Zimmer seien seither immer wieder erneuert worden. Die Küche wurde noch zu Beginn 1995 renoviert. Während Urs Karli «tiefgreifende Eingriffe» für einen Umbau geplant hatte, will Tsakmaklis den Betrieb nach kleinen Renovationsarbeiten erst einmal wie gehabt weiterführen. Wiedereröffnen will der Grieche, der vor 25 Jahren in die Schweiz kam, bereits Ende Januar. Ob später ein Restaurant eingerichtet wird oder nicht, steht noch in den Sternen. Bestehende Verträge will Tsakmaklis übernehmen, ebenso wurde bis auf den bisherigen Geschäftsführer das gesamte Personal übernommen. Neuer Geschäftsführer wird Vassily Tsakmaklis Sohn Panos.

Bleibt Müller HVL-Präsident?

Für Hans K. Müller dagegen, der in kleinem Rahmen am «Diana» beteiligt bleibt, bricht nun eine Zeit der Muse im wahrsten Sinne des Wortes an. Der begabte Musiker will sich wieder vermehrt dem Klavierspielen und Dirigieren widmen sowie seine zweite CD herausbringen und endlich einmal länger als 2 1/2 Wochen auf Reisen gehen. Nicht auszuschliessen ist, dass Müller trotzdem hier und da wieder am Klavier in der «Diana-Bar» anzutreffen sein wird.

Ob der ehemalige Direktor der Schweizerischen Hotelfachschule Luzern (1975 bis 1990), ehemalige Präsident der Klassifikationskommission des Schweizer Hoteliervereins (SHV) und SHV-Präsidentenchaftskandidat 1989 in Interlaken trotz Hotelverkauf weiterhin Präsident des Hoteliervereins der Stadt Luzern bleiben wird, entscheidet die Generalversammlung. So will es Müller, der seine Kolleginnen und Kollegen vororientiert hatte und sich «zumindest bis zum offiziellen Ende seiner Amtsdauer im Frühjahr 1997» zur Verfügung stellt.

kaufs- und Marketingschwächen sichtbar. Lehnen zu viele Kunden den Preis ab, muss quasi die Preispolitik am Standort überdacht werden. Bekommt der Anrufer nicht sein gewünschtes Zimmer, muss man trotz «Denial Report» noch intensiver nachforschen: War das Haus nun wirklich ausgebucht oder hatte das Hotel lediglich sein Zimmerangebot im Reservierungssystem zu früh geschlossen, um beispielsweise noch ein paar Räume für «Walk Ins» offen zu lassen?

Ähnliche Fragen stellen sich bei nicht vergebenen Marketing-Programmen. Beispiel Musical-Wochenenden: Das Hotel stellt zehn Zimmer fürs Musical-Paket bereit, die sind aber bereits nach kurzer Zeit ausgebucht. Reagiert das Haus jetzt nicht flexibel und erweitert dieses Kontingent, bleiben beispielsweise fünf weitere Anfragen als «Denials» in dieser Rubrik hängen. Das heisst: Dem Hotel sind fünf Buchungen verlorengegangen.

Stete System-Überwachung

Zu hohe Preise und die zu frühe Schliessung des Systems stellen denn auch die beiden Hauptprobleme im Alltag dar, berichtet Jochen Oehler. Und es sei immer wieder die «Fehlerquelle Mensch», die nicht spontan genug reagiere bzw. die Daten im Reservierungssystem nicht regelmässig überprüft/abändert. Die «Denial Reports» geben der Best Western-Zentrale darüber hinaus Hilfestellung in der Argumentation für oder gegen die Aufnahme eines neuen Hotels. Wenn wie in München 1994 rund 7500 Logis-Nächte abgelehnt werden müssen, bedeutet das umgekehrt: Best Western braucht in München ein weiteres Mitglied. So rechtfertigte die Gruppe jedenfalls die Eröffnung des Hotels Cristall – dem vierten Best Western in der Innenstadt! MAP

Hotel The Pierre, New York

Ein Wahrzeichen des «Big Apple»

Seit Charles Pierre 1929 damit begonnen hatte, an der Fifth Avenue von New York, direkt gegenüber dem Central Park, ein Hotel von damals unbekanntem Luxus zu schaffen, zählt das Hotel «The Pierre» zu den Wahrzeichen des «Big Apple». Für 70 Millionen Dollar wurde das 202-Zimmer-Hotel jetzt generalrenoviert.

INGA UBENAUF AUS NEW YORK

Doppelt soviel wie ursprünglich geplant hat die Renovation des «The Pierre» gekostet. Zudem weist es ein paar Besonderheiten auf, die es von anderen Hotels abhebt. Die Eigentümer der wertvollen Immobilie zum Beispiel, bewohnen Apartments in den oberen Etagen des Hauses. Die reichste von ihnen, eine Australierin aus der Familie der Fairbanks, herrscht sogar über drei ganze Stockwerke. Statt einen finanziellen Tribut zu erhalten, haben die Besitzer Zugriff auf sämtliche Dienstleistungen des Hotels, vom Roomservice bis zu Babysitter- und Kofferpack-Angeboten.

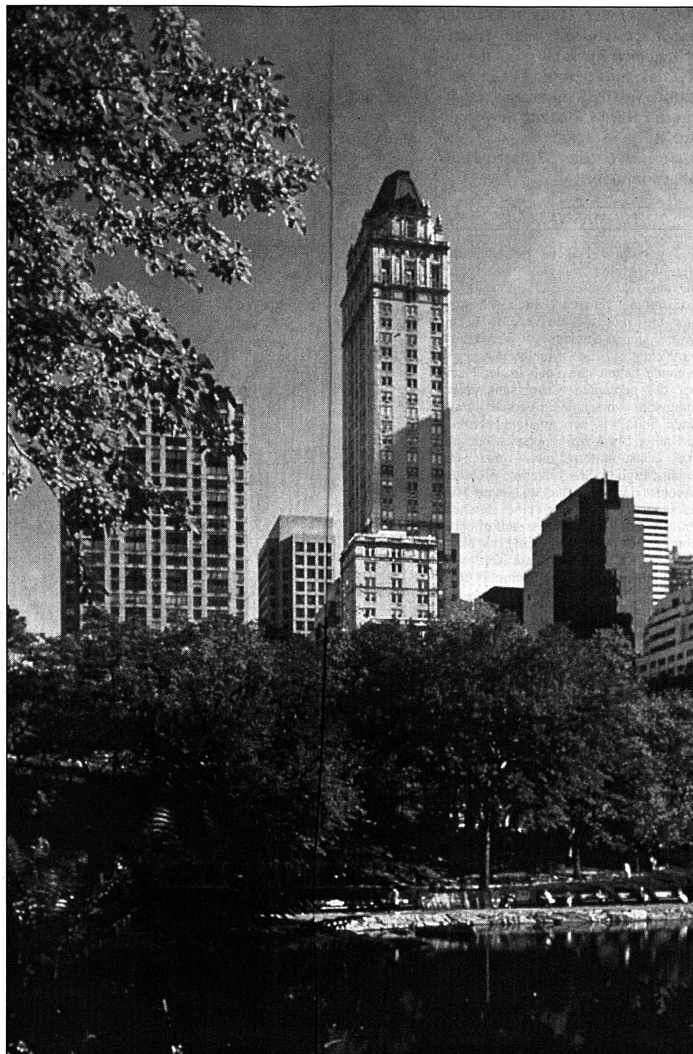
14 Jahre Renovationen

Die Renovationsarbeiten haben sich, ohne dass das Haus geschlossen wurde, über fast 14 Jahre hingezogen. Ähnlich den anderen Luxushotels in den USA hat auch «The Pierre» keinerlei Belegungs-sorgen – die Auslastung liegt bei 78 Prozent mit einem durchschnittlichen Zimmer-Erlös von 400 Dollar pro Tag. Die Wochenend- und Holiday-Sondertarife sind dabei schon berücksichtigt. 40 Prozent der Gäste stammen aus den USA, von den ausländischen Kunden kommen 40 Prozent aus Europa, mit den Engländern an der Spitze vor Deutschen, Franzosen und Schweizern. Die Zahl der Stammkunden liegt bei 60 Prozent.

Konkurrenz wächst heran

Für New-York-Besucher liegt «The Pierre» besonders günstig, weil fast alle Attraktionen zu Fuss erreichbar sind – sowohl die Shopping-Bereiche wie die wichtigsten Museen. Die Theater-Welt des unteren Broadway und die Business-Adressen der Wall-Street sind in wenigen Taxi-Minuten zu erreichen. Zudem hat dieses Haus mit seiner nach kontinentaleuropäischem Geschmack gestalteten Einrichtung immer noch die Position eins in allen Hotel-Ranglisten. Das aber könnte sich bald ändern – ist doch in unmittelbarer Nähe als Neubau das «Four Seasons» entstanden, das mit seinem ultramodernen Interieur zwar einen ganz anderen Stil verkörpert, aber in Luxus und Ausstattung dem «Pierre» si-

Seit 1929 unverkennbar ein Teil der Silhouette von Manhattan: Das New Yorker Top-Hotel The Pierre.
Foto: zvg



cherlich den Rang ablaufen wird. Einziger Trost für die Betreiber: Beide Häuser zählen zu «Four Seasons» & «Regent Hotels». Mit etwa 18 Millionen Dollar stellt der F&B-Bereich des «Pierre» etwa 40 Pro-

zent der Gesamteinnahmen. Als besonderer Service des Hauses gilt die «Concierge», die – prominent in der Lobby placiert und deutlich abgesetzt von der Réception – einen neuen Stellenwert in der Gästebetreuung dieses Hauses und

der amerikanischen Luxushotellerie überhaupt darstellt. Ebenso wird der Gästebetreuung durch spezielle VIP-Beauftragte grösster Wert beigemessen – beide Positionen sind im «Pierre» übrigens von Europäern besetzt.

Royal Caribbean/Pritzker

«Schwimmende Hotels» boomen

Positive News kommen derzeit eher von den «schwimmenden Hotels» – zumindest von jeder der Kreuzfahrtschiffe Royal Caribbean Cruise Line (RCCL), an der seit 1988 auch die in Chicago ansässige Familie Pritzker (Hyatt Hotels) beteiligt ist.

Die Reederei Royal Caribbean Cruise Line RCCL, die derzeit neun (Hotel-) Schiffe für 15 020 Passagiere auf über 60 Wasserstrassen betreibt, wird bis 1998 auf 14 Schiffe für 24 724 Passagiere aufstocken und investiert damit 1,75 Milliarden US-Dollar. Erst im April letzten Jahres hatte RCCL mit dem Stapellauf der «Legend of the Seas» Schlagzeilen gemacht. Das 70 000 BRT-schwere Schiff für 1800 Passagiere bietet erstmals einen Miniatur-Golfplatz an Deck, was sich als Riesenerfolg erwies. Deswegen wird auch das nächste Schwesterschiff «Splendour of the Seas» ab März 1996 einen Golfplatz besitzen. Die gigantische Expansion lässt die Bettenkapazität binnen drei Jahren um 80 Prozent steigen. RCCL ist dann zweitgrösster Bettenanbieter unter den schwimmenden Hotels.

Mehr europäische Gäste

Vor allem die Zunahme deutscher beziehungsweise europäischer Gäste lässt die

Reederei hoffen. Von 800 Passagieren in den Anfangsjahren stieg die Zahl der Gäste aus der Bundesrepublik auf 5 000 in 1995. Fürs nächste Jahr erhofft man sich sogar noch eine 20prozentige Steigerung. Erreichen will dies RCCL mit mehr als dem klassischen Programm, das von der zweiwöchigen Kreuzfahrt bis zur dreitägigen Seereise reicht.

«Früh- und Spartarife»

Neu eingeführt werden – quasi in Form eines strengen Yield Managements – «Früh- und Spartarife». Wer zuerst bucht, kann bis zu 40 Prozent gegenüber den Katalogpreisen einsparen. Diese Tarife gelten für alle Standardkabinen. RCCL will zudem garantieren, dass die Früh- und Spartarife die günstigsten sein werden, ganz gleich, ob man in Deutschland oder USA bucht. Und: Wer als Frühbucher einmalig 20 DM drauflegt, kann sich zusätzlich «upgraden» lassen. Noch kalkuliert RCCL auf Dollarbasis; dieses Jahr soll auch die DM eingeführt werden.

Mit neuen Routen will die Reederei auch dem Fernost-Reisefieber nachkommen. So entsendet sie erstmals ab Dezember 1995 ganzjährig die «Sun Viking» auf fünf ausgewählten Routen quer durch Fernost ab Singapur, Hongkong, Peking oder Tokio. Darüber hinaus steigt auch die Nachfrage nach kombinierten Meer- und Landurlaub. MAP

Novotel, Accor Gruppe

Farbenfroh renovieren statt «upgraden»

Bei den 300 eher spartanischen Novotels der Accor-Gruppe ist ein Renovationsprogramm gestartet worden, das sich bis zum Ende der neunziger Jahre hinziehen wird. Ein Upgrading ist damit nicht vorgesehen.

Novotel war innerhalb der Accor-Gruppe immer die Hotelkette mit dem eher spartanischen, aber verlässlichen Beherbergungs-Image. Ein Drittel der Häuser liegt in Frankreich, ein weiterer Drittel in Europa, der Rest hauptsächlich in Asien. Standortmässig liegen Novotels vor allem an Transportrouten und -strassen, Flughäfen, Bahnhöfen und in Innenstädten. Luxus und Ausgefallenes gehörte nie zur Idee von Novotel, auch wenn jetzt offenbar ein leiser Touch von Design Einzugs hält.

Minimum an Atmosphäre

Das neue Novotel beim Pariser Gare de Lyon bietet Marmor statt Linoleum, Spot- statt Spital-Beleuchtung, überhaupt etwas mehr Atmosphäre. Die Novotel-Marktforscher haben, wenn

erstaunt's, herausgefunden, dass Geschäftsleute für jedes zusätzliche Minimum an Atmosphäre dankbar sind. Die Kette ist deshalb seit 1993 kontinuierlich am Restrukturieren der Hotels in Richtung Zusatzwärme. Nur, spartanisch bleibt es dennoch: Was wie Holz und Marmor wirkt, stellt sich als Plastik-Imitation heraus. Philippe Brizon, Co-Präsident von Novotel, erklärt, weshalb plötzlich orange statt weisse Badetücher verwendet werden: «Wir haben kein Upgrading vor, sondern eine Renovation des bestehenden Produkts.» Rund 350 Millionen Franken sollen bis ins Jahr 2000 in diese Renovation gesteckt werden.

Durchsetztes 3-Stern-Prinzip

Als Anfang der 90er Jahre das Geschäft abflachte und die Budget-Formeln aufkamen, verlor Novotel Marktanteile an Holiday Inn und Queens Moat. Seither läuft die auf wärmere Atmosphäre designte Renovationenkampagne, neue Hotels werden bereits in dieser Linie gebaut. Man bleibt dem «durchsetzten 3-Stern-Prinzip» treu: 4-Sternhaft ist die Restauration mit ihren langen Öffnungszeiten, 2-Sternhaft der Umstand, dass der Gast eben sein Gepäck selber ins Zimmer bringt. APK

HOT-TELL

Visa-Kreditkartenhalter mit Rabatt bei Supranational Hotels. Die weltweit nach Utell, JAL und Lexington viertgrösste freiwillige Hotel-Reservations-gruppierung der Welt, Supranational Hotels, hat mit der Visa International Kreditkarte einen Deal in die Wege geleitet. Visa will sich im Reisegeschäft einen grösseren Anteil sichern und geht mit Discount und Spezialangeboten in die Offensive. Visa-Kreditkartenhalter können demnach bei Supranational angeschlossenen Hotels um 30 Prozent billiger übernachten. r.

Israelische Regierung «ködert» internationale Hotelgruppen. Die englischen Forte Hotels, die letztes Jahr die Luxuskette Meridien erwarb, begann sich im Mittleren Osten nach Standorten umzuschauen, just bevor Granada ihr unfreundliches Übernahmeangebot machte. Forte peilt in Israel einen Standort in Haifa an. Findet Forte dort ein Objekt, so könnte die Kette von den neuen Incentive-Massnahme der israelischen Regierung profitieren: Diese offeriert Bank- oder Darlehensgarantien in der Grösse von 25 Prozent der Kosten von neuen Hotelüberbauungen und -entwicklungen. In der neuen Forte-Broschüre für 1996 dominieren der Zahl nach die Meridien-Objekte. Vor allem in der Region Asien-Pazifik erhält die Forte-Gruppe dadurch eine ausgeglichene Präsenz von Hotels. Leisure Travel macht 45 Prozent des Umsatzes von Forte aus. r.

Neue Reservationstechnologie: Agenten haben direkten Zugang. Hilton Hotel Corp. hat eine Reservationstechnologie installiert, die den Agenten einen direkten Zugang bietet, sowohl was die Übersicht der Kapazitäten als auch was das Buchen betrifft. Die erste Agentenkette, die diesen Zugang erhält, wird Kuoni sein. Kuoni wird auch imstande sein können, die Zimmer-Verfügbarkeit von Hilton (HHC) in jedem Zeitpunkt zu überprüfen. Diesen «Electronic Data Interchange Link», den jetzt nur Kuoni nutzt, wird später vielen anderen Agenturen zugänglich werden. r.

Uttel: Ausbau des Incentive- und Meetingbereichs. Uttel Internationals Untermarken Summit International Hotels und Insignia Resorts möchten ihre Mitgliedschaften bis zum Jahr 2000 verdreifachen. Summit vermarktet weltweit 70 Luxushotels, Insignia 45 Resorts. Uttel hat mit den beiden Brands vor allem den Incentive- und Meetingbereich im Auge. Der neue Summit/Insignia-Prospekt ist auf den Kapiteln Golf, Romantik sowie «Body&Soul» aufgebaut. Summit will dieses Jahr einen Frequent Traveller Club aufbauen. r.

Hotel vor Bier: Neue Umsatzverteilung bei englischem Bierbrauereikonkern Whitbread. Mit 10 000 Hotelzimmern ist der englische Bierbrauereikonkern Whitbread zu Englands drittgrösstem Hotelier geworden. Letzten Sommer hat Whitbread noch zusätzlich für 360 Millionen Franken 16 Marriott Hotels übernommen. Acht seiner eigenen Gruppe UK Country Club Hotels sind in Marriott umbenannt worden, was weitere 26 Millionen gekostet hat. Nächsten Frühling wird Whitbread dann mit ihrem eigenen Namen kommen: The Whitbread Hotel Company soll 156 Betriebe zählen, 30 weitere werden entwickelt. Nach Forte und Mount Charlotte Thistle entpuppt sich Whitbread somit zu Englands Nummer drei im Hotelgeschäft, was die Anzahl Zimmer betrifft. Damit kippt auch die Umsatzverteilung: Zum ersten Mal in der Geschichte der Brauerei wird die Hotellerie mehr Umsatz machen als das Bier. Na dann Prost... APK

Südafrika: Handelt Hotelgruppe bald mit Spielkassino-Lizenzen? Sun International, eine Südafrikanische Hotelgruppe, müsste zwei ihrer Spielkasinos schliessen, falls die Regierung nicht nochmals auf ihre Gesetzesänderungen zurückkommt. Sun International betreibt 17 Spielkasinos. Ein Plan der Regierung sieht vor, dass ein Unternehmen nicht mehr als 15 Spielkassinos halten darf. Im ganzen Land waren insgesamt 40 Lizenzen zu haben. Sun Int. spielt mit dem Gedanken, in einem solchen Fall einen Handel mit ihren Lizenzen aufzubauen. Vor allem grosser Spielkassino-Konkurrenz fürchtet man sich bei Sun Int. nicht, denn als Hotelkette betreibt man die Resorts ohnehin. APK

IMPRESSUM

hotel + tourismus revue

Die Fachzeitung für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit.

Adresse Redaktion / Verlag:
Mombijoustrasse 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 Netzel (AN).
Réd. en chef adj.: Miroslaw Halaba (MH).

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

Sekretariat / Secrétaire:
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 Bochatay (AB), Sion;
Rolf Bühler (RB), Zürich; German
Escher (GE), Brig; Klaus Höhle (KH),
Genève; Jean-Charles Kollros (JK),
Terrier; Eliane Meyer (EM), Zürich;
Franz Spanny (FS), Chur; Ueli Staub (US),
Zürich; José Seydoux (JS), Fribourg;
Véronique Tanerg (VT), Genève;
Pierre Thomas (PT), Lausanne.
Ausland / Etranger: Barcelona: Ulrike
Wiebrecht (UW); Frankfurt: Georg Uebenauf
(GU); Lissabon: Susanne Rindlisbacher
(SR); Mailand: Dott. Ornella Giola (OG);
München: Maria Pütz-Willems (MP);
Paris: Jean-Pierre Grobart (JPG)
und Katja Hassenkamp (HAS);
Sydney: Urs Wälderlin (WUS); Wien:
Dr. Heribert Purtscher (HP).

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

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

Verlag / Edition:

Verlagsleitung / Chef d'édition:
Peter Schibler.

Marketing:
Margaretha Schöber.

Abonnement / Abonnements:
Gérard Porta.

Inserate / Annonces:
Dominik Chamartin, 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:
Druckzentrum Bern, Bern.

Verkaufspreis / Prix de vente:
Einzelnnummer Fr. 3.90*
Jahresabonnement Fr. 132.-*
* inkl. MwSt

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

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

Canadian Pacific Hotels & Resorts

Neue Hotel- und Business-Angebote

Die kanadische Hotelkette Canadian Pacific profitiert derart vom Tourismusimage des Landes, dass sie selbst Destinations-Marketing macht. Ihre Stärke: Naturerlebnis, gemixt mit Luxus und Incentive. Bald klettert der Umsatz über die halbe Milliardenmarke, in kanadischen Dollars.

MARIA PÜTZ-WILLEMS

Der schwache Kanada-Dollar lässt die Gästeströme aus Europa, vor allem aus Deutschland und der Schweiz, steigen. Davon profitieren auch die Canadian Pacific Hotels and Resorts (CP). Allein aus Deutschland kamen vergangenes Jahr 17,2 Prozent mehr Gäste. Gegenüber 1990 stieg die Zahl der Kanada-Reisenden aus der Bundesrepublik von 255 000 auf 363 000; aus der Schweiz kamen 1994 rund 90 000 Gäste. Damit trugen sie zum bisher besten Ergebnis in der über 100 Jahre alten Geschichte der Hotelgruppe bei.

Die CP erzielte 1994 einen Umsatz von über 475 Millionen kanadischen Dollars und ein Betriebsergebnis von rund 72,7 Millionen. Der Gewinn verdreifachte sich binnen eines Jahres. «Der Trend», so John Pye frohlockend, «setzte sich auch 1995 fort.» CP Hotels locken weiterhin mit dem Naturerlebnis Kanada, der Kombination aus Golf und Ski, Incentive und Konferenz. Das zieht mittlerweile Unternehmen wie Toyota, Mitsubishi oder Olivetti mit 4-Tage-Incentives über den grossen Teich. Im Sommer wie im Winter ist Kanada bereits eine Konkurrenz für Finnland, Norwegen oder die Schweiz», betont Pye.

Destinations-Marketing

Destinations-Marketing bleibt CP-Strategie, auch wenn man selbst weiter Neues zu berichten hat: So wird CP auch das letzte Schlosshotel, das in Kanada in diesem Jahrtausend eröffnet, betreiben: «Château Mont Tremblant» in der gleichnamigen Freizeitregion der Provinz Quebec. Der Hügel ist jener mit den höchstgelegenen Skipisten in Ostkanada. Und im Sommer kann man zu seinen

Füssen angeln, reiten, Boot fahren und segeln.

Während sich Kanadas frankophone Bevölkerung politisch in Separationsbestrebungen darstellt, ist sie touristisch gesehen ein Plus: Echter Lifestyle lässt sich immer gut verkaufen. Deshalb entsteht nach dem Vorbild der malerischen Altstadt Französisch-Quebecs bis zur Wintersaison 96/97 ein stufenförmig angelegtes 308-Zimmer-Hotel mit einem der grössten Konferenz-Zentren in Ostkanada. Neben 17 Konferenzräumen für 25- bis 60köpfige Gruppen wird der Ballsaal weitere 850 Personen fassen können. Ein Spa (Badetrakt) und eine Einkaufsgalerie runden dieses neue Hotelserlebnis ab. Rund um das neue Hotel entstehen in 15 Minuten Entfernung zudem drei weitere Golfplätze, so dass man bis 1999 insgesamt auf vier 18-Loch-Anlagen spielen kann. In die Entwicklung der gesamten Freizeitregion um Mont Tremblant fliesen knapp eine halbe Milliarde Dollar, also rund ein Jahresumsatz von CP.

Mehr für Geschäftsreisende

Federführend beim Projekt Mont Trem-

blant wirkt die Firma Intrawest, mit der CP bereits das weltweit bekannte Château Whistler in British Columbia entwickelte und es zum Top-Ski-Resort im Norden der USA machte. Darüber hinaus verbessert CP erneut sein Angebot für normale Geschäftsreisende. Seit November findet der Business Traveller in den meisten CP-Cityhotels auf seinem Zimmer ohne Aufpreis ein «Business Amenities Package»: Bleistifte, tragbare Telefone, PC-Anschlüsse, gutes Arbeitslicht und Kaffeemaschinen. Daneben bleiben die Annehmlichkeiten der «Entrée Gold»-Etage (eine Art «Hotel im Hotel» nur für Geschäftsreisende) und die Vorzüge des «CP Club» für Vielreisende bestehen.

Im Royal York Hotel Toronto können Geschäftsleute ausserdem ab Ende November einen neuen «Business Work Room» benutzen, der über mehrere PC-Arbeitsplätze, die üblichen Kommunikationsdienste, einen Besprechungsraum für vier bis sechs Personen und eine ständige Sekretärin verfügt. Bei entsprechender Akzeptanz will man diese Räume auch in den CP Hotels in Vancouver und Montreal einführen.

Charly Maurer, Hotel «La Paillote», Phnom Penh

«Frühstück wie zu Hause in der Schweiz»

Charly Maurer, geboren am Freitag, den 13. Januar 1944 in Zürich, steht an der Bar des Hotels La Paillote im Zentrum von Phnom Penh und trinkt mit einem Geschäftsmann aus Wädenswil ein Angkor Bier. Bilder aus dem Indochina der fünfziger Jahre steigen in der Erinnerung auf.

WERNER CATRINA

Rikschas, Velos, Motorräder, hochgebaute Lastwagen und hie und da ein Ochsenkarren prägen das Strassenbild von Phnom Penh. Maurer hat das 25-Zimmer-Haus am Marktplatz der kambod-

Bangkok. Nach einigen Jahren in Vietnam, wo er ins Holz- und Marmorbusiness überwechselte, miethete er das «La Paillote» in Phnom Penh.

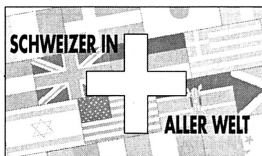
Eigenen Strom produzieren

Maurer kämpft mit der Tücke des Entwicklungslandes. Strom für sein Hotel produziert er mit zwei Generatoren selbst, Wasser muss er aus dem Tankwagen kaufen. Dafür kann er auf 44 willige einheimische Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zählen; ein halbes Dutzend Profis hat er aus Thailand mitgebracht, denn das touristische Know-how in dem von jahrelangem Krieg gebeutelten Land ist noch rar. Ein Doppelzimmer im «La Paillote», das in Europa etwa zwei Sterne bekäme, kostet 30 Dollar pro Nacht, ein Einzelzimmer 20 Dollar. «Mit Frühstück», betont er, «wie zu Hau-

se in der Schweiz». Die ortsüblichen Monatslöhne liegen im übrigen etwa so hoch wie eine einzige Nacht im Mittelklassehotel.

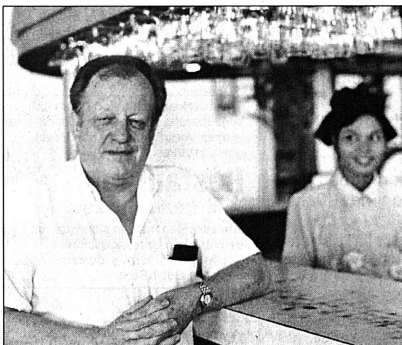
«Sicher wie im Zürcher Kreis 5»

Geschäftsleute, Journalisten und Touristen zählen zu Maurers Kunden im Hotel und im Restaurant, das sich bereits einen hervorragenden Ruf erworben hat. Er sei zufrieden mit dem Geschäftsgang, meint Maurer, allerdings schaden die Meldungen über entführte und erschossene Touristen, welche sich in die Hochburgen der Roten Khmer im Norden des Landes verirrt, dem Tourismus. Die Tempelstadt Angkor sollte man nur in geführten Touren besichtigen, rät Maurer. In Phnom Penh aber könne man sich mindestens so sicher fühlen wie in New York oder im Zürcher Kreis 5.



schanischen Metropole seit 1991 gemietet und vom Boom profitiert, den 25 000 zur Friedenssicherung anwesende UNO-Soldaten auslösten. Der gelernte Koch ist ein alter Asienfuchs. 1962 schmiss er für die Swissair mit 50 Angestellten das Catering in Karachi; dann zeichnete er als Küchenchef für die Gastronomie des «Oriental» in Bangkok verantwortlich. Später eröffnete er das «Swiss Inn» und schliesslich den «Cosmopolitan Club» in

Charly Maurer an der Bar seines Hotels La Paillote.



Hotel La Paillote, 2-Sterne-Haus im Zentrum von Phnom Penh. Fotos: Werner Catrina

HOT-TELL

«Neues» Marktsegment: Hochqualifizierte und gutbezahlte Frauen Mitte Dreissig. Die British Tourism Authority BTA hat ihre neuesten Besucherzahlen publiziert und ein neues Segment ausgemacht: Hochqualifizierte oder gutbezahlte Frauen Mitte Dreissig werden immer mehr zur Zielgruppe, besonders für Städtereisen. Diese Frauen, so die BTA, reisen gerne mit Freunden, das heisst untereinander, um ihren Kindern und Ehemännern zumindest für eine gewisse Zeit zu entfliehen. Den Hoteliers wird der gute Rat gegeben, schnell mit entsprechenden Angeboten auf diese Zielgruppe einzugehen, bevor auch diese zum alten Eisen zählt... APK

American Express mit neuer Dienstleistung beim Reisebuchung. Express Reservation heisst ein neues Dienstleistungspaket, welches American Express Travel über America Online anbietet. Das Angebot richtet sich ausschliesslich an Karteninhaber von American Express und ermöglicht einfache Flug- und Hotelbuchungen über America Online. Als Distributionskanal wird Sabre genutzt. Abgebucht werden die Reservationen über die American Express Karte. r.

Sabre: Neue Benutzeroberfläche macht Aufrüsten notwendig. Sabre räumt als einer der ersten GDS mit den unübersichtlichen «User-Screens» auf. PlanetSabre heisst die neue grafische Benutzeroberfläche und sie soll Reisebüros, die Sabre als GDS nutzen, die Arbeit am Bildschirm wesentlich erleichtern. Einziger, aber nicht unerheblicher Nachteil: Die Mehrheit der derzeitigen Sabre Terminals müssen technisch aufgerüstet werden, damit PlanetSabre auf ihnen lauffähig wird. r.

Freizeitprogramme auf Internet buchbar. Rosenbluth Vacations, der Freizeitreisearm von Rosenbluth International, bietet ab diesem Herbst sein gesamtes Freizeitreisen-Programm im Internet an (<http://www.rosenbluth.com>). «Agentless System», so der Projektnamen, erlaubt es jedem Internetsurfer, seinen Urlaub online zu buchen. Die Tickets werden schnell und bequem mit FedEx zugestellt. Ohne jegliche Zusatzkosten. r.

Mit «Phaser» Zahlenvergleiche unter Mitbewerbern. HDS (Hotel Data Services Corporation) und Galileo haben ein Entwicklungsabkommen für ein neues Produkt abgeschlossen. PHASER heisst es und ermöglicht Hotels im Abonnement die eigenen GALILEO Produktionszahlen mit denen seiner engsten Mitbewerber zu vergleichen. Mehr noch, PHASER bietet auch Reports über die zukünftige Verfügbarkeit seiner Mitbewerber mit Preiselastizität an, auf wöchentlich tägliche. r.

bz

Begegnungszentrum Altes Spital Solothurn
Oberer Winkel 2, Postfach 523
4502 Solothurn

Telefon 065 23 66 20

Das neu restaurierte historische Gebäude aus dem 18. Jahrhundert wird als Begegnungszentrum geführt. Das «BZ» dient als regionaler Integrationspunkt für ein Generationen-, Nationalitäten- und interessenübergreifendes Zielpublikum im Bereich der aktiven Freizeitgestaltung.

Der Gastrobereich (total rund 500 Plätze) besteht aus dem Restaurant Aaregarten (50), dem Mehrzweck-Keller (80), verschiedenen Räumen und Sälen (80-200) und dem einzigen Gartenrestaurant an der Aare (100).

Zum erfolgreichen Start unseres neuen Betriebskonzeptes suchen wir als Pächter/in eine dynamische, innovative, flexible und kontaktfreudige Person, welche/r in Zusammenarbeit mit dem Begegnungszentrum die äusserst vielfältigen Möglichkeiten im Alten Spital neu definieren und nutzen möchte. Wir könnten uns auch ein Pächterpaar vorstellen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Auskünfte erteilen:

Für das Begegnungszentrum: Jane Melmuka Imholz,
Betriebsleiterin – Telefon 065 23 55 73

Für den Gastrobereich: Peter Hess, Vorsteher MFK, Bellach – Telefon 065 37 33 01

Herr Dr. Werner Widmer, Präsident Verein Begegnungszentrum Altes Spital, Postfach 523, Oberer Winkel 2, 4502 Solothurn freut sich auf Ihre vollständige, schriftliche Bewerbung.

81964/284979

Der neu gegründete Verein
Begegnungszentrum bz Altes Spital Solothurn
verpachtet auf den 1. Juni 1996 das

Restaurant Aaregarten

in der Vorstadt von Solothurn

CHANCEN muss man nützen.

An der Hauptstrasse vom Kanton Glarus, 3 Minuten
von Näfels und Glarus, entsteht ein neues

Restaurant/Bar

im neuen, hochmodernen Einkaufszentrum
«WIGGIS PARK».

Wer möchte nicht die Umsatzsicherheit eines grossen
Einkaufszentrums mit ca. 350 eigenen Arbeitsplätzen
und dies als einziger Gastronomiebetrieb in der Liegen-
schaft, mit einer Umsatzgrösse zwischen Fr. 2 und 3
Millionen?

Eine absolute top-rationelle Betriebsplanung und
Konzept liegt vor, wonach die Personallöhne unter
34 % liegen werden.

Mit einem Eigenkapital von ca. Fr. 400 000.– können
Sie diesen Betrieb zu existenzsicheren Mietzinskondi-
tionen übernehmen.

Wenn Sie selber Ihr Konzept verwirklichen wollen, so
ist dies auch möglich, sowie auch dementsprechende
Mithilfe bei der Einbauplanung.

Wir von der ReOr unterstützen Sie, auf Wunsch, in allen
Belangen bis zur Geschäftseröffnung im Frühjahr 1996
und mit Wunsch auch darüber hinaus.

Wir erwarten gerne Ihren Anruf.

ReoR Beratungen

Postfach 8185 Winkel

01 861 05 95

81664/384975

Haben Sie sich schon mit dem
Gedanken befasst,

Ihr Hotel oder Ihre Pension

zur Förderung von benachteiligten
Menschen zur Verfügung zu stellen?

Wir sind zwei engagierte Familien
und wollen eine Stiftung gründen. In
diesem Gremium würden Sie selbst-
verständlich Einsitz nehmen.

Wir setzen uns für Menschen mit
schwerem Schicksal ein. Die Arbeit,
verbunden mit einer toleranten und
akzeptierten Grundhaltung führt diese
schwer geprüften Menschen zu neuen
und realistischen Lebensperspektiven
mit der Möglichkeit, ihr Leben neu und
eigenständig zu gestalten.

Ihre Gedanken interessieren uns. Ge-
ne führen wir mit Ihnen ein Gespräch.

Schreiben Sie kurz an Chiffre 81663,
hotel + tourismus revue, Postfach,
3001 Bern, sofort werden wir mit Ihnen
Kontakt aufnehmen.

81663/384974

Zu mieten gesucht

TEA-ROOM/Restaurant

im Grossraum Bern.
Kleininventar wird übernommen.

Telefon: 031 981 02 60 oder
089 300 73 25.

81699/384787

KATAG

L U Z E R N

Auf das Frühjahr 1996 oder nach Vereinbarung
vermieten wir im Auftrag des Besitzers das

Garten Hotel Sternen *** in Domat/Ems

bei Chur im Kanton Graubünden

Das Hotel wurde 1988 renoviert und mit einem
Wintergarten und einer neuen Küche ergänzt.
Es umfasst folgende Infrastruktur:

Hotel

38 Zimmer/76 Betten. Alle Zimmer sind auf sehr
gutem drei Sterne-Niveau ausgestattet.

Restauration/Seminar

- Bündner Stube ca. 40 Plätze
- Stiva Biala ca. 40 Plätze
- kombinierbar mit
- Segantinisaal ca. 60 Plätze
- Wintergarten/Terrasse ca. 50 Plätze
- Arvenstube ca. 10 Plätze
- Canorta ca. 50 Plätze

Dancing (60 Plätze), ein grosser Hotelparkplatz
und ein parkähnlicher Garten.

Eine 27-Loch Golfanlage ist in Domat/Ems im
Bau. Die erste 9-Loch-Anlage wird im Herbst 96
eröffnet.

Der Vermieter bietet einen marktkonformen Miet-
zins. Eine langfristige Finanzierung des Kleinin-
ventars ist ebenfalls möglich.

Initiative und tüchtige Interessenten sind gebeten,
Ihre Bewerbungsunterlagen an Herrn M. Host-
mann zu senden.



Treuhand
Architektur
Betriebsberatung
Weiterbildung
Investor
Hotelreservations
Public Relations
Vermietung/Verkauf

KATAG, Postfach 3442, 6002 Luzern
Tel. 041 311 02 44, Fax 041 310 72 04

Obernai – Alsace (France)

Hotel-Restaurant

40 Betten, 120 Sitzplätze, 5-Zimmer-
Wohnung, 7,61 a Grundfläche, von
Privat, VKP: CHF 1,4 Mio.

Adresse: DUPRO, 6, rue de la Gare,
F67210 Obernai, Telefon 88 95 20 44
oder 88 48 32 08.

81514/283364

Finden Sie keinen Mieter/Pächter/Käufer für Ihre Gastgewerbe-Liegenschaft?

Wir betreiben Ihren Betrieb solange,
bis Sie oder wir eine für Sie befrie-
digende Lösung finden werden.

Auch kurzfristige Aufträge
(mind. 3 Monate) möglich. Ganze CH.
Chiffre 81708, hotel + tourismus revue,
Postfach, 3001 Bern.

81708/280399

Zu verkaufen

20-Familienhaus

mit Pub/Laden, Lokal, Kiosk, im
Zentrum von Biel.

Fr. 3,5 Mio., Bruttorendite 6,5 %.

Offerten bitte unter Chiffre 81662,
hotel + tourismus revue, Postfach,
3001 Bern.

81662/284973

Privat verkauft per sofort oder nach
Vereinbarung zu günstigen Konditionen
in einer Vorortgemeinde von Basel,
umsatzstarkes

Restaurant

mit ca. 130 Plätzen, inkl. Sali.

Interessenten melden sich bitte mit
den üblichen Unterlagen unter

Chiffre 81697, hotel + tourismus revue,
Postfach, 3001 Bern.

81697/284984

Wir verkaufen im Tessin

Ferienlagerhäuser / Hotel mit Restau- rant / Pensionen / grosse Liegen- schaften mit vielfältiger Nutzung

zu interessanten Preisen.

B+E ImmoBilia SA
6648 Minusio, Tel. 091 744 64 40

81702/284651

Im Zürcher Niederdorf (Nähe Zentrum)
zu vermieten an bester Lage

Bar/ Restaurant

mit 70 Sitzplätzen und 25 Plätzen auf
der Veranda.

Wir suchen ein tüchtiges Ehepaar mit
langjähriger Erfahrung in diesem Quartier
mit Fähigkeitsausweis A.

Finanzierungsnachweis erwünscht.

Interessenten melden sich bitte unter
Chiffre 81683, hotel + tourismus revue,
Postfach, 3001 Bern.

81683/40380

★★★★ Hotel (Meereslage) TOSKANA n. Florenz ITALIEN

Zu verkaufen bestbek. Ferien- & Kongressho-
tel 140 Betten, Restaurants 500 Plz. Som-
merrestaurant 300 Plz. 2 Bars, Gr. Sportan-
lagen, Tennis, Pool, Top-Kongresssäle mit Sa-
tellen-TV/D. bis 550 Pax., Parkplätze 250 n.
Golplatz, AUTOBAHNAUSFAHRT. Sg.-Ein-
richtung. Gr. int. priv. Stammkund. d. abs.
guten Kaufkraft Auslastung 85 %. Sg. Rein
Rendite Bauvolumen 32 800 m³, Manage-
mentvertrag mögl. Sg. Kapitalanlage.

Offerten unter Chiffre 81684,
hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern
81684/171093

Phuket Thailand
Patong Beach

Kleinhotel

(Bj. 91), 9 Doppelzimmer mit Restaurant und
Bar (38 Plätze) zu verkaufen. 400 m bis zum
Strand. Ca. 13 % Nettorendite. Umsatzen-
gaben können vor Ort eingesehen werden.
VK: Fr. 690 000.–. Bei 50 % Anzahlung
Privatfinanzierung möglich.

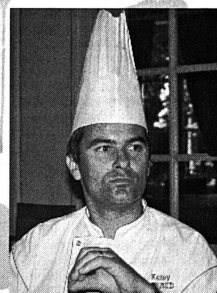
Villa Swiss Garden
Fax 0066 76 340 726

01377/384926

Jede
Woche
praxis-
nah

hotel
+
tourismus
revue

Der französische Meisterkoch Rémy Giraud zu Gast auf der Insel Mainau



Der mit 2 Sternen
ausgezeichnete Jungkoch
bringt das „Vallée de Loire“
auf die Blumeninsel; vom
11.-20. Januar zelebriert
der Meister für alle
Gourmets und Liebhaber
der französischen Küche
Kochkunst der Spitzenklasse
auf der Mainau.

Bei Reservierung unter
Tel. 07531/303-156 entfällt der
Inseleintritt und die Auffahrt
auf unsere Inseleparkplätze
ist möglich.

Herzlich willkommen!



DIE BLUMENINSEL IM BODENSEE

IMMEUBLES

A vendre de suite, à Genève quartier Jonction, restaurant neuf

complètement équipé, 28 places,
terrasse 20 places transformable en
jardin d'hiver, bas loyer, prix intéres-
sant. Idéal pour couple.

Renseignements: 022 344 91 38
dès 18 h 00.

81720/284985

Annonces par téléfax

031 370 42 23



Special

Die vierfarbige Beilage der



Nächste Ausgabe: 28. März 1996
Freizeit Angebote und Trends
Inserateschluss: 27. Februar 1996

Swiss Rock, Zermatt

Neukonzept nach notwendiger Kurskorrektur

Das vor vier Jahren konzipierte und im Dezember 1993 eröffnete Trendrestaurant Swiss Rock in Zermatt soll endlich auf Erfolgskurs gebracht werden. Mit einer Kurskorrektur wird das zu den Seiler Hotels gehörende Lokal seit der Wiedereröffnung kurz vor Weihnachten den Bedürfnissen eines breiteren Publikums gerecht werden.

STEPHAN WEHRLE

Die Bilder der Schweizer Rockgrößen sind abgehängt, und statt Patent Ochsen aus dem Lautsprecher spielt der Pianist *Elton John* und *Billy Joel*. Im Zermatter Swiss Rock, einem bis aufs letzte Detail konzipierten Gastrokonzept, das zu einem eigentlichen In-Lokal in der Oberwalliser Tourismushochburg hätte werden sollen, ist seit einigen Wochen einiges anders als noch im vergangenen Winter. Der Grund: Das vom Gastrokonzepter Charles Fessel geplante Restaurant konnte in den letzten zwei Jahren zu fast keinem Zeitpunkt die gewünschten Erfolge verbuchen.

Zu urbanisiertes Konzept

Der neue verantwortliche Geschäftsführer *Jan Brucker* vom Zermatter Hotel Schweizerhof, analysiert die Situation rückwirkend kritisch. So sei das erste Konzept zu eingelegt auf eine urbanisierte Kundschaft ausgerichtet gewesen, ist Brucker überzeugt. Zudem sei das Foodkonzept, das Angebot bestand fast ausschliesslich auf Tex-Mex-Gerichten, für ein kleines Dorf wie Zermatt zu spezifisch gewesen. Auch das Musikkonzept im alten Swiss Rock ist für Brucker zuwenig durchdacht gewesen. So hätte die Schweizer Rockmusik zwar bei einem jüngeren Schweizer Publikum Anklang gefunden, der grosse Anteil an ausländischen Gästen hätte sich jedoch nicht mit diesem Stil identifizieren können. Der grosse Anteil an Hard-Rock-Musik führte dazu, dass auch immer mehr Einheimische einen Bogen um das Swiss Rock machten. Als weiteren Überlegungsfehler betrachtet der neue Geschäftsführer das von Fessel vorgeschlagene Personal-Management. Nicht Gastprofis wollte man einsetzen, sondern weitgehend in diesem Bereich unerfahrene, aber aufgestellte junge Leute, die in erster Linie für das Entertainment gesorgt hätten. Dies führte zu einer hohen Reklamationsquote, weil die Entertainer eben nicht mit den Mechanismen des anspruchsvollen Service in



Daniel Klopfer (links) tritt ab – Regula und Jan Brucker übernehmen.

