

Zeitschrift: Hotel- + Tourismus-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: 105 (1996)
Heft: 5

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 17.08.2025

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

TOURISMUS

Enter in Innsbruck 2

Diskussionen über die veränderten Anforderungen an touristische Produkte als Folge der neuen Technologien.

Zu schwierige Prüfung? 4

14 von 23 Absolventen der Tourex-Prüfung sind durchgefallen. Doch Handlungsbedarf bestehe noch nicht.

HOTELLERIE

Nur Asien im Plus 5

Hotelaufenthalte in der Schweiz: 1995 war nur aus Asiens Aufkommensmärkten ein Plus zu verzeichnen.

Die Ibis-Kette wächst 7

Der Schweizer André Witschi, Ibis-Geschäftsführer Deutschland, wird in Frankfurt ausgezeichnet.

F&B · TECHNIK

Gastro-Ketten 9

Die CIR 96 hat es gezeigt: Die Schweizer Gastronomie steht Kettenbetrieben immer noch skeptisch gegenüber.

Spitalverpflegung 11

Als eines der ersten Spitäler der Schweiz setzt das Salem-Spital in Bern Hotelfachassistentinnen ein.

HOTEL · TOURISME

Nord vaudois 14

Le Nord vaudois veut profiter du bicentenaire de la boîte à musique à Sainte-Croix pour promouvoir sa région.

L'OMT sans les Etats-Unis 15

Les Etats-Unis quitteront l'Organisation mondiale du tourisme. La Suisse en subira-t-elle des conséquences?

SHV · SSH · SSA

Erfa-Kennzahlen 1988-94 16

Aufschlussreiche Durchschnittswerte aus der 3-Stern-Hotellerie werden in einem 7-Jahresvergleich dargestellt.

CD-ROM, Internet & Co. 17

Lohnt es sich für den Hotelier, ins Internet zu gehen? Oder ist Werbung via CD-ROM besser?

Umfrage in Wintersportorten



Keine Probleme mit Snowboarder-Lifestyle

Die Snowboarder bringen zwar einen eigenen, zum Teil ungewohnten, Lebensstil in die Wintersportorte, aber sie stellen kein Problem dar. Dies hat eine Umfrage bei zehn Verkehrsvereinen ergeben. Akzeptiert wird auch, dass

es in den In-Lokalen der Snöber ab und zu nach Haschisch riecht. Aber Drogen, sind sich die befragten Tourismusfachleute einig, konsumieren nicht nur Snowboarder. Sie sind gern gesehene und häufige Gäste. Ein Kundense-

gment, das immer wichtiger wird, und auf das die Anbieter mit besonderen Packages, günstigen Betten, verschiedenen Events und oft mit speziellen Restaurants reagieren.

(Foto: CK)

Seite 2

Mehrwertsteuer im Nationalrat

Hotellerie als Exportbranche anerkannt

Ausländische Hotelgäste sollen von der Mehrwertsteuer befreit werden, sagt die Kommission für Wirtschaft und Abgaben (WAK) des Nationalrates. Dieser Vorschlag sei machbar, tönt es wenig euphorisch aus der Tourismusbranche. Probleme bei der Umsetzung sind vorprogrammiert.

THOMAS VASZARY

Die ersten verhaltenen Stellungnahmen aus Hotellerie und Tourismus zum Vorschlag der Kommission für Wirtschaft und Abgaben (WAK) des Nationalrates, die ausländischen Gäste von der Mehrwertsteuer zu befreien, machen eines deutlich: Die Branche favorisiert nach wie vor den Entscheid des Ständerates für die Anwendung eines reduzierten Mehrwertsteuersatzes bei in- und ausländischen Gästen. Infolge der prekären Lage der Schweizer Hotellerie solle eine

möglichst einfache, alle Gäste betreffende und möglichst rasch wirkende Entlastung im Vordergrund stehen, erklärten der Schweizer Hotelier-Verein (SHV) und der Schweizer Tourismus-Verband (STV) gemeinsam. Der Nullsteuersatz für die Übernachtung ausländischer Gäste sei machbar, müsse aber ohne grosse administrative Umtriebe erfolgen. Bedingung sei, dass die Gäste bei ihrer Ausreise an der Landesgrenze kein aufwendiges Rückerstattungsprozedere auf sich nehmen müssten, heisst es.

Bundesrat Villiger mit Bedenken

Bis zum 26. Februar will nun die WAK des Nationalrates im Finanzdepartement von Bundesrat Kaspar Villiger weitere Zahlen und Fakten einholen. Zudem ist die eidgenössische Steuerverwaltung beauftragt, zu prüfen, ob eine Rückerstattung «ohne den von Villiger vermuteten gewaltigen administrativen Aufwand» («NZZ» vom 24. 1.96) machbar ist. Doch bereits sind auch aus dem Bundesamt für Industrie, Gewerbe und Arbeit (Biga)

Bedenken laut geworden: Bei einer einseitigen Befreiung der ausländischen Gäste könnte es nämlich zu Problemen bei der Preistransparenz kommen. In der Preisbekanntgabeverordnung ist klar festgehalten, dass der publizizierte Detailpreis für den Gast sämtliche Abgaben beinhalten muss. Anders ausgedrückt: Es muss der effektiv zu zahlende Preis publiziert werden. Guido Suter, Chef Sektion Handel und Gewerbe im Biga, setzt daher ein Fragezeichen hinter den Vorschlag der nationalrätlichen WAK: «Gibt es Preise inklusive und exklusive Mehrwertsteuer, befinden wir uns auf dem besten Weg zurück zum intransparenten Nettopreissystem. Der Vorschlag des Ständerates ist deshalb sicher einfacher zu handhaben.» Dazu kommt, dass der WAK-Vorschlag für den Bund Steueranfälle von 170 Millionen Franken zur Folge hätte, der Ständeratsentscheid für einen reduzierten Mehrwertsteuersatz von 3 Prozent für das gesamte Logement hingegen nur 140 Millionen. Laut WAK-Mitglied Nationalrat Andrea

STE, Atlanta

«Switzerland first» in Nordamerika

Mit ihrer Formel «Switzerland Travel Experience» hat Schweiz Tourismus Nordamerika (und die Verkaufsförderung in Zürich) eine effiziente und professionelle Form der Destinationswerbung gefunden. Die Schweizer Anbieter konnten davon überzeugt werden, zuerst die Marke Schweiz zu verkaufen und erst dann ihre eigene Destination. Ebenfalls neu ist das Ausbildungsprogramm «Switzerland Network», mit dem die Reisebüroleute zu Schweiz-Spezialisten gemacht werden sollen. Seite 3

Protection du paysage

Une nécessité diversement perçue

Le paysage reste un atout majeur du tourisme suisse. Malgré cela, il fait l'objet de nombreuses atteintes qui le banalisent et l'enlaidissent. Si la nécessité d'une protection n'est pas contestée, son degré d'urgence est diversement apprécié. Confrontée à la concurrence, l'économie touristique est partagée entre l'obligation de préserver son patrimoine naturel et celle de remplir son tiroir-caisse. Par chance, les tendances actuelles et les goûts des consommateurs pourraient l'aider dans sa tâche. Page 15

ELSAFE®

Der sicherste elektronische Hotel-Zimmertresor weltweit.

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

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

Miele PROFESSIONAL

Profi-Waschmaschinen für das Gastgewerbe.
Telefon 056 / 417 24 62



keys Software. Eine Nasenlänge voraus.

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

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

keys
Informatik für Ihr Hotel

Umfrage: Lebensstil der Snowboarder

Die Snöber fallen nicht aus dem Rahmen

Die Snowboarder bringen nicht nur eine neue Sportart in die Winterkurorte, sondern auch einen neuen Lebensstil. Manchmal wird den Snöbern ein lockerer Umgang mit Haschisch oder Ecstasy nachgesagt. Eine Umfrage der hotel- und tourismus revue zeigt aber, dass die Snöber willkommene Kunden sind, die sich gut integrieren.

CHRISTINE KÜNZLER

Snowboarder werden immer wichtigere Kunden. Es werden auch immer mehr: Die Zahl in der Schweiz wird auf 90 000 geschätzt («Cash» vom 12. Januar). In Laax beispielsweise sind 70 Prozent der Gäste, die im Spätherbst und Frühwinter kommen, Snowboarder. Bei gewissen Events sind es 90 Prozent, hält die stellvertretende Verkehrsdirektorin, *Yvonne Mark*, fest. Allerdings wendet sich das Blatt nach Weihnachten: Da kommen die Skifahrer (70 bis 75%) und die Snöber gehören einer Minderheit an. Snowboarden ist nicht nur ein Sport, sondern auch ein Lifestyle. Diese andere Lebensart kann – muss aber nicht – bei Einheimischen und anderen Gästen auf Unverständnis stossen. Die Polizei von Saas-Fee hat laut eines Berichts im «Beobachter» Snowboarder allzu streng auf Haschisch kontrolliert. *Frank Bumann*, der Tourismusdirektor von Saas-Fee, relativiert: «Mir gefällt der Lebensstil der Snöber. Es wäre aber falsch, sie mit Drogen in Verbindung zu bringen.» 99 Prozent aller Snowboarder freuen sich an der Natur und tragen entsprechend Sorge zu ihrem Körper, hält er fest. «Wir haben bei einer Snowboard-Aktion harte Drogen entdeckt, deshalb verschärfen wir die Polizeikontrollen», erklärt er. Doch beschränken sich die Drogen nicht nur auf Snowboarder. «Wir wollen bewusst ein Zeichen setzen, denn wir möchten in unserem Dorf keine grössere Drogenszene.» Grundsätzlich seien die Snöber in Saas-Fee willkommen. «Sie bringen Bewegung in unser Dorf», so *Frank Bumann*. Saas-Fee richte sich auch stark auf dieses Kundensegment aus.

Drogen: «Kein Problem»

In den neun weiteren Snowboard-Orten, die alle im «Swiss Snowboarder's Guide» aufgeführt sind, sind Drogen laut Aussagen der befragten Tourismusfachleute kein Thema. Zumindest nicht eines, das mit den Snowboardern zusammen-



Die Snöber wollen nicht nur Fun auf der Piste, sondern auch in den Lokalen, die zu ihrem Lebensstil passen. (Foto: zvg)

hängt. Drogenkonsumenten finde man unter Skifahrern und anderen Sportlern ebenso wie unter Snowboardern, sind sich die Befragten einig. In Laax «wird auf der Piste gekiffit, wie wohl in jedem Schulhof», sagt *Armin Tanner* von den Bergbahnen Crap Sogn Gion AG. Probleme ergäben sich dadurch aber keine. In Lokalen und Bahnen werde den Hasch rauchenden Snöbern die Tür gewiesen. Doch in den Bahnen herrscht grundsätzliches Rauchverbot. «Es sind junge und unternehmungslustige Menschen, die wir akzeptieren und ernst nehmen». Die jungen Snöber bringen nicht zusätzliche Drogen ins Dorf», fasst *Rainer Lubasch* vom Verkehrsverein Meiringert zusammen. Meiringen sei zwar nicht von Drogen verschont geblieben, doch

das habe nichts mit den Snowboardern zu tun. Ähnlich spricht *Heinz Moser* aus Engelberg: «Es reicht vielleicht ab und zu einmal in einem Restaurant nach Haschisch, aber es ist keinesfalls so, dass man sich mit Ecstasy schlückenden und kiffenden Snowboardern konfrontiert sieht (vergleiche Kästen).»

Angebot angepasst

Sich auf das neue Kundensegment einstellen, heisst offen sein für die Bedürfnisse der Snöber. In Meiringen-Hasliberg begegnet man dem neuen Trend mit günstigen Betten und mit Pubs. Snowboarder-Hotels mit einfachen Zimmern auf der Basis von Halbpension gibt es vielerorts. Beispielsweise in Saas-Fee, Leysin und Davos. Das neu eröffnete

«Burger-King» trägt dem Wunsch nach günstiger und schneller Fast-food-Verpflegung der Davoser Touristen Rechnung. «Die Snowboarder sind aber auch Kunden in der Pizzeria», hält *Barbara Köfler* vom Verkehrsverein Davos fest. Abends trifft man sich in Insiderlokalen. Umgedacht haben auch die Engelberger Hoteliers: «Sie bieten wieder die einfachen Zimmer an», erklärt *Heinz Moser*. «Wir haben neu die günstige Unterkunftsmöglichkeit – auch Zimmer ohne Bad und WC – in unser Reservierungssystem aufgenommen.» Ein Preisbeispiel: Im Hotel «Engelberg» lässt sich ein solches Zimmer für 38 Franken pro Person und Nacht buchen. Im Titlisrestaurant sind – trendgemäss – eine Pizzeria und ein Mexikanisches Pub eingerichtet worden. Die Preise sind auch hier günstig: Pizzas zwischen 13.50 und 19 Franken, eine nahrhafte Suppe für 6.50, fünf Deziliter Mineralwasser zu 4 Franken.

Snowboarder gut integriert

Patricia Metzger von der Werbegemeinschaft Obertoggenburg: «Wir haben einen Snöbertreff. Dorthin gehen nicht nur Snowboarder, sondern auch Skifahrer.» Die verstehen sich nicht nur dort, sondern auch auf der Piste sehr gut, versichert *Patricia Metzger*. Im Toggenburg seien die Snowboarder seit Anfang an akzeptiert. Und: «Günstige Unterkunft konnten wir vorher schon anbieten.» Keine «eigentliche Snowboardszene» habe sich in Scuol gebildet, hält der Verkehrsdirektor *Roland Huber* fest. Er führt das auf die Tatsache zurück, dass sich diese Sportart in Scuol längerfristig entwickelt hat. «Wir haben die älteste Snowboardschule Europas.»

Von gut integrierten Snöbern wissen auch *Pierre Starobinski*, Tourismusdirektor von Leysin und *Bruno Huggler*, Marketingverantwortlicher von Crans-Montana zu berichten. In beiden Orten ist das ganze Skigebiet für Skifahrer und Snowboarder geöffnet. Günstig schlafen können die jungen Sportler in Leysin im Snowboarder-Hotel «Club Vagabonds» oder im Sportzentrum. «Man kann aber nicht generell sagen, dass Snowboarder schlafen und günstig essen wollen», so *Bruno Huggler*. In Adelboden bieten Pensionen einfache Zimmer an, erklärt *Marco Allenbach*.

Sun und Fun

Die Sonne lässt sich glücklicherweise weder durch pfiffige Verkehrsdirektoren noch durch irdische «Sonnenstrahlen» hervorzaubern. Dafür liegt der «Fun» wieder eher im menschlich beeinflussbaren Bereich. Und da lassen sich Tourismusfachleute, Hoteliers und Wirte etwas einfallen. In der Halfpipe, im Funpark und in all den andern Parks sind die Snöber unter sich. In Schneebars, Pubs, Discos Pizzerias und anderen In-Lokalen frönen die jungen Leute ihrem Vergnügen. Grosse und mittlere Events, Rennen und Gletscherfahrten sind gefragt. Die meisten Orte bieten verschiedene Packages (zum Beispiel Davos: drei Snowboard-Schnuppertage mit Zimmer/Frühstück, Halbtagesstube und Board-Miete für 350 Franken), Pauschalarrangements, Skipass, spezielle Wochenende, Rennen und anderes. Auf, dass die jungen Snöber nicht nur Leben in die Dörfer und Farbe auf die Pisten, sondern auch die Kassen zum Klingeln bringen. Und es sind, so denken viele, die Kunden von morgen.

«Wir haben keine Probleme»

Laut einer Umfrage im Nachrichtenmagazin «Facts» von letzter Woche rauchen 20 Prozent der Schweizer Jugendlichen Haschisch. Mit Kiffen begonnen haben die meisten, als sie 15, 16 oder 17 Jahre alt waren. Dagegen konsumieren weniger als 3 Prozent die Modedroge Ecstasy. Drogen gehören, so heisst es im «Facts», zum Alltag der 15jährigen *Sabine*: «Zu den Festen, die sie feiert, zum Snowboarden im Winter und zum Rollbrettfahren im Sommer.» Im Bericht ist die Rede von der inaktiven Techno-Jugend, von der die «meisten sogar beim Snowboarden oft nur im Schnee liegen, reden und Haschisch rauchen.»

Was die befragten Jugendlichen in «Facts» zu Protokoll geben, entspricht nicht den Erfahrungen der befragten Tourismusfachleute. Auch das Carunternehmen *Marti* hat über die jungen Fahrgäste im «Snöber-Bus bis jetzt nur Positives zu berichten. «Wir haben keine Probleme», versichert *Amadeus Amacker*. «Klar sind die Jungen etwas ausgeflippt und hören verrückte Musik, aber mit Drogen bringen sie überhaupt nicht in Zusammenhang.» Es handle sich da wohl eher um Vorurteile, glaubt er. «Das sind junge Menschen, die Freude an dieser Sportart haben», bringt *Amadeus Amacker* seine Erfahrungen auf den Punkt. CK

Informations- und Kommunikationstechnologien im Tourismus

Re-Engineering für mehr Kundennähe

Wurde vor einem Jahr am Enterkongress in Innsbruck noch über die Möglichkeiten der neuen Info-Highways gesprochen, so standen in diesem Jahr die durch die neuen Technologien veränderten Anforderungen an die touristischen Produkte und die geeignete Implementierung der touristischen Angebote in die elektronischen Märkte im Vordergrund. Die diesjährige Veranstaltung stand unter dem Titel «Re-Engineering der Tourismuswirtschaft».

STEFAN RENGGLI

Wie würden wir den Tourismus organisieren, wenn wir ihn neu gestalten könnten? Eine Antwort auf dieses Gedankenexperiment könnte lauten: Unsere Ausrichtung muss jene des Total Customer Focus sein, die totale Ausrichtung unseres touristischen Angebots auf die Bedürfnisse des Endkunden. Diese umfassende Endkunden-Orientierung erfordert meist eine komplette Umstrukturierung der bisherigen Unternehmung nach dem neuen Gesichtspunkt der absoluten Kundengerechtigkeit. Diese umfassende Umstrukturierung ist unter dem Begriff Re-Engineering aus dem Industriebereich bereits bekannt und fasst jetzt auch im Dienstleistungsbereich Fuss.

Ist Re-Engineering nicht, genauso wie Lean-Management und Total Quality Management, lediglich ein weiterer Management-Ansatz, ein neues Erfolgsrezept, das dem ratlosen Manager den ultimativen Erfolg verspricht und ihn eine Weile auf dieser neuesten Management-Modewelle surfen lässt? *Walter Schertler*, Professor am Europäischen Tourismusinstitut an der Universität Trier, glaubt an die Chancen und insbesondere an die Notwendigkeit des konsequenten Re-Engineering, wenn er auch eingesteht, dass diese Methode bei vielen ungenügend Informierten während einer optimistischen Phase viele Anhänger findet, die darin die vereinfachende Lösung ihrer Probleme sehen. Re-Engineering sei dort notwendig, wo Unternehmen in Zukunft keinen Ertrag mehr erwirtschaften werden, wenn sie lediglich das verbessern würden, was sie bisher immer gemacht hätten. Hinter dem Begriff Re-Engineering versteckt sich die notwendige Bereitschaft zum radikalen Wandel der eigenen Unternehmung. Der Markt ist äusserst schnelllebig. Der laufende Wertewandel bei den Kunden macht neue Strategien nötig. Re-Engineering heisst gemäss *Schertler* deshalb Überlebenssicherung des Unternehmens durch

- kompromisslose Orientierung an Kunden- und Marktanforderungen,
- radikales Ändern von Arbeitsabläufen und Geschäftsprozessen,
- konsequentes Sich-Verabschieden von

liebgewonnenen Gewohnheiten und Selbstverständlichkeiten und durch - schnellen Einsatz von Informations-systementechnologie.

Zentrale elektronische Medien

«Re-Engineering-Bedarf entsteht in erster Linie durch die Veränderung der Erfolgsfaktoren in Markt und Wettbewerb», betont *Schertler*. Im Tourismus heisst das, dass das kundenseitige hohe Bedürfnis nach Information immer schneller und umfassender befriedigt werden muss. Ein Anspruch, der nur mittels neuer Technologien eingelöst werden kann. Diese «disruptive technologies», diese bahnbrechenden Technologien eröffnen ihrem Anwender Kommunikationsmöglichkeiten, die mittels der herkömmlichen EDV nicht möglich waren. Wer sie zu nutzen versteht, kann sich auf dem zukünftigen noch stärker informationsgeprägten Markt besser behaupten, als jener Anbieter, der sich davor verschliesst. «Der erfolgreiche Unternehmer im Tourismus legt seinen Investitionsschwerpunkt in den Aufbau von Informations- und Kommunikationssystemen», gibt sich *Schertler* überzeugt. Re-Engineering als konsequentes, sehr forderndes Erfolgsmodell für die touristische Unternehmung der Zukunft ist für viele Touristiker ein zu umfassender und nicht als nötig erachteter Bruch mit ihrer bisherigen Unternehmensstrategie. Sie sehen in den neuen Technologien primär neue Vertriebskanäle ihrer bisher-

gen Produkte. An der Enter '96 wurde aber immer wieder betont, am zukünftigen touristischen Markt habe nur eine Chance, wer nicht Mittelmass, sondern ein herausragendes Produkt anbieten könne, das sich durch hohe Individualität einerseits und gleichzeitig eine sehr hohe Endkundennähe und Individualisierung (Customizing) auszeichne.

Präzise kommunizieren

Diese Produkt-Individualisierung und Endkundennähe stellt wesentlich höhere Kommunikationsanforderungen als ein 08/15-Produkt, profitiert aber am Markt letztlich von seiner verbesserten Kundennähe. *Schertler* formuliert die Herausforderung der Zukunft am Beispiel der Hotellerie: «Die Hoteliers dürfen sich nicht nur auf ihre Versorgungsfunktion beschränken, sie müssen die nächsthöhere Stufe der Wertschöpfung erreichen.» Der Vertrieb wird zunehmend zur direkten Aufgabe des Leistungserbringers, denn nur er kann die spezifischen Eigenschaften seines Produkts genügend präzise kommunizieren. Damit verbunden sind natürlich Folgen für die Retailer, die entweder vom Markt als überflüssig eliminiert werden, oder die es schaffen müssen, dem touristischen Produkt einen neuen Mehrwert beizufügen, indem sie beispielsweise dem Endkunden in der an Bedeutung gewinnenden Informationsbeschaffung behilflich sind. *Beat Schmid*, Professor am Institut für

Wirtschaftsinformatik an der Hochschule St. Gallen und «Vater» der Electronic Mail Bodensee betont, der Zugang zu den neuen Technologien sei mittlerweile ohne grosse Hürden möglich. «Die Infrastrukturen werden demokratisiert, die Herausforderung der Zukunft ist demnach nicht eine technische, sondern eine kognitive!»

1997 in Hongkong?

In den drei Jahren ihres Bestehens ist die Enter zu einer international bedeutenden Plattform für Informatiklösungen im Tourismus geworden. Dieser Internationalisierung soll auch in Bezug auf den Austragungsort Rechnung getragen werden: Die Enter wird voraussichtlich nicht mehr in Innsbruck stattfinden. Im Vordergrund steht derzeit ein Angebot für die Durchführung in Hongkong. Ebenfalls bereits ihr Interesse angemeldet haben Sydney und Edinburgh. Denkbar ist, dass die Enter weiterhin alle zwei Jahre in Innsbruck durchgeführt werden wird. Zur Enter '96 mit dem Thema «Re-Engineering der Tourismuswirtschaft» erscheint ein Tagungsband, der bei Congress Innsbruck, Rennweg 3, A-6020 Innsbruck, bestellt werden kann. Bei derselben Anschrift können auch die Vorträge des wissenschaftlichen Teils bezogen werden. STR

Switzerland Travel Experience, Atlanta

Starker Schweizer Auftritt in Nordamerika

Zufriedene Schweizer und begeisterte Nordamerikaner, das sind die Reaktionen auf die zweite «Switzerland Travel Experience» von letzter Woche in Atlanta. An den beiden Promotionstagen in der Olympia-Stadt arbeiteten Anbieter wie auch Nachfrager intensiv und effizient. Beim Gala-Abend im Georgia Dome erwiesen sich die Schweizer unerwartet als Stimmungskanonen.

ANDREAS NETZLE

Die zweite Auflage der Switzerland Travel Experience (STE) bekam von den 267 ins Sheraton Gateway Hotel Atlanta gereisten amerikanischen und kanadischen Buyers durchweg Höchstnoten von 8 bis 10. Lediglich vier No shows (2,5%) waren ein Zeichen dafür, dass die 1995 erstmals angewandte neue Formel beim Zielpublikum gut angekommen war. Die Qualität der Schweizer Anbieter und ihrer Präsentationen wurden gar mit 9 bis 10 Punkten bewertet. Nachdem in den früheren Swiss Travel Shows die Prospektensammler und Buffetstürmer überwogen, war diesmal die Qualität der Nachfrager bedeutend besser, wie Harry John vom Office de Tourisme Lausanne, einer der Initiatoren der neuen STE, befriedigt feststellte.

Switzerland first

Aus terminlichen Gründen wurden diesmal die Hot calls in den Städten vor der STE durchgeführt. Für einige noch ungewohnt war dabei die neue Philosophie, nach der zuerst und hauptsächlich die Schweiz bzw. der Vacation planner und erst danach die eigene Destination verkauft werden sollte. Auch die STE war nach dem Prinzip «Switzerland first»

aufgebaut: Zunächst wurden den Buyers von den Schweizer Anbietern die «six wonders», das heisst die auf den amerikanischen Markt zugeschnittenen sechs Attraktionen der Schweiz nahe gebracht. Erst danach konnten sich die Reisebüroleute bei den einzelnen Destinationen-Vertretern zu Gruppen- und Individual-Gesprächen einschreiben.

Aus- und Weiterbildung

Während die eine Hälfte der Buyers die Schweiz (näher) kennenlernte, wurde die andere Hälfte in der «Swiss Travel Academy» in Themen wie Neue Medien, Internet, Nischen-Marketing und Special-Interest-Tourismus aus- und weitergebildet. Die (vorwiegend älteren) Teilnehmer waren für die eher allgemeinen und grundsätzlichen Informationen der hochkarätigen amerikanischen Referenten sehr dankbar. Ebenfalls in der «Academy» konnten sich auch die Hauptsponsoren Swissair und Delta Airlines mit ihren Produkten und Schweiz-Programmen präsentieren. Schweiz Tourismus propagierte ihre Total-Quality-Initiative sowie das Weiterbildungsprogramm «Switzerland Network» (siehe unten).

Zu wenig Broschüren

Beim Debriefing im Anschluss an den STE zeigten sich alle Vertreter der 29 Schweizer Anbieter sehr zufrieden. Vom breiten Interesse der Amerikaner überrascht, waren einigen die Sales-Broschüren bereits am ersten Tag ausgegangen. Wer rasch schaltete, konnte mit FederalExpress über Nacht Nachschub aus dem zentralen ST-Mailinghouse in Chicago ordern. So auch Walter Loser von Crans-Montana – dies obwohl die Buyers bei ihrer Anmeldung eher wenig Interesse an «Sports and Adventures» zeigten. Ebenfalls zu reden gab die Verschiedenheit der eingeladenen Käufer. Neben Schweiz-Profis gab es eigentliche Neulinge, neben klassischen Reisebürover-

«The Noggelers» im Georgia Dome

Zum stimmungsmässigen Höhepunkt der «Swiss Travel Experience» wurde das Gala Dinner im Georgia Dome von Atlanta. Für rund 40 000 Dollar gehörte die mit 80 000 Zuschauern grösste überdachte Halle in den USA für eine Nacht den Schweizern. Um die amerikanischen Gäste so richtig in Stimmung zu versetzen, flog Swissair alle 46 Mann der Luzerner Guggenmusik «Noggelers» ein. In ihren Masken (vom Vorjahr) gaben sie in der riesigen Halle eine beeindruckende Vorstellung, welche später in eine nicht endende wollende Polonaise ausartete. Ebenfalls dabei war die bewährte Streichmusik Alder aus Urmäsch mit dem frischgebackenen Nationalrat Jakob Freund am Hackbrett.

In Atlanta, der Stadt von Coca-Cola und dem Nachrichtensender CNN,

durfte eine entsprechende Anspielung nicht fehlen. Den guten Beziehungen Roland Ottigers von Schweiz Tourismus New York war es zu verdanken, dass CNN-Nachrichtensprecher Riz Kahn (angeblich für ein Butterbrot) aus dem CNN-Studio eine Grussbotschaft verlas und anschliessend für die 300köpfige Gesellschaft die Konferenz machte. «Il faut montrer, que nous sommes des glatti Sieche», hatte ST-Präsident Paul Reutlinger am 2. Schweizer Tourismustag 1995 in Genf von den Touristikern gefordert. Wäre er in Atlanta dabei gewesen, hätte er sich davon überzeugen können – ebenso auch von der guten Organisation des Anlasses durch das «transatlantische Team» von Swissair Nordamerika und Schweiz Tourismus (New York und Verkaufsförderung Zürich). AN

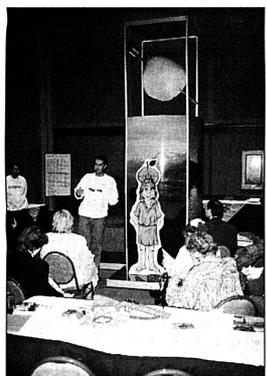
treten auch solche von Incentive-Agenturen. Für Incentive-Nachfrager müssen künftig eigene Broschüren und separate Gespräche vorgesehen werden.

Welcher Rhythmus?

Über die Häufigkeit dieses aufwendigen Events waren sich Veranstalter und Schweizer Teilnehmer nicht einig. Joe Bühler, Chef ST Nordamerika, plädierte für den alternierenden Rhythmus mit dem Swiss Travel Mart (1997 in Crans-Montana), an den ohnehin die 40 Top-Agents aus den USA eingeflogen würden. Bei einer jährlichen Austragung der STE fürchtet Bühler, die Erwartungen nicht erfüllen zu können und «zu früh ausgebrannt» zu sein. Einige Anbieter und tendenziell auch Swissair sprachen sich für eine jährliche STE aus, um in Nordamerika «am Ball zu bleiben». Deutschland mit «Germany for all sea-

sons» und Frankreich mit «French Travel Spectacular» seien in Amerika jedes Jahr präsent – ebenfalls im Januar!

Delta-Vertreter Michael J. Pewther beruhigte die Schweizer mit der Information, dass die Franzosen nur noch 130 Buyers (früher über 340) aufbieten könnten, mit ihnen keine individuellen Gespräche führten und der geschlossene und frische Auftritt der Schweizer von den anderen europäischen Ländern nicht erreicht würde. Wahrscheinlich wird die STE aus Kostengründen künftig alle zwei Jahre stattfinden. Das Gesamtbudget belief sich auf über 320 000 Dollar, an das Schweiz Tourismus und Swissair je 60 000 Dollar und die Anbieter im Schnitt je 7000 Dollar beisteuerten. In den Zwischenjahren steht eine von ST organisierte «Sales Week» für die Anbieter zur Diskussion, welche in Amerika ohnehin jährlich ihre Hot calls durchführen.



Der Tessiner Marco Sorgesa führte in das Thema «Culture, Castles and Heritage» – und ins Armbrustschiesen ein.



Nach der allgemeinen Einführung in die «six wonders» der Schweiz, fanden die klassischen Verkaufsgespräche in den Kojen statt, zunächst in Gruppen, später auch individuell.



CNN-Nachrichtensprecher Riz Kahn führte durch den Gala-Abend im Georgia Dome. Fotos: AN

Schweiz Tourismus

Schweizer «Top 20» am runden Tisch

Kurz vor ihrer Abreise an die Hot Calls in Nordamerika rief Schweiz-Tourismus-Direktor Marco Hartmann die Vertreter der zwanzig nach Übernachtungszahlen grössten Destinationen nach Zürich. Die «Top 20 of Switzerland» sei ein informelles Treffen zur offenen und direkten Information der lokalen Partner, die Regionen würden damit nicht umgangen, erklärte Hartmann. An der ersten Sitzung der «Top 20» vom 12. Januar wurden die Regionenverträge, ST-Tätigkeiten und insbesondere die Rolle der Orte in den Zukunftsmärkten besprochen. Die Tourismus-Direktoren nutzten das Forum ihrerseits, um untereinander Klartext zu reden. Insbesondere die «Exzentriker» im Schweizer Tourismus, der Luzerner Kurt Illi und der St.Moritzer Hanspeter Danuser, mussten sich von Kollegen den Vorwurf gefallen lassen, in dieser schwierigen Zeit nicht eben kollegial und solidarisch aufzutreten. Mit dem «Tourismus-Rat» besteht bereits ein beratendes Gremium für ST-Mitglieder, die mindestens 27 500 Franken Beitrag bezahlen. Die konstituierende Sitzung der 20 bis 25 Organisationen findet am 21. März in Bern statt. AN

«Switzerland Network»

ST bildet Schweiz-Spezialisten aus

Schweiz Tourismus Nordamerika hat ein Ausbildungsprogramm für Travel Agents, das «Switzerland Network» entwickelt (vgl. *htr* Nr. 36/95). Das Ausbildungs-Manual wird in seiner definitiven Form an der ST-Ländervertreter-Konferenz vom 8. bis 10. Februar in Bad Ragaz vorgestellt.