Foto: zvg

einem Restaurant vertraut waren. Im vergangenen Sommer gab Bruckers Vorgänger *Daniel Klopfer*, der nicht für den ausgebliebenen Erfolg verantwortlich gemacht wurde, auf.

Massgebliche Änderungen

Bruckers Bedingungen, um ins Experiment Swiss Rock einzusteigen, waren klar: Es mussten massgebliche konzeptionelle Veränderungen vorgenommen werden. Aufgrund einer Marktstudie kamen Jan und seine Gattin Regula Brucker zum Schluss, dass sich das zu den renommierten Seilergruppe gehörende Lokal ganz anders positionieren muss. Als einschneidendste Massnahme betrachtet Brucker denn auch die Öffnung für ein breiteres Publikum, die sich durch einige optische Veränderungen und einem erweiterten F&B-Konzept bemerkbar macht. So gibt sich das Swiss Rock heute nicht mehr so «cool», sondern strahlt einiges an Wärme aus. Die moderne Innenarchitektur wurde nicht

grundlegend verändert, sondern lediglich eingigen kosmetischen Korrekturen wie dem Anbringen von weissen Tischtüchern unterzogen. Aus der Küche kommen im neuen Swiss Rock neben Tex-Mex-Gerichten auch italienische, amerikanische sogar schweizerische Gerichte. Weil im Swiss Rock künftig mehr gegessen werden soll, wurden in der Küche kleine Investitionen getätigt wie beispielsweise ein 4-Platten-Induktionsherd. Auch das Musikkonzept wurde auf Saisonanfang grundlegend verändert. Statt Hardrock spielt ein Pianist Jazz, Funk, Pop oder Blues Der Rock wird heute nicht mehr mit der Musikrichtung als vielmehr mit dem berühmten Hausberg assoziiert. Die Reaktionen auf das Neukonzept seien grundsätzlich sehr positiv, bestätigt Brucker gegenüber der *hotel+tourismus revue*. Das neue Swiss Rock scheint tatsächlich auf dem richtigen Weg, da eine Ausrichtung auf ein breiteres Publikum nicht zuletzt auch der heterogenen Gäststruktur in Zermatt entspricht.

ZfV-Unternehmungen

Erneuter Versuch mit dem «Olivenbaum»

Nach der plötzlichen Schliessung des «Olivenbaums» im vergangenen Jahr wagen die ZfV-Unternehmungen mit ihrem defizitären «Sorgenkind» ein Comeback. Anfangs März wird das Lokal am Zürcher Stadelhofen wieder eröffnet. Über das neue Konzept ist allerdings wenig zu erfahren: Diesmal will der ZfV den Tag nicht vor dem Abend loben.

KARIN KOFLER

Die Medien geizten nicht mit Kritik, als die ZfV-Unternehmungen im vergangenen August das Zürcher Restaurant Olivenbaum nach nur sechs Monaten wegen tieferer Zahlen wieder schliessen mussten. «Keine glückliche Management-Hand» titulierte die *hotel+tourismus revue* in Nummer 34 von 1995, und auch der «Tages Anzeiger» befand anfangs Januar: «Die Visionärinnen haben sich übernommen.» Reaktionen, die sich der Zürcher Frauenverein offenbar zu Herzen genommen hat. Nachdem man den für 1,8 Millionen Franken umgebauten

«Olivenbaum» im Februar gross in den Medien verkaufte, übt sich die stellvertretende Verwaltungsratspräsidentin des ZfV, *Regula Pfister*, im Hinblick auf die dritte Wiedereröffnung in Zurückhaltung. «Das neue Konzept wird konventioneller sein», hielt sie gegenüber der *htr* fest. Mehr wolle sie dazu nicht sagen. Vorsicht verrät auch der Entschluss zu einer etappenweisen Eröffnung: Das Parterre will der ZfV erst einmal von Montag bis Freitag offenhalten, jeweils von 6 Uhr bis früh in den Abend. Der erste Stock wird nur am Mittag zugänglich sein. Bei befriedigender Frequenz, so Pfister, seien diese Zeiten ausbaubar. Nach wie vor wird auch im neuen «Olivenbaum» dem Take away starke Bedeutung zugemessen. Auch preislich krebst das ZfV-Management etwas zurück: Das Angebot wird auf jeden Fall günstiger sein, wengleich Pfister betont, dass man nicht mit absoluten Tiefpreislokalen konkurrieren wolle. Die Verwaltungsrätin rechnet mit einer Durststrecke von zwei Jahren. Man wolle sich mit dem neuen Konzept wirklich auf lange Frist im Markt etablieren; eine erneute Schliessung sei kein Thema.

«Villa Wahnsinn», Chur

Mit neuem Lizenznehmer in den «Wahnsinnskampf»

Der gnadenlose Konkurrenzkampf unter den Erlebnislokalen im Raum Chur bleibt nicht ohne Folgen. Wie die *hotel+tourismus revue* in Nummer 47 bereits vermutet hat, ist es die Villa Wahnsinn, die zu einer Kurskorrektur gezwungen wurde – mit einem neuen Lizenznehmer im Rücken.

Seit dem 1. Dezember fungiert in der Churer «Villa Wahnsinn» nicht mehr *Bruno Huber* als Franchisenehmer, sondern *Wolfgang Sahli*, der zugleich im Verwaltungsrat der Villa Wahnsinn AG sitzt und in Basel eine weitere Lizenz besitzt. «Bei realistischer Betrachtung der Dinge läuft die Villa Wahnsinn in Chur gut», dementierte derselbe Sahli noch im November Gerüchte, wonach das Lokal vor dem Aus stehe. Heute gibt er zu, dass Huber und sein Team im – seit der Eröffnung des «Sauladens» in Zizers – ungewöhnlich harten Verdrängungswettbewerb schlichtweg «überfordert» waren.

Massive Kostensenkung

Der Ex-Lizenznehmer, so Sahli, habe auf der Kostenseite mit absolut unrealistischen Zahlen operiert. Dort hat der Verwaltungsrat, zusammen mit seinem Partner, dem Gastronomen *Helmut Grav-*

schitz, angesetzt. Der Personalbestand wurde von 8 Vollzeitangestellten auf 5 plus Aushilfen reduziert. Ausserdem habe man die bisherigen «Traumlöhne» den marktwirtschaftlichen Gegebenheiten angepasst, hielt Sahli gegenüber der *htr* fest. Offenbar mit Erfolg, konnte er doch im Dezember die Talfahrt bremsen und wieder einen Gewinn erwirtschaften. «Der Laden hat eine Existenzberechtigung», unterstreicht der Unternehmer die erfreuliche Wende.

Vorsichtiger mit Lizenzvergabe

Langfristig will sich die Villa Wahnsinn ihren Platz in der Churer Unterhaltungsszene mit einer vermehrten Auslastung unter der Woche sichern: Neue Aktivitäten sollen ab Februar zu dieser Entwicklung verhelfen. Zudem ist man mit einem neuen Discjockey dem Musik-Geschmack der Bühnenrinnen und Bühnen entgegengekommen. In dieser Hinsicht, analysiert Sahli, sei Bruno Huber eben vielleicht etwas zu Zürich-orientiert gewesen. Dass die Villa Wahnsinn AG der verfallenen Geschäftspolitik früher ein Ende hätte setzen können, dementiert der Verwaltungsrat mit dem Verweis auf die unternehmerische Freiheit des Franchisenehmers. Im Rahmen der gesamten Expansionsstrategie sei man jedoch mit der Vergabe von Lizenzen sehr viel kritischer geworden. KK

Energy-Drinks

Boss will Red Bull die Flügel stützen

Ein an der IGEHO in Basel präsentierter Energy-Drink soll im grossen Stil in der Schweiz lanciert werden. Das unter dem Namen *Boss!* vermarktete Getränk stammt wie der Marktleader Red Bull aus Österreich und soll vor allem über In-Lokale und in der Hotellerie vertrieben werden.

STEPHAN WEHRLE

Der scheinbar gesättigte Energydrink Markt Schweiz ist offenbar noch nicht ausgeschöpft. An der letztjährigen IGEHO Ende November präsentierte der Österreicher *Peter F. Zavernik* vis-à-vis des grossen Widersachers Red Bull ein neues Energiegetränk, das sich in der Schweiz mit dem Namen *Boss!* als hochwertiger Drink in der Erlebnisgastronomie positionieren will. In einer kurzfristig angelegten Aktion konnte Zavernik noch während der IGEHO einen Schweizer Partner verpflichten, der den jüngsten Mitstreiter im Energydrink-Markt in der Schweiz zu Erfolg verhelfen soll. Der Marketingmann *Markus Kretz* will als Verantwortlicher des Schweizer Marktes, zusammen mit dem Elmer Hotelier-

Ehepaar *Andrea* und *Pierre Croizeau-Micheroli*, denn auch so schnell als möglich allen relevanten Zielgruppen gegenüber bekannt machen.

In-Lokale und Tophotels

Die potentiellen Boss!-Trinker sind denn auch vor allem in Trendlokalen wie Villa Wahnsinn, Nelson Pubs, dem Alpina in St. Moritz oder dem Camona in Laax zu finden, wo der Energiespender bereits verkauft wird. Neben In-Kneipen soll der Drink aus Guarana-Extrakt, Koffein, L-Carnitin, Fructose, Vitaminen und Magnesium aber auch in der gehobenen Hotellerie der ganzen Schweiz verkauft werden. Als potentielle Kernzielgruppe bezeichnet Kretz deshalb nicht primär die Snöberszene, sondern die 25-35-Jährigen, die sich in ihrer Freizeit mit Sportarten wie Tennis, Mountainbike, Skifahren oder sogar Polo beschäftigen. Aufgrund einer persönlichen Beziehung will der Österreicher *Peter F. Zavernik*, dessen Grazer Firma Jackson Trading Boss vermarktet, sogar das St. Moritzer Poloturnier von *Reto Gaudenzi* unterstützen. Vom Erfolg des Energydrinks, dessen Schriftzug mit demjenigen des gleichnamigen Kleiderherstellers assoziiert wird (ein Prozess gegen den Modemacher wurde bereits zugunsten des Getränkeherstellers entschieden), ist der pfiffige Marketingmann Kretz überzeugt.

Vertrieb über Eichhof-Tochter

So hätte Boss in einem ersten Vergleichstest mit Seminargästen des Elmer Hotels Sardona ausnahmslos alle Testpersonen das jüngste österreichische Importprodukt für besser befunden als die Konkurrenzprodukte. Zudem, so Kretz, sei eine kurzfristig bestellte Menge, die für drei Monate budgetiert gewesen sei, in nur wenigen Tagen ausverkauft gewesen. Ab sofort sei das Getränk deshalb über die Verteilzentrale Schmidinger in Udorf, seit kurzem eine Tochtergesellschaft der Eichhofgruppe, bestellbar, bestätigt Kretz. Für die eigentliche Lancierung von Boss! wollen die Elmer Hotelier zusammen mit Markus Kretz hauptsächlich im Bereich Event-Marketing tätig sein und in einem weiteren Schritt, die Verfügbarkeit des Getränkes vorausgesetzt, soll für den Drink vor allem in den entsprechenden Fachmedien geworben werden. Ob die ehrgeizigen Pläne der Österreicher auf dem Schweizer Markt realisiert werden können, wird frühestens in ein paar Monaten beantwortet werden können. Im Sinne einer Risikominimierung wurde vorsorglich auch schon der süddeutsche Markt vorsichtig angegangen.

Rivella-Aktion



170 000 Franken von den Wirten

Die Wirteaktion «Sponsor Swiss Olympic Team 96» der Rivella AG und der Schweizer Sporthilfe hat alle Erwartungen übertroffen. Das Ziel war, 3000 sportfreundliche Wirte für die Aktion zu erwärmen; stattdessen haben im vergangenen halben Jahr deren 3800 ein prestigeträchtiges Diplom gekauft. Die-

ses Diplom zeichnet sie als Sponsor des Schweizer Olympia-Teams Atlanta 96 aus. *Franz Rieder*, Vorsitzender der Geschäftsleitung von Rivella, konnte deshalb *Charly Busser* von der Sporthilfe und dem Modernen Fünfkämpfer *Peter Steinhann* einen Check über 170 000 Franken überreichen. KK

Migros-Gastronomie-Lehrgang

Flauer Start mangels Marketing

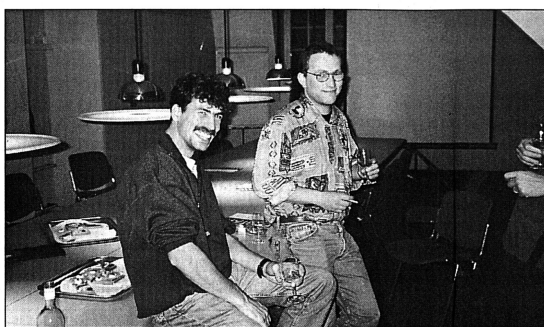
Vor wenigen Wochen hat die Klubschule Migros im Kanton Bern ihren ersten Gastronomie-Lehrgang beendet. Die Teilnehmerzahl von sieben Personen erstaunt angesichts der bisher bescheidenen Vermarktung des neuen Angebotes nicht sonderlich.

KARIN KOFLER

Im stillen Kämmerlein sozusagen hat die Klubschule Migros ihren ersten Gastronomie-Lehrgang durchgeführt: Nur gerade ein Inserat und ein paar wenige Zeitungsartikel machten im Vorfeld des Kurses auf das neue Angebot aufmerksam. Dabei ist der Zeitpunkt für Ausbildungs-Initiativen auf dem Gebiet der Gastronomie so günstig wie nie. Gastrosuisse kämpft zwar vergeblich für die Beibehaltung des Fähigkeitsausweises, aber nicht immer mit Erfolg, wie das jüngste Beispiel aus dem Kanton St. Gallen zeigt. Es verwundert daher, dass die Migros die bedrängte Lage des Wirtverbandes nicht besser ausnützt und die neue Ausbildung für Wirte kräftig vermarktet. «Das liess der finanzielle Spielraum nicht zu», begründet Christoph Meier, der für Aus- und Weiterbildung der Klubschulen des Kantons Bern zuständig ist. Dass sich für das Pilotprojekt in Biel nur gerade eine siebenköpfige Klasse formierte, war für ihn die natürliche Antwort auf die fehlenden Kommunikationsmassnahmen. Ebenso für Cornelia Treadwell, eine Absolventin des 20tägigen Lehrgangs: «Es ist schade, dass so wenig für den Kurs geworben wurde», resümiert sie.

Praxisnaher als Wirtkurs

Mit dem Gelernten ist sie mehrheitlich zufrieden. Als InhaberIn des Fähigkeits-



Abschlussfeier im kleinen Kreis: Marc Zurbrugg und Urban Rutz, zwei Absolventen des Migros-Gastronomie-Kurses. Foto: zvg

ausweises und mit einer zwanzigjährigen Erfahrung im Gastgewerbe hat Cornelia Treadwell auch konkrete Vergleichsmöglichkeiten. Mit dem Wirtkurs geht sie hart ins Gericht: «Zu zwei Dritteln habe ich dort Dinge gelernt, die ich gar nicht brauche.» Der Migros-Gastronomie-Lehrgang sei hingegen praxisnah; die Lehrkräfte seien keine Theoretiker. Falsch findet sie, dass der F&B-Unterricht lediglich zum Wirtstisch deklariert wurde. Eine Schwachstelle, derer man sich bei der Klubschule offenbar bewusst ist. «Wir überlegen derzeit, ob wir aus dem F&B-Stoff ein Pflichtfach machen wollen», bestätigt Christoph Meier. Am Gesamtkonzept, das die Fächer Marketing, Mitarbeiterführung und Finanzen ins Zentrum rückt, will man jedoch festhalten. Ist der Kurs auch eine geeignete Basis für Leute, die über keine Erfahrung im Gastgewerbe verfügen? Nein, findet Cornelia Treadwell, dazu reichen die 20 Tage nicht. Die Klubschule wünscht sich als Absolventen

ten auch hauptsächlich Personen, die bereits über Branchenkenntnisse verfügen. Nach dem positiven Verlauf des Pilotprojekts sind für 1996 bereits wieder zwei Lehrgänge ausgeschrieben. Das Angebot soll in Zukunft jedoch über den Kanton Bern hinauswachsen. Wie Christoph Meier gegenüber der *hotel + tourismus revue* bestätigte, will die Migros den Kurs demnächst in verschiedenen Schweizer Tourismuskantonen anbieten. Das Ziel sei, an drei Klubschulen jedes Jahr zwei Kurse durchzuführen. Mit der breiteren Abdeckung, so hofft Meier, wird auch die dringend nötige Unterstützung im Marketing-Bereich seitens der Migros Hauptzentrale erfolgen. Um die Nachfrage zu wecken und die Anerkennung durch die Branche sicherzustellen, müsse das Migros-Diplom einen gewissen Bekanntheitsgrad erreichen. Seine persönlichen Visionen gehen darüber hinaus in Richtung einer Zusammenarbeit mit den Gastrobetrieben der Migros, die den Kurs für ihre eigenen Leute nutzen könnten.

Bio-Nahrungsmittel

Theoretische Bereitschaft für Mehrpreis

Bio-Gemüse ist im Einkauf teurer als konventionelles. Laut einer Umfrage in Deutschland wären Studierende bereit, einen Mehrpreis zu bezahlen. Der Gemeinschaftsgastronom SV-Service ist zwar skeptisch, will aber in diesem Jahr Bio-Gerichte mit Zuschlag lancieren.

PIETER POLDERVAART

Umwelt- und tierverträgliche Mahlzeiten stehen auch in Uni-Mensen hoch im Kurs. Aber sind die Studierenden auch bereit, einen Teil der Mehrkosten zu bezahlen? Die Öko-Börse Berlin, ein Verein zur Vernetzung von Anbietern und Grossverbrauchern von Bio-Lebensmitteln in Berlin, wollte es genauer wissen. Gemeinsam mit dem Ökologie-Referat des Studierenden-Parlaments der Humboldt-Universität und dem Arbeitskreis Gentechnologie des BUND verteilte er an 3500 Studierende Fragebögen. Unter anderem wurde die Akzeptanz eines Mehrpreises von 50 Pfennigen pro Mahlzeit geprüft.

76 Prozent wollen zahlen

2250 Antworten kamen zurück, 76 Prozent davon bekundeten ihre Bereitschaft, bei Bio-Food einen Mehrpreis zu bezahlen. Bei den Antworten, die sich gegen einen Mehrpreis aussprachen, wurden Zweifel an den Öko-Labels, «kein besserer Geschmack» und auch ein zu hoher Preis angeführt. Eine zweite Frage betraf die Meinung zu gentechnologisch erzeugten Lebensmitteln. 66 Prozent sprachen sich dagegen aus, 36 Prozent der Studierenden führten an, über diese Produkte zu wenig informiert zu sein.

Inzwischen laufen an der Humboldt-Universität bereits die Verhandlungen über die Einführung regional erzeugter Lebensmittel aus ökologischem Anbau.

SV: Konflikt vorprogrammiert

Skeptisch nimmt Paul Kaelin, Umweltbeauftragter beim grössten Schweizer Gemeinschaftsgastronom SV-Service, die Umfrageergebnisse zur Kenntnis: «Umfragen sind das eine. Wenn es dann aber tatsächlich zu Preiserhöhungen kommt, ist die Palastrevolution vorprogrammiert.» Der SV-Service setze heute eher auf eine Mischrechnung, wobei Bio-Essen und Fleisch aus tiergerechter Haltung zwar mit dem entsprechenden Label deklariert, vom Gast aber kein Mehrpreis eingefordert wird. Auch die Ablehnung von Gentech-Essen müsse man relativieren, wer beobachte, wie unkritisch zum Beispiel deklariertes Horschol-Gemüse gekauft werde.

Angesichts des eingeschränkten Angebots sei die sporadische Verwendung derzeit der einzig gangbare Weg. Andernfalls sei bei einem lückenhaften Marktangebot die Verlockung gross, konventionelle Produkte ins Bio-Menü zu mischen. Trotzdem plant Kaelin, im nächsten Jahr in ausgewählten Zürcher Mensen solche Menüs anzubieten – für die dann auch ein Mehrpreis berappt werden muss. Zumindest in einzelnen Bereichen ist ein Versuch schon jetzt erfolgreich, was somit Kaelins eigener Skepsis widerspricht: «Bio-Luxusprodukte» wie Weihnachtsguetli und Zöpfe sind trotz Zuschlag «sehr erfolgreich». Laut Kaelin macht die Landwirtschaft auch vorwärts, was die Convenience betrifft: So verhandelt er derzeit über die Lieferung von vorgerüstetem Salat und Gemüse aus biologischem Anbau.

minigolf plant und baut



6130 Willisau Tällebach 4
Tel. 041 970 08 08

Ausführung mit ortsansässigen Kräften.
Alle Systeme
(unverbindliche Beratung)

Reinigungsprobleme?
sorma zeigt professionelle Lösungen für innen und aussen.

Verkauf von...

- Reinigungsautomaten
- Staub- und Wasserauger
- Einscheibenmaschinen
- Poliermaschinen
- Kehrmaschinen
- Reinigungsgeräte
- Reinigungsprodukte
- Spezialmaschinen für Ex-Bereich

sorma 4710 BALSTHAL
TEL. 062 71 11 06

Wollen Sie Ihre defekten Kittfugen in Badezimmer, Dusche oder Küche erneuern lassen?

WILLE NORBERT AG

Postfach 826, 9490 Vaduz
Telefon 075 232 37 63
oder 077 96 87 63

Fugenabdichtungen –
Versiegelungen

Bodenbeschichtungen –
Grundwasserbeschichtungen

Montage von Kombi-
flexbändern

Hohlraum-Ausschäumungen

81698/384978



Wenn's pressiert...

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

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

Beschriftungen
Selbstklebende Schriftarten Buchstaben
in allen Farben + Größen
5722 Gränzchen
für innen + aussen
für jeden Zweck 1250 062/042 25 02 ☎ 062/042 38 76

Sie haben die Wahl
Flambierboy – fahrbar
Dank seiner Funktionalität garantiert ein leichtes Vorführen der feinen Kochkunst. Ausführung in Kirsch oder Nussbaum. Strapazierfähige Oberfläche. Tellerablage seitlich zum Abklappen. Auf Wunsch kann das Firmenlogo in die Seite eingestrichen werden.
Preis: Fr. 4150.–
Verlangen Sie persönliche Beratung bei

bremgartner
Erwin Bremgartner
6205 Eich
CAD Planung
Umbau und Innentüren
Restaurantbau
Tafelarbeiten
Küchenbau
Eckbänke
Wandchränke
Reparaturen

CD-ROM für Schweizer Hotels und Top-Restaurants reserviert für innovative Unternehmer

Agence Suisse ist nicht nur der erste türkische TO der erfolgreich eine reine (20-seitige) Schweizer Broschüre produziert hat, sondern auch der TO der in einer Region tätig ist, welche von den Schweizer Tourismus-Machern (ausgenommen St. Moritz, Montreux und Privatschulen) nach wie vor aufs Ärgste vernachlässigt wird. Eine Broschüre in türkischer Sprache für CH's Top Privatschulen kommt anlässlich der Swiss Promotion (5.-10. Januar 1996) auf den Markt.

Agence Suisse wird im August 1996 ein weltweit neues Marketing-System für Travel Agenten einführen von dem alle unsere Partner profitieren sollten.

Wir suchen deshalb innovative Hoteliers und Top-Restaurants welche mit uns zusammen die Zukunft gestalten wollen.

Unsere geplante CD-ROM wird nicht tausende von Hotels vorstellen, dafür jedem Hotel soviel Platz einräumen wie benötigt wird, dass nicht nur zwei Bilder des Betriebes, sondern auch all der Text untergebracht werden kann, damit für den Benutzer keine Frage unbeantwortet bleibt. Verteilung des Endprodukts in allen türkischen und arabischen Ländern gratis.

Verlangen Sie Unterlagen unter Fax 0090 212 261 64 06 Ref CD-CH, Agence Suisse, OZAN TURIZM VE TIC. LTD. 80200 Istanbul, Turkey.

81504/38488

Unsere ausfallsichere EDV-Lösung lässt nicht nur Ihre Gäste, sondern auch Sie angenehm ruhen.

Das
Hotel- und
Gastronomie-
Management von
SDS/Hewlett-
Packard.

Rationalisieren Sie die Arbeitsvorgänge in Ihrem Hotel- und Gastronomie-Betrieb. Die Modularität und Flexibilität dieses Systems garantiert schnelle Erläuterbarkeit, effiziente Einführung und kostengünstigen Betrieb. Diese Hotel- und Gastronomie-Lösung wurde von Profis für Profis entwickelt und ist bestens im internationalen Markt eingeführt. Verlangen Sie noch heute weitere Unterlagen oder Referenzen!

SDS HOTEL
– Integriertes
Hotelcomputer-
System

**HEWLETT®
PACKARD**

Hewlett-Packard (Schweiz) AG
In der Luberzen 29
CH-8902 Urdorf
Tel. 01/735 71 11

**SDS YIELD
MANAGEMENT**
– Auslastungsoptimierung



SDS CASH
– Mehrplatzfähiges Kassensystem



SDS F&B
– Warenwirtschaftssystem



SDS FIBU
– Mandantenfähige Finanzbuchhaltung



SDS INTERFACE
– Schnittstellen
zu Fremdsystemen



**SDS
INDIVIDUAL**
– Hotel-
spezifische
Sonder-
lösungen



SDS EDV-Systeme
Höchststadtplatz 3
A-1200 Wien
Tel. +43/1/333 77 11

SDS EDV-Systeme
Höchststadtplatz 3
A-1200 Wien
Tel. +43/1/333 77 11

SDS EDV-Systeme
Höchststadtplatz 3
A-1200 Wien
Tel. +43/1/333 77 11

SDS EDV-Systeme
Höchststadtplatz 3
A-1200 Wien
Tel. +43/1/333 77 11

SDS EDV-Systeme
Höchststadtplatz 3
A-1200 Wien
Tel. +43/1/333 77 11

SDS EDV-Systeme
Höchststadtplatz 3
A-1200 Wien
Tel. +43/1/333 77 11

SDS EDV-Systeme
Höchststadtplatz 3
A-1200 Wien
Tel. +43/1/333 77 11

SDS EDV-Systeme
Höchststadtplatz 3
A-1200 Wien
Tel. +43/1/333 77 11

SDS EDV-Systeme
Höchststadtplatz 3
A-1200 Wien
Tel. +43/1/333 77 11

SDS EDV-Systeme
Höchststadtplatz 3
A-1200 Wien
Tel. +43/1/333 77 11

SDS EDV-Systeme
Höchststadtplatz 3
A-1200 Wien
Tel. +43/1/333 77 11

SDS EDV-Systeme
Höchststadtplatz 3
A-1200 Wien
Tel. +43/1/333 77 11

SDS EDV-Systeme
Höchststadtplatz 3
A-1200 Wien
Tel. +43/1/333 77 11

SDS EDV-Systeme
Höchststadtplatz 3
A-1200 Wien
Tel. +43/1/333 77 11

SDS EDV-Systeme
Höchststadtplatz 3
A-1200 Wien
Tel. +43/1/333 77 11

SDS EDV-Systeme
Höchststadtplatz 3
A-1200 Wien
Tel. +43/1/333 77 11

SDS EDV-Systeme
Höchststadtplatz 3
A-1200 Wien
Tel. +43/1/333 77 11

SDS EDV-Systeme
Höchststadtplatz 3
A-1200 Wien
Tel. +43/1/333 77 11

SDS EDV-Systeme
Höchststadtplatz 3
A-1200 Wien
Tel. +43/1/333 77 11

SDS EDV-Systeme
Höchststadtplatz 3
A-1200 Wien
Tel. +43/1/333 77 11

SDS EDV-Systeme
Höchststadtplatz 3
A-1200 Wien
Tel. +43/1/333 77 11

SDS EDV-Systeme
Höchststadtplatz 3
A-1200 Wien
Tel. +43/1/333 77 11

SDS EDV-Systeme
Höchststadtplatz 3
A-1200 Wien
Tel. +43/1/333 77 11

SDS EDV-Systeme
Höchststadtplatz 3
A-1200 Wien
Tel. +43/1/333 77 11

SDS EDV-Systeme
Höchststadtplatz 3
A-1200 Wien
Tel. +43/1/333 77 11

SDS EDV-Systeme
Höchststadtplatz 3
A-1200 Wien
Tel. +43/1/333 77 11

SDS EDV-Systeme
Höchststadtplatz 3
A-1200 Wien
Tel. +43/1/333 77 11

SDS EDV-Systeme
Höchststadtplatz 3
A-1200 Wien
Tel. +43/1/333 77 11

SDS EDV-Systeme
Höchststadtplatz 3
A-1200 Wien
Tel. +43/1/333 77 11

SDS EDV-Systeme
Höchststadtplatz 3
A-1200 Wien
Tel. +43/1/333 77 11

SDS EDV-Systeme
Höchststadtplatz 3
A-1200 Wien
Tel. +43/1/333 77 11

SDS EDV-Systeme
Höchststadtplatz 3
A-1200 Wien
Tel. +43/1/333 77 11

SDS EDV-Systeme
Höchststadtplatz 3
A-1200 Wien
Tel. +43/1/333 77 11

SDS EDV-Systeme
Höchststadtplatz 3
A-1200 Wien
Tel. +43/1/333 77 11

SDS EDV-Systeme
Höchststadtplatz 3
A-1200 Wien
Tel. +43/1/333 77 11

SDS EDV-Systeme
Höchststadtplatz 3
A-1200 Wien
Tel. +43/1/333 77 11

SDS EDV-Systeme
Höchststadtplatz 3
A-1200 Wien
Tel. +43/1/333 77 11

SDS EDV-Systeme
Höchststadtplatz 3
A-1200 Wien
Tel. +43/1/333 77 11

SDS EDV-Systeme
Höchststadtplatz 3
A-1200 Wien
Tel. +43/1/333 77 11

SDS EDV-Systeme
Höchststadtplatz 3
A-1200 Wien
Tel. +43/1/333 77 11

SDS EDV-Systeme
Höchststadtplatz 3
A-1200 Wien
Tel. +43/1/333 77 11

SDS EDV-Systeme
Höchststadtplatz 3
A-1200 Wien
Tel. +43/1/333 77 11

SDS EDV-Systeme
Höchststadtplatz 3
A-1200 Wien
Tel. +43/1/333 77 11

SDS EDV-Systeme
Höchststadtplatz 3
A-1200 Wien
Tel. +43/1/333 77 11

SDS EDV-Systeme
Höchststadtplatz 3
A-1200 Wien
Tel. +43/1/333 77 11

SDS EDV-Systeme
Höchststadtplatz 3
A-1200 Wien
Tel. +43/1/333 77 11

SDS EDV-Systeme
Höchststadtplatz 3
A-1200 Wien
Tel. +43/1/333 77 11

SDS EDV-Systeme
Höchststadtplatz 3
A-1200 Wien
Tel. +43/1/333 77 11

SDS EDV-Systeme
Höchststadtplatz 3
A-1200 Wien
Tel. +43/1/333 77 11

SDS EDV-Systeme
Höchststadtplatz 3
A-1200 Wien
Tel. +43/1/333 77 11

SDS EDV-Systeme
Höchststadtplatz 3
A-1200 Wien
Tel. +43/1/333 77 11

SDS EDV-Systeme
Höchststadtplatz 3
A-1200 Wien
Tel. +43/1/333 77 11

SDS EDV-Systeme
Höchststadtplatz 3
A-1200 Wien
Tel. +43/1/333 77 11

SDS EDV-Systeme
Höchststadtplatz 3
A-1200 Wien
Tel. +43/1/333 77 11

SDS EDV-Systeme
Höchststadtplatz 3
A-1200 Wien
Tel. +43/1/333 77 11

SDS EDV-Systeme
Höchststadtplatz 3
A-1200 Wien
Tel. +43/1/333 77 11

SDS EDV-Systeme
Höchststadtplatz 3
A-1200 Wien
Tel. +43/1/333 77 11

SDS EDV-Systeme
Höchststadtplatz 3
A-1200 Wien
Tel. +43/1/333 77 11

SDS EDV-Systeme
Höchststadtplatz 3
A-1200 Wien
Tel. +43/1/333 77 11

SDS EDV-Systeme
Höchststadtplatz 3
A-1200 Wien
Tel. +43/1/333 77 11

SDS EDV-Systeme
Höchststadtplatz 3
A-1200 Wien
Tel. +43/1/333 77 11

SDS EDV-Systeme
Höchststadtplatz 3
A-1200 Wien
Tel. +43/1/333 77 11

SDS EDV-Systeme
Höchststadtplatz 3
A-1200 Wien
Tel. +43/1/333 77 11

SDS EDV-Systeme
Höchststadtplatz 3
A-1200 Wien
Tel. +43/1/333 77 11

SDS EDV-Systeme
Höchststadtplatz 3
A-1200 Wien
Tel. +43/1/333 77 11

SDS EDV-Systeme
Höchststadtplatz 3
A-1200 Wien
Tel. +43/1/333 77 11

SDS EDV-Systeme
Höchststadtplatz 3
A-1200 Wien
Tel. +43/1/333 77 11

SDS EDV-Systeme
Höchststadtplatz 3
A-1200 Wien
Tel. +43/1/333 77 11

SDS EDV-Systeme
Höchststadtplatz 3
A-1200 Wien
Tel. +43/1/333 77 11

SDS EDV-Systeme
Höchststadtplatz 3
A-1200 Wien
Tel. +43/1/333 77 11

SDS EDV-Systeme
Höchststadtplatz 3
A-1200 Wien
Tel. +43/1/333 77 11

SDS EDV-Systeme
Höchststadtplatz 3
A-1200 Wien
Tel. +43/1/333 77 11

SDS EDV-Systeme
Höchststadtplatz 3
A-1200 Wien
Tel. +43/1/333 77 11

SDS EDV-Systeme
Höchststadtplatz 3
A-1200 Wien
Tel. +43/1/333 77 11

SDS EDV-Systeme
Höchststadtplatz 3
A-1200 Wien
Tel. +43/1/333 77 11

SDS EDV-Systeme
Höchststadtplatz 3
A-1200 Wien
Tel. +43/1/333 77 11

SDS EDV-Systeme
Höchststadtplatz 3
A-1200 Wien
Tel. +43/1/333 77 11

SDS EDV-Systeme
Höchststadtplatz 3
A-1200 Wien
Tel. +43/1/333 77 11

SDS EDV-Systeme
Höchststadtplatz 3
A-1200 Wien
Tel. +43/1/333 77 11

SDS EDV-Systeme
Höchststadtplatz 3
A-1200 Wien
Tel. +43/

Weinkonsum

Preisbewusste Gastronomen wollen mehr Auswahl und Mitsprache

Der Weinkonsum in der Gastronomie sinkt kontinuierlich. Dafür legen sich immer mehr potentielle Gäste ihre eigenen Weinvorräte an. Wirte kaufen vorsichtiger und auch preisbewusster ein, die starke Präsenz ausländischer Weinsorten macht die Situation nicht einfacher. Gewähren grosse Kellereien zunehmend Rabatte, setzen kleine Selbstkellereien lieber betont auf Qualität und Kundennähe.

BETTINA MUTTER

Christoph Venetz, Kommunikationsbeauftragter des Weindorfes Salgesch, redet nicht lange um den Brei herum: «Ausländische Weine in den Gaststätten? Hier im Wallis ist das kaum der Fall. Aber im Rest der Schweiz kommt das immer öfter vor.» Druck, den auch die Weinbauern zusehends zu spüren bekommen. Sie sind deshalb gezwungen, vermehrt auf ihre Kunden zuzugehen: Mit Präsentationen, Degustationen, Gastro-Anlässen, Besichtigungen und Begleitungen. Allerdings nur ungern mit Preisreduktionen: Mittel- bis langfristig sei auch gegenüber dem Gastgewerbe nur ein enger Kundenkontakt und eine gute Beziehung zum Restaurateur das richtige Rezept, sind sich die Weinbauern einig.

Nur noch Bedarfseinkauf

Tatsächlich ist etwa in Unterwalliser Gaststätten oder Waadtländer Restaurants kaum ausländischer Wein zu finden, es sei denn, es handle sich um Lokale mit italienischen, spanischen oder französischen Spezialitäten oder um die Vertreter der eigentlichen Spitzengastronomie, wo ein internationales Weinsortiment ein Muss ist.

Diese, ist Christoph Venetz überzeugt, einen auch die einzigen, die überhaupt noch über einen umfangreichen Weinkeller verfügen. Früher hätten die Gastwirte ihre Keller einmal im Jahr gefüllt. «Das ist vorbei. Die Bestellungen gehen nur noch kartonweise ein.» Das hat Folgen in der Auswahl, denn der regelmässige Bedarfseinkauf lässt die älteren Jahrgänge schwinden: Bereits seien Weine von 1989 oder 1990 auf den Weinkarten Mangelware, stellt Christoph Venetz fest.

Persönliche Beziehung zählt

Die Frage nach Abnahmegarantien seitens der Wirte geben Winzer, beziehungsweise Selbstkellereien zurück: «Gibt's so etwas überhaupt noch?»

Dass persönliche Kontakte, einander kennen und schätzen zwischen Weinbauern und Konsumenten deshalb nicht nur für den privaten Einkauf, sondern zusehends auch in der Beziehung zu den Restaurateuren zählt, bestätigen sie hingegen ausnahmslos. Die meisten von ihnen haben in den vergangenen Jahren eigentliche «Marketing-Lehren» absolviert und trachten nebst möglichst originellen Auftritten auch nach ebenso guten, persönlichen Kundenbeziehungen.

Die Aktion der Winzer von Morges, die symbolisch Rebstöcke verkaufen und die «Besitzer» auf einer Tafel im Weinberg verewigen, mag hier beispielhaft sein.

Dankeschön mit Wein

Eine Aktion, die nicht nur den Gästen, sondern ebenso den Gastwirten und Weinbauern und letztlich der gesamten Tourismusbranche zugute kommen soll, ist die «Dankeschön» Aktion, die vom Verkehrsverein Leukerbad in allen örtlichen Restaurants angeregt wurde: vom 15. Dezember 1995 bis 15. April 1996 wird in allen Leukerbader Lokalen je eine Flasche Rot- und Weisswein zu Fr. 20.- angeboten. Für Peter Kuhn, Kurdirektor von Leukerbad, ist die Dankeschön-Aktion auch eine Reaktion auf die Preisempfindlichkeit der Gäste: «Wir dürfen nicht nur auf unsere Qualität hinweisen. Man muss auch über den Preis reden dürfen.» Nicht nur die Gastwirte, sondern teilweise auch die Weinbauern machen mit und gewähren einen guten Tropfen für einen ermässigten Preis. Wenn die Aktion Anklang findet, will Peter Kuhn im Beverage-Bereich gemeinsam mit den Gastwirtschaftsbetrieben auch für andere Getränke ähnliche Aktionen lancieren. **BM**

Sie geht über den gewöhnlichen Verkaufsfakt hinaus. Raoul Cruchon, Präsident der Association pour la promotion de l'appellation Morges d'origine (APAMO) erklärt überzeugt: «Man muss heute eine persönliche Beziehung herstellen.» Weingenuss müsse über das blosse Kauf- oder Trinkvergnügen hinaus zu einem gefühlbetonten Akt werden. Erlebnisse, die auch Gastwirte an Gäste weitergeben könnten.

Keine «Aktionen»

René Varonier, Cave Varenis in Varen gibt den Ball zurück an die Restaurateure, die «völlig übersetzte» Preise hätten: Dass man in den letzten Jahren von anfänglich eine Faktor 2,2 plötzlich auf den Faktor 3 und teilweise sogar auf

Faktor 4 aufgestockt hätte, um den Weinpreis zu bestimmen, sei völliger «Blödsinn». «Zwanzig Franken auf den Einstandpreis müssten eigentlich reichen», erklärt René Varonier, der auch in einer «verschärften Konkurrenzsituation» nicht bereit ist, den Wirten gegenüber Preisgeständnisse zu machen.

Hohe Qualität – gute Preise

Seine Rezept, um seine zahlreichen Restaurateure unter den Kunden bei der Stange zu halten sind die altbekannten: «Hohe Qualität, ein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis und vor allem enger Kundenkontakt.» Diese Maximen seien die einzigen, die gerade für kleine Produktionsbetriebe langfristig den Zugang zum Gastgewerbe sicher könnten: Aktionen, wie sie heute zusehends von grossen Weinhandlungen lanciert würden, «liegen nicht drin». Zugeständnisse, wie sie beispielsweise Provins Valais zu machen bereit ist, wie Werbeverantwortlicher Yves Aymont bestätigt. Jedoch nur unter gewissen Bedingungen: «Die übliche Ermässigungen von bis zu 25 Prozent erhalten Wirte nur, wenn sie auch entsprechende Verkaufsanstrengungen machen.» Es sei wichtig, so der Provins Vertreter, dass die Vergünstigung auch dem Gast zu gute kommen. «Handkehrum haben wir aber keinen Einfluss auf die Preisgestaltung in den Restaurants.»

Anreize in der Region

Günstigere Einkaufsbedingungen haben die Wirte aus der Region – nicht ausschliesslich bei grossen Kellereien. Eine Trendwende im Einkaufsverhalten der Wirte stellt man beispielsweise in der Kellerei Vieux Salquenen von François Kuonen im Weindorf Salgesch fest. Marianne Kohler, Réception- und Verkaufsverantwortliche bestätigt, dass in letzter Zeit eher weniger Bestellungen von Gastgewerbe eingingen, obwohl die Bedingungen angepasst wurden: «Wirte bezahlen pro Flasche rund 3 Franken weniger als Privatkunden. Und für die Walliser Wirte machen wir noch bessere Einkaufsbedingungen.» «Einfachen» Weinen wie Pinot und Dôle gäben die Restaurateure zur Zeit den Vorzug.

Bisweilen geben Winzer und Wirte nun auch gemeinsam Gegensteuer, damit sich die Gäste weiterhin am Schweizer Wein ergötzen: Im Hotel Vinum in Salgesch werden seit Herbst 1995 Walliser Weine zu einer kostengünstigen Degustation in entsprechendem Rahmen angeboten: Das Wirtespaar garantiert breite Kenntnisse über die Walliser Weinproduktion und vermittelt dank der Zusammenarbeit mit Walliser Winzern den Kellerbesuch beim betreffenden Händler.

MEINE MEINUNG

Ein Bärendienst für die copains



Im April 1990 hat sich die offizielle Schweiz in einer Abstimmung für eine liberale Importpraxis bei Weissweinen ausgesprochen und sich gleichzeitig vom Protektionismus in Sachen Wein losgesagt. Während rund fünf Jahren hat sich der Bundesrat schwergetan mit dem Vollzug, und erst auf massiven Druck seitens des Detailhandels wurden per 1. Juli des vergangenen Jahres die historisch übertragenen Einzelkontingente aufgehoben. Nach einer unaufgeklärten Zwischenlösung wurde der Weinhandel vor knapp zwei Wochen über die seit dem 1. Januar 1996 geltende Einfuhrverordnung informiert: Nach dem First come, first serve-Prinzip, so lautete die Meldung aus dem Volkswirtschaftsdepartement, können seit Jahresbeginn 150 000 Hektoliter Weisswein zu einem reduzierten Ansatz von 50 Rappen pro Liter importiert werden. Importe über dieses Kontingent hinaus kosten happige 5.75 Franken pro Liter.

Die Folgen des in Fachkreisen als Windhundverfahren genannten Systems haben die Befürchtungen der Kritiker und Warner bei weitem übertroffen: Innerhalb drei Tagen wurde der Markt Schweiz mit rund 15 Millionen Litern Weisswein, was der gesamten Kontingentsmenge des Jahres entspricht, überschwemmt. Nutznießer dieser vermeintlichen Liberalisierung sind in keiner Art und Weise die Konsumenten, wie uns die grossen Detailhändler weismachen wollen, und schon gar nicht einheimischen Produzenten, wie dies der bundesrätliche Protektionist seinen copains in der Romandie versprochen hatte. Was nämlich in den letzten Tagen hauptsächlich in Zisterneanlagen die Schweizer Grenzen passierte, entspricht grösstenteils billiger Massenware, die zu Spottpreisen und

minderwertiger Qualität eingekauft und zu vermeintlich günstigen (aber trotzdem überhöhten) Preisen auf den Markt geworfen wird. Dass dadurch das Preisgefüge der einheimischen Weine unter Druck gerät, ist im Rahmen des marktwirtschaftlichen Mechanismus erklärbar und basiert auf einer gewissen Logik.

Jeglicher Logik entbehrt jedoch die Tatsache, dass der Konsument des Detailhandels oder der Gast im Restaurant nach wie vor keine echte Vielfalt vorfindet, da qualitativ gute ausländische Weine weitgehend fehlen. So können beispielsweise zahlreiche 95er-Weine erst im Frühjahr vinifiziert werden – drei Monate, nachdem das Kontingent zu einem reduzierten Ansatz längst ausgeschöpft ist. Spätestens ab Mitte Jahr, so rechnen die Weinhandler, dürfte das Angebot an ausländischen Qualitätsweinen knapp werden, weil nicht damit zu rechnen ist, dass kleine Weinhandler qualitativ hochwertige Weine importieren und dafür erst noch einen Strafzoll bezahlen, der zehnmal demjenigen entspricht, der für minderwertige Billigware entrichtet werden muss. In diesen Tagen dürfte allen Beteiligten und Betroffenen klar geworden sein, dass der Weisswein-Lobbyist im Bundeshaus seinen Freunden am Genfersee einen Bärendienst erwiesen hat. Mit den Dumpingpreisen, zu denen die importierten Weine verkauft werden, entsteht ein krasses Missverhältnis zu den Preisen der Schweizer Qualitätsweine. Dadurch wird bei manchen Konsumenten der Eindruck erweckt, einheimische Rebsäfte seien zu teuer, wodurch wiederum der Schweizer Produzent die Folgen zu spüren bekommt. Gleichzeitig sinken auch die Exportchancen, da kein Land, das den lukrativen Markt Schweiz beliefern könnte, auf entsprechende Gegenmassnahmen verzichten wird. Und wer ist davon betroffen? Nur die copains, die ihre guten Weine als Nischenprodukt auch im Ausland absetzen möchten...

MIXED PICKLES

Fachschule für Catering und Systemgastronomie. In der deutschen Stadt Limburg bei Frankfurt wird im nächsten Jahr eine Fachschule für Wirtschaft mit der Fachrichtung Catering, System- und Gemeinschaftsverpflegung eröffnet. Damit reagiert das Hessische Kultusministerium laut einer Meldung der Norddeutschen Hotel- und Gaststätten-Nachrichten auf die veränderte Situation im Bereich Gemeinschaftsverpflegung. Während die traditionelle Gastronomie auch in Deutschland stagniert, findet gerade auf dem Gebiet des Catering und der Systemverpflegung ein grosser Wandel und ein Konzentrationsprozess statt, schreibt das Fachblatt. Für die Aufnahme am zweijährigen Ausbildungsgang sind eine abgeschlossene Berufsausbildung im Hotel- und Gastgewerbe oder in anderen ernährungswirtschaftlichen Berufen vorausgesetzt. **SW**

*

Erfolg für Aktion «Nez Rouge». Die 3000 Freiwilligen der Aktion «Nez Rouge» haben zwischen dem 7. Dezember und dem 2. Januar 3725 alkoholisierte Personen und ihre Fahrzeuge nach Hause gebracht. Dies sind 539 Personen oder 43,4 Prozent mehr als in der entsprechenden Vorjahresperiode. **SW**

Im Rahmen der 1981 Transporte wurden 65 092 Kilometer zurückgelegt. In einer Pressemitteilung weisen die Initianten von «Nez Rouge» auf den wachsenden Erfolg der 1990 im Jura lancierten Aktion hin. Die grösste Nachfrage wurde in der Silvesternacht verzeichnet, als in 431 Fahrten insgesamt 1036 Personen transportiert wurden. Die meisten Anfragen kamen aus Genf, gefolgt von Freiburg, Zug und Bulle (FR). **sda**

*

Out für das legendäre Blackout. Nach rund 27 Betriebsjahren hat das legendäre, Dancing Blackout in Zürich-Airport am vergangenen Sonntag seine Tore geschlossen. Der ehemalige Trendschuppen, der in den letzten Jahren aus der Mode gekommen war, soll gegen Ende Februar unter einem neuen Konzept wiedereröffnet werden. In den zweieinhalb Jahrzehnten besuchten rund 3 Millionen Gäste, darunter zahlreiche Prominente wie Herbert Grönemeyer, Chris de Burgh, Tina Turner oder David Hasselhoff das bekannte Lokal. In welcher Form sich das neue Blackout präsentieren wird, soll Mitte Februar anlässlich einer Medienkonferenz bekanntgegeben werden. **SW**

KULINARIUM

01.11. – 13.01.	La cuisine du Tsar	Hotel St. Gotthard, Zürich
11.01. – 20.01.	«Vallée de Loire» zu Gast	Insel Mainau
10.01. – 25.01.	Indische Wochen	Hotel International, Basel
09.01. – 04.02.	Sonniges Wallis	Aarauhof, Aarau
19.01. – 10.02.	Tessiner Wochen	Restaurant Sonne, Schwarzenburg
12.01. – 11.02.	Atlantis Wochen	Restaurant Salmen, Rheinfelden
15.01. – 15.02.	Toskana-Spezialitäten	Hotel Seerose, Meisterschwanden
17.02. – 25.02.	Tessiner Wochen	Hotel International, Basel
04.01. – 29.02.	Indische Spezialitäten	Hotel Seepark, Thun
06.02. – 03.03.	Moules à discretion	Aarauhof, Aarau
23.02. – 09.03.	Poulet-Festival	Restaurant Sonne, Schwarzenburg
17.02. – 17.03.	Fern-Ost-Spezialitäten	Hotel Seerose, Meisterschwanden
05.03. – 04.04.	Curryspezialitäten	Aarauhof, Aarau
21.03. – 21.04.	Frühlingswochen	Hotel Seerose, Meisterschwanden



Der Schein trügt: Der Weinkonsum in der Gastronomie ist in den letzten Jahren gesunken.

Foto: zvg

Frauen in der Hotellerie

Nicht bei allen Frauen kommt' ins Rollen

Über die Situation der Frau in der Hotellerie, ihre Weiterbildungsmöglichkeiten existieren kaum Untersuchungen. Eine Lizentiatsarbeit, eingereicht von Corinne Gisler und Antonietta Martino an der Universität Bern, schliesst endlich diese Lücke. Sie entstand in Zusammenarbeit mit dem Schweizer Hotellerie-Verein.

DOROTHEA RICHNER

Sowohl in der Hotellerie als auch im gesamten Gastgewerbe arbeiten heute mehr Frauen als Männer. Dieser hohe Frauenanteil war für Corinne Gisler und Antonietta Martino, zwei Studentinnen der Universität Bern, der Ausgangspunkt für eine Untersuchung der Situation der Frau im Gastgewerbe. Sie befragten 20 Hotelierinnen und deren Mitarbeiterinnen, insgesamt 42 Personen. Zudem analysierten sie die Bedeutung der Frau in der Hotel-

lerie in der Vergangenheit und zogen Vergleiche zu heute.

Stiefkind Hauswirtschaft

Was früher den Männern vorbehalten, ist heute auch Frauen zugänglich: Heute geniessen fast gleich viele Frauen wie Männer eine Ausbildung im Gastgewerbe. Innerhalb der drei Berufsbereiche Küche, Hauswirtschaft und Service verteilen sich Frauen und Männer jedoch ungleichmässig. In dem Bereich, der in Bezug auf das Image am schlechtesten abschneidet – die Hauswirtschaft – arbeiten fast ausschliesslich Frauen. Dies, obwohl dieser Bereich einen wesentlichen Teil zum Umsatz eines Hotels beiträgt. Es ist auch der Bereich, in dem sehr viele Ausländerinnen beschäftigt werden: Der Anteil Ausländerinnen beträgt dort über 60 Prozent. Auch die wenigen in diesem Sektor beschäftigten Männer stammen meist aus dem Ausland.

Im Kochberuf untervertreten

Als typischer Frauenberuf gilt auch der Beruf der Hotelfachassistentin. Bis 1991 absolvierten nur Frauen eine

solche Berufslehre. Im Service und im Empfangsbereich dagegen sind beide Geschlechter ungefähr gleich stark vertreten.

Im Kochberuf sind die Frauen immer noch klar untervertreten. Zwar sind rund 32 Prozent der Kochlehrlinge in der Schweiz Frauen. Gleichzeitig ist aber der Frauenanteil in den Hotelküchen der befragten Hotels immer noch sehr gering. Als mögliche Gründe geben die in der Studie befragten Hotelierinnen und Köche unter anderem an, dass die Frau in diesem Bereich kaum Aufstiegsmöglichkeiten hat und mehr leisten muss als ein Mann. Küchenchef zu werden ist für sie schwierig. Zudem wird die Frau bei einigen männlichen Köchen weniger gut akzeptiert und nicht ernst genommen. Daher verlassen Frauen die Hotelküche nach der Berufslehre oft sehr schnell. Trotzdem stellt die Studie fest, dass Frauen eher die Tendenz haben, traditionelle Männerberufe, wie zum Beispiel Koch, zu erlernen, als Männer. Für Männer sind laut Studie die gesellschaftlichen Barrieren meist noch immer zu hoch, einen bis anhin typischen Frauenberuf zu erlernen. Obwohl mehrheitlich Frauen im Hotel arbeiten, sind sie im obersten Kader, d.h. in der Geschäftsleitung, untervertreten. Die meisten befinden sich in nicht leitenden Angestelltenpositionen. Da der Frauenanteil an den Hotelfachschulen stark steigt, wird sich dies jedoch möglicherweise in Zukunft ändern.

Teilzeitarbeit realisierbar

Die Doppelbelastung ist auch bei den Hotelierinnen und deren Mitarbeiterinnen ein Thema. Die Hoteliere kann aber Familie und Beruf besser vereinbaren als Frauen in anderen Branchen. Dies vor allem, wenn sie zusammen mit ihrem Ehemann das Hotel führt, da sie sich ihre Arbeitszeit besser einteilen kann. Die Hotellerie bietet rund 14 Prozent Teilzeitarbeitsstellen an. Diese werden zu fast 85 Prozent von Frauen gehalten. Die Mitarbeiterinnen in den Betrieben vereinbaren Familie und Beruf mehrheitlich durch Teilzeitarbeit und Betreuung der Kinder durch Drittpersonen. Teilzeitarbeit ist in allen Bereichen der Hotellerie realisierbar. Auch in Kaderfunktionen wäre sie



In Bezug auf das Image schneidet die Hauswirtschaft schlecht ab.

Foto: Miroslaw Halab

durchaus denkbar, doch wird sie noch kaum praktiziert.

Weiterbildung kaum Thema

Ausser bei Personen mit Karriereplänen ist die Nachfrage nach Weiterbildung bei den Frauen gering. Nur wenige Hoteliers sind bereit, ihre Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter bei der Teilnahme an Weiterbildungskursen finanziell zu unterstützen. Trotzdem zeigen Kurstatistiken, dass der Frauenanteil an Weiterbildungsveranstaltungen in den letzten Jahren zugenommen hat.

Für Wiedereinsteigerinnen scheint die Hotellerie ein geeignetes Tätigkeitsfeld zu sein: In den Bereichen Küche, Service und Hauswirtschaft ist der Wiedereinstieg einfach, die Ausnahme bildet die Réception. Auch für Quereinsteigerinnen ist ein Wiedereinstieg möglich. Die Studie zeigt zudem auf, dass die Durchschnittslöhne im Gastgewerbe tiefer sind als in anderen Branchen. Lohnunterschiede zwischen Männern und Frauen sind vor allem in Führungspositionen

feststellbar. In den unteren Hierarchiestufen sind sie gering. Lohnunterschiede zwischen den einzelnen Berufsbereichen sind dagegen erheblich. So zum Beispiel zwischen Küche und Hauswirtschaft. Eine Gouvernante hat Mühe, den Mindestlohn des Kadern zu erreichen.

Fazit: Kaum Veränderungen

Am Schluss ihrer Arbeit stellen die beiden Studentinnen fest, «dass sich die Stellung und Bedeutung der Frau in der Hotellerie im Vergleich zur Geschichte nicht wesentlich verändert hat, mit Ausnahme der Aus- und Weiterbildung, die heute auch für Frauen zugänglich ist und auch mehr genutzt wird».

Corinne Gisler und Antonietta Martino: «Die Frau in der Hotellerie: Ihre Bedeutung und Stellung in der Hotellerie sowie Chancen und Barrieren in ihrer Berufslaufbahn, betrachtet anhand ausgewählter Hotels im Kanton Bern». Lizentiatsarbeit, eingereicht am Forschungsinstitut für Freizeit und Tourismus der Universität Bern. Die Studie ist für 68 Franken erhältlich bei Corinne Gisler, Niesenweg 6, 3012 Bern.

Durchschnittslöhne in diversen Branchen 1993

Branchen	Männliche Angestellte	Weibliche Angestellte	Unterschiede in %
Chemische Industrie	Fr. 6906.-	Fr. 5051.-	37 %
Metall-/Maschinenindustrie	Fr. 6265.-	Fr. 4383.-	43 %
Dienstleistungsbranche Total	Fr. 5757.-	Fr. 4334.-	33 %
Grosshandel	Fr. 5632.-	Fr. 4370.-	29 %
Einzelhandel	Fr. 5255.-	Fr. 3681.-	43 %
Banken und Versicherungen	Fr. 5848.-	Fr. 4878.-	20 %
Immobilien	Fr. 5976.-	Fr. 4734.-	21 %
Verkehr	Fr. 6248.-	Fr. 5127.-	18 %
Gastgewerbe	Fr. 3848.-	Fr. 3395.-	12 %
Öffentliche Verwaltung	Fr. 6410.-	Fr. 6189.-	3,5 %
Beratung	Fr. 6656.-	Fr. 4671.-	26 %
Reinigung	Fr. 6331.-	Fr. 3765.-	41 %
Reparaturgewerbe	Fr. 5031.-	Fr. 4074.-	19 %

QUELLE: BIGA/Gisler/Martino

Die Durchschnittslöhne im Gastgewerbe sind tiefer als in anderen Branchen. Lohnunterschiede zwischen Männern und Frauen sind vor allem in Führungspositionen feststellbar.

Quelle: Gisler/Martino

10. Gastro-Forum für die Frau

Nur Männer haben den Frauen etwas zu sagen

Zum 10. Mal hat Gastrosuisse diese Woche in Gstaad das Forum für die Frau organisiert. Ein Weiterbildungsseminar für Frauen, aber offenbar nicht von Frauen. Als Referenten fungieren nämlich ausschliesslich Männer, darunter Klaus Kobjoll und TV-Mann Erich Gysling. Trotz langer Dauer und einem stolzen Preis von 2300 Franken kann Gastrosuisse eine gute Nachfrage verzeichnen.

KARIN KOFLER

Was hat TV- und Frauenliebhaber Erich Gysling mit dem Hotel- und Gastgewerbe zu tun? Gar nichts – und dennoch figuriert er auf der Referentenliste des 10. Gastro-Forums für die Frau in Gstaad. Sein Thema: Nationalismus in Russland – eine Gefahr für den Westen? Wer nun allerdings glaubt, die Forums-Organisatorinnen von Gastrosuisse hätten die Idee gehabt, Gysling nach Gstaad zu beordern, sieht sich getäuscht. «Die Bedürfnisse der Teilnehmerinnen in Bezug auf Referate werden jedes Jahr mittels Fragebogen abgeklärt», erklärte Zita Langenstein von der Abteilung Berufsbildung des Schweizer Wirtverbandes gegenüber der hotel + tourismus revue. Dabei seien sowohl Klaus Kobjoll wie auch Erich Gysling namentlich gewünscht worden. Bewusst sollen dementsprechend auch Fragen erörtert werden, die nicht direkt mit der Branche zu tun haben. Die Teilnehmerinnen, so Langenstein weiter, wollten sich auf verschiedenen Ebenen weiterbilden. Dass dem so ist, weil die Hektik des Wirtalltags wenig Zeit für Musse lässt, will

Langenstein allerdings nicht so recht glauben.

«Zufällig» keine Referentin

Die klingenden Namen der Referenten – darunter auch der bekannte Pater Albert Ziegler – dürfen nicht darüber hinwegtäuschen, dass eines fehlt: eine Referentin. «Zufall», kommentiert Zita Langenstein das Versäumnis, das Aussehen der Teilnehmerinnen dürfte. Keinesfalls habe es daran gelegen, dass es an geeigneten Kandidatinnen fehle. Die Mitorganisatorin des Forums will auf jeden Fall für nächstes Jahr wieder eine Referentin gewinnen.

Nur im Package buchbar

Mit einem Preis von 1850 (Hotel Ber-

nerhof) bis 2300 Franken (Grand Hotel Park, Seminarort) plus Einzelzimmerzuschlag ist das Forum für die Frau nicht gerade billig. Nur einzelne Tagesveranstaltungen zu besuchen, ist nicht möglich, obwohl entsprechende Anfragen schon da waren. Die Diskussion um eine Flexibilisierung in diese Richtung ist bei Gastrosuisse inzwischen allerdings abgeschlossen – zugunsten der Langzeitvariante. Durch ein Kommen und Gehen, begründet Zita Langenstein, könne sich keine kompakte Gemeinschaft bilden, und genau das sei eine sehr wichtige Komponente des Forums. So ist auch das Rahmenprogramm der Seminarwoche zu verstehen, das die Frauen einmal auf einem Schlitten in eine romantische und ver-

schneite Schiwago-Nacht (ob Gysling dabei ist?) entführt, und dann wieder einen Fondue-Abend im Berggasthaus oder eine Modeschau vorsieht. Ideen, die bei den Wirtinnen und Gastro-Kaderfrauen offenbar Anklang finden. Zwar ist die Teilnehmerinnenzahl 1995 von durchschnittlich 100 auf 70 gesunken; das dürfte gemäss Gastrosuisse allerdings auf die Einführung der Mehrwertsteuer und die damit verbundenen Probleme im Betrieb zurückzuführen sein. 1996 konnte der Wirtverband erneut 100 Anmeldungen und erst noch eine Warteliste verzeichnen.

*

«Zufälligerweise» referiert am diesjährigen 10. Gastro-Forum für die Frau alles was Rang und Namen hat, nur keine Frau. Eine Willkürlichkeit, die der an und für sich guten Idee einer frauenspezifischen Veranstaltung einen unangenehmen Beigeschmack verleiht. Wenn ein Anlass dieser Art und Gröszenordnung keine Plattform für eine Referentin sein darf, kommt die Vermutung auf, dem Wirtverband sei es gar nicht so Ernst mit der Frauenförderung in der Arbeitswelt. Und beim Publikum entsteht der Eindruck, es gebe halt keine «herausragenden» Frauen, die der Branche etwas zu sagen haben. Stattdessen erklärt Kobjoll den Teilnehmerinnen das Persönlichkeits- und Zeitmanagement, und Erich Gysling erzählt von den Geschehnissen in der «grossen weiten» Welt. Und zu guter Letzt verrät ihnen Referent Markus Marthaler, wie sie «Vertrauen zu sich und anderen» fassen können, um «wahrhaftig und ohne Angst» ihr Bestes leisten zu können. Wenn das keine Stärkung des weiblichen Selbstvertrauens ist...

Karin Kofler



Nach einem Rückgang im letzten Jahr ist die Nachfrage für das Gastro-Forum wieder gestiegen.

Foto: Gastrosuisse

MIXED PICKLES

Bindella mit Neustruktur. Die Zürcher Bindella-Unternehmungen haben eine Neustrukturierung der einzelnen Tochterfirmen angekündigt. So haben die Santa Lucia Bindella AG, die vor allem im Raum Zürich operierende Pizzeriaakette, und die Ristorante Contrapunto Bindella AG fusioniert. Gleichzeitig haben die Entreprises Rudolf Bindella SA rückwirkend per 1. Januar 1995 alle Spaghetti-Factory-Restaurants übernommen. Beide Massnahmen bleiben laut zwei Pressemitteilungen der Bindella Unternehmungen AG ohne Einfluss auf die einzelnen Betriebe. Die Santa Lucia Bindella AG und die Entreprises Rudolf Bindella SA betreiben insgesamt 24 Restaurationsbetriebe. SW

*

Amerikaner im Recycling-Fieber. Laut einer Umfrage der National Restaurant Association (NRA) der USA haben 73 Prozent der befragten Restaurants angegeben, über ein Recycling-Programm zu verfügen. Jedes zehnte Restaurant, das noch über kein Recycling-Konzept verfügt, plant jedoch, ein solches Programm in den nächsten Jahren einzuführen. Zahlreiche Unternehmen haben gegenüber der NRA bestätigt, dass sie mit dem Verkauf recycelbarer Abfälle Geld verdienen. SW

*

Gastgewerbe-Verein SGV mit neuem Sekretär. Anlässlich der Generalversammlung des Schweizer Gastgewerbevereins SGV wurde der 33-jährige Stephan Egli zum neuen Sekretär des SGV gewählt. Gleichzeitig wurden die Vereinsstatuten so abgeändert, dass sich die Aktivitäten des SGV künftig vermehrt auch auf das Sponsoring abstützen können. Mit dem Marketingspezialisten Egli sollen in den Bereichen Marketing und Total Quality Management TQM im Gastgewerbe effizient unterstützt werden. SW

D'UNE LANGUE À L'AUTRE

L'Etat doit davantage aider le tourisme helvétique

A la demande de l'Office fédéral de l'industrie des arts et des métiers (OFIAMT), la Fédération suisse du tourisme (FST) a récemment élaboré un rapport sur la situation touristique helvétique. Ce rapport dresse le portrait de la situation actuelle, aborde différentes perspectives d'avenir et propose plusieurs mesures concrètes susceptibles d'accroître la compétitivité de notre tourisme. Parmi ces dernières mesures, on relèvera avant tout celles qui proposent d'accroître la manne financière accordée jusqu'ici par la Confédération. Différentes voix se sont ainsi élevées afin que le programme de gestion totale de la qualité de Suisse Tourisme soit spécialement financé par la Confédération. **Page 2**

Consultation sur les casinos: le tourisme oublié?

L'avant-projet de loi sur les casinos a suscité des réactions pour le moins mitigées dans certains milieux lors du processus de consultation, dont les résultats ont récemment été soumis au Conseil fédéral. Si l'avant-projet semble assurer une parfaite protection du citoyen, le système d'imposition proposé est néanmoins largement contesté. Les milieux proches du tourisme estiment pour leur part que les intérêts du tourisme suisse dans cette affaire ont été partiellement occultés. Pendant ce temps, la Loterie romande n'a pas caché qu'elle souhaiterait coordonner, voire contrôler l'exploitation des établissements de jeux. **Page 4**

Hôtellerie allemande: hausse du chiffre d'affaires

Une récente enquête, menée en Allemagne auprès des quelque 450 membres de l'International Hotel Association qui regroupent des établissements de catégories moyenne et supérieure, a laissé apparaître que le marché hôtelier allemand avait réalisé en 1995 un chiffre d'affaires supérieur de 2,2% par rapport à l'année précédente. La moitié des hôtels qui ont répondu à cette enquête a même augmenté son chiffre d'affaires de 8,9%. Un hôtel sur trois a enregistré un meilleur taux d'occupation (+1,4%) et a revu à la hausse le prix de ses chambres (+6,5%). Comme en Suisse, les séjours des clients deviennent chaque année toujours plus courts. **Page 5**

L'Ecole-Club Migros donne des cours de restauration

La vaste palette de cours proposés par l'Ecole-Club Migros comporte désormais également des cours de restauration dans le canton de Berne. Il s'agit là d'une expérience-pilote qui a été lancée à Bienne et qui devrait être introduite à l'avenir dans d'autres régions touristiques de Suisse. C'est du moins le vœu de Christoph Meier, responsable du département de formation des différentes Ecoles-Club Migros du canton de Berne. Ces cours de restauration s'adressent avant tout à des personnes qui possèdent déjà une certaine expérience de la profession. L'accent est en effet mis davantage sur la pratique que sur la théorie. Les premiers cours ont réuni sept participants. **Page 12**

La consommation de vin ne cesse de diminuer en Suisse

La consommation de vin dans les établissements publics ne cesse de diminuer en Suisse. Du coup, les restaurateurs regardent à deux fois avant de passer commande de grandes quantités de bouteilles. Afin de juguler cette tendance, les producteurs de vin ont décidé de multiplier les opérations promotionnelles telles que dégustations, visites de caves et autres réductions de prix. A Lœche-les-Bains, sous l'impulsion de l'Office du tourisme, tous les établissements publics proposeront, en guise de souvenir à leurs hôtes et cela jusqu'au 15 avril, deux bouteilles de vin, une de blanc et une de rouge, pour la modique somme de vingt francs. **Page 13**

Crossair

Intérêt accru pour l'incoming

Initialement destinée aux hommes d'affaires, Crossair s'apprête à jouer un rôle toujours plus important sur le plan touristique. Les liaisons récemment inaugurées en Espagne et en Italie laissent en effet entrevoir de réelles possibilités de développement au niveau du tourisme en général et de l'incoming en particulier.

LAURENT MISSBAUER

L'avion, avec sa rapidité de déplacement et ses tarifs souvent très avantageux, incite chaque année un nombre toujours plus important de nos compatriotes à partir à la découverte d'horizons plus ou moins lointains. Il s'agit là d'un phénomène qui cause indubitablement un tort important au tourisme helvétique. Tout est cependant loin d'être noir et l'avion possède également un aspect positif qui tient dans la lapalissade suivante: s'il est intéressant dans un sens, c'est-à-dire depuis la Suisse à destination de l'étranger (outgoing), il l'est également dans l'autre sens, de l'étranger à destination de la Suisse (incoming). La compagnie aérienne régionale Crossair l'a d'ailleurs bien compris et elle a mis sur pied toute une série d'opérations destinées à accroître ce marché incoming. Cela, notamment sur ses marchés italiens et espagnols qui se sont enrichis cette année de toute une série de nouvelles destinations.

Un véritable besoin

La nouvelle ligne entre Genève et Séville, la cinquième destination espagnole desservie par Crossair après Barcelone, Valence, Palma de Majorque et Las Palmas, a en tout cas immédiatement démontré qu'elle répondait à un véritable besoin. Jean-Philippe Maître, conseiller d'Etat genevois, n'a en effet pas manqué de souligner l'importance des échanges touris-

Six vols par semaine

Avec l'introduction de l'horaire d'hiver, le 29 octobre dernier, Crossair dessert désormais Séville directement depuis Genève. Cela, à raison de six vols par semaine avec un Saab 2000 Concordino. Les passagers en provenance et à destination de Zurich, Bâle et Lugano bénéficient d'excellentes correspondances dans les deux sens. **LM**



Crossair met désormais les pistes helvétiques à la portée de Séville. Cela, à raison de six vols par semaine.

Photos: Crossair et Laurent Missbauer

tiques entre l'Espagne et la Suisse lors du récent vol inaugural entre Genève-Séville: «Ce ne sont pas moins de 150 000 passagers qui atterrissent chaque année à Genève en provenance de l'Espagne. La ligne entre Séville et Genève permettra d'accroître sensiblement ce nombre. Le premier mois d'exploitation de cette nouvelle ligne a d'ailleurs déjà laissé apparaître un taux d'occupation de cinquante pour cent, ce qui est tout à fait remarquable compte tenu qu'il ne s'agit encore que d'une phase de démarrage.» Guido Calamai, directeur des ventes chez Crossair pour les marchés espagnols et italiens, reconnaît pour sa part être d'ores et déjà entré en contact avec d'importantes agences de voyages espagnoles qui vendront cet hiver des vacances en Suisse à des groupes de dix à vingt personnes:

«En Italie, nous vendons à partir de cet hiver des forfaits «Vol aller-retour et hôtel» depuis Bologne, Florence, Naples, Venise et Rome en collaboration avec l'Office du tourisme de l'Oberland bernois. Il en va de même depuis Bruxelles et Paris et il n'est pas exclu qu'on en fasse bientôt de même depuis l'Espagne.»

960 francs pour une semaine

Comme il l'avait déjà fait avec Air Engiadina, l'Office du tourisme de l'Oberland bernois a en effet publié une brochure de douze pages qui propose des forfaits de quatre ou huit jours dans 166 hôtels à des prix particulièrement intéressants. Pour moins de 1000 francs (960 francs), il est par exemple déjà possible d'obtenir sept nuits en demi-pension dans un hôtel 1 étoile avec une excursion

au Schilthorn rendu célèbre par James Bond et le billet d'avion aller-retour depuis Bruxelles et Paris. Depuis Bologne, Florence, Venise et Rome, il faut compter avec un supplément de 220 francs. Depuis Naples, ce supplément s'élève quant à lui à 390 francs.

«Afin de faire mieux connaître ces arrangements, nous avons mené, à la mi-décembre, une action promotionnelle à Naples, Lugano, Bologne, Venise et Florence avec la participation du Père Noël qui a distribué des cadeaux aux enfants, de même qu'aux agences de voyages, aux autorités et aux journalistes. Une opération similaire devrait être également mise sur pied l'année prochaine en Espagne,» conclut Guido Calamai.

Le «Fantôme de l'Opéra»

Responsable à l'origine de l'organisation et du déroulement des voyages pour les actionnaires de Crossair, le secteur touristique de la compagnie est progressivement devenu l'interlocuteur privilégié des voyagistes. Cela, également pour l'incoming, un secteur dont le développement ne cesse d'augmenter. Aujourd'hui sept collaborateurs travaillent dans le cadre de cette organisation touristique pour les vols de ligne de Crossair. Benedikt Winter s'occupe en priorité du secteur incoming, Ulrich Flückiger a la charge des voyages incentives et Mercedes Kneule est responsable de toute l'opération orchestrée autour de la célèbre comédie musicale, le «Fantôme de l'Opéra», qui se jouera pendant trois ans à Bâle et pour laquelle Crossair est devenu le transporteur officiel.

A cette occasion, la compagnie régionale numéro 1 en Europe ne s'est pas seulement contentée de proposer des forfaits vols-spectacle-hôtel aux quatre coins de l'Europe, mais elle a également peint aux couleurs de l'opéra un de ses nouveaux Saab 2000 Concordino.

«Bien que nous ne soyons encore qu'au début de cette opération, nous avons déjà vendu plusieurs arrangements forfaitaires en Allemagne, surtout à Berlin et à Munich, mais également à Düsseldorf et à Francfort. Amsterdam, Bruxelles, Paris, Rome et Vienne ont également manifesté de l'intérêt, mais c'est surtout à Berne et à Lugano que nous avons enregistré le plus d'engouement», note Mercedes Kneule. **LM**

Foire des vacances 1996

Berne donne le coup d'envoi des vacances

Berne vient de donner le coup d'envoi officiel des vacances 1996. Pour la onzième fois en effet, la Foire des vacances et de la santé a pris ses quartiers sur l'aire d'exposition de la BEA. Une exposition qui s'annonce plus interactive et plus animée que jamais.

JEAN-PAUL FÄHNDRICH

Agendé du 11 au 14 janvier, le Salon des vacances et de la santé de Berne constitue comme de coutume le premier grand rendez-vous touristique grand public de l'année. 528 exposants ont fait le déplacement vers la ville fédérale cette fois-ci. Sur près de 13 000 m², ils présenteront un éventail presque complet des destinations touristiques actuellement dans le vent. Pour les professionnels du voyage, cette exposition permet surtout une première prise de température à la veille des grandes migrations estivales. Ainsi qu'a eu l'occasion de le relever l'autre jour à Berne Mario Passina, responsable de l'exposition, l'édition 1996 de la Foire des vacances sera plus vivante, plus conviviale et plus interactive que jamais. Le public sera en effet largement mis à contribution et invité à prendre part aux nombreuses animations mises sur pied. Les organisateurs saluent en passant la présence parmi les exposants de plusieurs nouveaux venus, parmi lesquels la

Sardaigne, Cuba, le Cisalpine CFF et le TGV, ainsi que l'organisation internationale PADI Europe (Professional Association of Diving Instruction) notamment.

Demandez le programme!

Première nouveauté à signaler: le regroupement de plusieurs organisations spécialisées dans les voyages d'études et les cours de langues, à l'enseigne des «Langues du monde». Les visiteurs pourront en profiter pour rafraîchir leurs connaissances linguistiques en participant activement à des cours de langues improvisés.

Comme de coutume, les autocars feront l'objet d'une exposition à part appelée «Car-Show 96», qui réunira la bagatelle de 50 véhicules. Parmi eux, le «Party-Bus», le car le «plus moderne» et le «plus sûr» du monde, ainsi que le Cocofino, un véhicule spécialement conçu pour les enfants.

Vacances aquatiques

Les amateurs d'eau et de plongée seront particulièrement bien servis. Outre la présence de nombreuses compagnies de croisières et de navigation fluviale, on notera pour la première fois la présence de «PADI Europe», une association composée de professionnels de la plongée, fondée il y a trente ans aux Etats-Unis et qui orientera les visiteurs intéressés sur l'instruction, la formation et l'écologie dans le domaine de la plongée. Les organisateurs ont pensé cette année

aux voyageurs particulièrement sensibles à des «vacances différentes». Une exposition spéciale, intitulée «Plaisirs à d'autres vacances» et placée sous le patronage de la «Croix verte», permettra à une soixantaine d'exposants de présenter des offres de vacances peu conventionnelles. Des ascensions à dos de lamas ou des voyages au Vietnam hors des chemins (déjà) battus par exemple.

Santé et bien-être

Comme son nom l'indique, l'édition 1996 de la Foire de vacances et de la santé de Berne a réservé une large place aux thèmes liés à la santé, au bien-être et à des vacances actives, un créneau sur lequel elle est particulièrement bien établie depuis quatre ans maintenant. Au total, 73 exposants (25 de plus qu'en 1995) sont annoncés en compagnie de l'Association suisse des stations thermales et de l'Association suisse des maisons de cure notamment. Au programme: thérapies diverses, régimes, sport ou encore remise en forme. Les prestataires proposeront surtout des arrangements complets ainsi que des forfaits «bien-être» englobant tous les aspects de la santé et du corps. Signalons enfin qu'à l'enseigne de «Natürlich Ferien», 22 établissements de la NSH présenteront leur concept d'économie d'énergie ainsi que les mesures qu'ils ont adoptées pour une exploitation hôtelière davantage respectueuse de l'environnement.

Parahôtellerie

Des étoiles pour 10 000 appartements

Lancé en 1993, le processus de classification des appartements et maisons de vacances en Suisse suit son cours. Depuis deux ans, près de 150 stations touristiques ont commandé le programme informatique nécessaire à l'évaluation de l'offre. Une enquête réalisée en novembre dernier par la Fédération suisse du tourisme (FST) montre que plus de 10 000 appartements sont désormais classés selon le nouveau système. Il y a un an, ce nombre n'était encore que de 6600. Sur le terrain, 50% des localités ont terminé la classification. 10% sont en passe de le faire et 5% s'attaqueront à cette tâche en 1996 seulement.

La plupart des appartements classés se trouvent en Valais, dans les Grisons, l'Oberland bernois et la Suisse centrale. Dans la région Fribourg-Neuchâtel-Jura en revanche, l'évaluation n'est pas terminée. La caisse suisse de voyage Reka a également classé quelque 1000 appartements selon le système élaboré par la FST.

Pour l'heure, 11% des objets ont obtenu quatre étoiles. Comme on pouvait s'y attendre, le plus grand nombre des appartements (62%) sont classés dans la catégorie des trois étoiles. 24% obtiennent 2 étoiles et 4% une seule étoile. Rappelons que l'adhésion à ce système est facultative. La FST relève toutefois que près de 15% de l'offre en matière d'appartements de vacances a été classée et munie d'étoiles jusqu'ici. La procédure sera évidemment poursuivie cette année. **JPF**

Loi sur l'hôtellerie

Valaisans
aux urnes

Les Valaisans devront bientôt se prononcer sur la nouvelle loi sur l'hôtellerie et la restauration. La plupart des associations, dont celle des hôteliers, sont favorables à une meilleure professionnalisation des structures de la branche. Seuls les cafetiers font preuve de protectionnisme.

Les partisans de la nouvelle loi entament une dernière ligne droite. Près de deux ans de négociations et de larges consultations auprès des milieux concernés auront été nécessaires pour aboutir à la révision d'une loi qui date de vingt ans. Certaines dispositions actuelles remontent même à 1915 et comportent de ce fait de nombreuses lacunes paralysantes et obsolètes à l'aube du troisième millénaire. Dans la situation touristique actuelle, la plupart des associations faitières se montrent donc favorables à cette nouvelle loi. Seul un comité référendaire, issu du milieu des cafetiers-restaurateurs, se montre hostile à son introduction.

Lundi, le chef du Département valaisan de l'économie publique, **Raymond Deffer**, est ainsi monté aux barricades pour défendre cette nouvelle loi. Les membres du comité de soutien, notamment représenté par **Silvan Bumann**, président de l'Association hôtelière du Valais, ainsi que par son directeur, **Eric Bisels**, lui ont emboîté le pas. **Dominique Sierro**, le président de ce comité a tenu à motiver leur action. Pour lui, le combat des cafetiers relève davantage d'un esprit de protectionnisme dépassé que d'une réelle volonté de défendre efficacement les professionnels de la branche par une structure légale désormais efficace.

Plus de clause du besoin

Dans les grandes lignes, la nouvelle loi abolit, à l'instar de nombreux cantons romands, la clause du besoin. De plus, les redevances ne subiront aucunes modifications particulières. Au contraire, les 20 à 50% des sommes perçues seront reversées dans un Fonds de l'hôtellerie et de la restauration, destiné à la formation professionnelle et à la promotion de la relève. Les référendaires reprochent encore l'instauration d'une structure plus étatique. Faux! rétorque Raymond Deffer. Au contraire, avec cette loi, les communes disposeront désormais de l'entière liberté dans l'attribution des patentes. Leurs compétences sera donc accrues, avec encore une simplification des procédures administratives. Quant aux établissements particuliers, tels les cantines, les lieux de dégustation, les buvettes sportives ou les cabanes alpines, ils devront répondre à des critères bien précis dans la loi pour pouvoir bénéficier d'exceptions à son champ d'application. Sinon, ils seront assimilés à un établissement public traditionnel avec toutes les contraintes légales que cela signifie. AB

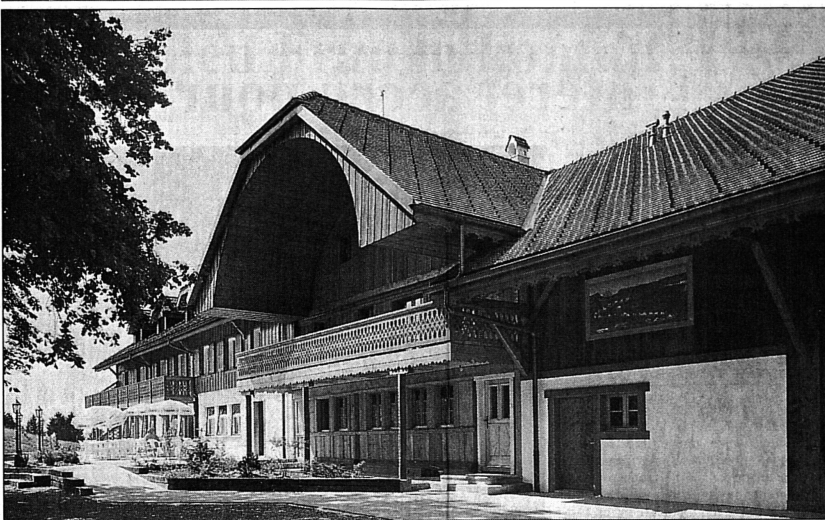
MÉLI-MÉLO

Hôtellerie fribourgeoise: Golden Tulip a supplanté Eurotel. La grande chaîne néerlandaise Golden Tulip International (GTI), qui a racheté l'Eurotel de Fribourg l'an dernier, vient également d'en supprimer l'enseigne. Le plus grand hôtel (200 lits) du canton de Fribourg s'appelle dorénavant Golden Tulip Hotel. Selon **Me C. Joller**, représentant en Suisse du groupe et membre de sa nouvelle filiale fribourgeoise, le 4 étoiles fribourgeois fera l'objet d'un vaste programme de rénovation qui se chiffrera en plusieurs millions de francs et portera sur les chambres, les restaurants et la cuisine. Des projets de centre culturel et de casino sont envisagés par les autorités et la population de la cité des Zähringen. JS

*

Financement assuré pour la statistique parahôtelière. La statistique de la parahôtellerie, supprimée en février 1994 par les autorités fédérales, est momentanément sauvée. Ainsi que l'explique la Fédération suisse du tourisme (FST) dans son dernier bulletin, c'est grâce à un important effort financier de Suisse Tourisme et des cantons intéressés que l'Office fédéral de la statistique (OFS) pourra continuer de procéder à son enquête habituelle. Un contrat dans ce sens vient en effet d'être signé entre l'OFS et la FST. Les premiers résultats porteront sur l'année 1996. JPF

Groupe hôtelier CHH SA



Le groupe hôtelier CHH SA, dont les maillons vont du chalet au palace, a installé sa centrale au Chalet des Colombettes, à Vuadens. Photos: htr

«High tech» du chalet au palace

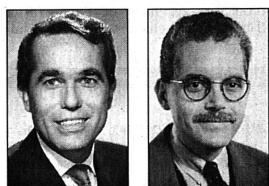
Originale et se démarquant des autres, la société CHH SA, dont la centrale est installée au Chalet des Colombettes, à Vuadens (Gruyère), au cœur d'un pâturage, défend en effet avec conviction une philosophie basée sur une gestion hôtelière chrétienne. L'encadré ci-contre est tout à fait explicite à cet égard.

JOSÉ SEYDOUX

«Nous voulons instaurer en Suisse, mais pourquoi pas aussi dans le reste de l'Europe une image positive par nos services et par une offre axée sur les besoins spécifiques de notre clientèle», explique **José Lorente** et **Jacques Pernet**, deux hôteliers qui, après avoir œuvré plusieurs années dans la grande hôtellerie, dirigent en commun ce groupe hôtelier dont les maillons vont du chalet au palace (cf. encadré).

Philosophie spirituelle

L'éventail des activités de CHH SA, dont la philosophie d'entreprise est d'ailleurs consignée dans un document, englobe le



Jacques Pernet (à gauche) et José Lorente président aux destinées du groupe hôtelier CHH SA. Photos: htr

Crans-Montana

Lancement d'un système de réservation directe
pour les hôtels du Haut-Plateau

Après trois ans de discussions avec leurs différents partenaires, les Offices du tourisme de Crans et de Montana ont pu finalement lancer cet hiver un système d'information et de réservation directe pour les hôtels.

LAURENT MISSBAUER

La mise sur pied de ce système a été rendue possible grâce à la création d'une association entre la Société des hôteliers de Crans et de Montana et les deux offices du tourisme. Dès cet hiver, cette association permet à tous les hôtels de Crans-Montana, membres de la Société des hôteliers, d'être présents sur le système d'information et de réservation directe «Dires».

Le service marketing des deux offices du tourisme a en effet contacté au début de la présente saison d'hiver tous les

hôtels, la location et la gestion d'entreprises hôtelières, ainsi que les conseils et projets de construction pour des hôtels, restaurants et entreprises annexes. Pour l'instant, la location et l'exploitation d'établissements publics sont au centre des activités de ce jeune groupe qui les gère sous le nom de chacun. En fonction de quels critères sont-ils choisis? «Nous gérons des maisons qui nous plaisent et que nous avons choisies selon des critères rationnels certes, mais aussi émotionnels», reconnaît Jacques Pernet. La stratégie développée par CHH SA tend à préserver et à promouvoir l'individualité de chaque établissement, tout en faisant bénéficier chaque entreprise des avantages de la coopération. La dimension spirituelle de cette organisation se manifeste par un engagement chrétien. Elle concerne avant tout l'attitude de ses deux associés, dont l'engagement, précisément, est synonyme de responsabilité envers la société, de liberté d'entreprise, de respect de l'éthique, de développement humain et professionnel. Elle n'apparaît donc pas comme un élément de marketing.

Une image de mosaïque

Sur le marché de plus en plus prolifique des maisons dont il faut redynamiser la direction et l'orientation commerciale, la société fribourgeoise envisage encore une extension qui pourrait en doubler le nombre «sans que cela soit un but en soi». Elle désire se profiler plus particulièrement dans les catégories 3 et 5 étoiles, familles à la campagne, affaires en ville. Pour l'heure, CHH SA a créé un noyau d'établissements avec des fleurons tels que les célèbres «Trois Rois» de Bâle et le magnifique Palais Maeterlinck, petit palace du Cap de Nice, sur la Côte d'Azur. Ce dernier exemple symbolise l'esprit d'ouverture du groupe pas du

tout fermé à toute opportunité d'aller démontrer ses talents et ses capacités extérieures.

La société CHH SA centralise chez elle toute la gestion de ses entreprises, ainsi que les ressources humaines, le marketing et les questions financières. «Tous les aspects des diverses politiques d'entreprise doivent être compris comme les nombreuses pierres d'une seule et unique mosaïque; ils doivent former un tout si l'on veut réussir à créer cette atmosphère qui caractérise les hôtels CHH», explique José Lorente. Le credo des responsables de ce groupe hôtelier apparaît comme une motivation de nature à favoriser son essor. Avec l'aide de Dieu.