ANDREAS NETZLE

Bereits hat die «Rekrutierung» der jährlich etwa 200 zu Diplomierenden via Mailings und Fachzeitschriften begonnen. Laut ST New York gingen bislang 50 Bewerbungen ein. Das Handbuch für das Heimstudium wurde zusammen mit dem Institute of Certified Travel Agents (ICTA) und Mitgliedern des Switzerland Tourism Advisory Board entwickelt. Es ist nach den sechs zentralen Marketingthemen, den «six wonders» der Schweiz (nicht zu verwechseln mit den fünf Leitthemen) aufgebaut. Besteht ein Kandidat den Ferntest, be-

kommt er ein Diplom. Im nächsten Schritt besuchen 200 Diplomanden jährlich die Schweiz – erstmals im Oktober dieses Jahres. Dort müssen sie ihre Kenntnisse anwenden und eine viertägige Reise selbst organisieren. Anschliessend treffen sich alle zu einem zentralen Kongress.

Wer diese «Hürde» geschafft hat, darf sich Schweiz-Spezialist nennen. Als solcher profitiert er von verschiedenen Leistungen von Schweiz Tourismus: ST vermittelt Kunden direkt an die Spezialisten und listet sie auf ihrer Internet-Seite (<http://www.switzerlandtourism.ch>) auf. ST richtet eine spezielle Telefonnummer für Informationen für den Tourism-Spezialisten ein. So werden die Spezialisten Zugang zu Marktforschungs-Zahlen bekommen. Der Heimkurs (Manual, Video, Test) kostet 95 Dollar, die On The Spot Education (1 Woche in der Schweiz) 395 Dollar und die jährliche Erneuerung jeweils 50 Dollar. Letzteres wie auch die Zulassung zum Kurs ist von der IATA-Mitgliedschaft sowie einer bestimmten Anzahl verkaufter Schweiz-Reisen abhängig. Laut Joe Bühler, Chef von Schweiz Tou-

rismus Nordamerika sollen so bis zum Jahr 2000 etwa 750 Spezialisten und ebenso viele Diplomierte ausgebildet werden. Insgesamt verkaufen in den USA rund 18 000 Reisebüros Reisen nach Europa und der Schweiz. Etwa 4000 wurden von ST als «main producers» der Destination Schweiz identifiziert. Die Idee des «Switzerland Network», so Bühler, sei nicht neu. Doch sei die Schweiz gegenüber anderen Ländern einen Schritt weiter gegangen und habe insbesondere durch die Zusammenarbeit mit der ICTA einen hohen Qualitätsstandard erreicht.

Auch Schweizer im Netz

Am Network können auch Schweizer Anbieter mitmachen. Bis heute haben sich 22 Members (3000 – 4000 Dollar), ein Supporter (Mövenpick Hotels mit 25 000 Dollar, wovon 20 000 Dollar Barter) und ein Sponsor (Swissair mit 175 000 Dollar) eingeschrieben. Je nach Beitrag profitieren die Mitglieder von Vergünstigungen bei Werbeaufträgen und in Publikationen sowie der engen Zusammenarbeit mit den amerikanischen Schweiz-Spezialisten.

PANORAMA

Swissair war gut 1995 ausgelastet. Swissair transportierte im letzten Jahr mehr Passagiere und mehr Fracht als je zuvor. Die Transportleistung wurde um 8,3 Prozent gesteigert auf 3,513 Milliarden Tonnenkilometer. Bei einem um 7,6 Prozent erhöhten Angebot resultierte eine Rekord-Gesamtauslastung der Flugzeuge von 69,4 Prozent. 3,2 Prozent mehr Passagiere sind im letzten Jahr mit Swissair geflogen. Die Sitzauslastung stieg um einen Prozentpunkt auf 64,4 Prozent. Erneut belasteten Tariferosion und hohe Währungseinbußen die Umsätze. Dank der guten Verkehrsentwicklung und fortgesetzter Kostensenkungsmassnahmen erzielte die Swissair im Linienverkehr 1995 ein besseres Resultat als im Vorjahr. pd

*

Swissair: Airline des Jahres 1996. Swissair wurde in London mit dem Titel «Airline des Jahres 1996» ausgezeichnet. Die Leserinnen und Leser des englischen Geschäftsreisemagazin Executive Travel hatten in der jährlichen Umfrage des Magazins die Fluggesellschaft zur weltweit besten Airline gekürt. Swissair erhielt die beste Bewertung sowohl für Economy- und Business-Klasse auf Kurzstreckenflügen wie auch als beste Fluggesellschaft für Kurzstrecken und für das beste Bodenpersonal. Die Fluggesellschaft Crossair, ein Mitglied der Swissair-Gruppe, gewann darüber hinaus die Kategorie der besten Regionalfluggesellschaft. Crossair wurde vor allem für die Top-Qualität des Produkts, die Zuverlässigkeit und den gleichbleibend guten Service ausgezeichnet.

Gold bekam Swissair aber noch einmal: Über 2200 Vielflieger aus zehn europäischen Nationen kürten den Schweizer Nationalcarrier wie schon im Vorjahr zur besten Fluggesellschaft Europas. Crossair erreichte bei der allgemeinen Kundenzufriedenheit hinter Swissair den zweiten Platz. pd

SWISSORAMA

Luzerner Tourismusgesetz verabschiedet. Der Luzerner Grosse Rat hat in zweiter Lesung das neue Tourismusgesetz verabschiedet. Der Rahmen für die Kurtaxen – bisher zwischen 20 Rappen und zwei Franken – wird auf 40 Rappen bis 4 Franken verdoppelt. Die Beherbergungsabgabe wird von bisher 10 auf neu 30 Rappen pro Person und Logiernacht erhöht. Nach nochmaliger kontroverser Diskussion hat der Grosse Rat definitiv den Gemeinden die Kompetenz übertragen, eine Tourismusabgabe einzuführen, schreibt die Neue Luzerner Zeitung. Umstritten war bereits bei der ersten Lesung der neue Paragraph, nach dem die Gemeinden eine Abgabe auf dem tourismusbedingten Umsatz erheben können: Die Tourismusabgabe auf Dienstleistungen und Waren. Der Staatsbeitrag an das Tourismusmarketing der touristischen Organisationen beträgt in der Regel 50 Prozent der Patentabgaben der gastgewerblichen Betriebe. CK

*

Wakker-Preis für Basel. Die Stadt Basel erhält den Wakker-Preis 1996 des Schweizerischen Heimatschutzes. An wegweisenden Beispielen habe Basel in den letzten 15 Jahren gezeigt, wie sich heutige Architektur ohne Anbiederung in historische Ensembles einordnen lasse. Der diesjährige Wakker-Preis hatte das Thema «Alt und Neu im Dialog». Die bisherige Basler Baukultur entspricht dieser Vorgabe in mancher Hinsicht. Heute herrsche in Basel ein für Architekturfragen offenes Klima. Gewachsen worden sei es durch das Europäische Jahr für Denkmalpflege und Heimatschutz 1975 und durch höchst motivierte und kompetente Architekten. Übergeben wird der Preis im Juni. sda

*

Kein Benzinprivileg mehr für Samnaun. Die nationalräthliche Kommission für Wirtschaft und Abgaben (WAK) sieht keinen Grund, den Samnaunern ihr Benzinprivileg weiterhin zu gewähren, schreibt die «Bündner Zeitung». Samnaun wird nun dem Mineralölsteuergesetz unterstellt. Davon ist das Zollfreistatut nicht generell betroffen. Schnaps, Zigaretten und Parfums bleiben abgabefrei. Die WAK gewährt den Samnaunern eine Übergangszeit von 15 Jahren, obwohl der Bundesrat in seinem Entwurf 10 Jahren vorgesehen hatte. CK

Diplomprüfung Tourismusexperten

Schwierigere Prüfung oder schlechtere Kandidaten?

23 Kandidatinnen und Kandidaten konnten in Bern ihr Tourismusexperten-Diplom entgegennehmen. 14 Prüflinge haben nicht bestanden; die höchste Durchfallrate in der noch jungen Geschichte der eidg. Tourismus-Experten. Wurde der Tarif für den begehrten Titel verschärft?

STEFAN RENGGLI

Das Absolvieren des Vorbereitungskurses sei genauso wertvoll wie das Bestehen der Prüfungen, meinte anlässlich der Tourismusexperten-Diplomfeier der Präsident der Prüfungskommission, **Markus Lergier** aus Pontresina. Dies dürfte allerdings nach zwei Jahren intensiver berufsbegleitender Ausbildung für die Gescheiterten nur ein schwacher Trost sein. An Ausbildung und Prüfung zum eidgenössisch diplomierten Tourismusexperten ist angesichts der hohen Durchfallquote teilweise Kritik laut geworden. Der Vorbereitungskurs vermög den Erwartungen an die höchste ausserakademischen Tourismusausbildung oft nicht standzuhalten, ebenso sei das Zusammenspiel zwischen Schul- und Prüfungstoff nicht immer gewährleistet. Als Vertreter der Absolventinnen und Absolventen sprach an der Diplomfeier **Bruno Gantenbein** vom Kur- und Verkehrsverein Disentis, er anregte, die Relevanz des Lernstoffes müsste teilweise überdacht werden. Und für Kandidatinnen und Kandidaten, die vor ihrer Touris-

musexperten-Ausbildung bereits eine höhere Fachschule für Tourismus besucht hätten, sei der Lehrstoff oft zu ähnlich; lediglich die Prüfungsfragen seien auf einem schwierigeren Niveau, kritisiert die erfolgreiche Absolventin **Daniela Brüngger** vom Verkehrsbüro Einsiedeln.

Mutigere Kandidaten

Für die höhere Durchfallquote sieht **Gottfried F. Künzi**, STV-Direktor und Tourismusexperten-Prüfungsleiter aber andere Gründe: «Die Schulen haben die Kandidatinnen und Kandidaten ermutigt, zur Prüfung anzutreten.» Nicht immer seien aber hierzu die inhaltlichen Voraussetzungen erfüllt gewesen. Deshalb sei jetzt die Durchfallquote höher als bei den vorhergegangenen Prüfungen. Den Vorwurf, Lerninhalte des Vorbereitungskurses und Prüfungstoff hätten nicht genügend übereingestimmt, lasse er nicht gelten; die nötigen Kontakte zwischen Lehrern und Experten hätten durchaus bestanden. Aber auch er sei mit der hohen Durchfallquote nicht glücklich, meint Künzi. Er könnte sich deshalb vorstellen, dass in Zukunft die Schulen Zwischenprüfungen veranstalten würden, die den Schülerinnen und Schülern eine Kontrolle ihres Wissensstandes ermöglichen und damit der eigenen Standortbestimmung dienen würden.

Zwar sei in diesem Jahr der Anteil der durchgefallenen Kandidaten höher, als bei den Prüfungen 1991 und 1993, räumt Lergier ein, umgekehrt hätten sich aber weniger Kandidatinnen und Kandidaten vor der Prüfung zurückgezogen. Die addierten Anteil jener, die gar nicht zur

Prüfung erschienen seien und jener, die die Prüfung nicht bestanden hätten, sei gegenüber den Vorjahren in etwa stabil. Tatsache sei, dass wohl zahlreiche Kandidatinnen und Kandidaten den äusserst hohen Aufwand für diese berufsbegleitende Ausbildung unterschätzt hätten. Die Prüfungskommission wolle aber aus den diesjährigen Erfahrungen Lehren ziehen und führe Anfang Februar eine «Manöverkritik» durch, zu der auch zwei Kandidaten eingeladen seien, ergänzte Lergier. Auch für die Trägerverbände der Tourismusexperten-Ausbildung besteht angesichts der höheren Durchfallrate kein Handlungsbedarf. VSTD-Präsident **Max Nadig** sieht ebenfalls die Erklärung im geringen Anteil jener Kandidatinnen und Kandidaten, die gar nicht erst zur Prüfung angetreten sind: «Rechnet man diese mit ein, so lag der Prozentsatz der Gescheiterten auch in den vergangenen Jahren immer bei 40 Prozent.»

98 Tourismusexpertinnen und -experten aus fünf Jahrgängen konnten bisher diplomiert werden. Jetzt hat die Prüfungskommission den Prüfungstoff und das Prüfungsreglement einer Revision unterzogen. Hauptsächliche Änderung ist die stärkere Gewichtung der Bereiche Unternehmensführung, Rhetorik und Kommunikation, wogegen die Bereiche Rechnungswesen und Informatik etwas zurückgenommen werden. An der Diplomfeier in Bern wurde zudem der zurücktretende Präsident der Prüfungskommission, **Markus Lergier**, verabschiedet. An seine Stelle tritt **Roland Huber** vom Verkehrsverein Scuol.

Siehe auch Seite 18

Ferienmessen



Mehr Besucher an der Fespo

Die 6. Auflage der Zürcher Ferien- und Freizeitmessen Fespo konnte die Besucherzahlen im Vergleich zu 1995 knapp steigern. Hauptattraktionen waren die Anbieter aus den USA sowie Trendsportarten. Nach dem Misserfolg des als Fachmesse geplanten STW am vergangenen Mittwoch konnte die darauffolgende Publikumsmesse Fespo in Zürich immerhin einen kleinen Zuwachs an Besuchern registrieren. Mit 74 685 Messebesuchern verzeichnete die Ausstellung für Ferien, Sport und Freizeit 3,7 Prozent oder 2 674 mehr Eintritte als im Vorjahr. Die Zahl der Aussteller konnte mit 662 gegenüber

dem Vorjahr nicht erheblich gesteigert werden. Laut offiziellen Angaben wurde vor allem während den beiden ersten Messtagen gute Frequenzen feststellbar. Fespo-Direktor **Peter Plan** wertet dies als Trend zum gezielten Besuch und weg vom eigenlichen Spektakel. Den grössten Publikumsandrang meldeten die Aussteller in den Hallen der amerikanischen und kanadischen Anbieter. Ebenfalls als Erfolg titulierte die Schweizer Leistungsträger aus dem Berner Oberland, dem Wallis und dem Kanton Graubünden die 6. Fespo.

(Foto: Stephan Wehrle)

SW

Switzerland's Travel Trade Fair 96

STW: Die Fachleute kamen nicht

Der erste STW – das Pendant zum TTW in Montreux – fand in Zürich eininhalb Tage vor der Fespo statt. Die Fachmesse ist in dieser Form die erste und zugleich die letzte: Die Kunden blieben aus. Offenbar herrscht für eine Fachmesse in diesem Rahmen kein Bedürfnis.

CHRISTINE KÜNZLER

Ein tristes Bild bot sich am STW in den Zürcher Messehallen: Leere Gänge, wohin man schaute. Hinter den Ständen warteten die regionalen, nationalen und internationalen Anbieter von touristischen Leistungen vergeblich auf Kundinnen und Kunden. 250 Männer und Frauen setzten am Mittwoch einen Fuss in die Fachmesse, 420 Anbieter beteiligten sich daran. Erwartet hatte der Organisator, **Peter Plan**, Direktor der Wigma Expo AG, zwischen 2000 und 2500 Fachleute. Das Publikum strömte erst am Donnerstag nachmittag in die Messehallen, als die Fespo ihre Türen öffnete. STW steht für Switzerland's International Travel Trade Fair und ist eine internationale Reisefachmesse. Sie unterscheidet sich vom STW in Montreux dadurch, dass sie anfangs und nicht Ende Jahr stattfindet und anders strukturiert ist. Die Interessenten konnten, wenn sie wollten, mit den Ausstellern fixe Gesprächstermine von 20 Minuten Dauer zum voraus vereinbaren. «Die Idee, vor der Publikumsmesse noch eine Fachmes-

se zu organisieren, kam von den Ausstellern», sagte Peter Plan. «Sie regten an, die Infrastruktur der Fespo für den STW zu nutzen.» Zudem habe auch der Standort Zürich für die Fachmesse gesprochen. «In dieser Kombination haben nicht nur Leistungsträger aus dem Tourismusbereich, sondern auch Verbände Gelegenheit, sich vorzustellen», so Peter Plan. Die vier grossen Reiseanbieter, Kuoni, Hotelplan, Imholz, und Reisebaumeister, sahen den Sinn einer zweiten Fachmesse nicht ein und boykottierten den STW.

«Eine grosse Enttäuschung»

Das Ziel, 80 Prozent aller Fespo-Aussteller auch für den STW zu gewinnen, hat Peter Plan erreicht. 350 fixe Besprechungstermine habe die Wigma koordiniert. Trotz dieses Teilerfolgs ist der STW «eine grosse Enttäuschung für die Aussteller, für mich und für mein Team», gibt der Direktor unumwunden zu. Peter Plan sucht den Misserfolg hauptsächlich in den negativen Schlagzeilen um den STW in Bezug zum Konkurrenzanlass TTW. «Viele Tourismusfachleute waren wohl des Themas leid und sind deshalb nicht gekommen», mutmasst er. Fazit: Der STW wird in dieser Form nicht mehr durchgeführt. «Er entsprach offensichtlich keinem Bedürfnis», zieht Peter Plan Bilanz. Der Direktor sucht aber bereits nach anderen Möglichkeiten: Sozial Events während der Fespo oder einen VIP-Lunch, um Kontakte zu knüpfen beispielsweise. «Das Thema Fachveranstaltung in der Deutschschweiz ist für mich aber noch nicht vom Tisch». Für

den jungen Direktor, der im Oktober letzten Jahr zur Wigma gestossen ist, «ist der STW zwar ein harter Einstieg aber doch eine wertvolle Erfahrung.»

Aus Solidarität am STW

Viktor Bortler, Vizedirektor des Walliser Verkehrsvereins, will sich noch nicht abschliessend zum STW äussern. «Wir werden die Fachmesse im März an der Kurdirektorenkonferenz analysieren», sagt er. Angesichts der wenigen Besucherinnen und Besucher sei es möglicherweise sinnvoller, den STW nur einen halben Tag, lang, das heisst, am Vormittag des Eröffnungstags der Fespo, durchzuführen. Für Viktor Bortler geht es aber auch darum, etwas Neues auszuprobieren und Möglichkeiten zu nutzen. Teilgenommen habe der Walliser Verkehrsverband aus Solidaritätsgründen und nur wegen der Fespo. «Für mich ist das Präsenzsein an einer Messe ein Muss».

Nichts zu rühmen hat auch der Vizedirektor des Verkehrsvereins Berner Oberland, **Beat Anmeler**. Einmal mehr habe sich am STW gezeigt, dass die Schweizer Reisebranche kein Interesse am Schweizer Tourismus habe. Gebucht werde nicht. «Die Teilnahme am STW hat sich nicht gelohnt. Wir müssen diesbezüglich nochmals über die Bücher.» Möglicherweise kann die Hotelkette Sunstar am STW einen Erfolg verbuchen. «Wir hatten zwei Kontakte, die etwas bringen könnten», erzählt **Renate Stutz**. Aber ansonsten: «Gähnende Leere», stellt sie fest. «Wir wollen den Fachleuten beweisen, dass man auch in einem Schweizer 4-Stern-Hotel günstig übernachten kann.» Ihre Hoffnungen, einige der 1400 Betten der Sunstar-Hotels an die Frau oder an den Mann zu bringen, haben sich am STW nicht erfüllt. Ein paar Interessenten hätten zwar fixe Besprechungstermine vereinbart, doch seien es solche, mit denen sie ohnehin in Kontakt sei.

Als Attraktion präsentierte die Wigma den Stand des Verbands für Frauen im Tourismus (fit). Für dessen Co-Präsidentin, **Ingrid Cavagn**, wäre der STW eine gute Gelegenheit, sich vorzustellen und neue Mitglieder zu werben. Der Verband wurde im November letzten Jahres gegründet und zählt 140 Mitglieder. Fit will ein Frauennetzwerk bilden, die Anliegen der Frauen im Tourismus vertreten, und bietet Kurse an. Ingrid Cavagn: «Eine Messe ist eine gute Plattform, um mit den Leuten ins Gespräch zu kommen.»

SBG-Touristikerumfrage

Weitere Einbussen erwartet

Die Erwartungen der Kurdirektoren für die Wintersaison 1995/96 sind – nach einem enttäuschend ausgefallenen Weihnachtsgeschäft – wenig zuversichtlich. Dies geht aus einer im Januar durchgeführten Umfrage der Schweizerischen Bankgesellschaft (SBG) hervor. Jeder zweite Kurdirektor erwartet für die Hotellerie weitere Einbussen bei den Logiernächten.

ULRIKE BALDENWEG-BÖLLE*

Das Feiertagsgeschäft fiel in der Hotellerie erneut enttäuschend aus. Jeder zweite von der SBG befragte Kurort verzeichnete über die Festtage weniger Übernachtungen als im – bereits schwachen – Vorjahr. Demgegenüber profitierten die Bergbahnen und Skilifte vom Schneesege der Weihnachtstage. In über 40 Prozent der Wintersportorte beförderten die Bahnen zwischen Weihnachten und Neujahr mehr Personen als im Jahr zuvor. Für die gesamte Wintersaison 1995/96 (November–April) erwartet jeder zweite Kurdirektor weitere Einbussen bei den Logiernächten – dies, nachdem bereits im Winter 1994/95 6,3 Prozent weniger

Übernachtungen als im Vorjahr registriert worden waren. Immerhin hat sich die Einschätzung der Wintersaison gegenüber der letzten SBG-Umfrage im September geringfügig verbessert.

Mehr asiatische Gäste

Besonders skeptisch sind die Kurdirektoren bezüglich der Übernachtungen ausländischer Gäste: In drei von vier Wintersportorten rechnet man mit einem weiteren Einbruch. Vor allem Touristen aus Deutschland, Italien und Grossbritannien dürften vermehrt ausbleiben, während voraussichtlich mehr Erholungssuchende aus asiatischen Ländern ihre Ferien in der Schweiz verbringen werden. Demgegenüber erwarten «nur» knapp 40 Prozent der Kurdirektoren einen weiteren Rückgang der Übernachtungen von Schweizer Gästen. Bei 50 Prozent der befragten Wintersportorte geht man davon aus, dass Schweizer Touristen gleich häufig wie in der Wintersaison 1994/95 in Hotels ihres Ortes übernachten werden. Weniger pessimistisch als bei den Hotelübernachtungen äussern sich die befragten Kurdirektoren bezüglich der erwarteten Übernachtungen in der Parahotellerie. Die Einschätzung des Winterhalbjahres 1995/96 fällt in den Städten noch zurückhaltender als in den Ferienorten aus. Unter den sechs befragten Städten mit überwiegender Geschäftstourismus befragt man in vier Orten tiefere Logiernächtezahlen. Dabei wird der allgemeine Freizeittourismus skeptischer als der Geschäftstourismus beurteilt.

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



Wenn Kunden ausbleiben, unterhalten sich die Aussteller miteinander. Foto: CK

Frequenz-Entwicklung in wichtigen Fremdenverkehrsorten der Schweiz¹

Übernachtungen in	Entwicklung über Weihnachten/Neujahr 1995/96			Schätzung für Winter 1995/96 (November bis April)		
	↗	→	↘	↗	→	↘
Anzahl der befragten Fremdenverkehrsorte						
– Hotels	5	12	18	4	13	16
– Ferienwohnungen	2	21	10	2	22	6
Frequenzen bei						
– Bergbahnen/Skiliften	2	9	19	5	17	7

¹ Ergebnisse der SBG-Umfrage vom Januar 1996 (Vorjahresvergleich)

Hotellerie verlor 2 Millionen Logiernächte

1995 erlitt die Schweizer Hotellerie einen Verlust von rund 6 Prozent oder fast 2 Millionen Übernachtungen. Der Rückgang der ausländischen Gäste verlief weniger rasant als bei den Schweizern. Noch sind zu wenig Details bekannt, um das Resultat zu analysieren. Immerhin ist bekannt, dass der traditionell positive Saldo der Fremdenverkehrsbilanz 1995 weiter schrumpfte.

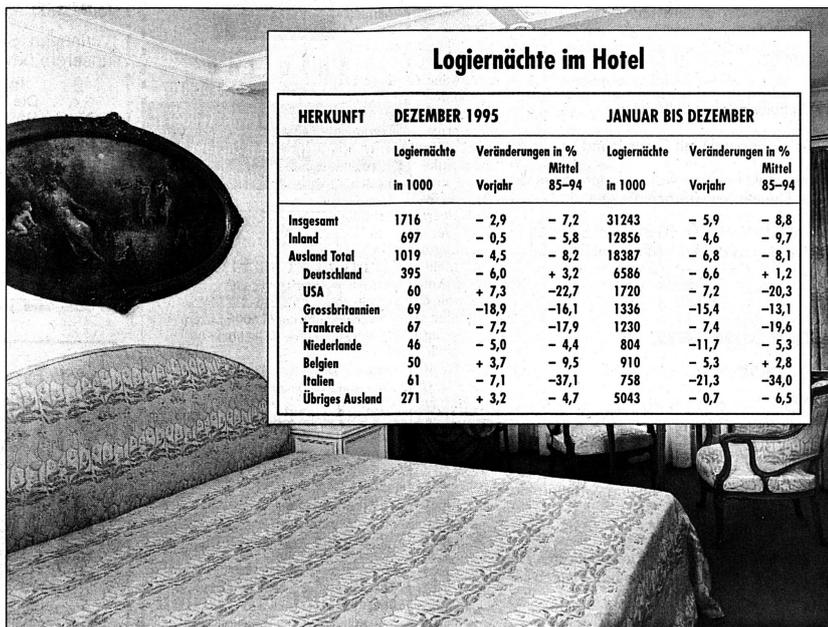
URS MANZ

Aufgrund der bis jetzt vorliegenden ersten provisorischen Ergebnisse rechnet das Bundesamt für Statistik (BFS) für das vergangene Jahr mit 31,24 Millionen Übernachtungen in der Schweizer Hotellerie. Das ist ein massiver Rückgang von 1,96 Millionen Logiernächten oder von rund 6 Prozent. Dabei dürfte die Nachfrage aus dem Inland um 4,6 Prozent (-0,62 Mio. LN) und diejenige aus dem Ausland um 6,8 Prozent (-1,34 Mio. LN) unter dem Stand des Vorjahres liegen. Letztmals wurde vor 16 Jahren ein ähnlich schlechtes Resultat ausgewiesen.

Einzig aus dem asiatischen Raum zeichnet sich eine positive Entwicklung der Nachfrage ab. Dagegen erwartet das BFS aus Italien (-21%/206 000), Grossbritannien und Deutschland (-6,6%/466 000) grosse Einbußen. Die Statistiker betonen aber, dass die Übernachtungen aus Deutschland, trotz des zu erwartenden Verlustes, wohl immer noch um rund ein Prozent über dem Durchschnitt der letzten zehn Jahre liegen.

Schwierige Bedingungen

Die Gründe für den enormen Logiernächteschwund in der Schweizer Hotellerie von rund 2 Millionen Logiernächten sind bekannt. Internationale Wettbewerbsnachteile durch ungünstige Wechselkursverhältnisse, die Mehrwertsteuer und hohe Kostenstruktur, Konjunkturschwäche in den meisten grossen Herkunftsländern, flau Konsumstimmung der Gäste aus dem In- und Ausland, tiefe Kosten für Auslandsreisen der Schweizer, anhaltende Abnahme der durchschnittlichen Aufenthaltsdauer der Gäste, generell wachsender Konkurrenz-



Das Jahr der leeren Betten: 1995 erlitten die Schweizer Hotels einen Verlust von fast 2 Millionen Übernachtungen.

Foto zvg/Tabelle htr/Quelle BFS

Logiernächte im Hotel

HERKUNFT	DEZEMBER 1995			JANUAR BIS DEZEMBER		
	Logiernächte in 1000	Veränderungen in % Vorjahr	Veränderungen in % Mittel 85-94	Logiernächte in 1000	Veränderungen in % Vorjahr	Veränderungen in % Mittel 85-94
Insgesamt	1716	- 2,9	- 7,2	31243	- 5,9	- 8,8
Inland	697	- 0,5	- 5,8	12856	- 4,6	- 9,7
Ausland Total	1019	- 4,5	- 8,2	18387	- 6,8	- 8,1
Deutschland	395	- 6,0	+ 3,2	6586	- 6,6	+ 1,2
USA	60	+ 7,3	-22,7	1720	- 7,2	-20,3
Grossbritannien	69	-18,9	-16,1	1336	-15,4	-13,1
Frankreich	67	- 7,2	-17,9	1230	- 7,4	-19,6
Niederlande	46	- 5,0	- 4,4	804	-11,7	- 5,3
Belgien	50	+ 3,7	- 9,5	910	- 5,3	+ 2,8
Italien	61	- 7,1	-37,1	758	-21,3	-34,0
Übriges Ausland	271	+ 3,2	- 4,7	5043	- 0,7	- 6,5

druck unter den Reiseländern und ein zum Teil zu wenig attraktives Angebot. Einen erheblichen Verlust an Logiernächten erlitt die Schweizer Hotellerie wohl auch durch die abgespeckte Armees 95.

Auch die Konkurrenz leidet

Auch in Österreich gingen die Übernachtungszahlen 1995 weiter zurück. Insgesamt wurden dort im vergangenen Jahr 117 Millionen Übernachtungen (-4,3%) registriert. Schon im Vorjahr hatte es Einbußen von knapp 4 Prozent gegeben. Im Gegensatz zu den Zahlen des BFS beinhalten diese Angaben allerdings die Hotellerie und die Parahotellerie. Auch in Österreich machen immer weniger ausländische Gäste Ferien. 1995 buchten sie nur noch 87 Millionen Übernachtungen. Das entspricht einem

Rückgang um 5,7 Prozent. Ausschlaggebend war das Ausbleiben der deutschen Gäste (-5,8%). Zwei von drei Ferien-gästen in Österreich kommen aus Deutschland.

Auch in der Alpenrepublik hat sich die Fremdenverkehrsbilanz durch vermehrte Auslandsreisen der Österreicher letztes Jahr deutlich verschlechtert (vgl. Kasten). 1995 wies die Bilanz umgerechnet noch ein Plus von 3,2 Milliarden Franken aus, 1991 waren es noch 8,1 Milliarden.

Das schlechte Resultat der Schweizer Hotellerie wird durch die Entwicklung der weltweiten Touristenströme im vergangenen Jahr relativiert. Gemäss der Welt-Tourismus-Organisation erhöhte sich die Zahl der Feriengäste 1995 zwar noch um 3,8 Prozent auf 567 Millionen. Das Wachstum verlangsamte sich jedoch deutlich. 1994 wurde noch ein Plus von 5,4 Prozent registriert.

Der Kampf geht 1996 weiter

Die Konjunkturforschung Basel AG BAK rechnet nicht damit, dass sich die erschwerten Rahmenbedingungen der Schweizer Hotellerie bald ändern werden. Vielmehr rechnet das BAK mit einem Rückgang der Wertschöpfung in dieser Branche von 3,3 Prozent. Es rechnet mit einem Fortgang des Strukturwandels in der Hotellerie. Im vergangenen Jahr stellten gemäss BFS rund 70 Hotels ihren Betrieb ein. Das BAK erwartet einen fortschreitenden Konzentrationsprozess und eine weitere Erhöhung der durchschnittlichen Betriebsgrösse.

Laut Marco Hartmann, Direktor von Schweiz Tourismus (ST), wird 1996 das «Angebot Schweiz» noch konsequenter auf spezifische Gästeinteressen und -segmente massgeschneidert. Ein Marketing- und Werbeplan sieht für das laufende Jahr über 300 Promotion-Aktionen in der Schweiz und in den wichtigsten Herkunftsländern vor.

Kommentar

«Jetzt erst recht»

Die Schweizer Hotellerie hat 1995 fast 2 Millionen Logiernächte verloren. Damit erlitt sie mehr als 200 Millionen Franken Umsatzeinbußen. Das ist dramatisch! - Um daraus präzise Schlüsse ziehen zu können, fehlen aber noch diverse Details. Die Zahlen aus der Parahotellerie liegen noch nicht vor. Aus bekannten Gründen werden sie ohnehin nur rudimentär sein. So wird man nur schwer eruiieren können, ob Hotelgäste in die Parahotellerie abgewandert sind. Für die Hotellerie stellt sich die Frage, ob sich auch im vergangenen Jahr die Verteilung der Gäste auf die Hotelkategorien verändert hat. Welches sind die effektiv am Markt erzielten Preise? Auch liegen die Angaben für die Regionen und für die Städte noch nicht vor. Interessant wird auch sein, die Verteilung der 1995 «verbliebenen» Logiernächte zu analysieren. Wird sich der schon im Sommerabschluss ersichtliche Trend nach mehr Geschäfts- und Städtetourismus weiter abzeichnen? Wie haben sich die Angebotsgruppen entwickelt? Flossen Gäste von einem Segment ins andere ab? - Wichtig ist nun die Reaktion der Schweizer Hotellerie. Vorzugsweise sollte sie unter dem Motto: «Jetzt erst recht» stehen.

Und noch etwas. Aussagekräftiger wären wohl die Zahlen für das Tourismusjahr. Es reicht vom November bis Oktober und beinhaltet je eine volle Winter- und Sommersaison. Wegen den präziseren Aussagen würde die Vereinheitlichung der regionalen und nationalen Statistiken auch in der Publikumspressen begrüsst.