Une chaîne chrétienne

La société CHH SA participe au Groupement international d'hommes d'affaires chrétiens (abréviation allemande: IVCG), une association regroupant des entrepreneurs, indépendants, commerçants, industriels, artisans, fonctionnaires, professeurs, étudiants... et hôteliers d'horizons confessionnels chrétiens différents. Se déclarant neutre et interconfessionnel, ce mouvement ne recrute pas de membres; il est également proche de l'Association des cadres témoins de l'Evangile (ACTE). Organisées sur le plan européen, ces associations comptent une trentaine de groupes en Suisse: elles cherchent à faire passer l'enseignement de l'Evangile dans la gestion et le management en établissant un pont entre l'éthique et les affaires. Elles organisent en particulier des repas-conférences ou des séminaires dans la plupart des grandes villes d'Europe, notamment en Suisse. JS

Tourisme mondial

Un avenir plutôt
réjouissant

L'avenir de l'industrie touristique mondiale est réjouissant. Selon l'«Etude hôtelière mondiale» réalisée et publiée récemment pour la 25e fois par Horwath International, société spécialisée dans le domaine du conseil à l'hôtellerie internationale, les activités touristiques à travers le monde connaîtront en effet un développement fulgurant au cours des 25 prochaines années. Les cinq principales régions touristiques du globe ont été passées au crible. Pour la première fois, Horwath a réalisé son enquête en collaboration avec l'Association internationale des hôtels (AIH) ainsi que l'Institut statistique «Smith Travel Research» (USA). L'enquête confirme les différences observées au niveau des résultats d'exploitation des établissements hôteliers selon les régions. Elle démontre notamment que les hôtels de première classe (4 étoiles) rapportent davantage que les établissements de luxe (5 étoiles) ou que les hôtels de catégorie moyenne (3 étoiles) et économique (1 et 2 étoiles). En Europe toutefois, ce sont les hôtels économiques qui ont réalisé les meilleurs bénéfices, en raison principalement de la mauvaise situation conjoncturelle qui règne sur le continent. L'industrie hôtelière nord-américaine récolte dans l'ensemble des résultats satisfaisants. La région Asie/Pacifique possède pour sa part le potentiel de croissance le plus élevé. La situation en Afrique est moins réjouissante, la plupart des pays souffrant de conflits intérieurs. Seule l'Afrique du Sud tire son épingle du jeu et connaît un exceptionnel épanouissement touristique. JPF

Commercialisation touristique

«Flight + Hotel in
Fribourg»

A l'initiative de l'Office du tourisme de la Région de Fribourg, un nouveau forfait touristique a été lancé sous la forme d'un produit aérien et hôtelier appelé «Flight + Hotel in Fribourg». C'est le premier dans le genre pour la capitale fribourgeoise dont la collaboration avec l'aéroport presque voisin de Berne-Belp et la compagnie Swiss Regional/Air Engadine a été basée sur une concrétisation de judicieuse façon. Il s'agit d'un forfait vol + hôtel à Fribourg, au départ des aéroports desservis par cette compagnie (Amsterdam, Francfort, Londres, Munich et Vienne). «Ce nouveau forfait offre ainsi une possibilité supplémentaire de profiler notre région sur le marché européen», souligne **Albert Bugnon**, directeur de l'Office du tourisme de Fribourg, très satisfait de ce rapprochement avec l'aéroport de Berne-Belp, distant de 35 minutes à peine en voiture et 50 minutes par les transports publics. Le nouveau forfait, qui fait l'objet d'un prospectus spécial, concerne six hôtels à Fribourg et six hôtels dans le reste du canton. JS

MÉLI-MÉLO

Eaux minérales: Henniez renforce sa marque. Le 1er janvier 1996, Sources Minérales Henniez SA a lancé sur le marché suisse une nouvelle bouteille PET de 1,5 litre ergonomique. Parallèlement, l'entreprise vaudoise adapte les étiquettes de l'ensemble de sa gamme d'eaux minérales dans l'idée de redonner l'image d'une famille de produits. «Henniez» est devenu synonyme d'eau minérale, 98 % des consommateurs suisses lui reconnaissant spontanément la notoriété; cette performance est d'autant plus remarquable qu'en deux décennies le marché helvétique a triple le nombre des marques d'eaux minérales. JS

*

«Vendre plus»: quelques recettes. «Vendre plus», c'est le titre d'un petit ouvrage récemment sorti de presse qui, même sans s'en référer au tourisme, est parfaitement susceptible d'intéresser les professionnels de la branche. L'auteur, **Michel Bloch**, un spécialiste en marketing, fournit sur quelques septante pages, faciles à lire, des recettes permettant à un vendeur d'améliorer ses prestations. Il détaille notamment les différentes phases du processus de vente ou ce qu'il appelle: «l'art de la vente» et s'attarde sur le «métier de vendeur». MH

«Vendre plus», Les Editions du Tricornet, 14, rue Lissignol, 1201 Genève.

Bientôt sur Internet

Le Haut-Plateau sera prochainement branché sur le réseau Internet et offrira, dans un premier temps, des informations générales. De simple moyen de communication, Internet deviendra cependant par la suite un outil de réservation. Grâce aux différents programmes informatiques installés dans les Offices du tourisme de Crans-Montana, il sera en effet indispensable d'inclure la réservation dans un tel projet. LM

risme étudient en outre la possibilité de se connecter sur le système mondial Internet.

Un nouveau défi

Inutile donc de préciser que la réservation directe représente un défi important pour les deux Offices du tourisme de Crans et de Montana pour qui la commercialisation de nuitées hôtelières constitue une nouvelle activité. A cet effet, ils ont consenti des investissements importants pour changer, entre autres, le système informatique et la centrale téléphonique.

La parahôtellerie n'a pas été écartée de ce système de réservation. Les responsables de ce projet ont en effet décidé de poursuivre les contacts avec ce secteur où il n'est pas seulement impératif d'établir une classification idoine des appartements et des chalets, mais où il convient également de trouver une solution pour l'intégrer correctement au système.

COUP DE FIL À...



Marteen Bijleveld

Directeur du Papiliorama et du Nocturama de Marin

Il y a un an, presque jour pour jour, le Papiliorama de Marin partait en flammes. Aujourd'hui, le jardin tropical est reconstruit et accueille à nouveau des visiteurs. Considéré comme l'un des sites les plus visités de Suisse, le complexe a-t-il retrouvé un rythme de croisière?

Avant l'incendie, le Papiliorama de Marin attirait environ 200 000 visiteurs par année. La destruction totale du jardin tropical a suscité un remarquable élan de solidarité en Suisse et même à l'étranger, ce qui a permis de reconstruire l'ouvrage encore plus beau qu'avant et, de surcroît, en un temps record. Un véritable miracle! Le coût de l'opération s'élève à plusieurs millions de francs. Depuis septembre dernier, le Papiliorama et le Nocturama, frère jumeau du jardin tropical, sont donc tous deux à nouveau opérationnels. Il est toutefois encore prématuré d'affirmer que nous allons battre tout de suite à coup sûr tous les records d'affluence.

Pour la région de Neuchâtel, l'impact touristique de ce complexe tropical est très important. Le site est par ailleurs l'un des plus visités de Suisse romande. Il attire en effet dans le canton une large clientèle excursionniste de toute la Suisse. La majorité d'entre elle, soit 70% environ, vient de Suisse allemande. Il serait prétentieux d'affirmer que le Papiliorama suffira à faire exploser les nuitées hôtelières de la région. Néanmoins, les chemins de fer et les restaurants de la région profitent largement de cet afflux de visiteurs. Il est probable par ailleurs que les CFF intégreront prochainement cette visite dans l'un de leurs arrangements forfaitaires. Aujourd'hui, avec le recul, on peut même affirmer que l'incendie du Papiliorama a finalement constitué un fameux coup de pub!

Propos recueillis par Jean-Paul Fährdrich

Marché suisse

Un important potentiel à activer

En publiant un bulletin qui analyse le marché intérieur, Suisse Tourisme souligne la priorité incontournable de la clientèle nationale. Après les grands pays émetteurs que sont l'Allemagne, la France ou les Etats-Unis, il importait de focaliser l'attention sur les hôtes très fidèles que sont nos compatriotes. Des potentiels existent: ST indique où les trouver et comment les activer par un développement judicieux du produit.

JEAN-PIERRE ENZEN

On ne s'attendra pas ici sur les caractéristiques connues du marché national que détaille le dernier bulletin de Suisse Tourisme (ST). Plus de la moitié des nuitées hôtelières et parahôtelières imputables aux hôtes helvétiques, compétition internationale toujours plus âpre, qualité indispensable sur toute la chaîne des prestations, prédilection des touristes nationaux pour la marche, les sports nautiques ou le vélo en été, pour le ski de descente en hiver: autant de volets qui, à défaut de révélations fracassantes, sont exposés dans une présentation agréable.

Feux croisés de précisions

Le «Bulletin par pays - Suisse» fonde ses observations sur diverses sources. Ainsi, le sondage commandé par ST à l'Institut de recherche IPSO, à Dübendorf, a été effectué auprès d'un échantillon représentatif de mille personnes habitant les trois grandes régions linguistiques du pays. Les questions portaient sur les projets de vacances courtes et longues pour les douze mois à venir. Ont aussi été dépouillés un sondage conduit par l'Institut IPSO pour le Crédit suisse sur les projets relatifs aux plus longs voyages de vacances, ainsi que les chiffres émanant de l'Office fédéral de la statistique (OFS). Cette combinaison d'éléments prospectifs et rétrospectifs a permis d'affiner bien des observations dans l'attente des résultats qu'apportera, cet automne, le marché touristique suisse, sondage important confié aux bons



Hôtes particulièrement fidèles, les touristes helvétiques méritent toute l'attention des prestataires de services et des hôteliers.

Photo: ASL

soins de l'Institut du tourisme de l'Ecole des hautes études de St-Gall.

Une première étape

Le bulletin précité n'est qu'une première étape sur la voie tracée par ST pour 1996. En effet, cet organisme met actuellement en chantier les éléments destinés être publiés, l'automne prochain, dans son «Bulletin par pays - Suisse», fruit de recherches approfondies sur les données et sur le traitement du marché. Un séminaire axé sur cette étude sera organisé alors à quatre reprises dans diverses localités.

Rappelons que ST entend matérialiser son souci de «bichonner» le marché national dans plusieurs directions: par ses activités marketing, dont le condensé pour 1996 est disponible dans les versions française et allemande, par l'effort porté sur la gestion totale de la qualité (ou TQM), par le développement de vec-

teurs télématiques, par plusieurs brochures sur la promotion par segments (wellness, vélo et festivals notamment), etc.

Optimisme tempéré pour 1996

Malgré la morosité ambiante, les analystes affichent un optimisme tempéré pour 1996. Ils escomptent que notre pays verra son expansion économique soutenue par quatre facteurs: croissance dans les pays qui sont les principaux partenaires commerciaux de la Suisse, léger tassement de la devise helvétique, taux d'intérêt toujours bas, enfin amélioration du climat pour l'emploi et les revenus. Telles sont les conclusions des récentes Perspectives de conjoncture internationales 1995-96 de l'UBS auxquelles ST se réfère. Bref, on devrait pouvoir tabler sur une progression de 2% pour notre produit intérieur brut.

Sans doute le bémol est-il de rigueur fa-

ce aux lourdes contraintes politiques et économiques que l'on sait. Si néanmoins on entend relever les défis, il faut s'attacher à activer les potentiels du marché national par des interventions ciblées. Leur précision gagnera à prendre en compte les informations fouillées que livre le dernier bulletin de ST. Vacances courtes et vacances longues, durée et fréquence des voyages, formes d'hébergement, différences spécifiques de la clientèle par groupes d'âge, saisons des vacances, régions d'origine des hôtes, positionnement face à la concurrence étrangère - toutes données que le professionnel du tourisme se doit de bien peser pour jouer ses atouts spécifiques.

Bulletin par pays - Suisse. Edité par Suisse Tourisme, Développement de l'offre / Etude des marchés, Case postale, 8027 Zurich. Tél. 01/288 11 11 (en français ou en allemand, 36 pages, diffusion gratuite)

MELI-MELO

Succès pour les «vacances à la ferme». En 1995, les fermes, membres de l'Association «Vacances à la ferme» ont enregistré 65 000 nuitées, soit une hausse de 7,8% par rapport à 1994. 70% de ces nuitées ont été l'affaire d'hôtes suisses. Les Allemands sont à l'origine de 65% des nuitées étrangères, indique l'association. Le catalogue 1996, récemment sorti de presse, présente 270 fermes, dont 80 sont dotées d'un «label de qualité». En Suisse romande, seules 24 fermes ont été recensées. MH

Signalisation touristique à Neuchâtel. Le 15 janvier, le Conseil général de la ville de Neuchâtel se prononcera sur l'octroi d'un crédit de 250 000 francs destiné au balisage de huit itinéraires touristiques piétonniers à Neuchâtel, a révélé le quotidien «L'Express». Une brochure consacrée aux attractions touristiques du chef-lieu sera également éditée. MH

Passeport pour les musées suisses. L'Association des musées suisses (ASM), l'Office fédéral de la culture et Suisse tourisme vont créer un «Passeport musées suisses». Celui-ci devrait être lancé en mai prochain, en collaboration avec une centaine de musées. Un passeport mensuel à 30 francs et un autre annuel à 90 francs sont prévus. JPF

Canton de Fribourg: hausse de la taxe de séjour. Le Conseil d'Etat du canton de Fribourg a décidé de relever la taxe cantonale de séjour. Celle-ci, indique l'UFT dans son dernier bulletin d'information, passera le 1er janvier 1997 de 50 à 60 centimes par nuitée et par personne et cela dans la catégorie d'hébergement principale. Le tarif était inchangé depuis dix ans. Cette augmentation permettra notamment de financer les prestations du bureau d'information que l'UFT a ouvert au Restoroute de la Gruyère. MH

Casinos français

Le grand essor des bandits manchots

En mars 1993, le peuple helvétique acceptait d'introduire les jeux de hasard en Suisse. Les Chambres fédérales vont enfin se prononcer. Dans l'intervalle, la concurrence française s'est nettement aiguisée: un nouveau temple des jeux s'est ouvert à Annemasse, à deux pas de la frontière genevoise. Les autres établissements, quant à eux, ont massivement introduit les machines à sous.

VÉRONIQUE TANERG

Après Annecy, Chamonix, Divonne, Evian, c'est au tour d'Annemasse d'ouvrir son casino. Non sans raison: Divonne se classe en tête du palmarès français des casinos, tandis que les autres obtiennent des scores très honorables. Ce qui est le fruit, non seulement d'un bon emplacement, puisque tous sont implantés non loin de la frontière franco-suisse, mais aussi d'un excellent marketing. Après s'être placés sur l'orbite de l'exclusivité, ces temples du jeu sont descendus de leur piédestal pour ouvrir leurs portes à une clientèle moins fortunée, qui se risque plus volontiers aux machines à sous qu'aux roulette et au «black jack». Sur 157 casinos autorisés dans l'Hexagone, 133 possèdent des machines à sous. Huit des dix premiers casinos de France sont en outre équipés de bandits manchots.

Les Suisses aussi

Les casinos français se sont donc démocratisés en installant de nombreuses machines à sous. Les mises s'échelonnent

entre deux, cinq, dix, cinquante et cent francs français, ce qui les rend à la portée de toutes les bourses. Une nouvelle clientèle est par ailleurs en train de se laisser tenter. Elle calcule bien son risque et mise en moyenne entre 150 et 200 francs français. Les établissements helvétiques ne sont pas en reste: Montreux exploite 225 bandits-manchots et Genève 109. Chamonix n'attend qu'une seule chose: recevoir l'autorisation de la Commission des jeux pour doubler son parc de machines à sous. L'établissement disposerait alors d'une centaine d'appareils, contre 49 actuellement. Evian a également déposé une demande pour accroître son patrimoine: le Royal Club voudrait détenir 250 bandits manchots contre 232 actuellement. Ces appareils sont nettement plus lucratifs que les tapis verts, black jack et autres roulette. A Evian par exemple, les machines à sous ont rapporté 163 millions de FF (contre 148 un an

auparavant) tandis que les jeux traditionnels n'ont rapporté «que» 40 millions (33 millions un an plus tôt). Même succès à Divonne: les amateurs de machines à sous ont été dix fois plus nombreux que les fans de jeux traditionnels (896 000 pour les premiers contre 85 000 pour les seconds). Et ils ont respectivement dépensé 263 millions de FF et 95,6 millions.

Une seule exception: Annemasse. Mais c'est surtout pour des raisons législatives. En France, il faut attendre une année avant de recevoir le feu vert pour installer des bandits manchots. Le dernier des casinos de France voisine, inauguré le 24 mai 1995, est également le plus populaire. Cet établissement, repris par le groupe Aaron, qui détient également 75% du casino de Divonne, affiche des tarifs moins élevés que ses concurrents.

De bonnes affaires

Les «accros» du jeu ont un profil intéressant pour les hôteliers et les restaurateurs. Ils sont amateurs de bonne chère et consomment beaucoup pour supporter la tension lorsque la roue tourne. A quelques exceptions près, les flambeurs viennent plutôt dans le bassin lémanique en été. Les propriétaires de casinos le savent bien et les implantent le plus souvent dans des cadres idylliques. Ceux d'Annecy et d'Evian sont même situés au bord d'un lac. Ils sont en outre équipés d'un restaurant gastronomique. En revanche, les amateurs de machines à sous ont un profil très différent: ils sont de la région, viennent tout au long de l'année, mais ils consomment moins au bar du casino, préférant faire la fête ailleurs. Pour la plus grande joie des restaurateurs et des discothèques de la région.

MELI-MELO

Autocarisme suisse: Marti contrôle Klopstein. Ernst Marti SA et Klopstein SA, deux des principales entreprises suisses d'autocarisme international, dont l'importance n'est pas négligeable non plus pour le tourisme national, viennent de signer un accord de collaboration dans le but d'améliorer leur service à la clientèle et de mettre en œuvre diverses formes de rationalisation (achats, informatique, entretien des véhicules). Une nouvelle société a été créée sous l'enseigne Klopstein Voyages SA dont le capital est détenu à raison de 65% par Marti et 35% par Klopstein. Cette société abordera le marché de façon indépendante, à l'instar de Voyages Marti SA, leader suisse de la branche avec un chiffre d'affaires de 106 millions de francs et un parc de 34 cars. Avec un chiffre d'affaires de moins de 20 millions de francs, Klopstein devrait ainsi profiter d'une nouvelle synergie et améliorer sa présence dans les cantons de Berne, de Fribourg et de Vaud. JS

Fribourg: Agy-Expo, c'est parti! Baptisé Agy-Expo, le Centre d'expositions, de conférences et de congrès de Fribourg, projeté sur la commune de Granges-Paccot (N 12, sortie Fribourg-Nord) entre ces jours dans sa phase de concrétisation. Une somme de 22 millions de francs, sur un investissement global dévisé à 50 millions, a d'ores et déjà été réunie, provenant surtout des collectivités publiques (canton, régions d'Etat, communes), de l'Union interprofessionnelle patronale et de l'Association du Comptoir de Fribourg. Les initiateurs viennent d'annoncer que les plans seront mis à l'enquête ces prochains jours; la société immobilière Agy-Expo SA a été constituée en décembre, tandis que la société d'exploitation le sera très prochainement. Deux groupes hôteliers sont intéressés à la réalisation d'un complexe hôtelier sur le site d'Agy-Expo, un outil de promotion économique très attendu par tout le canton. JS

TVA dans l'hôtellerie suisse (Bulletin TVA/V)

Réglementation des frais professionnels pour les hommes d'affaires étrangers

Les nouveautés en matière de TVA, à savoir les modifications de l'Ordonnance régissant la taxe sur la valeur ajoutée, vous sont révélées dans le bulletin TVA no 5 ci-dessous.

BRIGITTE MESSERLI

Selon un renseignement obtenu par téléphone auprès de l'Administration fédérale des contributions le 17 novembre 1995, une liste définitive des pays pour lesquels il existe un droit au remboursement de l'impôt prélabable sur les frais professionnels en Suisse ne sera disponible qu'au début de l'an 1996. Néanmoins, le droit au remboursement de l'impôt prélabable sur les frais professionnels pour les hommes d'affaires étrangers ne doit être exercé que lorsque le pays étranger en question traite les hommes d'affaires suisses sur la même pied que les assujettis dudit pays. Cette condition devrait être remplie dans tous les pays de l'UE, aux USA, en Australie, etc. (soit dans les principaux pays industrialisés).

Les hommes d'affaires suisses ne sont pas discriminés lorsqu'ils peuvent d'une part réclamer le remboursement d'un impôt prélabable éventuel sur des frais professionnels grevés de la TVA, à l'instar des hommes d'affaires établis dans le pays concerné. D'autre part, ils sont aussi traités sur un pied d'égalité s'ils n'ont

pas droit au remboursement de l'impôt prélabable dans un pays (p.ex. les USA) qui prélève une «sales tax» (cf. ICHA) sur laquelle le contribuable du pays concerné n'a pas droit non plus au remboursement de l'impôt prélabable. Ainsi, les autorités fiscales suisses remboursent les impôts prélabables sur les frais professionnels aux hommes d'affaires américains par exemple dans la même étendue que les assujettis suisses ont le droit de demander le remboursement des impôts prélabables.

Modifications de l'OTVA

● Déduction de l'impôt prélabable sur les frais professionnels

Dès le 1.1.1996, les frais professionnels d'hébergement, de déplacement, d'acquisition (achat, location, leasing) et d'entretien de voitures de tourisme donneront droit à la déduction intégrale de l'impôt prélabable (100%). Cela représente un avantage pour l'hôtelier qui peut attirer l'attention de son hôte assujetti sur la possibilité de déduire l'impôt prélabable à 100%, rendant ainsi son offre plus avantageuse. En revanche sont toujours exclus du droit à la déduction de l'impôt prélabable 50% des montants d'impôt sur les frais de nourriture et de boisson (restauration) (art. 30, al. 2, OTVA). Pour l'année 1995, la SSH a tenté un procès pilote qui est actuellement pendant devant la commission des recours. La nouvelle loi sur la TVA, pour l'heure encore en consultation, prévoit la déduction in-

tégrale de l'impôt prélabable (100%) sur tous les frais.

● Décompte fiscal semestriel à l'aide de la taxe de dette fiscale nette

Dès 1996, les assujettis dont le chiffre d'affaires annuel imposable ne dépasse pas 500 000 francs peuvent dorénavant établir leurs décomptes à l'aide de la taxe de dette fiscale nette, semestriellement seulement (art. 36, al. 1, OTVA).

En général, la TVA fait encore l'objet de décomptes trimestriels. L'acquisition éventuelle de prestations de services de l'étranger doit être déclarée annuellement.

● Impôt sur les prestations à soi-même pour la part privée aux frais de véhicule Si l'hôtelier utilise un véhicule commercial, par exemple une voiture de tourisme, également à des fins privées et fait valoir la déduction de l'impôt prélabable en son entier, un impôt sur les prestations à soi-même est dû. La prestation à soi-même doit être déclarée au minimum une fois par année sur la base des coûts générés. Ces coûts peuvent être estimés de deux manières:

a) Estimation sur la base des frais effectifs:

$$\text{Prestation à soi-même en Fr.} = \frac{\text{total des coûts} \times \text{km privés}}{\text{total km}}$$

Le résultat correspond à la part privée qui doit être imposée au taux de 6,5%.

b) Estimation simplifiée à forfait

– Si la déduction intégrale ou partielle de l'impôt prélabable était possible lors de l'achat du véhicule, la part privée qui doit être imposée au taux de 6,5% est estimée à 1% par mois du prix d'achat (sans TVA) – mais au minimum 150 francs.
– Si le droit à la déduction de l'impôt prélabable n'a pas pu être exercé lors de l'achat (acquisition privée), la part privée à imposer au taux de 6,5% est estimée à 0,5% par mois du prix d'acquisition (sans TVA) – mais au minimum 150 francs.

Exemple: prix d'acquisition = Fr. 30 000.– (sans TVA)

	Part privée en Fr. (sans TVA)	Impôts en Fr.
par mois 1% =	300.– (= 100%)	19.50 (= 6,5%)
par trimestre =	900.–	58.50

● Nouvelle notice concernant l'exonération de certaines prestations de servi-

ces fournies à l'étranger ou acquises de l'étranger

Une prestation de service est imposable à l'endroit où elle est utilisée ou exploitée. Par conséquent, l'utilisation ou l'exploitation a lieu

a) pour les prestations de services en relation avec des immeubles, en principe au lieu de situation de l'immeuble.

b) pour les prestations de services suivantes, au lieu où elles sont effectivement fournies

– prestations de services culturelles, artistiques, sportives, scientifiques, d'enseignement, de divertissement et autres prestations semblables

– entreposage de biens

– pures expertises de biens meubles

c) pour les prestations de services suivantes, à l'endroit où le destinataire a son siège social ou son domicile (principe du domicile)

– prestations de services des banques

– pures prestations de services dans le domaine de la publicité (dès le 1.1.96)

– prestations de services de conseillers, gérants de fortune, avocats, fiduciaires, etc. (...)

Désormais, il n'y a pas acquisition de prestations de services en provenance de

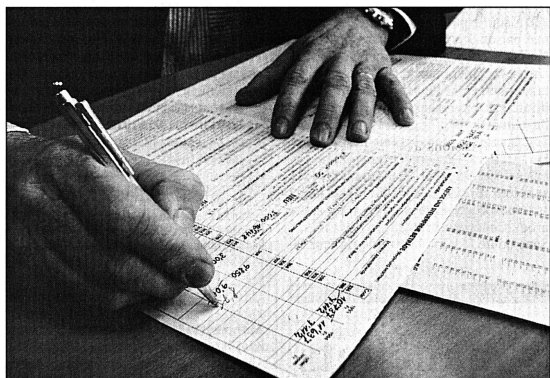
de ces prestations de services est assujettie.

● Nouvelle brochure pour les régies immobilières et courtiers en immeubles La vente ainsi que les recettes de location et d'affermage d'immeubles entre autres sont en principe exclues du champ de l'impôt. Le droit à la déduction de l'impôt prélabable n'existe toutefois pas non plus sur les opérations exclues du champ de l'impôt.

Les transactions (vente) et les recettes de location et d'affermage d'immeubles constituent toutefois une exception, pour autant que l'assujetti ait opté pour leur imposition (volontaire). L'imposition volontaire est cependant limitée aux locations et aux ventes à des locataires/acheteurs assujettis. De plus, l'objet en cause doit être destiné entièrement ou partiellement à une utilisation commerciale dans le cadre d'une activité soumise à l'impôt (p.ex. bureau, entrepôt, etc.). L'impôt peut être ouvertement répercuté sur le locataire/acheteur assujetti. Il y a alors impôt sur les livraisons en lieu et place d'un impôt sur les prestations à soi-même. Quiconque opte pour l'imposition doit rester assujetti durant 6 ans au moins. Lorsque l'option prend fin, l'impôt de prestation à soi-même est dû au taux de 6,5% sur la valeur marchande (sans la valeur du sol), mais tout au plus sur la valeur des charges qui donnaient droit en son temps à la déduction de l'impôt prélabable (art. 26, al. 3, chiffre 3 OTVA). Cela signifie donc que tout au plus le montant qui a été réclaté à titre d'impôt prélabable depuis l'introduction de la TVA doit être imposé au titre de prestation à soi-même.

Si, par la suite, l'assujetti affecte le même immeuble à des activités soumises à l'impôt et opte à nouveau pour l'imposition volontaire, l'impôt de prestation à soi-même dû auparavant ne peut pas être déduit, sauf si entre-temps l'immeuble n'a été ni loué, ni utilisé d'une autre manière.

Les locataires/acheteurs non assujettis ne peuvent pas opter pour l'imposition volontaire. Le propriétaire immobilier ne peut donc pas faire valoir le droit à la déduction de l'impôt prélabable sur ses factures. Un impôt sur les prestations à soi-même est dû si le propriétaire a vendu un immeuble à un privé, qu'il a loué à un locataire assujetti en optant pour l'imposition volontaire (et qui était ainsi autorisé à déduire l'impôt prélabable en son entier).



Dès le 1.1.1996, les frais professionnels d'hébergement, de déplacement, d'acquisition et d'entretien de voitures de tourisme donneront droit à la déduction intégrale de l'impôt prélabable (100%). Photo: ex-press

Hotel-Handelsschulen SHV/Öko-Beratung des Schweizer Gastgewerbes

Systemverständnis – Schlüsselqualifikation der Zukunft

Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Hotel-Handelsschulen SHV und der Öko-Beratung des Schweizer Gastgewerbes, beides Abteilungen des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV), führen in der ersten Februarwoche im appenzellischen Weissbad eine Fortbildungsveranstaltung durch.

BENJAMIN HUGENTOBLER

In diesem Kurs wollen sie ihr Systemverständnis als Grundlage für ihre Bildungs- und Beratungstätigkeit weiterentwickeln. Dabei werden sie auch mit dem Musiker Pierre Favre, einem der weltbesten Schlagzeuger, arbeiten. Zusammen mit dem Künstler und dem Hotel Hof Weissbad laden sie am 8. Februar 1996 zu einem öffentlichen Konzert ein.

Die Gemeinschaft in den Aufträgen der Hotel-Handelsschulen SHV und der Öko-Beratung für das Schweizer Gastgewerbe besteht darin, die Handlungskompetenz von Nachwuchskräften, Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter oder von Betriebsleiterinnen und Betriebsleitern zu fördern. In der Erfüllung dieser komplexen Aufgabe sehen die beiden SHV-Stellen ihren Beitrag zur Prosperität der

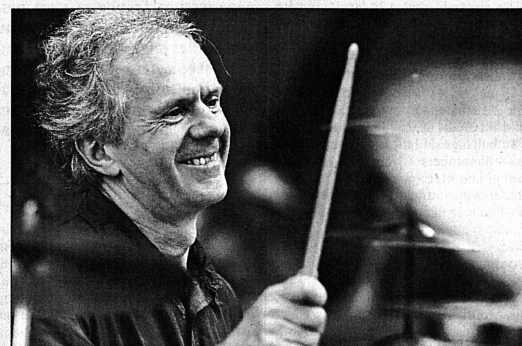
Branche. Die von ihnen ausgebildeten beziehungsweise beratenen Fachkräfte wiederum haben in ihrer gegenwärtigen oder künftigen Tätigkeit komplexe Situationen zu bewältigen. Bei der gemeinsamen Fortbildung geht es denn auch um Wahrnehmen, Denken und Handeln in komplexen Situationen. Auf der Grundlage des Systemansatzes sollen konkrete praxisorientierte Umsetzungen für die Bildungs- und Beratungstätigkeit erarbeitet werden. 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.

Notwendige Fähigkeiten fördern

Die Tätigkeit der beiden Abteilungen des SHV und somit auch der für die Mitarbeiter geplante 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 Gastschuld, Freundlichkeit und Aufmerksamkeit; Kreativität und Phantasie zum Nutzen des Gastes; innovativ und mit Ideenreichtum geführte Betriebe mit motivierenden Arbeitsplätzen. Dazu braucht es Engagement, Begeisterung,

Herz und grundlegende Fähigkeiten wie zum Beispiel Kontakt- und Beziehungsfähigkeit. Dabei geht es sowohl um die Beziehung zur eigenen Arbeit, zum hergestellten Produkt, zur erbrachten Dienstleistung und zu den Gästen und Mitarbeitern, als auch um die Beziehung zur Natur als Lebensraum für den Tourismus. Zentrale Fähigkeiten, um die es auch bei der Qualitätsförderung geht, denn Qualität ist eine Beziehungsangelegenheit und bedingt Kontaktfähigkeit. Es reicht nicht aus, gewisse Indikatoren von Qualität – wie beispielsweise einen Augenkontakt – zur Qualität selbst zu erheben oder zu versuchen, durch die Produktion von «Qualitätssymbolen» die Qualität selbst zu erzeugen. Ob jedoch der Augenkontakt aufgrund einer lediglich angelernten Qualitätsanforderung zustandekommt, oder ob er mit einer authentischen Einstellung verbunden ist, führt zu einer grundsätzlich völlig verschiedenen und vom Gast auch entsprechend völlig verschieden erlebbaren «Qualität» eines Augenkontaktes. Eine wirksame Fragestellung führt also in erster Linie zu den zu fördernden zentralen Fähigkeiten. Durch diesen Weg erübrigen sich oft viele andere Details, diese werden bei intakten Fähigkeiten durch die Selbstorganisationskräfte «automatisch» effizient und einzigartig miteinander bezogen.

Systemverständnis mit Musik



Weltklassemusiker: Pierre Favre an der «Arbeit». Foto: Hansruedi Riesen

Ein Erlebnis der besonderen Art

Pierre Favre gilt als einer der weltbesten Schlagzeuger und wird als «Klangfarbenpoet» gerühmt, ein Musiker von höchster Empfindsamkeit und mit Sinn für Varianten, ein Lyriker der Perkussion. Schon beinahe eine Schweizer Institution, ist der feinsinnige und sensible Musiker zu Gast auf allen Erdteilen. Er gilt als Vater des europäischen Schlagzeugspiels mit perkussionistischer Prägung. Für den auch als Musikpädagogen und Komponisten

tätigen Weltklassespieler gibt es keine Trennung zwischen Melodie und Rhythmus, für ihn sind Rhythmen Schwingungen, und Schwingungen werden zu Klängen und Melodien, zu Klangerlebnissen, die zu begeistern vermögen. Das Konzert mit Pierre Favre vom Donnerstag, 8. Februar 1996 im Hotel Hof Weissbad, 9057 Weissbad (bei Appenzell), beginnt um 20.30 Uhr. Reservation erwünscht: Hotel Hof Weissbad, Telefon 071 88 80 80. B/JH

«Programme Shake-hands» de la SSH

«Coup d'envoi» pour un meilleur accueil

L'automne passé, la Société suisse des hôteliers (SSH) a levé un lièvre en laissant entendre qu'elle allait proposer un programme visant à accroître l'amabilité du personnel de l'hôtellerie et de la restauration, autrement dit à améliorer l'accueil. A en croire les réactions des membres, ce projet répond à un véritable besoin. A présent, le «Programme Shake-hands» prend forme. La campagne prévue s'étalera sur deux à trois ans.

WALO MÜLHEIM

En quoi consiste réellement le programme? S'agit-il d'un cours d'une journée, d'un séminaire, d'une formation intensive? Il n'est pas si aisé de situer exactement le «Programme Shake-hands» de la Société suisse des hôteliers (SSH). Werner Friedrich, vice-directeur SSH et chef du Département des relations publiques et du marketing, que l'on peut pratiquement considérer comme le «père spirituel» du projet, précise l'idée de base: «Les clients ne jugent pas la qualité d'un hôtel uniquement d'après l'infrastructure mise à leur disposition. Ce qui compte pour eux, c'est la façon dont on les reçoit et les encadre, un personnel aimable, de bonne humeur et visiblement content de son travail.» C'est précisément ce manque partiel d'amabilité qui a été critiqué les derniers temps, poursuit Werner Friedrich. «Nous entendons agir, car une équipe accueillante constitue la toute première carte de visite d'un établissement.»

Un événement spécial

Convaincue qu'il revient à l'association de freiner par tous les moyens le recul des nuitées, de reconquérir des parts de marché et compte tenu des considérations précédentes, la SSH a eu l'idée d'élaborer le «Programme Shake-hands». Selon Werner Friedrich: «C'est dans le cadre de manifestations régionales que le personnel en contact direct avec la clientèle doit apprendre avec humour et professionnalisme comment faire pour que le séjour du client soit davantage une rencontre agréable, un événement spécial.» Aussi

ne peut-on pas considérer le «Programme Shake-hands» comme un cours ou une formation à proprement parler. Werner Friedrich précise encore que «la SSH ne prétend pas pouvoir «enseigner» l'amabilité au sens propre du terme. Une démarche quasi impossible d'autant que l'amabilité ne s'apprend pas, elle est innée. Nous espérons toutefois pouvoir donner des impulsions, des idées, motiver et communiquer un sentiment particulier aux personnes en contact direct avec la clientèle.»

Du flair

Ainsi, le «Programme Shake-hands» constitue un «coup d'envoi» pour un meilleur accueil. Les objectifs sont tout autant élevés que les attentes des membres de l'association. Certains établissements hôteliers ainsi que des sections et des associations cantonales de la SSH s'intéressent déjà concrètement au projet.

«Pour reprendre les paroles d'un Suisse bien connu, «la joie règne», ajoute Werner Friedrich. «Les nombreuses réactions qui ont suivi montrent bien que nous avons eu du flair et que nous avons réagi à bon escient. C'est à nous à présent de proposer un programme qui tienne compte de ces attentes.»

Des spécialistes extérieurs

Werner Friedrich ne cache pas que la SSH dépend aussi, pour l'élaboration de ce projet, de l'aide de tiers. La direction du projet incombe au service des relations publiques; le programme sera toutefois peaufiné avec la collaboration de spécialistes extérieurs.

Pour le vice-directeur, il est clair que la réalisation de ce projet implique des frais considérables. Il ne tient pas à fixer de chiffres précis, contribuant ainsi à relativiser la somme publiée dans les médias, soit 200 000 francs. «Pour élaborer un bon produit, il ne faut pas lésiner sur les moyens. En aucun cas, nous ne devons économiser au mauvais endroit.

Il n'est toutefois pas non plus dans l'intérêt de l'association de jeter l'argent par les fenêtres. Aussi nous efforcerons-nous de maintenir les coûts le plus bas possible. C'est seulement et uniquement la prospérité de la branche qui compte.»

Werner Friedrich est d'avis que «si le «Programme Shake-hands» nous



Le début de l'hospitalité: tout commence par une cordiale poignée de mains. Le programme «shake-hands» de la SSH veut améliorer l'amabilité du personnel de l'hôtellerie et de la restauration.

Cartoon: Pfschi

permet de contribuer à une amélioration de la situation, il mérite que l'on prenne la peine d'investir dans ce domaine.»

Susciter l'émotion

Depuis la première annonce du projet, le «Programme Shake-hands» n'a cessé de prendre forme. Le chef du projet, Stefan Senn, chef du service des relations publiques de la SSH, précise: «Suite aux mises au point préalables et aux nom-

breuses discussions avec les intéressés, d'autres éléments sont venus s'ajouter au «Programme Shake-hands», pareils aux pièces d'un puzzle. Ceci nous permet d'être suffisamment flexible pour tenir compte de tous les besoins et d'être au courant des dernières nouveautés. C'est à la fois jeu, action, information, discussion, cabaret et talk-show. Le «Programme Shake-hands» a d'abord besoin d'une période rodage pour rester gravé dans la mémoire à l'instar d'un bon film. Nous

voulons que le personnel se souvienne du programme pendant les heures de travail, qu'il fasse appel à certains éléments. C'est pourquoi nous utilisons sciemment des moyens propres à émouvoir.» En fin de compte, c'est le client qui est impliqué dans ce «jeu».

Le compte à rebours a commencé

A quand le coup de sifflet d'envoi du «Programme Shake-hands»? A en croire les déclarations des deux représentants de la SSH, il était prévu au début de la saison d'hiver. Il est toutefois ressorti des discussions qu'une date ultérieure conviendrait mieux. «Les travailleurs saisonniers connaîtront ainsi mieux leur établissement et la région. En outre, il aura davantage de temps», souligne Werner Friedrich. «Nous pensons pouvoir commencer à la fin février ou au début mars et organiser quelques manifestations jusqu'à la fin de la saison.» Le «Programme Shake-hands» n'est pas uniquement prévu pour la saison d'hiver: «Nous voulons tenir compte des hôtels situés en ville et prolonger ensuite le programme pendant la saison d'été», ajoute-t-il.

Rien d'éphémère

La SSH fixera les dates du cours qu'elle communiquera aux membres, aux associations cantonales et aux sections par voie de circulaire et en publiant un article dans l'hôtel + tourisme revue. «Nous devons essayer de concentrer nos efforts à l'échelle régionale. Tout le reste dépasse nos capacités.»

En guise de conclusion, Werner Friedrich signale que le «Programme Shake-hands» n'a rien d'éphémère, qu'il ne sera pas limité à une année. «Nous préparons déjà des concepts subséquents. La campagne durera au moins deux, voire trois ans.»

Un concept autonome

Des rayons de soleil, des tables en forme de soleil, Shake-hands? Dans notre pays touristique, on assiste en ce moment à de nombreuses campagnes visant le même objectif: des clients satisfaits. La SSH souligne que «Shake-hands» est un programme autonome que l'on peut toutefois facilement intégrer dans d'autres activités.

Tout commence par un accueil chaleureux: Le «Programme Shake-hands» de la SSH entend améliorer l'accueil.

Séminaire SSH pour chefs d'entreprise

Nouvelle volée romande

La Brasserie Lipp, à Genève, a servi de cadre à la cérémonie de remise des diplômes du 8e cycle romand du Séminaire SSH pour chefs d'entreprise de l'hôtellerie et de la restauration. C'est équipé de sept professionnels très motivés qui étaient ainsi à l'honneur dans l'un des établissements les plus «in» de la ville internationale.

Au bout de huit semaines d'études intensives, les nouveaux hôteliers-restaureurs diplômés «pourront amener leur établissement à anticiper les changements et à s'y adapter», affirme Pierre R. Weber, responsable de la formation permanente auprès du Bureau romand de la SSH à Lausanne, organisateur et responsable du Séminaire.

Préparer l'avenir

Le succès futur d'une entreprise n'est pas le fruit du hasard, il se prépare aujourd'hui: cette maxime est à l'origine du Séminaire SSH pour chefs d'entreprise qui dispense les techniques les plus récentes et les plus affinées permettant de planifier judicieusement l'infrastructure d'une entreprise de l'hôtellerie ou de la restauration.

«Le moins que l'on puisse dire, c'est que l'hôtellerie suisse n'est pas épargnée par les profondes mutations de toute nature qui révolutionnent notre monde actuel. C'est pourquoi, et afin de faire face efficacement aux défis et aux nouvelles tâches qui l'attendent, elle a un besoin vi-

tal de personnalités telles que vous, d'accord de se remettre en question, disposées à se perfectionner, prêtes à relever de nouveaux challenges, persuadées de l'importance de leur mission en faveur de l'accueil et du bien-être de nos hôtes et, par la même, du positionnement éminentement stratégique de l'hôtellerie sur l'échiquier touristique de la Suisse», a déclaré Jean-Michel Illi, vice-directeur de la SSH, responsable du Bureau romand, en s'adressant aux nouveaux diplômés(e)s.

Liste des nouveaux hôteliers-restaureurs diplômés de la SSH (cycle 8 du Séminaire):

- Gaudenz Dorta, directeur de Jeunôtel, Lausanne,
- Denise Genoud, assistance de la direction, Hôtel de la Cigogne, Genève,
- Marcellino Gervasi, directeur, Brasserie Landolt, Genève,
- Frédéric Gisiger, directeur, Brasserie, Lipp, Genève,
- Marie-Gertraude Morel-Neuhaus, gérante, Buffet de la Gare CFF, Fribourg,
- Jean-François Orsini, Food Services Manager IKEA, Oberwil,
- Jean-Daniel Walther, directeur de la restauration EPA-UNIP, Genève. JS



Les sept diplômés du 8e cycle romand du Séminaire SSH pour chefs d'entreprise de l'hôtellerie et de la restauration.

Photo: J. Seydoux

«FLIP-CHART»

Die weissen Ritter

Dem Tourismus geht es nicht besonders gut. Ferien in der Schweiz sind teuer und die hohen Gästeerwartungen können oft nicht erfüllt werden. Das Thema ist bekannt. Es vergeht kaum ein Tag ohne eine ausführliche Krisenberichterstattung aus dem Tourismus.

Etwas entfernt vom Medienrummel kann man noch ein weiteres interessantes Schauspiel beobachten. Ein Heer von weissen Rittern hat sich in die Rüstungen geworfen und ist ausgezogen, den schwächlichen Tourismus aus den Klauen des mehrköpfigen «Logiernächterückgangsschlangen» zu befreien. Und alle wissen sie genau, was zu tun ist. Sie haben natürlich auch das richtige Instrument zur Hand, um das Problem in den Griff zu kriegen. Wenn man sich das ganze Treiben etwas aus der Nähe betrachtet, wird man das Gefühl nicht los, dass gewisse Ritter primär das schnelle und grosse Geschäft mit der Drachentöterei im Tourismus machen wollen. Jetzt gilt es, die Übersicht nicht zu verlieren. Denn was gefragt ist, sind keine weiteren Analysen, Problembeschreibungen und angebliche Wundermittel. Jetzt muss jeder touristischer Leistungsträger mit konkreten Massnahmen an die Beseitigung der Schwachstellen gehen. Damit diese Schwachstellenbeseitigung nicht in schönen Absichtserklärungen endet, braucht es professionelle Systeme und Hilfsmittel. Es ist wichtig, dass Sie sich vor einem Systementscheid umfassend informieren und beraten lassen. Fehlentscheidungen bei der Systemwahl kosten Geld und Motivation. Um auf die Ritterzeit zurückzukommen, heisst das: Veranstalten Sie «Turniere», wo sich die Ritter mit

Ihren Systemen in Szene setzen können. Sie werden sehr schnell sehen, wie wenige Ritter nach einer harten Prüfung immer noch fest im Sattel sitzen.