Urs Manz

Wer liefern will, muss bezahlen

Unstimmigkeiten zwischen der Trägerstiftung des Kultur- und Kongresszentrums Luzern und der Betreibergesellschaft Swiss International Hotels (SIH): Lieferanten müssen sich schon heute einkaufen, schreibt die «Neue Luzerner Zeitung».

Die Differenzen haben sich ergeben, weil die Trägerstiftung die Art und Weise der Kapitalbeschaffung durch die Betreibergesellschaft als «ungewöhnlichen Weg» bezeichnet hatte. Wer ab 1998 liefern will, muss sich bereits heute in die Betreibergesellschaft einkaufen, lautet die Devise von Swiss International Hotels (SIH). Die Rede ist von 100 000 Franken, die ein künftiger Zulieferer einbringen muss. Hanspeter Balmer, Präsident der Trägerstiftung, spricht in der «Neuen Luzerner Zeitung» von «wenig durchdachtem Vorgehen». SIH-Präsident Dominik Betschart sieht dies allerdings anders: Dieses Vorgehen sei in vielen Branchen durchaus üblich. 100 000 Franken zusätzlich einem Agio von 10 Prozent für Entwicklungs- und Pionierarbeit sei angesichts von zehn Jahre dauernden Lieferverträgen in Millionenhöhe ohne Werbeaufwand absolut gerechtfertigt. Nicht glücklich ist die Trägerstiftung auch über die Kapitalstruktur. Mit einem Bruchteil des Aktienkapitals würden sich zehn SIH-Hotels die Stimmrechtsmehrheit sichern. Der Vorvertrag ist noch nicht unterzeichnet. VY

Tessin

Arbeitslosenrekord

Im Kanton Tessin ist man, was Arbeitslosigkeit betrifft, wieder soweit wie während der grossen Wirtschaftskrise 1937: Im Dezember 1995 registrierte man mit 8,1 Prozent Arbeitslosenrate oder 11 317 Personen ohne Arbeit wieder die Werte, die Tessin führt damit auch die Negativliste der Schweizer Kantone an. Die Tessiner Hotellerie ist stark mitbetroffen, litt sie doch als traditionelle Branche während der Boomjahre durch die Überhitzung des Immobilienmarktes, der durch Schwarzgelder aus dem Ausland mitaufgebläht wurde. Wegen der hohen Abhängigkeit von Touristen sind die saisonalen Schwankungen nicht nur der Hotellerie, sondern der gesamten Wirtschaft viel höher als im Schweizer Durchschnitt. Locarno, die grösste Touristenregion im Tessin, weist sogar 10,5 Prozent Arbeitslosenquote auf! Was die offizielle Statistiken nicht ausweisen: Die Tessiner Arbeitslosigkeit wird wahrscheinlich doppelt so hoch ausfallen, würden die Abgänge der Grenzgänger mitgezählt. Viel Arbeitslosigkeit ist somit exportiert worden. Der Zusammenbruch der Boom-Branchen wurde durch den starken Franken noch beschleunigt. Der Hotellerie kommt demgegenüber im Tessin die Rolle eines traditionellen sprich für Stabilität sorgenden Wirtschaftsbereichs zu. APK

REKLAME



Nicole Banzer,
Hotel Weiss Kreuz,
Thusis/Viamala, profitiert von:

FIDELIO
Front-Office
vom Hotelspezialisten

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

HOT-TELL

Berner Hotelbaustopp wegen Anwohnerbeschwerden: Die Kongress + Kursaal AG respektive ihre Tochter «Hotel Allegro Bern AG» musste als Bauherrin die Arbeiten am Hotel beim Kursaal in der Stadt Bern vorerst einstellen. Kursaal-Anwohner hatten nämlich auf eine Hotelprojektkündigung hin (Erhöhung der Zimmeranzahl von 107 auf 163) eine Beschwerde eingereicht. Bis Ende Februar dürfte, so schätzt der Verwaltungsratspräsident der Allegro, Franz Dietrich, ehemaliger Direktor des Schweizer Hotelier-Vereins, gegenüber der «Berner Zeitung» vom 25. Januar, die kantonale Bau-, Verkehrs- und Ener-

gieDirektion über die Beschwerde entschieden haben. Dietrich weiss jetzt schon, dass er im Falle einer ablehnenden Haltung der Baudirektion den Entscheid an Verwaltungsgericht weiterziehen wird. Es gab in den vergangenen Monaten mehrere Rechtsverfahren. Gebaut wurde trotzdem.

Die Standortqualität der Stadt wird durch solche Beschwerden, die die Investoren teuer zu stehen kommen, kaum verbessert. Andererseits befindet sich momentan die Hotellerie und der Tourismus in Bern nicht in bester Verfassung, da die Gäste ausbleiben. Doch bis zur Fertigstellung des Hotels dürfte sich

auch die Konjunktur wieder erholt haben. APK

Graubünden: Saisoniers erhalten dennoch Subventionen für Krankenkassen-Prämien. Für die rund 17 000 in Graubünden arbeitenden Saisoniers wird es nun doch eine Verbilligung des Krankenkassen-Prämien geben.

Solche Beiträge wurden Saisoniers bisher vorenthalten, da ihr steuerrechtlicher Wohnsitz nicht in der Schweiz liegt. Die Hoteliers und Wirte haben sich gegen diese diskriminierende Behandlung zur Wehr gesetzt. Die Regierung hat nun ein-

gewilligt, aber die Subventionen fliessen erst ab 1997. r.

«Mounty Outdoors's»: Parties fürs Zielsegment. Hans-Peter Rubi, E&G-Promotor, und ex-Alpenblick (neu Mounty) Hotelier, macht sich mit einer Partyeide an sein neues, junges Publikumssegment heran. Als kleiner Unternehmer im Berner Oberland für Freizeitaktivitäten (Mounty Outdoor's & Recreation Herberge) organisierter er erstmals Ende Januar im Hotel Bristol in Bern eine Mounty Raclette Party, wo sich «Menschen für Spass, Sport und Action» kennenlernen sollen. r.



Erfolgreiche Begegnungen mit dem Gast

Datum: 5. März 1996
Kursdauer/ Kursort: 1 Tag, in Lenzburg
Referent: Fritz Sterchi, Schulungsleiter SHV, Bern
Teilnehmer: Alle, die täglich im Kontakt mit Gästen sind
Kursziel: Jeden Kundenkontakt bewusst wahrnehmen, ohne das verkäuferische Element zu vernachlässigen
Kurspreis: Mitglieder SHV/SWV Fr. 318.- (inkl. MwSt)
 Nichtmitglieder SHV/SWV Fr. 375.- (inkl. MwSt)

Neues Lebensmittelgesetz «Chance statt Ärger»

Datum/ 14. März 1996
Kurszeit/ Kursort: von 08.30 Uhr bis 11.30 Uhr in Chur
 von 14.00 Uhr bis 17.00 Uhr in Davos
Referent: Werner Wirth, We Wi Gastro Schulung, Urtenen/Bern
Teilnehmer: UnternehmerInnen, Kader
Kursziel: Die TeilnehmerInnen lernen, mit der mitgelieferten Unterlage richtig umzugehen und daraus einen Nutzen für den Betrieb herauszuholen.
Kurspreis: Mitglieder SHV/SWV Fr. 142.- (inkl. MwSt)
 Nichtmitglieder SHV/SWV Fr. 167.- (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

Jung · Neu · Kreativ

BAR
FACH
SCHULE
THÖRIG

Infoline
 Fon 01-363 23 90 · Fax 01-850 60 07

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

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

Dieses Jahr führen wir folgende Intensivkurse durch:
Food and Beverage Kurs
 14. Oktober - 1. November 1996
Réceptionskurs
 4. November - 29. November 1996

Gerne senden wir Ihnen dazu die nähere Unterlagen.

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

IHTTI SCHOOL OF HOTEL MANAGEMENT NEUCHÂTEL
BACHELOR OF ARTS DEGREE, DIPLOMA AND POST-GRADUATE DIPLOMA IN HOTEL MANAGEMENT.
ALSO CERTIFICATE COURSES.
 Ask Maria Baks for information at: IHTTI, Box, 4006 Basel, Switzerland. Phone 41-61-312 30 94, Fax 41-61-312 60 35

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

Schweizer Gastronomaster Wirteprüfung
Jetzt
 Einstelgen und Aufsteigen zur erfolgreichen Selbständigkeit in der Gastronomie mit der berufsbegleitenden Ausbildung und dem anschliessenden Coaching
GASTGEWERBESCHULE LUZERN GSL
 Arsenalstrasse 40 6010 Kriens
 Tel 041 310 19 29 Fax 041 260 36 48

Möchten Sie Wirt(in) werden und ein eigenes Lokal führen?

Dann absolvieren Sie unseren leichtverständlichen Vorbereitungskurs auf die kantonale Wirteprüfung. Sie lernen in Ihrer Freizeit. Ohne dass Sie Ihren derzeitigen Beruf aufgeben müssen. Hochentwickelter Fernunterricht, kombiniert mit mündlichen Repetitionstagen an unserer Schule, macht's möglich.

Verlangen Sie einfach Gratis-Unterlagen zu unserem bewährten Fernlehrgang.

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

Bitte senden Sie mir Unterlagen zum Wirtekurs im Fernunterricht.

Name: _____
 Vorname: _____ Geb.-Datum: _____
 Strasse: _____
 PLZ / Ort: _____ 129

Bar-Fachschule Kaltenbach
 Inhaberin: Michèle Galmarini
International ausgerichtete Fachausbildung mit Diplom-Abschluss der ersten Barchule der Schweiz.
 Laufend Tages-, Nachmittags- und Abendkurse für Weiterbildung, Umschulung und Privat.
 Kostenlose Stelleninformation.
 Weinbergstrasse 37, 8006 Zürich
Tel. 01/261 00 66 (Mo-Fr 08.00-18.00 Uhr)
 Name: _____
 Vorname: _____
 Strasse: _____
 PLZ/Ort: _____

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

<p>Weiterbildung SHV – Bern 031 370 41 11 – Lausanne 021 320 03 33</p>	<p>Hotel-Handelsschulen SHV – Bern 031 370 41 11 – Spiez (NOSS) 033 54 23 51 – Zürich (AKAD/Minerva) 01 361 17 27 – Lausanne 021 323 28 95 – Bellinzona 091 821 60 10</p>
<p>Schulhotels SHV – Deutsche Schweiz 031 370 41 11 – Suisse Romande 027 320 03 32 – Tessin 091 826 20 38</p>	<p>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</p>

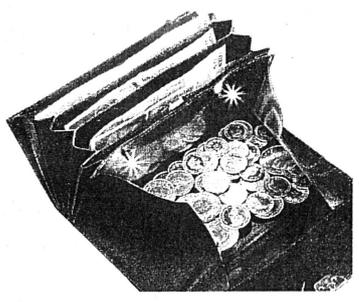
Schweizerische Fachkommission für Berufsbildung im Gastgewerbe SFG
 – Schulzentrum Weggis 041 390 29 29

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



ANZEIGE

Cash Light
 die hellbeleuchtete Bedienungsgeldtasche



Import und Vertrieb:
 E.M. Scheiber Telefon 01 869 31 84
 Bollebärg 20 Telefax 01 212 55 23
 8197 Rafz
 Cash light: Sfr. 65.- (ohne Batterien)
 Einzelleistung: Versandkosten zu Lasten des Bestellers
 Lieferung ab 10 Stück frei Haus
 Ab 10 Stück, Mengenrabatte nach Anfrage

BAZAR

DAS ANGEBOT
Kühl- und Tiefkühlzellen
 Demomodelle, inkl. Transport, Montage und Vollgarantie
Günstige Preise!
 Rufen Sie uns an:
SCHALLER UTO AG
 Telefon 01 811 00 22
 Herr H. Siegenthaler
SCHALLERUTO
0 81523/348341



Kleinbus 12 Plätze
 Ford Transit 100L, 06, 1993, weiss, 3 + 9 Plätze, Einzelbestuhlung, evtl. mit Gepäckanhänger, sehr guter Zustand. Fr. 25 000.- ab MFK
BAFAG Fahrzeuge AG
 Telefon 01 840 06 60, Telefax 01 840 24 79
82081/385042

SUPER
Stufenkühlvitrinen
 Ausstellungsgeräte, 88 – 190 cm breit, für Getränke und Lebensmittel, inkl. Auslieferung und Vollgarantie.
Preise auf Anfrage.
 Rufen Sie uns an:
SCHALLER UTO AG
 Telefon 01 811 00 22
 Herr H. Siegenthaler
SCHALLERUTO
0 81522/348341

Wo finden Sie coole Kühl-schränke zu heissen Preisen?
Im «Bazar» der hotel + tourismus revue



André Witschi, Ibis-Geschäftsführer, Deutschland

Glücklich zwischen zwei Sternen

Letzte Woche ist der Schweizer André Witschi, Ibis-Geschäftsführer in Deutschland, in Frankfurt zum Hotelier des Jahres gewählt worden. Kürzlich sprach Witschi in Bern zu Kollegen über seine Geschäftspolitik. Um mehr Systemhotellerie wird man wohl auch in der Schweiz nicht herumkommen.

ALEXANDER P. KÜNZLE

André Witschi, 44, hat sich, wie viele andere auch, seinen Grundstock bei Pragers Mövenpark in Bern gemacht. Er feiert ausserhalb der engeren Heimat zu feiern. Letzte Woche konnte er sich als erster Ausländer in Deutschland die Anerkennung als bester Hotelier des Jahres in der Kategorie Kettenhotels mit einem deutschen Kollegen teilen. Dieser «Hotel-Oscar» wird von der «Neuen Gastronomischen Zeitschrift» vergeben. Als Ibis-Verantwortlicher für Deutschland, Österreich, Polen, Italien und Südfrankreich arbeitet Witschi für die Accor-Gruppe. Accor gilt als die grösste Hotelkette der Welt, wenn vom Hotelbesitz und nicht nur vom Management ausgegangen wird.

Systematisches Marketing

Einige Musterchen aus seiner Marketing-Schatztruhe gab Witschi kürzlich in Bern preis. «Wenn ein Kundensegment für meine Hotelgruppe gross genug ist, komme ich damit auch in schlechten Zeiten durch», meint er. Ibis Deutschland arbeitet zu 52,6 Prozent mit Vollzahlern, zu 24,2 Prozent mit Firmenpreisen, zu 10,5 Prozent mit Gruppen und zu 12,7 Prozent mit diversen wie Sportvereinen übers Wochenende. Mit anderen Worten: «Wer für alle da sein will, hat nur kleine Chancen». Was die Preispolitik in einem gegenwärtig ohnehin hart umkämpften Umfeld wie der 2-Stern-Hotelserie betrifft, so handelt Witschi nach der Maxi-



André Witschi, Geschäftsführer Ibis Deutschland. Ein weiterer Schweizer, der sich seine Lorbeeren im Ausland holt. Die «Neue Gastronomische Zeitschrift» wählte ihn zum Hotelier des Jahres. Foto: zvg

me: «2-Stern-Hotelserie heisst, im richtigen Moment nein sagen zu können». Denn Rabatte seien immer eine Funktion der Güte des Standards. Ausserdem erspart eine kontinuierliche Preispolitik den Gästen böse Überraschungen: Somit geht Ibis preislich auch während Messezeiten nicht allzuviel rauf.

Wenig Hochglanz, viel Sprüche

Über die Informatik kann Witschi alle Verkaufs-, Umsatz- und Nächtigungssta-

tistiken auf seine Segmenttypen aufteilen. Diese sind: Carte-Ibis-Inhaber, Firmentkunden, Preferred Corporate Plankunden (die kommen über die Reservierungssysteme herein), Kongressgänger, Individualreisende, Wochenendgäste und Vollzahler. Der Zweck ist klar: Die Segmentierung in Richtung höhere Preise zu ändern versuchen. Dazu wird auch die Ibis-Werbung eingesetzt: Nie wird Imagevergebung gemacht, sondern immer konkret angeboten. «Wenig Hochglanz,

aber viel Sprüche», heisst das Werbecredo von Witschi («Wer zuerst kommt, spart zuerst» zum Beispiel). Mit dem Werbegag «Zahlen Sie doch, was Sie wollen», hatte Ibis in Deutschland für Furore gesorgt. Das Ganze dauerte eine Woche. Und Ibis wollte damit sehen, wie nahe am Markt ihre Preispolitik liegt. Ausserdem waren alle Mitarbeiter involviert, so dass dieser Werbegag zum härtesten Qualitätstest wurde, den es bei Ibis je gab.

Betten besser als Gastro

Zu den strategischen Führungsinstrumenten von Witschi gehört, dass jeder Mitarbeiter das Ergebnis seines Hotels einsehen kann... Er erhält auch Prämien. Seine Transparenz kombiniert Witschi mit knallharter Kalkulation: Ein eröffnetes Zimmer kostet heute inklusive Land etwa 100 000 bis 130 000 DM. «Das ist zu teuer in Zukunft», rechnet er vor, «deshalb arbeiten wir an einem neuen Lösungsansatz, vor allem für die städtische Peripherie». Der Break-Even-Point seiner Häuser (wo die Erträge die Kosten ausgleichen) stellt sich bei einer Zimmerbelegung von 60 Prozent ein. Der Personalaufwand beträgt 28 Prozent der Kosten. Alle machen alles, sind also multikompetent. Für die Gastronomie hat Witschi momentan wenig übrig. Zwar mache sie einen Viertel des Umsatzes aus, bei schlechter Produktivität jedoch. «Dennoch wird Ibis sicher nicht in Richtung Garni gehen. Bei vielen Standorten geht es ohne Gastronomie gar nicht.» Schliesslich hat Witschi von der Systemgastronomie gelernt, was es für seine Systemhotellerie braucht.

Zahlen sprechen für sich

Der Anteil der Systemhotellerie in Deutschland wächst: 1994 erbrachten die Systemhotels, weniger als 2 Prozent aller Betriebe der Branche, rund 20 Prozent des Branchenumsatzes. Witschi meint dazu: «Die gute Individualhotellerie wird immer Bestand haben, aber die

Durchschnittshotellerie geht unter.» Allgemein sieht Witschi die Polarisierung zwischen dem Zwei- und dem 5-Stern-Bereich wachsen. Denn in diesen Segmenten resultieren bessere Profite als im 3- und 4-Stern-Bereich. Was Reservationssysteme betrifft, kennt man sich bei Ibis bestens aus. Die Hotels sind mit der Accor-eigenen «Resinter» gut bedient. Ibis Deutschland macht rund 3 bis 5 Prozent des Umsatzes über CRS. «Das scheint nicht viel zu sein, doch die Wachstumsrate ist zweistellig», kommentiert Witschi. Bei den Buchungen über CRS heisse nicht die Frage nicht «ob», sondern «wie». Bald schon stehen, so prophezeit er, Sprachautomaten in den Reservationsbüros. Er sieht auch, wie die Grosskunden heute nicht nur die Hotelketten unter Druck setzen, sondern sogar den Reservationssystemen selbst androhen, das Buchungsbusiness selber zu machen.

Ibis und Accor in Zahlen

Rund 1200 Hotels sind im Besitz oder gehören in besitzähnlichen Beziehungen (Leasing) zum Accor-Konzern. Der Accor-Umsatz beläuft sich auf rund 23 Milliarden. Frances, Ibis, Accors 2-Stern-Variante, in 17 Ländern vertreten, kam 1994 auf rund 410 Betriebe, die mit einer durchschnittlichen Zimmerbelegung von 63 Prozent 4,1 Milliarden Francs (rund 1 Mrd. Franken) umsetzten. André Witschi formuliert in Bern die Ziele von Ibis Deutschland folgendermassen:

- 50% Belegung zum Rack Rate-Preis,
- insgesamt 70% Belegung (Zimmer).

In der Schweiz kommt Ibis auf 4 Häuser mit 304 Betten und 78 Mitarbeitern. Der CH-Umsatz belief sich 1994 auf 9,9 Millionen Franken, die Belegung auf 60,4 Prozent. APK

HOT-TELL

3-Stern-Hotel Waldhaus in St. Moritz für 8 Millionen Franken umgebaut. Nach achtmonatiger Umbauzeit ist das Hotel Waldhaus in St. Moritz wiedereröffnet worden. Der Milchverband Winterthur als Besitzerin des «Waldhaus» investierte 8 Millionen Franken. Mit dem Umbau ist das Grundangebot des 3-Stern-Hotels auf 51 Zimmer, vier grosse Wohnungen und ein Wellness-Zentrum angewachsen. Im sanft renovierten Speisesaal offeriert der rührige Hotelier Claudio Bernasconi preisgünstige Gerichte vom Grill. Bernasconi führt das «Waldhaus» als selbstdeklariertes 3-Stern-Hotel. Sein Hotel ist zu 90 Prozent ausgelastet. «Wir brauchen in St. Moritz 3-Stern-Gäste, deren Ansprüche geringer sind und die wir verwöhnen können», so seine Strategie. SC

Victoria-Jungfrau präsentiert sich auf CD-ROM. In Form eines elektronischen interaktiven und lebendigen Katalogs präsentiert sich das Interlaken Victoria-Jungfrau als erstes Schweizer Luxushotel auf den runden Silberscheiben, die gleichzeitig Bilder, Filmausschnitte, Sprache, Text und Musik offerieren. 259 Bilder und 11 Videosequenzen führen durch alle Bereiche des Hotels, von Interlaken und durch die Jungfrau-Region. Die CD-ROM kann mittels Notebook mit CD-ROM-Laufwerk überall präsentiert und projiziert werden. Als digitale Druckvorlage lassen sich Publikationen machen. Und schliesslich lassen sich, multimediale, Ausschnitte auf internationalen Datenbanken wie Internet laden. Der Inhalt der Scheibe umfasst 281,9 MB. Die CD-ROM ist auf deutsch und englisch produziert, umfasst 8 Themen, die in 26 Unterbereiche aufgliedert sind. Und gibt es wieder einmal neue Zimmer oder Säle, lässt sich das Ganze anpassen. APK

Rauchkurse in St. Moritzer Hotels. Im Sulvretta House und im Schweizerhof in St. Moritz finden am 7. und 9. Februar «Cigarren-Geniesser-Abende» statt. Ein Repräsentant von Davidoff wird die Hotelgäste in die Kunst des Zigarrenrauchens einführen. jaf

Chesa Rosatsch in Celerina

Grosse Liebe zum kleinen Detail

Für 8 Millionen Franken haben Lukrezia und Guglielmo Brentel ihr im Kern 300 Jahre altes Hotel Chesa Rosatsch am Inn in Celerina neugestaltet. Entstanden ist kein Trend- oder Designerhotel, aber ein Haus, das sich dank innovativem Farbkonzept und vielen kreativen Details als Hotel der neuen U-Klasse (Unique) profilieren will.

ELIANE MEYER

Lukrezia Brentel, Tochter des 1991 verstorbenen Grossmetzgers Jakob Kunz in Bilten, Absolventin der Lausanner Hotelfachschule, kaufte 1992 das seit 1947 als Hotel betriebene Chesa Rosatsch aus der Erbgemeinschaft. Über die Kunz-Metzgerei war viel in den Medien berichtet worden, ist doch Jakobs Bruder Lucas Kunz, ebenfalls Grossmetzger, der Initiator der Heidi-Hotelskette Rappi AG. Diese ist nicht betroffen vom Konkurs der Grossmetzgerei Kunz in Bilten. Guglielmo Brentel betreibt in Altdorf/ZH die Besitz- und Managementge-



Das für 8 Millionen neugestaltete Chesa Rosatsch am Inn-Ufer in Celerina: Kein Alpenbarock, dafür traditionell-modernes Engadiner Design und neueste Hoteltechnik. Foto: zvg

sellschaft H&G Hotel Gast AG. Das «Chesa Rosatsch» soll für die neue Hotelkategorie U für Unikate, Unique oder Unico klassiert werden. Dabei geht es um Häuser, die sich nicht in einer der

fünf Sternkategorien des Schweizer Hotelier-Vereins SHV einordnen lassen. Das seit 1986 von Rick und Monika Martin-Kästlin (er Schotte, sie Urnerin) geleitete Chesa Rosatsch mit rund 20 Mitarbeitern bietet in drei traditionellen Stüvas eine eher klassische und im neuen La Cuort samt Terrasse eine unkompliziert-innovative Restauration.

Ess(S)Pass und 66 Zigarren
Halbpension gibt es nur auf dringenden Wunsch, sonst erhält der Gast einen Ess(S)Pass für 210 Franken, mit dem er jederzeit und überall essen, trinken und rauchen kann. Denn neben einer interessanten Auswahl Malt-Whiskies, der Passion von Rick Martin, bietet die Bar 66 verschiedene Zigarrensorten aus der Sammlung Guglielmo Brentels! Vor allem Farben geben der «neuen» «Chesa Rosatsch» in Celerina ihr unverwechselbares Gepräge. Von aussen unterscheiden sich die drei miteinander verbundenen historischen Gebäude und die neu angebaute Chesa durch ihre Engadiner Farben und Sgraffittis. Innen

überreichen die kräftigen, klaren Farben des vom Zürcher Künstler Paul Cartier entworfenen, modernen Teppiche in Reception und Bar. Trompe-d'oeuil-Malereien mit Engadiner Szenen der Münchner Malerin Christina Wilhelm schmücken das neue Innenhof-Restaurant La Cuort. Und auch die Vorhänge aus Naturmaterialien in den 36 Zimmern bekennen Farbe: Lukrezia Brentel suchte sie bei so berühmten Herstellern wie Fischbacher, Tricia Quilt, Designer's Guild in London aus. Moderne vor und hinter den Kulissen. Unter der Federführung des Architekten Ido Ferrari, Pontresina, wurde in zwei Etappen umgebaut: 1994 Küche und Tiefgarage, 1995 der Hotel- und Restaurantteil. «Wir wollten den Engadiner Charakter mit unbedenktem Holz bewahren», betont Lukrezia Brentel, «aber keinen Alpenbarock und keinen Schnickschnack.» Für modernste Hoteltechnik – wie Lüftung mit Wärmerückgewinnung, Patternster, Flaschenabwurf – sorgte Ehemann Guglielmo. Mitarbeit Alexander P. Künzle

REKLAME

Hotel Informatik mit Zukunft



Die bessere Lösung!

hogatex
fenner ag
HOTEL COMPUTER SYSTEM
Tel. 01/741 43 44
Fax 01/741 20 29

Erneut will Accor Méridien

Der knappe Forte-Übernahme-verlierer, Sir Rocco Forte, möchte mit einem Management-Buy-out die exklusiven Hotels der jetzt zerstückelten Forte-Gruppe zurückkaufen. Aber auch Accor will die Méridien-Kette haben.

Nachdem sich die Finanzmanager der grossen Anlagefonds in der Londoner City in der Schlacht um den 60jährigen Hotelkonzern Forte auf die Seite des unfreundlichen Übernehmers Granada geschlagen hatten, verlor Sir Rocco Forte die Auseinandersetzung um sein Imperium äusserst knapp. Die Masse der Kleinaktionäre war Forte treu geblieben und zog die Hotelunternehmung als Gesamtheit dem reinen Renditeraisonment der Börse vor. Hoteliers auf der ganzen Welt stufen den seit November tobenden Kampf unter die Kategorie «Hotellerie oder Finanzplatz» ein: Die Finanzinteressen haben, knapp zwar, einen Sieg über traditionellen Hotelbesitz und Management davongetragen.

Ausschlachten des Konzerns

Effizient dürfte das Ausschachten dieses Hotelkonzerns vor allem für die Finanziers selber gewesen sein: Börsenkommissionen, Beratung, Analysten und Juristen dürften an diesem Deal mindestens 400 Millionen Franken verdient haben – auf den Rücken der Aktionäre, versteht sich.

Sir Rocco, dem Granada sein Hotelunternehmen für knapp 8 Mrd. Fr. entriess, will Granada einen «Management Buy-out» vorschlagen: Die weniger gut rentierenden Exklusivhotels im Buchwert von rund 5 Mrd. möchte er von Granada zurückkaufen. Dazu gehören auch die 85 Méridien-Hotels, die er selbst vor zwei Jahren der Accor wegschnappte. Dem Vernehmen nach hat sich Accor bereits wieder bei Granada als Méridien-Kaufinteressent gemeldet.

*

Auch in der Schweiz gilt seit langem: Hotellerie/Tourismus kontra Finanzplatz. Der starke Franken zeigt, in welche Richtung die Ausmarschung zumindest 1995 ging. Andererseits liegen in den Kellern der Grossbanken viele «Kreditleihen» von Hotels, die überschuldet sind. Deshalb ist es «röstlich» zu sehen, dass Schweizer Grossbanken zur Abwechslung in London an der Ausschachtung eines Hotelimperiums mitausschliessen dürfen. Von den 400 Millionen Franken Übernahme-Prozederekosten schneiden sich auch die Schweizerische Bankgesellschaft und die Bankvereinstochter SBC-Werbung eine fette Scheibe ab. Daran, dass all die wunderschönen Hotels von Forte nicht nur London, sondern auch Paris und anderen Städten einen unbezahlbaren Image- und Qualitätsbeitrag mit viel zusätzlicher Wertschöpfung verliehen haben, die jetzt gefährdet ist, hat an der Börse wieder einmal niemand gedacht.

Wenn endlich wird jemand diese börsenexternen aber touristischen Geldströme untersuchen, um zu zeigen, was die Hotellerie auch unter dem Bilanzstrich noch leistet? Alexander P. Künzle

ANGEBOTE

Relais du Silence/Silencehotels International stellen ihren neuen Führer 1996 vor. Die Relais du Silence Suisse vermerken einen Zuwachs von 5 Betrieben fürs laufende Jahr (Waldhaus Bellevue Davos, La Palanca, Lenzheide, Waldheim an Lac, Wilen am Sarnersee, Belvédère, Spiez, Hornberg, Saanenmöser). Dafür treten zwei Hotels aus (Waldhaus Dolder, Zürich; Leysin Parc, Leysin).

International beträgt der Zuwachs 7 Prozent, das heisst 22 neue Betriebe, davon 4 in Deutschland und je 8 in Frankreich und England. In der Relais du Silence-Kette hält die Schweiz eine gewichtige Position: Bezüglich Zimmeranzahl ist sie Nummer drei mit 1241 Zimmern (in 36 Betrieben), nach Deutschland mit 1680 Zimmern und Frankreich mit 4145 Zimmern. Die Relais sind über vier Hotelkategorien verteilt, wobei mit einer Relation von 52 Prozent die Dreierzimmer dominieren. Der Anteil der 4-Sternzimmer beträgt 36 Prozent. Die Kette umfasst insgesamt 1996 324 Betriebe respektive 9061 Zimmer. **APK**

Palmen, Hurrikane und hohe Löhne

Auf Puerto Rico mögen Sonne scheinen und Palmblätter rauschen, mit der Schweiz hat die US-Insel dennoch vieles gemeinsam: Die Lohnquote in den Hotels erreicht auch in San Juan helvetische 43 Prozent! Und Gastfreundlichkeit gab es früher mehr. Der Schweizer Hotelier Urs Keller sieht Parallelen und hat klare Vorstellungen, wie die Schweizer Hotellerie aus der Krise finden könnte.

Interview:
KURT METZ

Herr Keller, an Herausforderungen hat es dieses Jahr auf Puerto Rico nicht gefehlt?

Das kann ich nur bestätigen. Im letzten Winter litten wir unter einer aussergewöhnlichen Trockenperiode. Im Frühjahr lief ein Öltanker vor der Küste auf eine Klippe und verschmutzte mit seiner auslaufenden Ladung auch unseren Strand. Und schliesslich haben uns nun während des ganzen Herbsts die Hurrikane zu schaffen gemacht. Den eigentlichen Tiefpunkt erreichten wir, als Präsident Clinton für einige Stunden den Notstand über die Insel ausrief, obwohl überhaupt kein Grund dazu bestand. Da die Meldung wie ein Buschfeuer die Runde machte, war der Schaden dennoch angestiegen.

Ihr Job im Paradies kennt also nicht bloss Sonnenseiten?

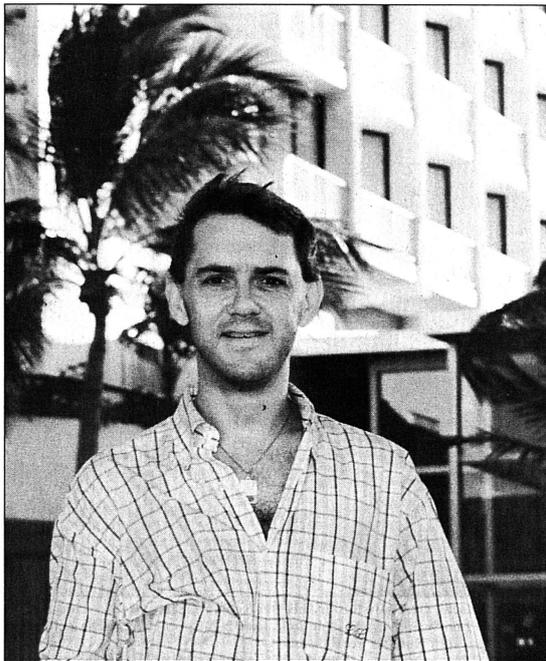
Einmal sind wir stark vom Wetter im Osten der USA abhängig. Ist es dort kalt und nass, dann geht es uns gut, weil die



Gäste Sonne und Wärme tanken wollen. Andernfalls kommen die Amerikaner – mit über 60 Prozent der wichtigste Markt – einfach nicht. Dann braucht ich es als meine Aufgabe, die hohen Erwartungen der Gäste an diese Destination zu erfüllen. Also: Eine Oase der Erholung mit gepflegtem Strand zu führen, guten Service sichern, kreative Aktivitäten schaffen. Denn als ich ankam, herrschte hier noch die alte Mentalität «lieber Gast, sei froh, dass Du hier bist» – und die Zahlen sprachen Bände.

Wie haben Sie das Umdenken fertiggebracht?

Als junger Manager denkt man zuerst an den Gast, kennt die Möglichkeiten der modernen Technik und sieht seine Chan-



Mit Palmen und Meer ist es nicht genug, meint der Schweizer Hotelier Urs Keller: In Puerto Ricos Hotellerie sind die Löhne nahezu mit denen in der Schweiz vergleichbar.

Foto: Kurt Metz

ce. So habe ich Fidelio im ganzen Haus eingeführt. Oder das drahtlose Übermitteln der Bestellungen vom Strand, was kürzere Wartezeiten für Gast und Kellner und schliesslich höhere Umsätze brachte. Auch pflegten die Angestellten mit dem Geld einen lockeren Umgang. Sie glaubten, der Direktor könne ihnen mangels Frontkenntnisse wohl kaum etwas vormachen. Da ich meinen Beruf jedoch von der Pike auf erlernt habe, kann ich jederzeit vor die Leute stehen, und ihnen in der Küche, dem Service, auf der Etage oder an der Reception zeigen, welchen Standard ich von ihnen erwarte. Natürlich respektiere die lokal gegebenen Grenzen und verlange nur das Mögliche. Bestehende oder auftretende Probleme löse ich grundsätzlich mit den Leuten gemeinsam, statt ihnen fixfertige Antworten zu präsentieren. Wenn sie in den Entscheidungsprozess einbezogen werden, sind sie angespornt, mitzudenken. Mein Team hat gemerkt, was ich will und sieht die Erfolge.

Trotz den widrigen Umständen?

Wir haben auf alle Vorkommnisse der letzten zehn Monate flexibel reagiert und den Schaden zu unserem Vorteil zu wenden gewusst. So boten wir den amerikanischen Auftragskunden auf der be-

nachbarten Insel Vieques bei uns Quartier an. Das bedeutet zwar, ihnen morgens bereits um Viertel vor fünf das Frühstück zu servieren, damit sie bei Tagesanbruch losfliegen können. Dann haben wir sofort den Reiseveranstalter mit gebuchten Gästen auf den schwer betroffenen Nachbarinseln in der Virgin Islands unsere Dienste angeboten.

«Musik-Aufwand läuft unter PR-Investitionen»

Das alleine dürfte kaum genügen, um ihre Umsätze in neue Höhen zu treiben. Richtig. Aber wir pflegen getreu einem Leitspruch von Conrad Hilton («All business is local») auch die einheimischen Kontakte. In unserer grossen Hotelhalle ist immer etwas los. An drei Abenden und am Sonntagabend spielt das César Conception Orchestra unter der Leitung eines gewählten Senators. Und als Höhepunkt der Woche haben wir jeden Sonntagabend das Arturo Somohano Philharmonic Orchestra zu Gast. Damit wird unser Haus zum ersten Society-Treffpunkt in San Juan. Die Ausgaben für die Musiker spielen sie uns durch den

PR-Effekt im wahrsten Sinne des Wortes wieder rein.

Ist das alles möglich, weil die Lohnkosten bei Ihnen viel niedriger ausfallen als auf dem US-Festland oder in Europa?

Weit gefehlt! Die Löhne sind nahezu vergleichbar mit denen in der Schweiz. Der Anteil der Saläre an den Gesamtkosten beträgt hier sogar astronomische 40 bis 43 Prozent! Auch wir stehen im permanenten Kampf mit den Kosten. Das Outsourcing der Wäscherei an ein einheimisches Unternehmen hat uns auf einen Schlag eine Reihe von Vorteilen gebracht: ökologisch bessere Lösung, keine Investitionen mehr, zusätzlicher Platz, weniger Energie- und Personalkosten. Trotz eigener Werkstätten ziehen wir vermehrt spezialisierte Firmen bei, um Unterhalts- und Reinigungsarbeiten effizienter durchzuführen. Zwei der fünf Restaurants haben wir an lokale Konzessionäre vergeben. Sie werden von jüngeren Leuten geführt, die den Markt besser kennen.

Was halten Sie von der anhaltenden Klage ihrer Schweizer Kollegen über Wechselkurse, Mehrwertsteuer oder schlechtes Wetter? Und was raten Sie Ihnen, um aus dem Wellental herauszufinden?

Voraussetzung ist die Freude am Beruf. Auch müssen wir wieder bereit sein, Risiken auf uns zu nehmen. In der Schweiz gibt's zuviel Durchschnitt und zuwenig Spezialisierung. Das verlangt aber Kreativität und den direkten Kontakt mit dem Gast. Von ihm müssen wir profitieren, um uns zu profilieren. Dieses ständige Brüten über Zahlen im Büro bringt nichts. Impulse holt man draussen, auch Ideen, wo man was sparen kann.

Ein Schweizer in San Juan

Der St. Galler Urs Keller ist nach einer kaufmännischen Lehre an der Hotel- & Touristikfachschule Chur und nach ersten Erfahrungen als Chef de Reception im Hotel Beaulac in Neuenburg 1981 bei Hilton in Zürich eingetreten. Die Hotelfachschule Lausanne durchlief er von 1983 bis 1986 und kehrte als Assistant & Front Office Manager an den Balsberg zurück. Dann half er das Yaounde Hilton und jenes von Barcelona zu eröffnen, bevor er für kurze Zeit ins Hotel Mövenpick in Kairo als Resident Manager wechselte. Im Visa Center Zürich betreute er anschliessend den Kundendienst, bevor er ihn wieder ins Hotelfach zurückzog. Als Vizedirektor war er beim Pre-Opening und der Eröffnung des Alger Hilton dabei und dann unter den letzten, die das Haus wegen den algerischen politisch-religiösen Wirren im Winter 1994 fluchtartig verlassen mussten. Resident Manager des Caribe Hiltons ist Urs Keller seit Frühjahr 1994. **MC**

Internet

Sichere «Cyber»-Reservierungen

Hotelkunden, die mit ihren Kreditkarten Internet-gebuchte Zimmerreservierungen zahlen, können immer sicherer sein, dass ihre persönlichen Codes nicht in falsche Hände geraten. Für die Leistungsträger ändert sich demgegenüber wenig, was die Kreditwürdigkeit ihrer Kundschaft betrifft: Manche Leistungsträger telefonieren wie seit Jahren auch bei Internet-Buchungen dem lokalen Verifikationsbüro, bevor sie die elektronische Reservierung akzeptieren. Unter diesen Umständen wird sich aber auch das «Cybershopping» nicht gross entwickeln, denn der Zahlungsverkehr vereinfacht sich nicht. Die Internet Software Unternehmung Netscape Communication hat sich zu diesem Zweck mit der VeriFone in den Kreditkarten-Verifikations-Systemen.

Die Kunden brauchen Sicherheit beim Bezahlen, der Detailhandel und Leistungsträger Sicherheit beim Akzeptieren. Die beiden Unternehmen werden mit Visa, Mastercard und weiteren Karten-Gruppen kompatible Zahlungssysteme entwickeln, was Sicherheit betrifft. **APK**

Freizeitindustrie

Gastgebertum als Freizeitwert

Echtes Gastgebertum, Action und Activity, Kunst und Kultur, Wellness und internationale Gastronomie sowie Service, Sicherheit und Umwelt seien die gefragten Themen der Hotellerie, meinte kürzlich Christian Windführ von Mövenpick Hotels International.

«War es vor kurzem noch die Hardware, die einen Kunden bei der Wahl seines Hotels stark beeinflusste, also Luxus, Komfort und technische Infrastruktur, so sind es heute zunehmend Softwareaspekte, die ausschlaggebend sind». Diese Meinung äusserte kürzlich in einem Frankfurter Forum über Freizeitwirtschaft Christian G. Windführ von Mövenpick Hotels International. Die Hotellerie von morgen müsse daher «emotionale Faktoren liefern, wenn sie dem Kunden bei seiner Hotelwahl Entscheidungshilfen in die Hand geben will». «Echtes Gastgebertum» sei im Hotel von morgen gefragt, aber hinzukommen

müssten «Action und Activity, Kunst und Kultur, Wellness und internationale Gastronomie». Ohne näher auf diese Punkte einzugehen, forderte Windführ zugleich besondere Aufmerksamkeit in drei Komponenten: Mitarbeiter und Service, Security sowie Umwelt. Hotelmitarbeiter müssten sich verstärkt als «motiviert, freundliche, engagierte Gastgeber» zeigen. Das Sicherheitsbedürfnis des Gastes von heute und morgen verlange mehr Augenmerk. Frauenparkplätze würden auch in Hotelgaragen nötig, und «das Foto jedes Zimmermädchens auf der Etage». Nur so könne «der Gast bei unerwartetem Besuch an der Zimmertür sich persönlich über die Identität des Besuchers rückversichern».

Schliesslich würden Umweltbewusstsein und «die Berücksichtigung umweltverträglicher Massnahmen» zu wichtigen Aspekten bei der Wahl eines Hotels, meint Windführ. Sei, so der Mövenpick-Manager abschliessend, «die Umsetzung aktueller Trends in Konzepten des Hotels» auch noch so wichtig, «so ist die Kommunikation zum Gast in Form von Marketingmassnahmen die Basis jeglichen Erfolgs». **GU**

HOT-TELL

Transaktionsgebühren bei «Direct»-Zahlungen um ein Jahr aufgeschoben. Die Europay (Schweiz) SA und der Verband Elektronischer Zahlungsverkehr (VEZ) als Detailhandelsvertreter einigten sich auf eine neue Gebührenregelung bei den ec-Direkt-Zahlungen. Die Transaktionsgebühr von maximal 30 Rappen wird ein Jahr später als angekündigt, das heisst am 1. Januar 2000, eingeführt. Und zwar für alle Europay-Vertragspartner, die heutigen sowie auch für die künftigen. Eine Mengenerabattregelung ist vorgesehen. **r.**

*

Hilton International akzeptiert ab sofort Buchungen über Internet. Internet-Benutzer können sich nun mittels dem elektronischen Daten-Highway über Hilton nicht nur informieren oder Verfügbarkeiten erfragen, sondern auch direkt buchen. Das Internet-System ist mit dem Zentralcomputer des weltweiten Hilton Reservations Worldwide HRW verbunden. Auch die Kreditkartenummer des Buchers bleibt geheim. Eine schriftliche Bestätigung kann angefordert werden. Hilton Int. glaubt, dass Internet ein wichtiger Vertriebskanal für Hotelzimmer wird. **APK**

Carrefour international de la restauration CIR 96, Genf

Zurückhaltung bei den Schweizern

Zwar schliessen immer mehr Schweizer Gastronomen Verträge mit Gastro-Ketten-Unternehmen ab. An der ersten Carrefour international de la restauration CIR 96, die vergangene Woche in Genf stattfand, zeigten sie jedoch – anders als ihre anderen europäischen Kollegen – nur wenig Interesse. Die Schweizer Gastronomie scheint immer noch eher traditionellen Werten verhaftet.

DOROTHEA RICHERN

Philippe Hersant, Teilhaber der Beratungsfirma Gira SIC im französischen Grilly, die zusammen mit der Fachzeitschrift «Néo Restauration Magazine» in Paris die Veranstaltung organisierte, ist überzeugt: «Franchiseverträge einzugehen ist der beste Weg für die Gastronomen, um zu überleben». Rund 25 Gastronomie-Ketten aus 13 Ländern stellten in der vergangenen Woche anlässlich der CIR 96 in Genf ihre Konzepte vor. Die meisten stammten aus Europa, viele, wie zum Beispiel Churchs, Popeye, Pizza Hut oder Kentucky Fried Chicken kamen aus den USA oder Kanada. Ziel der Veranstaltung war, die Verantwortlichen von Gastro-Ketten mit potentiellen Investoren und professionellen Partnern zusammenzubringen. Rund 200 Interessierte von verschiedenen Hotelgruppen und Unternehmen der Gemeinschaftsverpflegung nahmen daran teil. Ebenfalls vertreten waren Ölgesellschaften wie Shell und Agip und Transport-



Schweizer Gastronomen setzen – wenn überhaupt – auf kleine Gastro-Ketten. Nach wie vor hat die traditionelle Gastronomie Vorrang. Foto: zvg

unternehmungen wie beispielsweise die SNCF.

Wichtige Vorgespräche

Je 20 Minuten dauerten die Präsentationen der einzelnen Firmen. Anschliessend fanden in für jede Kette reservierten Suiten im Hotel Inter-Continental Einzelgespräche zwischen Ketten- und potentiellen Partnern statt. Ein durchorganisiertes Unterfangen: Jedem Gespräch war eine halbe Stunde beigemessen. Hersant ist überzeugt, dass sich in den rund 180 Einzelgesprächen zwar nicht konkrete Verträge, aber doch wichtige Vorgespräche stattgefunden haben. Die Schweiz war mit keinem Kettenbe-

triebe vertreten. Nur etwa zwanzig Schweizer Unternehmen nahmen Teil, wie DSR aus der Westschweiz, SV-Service und Euresst Suisse. Die meisten eher als Beobachter, seltener als interessierte Partner oder Investoren. «Die Schweizer interessieren sich zur Zeit nicht für grosse Betriebe», so Hersant. «Ihr Interesse liegt ganz klar bei kleinen Snack-Betrieben und verschiedenen Formen von Take aways».

Eher traditionell

Zudem bezeichnet er die Schweizer Küche – ohne eine Bewertung vornehmen zu wollen – als eher traditionell und konservativ: «In ein McDonald's gehen



Philippe Hersant, Teilhaber der Beratungsfirma Gira SIC. Foto: zvg

in der Schweiz immer noch vor allem Jugendliche».

Dass die Schweiz trotzdem an Kettenbetrieben interessiert ist, zeigen die Zahlen: Mit einem Volumen von 37 Prozent ist die Kettengastronomie sehr stark vertreten – dank Migros, Coop und Mövenpick. Das europäische Mittel beträgt 20 Prozent. Diese Kettenbetriebe haben sich offenbar bereits stark – trotz der eher traditionellen Schweizer Gastronomiestruktur – integriert. Nach Aussage von Hersant soll der CIR im Zweijahresrhythmus wiederholt werden. Der nächste CIR findet im Januar 1998 in Barcelona statt.

MIXED PICKLES

Hürlimann mit mehr Gewinn. Die Hürlimann-Getränkegruppe hat im Geschäftsjahr 1994/95 (per Ende September) die Gesamterträge um 1,1 Prozent auf 262 Millionen Franken gesteigert. Der Cash-flow erhöhte sich um 6,1 Prozent auf 25,7 Millionen Franken. Laut Aktionärsbrief belief sich der erarbeitete Jahresgewinn 1994/95 auf 7,9 Millionen Franken, was gegenüber dem Vorjahr einer Verbesserung um knapp 19 Prozent entspricht.

*

Die Bedürfnisklausel im Thurgauer Gastgewerbegesetz wird fallen. Soviel wurde in der Eintretensdebatte vergangene Woche im Grossen Rat bereits klar. Umstritten sind dagegen die Beibehaltung der Polizeistunde und des Wirtspatents. Die vorbereitende Kommission legte Reformvorschläge vor, die auf die Wirtprüfung weitgehend verzichten will. Wer in einem dem Wirten nahestehenden Beruf (Bäcker, Metzger, Koch) gearbeitet hat, soll keine Prüfung mehr ablegen müssen, alle anderen müssten nur noch Kenntnis der gesetzlichen Grundlagen nachweisen.

*

Zug: neues Gastgewerbegesetz verabschiedet. Sofern nicht noch das Referendum zustande kommt, soll das Zuger Gastgewerbe ab Mitte Januar statt mit rund 100 Paragraphen wie bisher nur noch mit 34 Paragraphen geregelt werden. Der Kantonsrat hat ein neues Gastgewerbegesetz verabschiedet; das eine radikale Deregulierung in den Bereichen Bedürfnisklausel, Polizeistunde und Fähigkeitsausweis vorsieht. Letzterer wurde gegen den erbitterten Widerstand des Wirtverbandes fallengelassen.

Hotel Des Artistes, St. Gallen

Lebensmitteldeklaration zur Dienstleistung gemacht

Die neue Lebensmittelverordnung gibt dem Gast das Recht, auf Anfrage mehr über Herkunft und Zusammensetzung der einzelnen Speisen zu erfahren. Das St. Galler 3-Stern-Hotel «Des Artistes» kommt ihm mit der Information zuvor: Fleisch, Fisch, Geflügel, Salat und Gemüse werden auf der Speisekarte umfassend deklariert. Eine kundenfreundliche Dienstleistung, die aber auch «schlafende Hunde» weckt.

KARIN KOFLER

Der Gast wird in seiner kritischen Haltung von der seit dem Sommer 95 gültigen Lebensmittelverordnung unterstützt – zumindest auf dem Papier. Sie hält fest, dass der Wirt die servierten Gerichte auf Anfrage hin deklarieren muss. In der Praxis ist jedoch kaum vorstellbar, dass der Restaurantbesucher – mitten im hektischen Mittagsservice – die Courage aufbringt, nach Herkunft und Zusammensetzung der ihm vorgesetzten Speisen zu fragen. Das Restaurant Des Artistes im gleichnamigen Hotel in St. Gallen hat diese Schwachstelle erkannt und kommt dem Gast mit den nötigen Informationen zuvor.

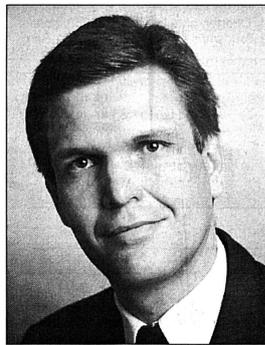
Lieferanten müssen kooperieren
Seit Mitte Januar deklarieren Direktor Daniel Gretler und seine Mitarbeiter-Crew als Ergänzung zur Mittagsmenu-

Karte die Lebensmittel Fleisch, Geflügel, Fisch, Gemüse und Salat. Auf einem separaten Blatt können Gäste nachlesen, aus welchem Land das entsprechende Produkt stammt, wer als Produzent und wer als Lieferant fungiert. Des weiteren werden Angaben über die Zusammensetzung der verwendeten Esswaren und über die Konservierung (geräuchert, tiefgekühlt, pasteurisiert etc.) gemacht sowie über eine eventuelle gentechnische Behandlung. Ebenfalls beinhaltet die Deklaration das Lieferdatum, den Zustand der angelieferten Ware (vakuumiert, im Karton verpackt etc.) sowie den Nährwert in Kalorien. Küchenchef Rainer Kelterbaum informiert zudem über die Zubereitungsart des betreffenden Kochguts.

Um so umfassend deklarieren zu können, ist Direktor Gretler auf die Kooperation und Auskunftsbereitschaft der Lieferanten angewiesen. Einige von ihnen, so weiss der Hotelier, könnten die nötigen Informationen aber aus logistischen Gründen schlichtweg nicht liefern.

«Schlafende Hunde» geweckt?

Die Gäste im «Des Artistes» wissen die Offensive Gretlers zu schätzen: Er konstatiert, dass sie seiner Menükarte länger Aufmerksamkeit schenken. Werden aber mit der offenen und genauen Informationspolitik nicht «schlafende Hunde» geweckt, die nun erst recht mehr wissen wollen? Da sei sicher etwas dran, gibt der Unternehmer zu. Viele würden ihn darauf ansprechen, warum er nicht auch die ganze Tierhaltungs- oder Bio-Thematik



Hat mit der Lebensmitteldeklaration Ernst gemacht: Hoteldirektor Daniel Gretler. Foto: zvg

miteinbeziehe in seine Deklaration. «Wir wollen uns aber vorerst auf das konzentrieren, was wir wirklich 100prozentig nachvollziehen und damit weitergeben können», fasst Gretler zusammen. Der Bio-Markt sei da beispielsweise noch zu wenig transparent, aber man werde ihn im Auge behalten. Oft stellen die Gäste aber auch aus Unwissenheit kritische Fragen. Sie lesen beispielsweise das Lieferdatum von Fleisch und interpretieren darüber, das sei zu alt, obwohl es sich um ein Stück handelt, das eine Lagerung erfordert. Um in solchen Situationen richtig und kompetent reagieren zu können, sind die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Service zusätzlich geschult worden.

Pionierleistung?

Das Hotel Des Artistes dürfte zwar der erste Betrieb in der Schweiz sein, der die neue Lebensmittelverordnung derart verbraucherfreundlich umsetzt, aber auch andere Betriebe sind am Ball. So deklariert das Hotel Bern in der Bundesstadt seine Lebensmittel auf einer grossen Tafel am Eingang des Restaurants. Daniel Gretlers Aktion hat allerdings über die Branche hinaus für Furore gesorgt: Sogar die Tageschau von SF DRS hat dem Thema einen Beitrag gewidmet.

Kommission «Baizenkultur», Basel

«Weg vom Jammerimage – positiv auffallen»

Als erster Wirtverband hat Basel-Stadt vor drei Jahren eine Kommission «Baizenkultur» gegründet. Sie setzt sich für die Erhaltung und Förderung eines vielfältigen Gastronomie-Angebots in der Rheinstadt ein. Mit Talk-Shows, Sympathieaktionen an Ostern und St. Nikolaus und Gäste-Ombudsmann sorgt die Kommission für ein positives Stimmungsbild der Branche.

Unter dem Präsidium von Hans Berchtold, Chef der Bahnhof Restaurants Basel, hat die Kommission «Baizenkultur» in den letzten drei Jahren zielstrebig auf ihre Ziele hingearbeitet. «Wir wollen endlich vom Jammerimage des Gastgewerbes wegkommen und positiv auffallen», erklärt Berchtold. In ihrem Leitbild setzt sich die Kommission für die Erhaltung und Förderung eines vielfältigen Gastronomie-Angebotes in der Rheinstadt ein. Sie will zeigen, dass die Branche vielfältige Berufsmöglichkeiten bietet und die vom Gastgewerbe erbrachten Leistungen «eine wichtige soziale Aufgabe im Dienste der Gesellschaft» erfüllen. Sie will aber auch vermitteln, dass das Gastgewerbe «Spass macht (dem Baizer und dem Gast)». Ein erster Schwerpunkt bildet die Unterstützung von Wirten (Betriebsinhaber, Immobilienbesitzer, Kettenbetriebe), denen man mit Rat und Tat zur Seite stehen will, wenn sich aus den Besitzverhältnissen Probleme ergeben. Insgesamt will die Kommission in diesem Jahr dank professioneller Hilfe der TKB Botschaften vermehrt in die Öffentlichkeit tragen. Verschiedene grössere und kleinere Veranstaltungen sind geplant: So soll auch dieses Jahr an Ostern eine Aktion stattfinden. 1995 verschenkten kostümierte Osterhasen in Altersheimen bunte Oster Eier. An St. Nikolaus will man wieder einen Wirt-Santiglaus auf dem Barfüsserplatz einsetzen, der sich mit Kindern nach einem Verseufagen ablichten lässt. Das Foto wird gratis abgegeben.

Erste Talk-Show mit Promis
In diesem Jahr sind auch unregelmässig stattfindende Talk-Shows im Kleinbasler

Häbse-Theater vorgesehen. Mitte Januar fand bereits eine solche Veranstaltung zum Thema «Preisbildung» statt. Prominente Wirte wie Timo Konietzka, Maja Schneider (Schuhmacherzunft Basel), Hilda Veraguth, Köchin des Jahres aus Sagogn und Rolf Gasteiger, Chef des Basler 5-Stern-Hotels «International» diskutierten unter Leitung des Radio-mannes Roger Thiriet. Bezüglich Preisgestaltung war man sich einig, dass sie transparent sein müsse. Zudem sei das Preis-Leistungs-Verhältnis für den Erfolg im Gastgewerbe ausschlaggebend. Die Teilnehmenden kritisierten aber auch, dass punkto Werbung von Nachwuchs im Gastgewerbe viel zu wenig getan werde.

Noch kein Restaurantführer

Die Kommission für «Baizenkultur» ist zudem für das Wohl der Gäste besorgt. Seit diesem Jahr wirkt der Basler alt-Regierungsrat Karl Schnyder als Ombudsmann und hat bereits einige Anfragen zu beantworten. Weniger erfolgreich war die Kommission bisher beim Ziel, einen eigenen, geeigneten Basler Restaurantführer herauszugeben. Die Komplexität der Betriebe und das grundsätzliche Recht jedes Verbandsmitglieds, in einem offiziellen Führer eingetragen zu werden, hat sich nicht mit dem Bedürfnis von Touristen nach einem handlichen Verzeichnis vereinbaren lassen.



Hans Berchtold, Präsident der Kommission «Baizenkultur». Foto: zvg

KALBS-STEAK (Menü 2)		
Herkunftsland	Schweiz	
Produzent / Lieferant	P. Josefs-Hof, Altstätten SG	L. Metzgerei Signer, St. Gallen
Konservierung / Lagerung	vacuumiert	
Lieferung / Datum	Frisch, vakuumiert	xx. Januar 1995
Zusammensetzung	100 gr. ca. 85 Cal.	
Nährwert	Grilliert	
Kochart		

So werden die Gäste über Herkunft und Zusammensetzung der Speisen informiert: Beilage zur Speisekarte im «Des Artistes». Bild: zvg

**SCH
SGH
SCA**

Die Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit verkauft im Auftrag eines Dritten im Lötschental einen

komplett renovierten Hotelbetrieb der 3-Stern-Kategorie

An nutzbaren Betriebskapazitäten sind in 16 Zimmern, alle mit Bad/WC oder Dusche/WC, 30 Betten für Hotelgäste vorhanden. Für Familien und Wandergruppen stehen weitere 24 Schlafstellen in Mehrbettzimmern zur Verfügung. In den verschiedenen Restaurationsräumen finden insgesamt rund 250 Gäste Platz.

Das Lötschental ist auch noch heute ein weitgehend unberührtes Bergtal mit intakter Umwelt und sauberer Alpenluft. Ein idealer Ort für Erholungssuchende, welche die Ruhe und Idylle einem mondänen, lauten Kurort vorziehen.

Eine ausführliche Verkaufsdokumentation erhalten Sie bei der Schweizerischen Gesellschaft für Hotelkredit, Postfach, 8039 Zürich, Telefon 01 201 08 44. Für weitere Auskünfte stehen Ihnen Hr. B. Faulhaber oder Frau V. Balaz zur Verfügung, welche Sie auch gerne über unsere attraktiven Finanzierungsbedingungen informieren.

81032/81558

Zu kaufen/pachten gesucht

Hotel Garni evtl. mit Bar

Region Berner Oberland, 15-20 Zimmer.

Offerten bitte an Heinz Wenger, Fax 027 11 8847414, P.O. Box 48495, Roosevelt Park 2189, South Africa 82300/385033

Wirtehepaar mit Erfahrung sucht in Pacht

Restaurant/Gasthaus

Region: Greifensee, Dübendorf, Wallisellen

Telefon: 01 833 54 72

82016/385033

KANADA IHRE NEUE HEIMAT

Informationsveranstaltung Auswandern

Brugg	Fr.	9. Februar,	19.00 - 22.00	Rest. Rotes Haus
Sargans	So.	10. Februar,	14.00 - 17.00	Hotel Post
Kaiseraugst	Mo.	12. Februar,	19.00 - 22.00	Rest. Liebrüti
Rain LU	Di.	13. Februar,	19.00 - 22.00	Rest. Kreuz
Niederuzwil SG	Do.	15. Februar,	19.00 - 22.00	Rest. Rindhaus
Illnau ZH	Sa.	17. Februar,	14.00 - 17.00	Rest. Rössli
Wangen a. A. BE	So.	18. Februar,	14.00 - 17.00	Hotel Al Ponte

Wertvolle Informationen für Berufleute, Selbständige, Unternehmer und Kapitalanleger. Immobilien für Beruf, Freizeit, Ferien und Alterszweck als Kapitalanlage. Mit Fachleuten aus Ost- und West-Kanada.

Unkostenbeitrag: Fr. 25.- Info unter Tel. 01 954 07 11

Ruedi Bühner

Auswanderungsberatung Visumbearbeitung Immobilienberatung
8322 Gündisau b. Russikon Tel. 01 954 07 11 Fax 01 954 07 12

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

Restaurant

mit Alkoholpatent

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

Entsprechende Investitionen werden von uns getätigt. Offerten unter Chiffre 81847, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

81847/78047

Hotel Rössli, 9050 Steinegg - Appenzel

zu verkaufen oder verpachten, preisgünstig, per sofort oder nach Vereinbarung

Gepflegte Pizzeria mit Holzofen, 50 Sitzplätze, Speisesaal 60 Sitzplätze (z. B. auch geeignet als China-Restaurant), Restaurant 25 Sitzplätze. Dancing mit 2 grossen Bars und 195 Sitzplätzen und täglich Polizeistundenverlängerung. Sehr schöne Gartenterrasse mit ca. 80 Sitzplätzen, idyllisch gelegen, Kinderspielplatz, Kegelbahn, grosser Parkplatz. 26 Gästebetten, 5 Personalzimmer, grosse 4½-Zimmer-Wirtewohnung.

Rund 4000 m² Grundfläche. Tüchtigen Fachleuten bietet sich sehr gute Existenzmöglichkeit.

Es besteht evtl. die Möglichkeit das Dancing oder Hotel/Restaurant/Pizzeria separat zu mieten.

Seriöse und solvente Interessenten melden sich bitte bei Wild Walter, 055 67 22 85 oder 055 67 19 30

P 81982/171670

TOSKANA

" Il Poggiaccio "

Zu verkaufen:

kleine mittelalterliche Ansiedlung, vollkommen restauriert, wenige Kilometer von Siena und San Gimignano entfernt, mit grossem Schwimmbad, Tennisplatz, gediegenes Club House, Restaurant-Weinkeller, umfasst 16 erstklassig ausgestattete Appartements (ca. 80 Betten). Als Ferienwohnungen oder Residence. **Interessanter Kaufpreis!** Illustrierte Dokumentation erhältlich unter Chiffre V 279-25814 ofa Orell Füssli Pubblica SA, 6500 Bellinzona

Nicht träumen - handeln!



Hotel-Liegenschaft an Toplage im Bündnerland aus gesundheitlichen Gründen zu verpachten, zu vermieten, oder zu verkaufen:

Gepflegtes ***-Mittelklassehotel
18 Zimmer
130 Plätze Restaurant
20 Plätze Bar

Pacht-, Mietzins oder Verkaufspreis auf Anfrage Hypothek kann übernommen werden.

Guido Senn erwartet gerne Ihren Anruf unter

Telefon 01 - 491 93 66

CFP Gastro 80
Zürcherstr. 42
8142 Uitikon ZH

Zum weiteren Ausbau unserer Geschäftstätigkeit suchen wir, als Pächterin mit überzeugendem Leistungsnachweis, per Herbst 1996 oder nach Übereinkunft

- **Lebhaften Restaurationsbetrieb evtl. mit Saalgeschäft** oder

- **Grösseren Betrieb für Gemeinschaftsverpflegung** (Personalrestaurant, Mensa usw.)

Ihre Angaben/Offerten erreichen uns unter Chiffre 82202, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

82202/347078

Wir verkaufen an Toplage im Zentrum von Zürich, Quartier Bahnhofstrasse-Rennweg, umsatzstarkes

Café-Restaurant

mit 92 Innen- und 40 Gartensitzplätzen. Langjähriger Mietvertrag, rationeller Grundriss. Gediegene Ambiente, Liebhäberobjekt. Einmalige Gelegenheit für kapitalkräftige Interessenten.

Offerten erbeten unter Chiffre 041-190919, Publicitas, Postfach 610, 8401 Winterthur

P 82195/44300

Calgary, Alberta, Canada

For sale first class Catering Business with Delicatessen and Pastry Shop. Well established owner/operator situation for individuals with strong kitchen background. Owner will be in Switzerland in early March.

Serious inquiries can be directed to: SIMEXCO (International) Ltd., P.O. Box 934, 1701 Fribourg or to fax: 037 22 67 72.

82261/385085

Aletsch/Bealp/VS

Blatten - Naters Sommer- und Winterkurort

Zu verkaufen

2-Stern-Hotel

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

Gartenwirtschaft, Liegewiese, Parkplatz und Umschwung. Fr. 1,6 Mio. Weitere Objekte auf Anfrage. H. Witschard, CH-3930 Visp

Telefon 028 46 25 50

P 79635/382373

Zu verkaufen in grosser Thurgauer Ortschaft an Dürngangstrasse gelegene, präsentable

Hotel-Restaurant-Liegenschaft

Rest. ca. 50 Pl., Kl. Saal 35 Pl., gr. Saal ca. 250 Pl., Bühne 70 m², 3 Doppelzimmer, 5 Einzelzimmer, Personalzimmer, zwei 4-Zimmer-Wohnungen, Ladengeschäft, Werkstatt und Lagermöglichkeiten, Gartenrestaurant, sehr gute Parkmöglichkeiten, 1518 m² Grundstückfläche in Kernzone. Ausgewiesenen Fachleuten bietet sich hier eine gute Existenz.