Zurück in die Gegenwart. Lassen Sie sich nicht irgendetwas System aufschwätzen. Verlangen Sie Referenzadressen, damit Sie die Systeme in der Praxis anschauen können. Was Sie jetzt brauchen, sind Werkzeuge von Profis für Profis. Der Schweizer Hoteller-Verein (SHV) hat am 6. November 1995 das erste Hotel mit einem 2Q-Zertifikat ausgezeichnet. Wir sind der Meinung, dass 2Q eines dieser Profiwerkzeuge ist. Auch haben wir uns in letzter Zeit intensiv mit Qualitätsentwicklung beschäftigt und entsprechende Schritte eingeleitet. Wir können von uns behaupten, dass wir bei der Thematik Qualität in Hotellerie und Tourismus über ein beachtliches Know-how verfügen und dieses laufend erweitern. Dieses Wissen geben wir auch gerne an Sie weiter.

Wenn wir praxisbezogene Systeme anbieten und die Entwicklung von zusätzlichen Instrumenten zur Qualitätsentwicklung vorantreiben, geht es primär darum, die Branche mit professionellen und wirksamen Hilfsmitteln zu unterstützen. Noch eine wichtige Erkenntnis, die wir aus der intensiven Auseinandersetzung mit der ganzen Qualitätsthematik gewonnen haben: Qualitätsverbesserungen können Sie nicht an Dritte delegieren. Der Ball ist jetzt bei Ihnen. Ich mache Ihnen folgenden Vorschlag: Organisieren Sie eines dieser Turniere und laden Sie uns dazu ein. Wir fürchten den Wettstreit nicht, denn wir führen «Gutes im Schilde».

Fritz Sterchi, Weiterbildung SHV

Gstaad



«Action rayons de soleil» à Gstaad

Plus de 100 volontaires, affables, souriants et répondant par conséquent parfaitement à leur appellation de «rayons de soleil», seront aux petits soins pour les touristes qui séjourneront à Gstaad du 13 au 20 janvier, du 3 au 10 février ainsi que du 16 au 23 mars. Ces quelque 100 «rayons de soleil» seront très fa-

cilement reconnaissables à leur tenue jaune et auront pour mission de mettre de la bonne humeur, de renseigner les hôtes et, le cas échéant, de régler leurs problèmes. Ces 100 volontaires, recrutés par le biais d'articles dans le «Blick» et le «Matin», seront présents à la gare, sur les pistes de ski, les circuits

de randonnée et les pistes de luge, de même que, le soir venu, dans les discothèques. Et cela, non seulement à Gstaad, mais également dans tout le Saanenland, le pays de Gessenay en français, qui s'étend jusqu'aux portes de Rougemont et de Château-d'Ex. (Photo: OT de Gstaad) LM

Hotelsatire auf der Bühne

«Mogelsbader» Direktorenkabarett

Mit unfeinen Methoden versucht der «Hoteldirektor eines serbenden Betriebs» seine Konkurrenz in «Mogelsbad» auszuschalten: Zurzeit läuft auf schweizerischen Kleinbühnen Hotelsatire mit Martin Hamburger.

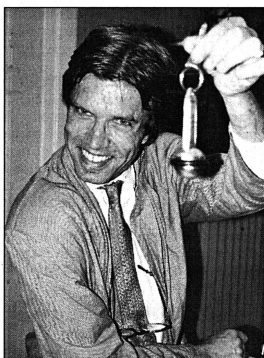
ALEXANDER P. KÜNZLE

Seit diesen Januar ist in verschiedenen deutschschweizer Städten der Kabarettist Martin Hamburger als «Hoteldirektor eines serbenden Betriebs» auf den Kleinbühnen zu sehen. Lauter schrille Methoden, um sich der Konkurrenz zu entledigen, werden dabei durchgeführt. Gäste und «Bedienstete» schleichen sich während des Kabarett-Monologs auf der Bühne ein und treten phantomartig in Erscheinung...

Ort der Handlung ist die Chefetage eines serbenden 3-Stern-Hotel. Protagonist ist ein durch und durch unschweizerischer Direktor in einem sehr schweizerischen Kurort. Alles, was er an Unfeinem unternimmt, erweist sich als Bumerang.

Sesam-Banane in Roggensuppe

Dem Publikum soll es heiss und kalt den Rücken hinunterlaufen. Einige Passagen aus dem Monolog des «Hoteldirektors»: «Der unlautere Wettbewerb ist in der Schweiz zwar verboten, aber nicht mehr lange. Schon heute darf sich der Denner am Fernsehen über die Migros-Preise lu-



Kammersatire, diesmal aus der Hotel-Chefetage: Martin Hamburger tritt als «Hoteldirektor eines serbenden Betriebs».

Foto: zvg

stig machen. Das sind schon fast amerikanische Zustände. Pepsi Cola gegen Coca Cola. Und eines Abends wird am Bildschirm eine Knorri-Figur erscheinen und lauthals verkünden: Maggi-Suppen sind zum Kotzen». Oder: «Meine Küche ist vollwertig! Ich weiss, was eine Sesam-Banane in Roggen-Creme-Suppe bedeutet. Oh Zuckerrohr-Granulat, mit Zimt-Dickmilch, oh Zwetschen-Zucchini mit Zwiebelkuchen. Im Namen des Magens, des Darnes und des heili-

gen Ausgangs: Lasset uns Einspeicheln.» Schliesslich meint der Mogelsbader Direktor: «Übrigens, 70 Prozent der Schweizer haben Übergewicht. Und warum? Zu viel Fleisch! Die Schweizer essen viel zu viel Fleisch. Nur die Deutschen sind noch schlimmer. Da sagt mir einer: Jeder Deutsche isst jährlich soviel Fleisch wie der Bundeskanzler Kohl wiegt.»

Kammersatire

Martin Hamburger ist ein Kammersatiriker. 1993 hat im Zürcher Theater am Hechtplatz die moderne Kommunikation aufs Korn genommen und «Herzinfax» aufgeführt. Er bemüht sich um sogenannte Kontrastprogramme, im Kontrast zu den Show und dem Business inklusive dem Show-Business. «Nichts gegen Show und Business», meint er, «doch das Erlebnis, einem zuzuhören und zuzuschauen, der nur für das Publikum da ist, kann damit nicht verglichen werden». Hamburger plädiert deshalb für die Kammersatire, für das Prinzip der Feinheiten.

Spieldaten «Mogelsbad»

Bern, Katakömbli	3.1. – 13.1.
Chur, Klibühni	19.1.
Steckborn, Phönix	20.1.
Winterthur, Theater am Gleis	26.1.
Basel, Eulerstroos Nüün	9.2.
Unter, Restaurant Sonne	16.2.
Oberhofen, Dachbühne	29.2.

r.

CARROUSEL

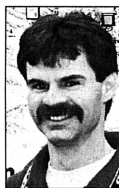
Tourismus

Was die htr bereits am 7. Dezember als Insidergeflüster meldete, ist nun definitiv: Marco Solari übernimmt nach sieben Jahren Absenz wieder eine Schlüsselrolle im Südschweizer Tourismus und wird Präsident des Tessiner Verkehrsvereins. Regierungsrätin Marina Masoni, die als Wirtschaftsdirektorin traditionsgemäss dieses Amt von ihrem Vorgänger Dick Marty hätte übernehmen sollen, bestätigte ihren Verzicht zugunsten Solaris, «eines echten Fachmannes», wie sie sagte. Solari war der erste Direktor des 1972 gegründeten Ente Ticinese per il turismo. Ende der achtziger Jahre wurde er von Eugenio Foglia abgelöst, nachdem ihn der Bundesrat zum Delegierten für die 700 Jahr-Feier der Eidgenossenschaft ernannt hatte. Solari gehört heute der Unternehmensleitung des Migros-Genossenschaftsbundes an. Sein neuerliches Engagement für den Tessiner Tourismus werde diese Tätigkeit nicht tangieren, sagte Solari der htr. FL

*

Am 56. Internationalen Skal-Kongress in Granada/Spainien wurde der Direktor des Verkehrsvereins Malcantone, Alfonso Passera, in das internationale Führungsgremium des Skal Clubs gewählt. Passera übernimmt dort die Funktion des «Finanz-Ministers». Am Skal-Kongress haben 1800 Mitglieder aus 80 Ländern teilgenommen. Der Skal Club ist eine Vereinigung von Führungskräften aus dem Tourismus; in der Schweiz existieren 17 regionale Clubs. r.

*



Der neue Lenker Kurdirektor ist gewählt. Der Nachfolger des seit mehr als 20 Jahren wirkenden Hans Forrer heisst Beat von Allmen und wird ab 1. Mai 1996 die Geschäfte übernehmen. Der 35-jährige von Allmen lebt seit 1992 in Denver, Colorado, wo er an der dortigen Universität seine Studien mit dem Master in «The Science of Domestic and International Tourism» abschloss. Seither ist er in Denver als «Management Assistant for Resort Development» tätig. In der Schweiz hatte von Allmen vorher das Sportlehrer-Studium an der Universität Bern abgeschlossen. SR

*

Adrian Matt, 33, übernimmt die Leitung des Business Travel Centers der Kuoni in Zürich-Glattbrugg. Seine neue Stellvertreterin heisst Brigitte Schnetzler, 29. Matt, ein erfahrener Geschäftsreisenspezialist, soll für Kuoni den Wirtschaftsraum Zürich-Nord ausbauen. Matt leitete bisher die Kuoni-Geschäftsreisefiliale Zürichsee in Horgen. Deren Leitung übernimmt nun Ralf Dörig, 29, der bisher einer Verkaufgruppe im Bu-

siness Travel Center Zürich-Schlieren vorstand. Ihm rückt dort Simone Girardin, 28, nach. APK

Hotellerie



Nach über fünfzehn Jahren Einsatz für die dem Katag Incoming Service angeschlossenen Hotels hat Lisa Beckmann (links) Ende 1995 den Incoming-Spezialisten in Kriens-Luzern verlassen. Zuerst will sie eine Verschnaufpause einlegen, um sich dann einer neuen Herausforderung zu stellen. Ihre Nachfolgerin heisst Simona Schwendemann. Sie arbeitet bereits seit vier Jahren bei der Katag als Sachbearbeiterin. Sie hat letztes Jahr mit Erfolg die Ausbildung zur eidg. dipl. Tourismusfachfrau HF abgeschlossen und bringt somit die ideale Voraussetzung für ihre neue Tätigkeit mit. Unterstützt wird sie dabei im administrativen Bereich von Christa Huber, ebenfalls schon langjährige Mitarbeiterin der Katag und eidg. dipl. Marketingplanerin. r.

*



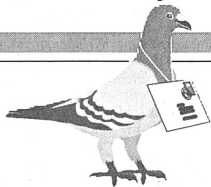
Der Schweizer Pierre Stacher wechselt vom Nil ans Great Barrier Reef in Queensland. Bisher General Manager des Swisshotel Cairo, begann er im Januar als General Manager des weltbekannten australischen Resort Hayman Island in Australien. Der Resort gehört der Airline-Gesellschaft Ansett Australia. Stacher hat Australien- und Asia-Pacific-Erfahrung. In Australien hat er bereits im The Menzies und im Sydney Hilton gearbeitet, in Asien bei den Hyatt Hotels and Resorts, im Holiday Inn Hong Kong und im Bali Hyatt. Hayman ist das einzige australische Resort, das bei den The Leading Hotels of the World mitmacht. APK

Food & Beverage



Pfarrer Lorenz Lutz-Courant ist auf Ende Jahr als Bernischer Seelsorger für das Gastgewerbe zurückgetreten. Der 81-jährige Pfarrer war seit 1983 im Auftrag der Evangelisch-reformierten Kirche teilweise mit der Aufgabe der Gastgewerbe-Seelsorge betraut und kümmerte sich dabei im Kanton Bern um über 3000 Betriebe. Hilfreich für seine Tätigkeit war dabei auch der Umstand, dass er nebenbei seine eigene kleine Pension Sursum in Oberhofen führen konnte. Dort erwarten den fünffachen Familienvater auch nach seinem Rücktritt weiterhin Aufgaben. Die Nachfolge von Lorenz Lutz tritt der 40-jährige Pfarrer Thomas Schweizer an, der zurzeit noch in Davos ist. KK

BRIEFE AN DIE LESER



Diesmal, lieber Daniel Eggli,

waren wir schneller. Wir haben das entgültige, von A – Z nach Deinem Strickmuster gefertigte Stelleninserat – natürlich in der hotel+tourismus revue – gefunden: Das Ristorante «Una Storia» in Sempach suchte eine(n) Geschäftsführer-Assistent(in). Gefragt sei «kein steifer Kragen und kein Pinguin im Frack, kein Fachidiot, kein Alles-perfekt-Köner und kein gefrorenes Lächeln aus Hotelrevue und Wirtschaftsschule» usw. Verschmerzen kann es die htr allemal,

dass das Ristorante keinen von der Hotelrevue einstellen will, aber dass es auch gleich noch alle Wirtschaftsschul-Absolventen ablehnt, kommt ja fast einem Berufsverbot gleich. Achtung Dani, eine neue Prozesslawine droht!

Was nur, Gabrielle Attinger,

Sonntags-Zeitung-Reporterin, haben Sie von Alex Clapasson von der Andermatt Bergschule «Mountain Reality» für das wunderbare zweiseitige Firmenportrait – pardon Interview bekommen? Kein Wort gegen den wirklich innovativen Clapasson – aber passen Ihre Fragen wie «Was ist am Gamsstock einmalig?» oder «Ihre Bergschule wird 15 Jahre alt. Wie feiern Sie?» oder «Was ist das Ge-

heimnis Ihres Erfolgs?» zum Stil Ihres Blattes? Und warum wollten Sie Alex Clapasson partout, und ohne dass er eine Andeutung gemacht hätte, unterstellen, er halte nicht viel von Schweiz Tourismus? Fragen über Fragen...

Ist doch klar, Swissair,

dass Dein neuer Slogan ein gefundenes Fressen für alle Besservisser und Nörgler ist. «World's most refreshing airline» willst Du ab April sein. Zeit ist offenbar eben doch nicht alles. Refreshing, erfrischend, frisch wie ein Glas Champagner, ein neuer Chef, wie eine Meeresbrise, eine neue Werbeagentur, ein Bad in einem Bergsee, frische Gipfel, frisch gestrichen, frisch verheiratet, erfri-

schend anders, erfrischend offen – kurz: frisch gewagt, ist halb gewonnen. Aber eben nur halb.

Apropos frisch, St. Moritz,

Deine neueste Schnaps- beziehungsweise Champagner-Idee ist das «Champagner-Curling» auf der Corviglia. Die Eisstöcke sollen die Form von Champagnerflaschen haben, und spielberechtigt sind Flaschen – nein, Spieler, die voll – pardon: mit einem vollen Glas in der Hand den Flaschenstock ins Zentrum des Drinks – nein, Rinks schieben, ohne etwas zu trinken – ähm, zu verschütten. Puh, war das jetzt schwer. Bier her!

Nichts für ungt. Ihr Anton Nörgeli

REKLAME

...immer
im Trend.



berndorf
LINEA GASTRONOMICA

6014 Lintan, Telefon 041 - 259 21 51

KADER · CADRES



Hotel Freienhof
Schiffsrestauration
Thunersee
3600 Thun

Für unser neues und modernst ausgestattetes
Salonschiff MS Berner Oberland,
welches am 21. März zur Jungfernfahrt in See
steht, suchen wir auf Mitte März

Betriebsleiter m/w

Verfügen Sie über eine fundierte Ausbildung im
Gastgewerbe mit Erfahrung an der Front und im
Küchenbereich? Suchen Sie eine neue
Herausforderung und sind Sie bereit, mehr zu
leisten, um unsere Gäste hundertprozentig
zufriedenzustellen?

Dann können wir Ihnen diese spezielle und
anspruchsvolle Aufgabe in einem jungen,
motivierten Team am attraktiven Wohnort Thun
anbieten.

Bitte senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung an das
Mitarbeiterbüro, Frau E. Flöckmüller,
Telefon 033 21 55 11.



81725/34649

**chalet-hotel
oberland**

Interlaken
Jungfrau

sucht

Vorgesetzte/n für Empfang und Front-office

Der lebhaft 3-Sterne-Betrieb liegt im Zentrum von Interlaken, verfügt
über 300 Gästebetten, diverse Appartements und Studios sowie ein
vielseitiges Restaurationsangebot.

Falls Sie gerne im vier bis sechs Personen zählenden Team arbeiten, Hek-
tik ertragen, den Gästekontakt lieben und möglichst viele der nach-
stehenden Punkte mit «ja» beantworten können, haben wir den Arbeits-
platz, den Sie vielleicht schon lange suchen.

Bewerber/innen sollten sich über eine umfassende Grundausbildung und
Erfahrung in folgenden Hauptbereichen ausweisen können:

- Führung qualifizierter Mitarbeiter/innen
- Lehrlingsausbildung
- Debitorenbuchhaltung
- Sprachen D, E, F in Wort und Schrift
- EDV (Betrieb arbeitet mit Hogatex-Fenner)
- evtl. Sales & Marketing.

Geboten werden der Verantwortung entsprechende Kompetenzen und
Anstellungsbedingungen, modern eingerichteter Arbeitsplatz und 80
wohlgesinnte, fast immer gutgelaunte, kooperierende Mitarbeiterinnen
und Mitarbeiter.

Fühlen Sie sich angesprochen? Gerne empfangen wir Ihre schriftliche
Bewerbung unter folgender Adresse:

Chalet-Hotel Oberland
z. H. Erich Reuteler
3800 Interlaken



81721/16489

NELSON
«the real english place»

Für unseren Betrieb in

BADEN AG

suchen wir eine/n

GESCHÄFTSFÜHRER/IN

- Sie sind:
- eine gepflegte und dynamische Persönlichkeit
 - 25 bis 30 Jahre jung
- Sie besitzen:
- Ausstrahlung
 - den Fähigkeitsausweis A
- Sie lieben:
- Verantwortung
 - den Kontakt zu den Gästen
 - eine echt englische Atmosphäre.

Reizt Sie diese Herausforderung? Dann senden Sie uns
Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

NELSON-BETRIEBE, Daniela Huber,
Chüngengass 1,
8805 Richterswil ZH.

PLANEN SIE IHRE KARRIERE MIT UNS!

NELSON «the real english place»:

Adliswil • Aesch • Baden • Bern • Birsfelden • Buchs •
Einsiedeln • Hinwil • Kloten • Liestal • Muttens •
Netstal • Rapperswil • Richterswil • Seewen •
Solothurn • Uznach • Zug

81817/25329

KANTON THURGAU
PSYCHIATRISCHE KLINIK MÜNSTERLINGEN

Wir versorgen zirka 350 Personen mit Mahlzeiten. Mit
einer gesunden und vollwertigen Ernährung wollen wir
deren Gesundheit und Leistungsfähigkeit günstig beein-
flussen. Dreh- und Angelpunkt dabei ist die

Leitung Verpflegung

(Küchenchef/Küchenchefin)

Sie führen die Küche, das Personalrestaurant und die Ca-
feteria.

Stellenantritt: 1. April 1996 oder nach Vereinbarung.

Sie sind eine ausgewiesene Fachkraft mit Führungser-
fahrung und beschäftigen sich mit zirka 70 % Planung,
Organisation und Administration und arbeiten zirka 30 %
in der Produktion. Als Leiter/Leiterin eines Profitcenters
bringen Sie Durchsetzungsvermögen mit und denken
und handeln nach wirtschaftlichen Kriterien.

Nebst einer fundierten Grundausbildung als Koch/Köchin,
erwarten wir eine abgeschlossene Zusatzausbildung,
vorzugsweise als Spitalkoch/-köchin, Betriebsleiter/in in
der Gemeinschaftsverpflegung oder eine gleichwertige
Weiterbildung.

Wir bieten eine vielseitige und abwechslungsreiche
Kaderposition mit attraktiven Anstellungsbedingungen.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Frau N. Bühler, Leite-
rin Hotellerie, gerne zur Verfügung. **Telefon 072 74 41 41**.
Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an:

Psychiatrische Klinik Münsterlingen
Herr B. Würth, Verwaltungsdirektor
8596 Münsterlingen



0 81695/384981

Remimag

...bringt Sie weiter

«Bravo, bravissimo!» oder gut deutsch: «Das ist ein Service!» – dafür
können Sie gradestehen.

Das Ristorante Centro in Luzern ist in jeder Hinsicht ein originelles Lokal. Trotzdem:
Sie haben uns noch gefehlt. Als

Teamleiter/-in Service

stehen Sie täglich vor einer neuen Herausforderung im Umgang mit Menschen – auf
der einen und anderen Seite: Sie haben genauso viel Farbe wie unsere bunte
Gästeschar, sind freundlich, unkompliziert, zuvorkommend, charmant, kurz: als
Gastgeber/-in sind Sie einfach virtuos.

Dieselben überzeugenden Eigenschaften setzen Sie auch motivierend hinter den
Küchen um: als Leiter/-in eines siebenköpfigen lockeren und beliebten Service-Teams
und überhaupt als teamfähige Persönlichkeit unter insgesamt 20 Mitarbeiterinnen und
Mitarbeitern. Selbstverständlich haben Sie in Ihrem Metier schon genügend Erfahrung
gesammelt, um zu wissen, dass jedes Bravo überdurchschnittlichen Einsatz und jedes
Bravissimo noch mehr voraussetzt. Dafür dürfen Sie auch einiges erwarten.

Falls Sie sich für diese engagierte und kreative Tätigkeit interessieren: Kompliment!
Rufen Sie bitte Frau Maier an oder schicken Sie ihr Ihre Unterlagen. Sie sagt Ihnen
gerne mehr über die vorteilhaften Anstellungsbedingungen.

Telefon 041 44 50 81

Remimag Gastronomie Schönbühlung 6 CH-6005 Luzern 81741/102024

Arbeiten im Unispital

Der Bereich Oekonomie sucht

Leiter/in Verpflegung

Der Sektor Verpflegung umfasst Küchen, Re-
staurants, Lebensmitteleinkauf, Ernährungsbe-
ratung. Sie führen diesen Sektor - unterstützt
durch fünf unterstellte Kadermitarbeiter/innen -
erarbeiten Konzepte, leiten Arbeitsgruppen und
fördern die Zusammenarbeit im Team.

Diese vielseitige und anspruchsvolle Aufgabe
möchten wir einer hauswirtschaftlichen Betriebs-
leiterin HHF oder einem/einer Bewerber/in mit
Hotelfachschul-Abschluss übertragen. Sie könn-
en sich über Führungserfahrung - vorzugs-
weise im Verpflegungsbereich - ausweisen. Or-
ganisatorisches Geschick, Kontakt- und Ent-
scheidungsfähigkeit ergänzen Ihr Persönlich-
keitsprofil.

Sind Sie interessiert? Frau M. Reutimann, Leite-
rin Oekonomie, beantwortet gerne Ihre Fragen.
Telefon 01/255 32 70.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Universitätsspital
Personalbüro 4
8091 Zürich



UNIVERSITÄTSSPITAL
ZÜRICH

0 81669/38388

Inhalt

	Seite
Stellenmarkt	
Kader	1-2
Hotellerie/Verkauf	3-13
Internationaler	
Stellenmarkt	15-16
Stellengesuche/ Last Minute	16

Sommaire

	Page
Marché de l'emploi	14-15
Marché international de l'emploi	15-16
Demandes d'emploi/ Last Minute	16

Anzeigenschluss

Freitag, 17.00 Uhr

Personalberatung für
Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

ADIA HOTEL

**Aktuelle
Stellenangebote
auf Seite 7**

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



Dieses renommierte Hotel-Restaurant, zum Schloss Reichenau gehörend, liegt im Zentrum aller bekannten Sportgebiete Graubündens.

Auf den 1. November 1996 suchen wir einen erfahrenen Küchenchef und eine gewandte, kontaktfreudige Hoteliere als

Pächter

Die Weiterführung und Pflege der allgemein anerkannten vorzüglichen Küche und die zuvorkommende Betreuung der Gäste sollen auch inskünftig oberstes Gebot sein.

Für die Übernahme dieses Hotels mit Spezialitäten-, Tagesrestaurant und Saal für Gesellschaftsanlässe können wir günstige Pachtbedingungen bieten.

Wenn Sie sich aufgrund Ihrer beruflichen Ausbildung und der gesammelten Erfahrungen motiviert fühlen, diese Herausforderung mit sehr guten Erfolgsaussichten anzunehmen, erwarten wir gerne Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

81635/174289

Riedi · Ruffner · Theus AG

Treuhand- und Revisionsgesellschaft

Poststrasse 22, 7000 Chur
Telefon (081) 22 71 81

Gesucht:

Einsatzfreudiges Junghotelierpaar Koch und Mitarbeiterin

zur Führung oder späteren künftigen Übernahme eines ★★★-Hotels

Sommer- und Winterkurort
Graubünden-Schweiz

Das umgebaute Hotel mit 45 Betten und renommiertem Restaurant besitzt eine jahrelange, kaufkräftige Privatkundschaft und wird nur aus familiären Gründen in neue Hände gegeben.

Einmalige Chance für initiativ Fachleute.

Bestausgewiesene Bewerber erhalten weitere Informationen bei vollster Diskretion unter Chiffre J 38254
IVA A-G, Postfach, 8032 Zürich.

IV 81638/382917

Als diakonische Schwesterngemeinschaft der evangelischen reformierten Landeskirche suchen wir zur Führung unseres Pensionsbetriebes

eine qualifizierte Betriebsleiterin (evtl. Betriebsleiter)

mit Erfahrung in fachlicher und menschlicher Hinsicht.

Der Gästebetrieb mit ungefähr 50 Betten ist im Mutterhaus der kleinen Schwesternschaft integriert. Er bildet Bestandteil unseres Auftrages.

Erforderlich ist der erfolgreich abgeschlossene Besuch einer Hotelfachschule (oder ebenbürtige Ausbildung).

Unser Haus liegt in der östlichen Zentralschweiz, ungefähr 1350 m ü. M. Die Umgebung stellt ein ausgesprochen schönes Ski- und Wandergebiet dar.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen und sich gerne einer anspruchsvollen Herausforderung stellen, melden Sie sich unter Chiffre 81438 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

81438/370479

Der Verkehrsverband des Kantons Zug ist die Dachorganisation sämtlicher lokaler Verkehrsvereine der Zuger Gemeinden und hat die Aufgabe, den Tourismus in der Region Zug zu fördern. Im Zusammenhang mit der Umgestaltung der nationalen und regionalen Tourismusstrukturen beabsichtigt der Verband, professionelle Strukturen für die touristische Subregion Zugerland einzurichten. Wir suchen deshalb

eine Leiterin/einen Leiter des Tourismusbüros Zugerland

Ihre Aufgabe umfasst:

- Leitung des Tourismusbüros in Zug;
- Zusammenarbeit mit Verkehrsvereinen, Tourismus-ambateuren und Behörden;
- Verantwortung für den Marktauftritt der Tourismusregion Zugerland;
- Schaffung von touristischen Angeboten.

Wir suchen eine Persönlichkeit mit Kenntnissen der Tourismusbranche, wenn möglich der Tourismusregion Zugerland sowie mit überdurchschnittlicher Leistungsbereitschaft. Fremdsprachenkenntnisse, Verhandlungsgeschick und Führungserfahrung sind erwünscht.

Sie können ein Tourismusbüro aufbauen und die Attraktivität des Tourismusstandorts Zugerland massgeblich mitgestalten. Es erwarten Sie eine abwechslungsreiche Tätigkeit und zeitgemässe Anstellungsbedingungen. Ihr Stellenantritt erfolgt am 1. Juni 1996.

Sofern Sie die Voraussetzungen erfüllen und Sie sich angesprochen fühlen, würden wir Sie gerne kennenlernen. Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto (inkl. Gehaltsvorstellungen) an den Verkehrsverband des Kantons Zug, Alpenstrasse 14, 6300 Zug.

Zur Beantwortung Ihrer Fragen steht unser Repräsentant Max Zingg, Telefon 042 26 24 29, gerne zur Verfügung.

81766/384998

Tagungs- und Kulturzentrum

CASINO
Schwyz



Das neue regionale Tagungs- und Kulturzentrum im Kantonshauptort Schwyz, mit multifunktionalen Räumlichkeiten für 600 - 1000 Gäste, modernsten Bühnenanlagen, Küchen und Haustechnik, einem Restaurant für 80 Gäste, sowie Kleinkino / Mehrzwecksaal, 186 Tiefgaragen-Parkplätze, Läden und Büros wird im Frühjahr 1997 eröffnet.

Das Zentrum und das Restaurant dienen als Treff- und Integrationspunkt für alle Einwohner von Schwyz und Umgebung. Die herrliche Landschaftskulisse, die vielfältigen Sehenswürdigkeiten (u.a. Bundesbriefarchiv, neues Forum der Schweizer Geschichte) und die verkehrsgünstige Lage bilden darüber hinaus attraktive Rahmenbedingungen für die Veranstaltung verschiedenster, auch grösserer Anlässe im Kultur-, Sport-, Messen-, Tagungs- und Bankettbereich von regionaler und nationaler Bedeutung.

Im Auftrag des Verwaltungsrates der Casino Schwyz AG, dem der/die Stelleninhaber/in direkt unterstellt sein wird - suchen wir den/die

Geschäftsführer/in Tagungs- und Kulturzentrum

der/die die Herausforderung annimmt, diesen Betrieb im Rahmen des Leitbildes und der Zielsetzungen des Verwaltungsrates zu vermarkten und auch erfolgreich zu führen.

Die Hauptaufgaben sind:

- Intensive Marketing- und Verkaufstätigkeit, um eine optimale Auslastung zu gewährleisten
- Kostenmanagement
- Betriebsführung, -koordination und -überwachung

Wir erwarten:

- Solide Grund- und Fachausbildung sowie fachspezifische Fortbildung
- Marketing und Verkaufserfahrung
- Belastbare, unternehmerisch denkende Führungspersönlichkeit
- Kommunikations- und Teamfähigkeit
- «Feu sacré»
- Konfliktfähigkeit

Wir bieten:

- Eine selbstständige, kreative und innovative Tätigkeit
- Zeitgemässe Honorierung mit Erfolgsbeteiligung und gute Sozialleistungen

Fühlen Sie sich angesprochen? Wir erwarten Ihre handschriftliche Bewerbung mit Foto, Curriculum Vitae, Zeugniskopien und Referenzen. Ihr Dossier senden Sie bitte an:

Frau Elisabeth A. Tresch, Tourismus- und Gastronomieberatung
Rosenbergstr. 29B, 6300 Zug, Tel 042 21 72 34, Fax 042 22 61 35

TR 81386/29496



LUGANO

HOTEL
MONTARINA

LEITERIN

Wir suchen für die kommende Saison eine *umsatzbeteiligte Jeansmitunternehmerin mit Pfiff* (auch Hotelsekretärin), um das «one star» **Hotel garni Montarina** mit angeschlossenen Touristenlager schwerelos zu leiten...

Sind Sie's?

EDGAR FASSBUND
CONTINENTAL PARKHOTEL
VIA BASILEA 28, 6903 LUGANO
TEL 091/966 11 12 FAX 091/966 12 13

Ich
möchte
meine
eigene



81602/9400



Berner Oberland
Thunersee

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

Gastgeber/in für den Empfang

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

Solbad-Hotel Beatus Merligen
Peter Mennig, Direktor
3658 Merligen-Interlaken
Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme!



BEATUS · MERLIGEN
3658 Merligen - Interlaken ☎ 053 - 51 21 21



Unser ★★★-Hotel- und Konferenzzentrum liegt im Herzen der Stadt. Wir bieten neben vielfältigen Seminar- und Bankettmöglichkeiten auch eine lebhatte A-la-carte-Restaurations an.

Für unser Restaurant Pico suchen wir auf den 1. April 1996 oder nach Übereinkunft eine/n

CHEF DE SERVICE

Als Gastgeber/in betreuen Sie unsere Gäste und legen selbst Hand an, wenn die Situation es verlangt. Als gute/r Organisator/in mit einer fundierten Ausbildung verstehen Sie es, Mitarbeiter zu führen und zu motivieren. Wir bieten Ihnen eine Stelle mit viel Selbstständigkeit und Möglichkeiten, eigene Ideen zu verwirklichen.

Möchten Sie mehr über diese interessante Kaderstelle wissen, rufen Sie uns an oder senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Frau A. M. Allemann, Directrice
Hotel und Kongresszentrum **alfa**
Laupenstrasse 15, 3001 Bern
Telefon 031 381 38 66

P 81671/4022

Inserte per Telefax
031 372 23 95



Frau Rita Sachsenberg-Huber verlässt uns nach drei schönen Jahren guter Zusammenarbeit, um eine neue Herausforderung im Gastgewerbe anzunehmen. Aus diesen Gründen suchen wir auf Februar/März 1996 einen neuen

Chef de restaurant

Wir stellen uns eine Dame oder einen Herrn im dynamischen Alter zwischen 24 und 32 Jahren vor.

Unser Lokal, die «SAGI Bertschikon», liegt in einer idyllischen Landschaft bei Winterthur; mit nahem Autobahnanschluss Attikon und Wiesendangen.

Wir bieten Ihnen eine angenehme Arbeitsumgebung, ein romantisches Lokal mit grösserer Kapazität und ein eingespeltes «SAGI-Team» mit Freude an gepflegter Gastronomie.

Von Ihnen erwarten wir ein korrektes Auftreten und die freundliche Betreuung unserer geschätzten Gäste.

Verfügen Sie über eine grenzenlose Berufsbegeisterung, Ausbildung und Erfahrung, ein natürliches Auftreten, Initiative und Selbstständigkeit, und wollen Sie Ihre Persönlichkeit bestätigen, wir geben Ihnen die Gelegenheit dazu.

Herr Keller sieht Ihrem persönlichen Vorstellungsgespräch positiv entgegen.

Speiserestaurant SAGI, 8544 Bertschikon bei Winterthur
Telefon 052 37 23 19, Samstag Ruhetag P 81605/384982

Wir suchen

Pächter/Pächterin

für den einmaligen Betrieb «CASTELS in PUTZ»

Das über 300 Jahre alte, ehrwürdige Bündnerhaus mit kunstvoll geschnitzter Holzdecke liegt am Sonnenhang etwas oberhalb der Heerstrasse nach Klosters und Davos.

Voraussetzung ist hohe Qualität der Küche vom Rustikalen bis zum Feinsten. Im Service erwarten wir eine/n gut ausgebildete/n Fachfrau oder Fachmann mit Weinkenntnissen.

Übernahme per 1. April 1996 oder nach Übereinkunft.

Besichtigen Sie den Betrieb mit Voranmeldung
(Telefon 081 54 19 33) bei Herrn J. Studer
(Montag/Dienstag geschlossen).

Integre Persönlichkeiten finden in uns einen unkomplizierten Partner und sehr faire Bedingungen.

Bei Interesse bewerben Sie sich mit den üblichen Unterlagen bei:

Roger Pfändler, Marktgasse 17, 8001 Zürich. O 81728/40932

GESCHÄFTSFÜHRER

A home away from home

Where people meet.

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

Sie sind der Mitdenker und Mitlenker, der ein spezielles Feeling für das Englische hat!

O.K. Please contact:

GASTRAG, Andrea Gander
Elisabethenanlage 7, 4002 Basel
Tel. 061/ 272'04'80

O 81717/3182



Sesselbahn und Skilift AG Wildhaus

Wir suchen

Pächter/in

für unser Bergrestaurant Oberdorf. Der gut eingerichtete Betrieb bei der Bergstation der neuen 4er Sesselbahn Wildhaus-Oberdorf liegt mitten im beliebten Ski-gebiet von Wildhaus, ist stark saisonal ausgerichtet und im Sommer Ausgangspunkt für herrliche Bergwanderungen.

Weitere Stichworte: 1230 m ü. M., 250 Sitzplätze, grosse Sonnenterrasse mit Selbstbedienung, Kiosk, Wirtswohnung und Personalzimmer.

Eintritt per 1. Juni 1996 oder nach Vereinbarung. Wir bitten Sie, Ihre vollständige Bewerbung an den Präsidenten des Verwaltungsrates, Dr. Jakob Rhyner, Churerstrasse 35/BK2, 9471 Buchs, zu richten. Telefonische Auskünfte erteilt auch gerne die Betriebsleitung der Sesselbahn und Skilift AG, 9658 Wildhaus, Tel. 074 5 13 96.

81759/383081

HOTELLERIE

**Mit uns beginnen Sie 1996 erfolgreich!**

- Für ein absolutes Insider-Lokal in der Basler Innenstadt mit viel Potential in Bezug auf Aktivitäten und Umsatzentwicklung suchen wir eine/n innovative/n, ideen-sprühende/n

Geschäftsführer/in

(Patent A)

Sie sollten bereits in grossen, fordernden Restaurantsunternehmen in gleicher oder ähnlicher Position tätig gewesen sein. Das Lokal verlangt eine/n Leader/in mit ausgeprägten Gastgeberfähigkeiten, viel Elan und Spontaneität und eine gewisse Portion «Crazyness»

Küchenchef

Im Moment sind bei uns zwei ausserordentliche Positionen für engagierte, fachlich bestens ausgewiesene Executive Küchenchefs frei.

- Renommiertes *****-Hotel in der Nordwestschweiz, ein Haus, das einen vielseitigen und auch administrativ bewanderten Küchenchef sucht, der einerseits hohe und höchste Ansprüche im A-la-carte-Restaurant erfüllt, andererseits aber auch ein einfaches Tagesmenü virtuos beschert und natürlich auch eine mittlere Brigade kompetent führt.

- Sehr grosses Personalrestaurant, Platz Zürich, evtl. auch in anderen Regionen: Wir stellen uns für diese äusserst anspruchsvolle Stelle einen starken Organisator vor, mit Feeling für eine neuzeitliche Ernährung, jemanden, der bereits in grossen Unternehmen, evtl. mit verschiedenen Outlets, seine Karriere gemacht hat. Stetige Weiterbildung, kompetente Personalführung und die Bereitschaft, grosse Eigenverantwortung zu übernehmen, setzen wir für diese Stelle voraus.

Bankett-Frontleiter

- *****-Kongress- und Seminarhotel in der Nordwestschweiz. Sie sind als Assistent des Bankettmanagers für die Durchführung und Organisation aller Anlässe zuständig. Gerne mit Hotelfachschule.

**Chef de service/
Restaurantleiter/Chef de bar**

- Sei es im Raum Bern, Basel oder Zürich..., wir haben für Sie vielfältige Angebote mit Zukunftsperspektiven.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf für einen persönlichen Termin. Für ergänzende Auskünfte stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

HoReGa Select Kaderberatung AG
Stänzergasse 7, 4051 Basel
Telefon 061 281 95 91, Fax 061 281 75 45

HOREGA SELECT

Die führende Personalberatung
und Stellenvermittlung seit 1986

Fachpersonal · Kaderstellen · Direktionen
Mieter · Pächtersuche · Krisenmanagement

81641/208191



CH-6440 Brunnen, Telefon 043 33 11 33

Rôtisserie · Café/Restaurant · Bar-Dancing · Boulevard-Café
Seeterrasse · Privat-Strandbad · Tennisplatz · Bootstege

Unser Hotel und Kongresszentrum liegt direkt am See. Es verfügt über zwei Restaurants, Seeterrasse mit Boulevard, Hotelbar sowie verschiedene Bankettsäle.

Zur Verstärkung unserer Brigade suchen wir per 1. Februar oder nach Vereinbarung in Jahresstelle eine initiative und einsatzfreudige

**F&B-Assistentin/
Administration**

Sie unterstützen den F&B-Verantwortlichen und übernehmen die administrative Bearbeitung der Bankette.

Verfügen Sie über:

- eine kaufmännische Ausbildung oder Erfahrung in diesem Bereich
- stilicheres Deutsch sowie Sprachkenntnisse in E/F
- EDV-Kenntnisse (Winword)
- Arbeitserfahrung im Service und/oder in der Küche
- und sind Sie zwischen 25 und 35 Jahre alt?

Dann würden wir uns freuen, Sie bald kennenzulernen!

Ihre vollständige Bewerbung richten Sie bitte an:

Direktion Seehotel Waldstätterhof, 6440 Brunnen

81606/6327

**KRONE-NEWS**

Wir suchen per 1. Februar 1996 oder nach Vereinbarung einen

Commis de cuisine

oder

Chef de partie

Als Rüstzeug bringen Sie eine gute Grundausbildung mit und sind bereit, neue Berufserfahrungen in einem aufgestellten Team zu sammeln.

Für weitere Auskünfte rufen Sie uns an. Gerne gibt Ihnen Herr Bachmann, Direktor, oder Herr Schwander, Küchenchef, nähere Auskünfte.

Hotel Krone Sarnen, Brünigstrasse 130, 6060 Sarnen
Telefon 041 66 66 33

P 81675/6404

**Die Chance**

für ein innovatives, gastgeberfreundliches

Pächter(-Ehe)paar

Unser Mandant verpachtet an bester Lage in der Zürcher Innenstadt einen mittelgrossen Gastronomiebetrieb mit sehr interessanten Nutzungsmöglichkeiten:

Erdgeschoss: Öffentliches Lokal mit zirka

- 60 Plätzen und geplanter grosser Bar
- 1. Stock: gepflegtes Speiserestaurant, reserviert für Clubmitglieder und deren Gäste, gedacht als geselliger und kulinarischer Treffpunkt
- 2. Stock: 2 Sitzungszimmer

Als erfahrener Gastgeber sind Sie gewohnt, eine vielschichtige Kundschaft zu betreuen, als Küchenchef verstehen Sie (oder Ihr/e Partner/in) es, eine neuzeitliche und marktgerechte Küche zu führen; als Unternehmer haben Sie die Chance, Ihre Ideen in das Projekt und den geplanten Umbau einzubringen.

Pachtbeginn per 1. Januar 1997, die Bedingungen sind interessant und fair, Verhandlungen und Planung so rasch als möglich.

Gerne geben wir Ihnen für weitere Vertragsmodalitäten und Angaben zum Objekt und Konzept in einem vertraulichen Gespräch nähere Auskunft. Bitte wenden Sie sich in der Ihnen zusagenden Form an die Beauftragte:

HoReGa Select Kaderberatung AG
Frau Y. Hirsbrunner/Herrn R. Reutener
Stänzergasse 7, 4051 Basel
Telefon 061 281 95 91, Fax 061 281 75 45

HOREGA SELECT

Die führende Personalberatung

und Stellenvermittlung seit 1986

Fachpersonal · Kaderstellen · Direktionen
Mieter · Pächtersuche · Krisenmanagement

81642/208191

**Hotel Worbenbad**

Zur Ergänzung unseres Teams
suchen wir per sofort oder nach
Vereinbarung

**Commis de cuisine
Chef de partie**

Wir arbeiten in einem *****-Hotel mit anspruchsvollem A-la-carte-, Seminar- und Bankettbetrieb. Wenn Sie an Ihrem Beruf Freude haben, kreativ und humorvoll sind, dann sind Sie genau richtig für unser aufgestelltes Küchenteam.

Weitere Auskünfte erteilt gerne der Küchenchef, Beat Weibel, eidg. dipl., von 9.00 bis 11.00 Uhr sowie abends ab 18.00 Uhr.

3252 Worben bei Lyss
Tel. 032 84 67 67, Fax 032 84 79 06

81613/38512

Gasthof Rössli
6017 Ruswil

Tel. 041 495 11 25

**Familie R. Erni-Wicki**

Wir suchen per 1. März 1996
oder nach Übereinkunft

**SERVICEFACH-
ANGESTELLTEN/E**

Wir bieten selbstständige, abwechslungsreiche Arbeit. Logis im Hause.

Sonntag und Montag frei.

Gerne erwarten wir Ihre

Bewerbung.



P 81675/6404

ESRA

PFLEGEHEIM DER SIKNA STIFTUNG

8008 Zürich, Witellikerstr. 19, Telefon 01 386 81 11

Für unser modernes Pflegeheim (78 Betten) in der Nähe der Klinik Hirslanden suchen wir eine 30- bis 40-jährige, auf Dienstleistung eingestellte

**Hauswirtschaftliche
Betriebsleiterin HHF**

Der breitgefächerte Wirkungskreis dieser Kaderposition umfasst die Bereiche:

- Einkauf
- Küche/Cafeteria
- Lingerie/Reinigung
- Technischer Hausdienst
- Personalhäuser.

In allen Bereichen werden Sie von einem gut eingespielten Team unterstützt.

Sie verfügen über Erfahrung in einer ähnlichen Position. Ihre Stärken liegen in der effizienten Organisation, in der Planung der einzelnen Bereiche sowie der Führung Ihrer Mitarbeiter, die sich aus verschiedenen kulturellen und sprachlichen Gruppen zusammensetzen.

Nebst einem hohen Engagement setzen wir Kooperationsbereitschaft mit den anderen Bereichen des Heimes, Teamfähigkeit, Kostenbewusstsein und einen humanistischen Führungsstil voraus.