VP Fr. 1,675 Mio. EK ca. Fr. 340 000.-

Besichtigung, Beratung und Verkauf

THOMA
IMMOBILIEN TREUHAND AG
8580 AMRISWIL 071 67 37 11



Verkauf - Pacht - Mietzins - Kauf

Beschriftungen
Selbstklebende Buchstaben
Örtlich

• Folien, wasserfest
• In allen Farben & Größen
• für Innen + aussen
• für jeden Zweck! 1250/02/942/2502 0 822 042 38 16

Geschliffen scharf!

Tafelmesser, Küchenmesser... alles geschliffen scharf. Anruf genügt und die Messer werden abgeholt.

Wachter Mels
Mech. Werkstatt 081 723 00 78
Abholdienst 077 59 80 38

0 82214/385076

Reinigungsprobleme?
sorma zeigt professionelle Lösungen für innen und aussen.

Verkauf von...
Reinigungsautomaten
Staub- und Wasserzüge
Einscheibemaschinen
Poliermaschinen
Kehrautomaten
Reinigungsgeräte
Reinigungsprodukte
Spezialmaschinen für Ex-Bereich

4710 BALSTHAL
TEL. 062 71 11 66

ANZEIGEN

Schultes-Kassensysteme für den harten Einsatz

Von einfachen Kassen bis zum raffinierten System - wir decken jedes Bedürfnis ab. Mit leistungsfähiger Serviceorganisation und Stützpunkt in Ihrer Nähe.

Übrigens: 6 MwSt-Darstellungen sind vorprogrammiert.

sorotecSYSTEME
Generalvertretung Schweiz:
SORTEC AG, Ziegelackerstr. 9A
3027 Bern, Tel. 031 992 60 66

SOCHSNER HANDELS AG

Bettwarenfabrikation		AKTION	
Brandstrasse 3852 Ringgenberg Tel. 036 / 22 63 76 Fax 036 / 22 69 75		SUPERPREISE MIT 50 % WIR gültig bis 15. März 1996	
3000	Set/Duvet + Pflumen 160 x 210 / 65 x 100 cm 5% dauinge Entenfederchen, grau	Fr. 69.-	Aktionspreis
1210	Duvelts 160x210 cm 5% dauinge Entenfederchen, grau 2,2 kg	Fr. 59.-	
2211	15% dauinge Gänsefederchen, weiss 1,8 kg	Fr. 62.-	
3210	30% federige Entendauingen, grau 1,9 kg	Fr. 67.-	
7290	Pflumen 15% Gänserupf 65 x 100 cm 1,4 kg	Fr. 28.50	
9111	Duvel-Reinigung 160 x 210 cm inkl. neue Fassang	Fr. 68.-	

Alle Preise verstehen sich exkl. MwSt. Profitieren Sie sofort!

Zu vermieten nach Vereinbarung in einer Stadt Nähe St. Gallen, schönes, neu renoviertes

Dancing

Eigener grosser Parkplatz. Offerten unter Chiffre V 003-334229, an Publicitas, Postfach, 4010 Basel. P 82046/44300

Tessin: Garni Hotel in Rivera

Die PTT vermietet ab Frühjahr oder ab sofort gut eingerichtete Frühstückspension. Das Inventar (SFr. 50 000.-) muss übernommen werden. Das Haus hat 16 Zimmer (35 Betten) mit gr. Wohnung. Mietzins total: SFr. 2400.- p.-Monat. Info: 091 946 14 40

82235/382186

Zentrum Lugano

Wir verpachten unser renoviertes

Hotel Garni

22 Zimmer mit Bad oder Dusche Satelliten-Fernsehen

Übernahme nach Vereinbarung Angebote unter Chiffre 82260, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

82260/22381

Toscana

Hotel am Meer

79 Zi. und 12 App. zu verkaufen. Solvente Käufer melden sich unter Chiffre 82247, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

82247/385080

Seiler-Hotels, Zermatt

Abschied von der Halbpension

Ein Dine-around-Konzept mit neun Restaurants soll in Zermatt die gastronomische Vielfalt besser verkaufen helfen. Nach der letztjährigen Bilanz mit rund 1000 Buchungen erwarten die Seiler-Hotels als Organisatoren eine leichte Steigerung.

Nachdem in der Luxushotellerie vor einigen Jahren die Vollpension abgeschafft wurde, soll nun auch die klassische Halbpension im Pauschalangebots-Bereich geöffnet werden. Nach einem ersten Versuch im vergangenen Winter haben die Zermatter Seiler-Hotels auch in der laufenden Saison ein Dine-around-Konzept lanciert, das den Gästen eine erhöhte Flexibilität und gleichzeitig ein vielfältigeres gastronomisches Angebot bieten soll. In den neu kreierten Halbpension-Arrangements kann der Gast in den Hotels Mont Cervin, Monte Rosa, Nicoletta und Schweizerhof jeden Abend aus insgesamt neun Restaurants auswählen. Laut Wolfgang Pinkwart, Generaldirektor der Seiler Hotels, ist die Aktion bisher auf ein ausnahmslos positives Echo gestossen. Zudem entspreche die neue Formel der Erwartungshaltung des anspruchsvollen Gastes, ist Pinkwart überzeugt. Die grössten Renner innerhalb der Dine-around-Möglichkeiten sind wie im vergangenen Jahr das Buffet de Gala im 5-Stern-Haus Mont Cervin, gefolgt vom legendären Hotel Monte Rosa.

Verkaufsargument Upgrading

Vor allem Gäste aus den Hotels Schweizerhof und Nicoletta machen vom Upgrading ins Mont Cervin Gebrauch, während diejenigen des Mont Cervin jedoch kaum die wärschafte Küche des Schweizerhofs oder das Swiss Rock Restaurant testen wollen. Dies obschon gerade auch gegenüber den Gästen im 5-Stern-Hotel die Variabilität der Gastronomie als Verkaufsargument dienen sollte. Pinkwart führt den Umstand, dass die Mont Cervin-Gäste am liebsten im Hause essen auf die Tatsache zurück, dass die Gästestruktur im obersten Segment nach wie vor als traditionell bezeichnet werden kann. Um den Bedürfnissen nach vermehrter Flexibilität Rechnung tragen zu können, hat man sich in den Seiler Hotels dazu durchgerungen, sogar die obligatorische Halbpension fallenzulassen und stattdessen die Möglichkeit Zimmer mit Frühstück anzubieten. SW

Spitalverpflegung

Mehr Gewicht auf Gastlichkeit

Die Dienstleistungen der Hotellerie halten immer mehr Einzug in die Spitäler. Dazu gehört nicht nur die Aufwertung der spitalinternen Verpflegung. Das Berner Salem-Spital plant sogar als eines der ersten Spitäler der Schweiz den Einsatz von Hotelfachassistentinnen.

DOROTHEA RICHNER

Wer kennt sie nicht, die Klagen des überforderten Pflegepersonals, das sich über zu viel Arbeit und zu starke zeitliche Belastung beschwert. Das soll sich nun ändern. Während bisher die Krankenschwester oder die – meist ungelernete – Schwesternhilfe für die kulinarischen Wünsche der Patienten zuständig war, soll diese Aufgabe nun vermehrt gelernten Hotelfachassistentinnen übertragen werden. Das Salem-Spital in Bern ist ei-

nes der ersten Spitäler der Schweiz, das den Einsatz von Hotelfachassistentinnen plant. Vorgesehen ist eine Schnittstelle zwischen Hauswirtschaft und Pflege, die beide Bereiche klar voneinander trennt. Ihre Arbeit umfasst dabei nicht nur die kulinarische Betreuung der Patientinnen und Patienten auf allen Stationen sowie die Verantwortung über einen stets gewährleisteten Room Service, sondern auch die Verantwortung über die Bereitstellung der Zimmer. Der Beruf der ungelerten Schwesternhilfe wird somit bald einmal der Vergangenheit angehören. Der Mehraufwand, den der von der Hotelfachangestellten betreute Room Service mit sich bringt, soll ohne personellen oder technischen Mehraufwand über die Bühne gehen und lediglich mit organisatorischen Mitteln aufrecht erhalten werden.

Zunehmend hohe Ansprüche

Der Grund für die Professionalisierung dieses Tätigkeitsbereichs liegt nach

Ansicht von Eduard Haeni, Spitalverwalter des Salem-Spitals, in den zunehmend hohen Ansprüchen der Patienten. Diese beschränken sich heute nicht mehr nur auf eine gute medizinische Versorgung. Da die Spitalaufenthalte immer kürzer werden, nehmen die Patienten während ihres Spitalaufenthaltes vermehrt andere Werte wahr als nur gerade ihren Gesundheitszustand.

Hotellerie fördern

Gastlichkeit ist daher immer mehr gefragt – entsprechend werden Aspekte der Hotellerie in den Spitälern immer mehr gefördert und der Patient bereits vielerorts Gast genannt. Auch erwartet der Patient angesichts der hohen Krankenkassen-Prämien eine entsprechend gute Dienstleistung. Somit treten immer häufiger Spitälern auf die gestiegenen Bedürfnisse der Patienten ein.

Der (Privat)Patient kann Licht und Sonnenstrahlen selber reglieren, hat Kühlschrank und Minibar im Zimmer –

kann jederzeit aus einer Vielzahl von Menüs auswählen. Und die Kostenexplosion im Gesundheitswesen? «Wenn wir dem Gast einen schön angerichteten Teller mit gut gekochten Speisen profimässig servieren, kommt das uns nicht teurer zu stehen», so Eduard Haeni. Auch hat es sich gezeigt, dass trotz grosser Auswahl die Patienten vor allem abends oft gerne nur die kleine Küche berücksichtigen, auch wenn sie aus einer grossen Palette von Menüs auswählen können. «Man kann das auch ein bisschen steuern», schmunzelt Haeni.

Keine Abwanderung befürchtet

Der Einsatz von Hotelfachassistentinnen und die damit verbundene Verbesserung von Verpflegung und Service ist zur Zeit nur in Privatspitälern denkbar. Trotzdem glaubt Eduard Haeni nicht, dass bald einmal eine Verschiebung der Patientenzahlen in Richtung Privatspitäler stattfinden wird: Wer nur mit der obligatorischen Grundversicherung versichert ist, hat heute keine Chance mehr, in ein Privatspital aufgenommen zu werden. Und Rudolf Knoblauch, Direktor des Ziegler-Spitals in Bern, ist überzeugt, dass öffentliche Spitäler die grosse Menüvielfalt der Privatspitäler mit guter, abwechslungsreicher Küche wettmachen können.

Auch vor «Feriengästen» fürchtet sich Haeni nicht: Die immer perfekter werdenden technischen Möglichkeiten bringen zwangsläufig kürzere Spitalaufenthalte mit sich. Die Devisen heisst also immer noch: So kurz wie möglich.

Hohe Anforderungen

Ob ein Betrieb einen Room Service anbietet oder nicht, eines ist klar: Die Anforderungen an die Küche sind hoch. Nach Aussage von Georges Knecht, Chefkoch am Inselspital Bern, Kochweltmeister 1988 und langjähriges Mitglied der Schweizer Koch-Nationalmannschaft, bewerben sich rund 50 gute Leute aus dem Gastgewerbe auf freigeordnete Stellen. Zur Attraktivität des Berufes gehören wohl auch die zunehmenden Möglichkeiten kreativen Arbeitens: Auch in einem Spital sind Bankette immer wieder gefragt. Der Hafereis ist endgültig aus dem Spitalalltag verbannt. Da drängt sich doch die Frage auf: Sind wir nicht doch langsam etwas zu verwöhnt? Auch Georges Knecht stellt sich die Frage: «Wie weit wollen wir noch gehen?»



Professioneller Service ist auch in den Spitälern immer mehr gefragt.

Foto: Andreas Messerli

3. Gourmet-Festival St. Moritz

«Alle sind zum Mitmachen aufgefordert»

Mit einem leicht zurückgestuften Budget im Vergleich zum Vorjahr wird Anfang Februar die dritte Auflage des Gourmet-Festivals über die St.-Moritzer-Bühne gehen. Im Vorfeld des Events wurden in diesem Jahr auch Klein- und Mittelbetriebe eingeladen, sich mit ihren Spezialitäten zu profilieren.

STEPHAN WEHRLE

Das St. Moritzer Gourmet-Festival, das in diesem Jahr zum dritten Mal durchgeführt wird, soll zwar hochklassig bleiben, in Zukunft aber auch breitere Bevölkerungsschichten ansprechen. So sollen unter anderem kleinere und mittlere Betriebe dazu beitragen, dass den regionalen Spezialitäten des Oberrheingebiets während der Festivalzeit vom 2. bis 10. Februar grössere Aufmerksamkeit geschenkt wird. Laut Reto Mathis, Präsident des Organisationskomitees, soll auf jeden Fall vermieden werden, dass der Eindruck aufkommt, kleine Betriebe würden von der Teilnahme am Festival ausgeschlossen. Im Gegenteil: «Alle Hotels und Restaurants können am Gourmet-Festival mitmachen», betont OK-Präsident Mathis.

Grundkonzept bleibt bestehen

Am Grundkonzept des Anlasses wird aber auch künftig festgehalten, wie Mathis versichert. 2-Stern-Hotels oder kleine Restaurants dürfen deshalb auch

künftig nicht als Partner und Gastgeber eines berühmten ausländischen Küchenchefs in Frage kommen. Dies nicht nur, weil die Teilnahmegebühr von 10 000 Franken den Budgetrahmen eines Kleinbetriebes sprengt, sondern, weil nur die grossen Hotels über die notwendige Infrastruktur verfügen. Den exklusiven Rahmen des Festivals unterstreicht auch der Austragungsort des Finales: Statt wie bisher im Festzelt auf dem See wird der Abschluss in das Grand Hotel Suvretta House verlegt. Von der ursprünglichen Idee, den Schlusspunkt in Mathis' Restaurant Corviglia durchzuführen, ist man wieder abgekommen, weil das exklusive Bergrestaurant öffentlich ist und während der Hochsaison dem Publikum zugänglich bleiben soll. Zum Umzug in das «Suvretta House» hat zweifellos auch die letztjährige Elektrizitätsspanne beigetragen, die den Organisatoren zweifelsfrei in Erinnerung sein dürfte. Dass man in St. Moritz während des Gourmet-Festivals nicht nur opulente Menüs degustieren will, haben die Organisatoren im Hinblick auf den diesjährigen Anlass erkannt. So finden neben den Gourmet-Safaris und den Gastspielen der teilnehmenden Spitzenköche erstmals zwei Smoker's Nights und eine Weindegustation statt.

Auch 1996 mit grossen Namen

Wie in den vergangenen Jahren operieren die Organisatoren erneut mit grossen Namen aus der Welt der Haute Gastronomie. So lädt «Badrutt's Palace» etwa den Exilbühnen Willi Elsener vom Londoner Dorchester ein, im «Suvretta Hou-

se» gastiert ein Team aus dem legendären «Raffles» in Singapur und im Stefani kocht während neun Tagen der Chinese Ho Pui Yung vom «Peninsula» in Hongkong. Ebenfalls unverändert sind die buchbaren Gourmet-Packages, deren Preise im Vergleich zur 95er-Ausgabe stabil geblieben sind. Nach Angaben des Kur- und Verkehrsvereins St. Moritz ist die Nachfrage nach den Pauschalarrangements befriedigend, und im Nobelkurort rechnet man mit 4000 bis 6000 zusätzlichen Übernachtungen im direkten Zusammenhang mit dem Gourmet-Festival. Nach dem Abschluss des diesjährigen Finales will das Organisationskomitee mit Reto Mathis an der Spitze und Vic Jacob als Vizepräsident, Roland Jöhri als Vorsitzender des Patronatskomitees und Hanspeter Danuser, der für die Öffentlichkeitsarbeit verantwortlich ist, das Konzept für den zweiten 3-Jahres-Zyklus bestimmen. Hauptakteure sollen laut Reto Mathis noch mehr eventbezogene und publikumswirksame Rahmenveranstaltungen sein. Das eigentliche gastronomische Angebot soll jedoch klassisch bleiben. Die hochstehende Gastronomie soll denn auch das Herzstück des Festivals sein, und Gastronomietrends werden in St. Moritz denn auch in Zukunft nicht vermittelt werden.



Die Kellner marschieren am diesjährigen Gourmet-Festival nicht im Festzelt, sondern im Hotel Suvretta House ein.

Foto: Karin Koller

IMPRESSUM

hotel + tourismus revue

Die Fachzeitung für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit.

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

Herausgeber / Editor:
Schweizer Hoteller-Verein SHV, Bern.

Gesamtleitung / Direction:
Werner Friedrich.

Redaktion / Rédaction:

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

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

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

Verlag / Edition:

Verlagsleitung / Chef d'édition:
Peter Schibler.

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

Projekt Colibri-Bar

Kaffee für Pendler im SBB-Regionalzug

Die SBB haben in Zusammenarbeit mit der Merkur-Tochter Selecta ein Bistrokonzept für den Regionalverkehr realisiert. Die «Colibri-Bar» verkehrt seit wenigen Tagen auf den Jura-Südfusslinien und zwischen Bern und Biel.

STEPHAN WEHRLE

In von Sparmassnahmen geprägten Zeiten wollen sich die SBB antizyklisch verhalten und mit Innovationen den Regionalverkehr neu beleben. Vor wenigen Tagen wurde in Biel ein Barkonzept präsentiert, das vor allem dem Pendler neue Erlebnisse und einen kostengünstigen Verpflegungsservice bieten soll. Damit soll nach Angaben von Paul Blumenthal, SBB-Direktor für Personenverkehr, keinesfalls eine bestehendes Angebot ersetzt werden, sondern eine zusätzliche Dienstleistung angeboten werden können. Seit Anfang dieser Woche verkehren die als «Colibri-Bar» bezeichneten umgebauten Wagen in den Regionalzugs-Kompositionen der Strecken Bern-Biel, Bern-Neuenburg, Bern-Belp-Seftigen, Neuenburg-La Chaux-de-Fonds-Le Locle, Biel-Le Landeron und von Biel aus nach Grenchen Nord und La Chaux-de-Fonds. Für den Pilot-

versuch, der bis Ende 1997 dauern soll, haben die SBB sechs Personenwagen umgebaut und Automaten und Stehtische installiert.

60 000 Franken pro Wagen

Mit einem Investitionsvolumen von rund 60 000 Franken pro Wagen wurden die Bistros mit Stehtischen und abgestützter Sitzmöglichkeit ausgerüstet. Als Partnerin stellt die Merkur-Tochter Selecta die Automaten und ist gleichzeitig für die Wartung, den Nachschub sowie für den Unterhalt der Geräte verantwortlich. Das Angebot in den Colibri-Bars beschränkt sich vorerst auf Getränke wie Kaffee, Tee und Ovomaltine und Biberli oder Schokoriegel aus dem Automat. Bei den SBB betont man, dass das Projekt nicht in erster Linie als gewinnbringendes Zusatzgeschäft betrachtet werden, sondern als Instrument des Markttests eingesetzt wird. Gleichzeitig soll das Preis-Leistungs-Verhältnis in dieser Verkehrssparte verbessert werden. Erfreulich sei jedoch die Tatsache, dass bei lediglich fünf zusätzlichen Reisenden pro Tag die Kosten für das Projekt jedoch bereits gedeckt seien, wie Paul Blumenthal betont. Bei einem Erfolg, immerhin pendeln 1,8 Millionen Menschen in der Schweiz regelmässig zur Arbeit, kann der Versuch mit der Colibri-Bar auf weitere Linien ausgebaut werden.

FBMA



Den Stein ins Rollen gebracht...

...haben die Mitglieder der Food and Beverage Management Association (FBMA) zum zweiten Mal an der Berner Curling Trophy. Was im vergangenen Jahr von den Organisatoren resp. Sponsoren Etienne Perrin, Firma Berndorf, und Walter Rohrbach, Laurent-Perrier, erfolgreich initiiert wurde, fand Mitte Januar eine Fortsetzung: das Curling-Turnier in Engelberg. Obwohl sich bei einigen FBMAlern ein

gewisses Curling-Talent abzeichnete, nahm man es an jenem Mittwochnachmittag auf dem Eis nicht tierisch ernst. Der obligate Teamgruss «Gut Stein» hat seine Wirkung dennoch nicht verfehlt: Auf dem Siegespodest standen Beat Pfeiffer, Movie-Restaurants (1. Rang), Walti Rohrbach, Laurent Perrier (2. Rang) und als beste Frau Doris Ammann, Hotel Hilton in Basel. (Foto: Stephan Wehrle) KK

MIXED PICKLES

Gastro Drink vertreibt Anheuser-Busch-Produkte. Ab 1. März 1996 wird die Firma Gastro Drink in St. Prex – ein Tochter-Unternehmen der Feldschlösschen-Holding und der französischen Brauerei Kronenbourg – neu den Vertrieb der Anheuser-Busch-Produkte in der Schweiz übernehmen. Die Firma Gastro Drink ist in der Schweiz für die Importbiere der Feldschlösschen-Gruppe zuständig. Anheuser Busch, mit einem Geschäftssitz in Wiedlisbach/BE, ist seit vier Jahren auf dem Biermarkt Schweiz tätig. Die Zusammenarbeit mit der Gastro Drink kommt nicht ganz überraschend: Die Produkte von Anheuser Busch (Bud Beer, Michelob-Beer, O'Doul's) haben in den letzten Jahren stark an Volumen zugenommen. Somit musste nun auch die Logistik entsprechend verstärkt werden. r.

*

Häagen-Dazs baut weiter aus. Nach Zürich, Genf, Luzern und Sion erhält nun auch Basel einen Salon Glacier der amerikanischen Super Premium Ice-Cream-Firma Häagen-Dazs. Der Betrieb soll im März 1996 mitten in Basel an der Steinenvorstadt 37 eröffnet werden. Unterdessen sucht das Unternehmen «Gastgeber(innen) im Take Away Verkauf und im Service». Gewünschtes Alter: 20 bis 35 Jahre. IA

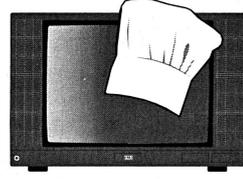


Mit einem Bistrowagen soll das Preis-Leistungs-Verhältnis im Regionalverkehr verbessert werden. Foto zvg

Speisewagen im «Kassensturz»: Das falsche Gleis erwischt

Am Dienstag vergangener Woche sind die Leistungen der helvetischen Speisewagen vom Kassensturz-Team unter die Lupe genommen worden. Leaderin SSG (Schweizerische Speisewagen-Gesellschaft) musste sich den Vergleich mit der Hauptkonkurrentin Le Buffet Suisse und mit dem McDonald's-Speisewagen gefallen lassen. Zusätzlich testeten R&Z und Co. zwei ausländische Caterer: einen italienischen und die deutsche Mitropa. Wenn man bedenkt, dass die Bahnbetriebe gegenüber ihren Kunden zunehmend unter Leistungsdruck stehen, dann hat die Kassensturz-Redaktion mit ihrer Wahl ins Schwarze getroffen. Der Test selber stand allerdings auf eher schwachen Füßen, wirkte doch beispielsweise Max Rigendinger (Gastro-Kritiker, Koch und Ex-Betty-Bossy-Mitarbeiter) in seiner Rolle als Testesser recht unbeholfen und in seinen Aussagen nicht unbedingt pointiert. Der Gastro-Kritiker hatte die Speisewagen nach den Kriterien Ambiance, Kartengestaltung, Service, Qualität des F&B-Angebotes, Preis-Leistungs-Verhältnis sowie Gesamteindruck zu beurteilen. Für den Zuschauer und die Zuschauerin war aus den Voten Rigendingers nicht klar nachzuzwölzen, was genau denn nun zum guten oder eben schlechten Abschneiden der einzelnen Caterer geführt hatte. Eine schriftliche Darstellung

FERNSEH HÄPPCHEN



lung der Kriterien in einer Tabelle hätte da für mehr Transparenz sorgen und Aufschluss darüber geben können, was die zusätzlich vertriehenen rollenden Speisewagenköche aussagen sollten. Dass mit Rigendinger lediglich ein Testesser auf die Schiene beordert wurde, verliert dem Endergebnis (siehe Kasten) auch nicht mehr Glaubwürdigkeit. KK

Bewertung der Sendung: 3

Kriterien:

- 1 = eine Delikatesse
- 2 = gute, solide Kost
- 3 = medium
- 4 = ein ungeniessbarer Brocken

Das Testresultat (max. 100 Punkte)

1. SSG, Streckennetz der Rhätischen Bahn 82 Punkte und 3 Köche
2. Italienische Speisewagen-Gesellschaft 81 Punkte und 3 Köche
3. Le Buffet Suisse mit ihrem Käseexpress 74 Punkte und 2 Köche
4. Deutsche Mitropa 70 Punkte und 2 Köche
5. Le Buffet Suisse 60 Punkte und 1 Koch
6. SSG auf der Strecke Zürich-Bern 58 Punkte und 1 Koch

Kein Urteil in Punkten brachte Rigendinger bei McDonald's zu Papier, da die Leistungen Service und Angebotsvielfalt nicht dem Kriterienkatalog zugeordnet und damit auch nicht verglichen werden konnten. KK

In der Rubrik FernsehHäppchen hält die *tir* in unregelmässigen Abständen Rückschau auf Sendungen und Beiträge über die Gastronomie. Heute: Kassensturz vom 23.1.96 «Speisewagen im Test».

KULINARIUM

09.01. – 04.02.	Sonniges Wallis	Aarauhof, Aarau
07.01. – 10.02.	Indisches Curry-Festival	Hotel Erlbacherhof, Erlenbach-Zürich
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 Seecore, Meisterschwanden
23.01. – 24.02.	Dixieland-Buffer, live Jazz	Bahnhof Buffet, Au premier, Zürich
02.02. – 24.02.	Clowns & Zirkus	Hotel Säntis, Unterwasser

LESEBAR

Kulinarisches Europa

«Culinaria» nennt sich eine Neuerscheinung, die ungewöhnlich ist in mehrfacher Hinsicht: Zwei gewaltige Grosformat-Bände von jeweils über 360 Seiten, herrliche Fotos, geschmackvolles Layout, beide Bände in einem Schuber, dennoch zusammen nur Fr. 99.90. Und der Inhalt: Ganz Europa kulinarisch betrachtet. Nach Ländern geordnet bietet «Culinaria» einen Streifzug durch alle Köstliche. Die Schweiz ist dabei eben nicht nur mit Käse, Schokolade und Bündner Fleisch vertreten, sondern auch mit Wein, Fisch und Zigarren. Jedes Land wird genauestens präsentiert, zum Beispiel das Spanferkel «Cochinillo asado» für 12 Personen aus Spanien. Tee und Teehäuser in der Türkei sind ebenso mundwässern dargestellt wie Mazurek, Makowiec und Baba, auch Süsse Sachen aus Polen. Alkoholische und nicht-alkoholische Apfel-Zaubeereien aus Frankreich, die Vielzahl der kleinen griechischen «Mezedes»-Häppchen oder die Brot- und Wurst-Vielfalt der deutschen Küche – des Blätters und Gemessens ist kein Ende in diesen Bänden. GU

Rund um die Gewürze

Für einmal umgekehrt: Statt bei den Rezepten die passenden Gewürze anzugeben gesellt McCormick in einem neuen Buch zu den einzelnen Kräutern die passenden Rezepte. In diesem über 170seitigen Buch sind die 34 wichtigsten Gewürze und Kräuter ausführlich beschrieben. Das Buch gibt Informationen über die Geschichte der Gewürze, ihre Herkunft, Anbau und Verarbeitung und über überlieferte Heilwirkungen. Dazu entwickelte die Köchin Pia Gruber 134 speziell auf die Gewürze zugeschnittene, leicht nachzukochende Rezepte. Neben den Gerichten werden auch Backwaren, Desserts und Drinks vorgestellt. Ergänzt wird das Buch mit praktischen Tips, Menüvorschlägen, Qualitätshinweisen und einer Gewürztabelle. DR

McCormick/Pia Gruber: «Das raffinierte Gewürzkochnbuch», AT Verlag, Aarau und McCormick S.A. Regensdorf, 180 Seiten, 34 Franken plus Versandkostenanteil 5 Franken. Das Buch ist zur Zeit noch nicht im Buchhandel erhältlich. Bestelladresse: McCormick S.A., Postfach, 8105 Regensdorf, Telefon 01 840 26 26.

Köstliches Italien

Dieses Buch ist mehr als eine kulinarische Entdeckungsreise durch Italien. Parallel zur Fernsehserie des «Bayerischen Rundfunks» hat Autorin Pia de Simony aus Rezepten und Geschichten über Lebensart und Leute ihr «Köstliches Italien» zusammengestellt. Nach Regionen unterteilt, bietet dieser grossformatige Band eine Fülle von Informationen – für den gastronomischen Fachmann ebenso wie für den Laien-Reisenden. Wen es nach Italien zieht, wird eine Menge von Vorabinweisen finden, die ihm den Weg durchs Land nicht nur erleichtern, sondern kulinarisch verbessern werden. Für die Hotel-Bibliothek eine kostbar-köstliche Bereicherung, weil der Gaumen der lesenden Gäste eingestimmt wird auf italienisches Gutes aus Küche und Keller. Aus jeder Region hat die Autorin zudem Gastronomen gefunden, die besondere Rezepte verraten oder aus ihrer Küche plaudern. Die eindrucksvollen Fotos von Klaus Willenbrock von Landschaften, Städten, Menschen und mundwässern Gerichten ergänzen den Band «Köstliches Italien» aufs Köstlichste. GU

Pia de Simony: «Köstliches Italien», Südwest-Verlag, 260 Seiten, Fr. 56.40, ISBN 3-517-01684-5.

Vegetarisch durchs Jahr

Vegetarische Rezepte, den Jahreszeiten folgen: Marianne Kaltenbach publiziert ein neues Kochbuch für Feinschmecker. Das Buch präsentiert 300 Rezepte, die als Abwechslung zu Tagen mit Fleischgerichten dienen. «Vegetarisch für Gourmets» heisst das neue Buch und richtet sich an Feinschmecker, deren Repertoire nicht umfassend genug ist, um Abwechslung gewährleisten zu können. «Vegetarisch für Gourmets» ist nicht für strenge Vollvegetarier verfasst worden. Die präsentierten Kostform ist nach Ansicht der Autorin aber besonders köstlich, weil sie die Gefahr der Einseitigkeit gar nicht aufkommen lässt und auch den Eiweissbedarf problemlos abdeckt. Daneben erhält das Buch Menüvorschläge und Informationen über die verwendeten Produkte und über moderne Kochtechniken. DR

Marianne Kaltenbach: «Vegetarisch für Gourmets», Hallwag Verlag, Bern und Stuttgart, 368 Seiten, 59 Franken.

Yellow Cat und Yogi Bär

Aus Gesundheitsgründen und wegen der verschärften Polizeikontrollen allenthalben werden alkoholfreie Drinks auch bei Erwachsenen immer beliebter. Da kommt ein Rezeptbuch für «Cocktails ohne Alkohol» gerade recht. Ob mit Früchten oder Milch, ob mit Glace oder Sirup, die Auswahl der Möglichkeiten ist gewaltig. Von den alkoholfreien Aperitifs (wie «Americano», «Bitter Mint» oder «Yellow Cat») über Bowlen (ausser den bekannten wie Himbeer-, Pfirsich- oder Erdbeerbowl finden sich hier auch Kinder-Kiwi-Bowle, Kirsch-, Tee und sogar eine Bananen-Beeren-Bowle) bis hin zu Fruchtsaft-Drinks wie «Yogi Bär», «Gemüse Mary» oder «Katerkiller» reicht das Angebot. Auch für den erfahrenen Barman finden sich in diesem Buch sicherlich noch Anregungen für neue Mix-Kreationen. Für den interessierten Gastronom eine Fülle von Tips, kleinen und grossen Gästen Alkohol-freies lecker gemischt anzubieten. Autor Franz Brandl als einer der wenigen Barmeister in Deutschland, ist Garant für gutes Gelingen. GU

Franz Brandl: «Cocktails ohne Alkohol», 112 Seiten, Südwest-Verlag, Fr. 29.80, ISBN 3-517-01620-9.

«Culinaria», zwei Bände im Schuber, Verlag Könnemann, Fr. 99.90.

D'UNE LANGUE À L'AUTRE

TVA: l'exonération des étrangers est réalisable

Plutôt que d'accorder pour tous les clients de l'hôtellerie un taux de TVA de trois pour cent conformément à la décision du Conseil des Etats, la Commission de l'économie et des redevances (CER) du Conseil national a proposé d'étudier la possibilité d'une exonération totale des étrangers. Cette proposition pourrait certes être introduite sans trop de difficultés, la Société suisse des hôteliers (SSH) et la Fédération suisse du tourisme (FST) sont néanmoins de l'avis qu'il serait préférable de mettre au premier plan une exonération de tous les hôtes. Cela notamment en raison de la situation précaire de l'hôtellerie suisse. Une solution appropriée suppose en outre une simplification des formalités à remplir aux postes-frontières. Page 1

Les snowboarders vont-ils de pair avec la drogue?