Sind Sie an einer Aufgabe interessiert, die Sie fordert und Ihnen viel Selbstständigkeit einräumt? Dann erwarten wir Ihre ausführliche schriftliche Bewerbung zuhanden des Personalbüros.

SC 81600/347884

**Direktionsassistent/in**

- Als «angefressene» Gastgewerlerin mit solider Ausbildung (wenn möglich auch im kfm. Bereich) erwarten Sie eine verantwortungsvolle Aufgabe in einem exklusiven Ferienhotel im Bündnerland. Sie sind perfekt in D, F, E in Wort und Schrift, haben PC-Kenntnisse und Réception-Erfahrung und sind in der Lage auch die Chef-de-Réception-Position kompetent zu vertreten. Auch die aktive Überwachung des Services in den beiden Gourmet-Restaurants bereitet Ihnen keinerlei Probleme. Mit einem gewissen Auftreten und dem Wunsch nach einer längerfristigen Anstellung sind Sie die Favoritin für diese Allroundstelle.

- Auch für diese Top-Stelle in der Region Thun suchen wir eine rechte Hand der Direktion. Sie befassen sich mit der gesamten Administration, Personalwesen und sind immer da, wo man Sie gerade braucht.

Front-office-Manager/in

- *****-Hotel Nordwestschweiz. Eine anspruchsvolle Kaderposition in einem sehr renommierten und lebhaften Stadthotel. Idealerweise sollten Sie schon in gleicher Stellung oder als stv. Chef de Réception in guten Häusern gearbeitet haben.

**Hauswirtschaftliche
Betriebsleiterin
Generalgouvernante**

- *****-Tophotel in Graubünden. Eine Aufgabe für eine berufserfahrene Gouvernante, die bereits in leitender Stellung tätig war.

- Raum Innerschweiz
Für ein sehr vielseitiges Seminarhotel bietet sich für eine «Generalistin» die Möglichkeit, einerseits die Verantwortung über den gesamten hauswirtschaftlichen Bereich als auch Aufgaben in der Organisation von Banketten und Anlässen zu übernehmen.

Wir beraten Sie auch gerne in anderen Positionen und freuen uns auf Ihre erste telefonische Kontaktaufnahme. Diskretion ist für uns selbstverständlich.

HoReGa Select Kaderberatung AG
Stänzergasse 7, 4051 Basel
Telefon 061 281 95 91, Fax 061 281 75 45

HOREGA SELECT

Die führende Personalberatung
und Stellenvermittlung seit 1986

Fachpersonal · Kaderstellen · Direktionen
Mieter · Pächtersuche · Krisenmanagement

81643/208191

HOTEL job SHV
PERSONALBERATUNG

HOTEL job SHV
PERSONALBERATUNG

HOTEL job SHV
PERSONALBERATUNG

HOTEL job SHV
PERSONALBERATUNG

HOTEL job SHV
PERSONALBERATUNG

AUSZUG AUS UNSEREM STELLENANGEBOT

Kanton Bern

Tauchen Sie ein in eine Welt voller interessanter Filme und Leute!

Für ein Bistro, welches verbunden ist mit einem Kino, suchen wir per sofort einen jungen, kreativen

KOCH m/w

welcher die Abwechslung und die Selbständigkeit liebt. Sie arbeiten zirka 60 % und stellen die Filmwelt mit Ihren phantasievollen Kreationen voll auf den Kopf.

Kanton Nidwalden

In einem 3*-Hotel am Vierwaldstättersee ist ab sofort die Stelle des

KÜCHENCHEFS

neu zu besetzen.

Sie arbeiten am Herd mit, motivieren eine grössere Brigade, sind verantwortlich für den Einkauf und haben organisatorisch jederzeit alles im Griff.

Als dynamischer, aufgestellter Berufsmann bringen Sie Führungsqualitäten und Eigeninitiative mit. Ideales Alter: 28-35 Jahre.

Kanton Zürich

Im Raum Zürich-Innerschweiz suchen wir für einen Hotelbetrieb, welcher in einem historischen Gebäude untergebracht ist eine/n

BETRIEBSLEITER/IN EVTL. BETRIEBSLEITEREHEPAAR

Wir erwarten: Hotelfachschulabschluss, Erfahrung in der Führung eines Seminar- und Tagungshotels, das Feeling für eine individuelle Gästebetreuung, hohes Mass an Eigeninitiative und ökologisches Interesse.

Wir bieten eine entwicklungsfähige Dauerstelle in einer wunderschönen Umgebung.

81748/94735

Fühlen Sie sich durch eines dieser Stellenangebote angesprochen? Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung an untenstehende Adresse, z. H. Ruth Grossmann oder Irène Porta. Selbstverständlich haben wir noch viele weitere, interessante Stellenangebote! Rufen Sie uns doch an; wir beraten Sie diskret und unverbindlich.

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

Schweizer Hotelier-Verein

★★★ FÜRIGEN

Hotel * Restaurant * Bar * Kongresszentrum

Wir suchen auf Frühling 1996 einen jungen, dynamischen Fachmann für den Posten als

Aide du patron F&B-Bereich in Jahresstelle, mit Aufstiegsmöglichkeiten

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

Ihre Aufgaben wären:

- die Organisation und persönliche Überwachung des ganzen Restaurationsbereiches
- die Gestaltung des F&B-Angebotes
- die Koordination und Kontrolle des F&B-Einkaufes
- die Personaldisposition im F&B-Bereich (Restaurant, Bankett und rückwärtige Dienste)
- die Gästebetreuung im Restaurant, bei Banketten und Seminaren
- die Disposition von Bankett- und Seminarräumen.

Wir erwarten von Ihnen:

- Sie sind ein junger, dynamischer Fachmann, welcher bereit ist, diese Aufgaben zu erfüllen
- Sie sind mindestens 28 Jahre alt
- Sie verfügen nach Möglichkeit über einen Hotelfachschulabschluss
- Sie haben bereits Erfahrung in einer Kaderposition
- Sie sind sprachgewandt und haben ein Flair, mit Gästen und Mitarbeitern umzugehen
- Sie sind an eine effiziente und wirtschaftliche Betriebsführung gewöhnt.

Sind Sie interessiert? Dann bewerben Sie sich mit kompletten Unterlagen bei:

Hotel Fürigen, Direktion, 6363 Fürigen

81394/11932

Sind Sie auf der Suche nach einer neuen Herausforderung?

Wir können Ihnen die Chance bieten, als

Köchin/Geschäftsführerin

Ihre Fähigkeiten und Kreativität im Stil einer modernen phantasievollen Küche als Alleinköchin einzusetzen und als Geschäftsführerin das kleine Team anzuführen und zu begeistern.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung unter Chiffre 81629, an **hotel + tourismus revue**, Postfach, 3001 Bern.

81629/382143

Restaurant in Estavayer le Lac, direkt am See, sucht ab 1. März 1996 jungen, dynamischen

Koch

Wir bieten guten Verdienst, eigenständige Arbeit und Unterkunft in familiärem Betrieb. Grosses Sportangebot an Ort.

Schriftliche Bewerbung mit Foto richten Sie bitte unter Chiffre M 234-64709 an ofa Orell Füssli Werbe AG Postfach, 4410 Liestal

01567/199176

GRAND HOTEL EUROPE LUCERNE SWITZERLAND

Für unser Erstklasshotel mit 350 Betten suchen wir für die kommende Sommersaison (April bis Oktober) folgende Mitarbeiter:

Réception:

Réceptionssekretärin
mit EDV Erfahrung (Fidelio)
Anfangsreceptionistin

Küche:

Chef tournant
Chef de partie
Commis garde-manger
Commis pâtissier

Etage /

Hauswirtschaft: Economatgouvernante
Etagenportier
Zimmermädchen
Lingeriemädchen

Bitte richten Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Grand Hotel Europe

Personalabteilung
6002 Luzern
Telefon 041 370 00 11
Fax 041 370 10 31

81590/22888

HOTEL
Arte
KONGRESSZENTRUM
OLTEN

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

Wir sind ein hochmodernes, 1994 eröffnetes Kongresshotel mit 160 Betten und 18 Konferenzräumen für bis zu 500 Personen.

Die italienische 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 auf 1. März 1996 oder nach Vereinbarung einen hochqualifizierten, jüngeren

Küchenchef

(mit Erfahrung in gehobener italienischer Gastronomie)

Wir bieten einem engagierten Fachmann aussergewöhnliche Entwicklungsmöglichkeiten. Kreativität und Organisationstalent sind beste Voraussetzungen, dieser grossen Herausforderung gerecht zu werden.

Gesucht wird ein begeisterungsfähiger Mitarbeiter, der sich seinem interessanten Beruf «mit Herz und Seele» verschrieben hat.

Fühlen Sie sich angesprochen, als unser neuer Chef einer achtköpfigen Brigade, unsere hoch angesetzten Ziele mit uns zusammen anzustreben?

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

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

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

81681/381110

Lindner Golf Hôtel

RHODANIA
Crans-Montana

sucht für sofort oder nach Vereinbarung in Jahresstelle

Chef de réception/ 1. Sekretär/in

mit Hotelerfahrung, zweisprachig (D/F) sowie Englisch- und Italienischkenntnisse.

Bewerbungen bitte an:

Lindner Golf Hôtel Rhodania
z. H. der Direktion
3963 Crans-Montana VS
Telefon 027 40 11 41

81687/8680

Originell • Individuell • Persönlich

Wir sind eine Stellenvermittlung, die sich ausschliesslich im Bereich Gastronomie spezialisiert hat. Wir behandeln Ihre Unterlagen «originell», «individuell», «persönlich» und «vertraulich». Wir bieten Ihnen als dynamische Fachkraft interessante Stellen mit Aufstiegsmöglichkeiten in erstklassigen Restaurants- und Hotelbetrieben in der Schweiz, in Liechtenstein und Süddeutschland.

In Saison- oder auch Jahresstellen suchen wir

- **Chef/in de réception**
CH oder mit Bewilligung
★★★★-★★★★-Hotels BE/VS/GR
ab Frühjahr
- **Chef/in de service**
★★★★-★★★★-Hotels BE
ab sofort oder Frühjahr
- **Diätkoch oder Diätköchin**
★★★★-Hotel/Jahresstelle, AG, ab sofort
- **Sous-chef/Chefs de partie/**
Commis de cuisine
- **Servicefachleute**
- **Barmaid**

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

gastro

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

Wir suchen für Einsatz in der Küche sowie an unserer Take Away/Grill

Koch Hilfskoch

Personalzimmer vorhanden.

Bewerbungen mit Lebenslauf, Zeugnissen und Foto werden erbeten an:

Restaurant Gans
z. H. Küchenchef
Niederdorfstrasse 88
8001 Zürich

81629/384158

VERKAUF



Zentralschweiz-Tourismus, als Dachverband und Regio-Infocenter verantwortlich für das Marketing und die Koordination der Angebotsgestaltung in der Zentralschweiz, sucht

eine/n Mitarbeiter/in für die Verkaufsförderung

Das Aufgabengebiet:

- Angebots-Koordination
- Aktivitäten-Planung
- Organisation und Durchführung von Verkaufsförderungsaktionen im In- und Ausland
- Disposition der Ausstellungs-/Messe-Infrastruktur
- Schaffung von Angebots-Werbemitteln.

Das Anforderungsprofil:

- 22- bis 30-jährig, dynamisch, einsatzfreudig, belastbar und flexibel
- Mittelschul- oder KV-Ausbildung, Handels- oder Tourismusfachschulabschluss
- wenn möglich Berufserfahrung im Tourismus
- solide, umfassende EDV-Kenntnisse
- mündliche und schriftliche Sprachkenntnisse (D, E, F, I)
- Verhandlungsgeschick und kompetentes Auftreten.

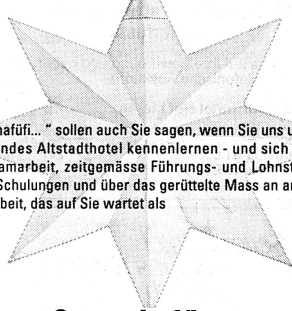
Wenn Sie abwechslungs- und anforderungsreiche Aufgaben in einem lebendigen Zweig des Tourismus suchen, den Arbeitseinsatz auch ausserhalb der gewohnten Bürozeiten nicht scheuen und gerne Verantwortung übernehmen, dann freuen wir uns auf Ihr Interesse. Eintritt nach Vereinbarung.

Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte bis 18. Januar 1996 an Kurt Diermeier, Direktor Zentralschweiz-Tourismus, 6002 Luzern, Telefon 041 410 18 91.

81509/195480

"SCHTERNAFÜFI..."

...sagen und staunen unsere Gäste und freuen sich über die Sternstunden bei uns im Stern.



"Schternafüfi..." sollen auch Sie sagen, wenn Sie uns und unser pulsierendes Altstadthotel kennenlernen - und sich wundern über Teamarbeit, zeitgemässe Führungs- und Lohnstrukturen, interne Schulungen und über das gerüttelte Mass an anspruchsvoller Arbeit, das auf Sie wartet als

- Sous-chef/in

Eintritt März 1996 oder nach Übereinkunft

- Chef/in de partie

Eintritt Februar 1996 oder nach Übereinkunft

Sie sind ein Stern des Küchenteams und mögen Bündner Pizokels, Büffets, à la Carte und Bankette. Sie vervollkommen mit Leidenschaft Frischprodukte und sind ein überzeugter Motivator.

Ja, dann - dann sagen wir nur noch: "Schternafüfi!" und freuen uns auf Ihre Unterlagen. Oder rufen Sie an und ich erzähle Ihnen gerne mehr über Sternstunden. Herzlich - Ihr Walter Brunner.

Unter einem guten Stern



Reichsgasse 11
CH-7000 Chur
Telefon 081 22 35 55
Telefax 081 22 19 15

P 81578/9272



Wir, Jürgen, Albert, Richard und Stefan, ein junges und aufgestelltes Küchenteam, suchen einen motivierten und erfahrenen

Chef de partie

in unseren mittelgrossen Hotel-Restaurations-Betrieb. Haben Sie Lust, unter guten Bedingungen in unserem Team mitzuwirken? Gerne erwarten wir Sie zu einem Besuch, damit wir Ihnen unseren einzigartigen Betrieb vorstellen und unser faires Anstellungsangebot unterbreiten können.

Über Ihre Anmeldung freuen wir uns!

Jürgen Steinko, Chef de cuisine
Hotel-Restaurant Haller,
5600 Lenzburg
Telefon 062 891 44 51

81612/19410

Schloss-Hotel

SWISS CHALET

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

- Night-auditor

Eintritt nach Vereinbarung.

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

CH-4602 Merischaen/Luzern
Prop. Josef und Alois Seeholzer
Telefon 041 37 15 47



81788/47392

Anzeigenschluss für Stelleninserate Freitag 17 Uhr



Außerger de Zähringen Zähringerhof

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft eine junge Fachfrau mit Abschluss der Hotelfachschule oder mit mehrjähriger Erfahrung als

Chef de service (w)

die die verantwortungsvolle Aufgabe der Stellvertretung des Co-gérants übernehmen kann.

Für die Staldenbar suchen wir eine/n kontaktfreudige/n

Bardame/Barman

Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie bitte an:

Zähringerhof
Zähringerstrasse 13
1700 Fribourg

81651/383334



Sporthotel Stos★★★★, 6433 Stos

Wir sind ein sehr komfortables Ferien- und Seminarhotel in autofreiem Sommer- und Winterferienort, oberhalb von Brunnen über dem Vierwaldstättersee gelegen. 2 Bars, Disco, Hallenbad, Sauna, Fitness, viele Sportmöglichkeiten.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir ab sofort oder nach Übereinkunft:

F&B-Assistent (CH)

Aufgabengebiet:

- Stellvertreter vom Chef de service
- Einkauf unter Anleitung der Direktion
- Kontrollwesen
- Mithilfe bei der Gestaltung von Speise- und Getränkekarten
- Inventuren
- EDV-Erfahrung (Microsoft, Office).

Sekretärin (CH) Muttersprache D

für deutschsprachige Korrespondenz und Mailings, ablösungsweise Réception (mit EDV-Erfahrung: Fidelio und Microsoft Office)

Wir freuen uns auf Ihre komplette Bewerbung!

Sporthotel Stos, Direktion, 6433 Stos
Telefon 043 23 15 15, Fax 043 21 70 93

81675/34207

Welcher Initiative

Koch

mit Fähigkeitsausweis, möchte in einem Restaurant (Haus unter Heimatschutz stehend) in der Altstadt einer zweisprachigen Stadt (vis-à-vis Stadttheater) als Mieter, Gerant oder «nur» als Koch, tätig sein?

Günstige Menüs im Parterre und Spezialitäten im 1. Stock sind erwünscht. Küche wurde 1990 neu eingerichtet. 45 Plätze im Restaurant, 30 bis 40 Plätze im 1. Stock, grosse Terrasse Frühling-Herbst. Einstieg nach Vereinbarung.

Offerte unter Chiffre 81119 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

81119/362832

Restaurant in Estavayer le Lac, direkt am See, sucht ab 1. März 1996 junge, dynamische

Serviertochter

Wenn Sie Interesse haben, Französisch zu sprechen und in familiären Betrieb mitzuarbeiten, senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto unter Chiffre D 234-64698 an

ofa Orell Füssli Werbe AG
Postfach, 4410 Liestal

81668/199176

In unser gepflegtes Spezialitätenrestaurant suchen wir per 1. März 1996 in Jahresstelle

Hausmädchen/Zimmermädchen Küchenhilfe

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungunterlagen.
Fam. B. Weber
Seerestaurant zum Schlüssel
6405 Immensee, Telefon 041 814 814

81630/101370



Gasthof Bären

Städtchen 16
4663 Aarburg
Tel. 062 / 791 68 40
Fax 062 / 791 66 98

Juhui! Wir versinken in der Arbeit! Welcher junge, motivierte

Koch

möchte uns helfen, unsere Gäste zu verwöhnen?

Wir sind ein aufgestelltes Team, welches einem alten Gasthof im Herzen von Aarburg zu neuem Glanz verhelfen will. Eintritt nach Vereinbarung.

Wir freuen uns auf Ihre telefonische oder schriftliche Bewerbung.
Heinz Jäggi, Gasthof «Bären»,
4663 Aarburg, Telefon 062 791 68 40,
Fax 062 791 66 21.

81263/158143

BLASER

Gastronomie • Hotellerie • Freizeit

Sie wissen, was Sie haben wollen, aber Sie können nicht wissen, was Sie haben könnten!

Küchenchef: Ein grosses 4*-Hotel in Luzern sucht den initiativen, belastbaren Kadermitarbeiter. Sie sind zirka 30 bis 40 Jahre alt und haben Ihre Küchenkarriere konsequent aufgebaut. Sie verfügen über Kenntnisse der klassischen als auch über die neuzeitliche Küche und haben Freude an der Lehrlingsausbildung? Besprechen Sie mit uns Ihren nächsten Karriereschritt! **Zürich**

Personalchef: Für ein erfolgreiches Unternehmen der Getränkebranche suchen wir eine belastbare Persönlichkeit. Sie sind direkt der Geschäftsleitung unterstellt und verantwortlich für das gesamte Personalwesen. Sie führen die Tageskasse sowie div. Kontrollaufgaben. Zudem vertreten Sie den Leiter des Abholmarktes während dessen Abwesenheit. Sie bringen eine km. Ausbildung und Erfahrung im Personalwesen mit. Im weiteren haben Sie Erfahrung mit dem PC (ABACUS) und sprechen neben Deutsch auch F und I. Wenn Sie sich als selbstständig und exakt einschätzen, dann rufen Sie uns an. **Basel**

Jungköche sowie Service/Bar: Planen Sie Ihre Laufbahn von Anfang an mit uns. Im Raum Basel und Zürich verfügen wir über eine Vielzahl von interessanten Stellen für junge, ambitionierte Berufsleute. Wenn Sie mehr Einfälle wie Ausfälle haben, sprechen wir gerne über Ihre Laufbahnplanung. **Basel und Zürich**

Nicht alles, was nichts kostet, ist nichts wert! Unsere Dienstleistung ist kostenlos, diskret und professionell. Profitieren Sie von den Vorteilen! Rufen Sie uns an!

P 81754/382951

Temporär • Dauer • Kader

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

Für unser Erstklasshotel an bester Lage der Stadt Luzern mit zwei Restaurants und Bankettmöglichkeiten suchen wir in unser Team Vereinbarung einen

Chef entremetier

und

Commis de cuisine

Für diese Positionen stellen wir uns motivierte Fachleute mit besten Kenntnissen und Freude am Beruf vor.

Möchten Sie mehr über uns wissen, dann schicken Sie uns Ihre Unterlagen.

Gerne gibt Ihnen Frau R. Gripenberg, Betriebsassistentin, auch telefonisch Auskunft.

HERMITAGE

L U Z E R N

Seeburgstrasse 72, CH-6006 Luzern
Tel. 041 370 37 37, Telex 862 709,
Fax 041 370 69 55



81742/22955

ARABELLE

H O T E L
BRASSERIE LÄNGGASSE
B E R N

Réceptionistin

Sie brauchen wir, ab Februar, um in unserem Hotelbetrieb die Fäden fest in den Händen zu halten! Sollte Sie diese Aufgabe interessieren, melden Sie sich noch heute!

Arabelle Hotel, Mittelstrasse 6, 3012 Bern
Telefon 031 301 03 05, Familie Schauss-Villiger

81572/4529

★★★★ AMBASSADOR

Auf Mitte Februar oder nach Vereinbarung suchen wir eine/n

Chef de réception

mit mehrjähriger Erfahrung in ähnlichem Betrieb.

Wir sind ein Erstklass-Businesshotel mit 46 Zimmern an Zürichs bevorzugter Lage. Ein aufgestelltes Team, fortschrittliche Arbeitsbedingungen sowie eine grosse Selbstständigkeit erwarten Sie in dieser Aufgabe.

Wir arbeiten mit Fidelio, und EDV-Kenntnisse sind Bedingung.

Wir stellen Ihnen diese interessante und verantwortungsvolle Stelle gerne persönlich vor und freuen uns auf Ihre Unterlagen oder direkte Kontaktaufnahme:

Hotels Ambassador und Opéra

Rudolf E. Zehnder, Direktor
Falkenstrasse 6
8008 Zürich
Telefon 01 261 76 00
Fax 01 251 23 94

81627/39810

Hotel EUROPE

For Pleasure And Business.

Wir sind das rundum renovierte, führende ****-Hotel in Basel, in unmittelbarer Nähe der Messe, mit 170 Zimmern, zwei Restaurants und Banketträumlichkeiten.

Per Mitte/Ende März 1996 suchen wir eine gästerorientierte Persönlichkeit als

Chef de réception (D/E/F)

Sie haben fundierte Réceptions-Erfahrung aus Mittel- oder Grossbetrieben der Stadthotellerie und suchen die Herausforderung, bei der Sie Ihre persönliche Ausstrahlung, gepaart mit Know-how und Flair für kooperative Personalführung in einer Dauerstellung einbringen können.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Hotel Europe
Frau R. Bunke, Personalleiterin
Clarastrasse 43, CH-4005 Basel
Telefon 061 691 80 80



81679/3140

HOTEL VERENAHOF

Wir sind das führende 4-★-Kurzhotel im romantischen Thermalort Baden (15 Min. ab Zürich-HB) und suchen nach Vereinbarung einen erfahrenen

Chef tournant/Sous-chef

Nebst dem Speisesaal verfügen wir über ein gepflegtes A-la-carte-Restaurant, diverse Seminar- und Banketträumlichkeiten als auch über ein Café-Restaurant.

Zur Unterstützung unserer Brigade von 10 Mitarbeitern suchen wir Sie, den erfahrenen Fachmann mit Freude am Beruf. Sie sind in allen Bereichen einsetzbar und vertreten den Küchenchef bei dessen Abwesenheit mit Kreativität und Einsatzbereitschaft.

Fühlen Sie sich angesprochen und möchten Sie eine neue Herausforderung annehmen? Dann senden Sie bitte Ihre vollständigen Unterlagen an Frau C. Luethi.

Hotel Verenhof 81655/2593
KURPLATZ 1 CH-5400 BADEN TEL. 056 203 93 93 FAX 056 203 93 94

du Nord

der Treff am Zürcher HB

In einem der grössten und traditionsreichsten Restaurationsbetriebe der Stadt Zürich haben wir per sofort oder nach Vereinbarung eine interessante Herausforderung zu besetzen.

Wir suchen für unser Restaurant Du Nord eine/n

Betriebsassistenten/-in

mit Service-Kenntnis, guten Umgangsformen, Durchsetzungsvermögen und einer gesunden Portion Fröhlichkeit.

Gerne besprechen wir die Details mit Ihnen persönlich und freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung. Für weitere Informationen steht Ihnen Jacqueline Stasola telefonisch zur Verfügung.

Restaurant Du Nord
Bahnhofplatz 2, 8001 Zürich
Telefon 01 211 37 90

81655/46159



Für unsere beiden nebeneinanderliegenden 4-Stern-Hotels (92 und 57 Zimmer) im Herzen der Stadt Bern suchen wir per 15. Februar/1. März 1996 zwei aufgestellte, erfahrene

RéceptionistInnen

Die Arbeit ist abwechslungsreich, der Arbeitsplatz mit modernen Hilfsmitteln ausgestattet (EDV Macintosh) und die Arbeitszeiten attraktiv.

Sind Sie freundlich, kontaktfreudig und humorvoll? Möchten Sie Ihre guten mündlichen und schriftlichen D/E/F-Sprachkenntnisse optimal einsetzen? Arbeiten Sie gerne in einem Team und sind Sie belastbar?

Wir freuen uns wenn Sie an einer längeren Anstellungsdauer interessiert sind, alles weitere würden wir Ihnen gerne persönlich erzählen.

Senden Sie bitte die üblichen Bewerbungsunterlagen an Frau B. Imboden-Engler.

81591/4049

Hotels
Bären & Bristol
Schauplatzgasse 4
3011 Bern



HOTEL SEEHOF

DAVOS-SCHWEIZ

Mit 118 Zimmern (220 Betten) und 5 verschiedenen Restaurants sowie Bankett- und Seminarräumen, die alle mit einer grosszügigen und leistungsfähigen Infrastruktur ausgestattet sind, zählt das Hotel Seehof heute zu einem der schönsten und modernsten Hotels in Graubünden.

Unsere «gute Fee» verlässt uns, um sich selbständig zu machen. Deshalb suchen wir Ihre Nachfolgerin per März/April 1996 oder nach Vereinbarung. Unsere

1. Hausdame

ist für den Etagenbereich mit 118 Zimmern und für die Kleinwäscherei zuständig. Sie hält das ganze Haus auf Hochglanz und schmückt es täglich mit originellen und prachtvollen Dekorationen. Ihr Team von 11 bis 14 Mitarbeitern/-innen wird täglich zu Spitzenleistungen motiviert und geschult.

Haben Sie eine abgeschlossene Berufslehre im Gastgewerbe, bringen bereits Erfahrung als Gouvernante mit und suchen eine neue Herausforderung in einem innovativen und kreativen Team, in dem sie selbständig arbeiten und neue Ideen verwirklichen können? Wenn ja, dann hoffen wir bald von Ihnen zu hören.

Prima Hotels

Hotel Seehof ****
Christoph Schlosser, Dipl. Hotelier SHV
Postfach, 7260 Davos Dorf,
Telefon 081 47 12 12

Member of
swiss golf Hotels
81701/9067



Hotel Freienhof
Schiffsrestauration
Thunersee
3600 Thun

Im gepflegten ****-Seminar-, Ferien- und Geschäftshotel mit 100 Betten suchen wir zur Verstärkung unseres Teams per sofort oder nach Vereinbarung

Chef de partie Entremetier w/m

Motivierte Berufsleute, welche eine neue Herausforderung in einem vielseitigen, hochstehenden, gastronomischen Betrieb suchen, bieten wir eine abwechslungsreiche und anspruchsvolle Aufgabe in einem jungen Team.

Wir würden uns freuen, von Ihnen zu hören. Senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung an das Mitarbeiterbüro, Frau E. Flückmüller, oder rufen Sie uns an, Telefon 033 21 55 11.



81724/34649

KURSAAL BERN

Kursaal Bärn, ja gären!!!

Für unsere Küchencrew suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Chef de partie

und

Commis de cuisine

Wir sind ein ganz besonderer Betrieb! Ganz und gar nicht langweilig!!! Unsere Grösse, unsere Vielseitigkeit und unsere kunterbunte Mitarbeitercrew machen die Besonderheit aus! Die Stärke unserer Küche sind Grossbankette, Buffets und gepflegter A-la-carte-Service.

Ihre Stärken sind sorgfältiges, qualitätsbewusstes Arbeiten und Flexibilität.

Als Rahmen für eine gute Zusammenarbeit bieten wir ein gutes Arbeitsumfeld, eine fortschrittliche Mitarbeiterpolitik und einen leistungsbezogenen Lohn.

Interessiert?

Dann melden Sie sich gleich bei Frau Bähler!
Kongress- u. Kursaal Bern
Postfach, 3000 Bern 25
Telefon 031 333 10 10

81729/4005

christiania hotels

1910 ZERMATT

Sporthotel ****

Für die Wintersaison 1995/96 (bis zirka 20. April 1996) suchen wir noch folgende qualifizierte Mitarbeiter:

Küche:

Chef pâtissier

Commis de cuisine

Restaurant:

Restaurationsstochter/

Kellner (D/E/F)

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugnissen und Foto. Senden Sie Ihre Unterlagen an die untenstehende Adresse:

Christiania Hotels
Direktion, Familie K. Franzen,
CH-3920 Zermatt



81559/38946

Neues, junges Team vom Restaurant Sporthalle sucht per sofort aufgestellte Kollegen/-innen für die Mitarbeit im Bereich

Snacksküche/Bar und Backoffice/Reinigung

Hast Du Lust, eine Wintersaison oder länger für eine fetzige Après-Ski-Bar zu arbeiten? Auch Teilzeit möglich.

Melde Dich bei Sylvia oder Philip, Restaurant Sporthalle, Gerschniweg 6, 6390 Engelberg, Telefon 041 94 17 10.

81672/233145

DOMINO GASTRO

Ihr Personal-Prof

Unser Auftraggeber ist ein bestens bekanntes Restaurant mit italienischer Ambiance und Produktpalette im Kanton Aargau.

Per März/April '96 suchen wir einen

Restaurantleiter/ Chef de service

der in der Lage ist, das bestehende Konzept zu übernehmen und die Qualität des Services beizubehalten oder sogar zu steigern.

Es stehen Ihnen qualifizierte Mitarbeiter sowie ausgezeichnetes Material zur Verfügung. Von der Geschäftsleitung, die von Ihnen zeitweise abgelöst wird, werden entsprechende Kompetenzen zugeordnet.

Interessenten mit der notwendigen Erfahrung und möglichst südlicher Ausstrahlung senden ihr komplettes Dossier mit Ganzfoto an den Beauftragten, Hrn. Ernst Schär.

062 842 48 31

Bernstrasse West 64, 5034 Suhr

HOF MARAN

Auf zirka 20. Januar 1996 suchen wir noch Mitarbeiter, die Freundlichkeit ganz GROSS schreiben.

Servicemitarbeiter/in für unser A-la-carte-Restaurant mit Terrasse

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung und geben Ihnen gerne telefonische Auskünfte.

Golf- und Sporthotel Hof Maran
Simon V. Jenny, Direktion
7050 Arosa
Telefon 081 31 01 85
Fax 081 31 45 28



81691/1341

Seiler Hotel Neues Schloss Zürich

Suchen Sie eine neue Herausforderung in einem traditionsreichen, neu renovierten und eleganten 4-Sterne-Betrieb im Herzen von Zürich und in unmittelbarer Nähe vom See?

Für eine flexible und einsatzfreudige Berufsperson mit Erfahrung im Réceptionswesen ist eine interessante Position als

Front-office-Manager/Sales

per sofort oder nach Vereinbarung in unserem Hause neu zu besetzen.

Wir stellen uns eine Persönlichkeit vor, welche sich in folgenden Tätigkeitsbereichen kompetent fühlt:

- Führung und Organisation der Réception
- aktiver Zimmerverkauf
- Flair im Umgang mit gepflegter internationaler Kundschaft
- Begeisterung für Teamwork und Mitarbeitermotivation
- beherrschen des Front-office-Systems Fidelio
- PC-Erfahrung im Works for Windows
- optimale Benützung der elektronischen Reservationssysteme.

Wenn Sie zudem D/E/F/w. m. I. sprechen und schreiben, selbständig arbeiten, markt- und verkaufsorientiert sind sowie einige Jahre Berufserfahrung vorweisen, so erwarten Sie eine abwechslungsreiche, fordernde Aufgabe und ein aufgestelltes junges Seiler-Hotel-Neues-Schloss-Team.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto!

Shasta P. Aardema
Direktor
Seiler Hotel Neues Schloss ****
Stockerstrasse 17
8022 Zürich
Telefon 01 201 65 50



81761/40797

Opus

Café-Restaurant

Kultur hat viele Seiten in unserem Restaurant OPUS, im Haus zum Kindli, mitten in der Stadt Zürich. Wir suchen einen jungen, vielseitigen

Koch ENTREMETIER

Kennen Sie die Vielfältigkeit der internationalen Küche? Sind Sie eine Persönlichkeit, die gerne selbständig arbeitet und sich dabei in einem jungen Team wohlfühlt?

Interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf:

Café Restaurant OPUS
Pfalzgasse 1, 8001 Zürich
Eduard Kreuzer ☎ 01 / 211 41 82

01716/299413

Im Auftrage unseres Mandanten suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung zur Verstärkung des jungen Kaders eine/n

Küchenchef/in

Die junge, zielstrebige Küchenbrigade besteht aus 5 Köchen, 3 Lehrlingen und 3 Hilfskräften, die selbständiges Arbeiten gewohnt sind - und dennoch geführt und gefördert sein wollen.

Wenn Sie qualitäts- und kostenorientiert sind, über ein breites Fachwissen verfügen, gerne mit Menschen zusammenarbeiten und ein anspruchsvolles Gastroskonzept umsetzen wollen, dann bieten wir Ihnen eine neue Herausforderung.

Ihr Arbeitsplatz ist ein schönes 3-Stern-Hotel, direkt am Vierwaldstättersee. Die verschiedenen Lokaltäten sowie die zahlreichen Bankettmöglichkeiten machen Ihre Arbeit anspruchsvoll und sehr abwechslungsreich. Der neue Chef ist zwischen 28 und 40 Jahre jung, flexibel und top motiviert. Personalführung, Organisation, Menüplanung, Kalkulation und Einkauf sind seine Stärken.

Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und den üblichen Unterlagen senden Sie bitte an:

Refina AG
Frau R. Studer
Bahnhofstrasse 20, 6048 Horw/Luzern

81614/15539

Helvetiaplatz

Aus familiären Gründen verlässt uns unser Sous-chef auf Ende Monat. Per 1. Februar oder nach Übereinkunft suchen wir wieder einen qualifizierten

Sous-chef

deres versteht, zusammen mit unserem Küchenchef eine abwechslungsreiche und den heutigen Qualitätsnormen entsprechende Küche mitzugestalten.

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen senden Sie bitte an **Restaurant Helvetiaplatz**, Stauffacherstrasse 60, 8004 Zürich. Für nähere Auskünfte verlangen Sie bitte Herrn Wurmbrand oder Herrn Vouilloz über **Telefon 01 241 11 55**.

81758/179248



In der Jungfrau-Region

Suchen Sie eine neue Herausforderung? Ihre Kochkünste sind in unserer kreativen Küche – 16 Punkte, 2 Toques Gault Millau – genau richtig. Sind Sie unser neuer:

Chef de partie Sous-chef

in Jahresstellung.

Schriftliche Bewerbungen an:

81735/8008

**Hotel
Alpenblick**

Richard und Yvonne Stöckli
CH-3812 Wilderswil/Interlaken
Bernern Oberland-Schweiz
Tel. 036 22 07 07, Fax 036 22 80 07

Gasthof zum goldenen Kreuz

Ein kulinarisches und historisches Erlebnis im Herzen von Frauenfeld
Zürcherstrasse 134, 8500 Frauenfeld
Wir suchen nach Übereinkunft in unsere 8-Mann-Küchenbrigade einen

kreativen Jungkoch m/w

Ein interessantes Angebot wartet auf Sie.

Nähere Auskünfte gibt Ihnen gerne

Herr B. Jost

Telefon 054 720 11 10

01716/49140



ZUG

Zur Verstärkung unseres Küchenteams suchen wir per sofort

Koch oder Jungkoch

Gerne stellen wir Ihnen bei einem netten Gespräch unseren Betrieb vor, oder telefonieren Sie uns unverbindlich.

Telefon 042 21 01 93

Fax 042 21 38 47, Kurt Rütimann

81713/87894

Hotel Seepark, Oberägeri ZG, sucht für die kommende Saison (per 1. März 1996, Saisoniers ab 5. 4. 1996) folgende Mitarbeiter:

– 2 Servicefachangestellte und

– 2 Kellner

(mit Erfahrung in Jahresstellung mit guten Weinkenntnissen)

– 1 Bardame

(mit Erfahrung in Jahresstellung)

– 1 Chef entremetier

– 1 Chef pâtissier

– 1 Chef garde-manger

– 1 Commis garde-manger

– 1 Commis pâtissier sowie

Casserolier/Küchenhilfe

Interessenten melden sich bitte bei:
Hotel Seepark *****, 15 Punkte Gault-Millau, Hauptstrasse 47, 6315 Oberägeri, Herrn Peter Döschner.
Telefon 042 2 18 55
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

81564/26921

**SHMS
SWISS HOTEL MANAGEMENT
SCHOOL**

sucht noch einige Stellen für

Praktikanten

Service & Küche

1. 2. oder 3. 1996 bis 31. 8. 1996

Telefon 021 962 95 54

Fräulein F. Mast

81689/383471

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung in unser Disco-Dancing

Barmaid

(Anfängerinnen werden gerne angelernt)

Disc-Jockey

(mit Berufserfahrung)

Neuzeitliche Anstellungsbedingungen, moderner Arbeitsplatz am Vierwaldstättersee, attraktive Arbeitszeit in einem jungen, dynamischen Team, das müsste Sie doch interessieren?

Wollen Sie mehr wissen? Bruno Küng informiert Sie gerne über die Details.

Dancing Castello

Gersauerstrasse 86, 6440 Brunnen
Telefon 043 31 33 67 oder
089 340 76 80.

81607/26596



Für die Sommersaison 1996,

ab Februar, März oder April

bis November,

suchen wir noch:

Serviertochter

Bewerbungen bitte an:

Hotel-Ristorante-Pizzeria

Al Faro

6612 Ascona

Telefon 091 791 85 15

81688/138819

Mit ADIA HOTEL in die Zukunft.

JUNIOR CONSULTANT W/M

Zur Erweiterung einer Consultant-Firma im Bereich Hotellerie/Tourismus mit Sitz in Zürich suchen wir einen jungen, dynamischen Hotelfachmann für die Niederlassung im Raum Zentralschweiz. Ihre Aufgaben liegen im Bereich Beratung, Marketing und Sales, Personalplanung und -selektion. Ihre Stärken liegen in der Kommunikation, dem umsatzorientierten Arbeiten und dem Erreichen Ihrer Ziele. Sie sind zwischen 27 und 30 Jahre alt, verfügen über eine fundierte Ausbildung und möchten in Ihrem Leben mehr erreichen als andere.
Zürich, Herr Oehrli

1. GOUVERNANTE

Führungserfahrung haben Sie bereits gesammelt, ebenso verfügen Sie über eine fachlich fundierte Erfahrung. Für ein mittelgrosses Hotel im Herzen von Zürich suchen wir für die Position der ersten Gouvernante im Tagesdienst eine motivierte und sprachlich versierte Fachfrau. Wenn Sie eine echte Herausforderung annehmen möchten und gerne das Zepher als erste Frau im Haus übernehmen wollen, dann rufen Sie mich an.
Zürich, Frau Wicki

NIGHT AUDITOR

Sie sind zwar kein komischer Kauz, trotzdem lieben Sie die Stille der Nacht zum Arbeiten mehr als das klare Licht des Tages. In einem modernen Dreistern-Hotel in Zürich haben Sie die Möglichkeit, dann aktiv zu werden wenn andere bereits schlafen. Sie erledigen selbständig Tagesabschlüsse, machen Kontrollgänge und tragen die Verantwortung über den Betrieb in der Nacht. Ich freue mich, Sie kennenzulernen.
Zürich, Frau Bachmann

CHEF DE SERVICE W/M

Sie sind der/die geborene Gastgeber/in. Mit viel Charme und Flair fürs Detail behalten Sie in jeder Situation den Überblick. Für eine/n gelehrte/n Servicefachmann/frau bietet sich die Möglichkeit, in diesem wunderschönen Betrieb in unmittelbarer Nähe Zürichs, die berufliche Zukunft interessant zu gestalten. Sie lieben ausserlesene Weine und kreative Küche sowie intensive Gästebetreuung. Machen Sie sich einen Namen durch die Qualität Ihrer Dienstleistung. Liegt Ihnen die «Haute Gastronomie» am Herzen? Rufen Sie mich an.
Zürich, Herr Keller

SOUS CHEF

Einem interessierten, jungen Berufsmann bietet sich im Kanton Aargau, nahe der Stadt Zürich, die Herausforderung, den Sprung zum Sous chef zu wagen. Das Küchenangebot ist marktführig, vielseitig, bankettlastig und offen für zusätzliche Ideen. Sie sind verantwortlich für den gesamten Ablauf in der Küche während der Abwesenheit des Küchenchefs, helfen mit bei der Lehrausbildung und bearbeiten zusammen mit dem Chef das Bestellwesen und machen die Qualitätskontrollen. Suchen Sie nach einer weiteren Sprosse auf der Karriereleiter? Rufen Sie mich an.
Zürich, Frau Bachmann

CHEF DE PARTIE

Eine Privatbank in Zürich sucht den jungen, qualitativ einwandfreien jungen Berufsmann mit der Ambition, sich nach oben zu kochen. Sie lieben Ihren Beruf, sind zwischen 22 und 25 Jahre jung und möchten trotz Gastronomie auch die Abende und freie Wochenenden ungeniert geniessen können. Gute Anstellungsbedingungen, ein kleines Team und eine schöne Arbeitsumgebung erwarten Sie. Zögern Sie nicht, und rufen Sie mich an.
Zürich, Herr Keller

STEWARD/STEWARDESS

Als Pionier rollend unterwegs im ersten Hotelzug Europas. «City Night Line» heisst das einmalige Konzept, welches seit Mai zwischen den europäischen Grossstädten ins Rollen gekommen ist. Mit einem Lächeln, einem «Yes, of course» und Ihrer Spontanität 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 Lines».
Zürich, Frau Bachmann

FÜR KURZENTSCHLOSSENE

Der Schnee ist gekommen und mit ihm viele weitere interessante Positionen in den Skigebieten der ganzen Schweiz. Ob in Küche, Service oder Administration, flexiblen europäischen Berufsleuten mit Spass an der Arbeit und am Skifahren bieten wir nach wie vor die passende Herausforderung. Ob in Saison- oder Jahresstelle, rufen Sie mich an.
Zürich, Frau Wenger

Weitere Stellenangebote? Rufen Sie uns an!



01/242 22 11

PERSONALBERATUNG FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE, TOURISMUS

Temporärstellen • Dauerstellen • Kaderstellen

8026 ZÜRICH BADENERLANGSTRASSE 11 01/242 22 11

9004 ST. GALLEN MARKTPLATZ/ENGELASSE 2 07/1 23 65 23

3000 BERN 7 MARKTGASSE 28 03/1312 11 33

6002 LUZERN PILATUSSTRASSE 3A 041/210 02 60

Zertifiziertes Qualitätssystem

ISO 9002/EN 29007

Reg. Nr. 11735/01

CONTINENTAL PARKHOTEL LUGANO

KÜCHENCHEF M/W

Wir suchen für die kommende Saison einen engagierten Küchenchef m/w, der mit viel Freude an seinem Beruf unsere kleine Küchenbrigade führen und motivieren kann.

Sind Sie an einer Stelle interessiert, wo aktives Mitdenken keine Sünde ist, Kreativität gross geschrieben wird und Sie Anfang März eintreten können?...

Senden Sie uns Ihre Unterlagen.

EDGAR FASSBIND
CONTINENTAL PARKHOTEL
VIA BASILEA 28, 6903 LUGANO
TEL 091/966 11 12 FAX 091/966 12 13

81440/24200



CH-6440 Brunnen, Telefon 043 33 11 33

Rôtisserie • Café/Restaurant • Bar-Dancing • Boulevard-Café
Seeterrasse • Privat-Strandbad • Tennisplatz • Bootsstege

Unser lebhafter Betrieb braucht Verstärkung! Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung in lange Saison- oder Jahresstelle

2. Chef de réception (m/w)

mit Hotelserfahrung und EDV-Kenntnissen, dreisprachig, einsatzfreudig.

Réceptionistin/Sekretärin

versiert, dreisprachig, EDV-Kenntnisse.

Chef de service (m/w)

mit Erfahrung, flink, angenehmer Umgang, Idealalter 22-30 Jahre.