L'arrivée des adeptes du snowboard dans nos stations de sports d'hiver ne s'est pas seulement traduite par la pratique d'une nouvelle discipline sportive, mais également par l'apparition d'une clientèle parfois «allumée». Le snowboard suscite en effet un véritable engouement auprès des jeunes citadins et ceux-ci ne manquent parfois pas d'«importer» en altitude musique techno et drogues douces. La police de Saas-Fee a même découvert des drogues dures lors d'un camp de snowboard. Les directeurs des offices du tourisme s'accordent cependant à relever que la relation entre le snowboard et la drogue reste fortuite et marginale. Page 2

Succès sur toute la ligne pour la STE d'Atlanta

La campagne de promotion touristique «Switzerland Travel Experience» (STE), qui s'est déroulée la semaine dernière à Atlanta, a connu un succès sur toute la ligne. Les prestataires suisses ont en effet été très satisfaits et les Américains se sont montrés enthousiasmés. Ces deux jours de promotion touristique dans la future ville olympique ont notamment permis de travailler de façon intensive et efficace aussi bien en ce qui concerne les demandes que les offres de vacances. Il reste désormais à savoir si une telle opération doit avoir lieu tous les ans ou si elle doit, au contraire, se dérouler seulement une année sur deux en alternance avec le «Swiss Travel Mart» (STM). Page 3

L'hôtelier allemand de l'année est Suisse!

Le Suisse André Witschi, directeur des hôtels Ibis en Allemagne, s'est vu décerner la semaine dernière le titre d'«hôtelier de l'année». Cette distinction, communément assimilée à l'Oscar de la branche en Allemagne, récompense chaque année une personnalité particulièrement méritante. Sous la direction d'André Witschi, le nombre d'hôtels d'Ibis-Allemagne a plus que doublé de 1991 à 1995. André Witschi s'est par ailleurs illustré en proposant à ses clients de fixer eux-mêmes les prix de leur chambre pendant toute une semaine d'essai. Le plus souvent, le prix fixé par le client n'était pas inférieur à celui habituellement demandé! Page 7

La composition des plats disséquée sur la carte

La nouvelle ordonnance sur les denrées alimentaires donne le droit au client, si celui-ci en fait la demande expresse, de connaître l'origine et la composition des différents plats qui lui sont proposés. Un établissement saint-gallois, le restaurant de l'Hôtel des Artistes, a cependant décidé d'aller plus loin et présente désormais sur sa carte des mets tous les renseignements possibles et imaginables (origine, date de livraison, conservation, etc.) sur les légumes, poissons, viandes et autres fruits qu'il offre à sa clientèle. Cette manière de procéder a même fait l'objet d'un reportage au téléjournal de la télévision suisse alémanique. Page 9

Nuitées hôtelières

L'hémorragie n'est pas terminée

Deux millions. C'est, grosso modo, le nombre de nuitées que l'hôtellerie suisse a perdu l'année dernière. Ce résultat est considéré comme catastrophique par l'ensemble des milieux touristiques. Sur le terrain, nombre d'entreprises hôtelières ont atteint le point de rupture. Les observateurs sont formels: l'hémorragie va se poursuivre.

JEAN-PAUL FÄHNDRICH

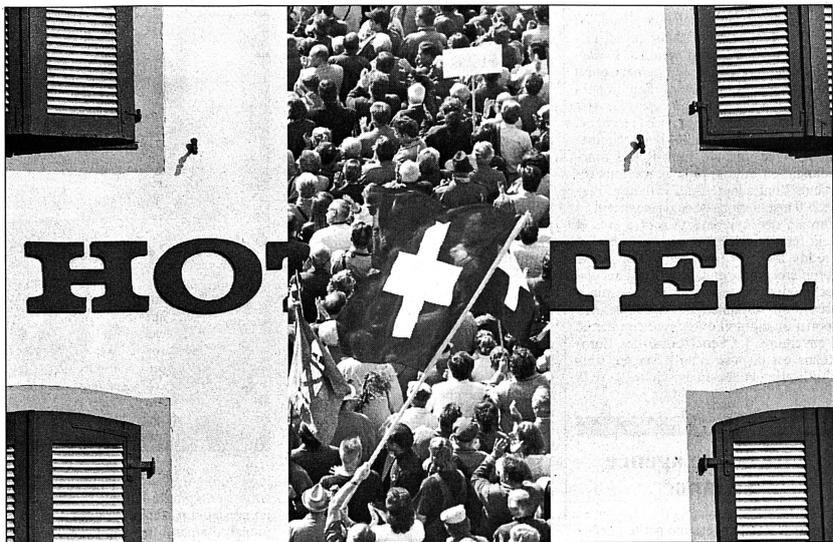
Les résultats (encore provisoires) que vient de publier l'Office fédéral de la statistique (OFS) pour l'année 1995 confirment ce que tout le monde savait: l'hôtellerie helvétique est dans de bien mauvais draps. Avec une chute des nuitées indigènes supérieure à 4,5% par rapport à 1994 et un recul des visiteurs étrangers approchant 7%, l'hôtellerie de notre pays réalise le plus mauvais score depuis quinze ans. Au total, par rapport à l'an dernier, près de deux millions de nuitées ont purement et simplement disparu des tables officielles. On ne peut plus, hélas, parler de baisses marginales. Le calcul est simple: si les hôtes ont dépensé, comme ce fut le cas en 1994, en moyenne 275 francs par personne et par jour pour se loger à l'hôtel, se nourrir, se déplacer et se divertir, le manque à gagner pour le tourisme helvétique dépasse probablement le demi-milliard de francs.

Sur la corde raide

Dans les milieux de l'hôtellerie, l'humour est plutôt sombre. «Les hôtels qui étaient déjà sur la corde raide sont aujourd'hui dans les chiffres rouges», explique Eric Biseix, directeur de l'Association valaisanne des hôteliers. «Nombre d'entre eux ont atteint le point de rupture et le manque de revenu actuel n'arrange évidemment pas nos affaires. On se dirige probablement vers la fermeture d'établissements». Ceux qui voient là l'occasion pour l'hôtellerie helvétique de se débarrasser de ses plus mauvais éléments devraient se réjouir. «Contrairement à ce que l'on pourrait croire, le parc hôtelier helvétique n'est pas pléthorique. C'est la qualité des lits et des prestations qui fait généralement défaut», estime pour sa part Eric Biseix. «En Valais par exemple, au cours des dix dernières années, près de 650 millions de francs ont été investis dans l'hôtellerie uniquement par le biais du crédit hôtelier et grâce au soutien financier de l'Etat. 80% de cette somme a été affectée à la rénovation et non pas à la création de nouveaux lits».

L'appel du large

Personne n'ignore plus les handicaps auxquels le tourisme suisse est confronté:



Deux millions de nuitées en moins dans les établissements hôteliers l'an dernier: c'est la survie même de certains établissements qui est directement menacée. Photos: Ex-Press/Jean-Paul Fähndrich

te: franc suisse trop lourd, morosité conjoncturelle, absence de neige, concurrence internationale exacerbée, TVA, décalage entre l'offre et la demande, etc. Ces éléments négatifs cumulés suffisent-ils à expliquer une chute aussi spectaculaire des nuitées hôtelières? «La situation, il est vrai, est dramatique», explique Heinz Probst, directeur de la SSH. «Il serait naïf de croire que l'hémorragie va s'arrêter là. En d'autres termes, la chute des nuitées va probablement encore se poursuivre...»

Le tourisme helvétique a d'autres soucis encore. Nombre de professionnels dé-

noncent par exemple le «matraquage médiatique» auquel les tours-opérateurs de notre pays ont recours afin de persuader les vacanciers helvétiques «qu'une semaine de ski (nautique!) à Palma de Majorque est plus avantageuse qu'une semaine de ski en Suisse». «Ce manque de solidarité, quoique légitime, est domageable pour une partie de l'activité économique», fait observer Eric Biseix.

La parahôtellerie aussi?

Alors que faire? Sur le terrain, les offices du tourisme et les associations professionnelles tentent ponctuellement de lan-

cer des contre-offensives sur les fronts de l'accueil ou de la formation notamment. C'est malheureusement souvent insuffisant. D'autant plus que ce genre d'actions n'ont d'effets qu'à long terme. Un franc «plus sympathique», une réduction du taux de TVA mettraient évidemment un peu de baume sur les plaies du tourisme suisse, mais ces éléments ne suffiront pas, à eux seuls, à attirer davantage de touristes. «Les hôteliers n'ont pas le choix. Il faut continuer, faire face à l'urgence. Les experts qui annoncent des taux de croissance se sont trompés. La seule voie possible est de présenter des offres très ciblées, calculées au plus près et, surtout, d'offrir des prestations irréprochables, par thèmes, comme le fait actuellement Suisse Tourisme», ajoute Eric Biseix.

Pour Heinz Probst, la qualité des prestations, souvent montrée du doigt, ne doit pas être utilisée comme alibi. «Certes, plus que jamais, les prestations hôtelières doivent être irréprochables. La compétitivité, toutefois, est toujours davantage basée sur les prix». Heinz Probst estime en outre que les autorités fédérales doivent désormais favoriser l'émergence de conditions-cadres nécessaires à une reprise dans l'hôtellerie et le tourisme. «Malgré l'absence de données statistiques disponibles, on peut affirmer que la parahôtellerie est en train de subir le même sort. La chute des nuitées parahôtelières approchera aussi sans doute les deux millions», avertit Heinz Probst.

L'espoir vient d'Asie...

Selon les chiffres provisoires qui viennent d'être publiés par l'Office fédéral de la statistique (OFS), l'hôtellerie suisse a donc connu en 1995 sa moins bonne année depuis quinze ans. Avec un total de 31,24 millions de nuitées, la baisse globale approche 6%, ce qui représente la bagatelle de 2 millions de nuitées de moins que durant l'année précédente! 1,3 millions d'entre elles sont étrangères, alors que 620 000 sont attribuables à la clientèle indigène. Les reculs les plus spectaculaires sont à mettre sur le compte de l'Italie (-21%), du Royaume-Uni (-15%), des Pays-Bas (-12%), de la France (-7,4%), des Etats-

Unis (-7,2%) et de l'Allemagne (-6,6%). Avec 754 000 nuitées en moins par rapport à 1994 (-7,2%), les auberges de jeunesse ne sont pas davantage parvenues à tirer leur épingle du jeu. Il est en revanche encore difficile de savoir si certaines régions ont tout de même réussi à limiter les dégâts. Les résultats par région seront en effet disponibles dans quelques semaines seulement. Une lueur d'espoir à signaler tout de même dans ce concert de mauvaises nouvelles: la bonne tenue de la demande en provenance d'Asie qui a «évolué favorablement», écrit en effet l'OFS. C'est déjà ça. JPF

CIR 96 à Genève

Essor européen pour les chaînes de restauration

La Suisse représente un «Sonderfall», un cas particulier, aussi dans le monde de la restauration: elle vient loin en tête, en Europe, pour ce qui est de l'implantation de chaînes. Il en a été question au Carrefour international de la restauration des chaînes, le CIR 96, qui vient de se terminer à l'Intercontinental de Genève.

JEAN RYNIKER*

Voici un quart de siècle, les chaînes de restauration étaient rares sur le vieux continent: Wienervald, Whimpy, Mövenpick notamment, alors qu'aujourd'hui elles représentent une grande industrie et une part importante du marché. En 1995, un Européen mangeait en moyenne deux fois par semaine hors de chez lui, contre cinq fois pour l'Américain. Cet écart dans les habitudes de consommation avait poussé les

chaînes d'outre-Atlantique à se lancer avec un optimisme exagéré sur le marché européen. Il aura fallu patienter jusqu'en 1985 pour voir se dessiner un réel essor. Depuis, la croissance annuelle des chaînes se situe aux environs de 6 à 8%. Michael Jones, de Gira Sic (co-organisateur avec Néo Restauration Magazine de

Genève-Barcelone et retour...

Les organisateurs du CIR 96, premier carrefour international de la restauration de chaînes, ont donné rendez-vous à leurs collègues 200 participants dans deux ans, en janvier 1998 à Barcelone. Vu le succès rencontré, la manifestation sera reconduite au rythme des années passées. Dans deux ans, on espère attirer 25 chaînes et 120 investisseurs. Autre décision: une fois sur deux, le CIR «sortira» de Genève, qui reste le port d'attache, pour se tenir dans une autre ville européenne. Ainsi, après CIR 2000 à Genève, Lisbonne et Londres sont déjà sur les rangs. JR

* Jean Ryniker est journaliste libre et travaille à Genève

En provenance de 13 pays

Parmi les participants Au CIR 96 on notera la présence de nombreuses entreprises étrangères dont, pour la France: Au Bureau, Brioche Dorée, Columbus, Frantour, Hollywood Cantener, Oh! Poivrier; pour la Belgique: Crocodile, Pierrot Croissant; pour la France-Bretagne: Bella Pasta, Pizzaland; pour l'Italie: Spizzico; pour les Etats-Unis: Churchs, Popeyes, Aunt Annies, Sbarro, Pizza Hut, KFC, TC-BY, St Hubert. Plusieurs groupes hôteliers, de même que des sociétés de restauration collective avaient également fait le déplacement: Accor, Aramark, CFR, Compass, Eurest, Gardener Merchant, Générale de Restauration, SHRM, Sodexho, etc. JPF

Camping-cars

Les Euro-Relais à vitesse grand V

Un million de camping-cars (ou véhicules d'habitation) circulent en Europe; les Euro-Relais leur permettent de se ravitailler en eau et en électricité et de vider les eaux usées. A l'occasion de l'inauguration du dernier implanté, au camping été-hiver des Cluds, qui est aussi le premier du Nord vaudois, *Freddy Meyer*, le père de cet équipement qui a anticipé sur les problèmes d'environnement et d'accueil que poserait ce système de transport et de vacances en vogue, a présenté un petit bilan de cet équipement. A ce jour, 40 Euro-Relais fonctionnent en Suisse; tous les cantons romands l'ont adopté, sauf Fribourg. Plus de 200 installations de ce type existent en Europe, une quarantaine sont d'ores et déjà commandées pour 1996. Selon *Freddy Meyer*, l'Euro-Relais, de par sa complémentarité et sa fonction d'accueil technique, peut aisément prendre place près d'un restaurant, d'un équipement sportif ou culturel ou de tout commerce d'envergure. Le bénéficiaire des Euro-Relais est disposé à en payer les frais d'utilisation et la taxe de séjour. JS

Marché japonais

Une petite agence se lance

Depuis le 1er janvier, une petite agence incoming, installée dans l'Oberland bernois, tente de se profiler sur le marché japonais en proposant, notamment, la prise en charge de groupes de touristes asiatiques en visite dans notre pays. A l'origine de cette initiative, *Philippe Schaller*, qui a effectué plusieurs séjours au Japon (où il a habité plus d'une année et où il retourne régulièrement), de même qu'en Corée. M. Schaller, qui parle couramment le japonais et le coréen, est le seul employé de la petite agence qu'il veut modestement lancer. Pendant la haute saison, il se propose d'accompagner en randonnées les touristes japonais toujours plus nombreux à souhaiter visiter la Suisse en prenant leur temps. Pendant quatre ans, il a accompagné des clients japonais pour le compte des Chemins de fer de la Jungfrau. Kawasemi Travel propose également ses services de traduction en japonais et en coréen (cartes de menus, prospectus) et s'occupe de la vente de billets d'avion en Corée du Sud et au Japon. JPF

Kawasemi Travel, Japan and Korea Services, Postfach 89, 3510 Konolfingen 031 791 38 10.

Nord vaudois

La boîte à musique pour relancer la collaboration régionale

1996 ne sera pas une année comme les autres pour le Nord vaudois. Le bicentenaire de la boîte à musique devrait en effet servir de détonateur à une nouvelle collaboration régionale et resserrer les liens entre les partenaires du tourisme. La manifestation donnera également un appréciable coup de pouce au tourisme de proximité.

JEAN-PAUL FÄHNDRICH

C'est la mobilisation générale dans le Nord vaudois. Au cours de l'année, plusieurs événements seront en effet particulièrement propices à la collaboration régionale. A commencer par les festivités orchestrées autour du bicentenaire de la boîte à musique, fer de lance de la promotion de l'Office du tourisme vaudois (OTV) et de l'Office du tourisme et du thermalisme d'Yverdon-les-Bains (OTTY). Mais cette manifestation sera surtout l'occasion pour les partenaires du Nord vaudois de concrétiser ce que *Michel Ruchat*, directeur de l'OTTY appelle l'«interactivité touristique».

Michel Ruchat n'en démontre pas: c'est en faisant front commun et en présentant en rangs serrés sur les marchés que la ré-



Le Nord vaudois se mobilise en faveur du bicentenaire de la boîte à musique. A commencer par *Michel Ruchat*, directeur de l'OTTY, *Florence Pastoris*, *Miss Yverdon-les-Bains* et *Michel Brouard*, président du comité des 200 ans de la boîte à musique.

Photo: asl

gion du Nord vaudois pourra, à l'avenir, sortir son épingle du jeu. Accompagné de plusieurs partenaires du tourisme régional, il a par ailleurs profité d'une récente rencontre avec la presse pour présenter les principaux axes de sa promotion touristique pour l'année en cours. Les hôteliers de la région seront particulièrement mis à contribution. «Avec une dizaine de milliers de lits environ répartis dans des établissements représentant la gamme complète de l'hébergement disponible dans la région, nous pouvons parer à toute éventualité», a pour sa part affirmé *Hans Wyssbrod*, directeur du Grand Hôtel Résidence des Rasses et président des hôteliers du Nord vaudois.

Forfaits attractifs

Outre le bicentenaire de la boîte à musique, dont le coup d'envoi officiel sera donné le 2 février prochain, l'OTTY participera à une dizaine de foires spécialisées en Suisse et à l'étranger au cours de l'année 1996 (Vakanz 96 au Luxembourg, Ferienmesse à St-Gall, Fespo à Zurich, Mednat à Lausanne, Salon du livre à Genève, LUGA à Lucerne, RDA à Cologne, SITV à Colmar notamment). Plusieurs actions ponctuelles sur le marché français et à Paris sont également agendées.

Mais Yverdon-les-Bains a d'autres tours dans son sac. Depuis le début de l'année, l'OTTY propose par exemple des forfaits «Bien-être ou Wellness» à consommer en toute occasion ainsi que des arrangements «Découverte et week-end», conçus par le comité du bicentenaire avec la collaboration de 12 hôtels et des offices du tourisme de Ste-Croix/Les Rasses et d'Yverdon-les-Bains. Malgré les temps difficiles que traverse le tourisme helvétique et le manque de

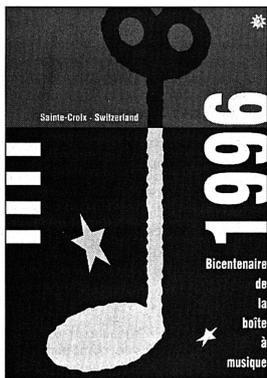
neige que connaît actuellement le Balcon du Jura, *Michel Ruchat* reste optimiste: «Dans le Nord vaudois, la volonté de collaborer au niveau touristique s'affirme de jour en jour, les actions promotionnelles et les documents communs se multiplient. Dans la perspective de l'Exposition nationale de 2001, c'est réjouissant. La réalisation des N1 et N5 représente en outre une chance unique pour un concept touristique régional reconnu.»

Demandez le programme!

Apparemment, tout a été entrepris pour que le bicentenaire de la boîte à musique à Ste-Croix et à l'Auberson connaisse un important succès populaire. Des milliers de visiteurs suisses et étrangers (en provenance d'Asie notamment). Ainsi, la manifestation sera au centre de la présence vaudoise lors de la Fespo, la plus importante foire touristique grand public de notre pays (70 000 visiteurs l'an dernier) qui se tient à Zurich du 24 au 28 janvier. A cette occasion, une exposition interactive présentera de nombreux objets (boîtes à musique, automates, etc.) donnera un

avant-goût des manifestations agendées tout au long de l'année.

Au programme des festivités, on citera en effet le Grand Carnaval (du 16 au 18 février), le 4e Festival international des automates (du 15 au 18 août), une vaste exposition-vente de boîtes à musique (de février à juin), la présence en tant qu'invité d'honneur au Salon du livre et de la presse de Genève (du 1er au 5 mai), un spectacle de danse contemporaine (novembre) et, enfin, l'envoi, en décembre, de 200 mouvements à musique placés dans des bouteilles qui seront jetées à la mer... JPF



Un événement porteur d'espoirs.

Photo: htr

IMMEUBLES

Motivi familiari impongono la vendita di un ben avviato

Ristorante

situato nelle colline Pisane, in prossimità dello svincolo stradale, a 17 km. da Pisa e a 50 da Firenze. Unica gestione dal 1962, ottima cifra d'affari aumentabile in quanto esistono reali possibilità di sviluppo (150 posti interni, 160 esterni). Attrezzature moderne corrispondenti alle norme, tutto il ristorante è rinnovato e non necessita di intervento. Prezzo veramente interessante, affitto modico. Seri interessati ricevono tutte le informazioni da: Casella Postale 3324, 6901 Lugano.

P.82201/385074

A remettre pour date à convenir au centre de Neuchâtel

Hôtel-Restaurant

Affaire importante à développer pour personne capable et sérieuse. Garanties demandées. Offres sous-chiffres H 028-39847, an Publicitas, Postfach 1471, 2001 Neuchâtel 1.

P.82199/43200

A vendre entre Lausanne et Genève, emplacement 1er ordre.

Hôtel de charme

Restaurant - Parc - Piscine - 20 chambres - Appartement. Bureau Immobilier ZBINDEN & BUHLER 1094 Paudex/Lausanne Téléphone 021 791 65 11

P.82265/339946

TAHITI

Part. vend cause santé

Restaurant-Pizzeria

Excellente situation 100 m port, 50 m Casino, 90 places - bar, terrasse, très bonne affaire. Renseignements par Fax: 19 689 41 92 20 Prix: 2,3 millions FF.

82266/365086

Valais

La nouvelle loi sur le tourisme veut favoriser la qualité

Réuni le 6 février prochain, le Parlement valaisan devra se pencher, en deuxième lecture, sur la nouvelle loi sur le tourisme valaisan. Elle pourrait marquer un tournant décisif pour le canton. Les acteurs disposeraient alors d'une véritable «Chambre valaisanne du tourisme» pour mieux profiter des synergies en présence.

ALEXANDRE BOCHATAY

Ce projet de loi, qui fait état de «tourisme de qualité», comporte quatre points forts destinés à professionnaliser les structures touristiques cantonales. La création d'une organisation faïtière, qui pourrait s'apparenter à une Chambre valaisanne du tourisme, le financement, la formation professionnelle et le statut des guides de montagne et professeurs de ski constituent l'ossature principale de cette nouvelle loi.

Il s'agit d'élaborer une véritable politique cantonale du tourisme avec tous les partenaires directement concernés. Mais pas question de demander à l'Etat de mettre en place la structure de cette organisation faïtière. Cette tâche incombe exclusivement aux professionnels de la branche.

Bataille des taxes

Ainsi, hôteliers, cafetiers-restaurateurs, campings, agences immobilières, remontées mécaniques, centres thermaux,

écoles de ski et autres associations de sentiers pédestres directement intéressées à l'activité touristique devront proposer le concept de cette nouvelle Chambre valaisanne du tourisme. Dans cette perspective, l'actuelle Union valaisanne du tourisme (UVT), jusqu'à présent chargée d'effectuer la promotion et le marketing du «produit Valais» en Suisse et à l'étranger, disparaîtrait pour être totalement assimilée aux nouvelles tâches de la future association faïtière.

Pas d'unanimité

Le chapitre concernant les taxes de séjour et d'hébergement, dont le montant devra se situer entre trente centimes et quatre francs par nuitée, ne fait pourtant pas l'unanimité.

Certains proposent de les remplacer par l'introduction d'une taxe foncière touristique, touchant les résidences secondaires situées dans les communes dotées d'une société de développement. Cette solution rejoint partiellement la revendication des hôteliers qui souhaiteraient une plus grande participation de tous les bénéficiaires du tourisme.

Pour ce faire, la loi prévoit pourtant la possibilité d'introduire une taxe d'encouragement touristique impliquant tous les bénéficiaires et commerçants qui tirent profit directement ou indirectement du tourisme. Mais cette décision serait du ressort des communes. Cette session ordinaire du Grand Conseil valaisan devrait durer jusqu'au vendredi 9 février.

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

SCH
SGH
SCA

Société Suisse de Crédit Hôtelier, SCH

Merveilleusement situé sur l'avenue commerçante et réputée de la

Chaux-de-Fonds

A vendre sur mandat

Hôtel-Restaurant

- Restaurant 100 places
- Salle à manger 25 places
- 28 chambres d'hôtel (54 lits)
- Parfait état général, cadre agréable
- Affaire connue, offrant de belles possibilités pour un couple de professionnel motivé
- Classification 3-étoiles SSH
- Conditions de financement avantageuses

Pour visite et renseignements:

Société Suisse de Crédit Hôtelier SCH, Zurich
Mme C. Crevoisier, M. H. P. Stücheli
Téléphone 01 201 08 44, Téléfax 01 202 19 92

82198/81558

COUP DE FIL À...



Peter Keller

Chef de la section tourisme de l'OFIAMT et représentant suisse à l'OMT

Les Etats-Unis ont annoncé leur intention de se retirer de l'Organisation mondiale du tourisme (OMT) à la fin de l'année. Quelles conséquences cette décision a-t-elle pour l'OMT et, éventuellement, pour la Suisse, également membre de l'OMT?

Cette décision porte, certes, un coup au prestige de l'organisation, car, avec leurs entrées, les Etats-Unis représentent la deuxième puissance touristique du monde. Ce retrait a été décidé pour des raisons budgétaires et non pas en raison de l'inefficacité de l'OMT. Il entre dans le cadre des mesures prises par le gouvernement américain pour assainir ses finances. Il résulte en fait du démantèlement de l'office national du tourisme qui était l'interlocuteur de l'OMT. Sur le plan du financement de l'OMT, cette décision n'aura pas une très grande influence puisque la part de ce pays au budget n'était que de 4,5%. L'OMT cherchera à combler ce manque à gagner par des recettes provenant de ses activités commerciales et ne devrait donc pas le répercuter sur les cotisations des autres membres. Il faut savoir aussi que les Etats américains ainsi que les associations privées jouent un rôle touristique important. Las Vegas, par exemple, dispose d'un budget touristique de 80 millions de dollars. L'OMT restera donc en contact avec les Etats-Unis par l'intermédiaire des membres affiliés. Elle cherchera à renforcer ses liens avec les organisations privées et les Etats américains, comme la Floride ou la Californie. On ne désespère cependant pas de voir les Etats-Unis revenir d'ici quelques années sur leur décision. Sur le plan européen, la suppression de l'office national du tourisme aura pour effet d'affaiblir la présence des Etats-Unis sur notre continent et, partant en Suisse où ce pays est apprécié.

Propos recueillis par Miroslaw Halaba

MÉLI-MÉLO

Nouvelle baisse des nuitées attendue. Interrogés en janvier dans le cadre de l'enquête conjoncturelle de l'Union de banques suisses (UBS), les directeurs d'office du tourisme d'une quarantaine de stations suisses pensent, dans une proportion d'un sur deux, que la saison d'hiver (novembre à avril) devrait se traduire par un nouveau recul des nuitées. Ils sont d'avis que ce sont surtout les hôtels allemands, italiens et anglais qui seront moins nombreux. Le nombre de touristes asiatiques, en revanche, pourrait augmenter. Les directeurs se montrent toutefois plus optimistes qu'en septembre, lors de l'enquête précédente, notamment en ce qui concerne les nuitées parahotélières. 50% des personnes interrogées ont fait état d'un recul de fréquentation durant les fêtes de fin d'année. *MH*

Parahotellerie: action pour fidéliser la clientèle. Désireuse de fidéliser sa clientèle parahotelière, l'agence Guinard Immobilier et Tourisme, à Verbier, remet à chaque signataire de contrat non professionnel un bon de réduction pour une prochaine location à Verbier ou aux Marécottes. L'agence, qui fête cette année son trentième anniversaire, annonce par ailleurs que les clients étrangers peuvent payer la moitié de leur loyer en devises de leur pays. *MH*

Le plus gros téléphérique du monde. Un téléphérique à deux étages vient d'être mis en service sur le domaine skiable de Samnaun (GR) / Ischgl (Autriche). Chaque cabine pourra transporter sur les pistes 180 skieurs à la fois, ce qui donne au téléphérique une capacité de 1620 personnes à l'heure! Il s'agit d'une première mondiale, indique l'Office du tourisme de Samnaun. *JPF*

Protection du paysage

Une nécessité diversement appréciée

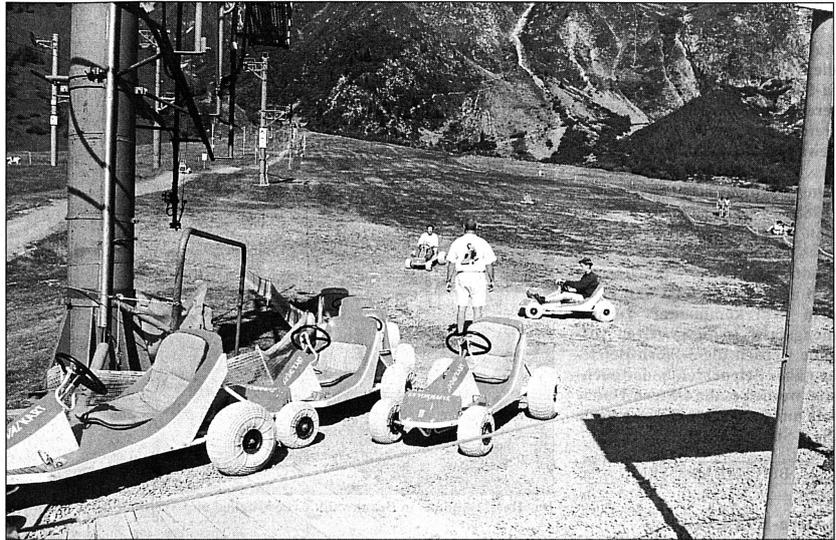
Bien qu'il soit un atout essentiel du tourisme suisse, le paysage ne cesse d'être façonné par la main de l'homme. Il subit des atteintes irréversibles dont le nombre tend à s'accroître en période de récession économique. Si la nécessité de protéger le patrimoine naturel est reconnue, celle-ci est toutefois diversement appréciée.

MIROSLAW HALABA

Pour les touristes français, les facteurs de succès de l'offre touristique suisse sont: la montagne, le paysage en général, les lacs. Cet exemple peut se répéter pour la majorité, si ce n'est la totalité, des marchés clients de la Suisse. La beauté du paysage reste l'atout clé du tourisme helvétique. Or, ce paysage, aussi chéri soit-il, s'altère par petites touches. Et cela de manière suffisamment importante pour que les experts tirent la sonnette d'alarme. Une étude menée conjointement par l'Office fédéral de l'aménagement du territoire et l'Office fédéral de l'environnement, des forêts et du paysage, constatait en janvier 1995, sous le titre «Le paysage toujours sous pression», qu'entre 1978 et 1989, «la dégradation de l'état naturel des paysages s'est poursuivie en Suisse». Les atteintes les plus importantes à la diversité biologique et paysagère ont été surtout observées sur le Plateau, mais les régions de montagne ne sont pas épargnées. Pour les auteurs de l'étude, le paysage devient «de moins en moins diversifié».

Le ski sur la sellette

Plus récent, est le cri d'alarme lancé à mi-décembre par la Fondation suisse pour la protection et l'aménagement du paysage (FSPAP). Pour cette institution, le tourisme hivernal continue



Diversification oblige, la nature est mise toujours plus à contribution, comme ici dans les Alpes françaises. Photo: FSPAP

de s'équiper au détriment du paysage. Les pistes tendent à se déplacer vers les zones de haute altitude où la neige est présente tout l'hiver, les canons servent désormais à allonger la durée de la saison de ski et les mesures d'amélioration des pistes et des infrastructures donnent lieu à des interventions parfois illégales. Par ailleurs, les courses internationales de ski font l'objet de normes (aplanissement des pentes, par exemple) qui, pour la FSPAP, sont hostiles à la nature. La fondation faisait également remarquer que les autorisations délivrées pour augmenter les capacités de transport à câbles

sont les plus importantes en Valais et aux Grisons où l'offre est déjà la plus abondante.

Problème reconnu

Ces appels ne sont pas ignorés. La nécessité de protéger le paysage est, dans l'ensemble, reconnue dans les milieux touristiques. Une étude a révélé que les mentalités ont passablement changé ces dernières années en faveur de la protection du paysage, indique le responsable de la section tourisme de l'OFIAMT, Peter Keller. Les grands projets d'aménagements touristiques ne sont plus à l'ordre du jour. Et, s'agissant des transports par câbles, les projets de rénovation et d'amélioration des installations existantes ont nettement pris le pas sur les nouvelles constructions. Ainsi, en 1994, 30 concessions et autorisations ont été octroyées pour des remplacements ou des transformations d'installations de remontée mécanique et huit concernaient de nouvelles installations. En 1980, le rapport était inverse: 57 autorisations portaient sur de nouvelles installations et cinq seulement sur des travaux de remplacement.

Peut faire mieux...

Cela ne suffit cependant pas pour mettre fin au gignotage des sites naturels. Car, il faut reconnaître que le contexte économique actuel tempère les élans généraux en faveur de la protection du paysage. Critiqué de toute part pour son manque d'originalité et de dynamisme, sanctionné par de mauvais résultats, le tourisme suisse a été contraint de réagir. Or, la création de nouveaux produits touris-

tiques suppose presque inmanquablement des atteintes à l'environnement, fait remarquer le vice-directeur de la Fédération suisse du tourisme (FST), Peter Anrig. La tâche est d'autant plus difficile que les produits suisses doivent concurrencer une offre provenant de pays voisins dont les rapports avec l'environnement sont plus libéraux. Pour les auteurs de l'étude «Le paysage toujours sous pression», il conviendrait d'améliorer l'application des dispositions juridiques existantes. Mais, qui voudra aujourd'hui s'engager pour plus de rigueur? «La pression politique, sensible durant les années quatre-vingt, a quelque peu disparu», estime Peter Anrig.

Progrès, malgré tout

Le bilan n'est cependant pas totalement négatif pour le paysage. Loin de là. Ainsi, un dialogue, avec des progrès à la clé, s'est établi en matière de protection des marais. En 1978 et 1989, les haies, qui sont de précieux biotopes, ont légèrement progressé et chaque année 20 km de ruisseau ont été remis à ciel ouvert. Les surfaces nécessaires à l'extraction de matériaux ont diminué et les interventions de la FSPAP ont empêché de nombreuses atteintes au paysage. Mais l'élément le plus important est sans doute l'intérêt toujours plus grand manifesté par le public pour un tourisme respectueux de l'environnement. Les tour-opérateurs et prestataires qui se sont concentrés en Suisse sur ce type de tourisme connaissent une «forte croissance», indique Peter Anrig. La tendance se maintiendra-t-elle? Beaucoup de choses permettent de le penser.

Quelques propositions d'actions

Les experts qui surveillent l'état du paysage suisse proposent un certain nombre de solutions.

Ainsi, les auteurs du rapport «Le paysage sous pression» précisent en particulier:

- d'appliquer «consciencieusement» les dispositions juridiques;
 - de contenir l'urbanisation à l'intérieur du tissu bâti;
 - de sauvegarder les paysages agricoles dignes de protection;
 - de renforcer les contrôles dans le domaine de la police des constructions;
 - de restaurer ou de recréer les éléments naturels dans les paysages apparus en créant un réseau de zones de transition et de zones écologiques.
- La Fondation suisse pour la protection et l'aménagement du paysage a également élaboré un catalogue de mesures

pour contrer les méfaits du tourisme hivernal sur le paysage. Elle suggère ainsi notamment:

- d'étendre l'obligation de compensations écologiques aux domaines skiables;
- de renoncer à l'adaptation artificielle de l'espace skiable aux besoins momentanés;
- de soutenir la Convention alpine en vue de combattre la concurrence au niveau international;
- de mettre en place un groupe de médiation pour les conflits dans le domaine des sports d'hiver;
- d'influencer le contenu de la publicité et de renoncer, par exemple, à promouvoir le ski hors-pistes;
- d'inciter le ski de compétition à se plier également aux contraintes paysagères et climatiques. *MH*

Protection des marais

Tendance accrue au dialogue

La protection des marais, renforcée en 1987 par une votation populaire, recèle un potentiel de conflits entre le tourisme et les milieux chargés de la protection de l'environnement. La tendance accrue au dialogue, qui s'est manifestée depuis, permet toutefois d'aplanir les divergences.

C'est l'enseignement principal que les quelque cinquante professionnels du tourisme et de la protection de la nature ont retiré du séminaire organisé la semaine dernière à Berne par le SANU (Centre suisse de formation pour la protection de la nature et de l'environnement à Biemme) sur le thème «Protection des marais et tourisme, vers une pratique de cohabitation». L'expérience a en effet montré que le dialogue tend aujourd'hui à s'établir plus facilement qu'auparavant. En se rencontrant, les parties démontrent une volonté de progresser et la possibilité qui leur est offerte d'exposer leur position permet parfois de lever des malentendus insoupçonnés. *MH*

La recherche d'une solution présuppose toutefois une compréhension réciproque. Représentants les milieux touristiques, le directeur de la Fédération suisse du tourisme, Gottfried Künzi, a insisté sur les besoins de croissance du tourisme dans les régions alpines. La protection du paysage, a-t-il dit, ne suffit pas pour assurer la pérennité de la branche. Il est donc nécessaire que les protecteurs de l'environnement en tiennent compte dans leurs exigences. L'assouplissement des positions, intervenu ces derniers temps, montre en tout cas que le tourisme possède encore une marge de manœuvre non négligeable pour son développement. Il est aussi ressorti du séminaire que l'utilisation des marais en tant qu'attraction touristique est limitée, en raison notamment des surfaces restreintes des marais suisses. Il n'en reste pas moins que les zones marécageuses contribuent à la beauté du paysage. Pour le professeur bernois Paul Messerli, qui a tiré les conclusions du séminaire, la participation «démocratique» de la population à la préservation de la nature, comme ce fut le cas pour les marais, est un atout pour le tourisme suisse. *MH*

OPINION

Paysage: protection bien comprise

Par petites touches, le paysage suisse continue de se dégrader ou, à tout le moins, de perdre son caractère naturel. Les organisations de protection de l'environnement et les offices fédéraux chargés des mêmes tâches ne cessent de le répéter, preuves à l'appui.

Bien que le paysage soit son principal fond de commerce, le tourisme helvétique concourt également à le domstiquer et à le façonner selon ses besoins. Aussi, l'argument promotionnel, largement utilisé, selon lequel la Suisse offre des «paysages intacts» a-t-il perdu une bonne part de sa signification.

Par chance, des perspectives de stabilisation du processus de transformation apparaissent à l'horizon. Ce n'est pas une révélation que de dire que la nécessité de protéger les sites naturels est aujourd'hui largement reconnue et que l'ère des grands projets dévoreurs d'espace est révolue. Ce qui est, en revanche, relativement récent et encourageant, c'est le dialogue qui tend à s'établir entre les divers milieux inté-

ressés par le paysage et l'environnement. Par son caractère constructif, il a débouché dans plusieurs cas sur des solutions concertées favorables à l'intérêt général. Le pragmatisme cédant le pas au dogmatisme, le paysage semble ainsi faire l'objet d'une protection bien comprise.

Mais ce n'est qu'un début. Les efforts de concertation doivent être poursuivis, et même accrus, compte tenu de la morosité du climat économique actuel. Placés, en effet, devant l'obligation d'élaborer de nouveaux produits pour rendre la Suisse attractive, les responsables touristiques pourraient perdre de vue les objectifs à long terme de conservation du paysage et de l'environnement. Et ceci d'autant plus facilement que la pression politique, sensible durant les années quatre-vingt, a perdu de sa vigueur.

L'environnement est le mot-clé du siècle prochain. La Suisse touristique vise juste en faisant du paysage l'une de ses pièces maîtresses. Encore faut-il qu'elle se garde de ne pas le banaliser.

Miroslaw Halaba

Erfar-Gruppen SHV

Kennzahlen im 7-Jahresvergleich, 1. Teil

Auf vielseitigen Wunsch hin stellt die Abteilung «Koordination Erfar-Gruppen» auch anderen interessierten Kreisen aufschlussreiche Durchschnittswerte ausgewählter Kennzahlen aus der 3- bis 5-Sternhotellerie zur Verfügung. In einem 7-Jahresvergleich (1988 - 1994) wurden die wichtigsten Entwicklungstendenzen nach Sternkategorie bzw. Stadt/Ferienhotels tabellarisch und graphisch erfasst und in einem Kurzkommmentar zusammengefasst. In dieser ersten Ausgabe werden die 3-Stern-Betriebe näher beleuchtet, in der nächsten werden es die 4-Stern-Hotels sein und zum Schluss dieser Serie die 5-Stern-Häuser.

BRIGITTE MESSERLI*



Das Hotel «Alpina» in Braunwald: Erfar-Mitglied und Vertreter der 3-Stern-Ferien-Kategorie.

Foto: zvg

3-Stern-Ferien-Betriebe

Anzahl ausgewertete Betriebe 1994: 33

Beherbergung

Die durchschnittliche Bettenzahl hat sich heute bei 90 Betten eingependelt. Zwar konnte der Betriebsertrag von 2,1 auf 2,5 Mio. Fr. gesteigert werden, die eigentliche Spitze wurde umsatzmässig

allerdings bereits im Jahre 1990 mit 3,4 Mio. Fr. erreicht. Dabei hat der Beherbergungsanteil in den letzten sieben Jahren tendenziell zugenommen (33,9 / 41,9 %). Frequenzmässig darf das Jahr 1989 als Rekordjahr (+8,4% Logiernächte) gewertet werden, seit 1992 beträgt der Verlust

an Übernachtungen jährlich etwa 5 %. Während die Bettenbelegung von 50,9 % auf 59,2 % im Jahre 1992 anstieg und 1994 wieder auf 53,6 % zurück sank (Zimmerbelegung 1994: 59,6 %), erfreut die beinahe kontinuierliche Steigerung der Logementmoyenne (49,4 / 71,2 Fr.), wobei die Spitze 1993 mit 74,40 Fr. durchbrochen worden ist. Auch die Hotelmoyenne erfuhr eine deutliche Aufwärtsbewegung (78,8 / 109,1 Fr.).

Mitarbeiter

Seit 1990, als noch durchschnittlich 42 Mitarbeiter beschäftigt werden konnten, sank deren Zahl bis heute auf 26 Personen. Im gleichen Zuge – jedoch weniger markant – reduzierten sich die Personalaufwände seit 1991 (39,1 %) auf 37,2 %. Beinahe stetig stiegen demzufolge die Personalaufwände je Mitarbeiter und Tag an (90,1 / 117,9 Fr.), so dass der einzelne Mitarbeiter dem Betrieb höhere Kosten verursachte. Glücklicherweise konnte aber auch der Umsatz je Mitarbeiter von 77'873 auf 100'251 Fr. angehoben werden. Der Betriebsertrag pro Tag und Mitarbeiter stieg ebenfalls von 241,5 auf 326,7 Fr., was auf eine höhere Personaleffizienz rückschliessen lässt, d.h. die Mitarbeiter wurden umsatzwirksamer eingesetzt.

Rendite

Der Bruttoerfolg I als Summe von Waren- und Dienstleistungserfolg wurde in den letzten sieben Jahren verbessert (72,6 / 78,6%). Hier ist ein nachhaltiges Kosten- und Effizienzbewusstsein spürbar. Insbesondere erfuhr die Küchenrendite seit 1992 (62,8 %) eine deutliche Steigerung auf 67,8 %. Die Kellerrendite indes pendelte zwischen 66 und 68,5 % (1990) hin und her. Das Betriebsergebnis I konnte dank besseren Renditen und rückläufigem Personalaufwand von 24,3 % auf 30,3 % angehoben werden. Der Tiefstwert lag 1991 bei 22,8 %.

3-Stern-Stadt-Betriebe

Anzahl ausgewertete Betriebe 1994: 39

Beherbergung

Die durchschnittliche Anzahl Gastbetten verhielt sich in der Beobachtungsperiode relativ konstant (93 / 89), bei einer geringen Schwankung im Jahre 1990 (103). Als ähnlich konstant - bei einem Höchstwert im 1991 mit 2,8 Mio. Fr. - darf der Umsatz (2,5 / 2,6 Mio. Fr.) bezeichnet werden; dies bei einer leichten Zunahme des Beherbergungsanteils (43,9 / 46,4 %). Frequenzmässig erlebten 3-Stern-Stadtbetriebe im Jahre 1989 ein Rekordjahr (+8,9 % Logiernächte). Seit 1992 büssen sie allerdings jährlich etwa 2,5 % Übernachtungen ein. Sowohl Betten- (53,3 / 48,4 %) als auch Zimmerbelegung (66,4 / 56,9 %) verzeichneten 1989 noch ein Hoch (58,4 bzw. 70,3 %), seither ist deren Tendenz eher sinkend. Diese Veränderung wurde aber auf der anderen Seite von einer stetig ansteigenden Logement- (60 / 79,1 Fr.) bzw. Hotelmoyenne (77,3 / 96,4 Fr.) begleitet.

Mitarbeiter

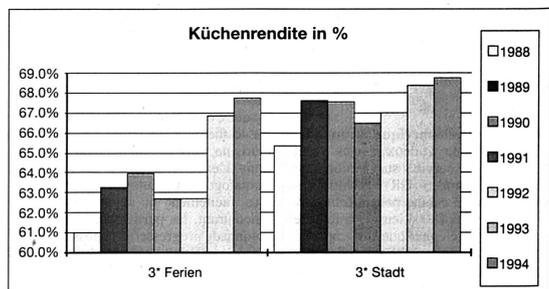
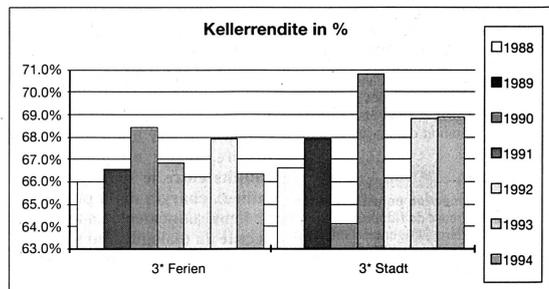
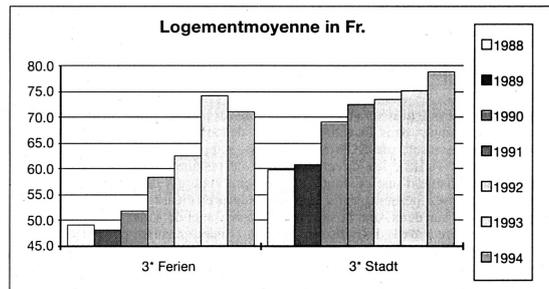
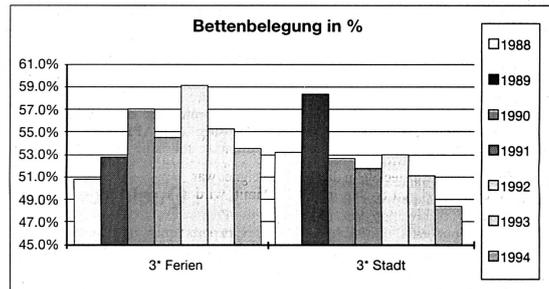
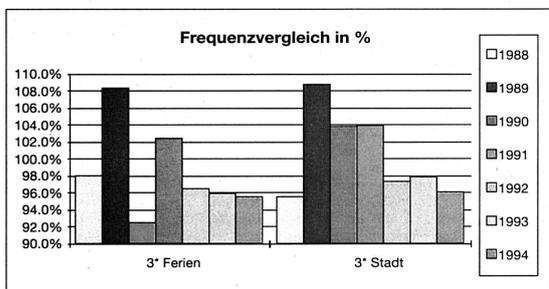
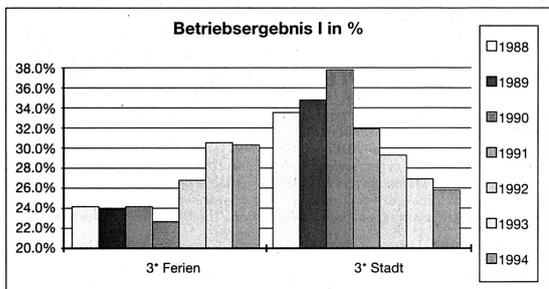
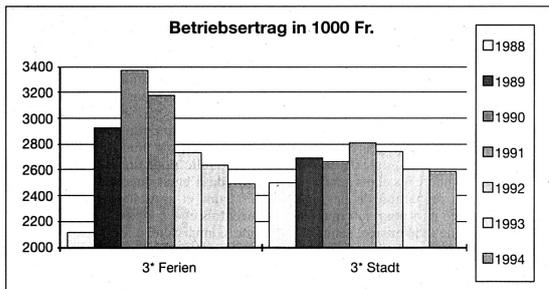
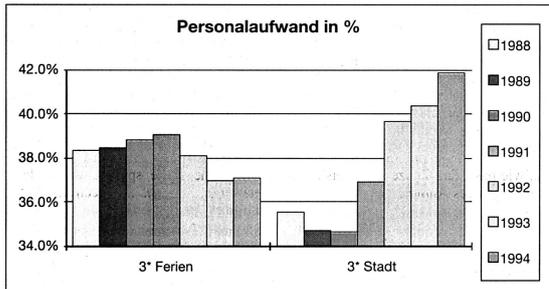
Seit 1988 blieb der Mitarbeiter-Bestand

Mitarbeiter schnellte demzufolge von 94,20 auf 120,60 Fr. in die Höhe, auch hier wurden die Mitarbeiter teurer. Im Gegenzug konnte allerdings auch der Umsatz pro Mitarbeiter verbessert werden (80 680 / 100 915 Fr.). Dies unter anderem dank einer verbesserten Moyenne. Das Verhältnis Umsatz pro Tag und Mitarbeiter stieg zwar bis 1991 von 271,40 auf 320,20 Fr. gleichermassen an, sank seitdem jedoch wieder auf 294,30 Fr.

Rendite

Der Bruttoerfolg I als Summe von Waren- und Dienstleistungserfolg hat sich auf leicht höherem Niveau eingependelt (79,1 / 81,1 %). Dies einerseits aufgrund einer leicht verbesserten Kellerrendite (66,7 / 68,9 %), welche allerdings unter grossen Schwankungen bereits im 1991 eine Spitze von 70,9 % durchbrochen hatte, und andererseits aufgrund einer tendenziell gestiegenen Küchenrendite (65,4 / 68,8 %). Nachdem noch im Jahre 1990 ein lobenswertes Betriebsergebnis I von 37,9 % erzielt werden konnte, stürzte es in der Folge auf 25,8 % herunter; eine Konsequenz der massiv angestiegenen Personalaufwände und den rückläufigen Frequenzen.

* Brigitte Messerli ist Abteilungsleiterin im SHV und koordiniert die Erfar-Gruppen.



Verunsicherung im Tourismus

«Multimedia» immer noch ein Zauberwort

CD-ROM, Internet, Multimedia, Information Highway... Vielfach findet sich der «Normalbürger» im Dschungel der Elektronischen Datenverarbeitung kaum mehr zurecht. Um was es sich im einzelnen handelt und was für den Hotelier nützlich sein kann, soll im folgenden erläutert werden.

ERHART VON AMMON *

Kein Tag vergeht ohne die Nennung des Wortes «Multimedia» in Anzeigen, Zeitschriften oder gar politischen Gremien. Während vom «Information Highway» zur Zeit weniger gesprochen wird, sind «CD-ROM» und «Internet» die Trendbegriffe – nicht nur der jungen Leute. Dabei gibt es Multimedia nun bereits seit fast fünf Jahren. Studien der grossen US-Meinungsforscher und der Firma Prognos AG zeigten schon 1992, dass mit Multimedia bis zum Jahr 2000 mehr als 50 Milliarden US-Dollar zu verdienen seien.

Herrn und Frau Schweizer interessiert das eher wenig. Sie können auch ohne CD-ROM oder das WWW (= World Wide Web) leben und wer hat schon privat ein Modem?

Beide Seiten haben Recht und Unrecht. Die prognostizierten hohen Umsätze mit Multimedia beziehen sich auf nahezu alles, was mit Multimedia auf dem Computer zu tun hat wie beispielsweise auch Grafikkarten und Betriebssysteme wie das Microsoft Windows 95 – und dann stimmt die Rechnung, wie sich bereits 1995 zu zeigen beginnt.

Der «Normalbürger» wird schneller mit diesen Techniken in Berührung kommen, als er es jetzt schon vermuten würde. Preise von um die 2000 Franken für vollständig ausgerüstete Multimedia-PC's im Heimbereich, Modems mit Internet-Zugang zum Einstecken in die Telefonfeste und sofortigen Surfen im internationalen Netzwerk und vieles mehr lassen Umgang mit Multimedia bald selbstverständlich werden.

Infosystem oder Prospekt?

Ausserhalb der Schweiz brummt es

* Erhart von Ammon ist EDV-Spezialist und Entwicklungsleiter der Firma Mountain Multi Media AG in Brienz.

schon länger bei den mit Multimedia ausgestatteten Informationssystemen im Reisebereich. Neckermann und TUI arbeiten an CD-ROM Programmen, der Reservationsservice START geht im Veranstaltungsbereich den gleichen Weg und der Verlag Gräfe & Unzer, Herausgeber der MERIAN Reihe, schickt die Automobil-Navigationssysteme SCOUT für BMW und Mercedes sowie für Bosch-Blaupunkt ins Rennen.

Daneben gibt es noch Städteführer mit Hotels, Restaurants und Routenplanung. Auch die GSM-Mobilfunk-Anbieter im europäischen Ausland bieten über das Autotelefon oder Handy Reiseinformationen über Verkehr und Wetter, Buchung von Hotels und Auskunfts über Restaurants sowie weitere Orientierungshilfen an.

Dabei finden auch Hotel- und Restaurantführer wie der Mitsubishi oder der Foyer-Hotelführer auf Disketten oder CD-ROM einen guten Absatz, obwohl ihre Qualität zu wünschen übrig lässt.

Anbieter sind verunsichert

In der Schweiz sind in erster Linie der – schon ältere – Graubünden-Infoterminal und die Info-Z-Säulen hervorzuheben. Die SBB-Fahrpläne und Preise auf Disketten bieten ebenfalls eine Öffnung zur elektronischen Reisewelt; nicht zu vergessen natürlich die Internet-Seiten von Schweiz Tourismus (ST).

Auch der weltweite Online Dienst CompuServe bietet seit Jahren ein Angebot, über EASY SAABRE Hotels, Flüge und andere Reisen zu buchen – ein Angebot, das auch in der Schweiz häufig genutzt wird, obwohl das Programm bisher keine bequeme Benutzerführung hatte, also mehr für den geübten Computerbenutzer geeignet war.

Damit wird der Prospekt noch lange nicht abgelöst, die Verunsicherung der Anbieter im Reisebereich wächst jedoch, gerade, weil nahezu täglich neue Internet-Agenturen an die Tür klopfen und vom Paradies im WWW schwärmen. Auch CD-ROM Angebote sind schon Hoteliers und Tourismus-Marketing-Gesellschaften offeriert worden.

Häufig sieht sich der Hotelier oder Geschäftsleiter nicht in der Lage zu ent-

scheiden, was für ihn der richtige Weg ist.

Computerunterstützte Beratung

Was ist es aber, das den Wert oder Nutzen für den Benutzer ausmacht, wenn doch viele dieser Informationsangebote nur Teillösungen darstellen, von einem ungenügenden Konzept ausgehen oder optisch wie technisch noch unbefriedigend erscheinen?

Das Informationssystem stellt für den, der es am Computer nutzen kann, den Kern der Benutzerfreundlichkeit dar. Euro-



bisher im gedruckten Prospekt oder Katalog zu blättern war, wird nun per Knopfdruck gesucht. Hilfsfunktionen unterstützen dabei, wenn notwendig.

Den Griff zum Telefonhörer oder das Absenden des Briefes ersetzt der Knopf «online bestellen» oder «faxen» und das Programm gibt dem Benutzer gleichzeitig Anfahrt-Hinweise oder Veranstaltungstipps und anderes Wissenswertes ohne grossen Mehraufwand. Bei einem zunächst auf Disketten später auch als CD-ROM ausgelieferten Reise-Software-Paket der ARAL Deutschland können beispielsweise Flug-, Bahn- und Autoreisen in Deutschland und Europa

geplant werden. Es fehlt eigentlich nur noch die Spesenabrechnung.

Im gewerblichen Bereich (Hotels und Reservierungszentralen sowie Tourismusverbände) sollen die Mitarbeiter neben der Bewältigung einer zunehmenden Fülle von Informationen auch noch am Image ihrer Dienstleistung arbeiten und mit der technischen Entwicklung Schritt zu halten. Sie benötigen die «Verkaufunterstützung» durch ein professionelles, aber leicht zu bedienendes Informationssystem. Die Computerunterstützung in der Beratung der Tourismusbüros kann hier erheblich zur Vermarktung der regionalen Dienstleistungen und Hotellerie-/Gastronomie-Angebote beitragen.

To do or not to do?

Informationsangebote in Neuen Medien sind effizient und werden in der Regel gut genutzt. Nachschlagewerke und Kataloge auf CD-ROM finden seit Ende 94 mehrere Hunderttausend interessierte Benutzer, die nachweislich die Informationen verwenden und damit bestellen oder buchen.

Die Voraussetzung für Kostenersparnis, bessere Beratungsqualität und Erreichung der richtigen Zielgruppe stellt ein am Anfang erstelltes Konzept dar, das alle relevanten Fragen abklärt und beantwortet muss. Der Fachbegriff hierfür lautet «Kommunikationskonzept».

Immer muss dabei geklärt werden: Die Zielgruppen – wem wird etwas angeboten? Die Angebotsstruktur – was wird angeboten? Das Marketingkonzept – wie wird am Markt offeriert und wo steht der Anbieter im Wettbewerb? Die Benutzer – wer wird das Programm anwenden und wie? Zusatz-Nutzen – was kann das System als zusätzlichen Service leisten? Und wie passt das Ganze in die bisherige Situation des Anbieters? Sind diese Fragen eindeutig geklärt und mit dem Anbieter abgestimmt, so kann der Startschuss für einen Hotelführer, eine Tourismusinformation oder ein Infoterminal gegeben werden.

Einzelaktionen sind teuer

Dabei sind die Informationssysteme auf der Basis eines gelungenen Kommunikationskonzeptes nicht unbedingt teuer.

Durch die vielfältige und die effiziente Nutzung kosten sie selten mehr als ein entsprechendes gedrucktes Produkt.

Wesentlich für eine besonders kostengünstige Lösung erscheint in jedem Fall die Zusammenarbeit mehrerer Anbieter und der Versuch, einen Standard zu schaffen. Das Nebeneinander verschiedener Hotelführer auf CD-ROM führt in der Regel zur Verunsicherung der Kunden und dazu, dass die Anbieter wenig Einfluss auf das haben, was im jeweiligen elektronischen Hotelführer verbreitet wird.

Wird ein Verband oder eine Hotel- respektive Restaurantkette zum Anbieter elektronischer Informationen, so können sie die Kostenlast verteilen und auf das Elektronische Medium mehr Einfluss ausüben.

Wer heute ganz allein Informationen auf den Markt bringen möchte, ist dabei auf das Internet beschränkt, wenn die Kosten in Grenzen gehalten werden sollen. Gerade dort – in der virtuellen Welt – ist es jedoch besonders schwierig, Zielgruppen richtig zu erreichen, weltweit eine Dienstleistung richtig anzubieten und auf Anfragen entsprechend zu reagieren. Zusätzlich ist das Internet durch die unzähligen Informationen heute noch überlastet und bietet in manchen Bereichen wenig Sicherheit für personenbezogene Daten.

Marketing ist alles

Für den wirtschaftlichen Erfolg der Schweizer Hotellerie und partiell auch für die Gastronomie wird es in den nächsten zwei Jahren entscheidend sein, ob Dienstleistungsangebote genügend nach aussen – ins Ausland – getragen werden und wie die Angebote in das Erscheinungsbild der Schweiz integriert werden können. Hotel- und Reiseleiter müssen den Anschluss an internationale Standards suchen und sich gegenüber der internationalen Konkurrenz positionieren. Dabei werden Internet und CD-ROM ebenso eine Rolle spielen, wie andere Netzwerke, Services im Electronic Banking und spezielle Aktionen in Zusammenarbeit mit Reiseveranstaltern. Diesen Markt zu überschauen und die Trends rechtzeitig beurteilen zu können, verlangt nach Profis, die im Bereich von Multimedia-Produktionen und Online/Internet-Agenturen nicht überall anzutreffen sind. Gefordert sind hier Kenntnisse des Marketings ebenso wie Erfahrung in der Herstellung von Multimedia-Produkten.

«Neue Medien»-Vielfalt

«CD-ROM» oder «Internet»?

Auf was muss ein Hotelier achten, wenn er seinen Betrieb in den Neuen Medien präsentieren will? Lohnt sich dies für ihn überhaupt? Diese Fragen beantwortet Lorenz Schläfli, Leiter des Bereiches Neue Medien des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV).

Lohnt es sich für Hoteliers, bei beliebigen Anbietern Einträge in das Internet zu buchen?

Generell ist das Angebot eines Schweizer Hotels im Internet durchaus gut positioniert. Gerade durch die vielen internationalen Benutzer kommt es damit zur Erweiterung der potentiellen Kunden-Zielgruppe. Besonders Amerikaner und Kanadier suchen Hotels für ihre Reise auf diese Art heraus.

Wesentlich für einen Erfolg im Internet ist jedoch, dass der potentielle Hotelgast das Hotel überhaupt findet und Kontakt zur Reservierung aufnehmen kann. Ob die Information richtig platziert ist und ob der Anbieter eine Sicherheit für die Kommunikation zwischen Anbieter und Kunde bietet, kann nur anhand des Angebots und aufgrund der Erfahrung einzeln entschieden werden.

Sind Hotelinträge eines Hoteliers auf einer CD-ROM eines externen Anbieters sinnvoll?

Es sollte immer zunächst geklärt werden, welche gesicherte Verbreitung und Auflage die angebotene CD-ROM haben wird. Daneben ist wichtig, wie

das fertige Produkt aussehen soll, da inzwischen unzählige unattraktive oder technisch schlecht gefertigte CD-ROMs auf dem Markt sind und die Benutzer oder Käufer enttäuscht zurücklassen. Ein solches Produkt würde in seiner negativen Form auf die beteiligten Hotels abfärben und das Image beeinträchtigen.

Zuletzt ist es wichtig, sich andere CD-ROM-Titel des Anbieters zeigen zu lassen. Dabei zählt der persönliche Geschmack. Ist die Form der Präsentation nach der eigenen Beurteilung gelungen und ästhetisch befriedigend, und funk-



Lorenz Schläfli, Leiter des Bereiches «Neue Medien» des SHV. Foto: zvg

niert sie zuverlässig, dann entwickelt sich eine Vertrauensbasis zum Anbieter. Entstehen Zweifel, dann nimmt man besser Abstand.

Generell kann gesagt werden, dass das Produkt des Schweizer Hotelier-Vereins für die Schweizer Hotellerie geradezu ideal ist, denn der SHV kennt die Vorstellungen, Wünsche und Bedürfnisse des Hoteliers, kann diese aufgrund der Erfahrung mit dem «Papier-Hotelführer» gut umsetzen und das Ganze zu einem vernünftigen Preis anbieten.

Kann der Schweizer Hotelier-Verein den Hotelier bei Schwierigkeiten im Bereich der neuen Medien unterstützen? Selbstverständlich. Falls der Hotelier Fragen in Zusammenhang mit neuen Medien hat, kann er sich jederzeit an uns wenden. Wir überprüfen Sinn und Unsinn eines Auftritts in einer bestimmten Plattform sowie die Seriosität eines Angebots.

In praktisch 90% aller Fälle ist es sinnvoll, zusammen mit dem Auftritt in neuen Medien, den Gesamtauftritt, mithin das gesamte Marketing (Konzept) zu überprüfen. Auch der Auftritt an und für sich sollte von professioneller Hand geplant werden.

Die Beratungsdienste des Schweizer Hotelier-Vereins überprüfen ebenfalls ihre gesamte EDV-Situation. Fragen wie: Muss ich in die EDV investieren? Wenn ja, wo genau? Welche Hardware ist optimal für meinen Betrieb? Ist der Software-Anbieter seriös etc. sind abzuklären, um nicht fälschlich zu investieren.

SHV-Hotelführer

Demnächst auf CD-ROM

Unterstützt und begleitet durch einen EDV-Berater lässt der Schweizer Hotelier-Verein (SHV) zur Zeit eine CD-ROM herstellen, die den ersten Schritt zu einer neuen Kommunikationsinfrastruktur darstellt. Auf Basis des Kommunikationskonzeptes wurde festgestellt, dass es neben der gedruckten Form des Hotelführers in Zukunft auch eine elektronische Form auf CD-ROM und später auf dem Internet geben soll. Das elektronische Verzeichnis soll zunächst für die gesamte Interessentengruppe, ausgerichtet auf den Endkunden, angeboten werden. Danach folgt eine professionellere Version, die insbesondere Reiseagenturen und anderen Organisationen zur Verfügung gestellt werden soll, um die Buchungen für diesen Personenkreis effektiver und einfacher zu gestalten.

Gerade Seminarangebote und Incentives verlangen nach einer anderen Form und einer besseren Suchmöglichkeit als sie bisher vorhanden ist. Der Zusatznutzen dieser CD-ROM wird beispielsweise sein, dass die Tourismus-Marketing-Gesellschaften in den Regionen der Schweiz ihre regionalen Angebote in attraktiverer Form als bisher anbieten können. Den Hotelführer im Sinne eines Reise- und Erlebnisführers Schweiz auszubauen und zu einem hoch attraktiven Produkt für das Ausland zu machen, ist ein Ziel auf dem Weg zur elektronischen Vermarktung nicht nur der Hotels, auch der Schweiz als Urlaubs- und Reiseland. shv

WEITERBILDUNG SHV

Februar

7.: Kreative Verkaufsförderung.