Servicefachangestellte und Kellner

deutschsprachig und einsatzfreudig, für unseren Saal-, Bankett- und A-la-carte-Service.

Sie fühlen sich angesprochen und haben Fragen? Frau Epp, unsere Personalleiterin, erteilt Ihnen auch telefonisch nähere Auskünfte.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Direktion Seehotel Waldstätterhof, 6440 Brunnen

81560/80227



Machen Sie bei uns den Schritt in eine

Kaderposition

Wir helfen Ihnen dabei!

Sie sind fröhenorientiert mit Erfahrung im Food and Beverage.

Wir sind Erlebnisgastronomie und suchen jetzt junge

Aufsteiger/innen

die gewillt sind, mit uns eine moderne und dynamische Gastronomie zu managen.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

HAN MONGOLIAN BARBECUE

Hauptstrasse 55, 4528 Zuchwil

z. H. Herrn E. Stadler

01744/384919

WIR SUCHEN

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft einen jungen, initiativen

Saucier/Entremetier

dem es Freude macht, in einem jungen und belastbaren Team mitzuwirken.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

HOTEL ENGEMATTHOF

ZÜRICH ****

IHR STADTHOTEL IM GRÜNEN

HOTEL ENGEMATTHOF

z. H. Felix Huber

Engemattstrasse 14

8002 Zürich

☎ 01 284 16 16



81510/40207

CARRIERE



Gasthaus zum Adler
8640 Hurden SZ

bei Rapperswil/Zürichsee

Zum Eintritt auf März oder nach Übereinkunft suchen wir

Servicemitarbeiterin oder jungen Kellner

A-la-carte-kundige Bewerber finden bei uns eine gutbezahlte Stelle. Ausländer nur mit Bewilligung B oder C und guten Deutschkenntnissen.

Nähere Auskunft erteilt gerne telefonisch Herr H. G. Wolf.

GASTHAUS ZUM ADLER

Hurdenstrasse 143

8640 HURDEN (Rapperswil)

Telefon 055 48 45 45

81604/136328

Hotel ★★ Restaurant GLARNERHOF

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir auf Mitte Januar 96 oder nach Vereinbarung einen

Koch

In unserer Restauration pflegen wir eine marktorientierte Küche mit internationalen-, regionalen- und saisonalen Spezialitäten.

Das Hotel Glarnerhof - an zentraler Lage in der Stadt Glarus - ist ein traditionsreiches Haus mit moderner Infrastruktur. Auf Wunsch steht Ihnen ein Personalzimmer zur Verfügung.

Für weitere Informationen rufen Sie uns einfach an. Gerne nehmen wir auch Ihre Bewerbung an untenstehende Adresse entgegen.

Hotel Glarnerhof, Rosmarie und Fredy Leuenberger,
8750 Glarus, Tel. 058/63 11 91



Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft in unsere Filiale in Thun

Chef de partie oder Jungkoch (gelernt)

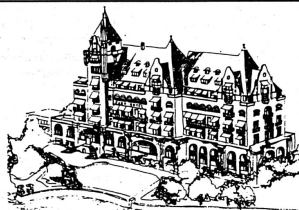
Wenn Sie begeisterungsfähig sind, gerne in einem jüngeren Team mitarbeiten und Neuem gegenüber aufgeschlossen sind, dann haben wir eine sehr interessante, abwechslungsreiche Aufgabe für Sie.

Neben einer sehr attraktiven Arbeitszeit, welche sich nach den Ladenöffnungszeiten richtet, bieten wir 42-Stunden-Woche, 5 Wochen Ferien, gut ausgebaute Sozialleistungen, Einkaufs- und Vergütungsvergünstigungen und den Leistungen sowie der Verantwortung entsprechendes Gehalt.

Sollten Sie an dieser Position interessiert sein, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen, oder rufen Sie unseren Herrn Biber, welcher Ihnen gerne Auskunft erteilt, einfach unter Telefon 033 22 94 22 an.

EPA
Neue Warenhaus AG
Freienhofgasse 3, Postfach, 3601 Thun

81576/384967



Park Hotel Vitznau

CH - 6354 Vitznau
Telefon 041 83 01 00, Fax 041 83 13 97

Für unser internationales 5-Stern-Hotel in der Nähe von Luzern suchen wir für die kommende Sommersaison (April bis Oktober) folgende Mitarbeiter:

Réceptionist/in

(mit Berufserfahrung, E/D/F)

Night-auditor

(Fidelio und Micros)

Chasseur/Chauffeur

(D/E/F, Limousinenservice)

Interessiert? Senden Sie Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto bitte an:

Herrn Dir. P. Bally
Park-Hotel Vitznau
6354 Vitznau/Luzern



RELAIS & CHATEAUX



The Swiss Leading Hotels



PREFERRED HOTELS & RESORTS

81772/36820

Wir suchen den verantwortlichen

PERSONALBERATER w/m

für die Geschäftsstelle ADIA HOTEL Luzern, unserer erfolgreichen und dynamischen Dienstleistungsunternehmung der Personalberatung für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

ADIA HOTEL, führend für Hotellerie und Gastronomie in der Schweiz, betreut Selektionsaufträge im Temporär-, Dauer- und Kaderstellensektor. Dabei verhandeln wir mit den unterschiedlichsten Hotel- und Gastronomieunternehmen und stehen in Kontakt mit qualifizierten Bewerbern aus der ganzen Schweiz und dem Ausland. Unser Ziel ist es, jede Stelle mit der richtigen Person optimal zu besetzen.

Zur Ergänzung unseres motivierten Teams suchen wir eine einsatzfreudige, aktive Persönlichkeit mit abgeschlossener Berufsausbildung in der Hotellerie oder Matura und Hotellschule. Sie weisen mehrjährige Berufserfahrung, Beratungs- und Verkaufsfähigkeit, EDV- und Sprachkenntnisse auf. Ihr idealer Arbeitsplatz liegt zwischen Z6 und 32 Jahren. Es erwartet Sie eine verantwortungsvolle, abwechslungsreiche und selbständige Aufgabe, welche viel Freude an

der Hotellerie und Gastronomie, Initiative, Belastbarkeit, Begeisterungsfähigkeit und Unternehmerdenken voraussetzt.

Senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an Herr D. Zanetti unter dem Stichwort «Personalberater».

ADIA HOTEL
041/210 02 60
Pilatusstrasse 3A - 6002 Luzern



Die Flughafen-Restaurants Zürich gehören mit über 20 Restaurants und Bars zu den grössten Gastronomieunternehmen der Schweiz.

Für unser italienisches Restaurant **Binario Uno** im Flughafen-Bahnhof suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft:

Erfahrene

Servicemitarbeiter m/w

mit sehr guten Deutschkenntnissen

Jungköche

mit Interesse, die italienische Küche zu erlernen.

Wir bieten Ihnen einen modernen Arbeitsplatz sowie sehr gute Weiterbildungs- und Aufstiegsmöglichkeiten an.

Und übrigens! Auf Wunsch stellen wir Ihnen ein schönes Zimmer oder Appartement in der Nähe des Arbeitsortes zur Verfügung.

Interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit Passfoto, Lebenslauf und Zeugniskopien. Für Fragen stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

FLUGHAFEN-RESTAURANTS ZÜRICH

Herr J. Rubio
Postfach 1523
8058 Zürich-Flughafen
Telefon 01 814 33 00

81741/40290

Im Auftrag unserer Kunden suchen wir dringend aufgestellte und versierte

Serviceangestellte Barmaids Köche

Chefs de réception
Saison- und Jahresstellen
Kt. BE, VS, GR, LU

qualifizierten Küchenchef

Alter bis 35 Jahre, Region Solothurn

Auf Ihren Anruf freuen wir uns.

Telefon 033 43 25 73
Frau Armstutz, Frau Bühler

81626/271829



HOTEL CITY ZÜRICH
RESTAURANT - BAR - BISTRO

Für unser Hotel in der Stadt Zürich suchen wir ab Frühjahr 1996 eine

Réceptionistin/ Praktikantin

(Sprachkenntnisse D, F, E)

Wenn möglich EDV-Erfahrung «Fidelio».

Verfügen Sie über die nötige Ausbildung, so erwarten wir gerne Ihre Bewerbungsunterlagen.

Hotel City
z. H. Herr S. Knebel
Löwenstrasse 34
8001 Zürich

81731/40100

Hotel Cresta

7460 Savognin

sucht per sofort:

Sekretärin-Réceptionistin

Jung. Dipl. Koch

Barmaid

Zimmermädchen

Serviertöchter

Offerten an Hotel Cresta

7460 Savognin

Telefon 081 74 17 55

81644/30481



Gesucht per sofort oder nach Vereinbarung junge, aufgestellte

Bardame

sowie

Servicefachangestellte

in neues In-Lokal in Rheinfelden.

Interessiert?

Anrufen-fragen-anschauen-anfragen.

Ausländerinnen nur mit Bewilligung.

Frau Strobel oder Herrn Amsler verlangen.

Telefon 061 831 50 44

81715/54623



Grindelwald

Wir suchen für unser heimeliges Spezialitätenrestaurant tüchtigen, fachkundigen

Koch

Commis de cuisine, Jungkoch

Offerten bitte an:

R. und A. Gruber-Abegglen

Telefon 036 53 42 42

(Frau Gruber verlangen)

81771/14273

Wir sind sehr anspruchsvoll, wenn es darum geht, unseren Gästen in einem einmaligen Rahmen das Beste zu bieten. Ist auch für Sie Qualität in allen Bereichen ein Grundsatz, dann nehmen Sie die Herausforderung an. Zur Ergänzung unseres langjährigen Teams suchen wir einen freundlichen, fachlich ausgewiesenen, kompetenten

Servicefachmann

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an:

Brasserie Bärensgraben

Herrn Klaus Wiczorek

Gr. Münstalden 1

3006 Bern

81732/75035



Hotel Schloss Wartenstein Bad Ragaz/Präfers

Sind Sie an einer Stelle interessiert, wo aktives Mitdenken gefördert, Kreativität gesucht, Ihr Wissen gebraucht und Kompetenz verteilt wird. Unser erfolgreiches, dynamisches Team sucht auf Februar oder März, zur Verstärkung der 14köpfigen Brigade, folgende aktive Mitarbeiter:

Serviceangestellte Kellner Commis de cuisine Jungköche

Besuchen Sie uns, oder verlangen Sie Unterlagen. Rufen Sie uns an, Telefon 081 302 40 47, oder faxen Sie die Bewerbung 081 302 27 20.

Schreiben Sie ganz einfach:

An die Mitarbeiter vom
Hotel Schloss Wartenstein
Postfach 164
7310 Bad Ragaz

81555/2810



Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort:

Serviceangestellte/innen Barmaids für Restaurantbar und Pub

Es stehen Studios zur Verfügung.

Unser Haus steht direkt neben der Talstation der Bergbahnen Films mit direkter Verbindung in die Alpenarena.

Bitte rufen Sie uns an:
Restaurant «Im Gada»
Familie Widmer-Jegi
7017 Films Dorf
Telefon 081 39 12 46

81571/384331



Hotel Sofitel

ZÜRICH

Für unser ★★★★★-Hotel im Zentrum von Zürich suchen wir per 1. Februar 1996 oder nach Vereinbarung eine/n

Réceptionisten/-in

- fließend Deutsch und Englisch
- Französisch: gute Kenntnisse in Wort und Schrift
- jede weitere Sprache von Vorteil
- gepflegte und freundliche Erscheinung
- kontaktfreudig
- Verantwortungs- und Qualitätsbewusstsein
- Minimum ein Jahr Praxiserfahrung
- Teamgeist.

Wir bieten Ihnen eine interessante Herausforderung, Verantwortung und Selbständigkeit.

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an Frau C. Tamö, Direktionsassistentin.

Hotel Sofitel
Stampfenbachstrasse 60
8035 Zürich
Telefon 01 363 33 63

81673/40118

Suchen Sie

einen Koch,
eine Servicetochter,
einen Kellner,
eine/n Verkaufsbereiter/in,
eine/n Sekretär/in,
eine/n Empfangsangestellte/n oder
Kaderpersonal (etc.)

htr Fax
031 370 42 23
bis Freitag
17.00 Uhr

DOMINO GASTRO
Mr. Personal-Prof

Wir suchen nach Vereinbarung in Aushilfe-, Saison- und Dauerstellen

Serviceangestellter
Servicefachangestellter
Chef de partie
Küchenchef

West-Aargau:
Serviceangestellter
Servicefachangestellter
Chef de partie

Raum Zug:
Servicefachangestellter
Unverbindliche und kostenlose Infos durch Hrn. Schaer oder Frau Geissbühler

062 842 48 31
Bernstrasse West 64, 5034 Suhr

P 81732/252630

HOTEL AIRPORT

Zürich - Glattbrugg

Unser junges Front-office-Team braucht Verstärkung.

Als kleineres Flughafenhotel mit 44 Zimmern und bestens bekanntem japanischem und europäischem Restaurant suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Réceptionist/in

oder

Réceptionspraktikant/in

mit Sprachkenntnissen (D/F/E)

Wir bieten Ihnen eine sehr interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit im Umgang mit unserer internationalen Kundschaft.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.

Hotel Airport
Oberhauserstrasse 30
8152 Glattbrugg
Telefon 01 810 44 44

(Frau Carigiet oder Herrn Looser verlangen)



78383/13528

Hotel Europe au Lac, Ascona

sucht für kommende Sommersaison noch folgende Mitarbeiter:

Demi-chef de partie Commis de cuisine Sekretärin CH

(EDV-Kenntnisse, Fidelio, w/m)

Offerten erbeten an
Hotel Europa au Lac
6612 Ascona

81712/2003

Schloss-Hotel

SWISS CHALET

Wir, ein *****-Hotel/Restaurant am Vierwaldstättersee mit internationaler Kundschaft, suchen zur Verstärkung unserer Küchenbrigade:

– Chef garde-manger – Commis de cuisine

Eintritt per 22. Februar 1996 oder nach Vereinbarung.

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

81737/47392



CH-6402 Merfischbach/Luzern
Prop. Josef und Urs Seeholzer
Telefon 041-37 12 47



CH-6440 Brunnen, Telefon 043 33 11 33

Rôtisserie • Café/Restaurant • Bar-Dancing • Boulevard-Café
Seeterrasse • Privat-Strandbad • Tennisplatz • Bootsstege

Zur Ergänzung unserer Brigade 1996 suchen wir nach Übereinkunft in Saison- oder Jahresstelle

Chef pâtissier per 1. 3. Chef restaurateur per 16. 4.

Commis pâtissier per 1. 3. und 1. 5. Commis restaurateur per 1. 5. Commis saucier per 1. 3. Commis garde-manger per 1. 3.

Wir bieten interessanten Aufgabenbereich und erwarten von unseren zukünftigen Mitarbeitern Freude am Beruf, Fachwissen und Teamgeist.

Unser Küchenchef, Hansjörg Werdenberg, erteilt Ihnen auch telefonisch nähere Auskünfte!

Ihre Bewerbung mit Zeugniskopien und Foto richten Sie bitte an die:

Direktion Seehotel Waldstätterhof, 6440 Brunnen

81548/6327



Wir bieten viel und verlangen nicht wenig!

In unserem *****-Hotel mit internationaler Geschäfts-, Ferien- und Residencekundschaft bietet sich einer einsatzfreudigen, initiativen Dame mit solider Ausbildung (abgeschlossene Hofa-Lehre von Vorteil), Berufs- und Führungserfahrung sowie guten Fremdsprachenkenntnissen die anspruchsvolle Aufgabe der

Gouvernante/Tournante

Neben einem freundlichen Arbeitsklima bieten wir Ihnen eine sichere Jahresstelle mit geregelter Arbeitszeit. Auf Wunsch stellen wir Ihnen ein Zimmer im Hause zur Verfügung.

Eintritt nach Vereinbarung. Ausländerinnen können nur berücksichtigt werden, wenn sie über eine B- oder C-Bewilligung verfügen.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen an unsere Adresse:

Hotel Waldhaus Dolder
Frau A. Lüscher-Rumpf, Personalchef
Kurhausstrasse 20, 8030 Zürich
Telefon 01 251 93 60

Auskunft erteilt:
Frau A. Lüscher-Rumpf, Personalchef

81539/41327



M. + P. Mani
Telefon 033 43 33 82 Telefax 033 43 33 59

Innovation statt Resignation!

Wir bauen um, verjüngen unser Konzept; und steigern unsere Leistungsfähigkeit mit flinken Händen, mitdenkenden Köpfen, fröhlichen Gesichtern und kritischen Augen.

Unser Team freut sich auf einen begeisterten

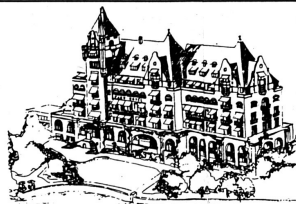
Koch

und eine kontaktfreudige

Servicemitarbeiterin

Rufen Sie an, Markus Mani erteilt Ihnen über
Telefon 033 43 33 82 gerne Auskunft.

81707/15946



Park Hotel Vitznau

CH - 6354 Vitznau
Telefon 041 83 01 00, Fax 041 83 13 97

Für unser internationales 5-Stern-Hotel in der Nähe von Luzern suchen wir für die kommende Sommersaison (April bis Oktober) folgende Mitarbeiter:

Barman

(mit Berufserfahrung)

Chef de rang

(à la carte, D/E/F)

Commis de rang (D)

Interessiert? Senden Sie Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto bitte an:

Herrn Dir. P. Bally
Park-Hotel Vitznau
6354 Vitznau/Luzern



81774/36820



10 Jahre Giardini!

In unserem aufgestellten Team sind wieder einige Stellen neu zu besetzen von Mitte März bis Ende Oktober 1996. Am 10. Geburtstag wollen wir unsern Gästen viele Überraschungen bieten – 8 Monate lang. Wollen Sie dabei sein und Ihre Aufgabe ebenso kompetent wie fröhlich ausführen? Wir sind bereit, Sie gut einzuführen und Ihnen eine Brücke für Ihre zukünftige Karriere zu bauen.

Front Office
(EDV-Voraussetzung:
Fidelio, Word for Windows)

Ristorante Aphrodite
(16 Punkte Gault Millau)

Osteria
(Cucina italiana tipica)

Hauswirtschaft

2. Empfangschef/in

2. Chef de service
Chef de rang (D/E/F mündlich)
Commis de rang (mit Jahresbewilligung)
Praktikanten/-innen

2. Sous-chef/Chef tournant
Chef saucier
Chef garde-manger
Chef entremetier
Demi-chef pâtissier
Commis de cuisine

Secondo cuoco/Demi-chef de partie

Buffetmitarbeiterin
Praktikant/in

Ich freue mich auf Ihre Bewerbung – natürlich mit Foto.

RELAIS & CHÂTEAUX HOTEL GIARDINO
Franz Reichholz, Vizedirektor, 6612 Ascona
Telefon 091 791 01 01

81625/193682

Hotel Simi *****



Gesucht nach Vereinbarung:

Hofa

Bewerbungsunterlagen bitte an:

Hotel Simi
Familie S. Biner
3920 Zermatt
Telefon 028 66 46 00

81632/94005

Tessin Hotel Villa Carona *** 6914 Carona

Für unser Hotel garni, 6 km oberhalb Lugano, suchen wir per Mitte März 1996 oder nach Übereinkunft freundliche

Hotelpraktikantin

für Frühstücksservice und Réceptionsablösung (auch geeignet für Hofa, welche sich an einer Réception einarbeiten möchte). Gastgewerbekenntnisse erwünscht.

Haben Sie Freude an der Arbeit in einem kleinen Team?

Falls ja, dann erwarten wir gerne Ihre schriftliche Offerte mit den üblichen Unterlagen.

81624/9670



Hotel Kreuz, Leissigen
Restaurant «Fischerstube» –
Holzkohlengrill

«Sie haben uns gerade noch gefehlt!»

Deshalb suchen wir ab 1. März 1996 gerade

Sie als freundliche/freundlicher

Servicefachangestellte/

Kellner

in unser junges, aufgestelltes Team.

Zusätzlich wird ab 1. August 1996 eine

Servicefach-Lehrstelle

frei. Schön, wenn wir Ihnen auch gerade gefehlt haben. Roby Gmür jun. freut sich auf Ihre Bewerbung und steht für weitere

Auskünfte gerne zur Verfügung.

Hotel Kreuz, 3706 Leissigen

Telefon 036 47 12 31

81650/19216

Hotel Restaurant



Plattenhof Zürich
8028 Zürich
Zürichbergstrasse 19
Telefon 01 251 19 10
Telefax 01 251 19 11

Für Eintritt nach Übereinkunft suchen wir:

Réceptionspraktikantin

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.

80822/40860

TEUFENTHAL



ZUR HERBERGE



Wir suchen per 1. März 1996

Servicefachangestellte oder Kellner

für gepflegten A-la-carte-, Teller- und Bankettservice.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren Anruf.

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

81706/4517

LAAX CRAP

Bergbahnen Crap Sogn Gion AG, CH-7032 Laax

Wir sind ein führendes Schweizer Bergbahnunternehmen und wollen die Nummer Eins im Bergtourismus werden. Wir führen die einzelnen Betriebseinheiten (Bahnen, Hotels, Restaurants und Tochtergesellschaften) nach modernsten betriebswirtschaftlichen Grundsätzen und suchen den Intrapreneur mit hoher Fach- und Sozialkompetenz als

UNTERNEHMENSCONTROLLER

und Mitglied der Geschäftsleitung

Direkt dem Delegierten des Verwaltungsrates unterstellt, befähigen Sie die Betriebsleiter, als Unternehmer agieren zu können. Sie sind bei der Evaluierung, Entwicklung und Implementierung von neuen Strategien und Massnahmen der kompetente Berater Ihres Vorgesetzten und zugleich Umsetzer im Team, zusammen mit Ihren Geschäftsführungskolleginnen und -kollegen. Als Projekt-Controller übernehmen Sie die Verantwortung für Spezialprojekte. Sie sind zuständig für das Finanzmanagement und das betriebliche Rechnungswesen. Sie integrieren das neue MIS und beraten die Betriebsleiter v.a. in betriebswirtschaftlichen Belangen. Sie sind eine teamfähige Führungsperson-

lichkeit, mit Erfahrung als Generalist, aber auch kompetent, was die modernen Controlling-Instrumente anbelangt. Als Integrator können Sie Ihren Standpunkt stets begründen, reagieren rational und gehen mit dem notwendigen Einfühlungsvermögen vor. Sie verfügen über einen betriebswirtschaftlichen Studienabschluss, wenn möglich ergänzt durch einen MBA. Neben Deutsch kommunizieren Sie ausgezeichnet in Englisch. Jede zusätzliche Sprache ist von Vorteil. In dieser Position können Sie Ihr Potential zur Entfaltung bringen. Das Unternehmen ist auf die Steigerung des Unternehmenswertes ausgerichtet, so können Sie auch Ihren Marktwert entsprechend erhöhen.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung unter Angabe der Vermerknummer **165.4064** an Mercuri Urval Executive Service, Rietstrasse 50, 8702 Zollikon oder rufen Sie für weitere Informationen **Tel. 01 / 391 94 00** an. Selbstverständlich werden alle Anfragen und Bewerbungen absolut vertraulich behandelt.

Mercuri Urval
Executive Service

Mercuri Urval, Assessment Spezialisten in Rekrutierung und Selektion, Potentialanalysen, Management Development und Coaching mit Sitz in Zürich, Basel und Nyon sowie weiteren 62 Büros in Europa, USA und Australien.

ER 81574/284308

In unser **★★★ Romantik-Hotel**
suchen wir auf den 1. März oder nach Vereinbarung

Servicefachangestellte

Receptionistin

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.

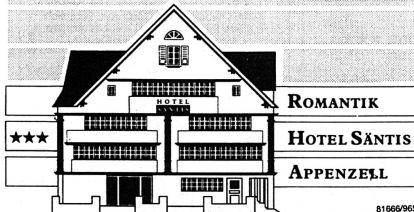
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

ROMANTIK HOTEL SÄNTIS

Catriona & Stefan A. Heeb

Landsgemeindeplatz 9050 Appenzell

Telefon 071 87 87 22 Telefax 071 87 48 42



ROMANTIK
HOTEL SÄNTIS
APPENZELL

81 666/965



CH-6440 Brunnen, Telefon 043 33 11 33

Rôtisserie • Café/Restaurant • Bar-Dancing • Boulevard-Café
Seeterrasse • Privat-Strandbad • Tennisplatz • Bootstege

Unsere anspruchsvolle Kundschaft zu verwöhnen, ist unser Anliegen. Das Beste zu bieten unser Ziel.

Für unser Erstklasshotel mit 100 Zimmern suchen wir mit Eintritt per 1. März oder nach Vereinbarung eine kompetente

Hauswirtschaftsleiterin (Gouvernante)

In dieser verantwortungsvollen Aufgabe stellen wir uns eine Persönlichkeit vor, welche flexibel ist und Freude am Organisieren und Planen des gesamten House-keepings mitbringt.

Verfügen Sie über:

- eine abgeschlossene Hofa-Lehre
- mehrjährige Erfahrung in dieser Führungsposition
- und möchten Sie mit gegen 20 Mitarbeiterinnen für das Wohl unserer Gäste sorgen?

Wir freuen uns auf eine fachlich versierte Kadermitarbeiterin mit viel Elan.

Ihre vollständige Bewerbung mit Foto richten Sie bitte an die:

Direktion Seehotel Waldstätterhof, 6440 Brunnen

81540/6327

HOTELS MAISON BLANCHE GRAND BAIN

Leukerbad

Wir sind ein 4-Sterne-Kur- und Badhotel mit 90 Zimmern in einer modernen Ganzjahressport- und Thermalbadestation, eingebettet in den Walliser Alpen. Folgende Stellen sind bei uns ab sofort (oder nach Vereinbarung) neu zu besetzen:

Chef de service (D/F)
Barmaid oder Barman (D/F)
Chef garde-manger (w/m)
Gouvernante (D/F)
Hotelfachassistentin (D/F)
Zimmermädchen (D/F)

Wenn Sie sich angesprochen fühlen und interessiert sind an einer abwechslungsreichen Stelle in den Schweizer Bergen, so freut sich Herr Edwin Kaeslin auf Ihre Bewerbungsunterlagen oder einen spontanen Anruf (Telefon 027 62 11 61).

81769/20370



LEUKERBAD - WALLIS

Dir. A. Pedolin 3954 LEUKERBAD Tel. 027 / 62 11 61

HRS
HUMAN RESOURCE SERVICES

sucht...

Die Réceptionistin

für einen 5* - Betrieb, aber kein Hotel, in ein Team zwischen 23 - 40 Jahre jung, nicht dringend Fidelio kennt, aber fidel ist, dafür vielleicht eine Ahnung von AS400 oder IBM36 hat und an Neuem interessiert ist.

Was sonst noch wichtig ist?

Sie sprechen D/F/ ev. etwas I und E, sind belastbar und gewohnt, anspruchsvolle Gäste auf's Beste zu betreuen, verschiedene buchhalterische Aufgaben zu übernehmen, jedoch keine Chef - Position anstreben. Ach ja, fast hätten wir es vergessen: Der 5* - Betrieb liegt in der Ostschweiz an einem See, die Arbeitszeiten, sind mit (fast) Bürozeiten sehr human (auch Sa/So). Den Rest erfahren Sie, wenn Sie Ihre vollständigen Unterlagen mit Foto schnell einsenden und mit uns einen Termin vereinbaren:

HRS Doris Joho, Schaffhauserstr. 117, Postfach 421, CH- 8302 Kloten, Tel.: 01/813 01 07, Fax: 01/813 01 56

81703/327



Jede Woche neu!

PARK HOTEL BAD ZURZACH

Wenn Ihnen Ihre Karriere... nicht gleichgültig ist, dann informieren Sie sich im Park-Hotel darüber, was wir Ihnen zu bieten haben.

Wir sind ein neues, modernes 4-Sterne-Hotel in der Nähe von Zürich. Zur Ergänzung unseres dynamischen, jungen Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Servicefachangestellte/Kellner
(mit Berufserfahrung)

Bardame

Diätkoch

Chef de partie

Commis de cuisine

Réceptionistin E/F (mit Berufserfahrung)

Wir bieten Ihnen einen modernst eingerichteten Betrieb, ein motiviertes Team sowie einen fairen Dienstplan. Personalzimmer sind vorhanden.

Fühlen Sie sich angesprochen, so rufen Sie uns an, oder schicken Sie uns Ihre Unterlagen mit Foto zu.

Park-Hotel Bad Zurzach, Personalabteilung
Badstrasse 44, 5330 Zurzach
Telefon 056 249 01 51, Fax 056 249 38 08

81657/161306



**Bärghüs Restaurant
GRÜNSEE**

Discover a Cosy Spot
Entdecke den gemütlichen Treff

Dieser gemütliche Treff befindet sich oberhalb von Zermatt an der Skipiste zwischen Gorngrat und Rothorn. Ein heimeliges Restaurant, eine kleine Sonnenterrasse sowie behagliche Unterkünfte vermitteln ein naturnahes Bergambiente.

Zur Ergänzung des humorvollen und einsatzfreudigen Teams suchen wir ab Anfang Februar 1996 kompetente Mitarbeiter:

Küche: modern eingerichtete Küche, mit fünf Mitarbeitern

Koch

Commis de cuisine

- Haben Sie Freude am Beruf, an den Bergen und am Skilaufen?
- Wünschen Sie sich geregelte Arbeitszeiten und haben dabei abends frei?
- Sind Sie kontaktfreudig und würden gerne im Umfeld einer internationalen Kundschaft tätig sein?
- Schätzen Sie ein gutes Arbeitsklima in einem jungen, dynamischen Team?
- Hätten Sie gerne durch uns ein Studio in Zermatt vermittelt?

Wir würden uns über Ihren Telefonanruf oder Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf und Foto sehr freuen.



**Bärghüs Restaurant
Grunsee**
z. H. Hrn. U. Zumtaugwald
3920 Zermatt
Telefon 028 67 18 12 (G)
Telefon 028 67 10 38 (p)

76428/574156

HOTEL DES BALANCES

Im Herzen von Luzern, an einmalig schöner Lage direkt an der Reuss, suchen wir für unser Erstklasslokal ab sofort oder nach Übereinkunft einen freundlichen und erfahrenen

Réceptionisten

Komfortable Hotelzimmer und Suiten, eine internationale Kundschaft, grosse Selbständigkeit und Fidelio umschreiben das Spielfeld, für das Sie mit meinem super motivierten Réceptionsteam verantwortlich sind.

Ihr Einsatz umfasst zwei Nächte pro Woche Stellvertretung unseres Night-auditors.

Wir bieten Ihnen einen modernst eingerichteten Arbeitsplatz und ein Umfeld, in dem Sie sich wohl fühlen und Ihr berufliches und menschliches Potential voll entfalten können.

Gerne erwarte ich Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf zuhause von Frau Petra Vogt, Chefin Réception, oder Frau Lilo Schacher, Personalchef.

81703/22653

WEINMARKT LUZERN • 6000 LUZERN 5
GOURMET RESTAURANT LA VAGUE
PIANO BAR • SALLE DES BALANCES • TERRASSE • BISTRO
TELEFON 041 51 18 51, FAX 041 51 64 51

HOTEL DES BALANCES

Im Herzen von Luzern, an schönster Lage
direkt an der Reuss, suchen wir für unser
Erstklasslokal die freundliche und motivierte

Anfangsgouvernante/ Stv. Chefin Hauswirtschaft

mit Herz.

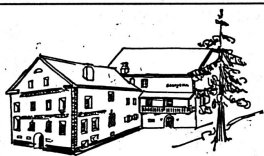
Komfortable Hotelzimmer und Suiten,
eine innovative Restauration und ein
professioneller Seminar- und Bankettservice
umschreiben das Spielfeld, für das Sie
mit unserer Chefin Hauswirtschaft
verantwortlich sind.

Unser unkompliziertes und aufgestelltes Team
bietet Ihnen ein Umfeld, in dem Sie sich
wohl fühlen und Ihr berufliches
und menschliches Potential
voll entfalten können.

Gerne erwarten wir Ihre vollständigen
Bewerbungsunterlagen mit Foto oder Ihren
Anruf zuhause von Frau Doris Thomet,
Chefin Hauswirtschaft.

81704/22683

WEINMARKT LUZERN · 6000 LUZERN 5
GOURMET RESTAURATION LA VAGUE
PIANO BAR · SALLE DES BALANCES · TERRASSE · BISTRO
TELEFON 041 51 18 51, FAX 041 51 64 51



SARAZENA

Pontresina

Restaurant Pizzeria Bar/Dancing

Für unseren renommierten Restaurants- und Nacht-
betrieb suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung
noch folgende Mitarbeiter:

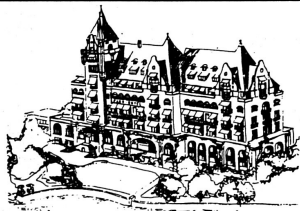
Restaurant: Servicemitarbeiter/in

Reizt Sie die Herausforderung, in einem vielseitigen
und gepflegten Betrieb mit angenehmer Atmosphäre
mitzuwirken, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Gerne erwarten wir Ihre Unterlagen an folgende
Adresse:

J. Haas
Restaurant/Dancing Sarazena
7504 Pontresina
Tel. 082 663 53, Fax 082 679 21

81608/27910



Park Hotel Vitznau

CH - 6354 Vitznau
Telefon 041 83 01 00, Fax 041 83 13 97

Für unser internationales 5-Stern-Hotel in der Nähe von
Luzern suchen wir für die kommende Sommersaison
(April bis Oktober) folgende Mitarbeiter:

Zimmermädchen

Etagenportier

Lingeriemädchen

Wäscher

Buffetochter

Schwimmbadaufseher (D/E)

Interessiert? Senden Sie Ihre Bewerbung mit Lebenslauf,
Zeugniskopien und Foto bitte an:

Herrn Dir. P. Bally
Park-Hotel Vitznau
6354 Vitznau/Luzern



The Swiss Leading Hotels

81773/36820

Arbeiten im Unispital

Unser Wohndienst sucht eine

Hotelfachassistentin

für den Bereich Personalliegenschaften. Sie füh-
ren ein Team von 15 Mitarbeiter/innen und sind
mit diesem verantwortlich für den Unterhalt (Rei-
nigung, Reparaturen, Einrichtungen) der Liegen-
schaften.

Die Kontaktpflege zur unseren Mietern und die
Mitarbeiterführung sind wichtige Bestandteile
Ihrer Arbeit. Freude am Umgang mit Menschen
ist deshalb ebenso wichtig wie mehrjährige Be-
rufserfahrung und grosse Selbständigkeit. Organi-
sationsgeschick und Flexibilität ergänzen Ihr
Persönlichkeitsprofil. - Die Arbeitszeiten sind
regelmässig von Montag bis Freitag.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Frau C. Stoll,
Leiterin Haus- und Wohndienst, gerne zur Verfü-
gung, Telefon 01/255 27 90. Ihre schriftliche
Bewerbung richten Sie bitte an:

Universitätsspital
Personalbüro 4
8091 Zürich



UNIVERSITÄTSSPITAL
ZÜRICH

O 81637/38388

FÜRSTENTUM LIECHTENSTEIN

Park-Hotel Sonnenhof Vaduz

In unserem persönlich geführten Erstklasshaus mit familiärer
Atmosphäre werden auf kommenden Saisonbeginn folgende
Jahresstellen frei (ab anfangs Februar 1996):

Servicefachangestellte; d, e erfahrene Rezeptionsmitarbeiterin; d, e, f

Ausländer-Jahresbewilligung vorhanden!!
Auf Ihre schriftliche Bewerbung inkl. Zeugnissen
und Photo freut sich:



Familie Emil Real
Park-Hotel Sonnenhof
FL 9490 Vaduz
Telefon (0041 75) 2321192
Fax (0041 75) 2320035



ASCONA Lago Maggiore

Hätten Sie Lust auf einen Sommer in Ascona?
Wir planen schon für die nächste Saison und suchen des-
halb schon heute selbständige und initiative Mitarbeiter
für die folgenden Bereiche:

Réception: **Réceptionistinnen**
(kaufm. Ausbildung und Hotelierfah-
rung sowie gute Sprach- und EDV-
Kenntnisse sind Voraussetzung)

Restaurant: **Chef de rang**
Etage: **Zimmermädchen**
mit Hotelierfahrung

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit voll-
ständigen Unterlagen, damit wir raschmöglichst ein per-
sönliches Gespräch vereinbaren können.

Hotel Ascovilla
Monika Gasser, Direktion
Via Albarella/Lido
6612 Ascona

81653/175420

CESARE RISTORANTE ITALIANO

Wir suchen zuverlässige/n

Servicefachangestellte/n

mit italienischer Muttersprache.

Eintritt nach Übereinkunft.

Schriftliche oder telefonische

Bewerbungen richten Sie bitte an:

ADLER GASTRONOMIE AG
Städtle 15, FL-9490 Vaduz, R. Huber, Tel. 075 232 85 34

81633/34441



Der grösste Stellenmarkt für die Gastronomie in der



Romantik Hotels und Restaurants

Romantik Hotel Tamaro au Lac Ascona

Gesucht für die kommende Sommersaison

Sekretärin mit Erfahrung (CH) Restaurationstöchter oder Kellner Saaltöchter oder -kellner Buffetochter oder -bursche Zimmermädchen Hausbursche mit Führerschein

Offerten mit Zeugniskopien und Foto erbitten an:

Familie Paolo Witzig
Romantik Hotel Tamaro au Lac
6612 Ascona
Telefon 091 791 02 82

81620/2275

Restaurant zur Höhe

Höhestasse 73, 8702 Zollikon ZH
Telefon 01 391 59 59, Fax 01 392 00 02

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Servicefachmitarbeiter/in w/m

sehr gute Deutschkenntnisse, mit Servicelehre oder Pra-
xis in guten Betrieben. Fremdsprachen von Vorteil;

eine/n **Koch/Köchin**

Jungkoch

oder **Chef de partie**

bestandene Kochlehre mit Praxis ist wünschenswert.

Wir wünschen uns einsatzbereite, freundliche und kor-
rekte Mitarbeiter.

Wir bieten Ihnen einen guten Arbeitsplatz (25 MA), an-
gemessene Entlohnung, geregelte Arbeits- und Freizeit-
planung, Einhalten der LGAV-Normen.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung:
Esther und Tony Scherrer-Schärer
VDH.

81656/47732



Ascona
LAGO MAGGIORE

Hotel

Schiff

CAFÉ-RESTAURANT TERRASSE

sucht ab 1. März 1996 oder nach Übereinkunft

Servicemitarbeiterin

(nur CH, D, A)

Offerten mit Foto, Lebenslauf und Zeugniskopien
senden Sie bitte an:

Andreas und Katia Wildi
Hotel Schiff au Lac
6612 Ascona
Telefon 093 35 25 33

81727/2232

Ochsen Zug

Für unser lebhaftes Hotel suchen wir per
Mitte Januar 1996 oder nach Übereinkunft
eine aufgestellte

Réceptionspraktikantin in Jahresstelle.

Réceptionserfahrung ist von Vorteil.
Englisch- und Französischkenntnisse
sind erwünscht.

Zimmer mit eigener Dusche/WC
ist vorhanden.

Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben,
rufen Sie an, oder senden Sie uns
Ihre Unterlagen.

Matthias Hegglin
City-Hotel Ochsen, 6301 Zug
Telefon 042 21 32 32

81638/41620

Gesucht

Mitarbeiter/in für Pub

in Sissach per sofort oder nach Verein-
barung.

Bei Bedarf Wohnung vorhanden.

Telefon 061 981 4061 oder 061
921 44 84

81659/36971

monta ag

Frelenhofgasse 11, 3600 Thun

033 23 23 61

DIE Stellenbörse



für Hotellerie und Gastgewerbe

Suchen Sie Mitarbeiter
oder
Suchen Sie eine Stelle?

Réception/
Administration:
Aide du Patron
Direktionsassistentin
Rezeptionsistin
Sekretärinnen
etc.

Küche:
Küchenchef
Küchenrinnen
Cordon/Roulette
Bäcker/Konditor
Hotelpâtissier/ère
etc.

Service:
Chef-de-Service
Kellner
Barman/Barmaid
Serviceangestellte
etc.

Hausdienst:
Hotell/Gouvernante
Zimmermädchen/Portier
Lingeriemädchen/in
etc.

Divers:
Gärtner, Handwerker etc.

Dann rufen Sie einfach an!



HOTEL BAD MUNTELIER AM SEE

Per 1. März 1996 suchen wir in verantwortungsvolle Position einen

Chef de partie

Wir sind ein 3-★-Hotel, Familienbetrieb, und befinden uns direkt am idyllischen Murtensee. Süsswasserfische sind unsere Spezialität.

Unser neuer Mitarbeiter sollte folgendes mitbringen: Abgeschlossene Fachausbildung, mehrjährige Erfahrung, gute Deutsch- oder Französischkenntnisse, selbständiges Arbeiten, Flexibilität, Belastbarkeit und Verantwortungsbewusstsein. Arbeitsbewilligung kann besorgt werden.

Wenn Sie Interesse haben, mit einem jungen, initiativen Team in einer neuen Küche zu arbeiten, bei der Ausbildung der Lehrlinge mitzuhelfen und später evtl. die Stellvertretung des Küchenchefs zu übernehmen, bewerben Sie sich bitte schriftlich an:

HOTEL BAD MUNTELIER AM SEE
Herrn Peter Moos
3286 Muntelier/Murten
Telefon 037 71 54 60

81781/25107



HOTEL CASA BERNO ASCONA

Member of
swiss golf Hotels

Wir suchen für eine lange Sommersaison 1996 (Mitte März bis November) folgende Mitarbeiter:

Administration **Hotelpraktikantin**
(für unser Familienhotel Arancio)

Küche **Chef de partie**
Chef pâtissier
Commis de cuisine

Restaurant **Restaurationskellnerin**
(gute Deutschkenntnisse)

Bitte richten Sie Ihre Offerte mit Zeugniskopien und Foto an:

Pierre Goetschi, Dir.
Hotel Casa Berno
6612 Ascona
Telefon 091 791 32 32

81605/1929

Hotel Royal-St-Georges Interlaken

sucht ab 1. Februar 1996 oder nach Übereinkunft

Etagen-Lingeriegouvernante

da unsere langjährige Mitarbeiterin uns per Ende Februar verlässt.

Wir verlangen gute Führungseigenschaften und Sprachkenntnisse. Saison jeweils ab Anfang Januar bis Ende Oktober.

Bewerbungen mit Zeugniskopien sind erbeten an

Frau M. Kurzen
Hotel Royal-St-Georges
3800 Interlaken

81722/16519

HOTEL DES BALANCES

Im Herzen von Luzern, an schönster Lage direkt an der Reuss, suchen wir per 1. April 1996 oder nach Übereinkunft eine/n kreative/n und aufgestellte/n

Commis de cuisine

Unser Erstklasshotel mit dem ausgezeichneten Gourmetrestaurant **La Vague** und mit seiner innovativen und marktgerechten Küche umschreiben das Spielfeld, für das Sie mit unserem jungen und dynamischen Küchenteam verantwortlich sind.

Wir bieten Ihnen ein zeitgerechtes Umfeld, in dem Sie sich wohl fühlen und Ihr berufliches und menschliches Potential voll entfalten können.

Interessiert? Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto oder Ihren Anruf an Herrn Antonio Continella, Küchenchef.

81705/22683

WEINMARKT LUZERN • 6000 LUZERN 5
GOURMET RESTAURANT LA VAGUE
PIANO BAR • SALLE DES BALANCES • TERRASSE • BISTRO
TELEFON 041 51 18 51, FAX 041 51 64 51



HOTEL EDEN ROC

Für die kommende, lange Sommersaison (Mitte März bis Dezember oder nach Vereinbarung) suchen wir fröhliche, kompetente Mitarbeiter für folgende Positionen:

Réceptionnistinnen/ Réceptionisten

(Sprachen D/E/I und EDV-Kenntnisse)

Chef de rang/2. Barman Commis de rang

Chefs de partie Commis de cuisine

Kosmetikerin (selbständig)

Ebenfalls bieten wir interessierten jungen Leuten die Möglichkeit, ab September 1996 eine Lehre als **Hotelfachangestellte** oder **Servicefachangestellte** bei uns zu absolvieren.

Das Hotel Eden Roc liegt direkt am Lago Maggiore, umfasst 55 Zimmer und Suiten mit der dazugehörigen Infrastruktur eines Luxushotels. Wir sind Mitglied der Swiss Leading Hotels und stolz auf unsere anspruchsvolle internationale Gästeschaft.

Ihre Bewerbung richten Sie bitte an

Hotel Eden Roc
Frau C. Foletti – Personalverantwortliche –
Postfach – 6612 Ascona
Telefon 091 791 01 71 – Fax 091 791 15 71

Frau Foletti steht Ihnen gerne für weitere Auskünfte und Informationen zur Verfügung.



The Swiss Leading Hotels

81645/1988



Via Abbatino
Tel. 091 791 20 55
Fax 091 791 42 26

D. + H. Fuchs

Hotel-Restaurant★★★★ 6612 Ascona Tessin

D. und H. Fuchs Dir., Telefon 091 791 20 55

Modernes Erstklasshotel direkt am See mit renommiertem Spezialitätenrestaurant (1 Stern Michelin/15 Punkte Gault Millau). Grosse Panorama-Terrasse, Hallenbad, Sauna, Segelsport und Bootstege.

Wir suchen für die nächste Sommersaison noch folgende aufgestellte und dynamische Mitarbeiter:

Réception:

Hotelsekretärin mit Erfahrung
Muttersprache Deutsch
Eintritt: Anfang Februar oder nach Übereinkunft.

Küche:

Chef de partie Commis de cuisine

Eintritt: Anfang März oder nach Übereinkunft.

Restaurant:

Chef de rang (Service à la carte, sprachenkundig)

Demi-chef de rang (Sprachen D/I) Commis de rang Buffettochter

Würde Sie eine sonnige Sommersaison im Tessin nicht locken?

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbungen mit Zeugnisunterlagen und Foto.

81592/1872



Gesucht:

kinderliebendes Fräulein
zur Betreuung von drei Kindern im Alter von 3, 5 und 7 Jahren.
Deutschsprechend.
Eintritt sofort oder nach Übereinkunft.

Melden Sie sich bitte im Hotel Elite, Saas Fee, über Telefon 026 57 26 31.
81718/29718

Ich möchte meine eigene



Telefon
031 370 42 22
für ein Jahresabonnement
für Fr. 128.-
inkl. MWS.



HELVETICUM
das Tagungsereignis im swissôtel Zürich.

Gesucht wird schwungvoller und schwindelfreier

PROCESS OWNER KONGRESS/BANKETT (♀/♂)

Im 1995 wurde vom Autor «Reengineering» das Drehbuch zum Film «Lukullus, Bacchus und Plato in Heildland» neu geschrieben. Aus der Sicht einer Partnerschaft zwischen Kunden und Team, dem konstanten Wandel im Markt eine Nasenlänge voraus.

Im 1996 bekennen nun Sie sich dazu, Regie in diesem spannenden, gäste- und kundenorientierten Film zu führen. Die Kulisse dazu bilden die grosszügigen Kongress- und Banketträumlichkeiten im «UNTERLAND» (bis zu 800 Personen) und das aussichtsreiche Seminarzentrum «OBERLAND» (5 bis 50 Personen) unseres «FORUM HELVETICUM» sowie der jeweils benötigte Anteil unserer 345 Zimmer.

Die **Verantwortung von A-Z** (Marketing und Verkauf, Operations, inkl. Produktion, Ergebnis und Kosten) tragen Sie. Zahlreiche Dreharbeiten verleihen Ihnen die benötigte Virtuosität und Durchschlagskraft. Bei Drehbuchbesprechungen auf Deutsch und Englisch sind Sie tonangebend, jegliche Drehbuchänderungen erfolgen auf EDV, und Lichteffekte erzielen Sie durch Ihre aktive Kunden- und Teamnähe. Bei Premieren behalten Sie stets einen kühlen Kopf, denn Sie sind bestens organisiert. Auf Ihrem Filmset ist jeder voll dabei, denn «underpromise & overdeliver» ist unsere gemeinsame und gelebte Basis zum Oscar-Gewinn.

Läuft Ihre innere Kamera bereits? Hans Peter Dürr (Tel. 01 317 31 90) möchte mitsurren dürfen – er hütet Ihr persönliches Drehbuch bis zu Ihrer Premiere im



Am Marktplatz Oerlikon, CH-8050 Zürich

quality wins

81623/40495

Zur Neueröffnung unseres Hotels und Pizzeria in Kersers suchen wir Berufsleute:

- 1 Pizzaiolo
- 1 Alleinkoch
- 1 Küchenhilfe
- 2 Servicefachangestellte

Mehr Informationen erhalten Sie von Herrn Berno zwischen 16 bis 17 Uhr unter Telefon 077 82 44 94.

81693/384980



DER ORT, GEFFLETER GASTLICHEIT IM HERZEN VON HORGAN AM ZÜRICHSEE

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per 1. Februar oder nach Übereinkunft für unseren lebhaften Betrieb eine aufgestellte, flinke und belastbare

SERVICEMITARBEITERIN

Schätzen Sie einen zeitgemässen und organisierten Arbeitsplatz in einem gut eingerichteten Lokal, so nehmen Sie mit mir Kontakt auf.

Auch einer Anfängerin ermöglichen wir den Einstieg ins Gastgewerbe. Deutsch in Schrift und Sprache erachten wir als Bedingung. Alle Bewerber CH. Bewilligung C oder B Kanton Zürich.

Unser Betrieb ist Sa. und So. geschlossen.

R. Lässer, Rest. Friedberg, Zugerstrasse 12, 8810 Horgen, 01 725 83 80.

81748/715277

GIARDINO

RESTAURANT • BAR • 1291

Sicher suchen Sie schon lange Ihren geeigneten Arbeitsplatz als

Servicemitarbeiter/in Koch (Chef de partie mit Erfahrung) Koch (Commis de cuisine) Küchenhilfe

Sie sind jung, kreativ, flexibel sowie kontaktfreudig und möchten Ihre fundierten Berufserfahrungen per 12. Februar 1996 in unserem neu renovierten Restaurationsbetrieb Giardino in Glattbrugg, mit Eröffnung am 29. Februar 1996, unter Beweis stellen.

Es erwartet Sie ein aufgestelltes Team, flexible Arbeitszeiten und Arbeitsbereiche, gute Entlohnung sowie die Möglichkeit, Ihre persönliche Note in den jungen Betrieb einzubringen.

Falls Sie sich angesprochen fühlen und eine neue Herausforderung suchen, zögern Sie nicht, einen Vorstellungstermin zu vereinbaren. Wenden Sie sich bitte an:

Restaurant Giardino
Herr Bruno Begni
8152 Glattbrugg
Telefon 01 810 83 69

Gerne freuen wir uns auf Ihren baldigen Anruf.

81685/384962

Das qualifizierte Personal der Gastronomie liest die



HOTEL BAD MUNTELIER AM SEE

Da uns unser langjähriger Mitarbeiter nach zwölf Jahren verlässt, suchen wir per 1. März 1996 in verantwortungsvoller, ausbaufähiger Position eine/n

Service Mitarbeiter/in

für unseren gehobenen A-la-carte-Service.

Wir sind ein 3-★-Hotel, Familienbetrieb, und befinden uns direkt am idyllischen Murtensee.

Berufserfahrung, gute Deutsch- oder Französischkenntnisse erforderlich. Sehr selbstständiges Arbeiten, flexibel, belastbar und verantwortungsbewusst. Mit der Zeit Aussicht über den gesamten Servicebereich. Arbeitsbewilligung kann besorgt werden.

Wenn Sie Interesse haben, mit einem jungen, initiativen Team mitzuarbeiten, bewerben Sie sich bitte schriftlich an:

HOTEL BAD MUNTELIER AM SEE
Frau B. Moos oder Frau K. Fasnacht
3286 Muntelier/Murten

81780/26107

Trend Hotel

Eichwatt
Zürich

Schlafen – träumen – wenn nicht heute, dann
vielleicht morgen – spielt keine Rolle...

... ist nicht die Haltung, welche wir von unserer selbstständigen, gutausgebildeten Teamverstärkung erwarten:

Service Mitarbeiterin für Spätdienst

(Sa. und So. frei, ab 15.00 Uhr, kein Teildienst)

Chef de partie saucier

(selbständig, innovativ)

Restaurantleitungsassistentin

(frontorientiert, keine Administration)

Nachwuchsstelle für talentierte Hofa mit Serviceerfahrung
oder Servicefachangestellte

Sie dürfen erwarten:

- internes Ausbildungsprogramm
- selbstständiges Arbeiten
- attraktiven Arbeitsplatz
- hohen Stellenwert Ihrer Arbeit im Betrieb.

Sendet uns Ihre Unterlagen oder ruft uns an!

Trend Hotel, CH-8105 Regensdorf-Zürich
Roger Gloor, Tel. 01 870 00 40

81772/28503

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir noch folgende
motivierten Mitarbeiter

- Serviceangestellte(r)
- Chef de partie (m/w)
- Commis de cuisine (m/w)

Ein angenehmes Arbeitsklima und eine Ihren Kenntnissen
entsprechende gute Entlohnung sind für uns selbstver-
ständlich. Ausländer nur mit Bewilligung B oder C.

Es freut sich auf Ihren Anruf:

Peter Spengler, Restaurant Flugplatz, 5242 Lupfig
Telefon 056/444 82 20.



«De grossi Duft vo de
wiite Wält erläsch uf em
Flugplatz im Birrfeld.»

EF 81711/324540



In guter Laune für etwas Abwechslungsreiches: Als

Réceptionistin

betreuen Sie unsere internationalen Gäste, erledigen
jegliche Réceptionsarbeiten sowie das Controlling im
F & B-Bereich.

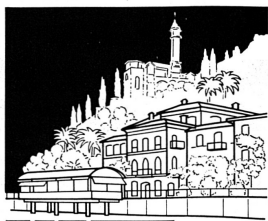
Bei den umfangreichen Arbeiten helfen Ihnen eine Ho-
telausbildung sowie fundierte Kenntnisse in E/F (Mut-
tersprache D). Sie haben es in den letzten Jahren be-
reits schätzen gelernt, selbstständig und verantwor-
tungsbewusst zu arbeiten und kennen Fidello und Word
Perfect.

Dann erwarten wir gerne Ihre vollständigen Unterlagen
z. H. Frau Y. Stöckli.

Hotel
Alpenblick

Richard und Yvonne Stöckli, CH-3812 Wilderswil/Interlaken
Berner Oberland-Schweiz, Tel. 036 22 07 07, Fax 036 22 80 07

81734/3008



CARINA CARLTON MORCOTE

Sommersaison 1996 in Morcote, Tessin

(10 Autominuten ab Zentrum Lugano)

Für unser gediegenes Familienhotel inmitten des
romantischen Morcote, direkt am Luganersee,
suchen wir für die kommende Sommersaison noch
folgende Mitarbeiter:

Empfangssekretärin

(Sprachkenntnisse in D/E/F)
(auch verantwortlich für den Frühstücksservice)
(ab 5. März)

Chef de partie Commis de cuisine

(ab 5. März oder nach Vereinbarung)

Betriebsassistent/ Chef de service

(nach Vereinbarung)

Hotelfachassistentin

(Ablösung der Freitage Réception, Buffet, Service)
(Sprachkenntnisse in D/E/F)
(nach Vereinbarung)

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen
oder Ihren Anruf.

HOTEL-RESTAURANT CARINA CARLTON

Fam. R. Tschannen-Ulrichs • CH-6922 Morcote
Telefon 091 996 11 31 • Fax 091 996 19 29

81619/25666



Wir bieten viel und verlangen nicht wenig!

Sind Sie an einer vielseitigen, verantwortungsvollen
Aufgabe interessiert, bei der Sie Ihr fundiertes Fach-
wissen Ihre guten EDV- (Fidello) und Fremdsprachen-
kenntnisse im Kontakt mit einer gehobenen Kund-
schaft einsetzen können?

Dann finden Sie in unserem ****-Hotel mit interna-
tionaler Geschäfts-, Ferien- und Residence-Kund-
schaft Ihre gewünschte, abwechslungsreiche Tätigkeit
als

Réceptionist/Tournant Réceptionistin

Eintritt nach Vereinbarung.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen an
unsere Adresse:

Hotel Waldhaus Dolder
Frau A. Lüscher-Rumpf, Personalchef
Kurhausstrasse 20, 8030 Zürich
Telefon 01 251 93 60
Auskunft erteilt:
Frau A. Lüscher-Rumpf, Personalchef

81700/41327



Hotel-Restaurant Waldheim

6343 Risch am Zugersee

Unser Service-Team braucht Verstärkung. Deshalb su-
chen wir auf Anfang März oder nach Übereinkunft

Servicefachangestellte/n

Lieben Sie den Umgang mit internationaler
Kundschaft, die es sehr schätzt, von einer tüchtigen
Verkäuferin/von einem tüchtigen Verkäufer
fachkundig beraten zu werden, dann erwarten wir
gerne Ihren Anruf, um weitere Details zu besprechen.

Telefon 042 64 11 55
Frau Schirber oder Frau Troxler verlangen.

81690/28932



CASTELLO DEL SOLE ASCONA

Wir würden uns ausserordentlich freuen, Sie im Kreise unserer
Mitarbeiter willkommen zu heissen, die während der kom-
menden Sommersaison 1996, vom 1. April bis 31. Oktober,
tatkräftig in unserem Team mitwirken.

Folgende anspruchsvolle Positionen sind neu zu besetzen:

- Réception: **Sekretär/in, D/F/E (I)**
Praktikant
- Loge: **Concierge**
Logentournant, D/F/E
Chasseur/Voiturier, D/F/E
- Etage: **Hilfsgouvernante (Hofa)**
- Küche: **Chefs de partie**
Commis de cuisine
Commis pâtissier
- Restaurants: **Sommelier, D/F/E/I**
Tournant Maître d'hôtel
Chefs de rang
Demi-chefs de rang
Commis de rang
Servicepraktikant

Ausländer mit A-Bewilligung können nur berücksichtigt wer-
den, wenn sie bereits 1995 im Tessin tätig waren.

Bitte senden Sie die kompletten Bewerbungsunterlagen mit
Foto zuhanden der Direktion.



HOTEL CASTELLO DEL SOLE
CH-6612 Ascona

TEL. 091 791 02 02 • FAX 091 792 11 18



81621/2259

HOTEL • RESTAURANT • LIESTAL

Bad Schauenburg

Wir sind ein gepflegtes Seminarhotel
mit modernster Infrastruktur in schönster
ländlicher Umgebung oberhalb Liestal.

Wir suchen nach Übereinkunft eine

Réceptionistin Hotelfachsekretärin

Haben Sie ein gepflegtes und angenehmes
Auftreten, Freude am Umgang mit Gästen, sind
zwischen 20 und 25 Jahren mit kaufm. Grundaus-
bildung und Hotelfachenerfahrung, mit entsprechen-
den Fremdsprachenkenntnissen und suchen eine
interessante und verantwortungsvolle Stelle, dann
senden Sie uns bitte Ihre vollständigen
Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Herrn A. Häring
Hotel Bad Schauenburg, 4410 Liestal
Tel. 061 901 12 02 • Fax 061 901 10 55

81750/4610

Salem-Spital: Berns Privatspital mit Perspektive und Tradition

«Gastlichkeit heisst Wohlbedienen.
Zum Wohlbedienen von Patienten,
Angehörigen, Besuchern und Mitarbeitern trägt
eine gastliche Ambiance im Haus viel bei.»

Für den Auf- und Ausbau des Room-services auf den Pflegestationen

suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung
eine

verantwortliche Mitarbeiterin

In enger Zusammenarbeit mit dem pflegenden
Personal tragen Sie dazu bei, dass sich unsere
Gäste wohl fühlen. Mit viel Initiative und Engage-
ment fördern Sie unser Projekt, den Room-ser-
vice auf das ganze Spital auszuweiten.

Als fröhliche, freundliche und kontaktfreudige
Persönlichkeit mit mehrjähriger Erfahrung in der
Hotellerie bringen Sie Ihre wertvollen Ideen ein
und helfen aktiv mit, diese umzusetzen.

Sind Sie unsere neue Mitarbeiterin, die bereit ist,
diese herausfordernde Aufgabe mit grosser
Einsatzbereitschaft und viel Verantwortungs-
bewusstsein anzupacken?

Dann würden wir Sie gerne kennenlernen! Bitte
schicken Sie Ihre kompletten Bewerbungsunter-
lagen mit Foto zuhanden Fr. Lilian Wittwer, Per-
sonalabteilung.

81751/279099



SALEM-SPITAL

des Diakonissenhauses Bern

Schänzlistrasse 39, Postfach, 3000 Bern 25
Telefon 031 337 60 00

MARCHÉ DE L'EMPLOI

Placement accéléré de la SSH

Le bureau de placement accéléré est un service de la Société suisse des hôteliers. Les hôteliers et restaurateurs intéressés peuvent recevoir moyennant une taxe d'abonnement un choix de talons de demandes d'emploi de demandeurs qui ont participé à notre opération «petites annonces gratuites pour demandeurs d'emplois dans l'hôtellerie». Profitez donc, en tant qu'abonné, de ce service de placement simple et avantageux!

Demande d'emploi

1	2	3	4	5	6	7	8
Küche/cuisine							
1485	Kochlehrling	15	CH	Aug. 96	D/E		
1486	Jungkoch/Koch	20	CH	n. Ver.	D/F		
1487	Souschef	31	USA B	Feb. 96	E/D/F	LU	
1488	Pâtissier	32	CH	sofort	D/E/F	LU/ZG/AG/Inner-CH	
1489	Koch	25	F	März 96	F/D/E	ZH	
1490	Küchen-/Souschef	26	CH	März 96	D/F/E		
1491	Hilfskoch	32	MA	sofort	F/D	Spital/Heim, Zürich u. Umgebung	
1492	Koch	31	A	sofort	D/E	Rest., Ost-CH	
1493	Chef de partie/w.	26	D	n. Ver.	D	3*-5*-Hotel, Thun/Deutsch-CH	
1494	Koch	39	CH	sofort	D	Churer Rheintal	
1495	Koch/Souschef	30	CH	sofort	D/F/E	Reg. Interlaken	
1496	Koch	22	F	sofort	D/F/E	Hotel	
1497	Koch	51	CH	n. Ver.	I/D/E		
1498	Souschef	23	F	Apr. 96	F/D/E	zus. mit 2849	
1499	Küchen-/Souschef	28	D	sofort	I/D/E	ZH/UL/TI/GL	
1500	Küchen-/Souschef	21	CH	Feb. 96	D/F	Rest. BE u. Umgebung	
1501	Küchen-/Souschef	30	CH	sofort	D/F/E	Deutsch-CH	

Service/service

2832	Kellner	24	CH	Feb. 96	D/F/E	ZH	
2833	Sefa/Bar/Recept./w.	26	CONL	sofort	F/E/D	BE/West-CH	
2834	Sefa/Bar/Recept./w.	24	CH	sofort	D/F/E	Tourisme/Skigebiet	
2835	Kellner/Barman	25	CH	sofort	D/F/E	Skigebiet	
2836	Sefa	21	A	März 96	D/E/F	BE Oberland	
2837	Bar	34	MA	sofort	F/E/I	BE	
2838	Sefa	22	PL	n. Ver.	F/D/E	FR/BE/VD	
2839	Kellner	32	I	C	sofort	D/F/E	Region Bern/VS
2840	Sefa/Barmaid	24	NL	A	März 96	D/E	Hotel, Skigebiet od. LU
2841	Sefa	21	D	A	Mai 96	D/E	Hotel, Tessin

2842	Kellner	20	NL	A	sofort	E/D	zus. mit 2843, Deutsch-CH
2843	Anfangssofa	26	GB	A	sofort	E/D	zus. mit 2842, Deutsch-CH
2844	Oberkellner/Barman	39	I	A	sofort	D/F/E	
2845	Sefa	26	CH	März 96	D		Rest., BE Oberland/VS
2846	Sefa	26	I	A	März 96	I/D/E	Kanton Bern
2847	Kellner/Barman	23	D	A	sofort	D/E/F	Berner Oberland
2848	Sefa	23	F	A	Apr. 96	F/D/I	zus. mit 1498, BS/ZH
2849	Kellner	28	A	A	sofort	D/F/E	Berner Oberland
2850	Kellner	27	TN	B	Feb. 96	F/D	Pub, Café, Stadt Bern

Administration/administration

3868	Receptionsprakt.	19	CH	sofort	D/F/E	3*-4*-Hotel	
3869	Betriebsleiter	28	CH	sofort	D/E/F	ZH	
3870	Receptionistin	21	CH	sofort	D/F/E	Skigebiet	
3871	Receptionsprakt.	ARG B		sofort	D/E	3*-5*-Hotel	
3872	Vizedirektor F&B	33	CH	n. Ver.	D/E/F		
3873	Hotelssekretärin	25	CH	sofort	F/D/E	nicht VD	
3874	Receptionistin	33	CH	sofort	D/F/E	3*-Hotel, ZH/AG	
3875	Receptionist	24	MA	B	sofort	D/F/E	Hotel, ganze CH
3876	Gerantini	31	CH	sofort	D/E	Café/Rest., ZH/AG	
3877	Rest.-Leiter/Dir.	49	A	n. Ver.	D/F/E	3*-5*-Hotel	
3878	Siv. Betriebsleiter	24	CH	n. Ver.	D/E	Tagesbetrieb, AG/ZH	
3879	Gerantini	58	CH	sofort	I/F/E	Garni/Café, TI/GR	
3880	Receptionistin	33	F	A	sofort	D/E/E	
3881	F&B-Controller/w.	22	F	A	sofort	F/E/I	
3882	Marketing-Ass./w.	30	D	B	n. Ver.	D/E/F	Hotel, LU

Hauswirtschaft/ménage

4503	Küchenhilfe	24	CH	sofort	D/I/E	BE	
4504	Gouvernante	29	CH	sofort	D/F/I	ZH	
4505	Hof-/Hilfsgouv.	19	CH	Feb. 96	D		
4506	Küchen-Haushilfe/w.	20	D	A	D/E/F	West-CH	
4507	Hof/m.	26	CH	sofort	D/E	Thun	
4508	Haushilfe	17	CH	Apr. 96	D/F/I	TI/Ferien-Arbeitsstelle	
4509	Masseur	48	E	C	sofort	D/F/I	SG/ZH/GR
4510	Haushilfe	29	RI	C	sofort	F/I/D	Deutsch-CH/GE
4511	Kinderbetreuerin	24	USA	L	sofort	E/D	BE
4512	Hilfsgouvernante	21	CH	sofort	D/F/E	3*-5*-Hotel, LU	

4513	Küchenhilfe	35	D	A	Apr. 96	D	ZH/Deutsch-CH
4514	Haushilfe	20	P	A	sofort	F/I	Ki. BE/FR
4515	Haushilfe	21	CH	sofort	D		Oberaargau/Burgdorf
4516	Etagenportier	46	E	C	Apr. 96	E/I/D	3*-5*-Hotel, evtl. TI
4517	Nachportier	36	I	A	sofort	F/D/E	flexibel

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

Werden Sie Abonnent der Express-Stellenvermittlung

Gegen eine Abonnementgebühr von Fr. 285.- pro Halbjahr **exklusive Mehrwertsteuer** oder 500.- pro Jahr **exklusive Mehrwertsteuer** können Sie eine unbegrenzte Anzahl von Bewerbungen einreichen. Erfolgrich oder nicht, das entscheidet die Arbeitgeberin. 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.

Abonnieren Sie sich zum Service de placement accéléré

Par le prix d'abonnement de Fr. 285.- par semestre (la TVA sera ajoutée) ou Fr. 500.- par année (la TVA sera ajoutée), vous avez la possibilité de choisir parmi un nombre illimité de talons de demandes d'emploi, sans autres frais tels qu'honoraires ou indemnités. Les annonces que nous recevons ne sont transmises qu'aux abonnés; il ne peut être tenu compte de demandes isolées.

Vous pourrez déduire la TVA sur votre décompte TVA au titre de l'impôt prélevable récupérable.

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

Petites annonces gratuites pour les demandeurs d'emploi dans l'hôtellerie

Lorsque vous avez rempli le talon de la demande d'emploi, votre annonce paraît gratuitement dans «l'hôtel revue» sous la rubrique «Demande d'emploi». Parallèlement nous transmettons votre offre à divers hôteliers et restaurateurs intéressés. Vous recevrez ainsi plusieurs réponses de divers établissements. Veuillez nous informer aussi rapidement que possible, lorsque vous aurez trouvé le poste qui vous convient. Nous vous remercions et vous souhaitons bonne chance!

Talon de demande d'emploi: (A remplir en lettres majuscules, s.v.p.)

Je suis à la recherche d'un emploi de:

Date d'entrée:

Nom:

Prénom:

Rue:

N° postal/Ville:

Né(e) le:

Nationalité:

No. téléphone privé:

N° téléphone professionnel:

Langue maternelle:

Permis de travail:

Type d'établissement souhaité:

Région:

Remarques:

Connaissances linguistiques:

Allemand: Français:

Italien:

Anglais:

(1 = bonnes, 2 = moyennes, 3 = faibles)

Mes trois derniers emplois ont été:

Etablissement:

Lieu:

Fonction:

Durée:

1.

2.

3.

Le soussigné certifie l'authenticité de ces informations.

Date:

Signature:

Coupon à détacher et à retourner (pas par fax, s.v.p.) rempli de façon lisible, à:

81682/84735

Café-Restaurant «La Gentiane»

Route de France 102
1348 Le Brassus

Nous cherchons

1 jeune sommelière
1 cuisinier

Entrée en fonction au plus vite.

Vous êtes de formation hôtelière ou équivalente, vous aimez votre métier et vous désirez évoluer dans une équipe jeune et dynamique,
...alors vous êtes la sommelière ou le cuisinier qu'il nous faut.

Nous vous offrons d'excellentes conditions de travail, dans un cadre agréable, situé dans un établissement de montagne (place à l'année), ainsi qu'un salaire en rapport avec vos capacités.

Vous êtes intéressé(e), alors n'hésitez pas à prendre contact avec M. Volery,
téléphone 021 845 56 78 ou fax 021 845 62 98.

81622/147370

Hôtel de Ville***
1344 L'AbbayeLA VALLÉE DE JOUX
Un art de vivre

Cherchez pour tout de suite ou date à convenir

CUISINIER

jeune, dynamique, motivé, avec expérience.

Faire votre offre avec curriculum vitae à l'adresse suivante:

Direction
Hôtel de Ville
1344 L'Abbaye
Téléphone 021 841 13 93

81609/116

Etablissement en station
du Valais central

cherche pour entrée de suite ou à convenir pour un emploi à l'année

un(e) assistant(e) du chef
de service

pour brasserie et restaurant, connaissances d'allemand souhaitées

un(e) sommelière

avec de bonnes connaissances du service en brasserie (évent. emploi saisonnier)

un(e) réceptionniste qualifiée

N'hésitez pas à nous envoyer sous chiffré votre dossier complet avec photo et curriculum vitae.

Chiffre 81649, hôtel revue, case postale, 3001 Bern.

81649/317071

Cherchons pour fin janvier

serveur ou
serveuse

Suisse ou avec permis valable.

Envoyer votre dossier complet.

La plage - 1165 Allaman VD
Familie Vuillemin

81335/334359

Restaurant de l'Aéroport
2304 La Chaux-de-Fonds
Téléphone 039 26 82 66

cherche

sommelier - sommelière

Dès février ou à convenir, possibilité logement, permis 9 mois à disposition.

81615/010310

L'AUBIER MONTEZILLON

15 chambres
Restaurant
Salles de
séminaires
Eco-hôtel 94

recherche :

RÉCEPTIONNISTE

Si tu sais...

...garder le sourire,
même devant
le plus grognon
☐ oui ☐ non



...le français et
l'allemand
☐ oui ☐ non

...être à l'aise dans
les travaux de bur-
reau/informatique
☐ oui ☐ non

...organiser et gérer
ton travail de mani-
ère indépendante
☐ oui ☐ non

4 fois oui?

Alors, nous sommes
impatients de te
connaître :

Auberge de l'Aubier
Victor Carroz
2205 Montezillon/NE

Pour notre restaurant – type Bistro-Restaurant-Croissanterie – avec 50 places à La Chaux-de-Fonds – réouverture au mois de mars 1996 – nous cherchons pour 1^{er} mars 1996 ou à convenir une spécialiste en gastronomie, à laquelle nous aimerions confier la conduite de notre Bistro self-service comme

cheffe du Bistro

gérante

d'une petite brigade. Si vous êtes ambitieuse, disposez de l'expérience et formation nécessaire concernant la conduite d'un restaurant, si vous êtes en possession d'un certificat de capacité (patente), ouverte à la nouveauté et si vous avez de bonnes connaissances de la langue allemande, nous pouvons vous offrir un poste très intéressant, varié et à responsabilité. A côté d'heures de travail très agréables, s'adaptant aux heures d'ouverture du magasin, nous offrons la semaine de 42 heures, 5 semaines de vacances, tous les avantages sociaux d'une entreprise moderne, des rabais sur les achats et autres avantages, ainsi qu'un salaire adapté aux exigences du poste.

Si vous êtes intéressé à cette activité, adressez-nous votre offre d'emploi accompagnée des documents habituels.

EPA SA
Bureau du personnel
Bederstrasse 49
Case postale
8027 Zurich
Téléphone 01 287 14 40



O 81177/223425

HÔTEL **** GENÈVE

cherche pour son
restaurant français

UN CHEF DE BRIGADE QUALIFIÉ

Ayant le sens des responsabilités,
du goût pour l'accueil et l'expé-
rience du métier.

Nous recherchons une personne
désirant un emploi stable et
maîtrisant la langue anglaise.

Vous êtes de nationalité Suisse ou
en possession d'un permis vala-
ble, veuillez envoyer vos offres
sous chiffre 81529 à l'hôtel revue,
case postale, 3001 Berne.

RESTAURANT DE NUIT A NEUCHÂTEL

cherche

BARMAN

responsable

de suite.

Bonne présentation.
Téléphonez le soir après 21 h 00
au 038 24 31 81.

P 81747/384994

SHMS SWISS HOTEL MANAGEMENT SCHOOL

Quelques uns de nos étudiants
sont encore disponibles pour des

places de stage

Service ou Cuisine

du 1.2. ou 3. 1996 au 31.8. 1996

Téléphone 021 962 95 54

M^{re} F. Mast

81688/383471

Nous sommes une jeune société
coopérative et cherchons

un(e) collaborateur/-trice avec patente

si vous avez la motivation et l'énergie
nécessaire pour l'ouverture d'un
restaurant et d'une auberge (canton de
Neuchâtel).

Contactez-nous le matin au
038 63 30 74

P 81765/384999

Grand-Hôtel des Rasses

cherche de suite ou date à
convenir une

stagiaire de réception

langue française exigée.

Faire offre par écrit au

Grand-Hôtel Résidence
1452 Les Rasses

81733/20176

motel de Founex

1297 Founex 122 chambres
recherche

personne spécialisée dans le
MARKETING HÔTELIER
et non-restauration

Parfaite connaissance de l'alle-
mand indispensable
Bonne connaissance de
l'anglais appréciée
et

UN NIGHT-AUDITOR

Envoyer c. v. complet

Motel de Founex
1297 Founex
Téléphone 022 776 25 35

81640/11584

Hôtel Mirabeau LAUSANNE

**** SSH
100 lits – Restaurant – Bar –
Salons – Jardin

cherche pour tout de suite
ou date à convenir

secrétaire de réception

Veuillez adresser vos offres
par écrit à la direction
de l'Hôtel Mirabeau.



Lausanne, 31, av. de la Gare
Téléphone 021 320 62 31

81611/18848

Hôtel Le Warwick

Hôtel le Warwick****
Genève
cherche

1 directeur des ventes
1 responsable des banquets
1 maître d'hôtel
1 réceptionniste tournant
1 téléphoniste
1 income auditor

Profil:

bonne présentation, avec expérience
hôtellerie, anglais indispensable.
Nationalité suisse ou avec permis
valable.

Veuillez adresser votre offre
complète au:

Bureau du personnel
14, rue de Lausanne
1201 Genève
Téléphone 022 731 62 50

81740/12912

Nous recherchons pour fin février 1996

un chef de cuisine

entre 30 et 40 ans, capable de

- organiser une cuisine servant de 50 à 400 couverts par jour en été
- élaborer une carte des mets avec changements fréquents de suggestions
- tenir un budget (achats, rendements)
- diriger une dizaine de personnes (horaires)

ainsi que

un second de cuisine

capable de seconder efficacement le
chef de cuisine, min. 5 ans d'expérience
après formation.

Faire offres écrites au Restaurant du
Creux-de-Genthod, 1294 Genthod.

81753/33553



**** Hôtel-Restaurant du Signal de Chexbres

1604 Puidoux-Gare
(Lavaux, lac Léman)

Fam. de Gunten,
téléphone 021 946 05 05,

cherche pour le printemps 1996:

**cuisinier
commis de cuisine
stagiaire de service
débutant(e) au service
femme de chambre**

Offres avec photo, c.v. et copies de
certificats à la direction.

81670/28207

INTERNATIONALER STELLENMARKT · MARCHÉ INTERNATIONAL DE L'EMPLOI

HOTEL TRES PLAYAS
E-07638 COLONIA DE SANT JORDI
MALLORCA

KONTAKTSTELLE SCHWEIZ
FREIE STRASSE 5
CH-8501 FRAUENFELD

Erstklassiges ****-Sommerhotel direkt am Meer, im Süden der Insel Mallorca gelegen, bei 7 km langem Sandstrand, 240 Betten, grosse Gartenanlage, Grillrestaurant, Poolbar, Hallenbad, Tennisplätze.

Die Betreuung unserer zum grossen Teil wiederkehrenden Gäste aus der Schweiz und aus Deutschland ist uns vom Empfang bis zur Abreise ein besonderes Anliegen.

Betriebsassistent/in

nehmen als Verantwortlicher für den reibungslosen Ablauf im Bereiche Speisesaal, Gartenrestaurant sowie Poolbar dieses Anliegens ernst, damit sich unsere Gäste rundum wohl fühlen.

Sie als

Hotelassistentin

nehmen diese Verantwortung mit verschiedenen Einsätzen in den Bereichen Réception, Korrespondenz, Gästeinformation und Kontrollaufgaben des Hausbereiches wahr.

Sie weisen eine entsprechende Ausbildung und praktische Erfahrung in ähnlicher Position vor. Perfekte Deutsch- sowie gute Spanischkenntnisse sind erforderlich. Fidelio und Word für Windows erleichtern Ihnen die Arbeit.

Als verantwortungsvolle Mitarbeiter sind Sie an einer längeren Zusammenarbeit mit Aufstiegs-
möglichkeiten interessiert.

Zur Ergänzung unseres langjährigen Mitarbeiterteams sind von Mai bis Oktober 1996 oder nach Vereinbarung folgende Stellen neu zu besetzen:

Réceptionspraktikant/in

Chef de service

Servicepraktikanten/-innen

Gouvernante

Barmann/-frau

Bei allen Stellen sind Deutsch- und Spanischkenntnisse unerlässlich. EU-Pass erforderlich (ausser bei Praktikanten).

Gerne erwarten wir Ihre vollständige und aussagekräftige Bewerbung mit Foto.

HOTEL TRES PLAYAS, Kontaktstelle Schweiz, Postfach, CH-8501 Frauenfeld

81362/356760



HOTEL
TRES
PLAYAS

Are you looking NOW for a new challenge?

Italian Sous-chef and Restaurant Headwaiter in Abu Dhabi

An excellent chance for ITALIAN professionals, whose main responsibilities will be to consolidate the reputation of the Italian restaurant in a prestigious 5-★-Hotel. These openings are urgent, so please phone us to get all necessary information.

LOOKING FOR A POSITION AFTER THE SEASON?

We have interesting openings for

Sous-chefs Chefs de partie Chefs pâtissier

in

Indonesia – Israel – Poland – Russia and other Countries

as well as onboard of luxury

Cruise Ships

Send your applications to:

WIPS, Eggfluhstrasse 17, CH-4054 Basel
Telephone 061 422 06 55, Fax 061 422 06 56

81756/304913

büro metro

Auslandstellen, Schiffstellen
Kaderstellen, Sprachaufenthalte

KREUZFAHRTSCHIFFE

Gutes Englisch Voraussetzung!

Bartender
Animateur/Cruise Staff
Shop Assistant
Küche/Köcheninnen
Servicepersonal

ENGLAND, JERSEY, GUERNSEY

Hotelfachpersonal

MITTLERER OSTEN FERNER OSTEN

Sous-chef/Chef de partie
Réceptionist
Front-office-Manager
Banket-Manager

Büro Metro

Freigutstrasse 7, CH-8039 Zürich
Telefon 41(0) 1 201 41 10
Fax 202 16 46

81016/31136

Anzeigenschluss für Stelleninserate Freitag 17 Uhr

Das schöne Ferienhotel in der Toscana, direkt am Meer, mit 90 Zimmern, 2 Restaurants, 2 Bars und verschiedenen Sportanlagen mit acht Hektaren grossem Gelände sucht per sofort:

– Chef/in de réception

mit praktischer Erfahrung in ähnlicher Position. Die Hauptaufgabe besteht im reibungslosen Ablauf der Reservationen, Korrespondenz, Gästeinformation und anderen Réceptionsaufgaben. Perfekte Italienisch- und Deutschkenntnisse sind unerlässlich, Computereinführung notwendig.

– Chef de service restauration

Organisation der Restauration (à la carte, Pensions- und Snack-restaurant) Gästebetreuung, Personalschulung. Perfekte Italienischkenntnisse unerlässlich, jedoch auch gute Deutschkenntnisse erforderlich.

– Servicepraktikanten

Gute Italienisch- und Deutschkenntnisse erforderlich.

Für alle obgenannten Stellen ist ein EU-Pass erforderlich. Gerne erwarte ich Ihre vollständige Bewerbung mit Foto.

Luc Schwarz, Direktor
Hotel Corte dei Butteri
58010 Fonteblanda (GR) Italia

oder

Luc Schwarz C. d. B.
c/o Horizonte Hotels
Habsburgstrasse 9
8031 Zürich

81674/334596

In Toscana, a Siena, piccolo prestigioso albergo Relais & Châteaux categoria lusso

cerca

maître d'hôtel

bella presenza, massimo 40 anni, referenziatissimo con esperienza piccoli alberghi di lusso. Conoscenza lingue italiano, inglese, francese, tedesco.

Cerca inoltre

chef de rang

esperienza bar, referenziatissimo, bella presenza, conoscenza lingue.

Inviare curriculum dettagliato con fotografia e referenze.

Scrivere a: Hotel Certosa di Maggiano
Strada di Certosa 82, 53100 Siena
Telefono 0577 28 81 80, Telefax 0577 28 81 89

81652/216895

ÜBERSETZUNGSDIENST

JCW SERVICES, Waldhofstr. 43, CH-4310 Rheinfelden,
+ 061 422 06 57, Fax 061 422 06 56

Ob Sie sich in USA • KANADA • AUSTRALIEN • NEUSEELAND oder auf Kreuzfahrtschiffen bewerben, erwartet man, dass Sie sich in ENGLISCH bewerben. Mit unseren englischen, gastgewerblich orientierten Spezialisten bieten wir Ihnen eine professionelle Übersetzung Ihrer Unterlagen (Lebenslauf/Zeugnisse). Rufen Sie an oder verlangen Sie unseren Prospekt.

USA

Leben und Arbeiten ?

Green Cards für jedermann

Info-Tel. 041 - 260 41 61 24 Std.

Arealstrasse 7, 8020 Emmenbrücke

GREEN CARD SUPPORT SERVICE

HOTEL job SHV

PERSONALBERATUNG

Temporär- und Dauerstellen
im Gastgewerbe

**Ob Küchenbrigade
oder lieber allein
wir organisieren
das Stell-Dich-ein.**

Tel. 370 43 33

Monbijoustrasse 130, Bern
Schweizer Hoteller-Verein

STELLENGESUCHE • DEMANDES D'EMPLOI

Hotelier SHV/VDH

41 Jahre, Hotelfachschule Lausanne, langjährige Erfahrung in Kaderpositionen/Direktion in Hotel und Restauration, sucht neue Herausforderung auf Frühjahr 1996 als:

Direktor/Geschäftsführer Vicedirektor

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

Hotelier/Restaurateur, CH, 36j., verh., HF Luzern, zurzeit Direktor eines renommierten ★★★★★-Hotels mit 75 Betten und starker Restauration im Kanton Bern, sucht ab April 1996 eine neue berufliche Ausrichtung.

Meine Vorstellung ist die Leitung eines Hotels oder Restaurationsbetriebes. Pacht-/Mietofferten kommen ebenfalls in Frage. Angebote aus der ganzen deutschen Schweiz prüfe ich gerne. Bedanke mich auf Ihre Kontaktaufnahme unter Chiffre 81677 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

81677/211900

Graduated with a diploma of a Hotel Management School in Switzerland, young experienced hostess, D/F/E/I, is looking for an interesting job in

Canada

I will be happy to supply any other details you may require.

Please send your offer to chiffre 81730, hotel + tourismus revue, P.O. Box, 3001 Bern.

81730/384986

Serveur qualifié

avec patente, cherche place à responsabilité ou comme extra. Etude toutes propositions (all. fr.).

Téléphone 021 905 43 40.

81631/382552

Koch

40j., langjährige Erfahrung, sucht Stelle in vegetarischer Küche (Spital, Hotel, Restaurant). Bevorzugte Region: Basel und Umgebung. Offerten unter Chiffre 81752, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

81752/384997

CH, Koch, 42j., sucht per sofort Stelle als

Alleinkoch

VS, TI oder GR, Berner Oberland.

Offerten an Th. Berchtold, Talstrasse 11, 3855 Brienz.

81746/384997

Erfahrene, initiative Hotelfachfrau, D/F/I/E, sucht Wirkungskreis als

Gerantin/Directrice in Hotel garni.

Auf Ihr Angebot freue ich mich unter Chiffre 81441, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

81441/317314

CH, 32j., langjährige, sprachgewandte Chef de réception, sucht neue Herausforderung in der Stadthotellerie/Zentralschweiz.

Front-/Back-office (Personal-/Buchhaltungswesen)

Angebote unter Chiffre U 025-51698, an Publicitas, Postfach 4070, 6002 Luzern.

81743/44300

Suchen Sie für Ihren Restaurationsbetrieb,

Hotel, Restaurant, Kantine, Unterhaltungsbetrieb

einen bestausgewiesenen, ideenreichen, konditionsstarken, Berufsmann?
(49, D, F, E, I, verheiratet, 1 Kind)
Dann sollten wir uns unbedingt kennenlernen.

Sie bieten mir:

Einen Betrieb oder eine interessante Herausforderung, der/die meinem täglichen Tatendrang, dem Wissen, dass nur Einsatz, unkonventionelles Berufsdenken und Können zum Erfolg führen, das nötige Umfeld bietet.

Ich biete Ihnen:

Berufserfahrung und -können als Hotelier, Restaurateur (eid. dipl.), Küchenchef und Lehrmeister. Beste EDV- und kaufm. Kenntnisse, (eigene EDV-Anlagen und branchenorientierte, brandneue Programme), Belastbarkeit, solide Frohnatur. Bevorzugte Region, nicht Bedingung: Luzern und angrenzend. Termine: ab 5. 5. 1996.

Ihre Offerte, die vertraulich behandelt wird, erreicht mich unter:

Domino-Gastro AG
z.H. Herrn Schär
Bernstrasse West 34, 5034 Suhr

81634/31771

Schnipps und Wurstsalat? ...

...kann ich sicher auch, aber mein Herz schlägt für eine kreative, marktorientierte Frischproduktküche mit Pfiff und nicht abgehoben.

Nach gemachten Wanderjahren und einem ersten Jahr als Küchenchef in GM-Betrieb suche ich nun eine ausbaufähige Dauerstelle als

Küchenchef oder Sous-chef

Ich bin 30j., D., mit B-Bewilligung und bevorzuge die Region ZH/SH. Eventuell auch mit Partnerin (versierte Servicemitarbeiterin) möglich. Ich danke für Ihre Zuschriften unter Chiffre 81680, an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

81680/384972

Junge (23j.) CH-Verwaltungsangestellte mit 3jähriger Berufserfahrung möchte sich beruflich verändern.

Interessiert sich für Stelle als

Hotelsekretärin/ Réceptionniste

in Italien (bevorzugt Milano, Bologna, Firenze), Sprachen D, F, I.

Angebote unter Chiffre 81658 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

81658/384970

LAST MINUTE

Gesucht Wolfgang Spoddi!

Bitte melden bei Volker Knoop, Telefon 0049 172 517 65 86, zurzeit in der Schweiz.

81784/385004

Freundliche Schweizerin mit Fähigkeitsausweis B sucht Stelle als

stv. Gerantin

in Café, Café-Bar oder Hotel garni im Raum Zürich.

Telefon 01 980 15 78

81783/385003

Restaurant in Region Solothurn sucht auf 1.2.1996

Serviertochter

Schweizerin oder mit Bewilligung.

Restaurant Lamm, 4514 Lommiswil
Telefon 089 212 10 15

81785/385001

Köchin/Koch

in gutbürgerliches Spezialitätenrestaurant im Agerital ZG.

Schätzen Sie selbstständiges Arbeiten und haben Freude an Ihrem Beruf, dann sollten Sie uns anrufen:

Telefon 042 72 11 88.

Thomas Iten, Restaurant Lindenhof
6314 Unterägeri ZG

81785/35017

Altershalber zu verkaufen in Sommer- und Winter-Sportplatz der Ostschweiz

Hotel-Restaurant

27 Betten, div. Säle, Aussichtsterrasse, Gartenwirtschaft, an bester Dorflage. Zentrum-Boulevardplatz-Infrastruktur. Attraktiver Preis.

Telefon 058 46 13 14 (abends).

81745/384996



Der grösste Stellenmarkt für die Gastronomie in der