März

5.: Erfolgreiche Begegnung mit dem Gast. 6./7.: Rhetorik – sich richtig ausdrücken. 14.: Neues Lebensmittelgesetz, «Chance statt Ärger». 14./15.: Gelassenheit in Belastungssituationen: Möglichkeiten der Selbstmotivierung und Stressbewältigung. 19.: Hurra, ein Telefon! 21.: Vormittag: Erfolgreiche Teambesprechungen. Nachmittag: Wirksam betrieblich schulen. 27./28.: Mitarbeiter führen – Mitarbeiter motivieren. shv

Für Anmeldungen und weitere Informationen: Schweizer Hotelier-Verein, Abteilung Weiterbildung, 3001 Bern, Telefon 031 370 41 11, Telefax: 031 370 44 44.

GRATULATION

Achille Sandi



Vergangenen Freitag, den 26. Januar, konnte in Bad Ragaz Achille Sandi seinen 90. Geburtstag feiern. Achille Sandi war lange Jahre Besitzer des Hotels Sandi in Bad Ragaz. Von 1965 bis 1973 war er Präsident der Sektion Bad Ragaz-Pfäfers und wurde 1979 zum Veteranenmitglied ernannt. Sandi ist seit 52 Jahren, d.h. seit 1944, Mitglied des Schweizer Hotelier-Vereins. Der Schweizer Hotelier-Verein wünscht dem Jubilär zu seinem Geburtstagfest nachträglich alles Gute. shv

031 370 42 16

CARROUSEL

031 370 42 24

Tourismus

Markus Pieren, seit einigen Jahren Marketingleiter bei der Rothornbahn und bei Scalottas AG auf der Lenzerheide, wurde zum neuen Kurdirektor von Savognin gewählt. Der 33jährige Berner Oberländer aus Zweisimmen tritt die Nachfolge von **Fredi Gmür** an, der am 1. April 1996 die Geschäftsleitung der Schweizerischen Jugendherbergen übernehmen wird. *FS*

*

Luis Luna ist per Anfang Jahr wieder als Verkaufsleiter für Südamerika und Südamerika bei Kuoni eingetreten und wird Europa und die Schweiz im «Süden» verkaufen. Eine ähnliche Tätigkeit führte Luna bereits während fünf Jahren bis 1991 bei Kuoni aus. In der Zeit dazwischen gründete Luna das Reisebüro Luna Travel, dessen Geschäftstätigkeit per 31. Dezember 1995 eingestellt worden ist. Der grösste Teil der Geschäfte von Luna Travel sei nun bei Kuoni integriert worden, erklärte **Hans Lerch**, Generaldirektor von Kuoni Incoming Services, auf Anfrage mit. *VY*

Hotellerie

Ein Schweizer ist seit 10. Januar General Manager im Kempinski-Hotel Libertador Buenos Aires: **Richard**

Bayard. Der 45jährige war während der vergangenen sieben Jahre für die Swissôtel-Gruppe aktiv, zuletzt als GM des 630-Zimmer-Hauses der Swissôtel im Chicago. Begonnen hat er seine Hotellaufbahn in der Management School in Lausanne. Dann war er weitgehend für die Sheraton Hotels in Israel, England und Mexiko tätig. Er löst in Buenos Aires **Martin Holze** ab, der nach 15 Jahren Kempinski-Zugehörigkeit «in die private Projektentwicklung» geht. *GU*

Hôtellerie et tourisme



Le comité de «Tourisme neuchâtelois», la nouvelle entité touristique du canton de Neuchâtel, vient de procéder à la nomination des membres de sa direction. Outre la confirmation de **Yann Engel** au poste de directeur général et de **Pascal Sandoz** à celui de directeur régional du Littoral, le comité a finalement choisi **Marc Schluessel** (photo) pour le poste de directeur régional des Montagnes neuchâteloises après l'examen d'une centaine (!) de candidatures. Agé de 36 ans, habitant actuellement Le Landeron et maîtrisant

deux langues, M. Schluessel est au bénéfice d'une très solide expérience internationale dans le domaine de marketing, de la publicité et de l'événementiel. Il a également œuvré dans le domaine touristique en qualité de tour-opérateur. *JPF*

*

Deux grands chefs ont rendu leur tablier à Genève. Il s'agit de **Gilles Dupont**, chef de cuisine à l'Hôtel du Rhône (17/20 au Gault et Millau), et de **Thomas Byrne**, chef de cuisine à l'Hôtel Intercontinental (une étoile au Michelin). Tous deux reprennent ensemble, à partir du 1er avril, le Lion d'Or à Cognac (GE). Une telle alliance est rarissime dans les milieux gastronomiques car les grandes toques préfèrent souvent travailler seules. Pour remplacer **Tommy Byrne** à l'Intercontinental, il a été fait appel à **Patrick Doman**. Ce dernier collabore depuis 1988 avec la chaîne Intercontinental. Il est entré par la petite porte à Genève, comme premier commis, avant de gravir les échelons à Londres, Yokohama, Bangkok et Singapour, avec une incartade chez **Fredy Girardet** comme demi-chef pâtissier. Avant de reprendre du service à Genève, **Patrick Doman** est retourné sur les bancs d'école: il a suivi un stage à l'Ecole Lenôtre à Paris pour se perfectionner en cuisine sous vide. *VT*

Experts diplômés en tourisme



Vingt-trois nouveaux experts

Vingt-trois nouveaux experts en tourisme, dont six francophones, ont reçu leur diplôme vendredi à Berne, ce qui porte à 98 (85 Alémaniques et 13 Romands) le nombre total de professionnels détenant le titre extra-universitaire le plus élevé en tourisme suisse. 37 candidats avaient pris part à cette session d'examen. Les nouveaux diplômés ont posé pour la traditionnelle photo de famille. Ils ont pour nom: **Diplômés francophones:** Etienne Languetin, (Hotelplan SA, Zurich), Renald Locca (Office du tourisme de la Vallée de Joux, Le Sentier), Robert Paul Meier (Soc. de dévelop. hôtelier SDH, Lausanne), Robert Michel (Touristika SA, Villars), Martin Reber (Schär-Reisen Holding AG, Berne), Marie Vaucher (Comptoir d'information, Restoroute Martigny).

Diplômés germanophones:

Amade Amacker (Marti AG, Kallnach), Gaby Billing (SSR, Zurich), Peter Börlin (Zentrum Reisen, Männedorf), Daniela Brüngger (Verkehrsbüro Einsiedeln), Daniel Burckhardt (Ente ticinese per il turismo, Bellinzona), Mario Dall'Oglio Mario (KLM Royal Dutch Airlines, Glattbrugg), Bruno Gantenbein (Kur- und Verkehrsverein Distents), Martin Göppert (Sannen), John Hans-Jörg (Office du tourisme de Lausanne), André Lüthi (Globetrotter Travel Service, Zurich), Marcel Murri (Verkehrsbüro Bernberg), Nadja Niggli-Rüfenacht (RDR Travel, Zurich), Silvio Schmid (Bergbahnen Seerdun), Fabienne Schnyder (Verkehrsbüro Zuoz), Norma Steiner (Tourismusverband Sannenland), Herbert Ulrich (Zürich Excursions, Zurich), Waldo Weiss (Kuoni, Zoug). (Photo: Silvia Moser) *AH*

Papillon d'or

La palme à Claudio Recchia

Le Papillon d'or Veuve Clicquot, qui récompense depuis désormais treize ans le «meilleur maître d'hôtel de l'année», a été décerné pour 1995 à **Claudio Recchia** qui est à la tête du service de la Villa Principe Leopoldo à Lugano. **Clara Vogler**, de l'Hôtel Zum Storch de Zurich, et **Bernard Bidal**, de l'Hôtel Noga Hilton de Genève, se sont respectivement classés en 2e et 3e positions. Les différents maîtres d'hôtel ont été sélectionnés par un jury composé de personnalités de l'hôtellerie telles que **Roland Pierroz** et **Alberto Dell'Acqua**, président du jury et directeur de la revue «Gastronomie & Tourisme» qui est à l'origine du Papillon d'or. Sur notre photo, **Claudio Recchia**, au milieu, est entouré de **Fred Laubi** et **Maurice Urech**, respectivement ancien et nouveau directeurs de la Villa Principe Leopoldo. A l'arrière-plan: le président du jury, **Alberto Dell'Acqua**, et le directeur de Veuve Clicquot, **Cyril Nicod**. (Photo: htr) *LM*



Bruno Franzen

Kommerztheater statt Tourismusdefizit

Insider wussten es seit langem: Bruno Franzen, 53, Interhome-Gründer und Fewo-Vermittlungs-Pionier, hatte immer schon eine geheime Neigung zu theatralischen Auftritten.

ALEXANDER P. KÜNZLE

Nachdem er sich bei Hotelplan/Interhome ausgeklinkt hat, liebäugelt der kommerzielle Kulturbeflissene noch vermehrt in Richtung Theater. Letzte Woche war er sogar als Kandidat für die Direktion des Zürcher Bernhard-Theaters im Gespräch. Franzen ist sich vom Tourismus her gewöhnt an verschuldete Betriebe, die eigentlich Potential hätten, falls man jemanden finden würde...

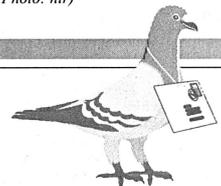
Zweifelsfrei würden es die schweizerischen Inlandtouristiker gerne sehen, wenn Franzen mit der Erfolgsrechnung des Bernhard-Theaters so absorbiert wäre, dass er fürs Marketing im Schweizer Tourismus vorerst ausfällt. Gemäss einem in der «Neuen Zürcher Zeitung» vom 24. Januar gegebenen Interview sieht Franzen das Bernhard-Theater künftig eher als «Theater am Bellevue». Auch das Boulevard-Konzept erachtet er als fragwürdig: Er könnte sich vermehrt Mundarttheater vorstellen: «Es entspricht einem Bedürfnis des Konsumenten, einen friedlichen Abend erleben zu können», meint er. Auf dem Spielplan stünde, wenn es nach seinem Willen ginge, kommerziell vertretbare Unterhaltung, egal ob esoterisch oder literarisch.

Franzens Ideen sind simpel, aber wahr: Nachmittagsvorstellungen statt immer nur Beginn um 20 Uhr, dann aber um 23 Uhr irgendwelche Cabarets. Offenbar hat es Franzen im Zürcher Bühnenkuchen mit einem ähnlich «geschlossenen Kreis» zu tun wie im Tourismus. Dem wird natürlich der Kampf angesagt. Sich selber sieht er als «kreativen Patriarchen»: Touristiker wissen, was das heisst. Ausserdem würde er den Motivationskapitalismus auch auf der Bühne einführen: Statt das Theater zu einem festen Mietzins an Schauspielgruppen zu vermieten, gäbe es einen Split im Billettertrag. Die Schauspieler wären mit einem Prozentsatz umsatzbeteiligt.

*

Parallelen zwischen dem subventionierten «geschlossenen Kreis» des Bühnenkuchens und dem Tourismus sind ja augenfällig. Es ist zu bedauern, dass der Kommerzextremist Franzen für den Schweizer Tourismus in dem Moment ausfällt, in dem die Destination etwas mehr Kommerz extrem nötig hätte. Wer weiss, falls das Bernhard-Theater plötzlich nach der neuen Formel läuft, könnte es ja einem Operator in den Sinn kommen, Zürcher Bernhard-Wochenend-Pauschalen zu vertreiben. Wir Touristiker hoffen, dass er nach all den problematischen Erfahrungen mit dem Schweizer Tourismus keinen Hang zu schicksalserschlagenden Tragödien auf der Bühne entwickelt. **Alexander P. Künzle**

BRIEFE AN DIE LESER



Hoho! Lieber Peter Marti,

Aussteiger aus der eigenen Werbefirma Marti, Ogilvy & Mather. Auf die Journalistenfrage, was Sie denn jetzt im Ruhestand zu tun gedenken, antworteten Sie mit einem verdeckten Dreisatz: «Ich werde bestimmt kein Restaurant eröffnen», sagten Sie im Brustton der Überzeugung: «Ich bleibe ein kreativer Unternehmer». Heisst das denn (dritter Satz), dass sich Restauration und kreatives Unternehmertum ausschliessen? Ganz schön stark für einen, der so bedeutende Unternehmerrgruppen des Gastgewerbes wie die Schweizer «Leadings»- und «Preferred»-Hotels betreut.

Ihr neues Büchlein, Direktor Florian Hew

von Gastrosuisse, hat das Zeug zum Bestseller. «Zehn Schritte Richtung Erfolg» weist einfach und mit Lutherischer Anschaulichkeit formuliert den Weg aus der Krise. Sie selbst entpuppen sich darin als neuer Abraham Lincoln, als moderner Sklaventreiber, schreiben Sie doch an die Adresse Ihrer Mitglieder über die Mitarbeiter in Service und Küche wörtlich, sie seien «nicht

Deine Sklaven!» Halleluja! Didaktisch klug auch der Rat, sich eine Liste zu Renovationen zu erstellen: «Das ändert zwar nichts, aber es beruhigt». Offen und ehrlich schliesslich Ihr Bekenntnis zur Qualität: «Die Qualität unserer Dienstleistungen ist zwar auch und vor allem in der Öffentlichkeit ein Schlagwort – aber wir brauchen gute Nachrichten – Qualität ist eine solche». Oder anders: Warum Gutes tun, wenn darüber sprechen schon reicht? Trotzdem mein Buchtip an alle htr-Leser: kaufen, lesen und geniessen!

Bitte, bitte, geschätzte Wellness-Center-Betreiber,

Lasst Euch von den Generalunternehmern nicht die ewig gleiche kitschige Hintergrundmusik aufschwätzen. Das einfüllige Streicher-Panflöten-Gitarren-Gezupfe und -Geblase beruhigt nicht – es nervt! Spielt Originale! Und lasst die billigen, vom Zufalls-generator komponierten «Tonfolgen» in der Konserve.

Richtig so! Nationalrat Albert Rychen,

Nur tüchtig die Branchen gegeneinander ausspielen! Als SVP-Politiker lag Ihnen bis jetzt die Landwirtschaft näher als der Tourismus. Und jetzt spannen Sie den Tourismus in Ihren Kampf gegen die Kostenexplosion im Gesund-

heitswesen ein. Wir sollten entweder die medizinischen Ansprüche zurück-schrauben oder «einmal weniger in die Ferien fahren», empfehlen Sie uns Prämieneplänen. Ganz einfach: Gestin-der leben, weniger zum Arzt, mehr in die Ferien! Mein Stimm haben Sie, Herr Rychen – auch wenn's nichts mehr abzustimmen gibt.

Smile, Peter Kuhn, smile!

Sie werden sich doch von dieser hinterhältigen «Facts»-Reportage nicht anstecken lassen und Ihr goldenes Lachen verlieren?! Wer Sie einmal so herzhaft über jemand anderen lachen gehört hat, wird an Ihrer Smile-Kompetenz nicht länger zweifeln. Leukerbad wird zur Quelle der Freundlichkeit, und Ihnen kommt das Verdienst zu, sie erschlossen zu haben. Weiterhin viel Spass!

Bravo Prodega!

Laut der Boston Consulting gehörst Du zu den zwanzig «besten Schweizer Unternehmen von 1990 bis 1994». Deine Aktien haben ihren Wert in dieser Periode überdurchschnittlich erhöht. Schön für Dich, wirklich schön. – Was? Nein, nichts. Ich meine nur, dass man damals, in diesen goldenen vier Jahren noch Inserate von Dir lesen konnte, zum Beispiel in dieser Zeitung...

Nichts für ungut. Ihr Anton Nörgeli

Europäische Tourismuskommission

Zwei hohe Beamte wegen Korruptionsverdacht verhaftet

Schatten über der Europäischen Tourismuskommission: Die Brüsseler Staatsanwaltschaft hat erstmals in der Geschichte der Europäischen Kommission zwei Beamte der Europäischen Union wegen Korruptionsverdacht verhaftet. Wie weiter in der «Österreichischen Gastgewerbe- und Hotel-Zeitung» (ÖGZ) steht, handelt es sich bei den Inhaftierten um den ehemaligen Leiter der Tourismusabteilung in der EU-Tourismuskommission, den Griechen **Giorgos Tsoanos**, sowie einen seiner

engsten Mitarbeiter, den Franzosen **Pascal Chatillon**. Die langwierigen Ermittlungen, so die ÖGZ, hatten schwerwiegende Unregelmässigkeiten ergeben und gehen bis ins Jahr 1989 zurück. Tsoanos und Chatillon sollen bis zu 15 Prozent Provision für die Gewährung von Studienaufträgen, Dienstreisen und Subventionen im Tourismusbereich verlangt haben. Die beiden Beamten waren nach einer internen Untersuchung der EU-Kommission bereits vom Dienst suspendiert und ihrer Immunität entzogen worden.

KADER · CADRES



Die Wirtschaft zum Vorderberg in Zürich-Fluntern

mit Restaurant im Erdgeschoss (120 Plätze), Gartenrestaurant (60 Plätze), Saal im 1. Stock (120 Plätze) soll nach baulichen Anpassungen wieder ein Mittelpunkt werden.

Wir suchen auf den 1. August 1996

Persönlichkeit als Wirteunternehmer/in (Miete)

mit viel Fachkompetenz, mit dem feu sacré für ein Quartierrestaurant und Verbindungsknoten, welche/r diesem, mit Geschichte und Tradition verbundenen Zürcher Zofingehaus neue Attraktivität verleiht.

Interessiert? Bitte melden Sie sich schriftlich mit den üblichen Unterlagen.

Genossenschaft Vorderberg
c/o Hans Willi, lic. iur.
Säggasse 10
8702 Zollikon

8215/346896

CAFE RESTAURANT WALDEGG



Rickenstrasse, 8735 St. Gallenkappel
Telefon 055 88 63 33

Möchten Sie uns kennenlernen?

Wir planen die nächste Saison und suchen nach Vereinbarung

Servicemitarbeiter/in

Unsere Ziele sind klar definiert, die neuzeitliche Mitarbeiterpolitik macht auch Ihnen Spass. Sind Sie interessiert dann rufen Sie uns an, gerne stellen wir Ihnen unseren innovativen Betrieb vor. Über Telefon 055 88 63 33 erteilt Ihnen Cordula Licht oder Paul Ricklin weitere Auskünfte.

82172/385067

Hotel ☆☆☆

NATIONAL DAVOS

Für unser schönes Erstklasshotel suchen wir ab Mitte Mai 1996 oder nach Übereinkunft in Jahresstelle eine freundliche, initiative, sprachgewandte und erfahrene

Chefin de réception

Freut es Sie, unsere internationalen Gäste und unsere vielen Stammgäste herzlich willkommen zu heissen?

Sind Sie kontaktfreudig und auch sonst ein fröhlicher Mensch? Begeistert es Sie auch, wenn im Hause eine tolle Atmosphäre herrscht?

Haben Sie Freude, für einen reibungslosen Ablauf an der vielfältigen Réception verantwortlich zu sein und beherrschen Sie das Front-office-System Fidelio?

Wir bieten Ihnen in dieser Kaderstelle grosse Selbstständigkeit in Ihrem Arbeits- und Aufgabenbereich.

Nun liegt es an Ihnen. – Wir erwarten Ihr Foto, Lebenslauf und Zeugniskopien.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Senden an:
Albert Bachmann
Hotel National, 7270 Davos Platz
Telefon 081 43 60 46

82147/45730



Zic Zac Rockgarden in Basel-Allschwil

Per Anfang März 1996 oder nach Vereinbarung suchen wir für unseren Basler Betrieb eine führungsstarke und verantwortungsvolle Persönlichkeit, die als

Geschäftsführer/in

die Fäden in der Hand hält, mit Organisationstalent, Übersicht und hohem Qualitätsbewusstsein unser Konzept vertritt und den Bedürfnissen unserer Gäste gerecht wird.

Sie sind idealerweise zwischen 28 und 40 Jahre jung und bringen eine entsprechende Ausbildung, vor allem aber Erfahrung in einer ähnlichen Kaderposition mit. Sie sind in der Lage, einen pulsierenden Betrieb im Rahmen des bestehenden Konzeptes aktiv und kreativ zu lenken, an der Front präsent zu sein, ohne dabei strategische und administrative Aufgaben zu vernachlässigen. Dank Ihrer fundierten Führungserfahrung setzen Sie die rund 70 Mitarbeiter/innen optimal ein und leben Ihrem Team vor, was Sie von ihm erwarten.

Sind Sie interessiert, sich dieser Herausforderung zu stellen? Dann freuen wir uns über Ihre ausführliche Bewerbung z. H.

Kramer Restaurationsbetriebe
z. H. Herrn Christian Kramer
Förrlibuckstrasse 181, 8005 Zürich

SC 82064/376787



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

KONGRESSZENTRUM OLTEN

Wir sind ein hochmodernes, 1994 eröffnetes Kongresshotel mit 160 Betten und Konferenzräumlichkeiten für bis zu 500 Personen.

Das Seminar- und Kongresswesen und damit die Berberberung unserer regionalen und internationalen Kundschaft sind das Herzstück unseres nach modernsten Gesichtspunkten konzipierten Betriebes.

Die derzeitige Stelleninhaberin verlässt uns, um in ihr Heimatland zurückzukehren. Daher suchen wir auf 1. Juni 1996 oder nach Vereinbarung eine/n jüngere/n, hochqualifizierte/n

Chef de réception

(mit Erfahrung Fidelio-Front-office)

Wir bieten einem/einer engagierte/n Mitarbeiter/in einen hochmodernen Arbeitsplatz in einem sympathischen Team. Fundierte Erfahrungen an der Front sowie in der Kreditorenbuchhaltung, gute Fremdsprachenkenntnisse und Organisationstalent sind die besten Voraussetzungen, dieser grossen Herausforderung gerecht zu werden.

Fühlen Sie sich angesprochen, als unser/e neue/r Chef/in einer sechsköpfigen Empfangsbrigade unsere hoch angesetzten Ziele mit uns zusammen anzustreben?

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

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

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

82029/381110

Für unseren vielseitigen Restaurationsbetrieb im Zentrum Zürichs, die Brasserie LIPP, Panorama-Bar JULES VERNE und LION'S PUB suchen wir eine führungs- und berufsereifere

Chefin der Hauswirtschaft

die in enger Zusammenarbeit mit der Assistentin im F&B-Bereich unsere 16 Mitarbeiter des RWD führt und anleitet. Es handelt sich um eine Dauerstelle, von deren InhaberIn wir nebst guten Sprachkenntnissen eine gute Ausbildung und Erfahrung in der Mitarbeiterführung erwarten.

Gerne stellen wir Ihnen den Betrieb und die Aufgabenstellung im Detail anlässlich eines Vorstellungsgespräches vor und erwarten zwischenzeitlich Ihre lückenlosen Bewerbungsunterlagen.

Jean-Gabriel Bratschi, Direktor
Urania Restaurant AG Zürich
Uraniastrasse 9, 8001 Zürich
Telefon 01 211 11 55

82038/41267

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

81682/91020



Ihr Kaderinserat in der



Der Kur- und Verkehrsverein Zermatt sucht einen dynamischen und einsatzfreudigen

Leiter Sport und Kultur

- Aufgabenbereich:**
- Leitung des Sportsekretariats
 - Erarbeitung der Wochen- und Jahresveranstaltungsprogramme
 - Vorbereitung und Durchführung sportlicher und kultureller Veranstaltungen
 - Koordination der lokalen Vereinsveranstaltungen
 - Unterstützung der Marketingabteilung.

- Anforderungen:**
- dynamische und kontaktfreudige Persönlichkeit (m/w)
 - gute Organisationsfähigkeiten
 - Abschluss KV oder höhere Schule
 - Fremdsprachen: Französisch und Englisch in Wort und Schrift
 - Kenntnisse in Marketing
 - flexible Arbeitszeiten.

Interessenten senden Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen bis zum 19. Februar 1996 an die Direktion des Kur- und Verkehrsvereins Zermatt, 3920 Zermatt.

82356/49549

Inhalt	Seite
Stellenmarkt	
Kader	1-4
Verkauf/Hotellerie/Tourismus	4-16
Internationaler Stellenmarkt	17
Stellengesuche	18

Sommaire	Page
Marché de l'emploi	16-17
Marché international de l'emploi	17
Demandes d'emploi/	18

Anzeigenschluss

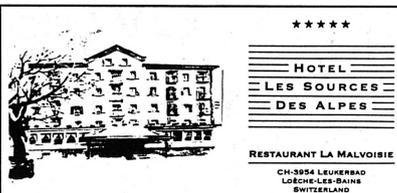
Freitag, 17.00 Uhr

Personalberatung für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

ADIA HOTEL

Aktuelle Stellenangebote auf Seite 9

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



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

In unserer Organisation gilt es ab März 1996 einen wichtigen Eckpfeiler neu zu besetzen:

Die Führung unseres Empfangsbereichs

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

Die Weinbar „La Barrique“

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

Sie suchen genau eine solche Herausforderung evtl. mit Aufstiegschancen?? Eine schriftliche Bewerbung macht Sie zu(r/m) ernsthaften Kandidat(i/e)n. Ab 3. Februar 1996 nimmt Herr Kuhn mit Ihnen Kontakt auf.

Hotel Les Sources des Alpes, 3954 Leukerbad
Tel.: 027/ 62 11 51 ; Fax: 027/ 61 35 23



82229/20303

HOTELS MAISON BLANCHE GRAND BAIN

Sie sind das dynamische

Gerantenpaar

welches bereit ist, das bestehende Grobkonzept für unseren „andern“ Walliser Landgasthof in der Rhone-Ebene bei Leuk/Susten mit kreativen und unkonventionellen Ideen zu realisieren?

Der Landgasthof umfasst:

- Gaststube 120 Plätze
- Wintergarten mit Terrasse 160 Plätze
- Bankettsaal 120 Plätze
- gemütliche Hotelbar
- 28 Hotelzimmer
- grosser Parkplatz.

Eröffnung Frühjahr 1996. Stellenantritt nach Übereinkunft.

Die Entlassung des Gerantenpaars sowie der Mitarbeiter erfolgt nach leistungsbezogenen Kriterien.

Wenn Sie den Zeitgeist einer gastronomischen Erlebniswelt spüren und bereit sind, neue Wege in der Betriebsführung einzuschlagen, dann richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung an die

Hotel- und Bädergesellschaft
3954 Leukerbad/VS

82351/20370

Dir. A. Pedolin 3954 LEUKERBAD TEL. 027 / 62 11 61



Typico Italiano

Mit der Eröffnung unseres neuen Ristorante Molino im Februar 1996 übernimmt Herr Adriano Becci die Geschäftsführung. Wir suchen daher für weitere Expansionsprojekte unserer Spezialitäten-Restaurants einen

Nachwuchs-Geschäftsführer

italienischer Herkunft

Bis zur Übernahme dieses Restaurants werden Ihnen als Geschäftsführer in stellvertretender Funktion folgende Hauptaufgaben übertragen: Kundenpflege und Serviceüberwachung, Erledigung administrativer Arbeiten sowie Mithilfe bei der Detail-Planung des neuen Projektes.

Ihre Berufserfahrung sowie erfolgreiche Kaderarbeit in der Gastronomie und ein kant. Fähigkeitsausweis A sind wesentliche Voraussetzungen, um die gesteckten Ziele gemeinsam zu erreichen.

Herr Alfred Steiner freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung.

ZENTRALVERWALTUNG MOLINO'S

St. Annagasse 18, 8021 Zürich

(Betriebe im Glatt-Zentrum, Dietikon, Uster, St. Gallen, Bern, Brig, Täbnex und Luzern)

GW 82269/178047



Gastfreundlich - effizient - innovativ

führen wir als Branchenleader in der Gemeinschaftsgastronomie gesamt-schweizerisch 360 Betriebe. Möchten Sie den Sommer geniessen und weniger arbeiten, dafür im Winter ein grösseres Arbeitspensum übernehmen? Ihr Arbeitseinsatz richtet sich nach der Belegung des Flab Schiessplatzes in S-chanf, welche starken Schwankungen unterliegt. Kommt Ihnen diese Arbeitszeit entgegen, dann freut sich ein kleines aufgestelltes Team auf Sie per Mitte März 1996 als

Betriebsleiterin

Sie verstehen es, die Gäste mit einer grossen Anzahl Zwischenverpflegungen, Backwaren und Snacks zu ver-

wöhnen und können aufgrund Ihrer Erfahrung oder Ausbildung auch ca. 30 Mittagessen hinzubereiten. Gastgeberisches Flair und Freude an praktischer Mitarbeit sowie Erfahrung in Betriebs- und Personalführung gehören ebenfalls zu Ihren Fähigkeiten. Der Fähigkeitsausweis A ist für diese Position erforderlich. Haben wir Ihr Interesse für diesen ungewöhnlichen Einsatz geweckt und bringen Sie genügend Flexibilität mit, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Frau Beatrice Gubler, Personaldienst, SV-Service, Region Zentralschweiz/ Mittelland, Forchstrasse 41, 8032 Zürich

Wir verschönern Ihren Tag

SV-Service

GASTRONOMIE
BETRIEBSPLANUNG UND -BERATUNG
BETRIEBLICHE SOZIALBERATUNG

0 82264/17608



ENGEL & ASSOCIATES Hotel Management

Sir suchen für ein sehr bekanntes Hotel-/Restaurant der Zentralschweiz eine

Geschäftsleitung

Das erfolgreiche Unternehmen ist ein renommiertes Kleinhotel an einzigartiger Lage mit einer gepflegten Restauration und einem lebhaften Seminar- und Bankettgeschäft.

Für ausgewiesene, marktorientierte Spitzenkräfte mit unternehmerischem Flair und Praxis in der gehobenen Gastronomie bietet diese anspruchsvolle Führungsaufgabe eine echte Herausforderung.

Sir freuen uns auf Ihre schriftliche Kontaktaufnahme mit dem Unterzeichneten und sichern Ihnen absolute Diskretion zu. Wir orientieren unseren Auftraggeber erst auf Grund eines persönlichen Gespräches und nur mit Ihrem Einverständnis.

Max Engel, ENGEL & ASSOCIATES
Huttenstrasse 60, 8006 Zürich

82024/308846

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft einen qualifizierten jungen Küchenchef

für das Ristorante Giovanni, Tobelacker in Wetzikon.

Wohnung oder Zimmer vorhanden.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Für weitere Fragen wenden Sie sich an Herrn Reisinger,
Telefon 01 932 42 00. 82331/78719



Gemeinschaftsverpflegung à la carte

Sind Sie Koch? Engagiert oder erwägen Sie einen Wiedereinstieg?

Dann haben wir etwas für Sie! Für unseren Betrieb Citybank an der Reitergasse in Zürich suchen wir per sofort eine

Betriebsleiterin

Sie sind gelernter Koch mit Fähigkeitsausweis A, arbeiten gerne selbstständig mit einem Team von drei bis vier Mitarbeitern und haben Freude, mit Gästen umzugehen.

Die geregelten Tagesarbeitszeiten von Montag bis Freitag sowie ein zeitgemässes Salär sind interessant für Sie.

Gerne würde ich Sie kennenlernen; rufen Sie mich an oder senden Sie mir Ihre Unterlagen!

Eurest (Suisse) SA

Daniel Forrer

Regionaldirektion Zürich
Badenerstrasse 18, 8004 Zürich
Telefon 01 242 20 12 P. 82209/81000

Wir suchen



den Südländer-Gastgeber. der unser italienisches Restaurant «Da Pietro» mit 38 Sitzplätzen betreibt als wäre es sein Eigen.

«Da Pietro» unser kleines Spezialitätenrestaurant bietet unseren Gästen nicht nur köstliche hausgemachte Pasta und andere italienische Gerichte, sondern auch über 30 verschiedene Grappi und eine Palette an italienischen Weinen, die verkauft werden wollen.

Ein Mitarbeiter unterstützt Pietro bei seiner Lieblingstätigkeit dem verwöhnen der Gäste! Der Eintritt wird Anfang April erwartet. Richten Sie Ihre Bewerbung an Hans Robert Weiss.



STERNEN
MURI****

Hotel Sternen, Postfach, 3074 Muri/Bern

hoteljob

Für ein 4*-Hotel in einem aufstrebenden Kurort im Bündner Oberland, suchen wir per Mai 1996 ein

Direktionspaar (evtl. Direktor/in)

Was erwartet Sie:
Ein Hotel, das aus zwei Häusern besteht und 1983 im rustikalen Stil erbaut worden ist.

Ihren Gästen stehen 28 Zimmer, Schwimmbad, Dampfbad, Sauna, 80 Restaurantplätze, Terrasse und eine kleine Bar zur Verfügung.

Was erwarten wir:
Bewerbungen von Interessenten mit Hotelfachschulabschluss, Unternehmerseminar SHV, mehrjährige Erfahrung in leitender Stellung und einer positiven Ausstrahlung.

Was bieten wir:
- Eine interessante Herausforderung -
- Ein Unternehmerlohn den Sie stark durch Ihr Handeln beeinflussen können -
- Möglichkeit sich am Unternehmen zu beteiligen (Kauf- oder Pachtvertrag) -
- 3-Zimmer-Wohnung im Hotel -

Ihr vollständiges Bewerbungsdossier mit Foto und handgeschriebenem Begleitbrief senden Sie bitte an untenstehende Adresse, z. H. Herrn Walter Rohrer.



Schweizer Hotelier-Verein

Hoteljob Personalberatung

Monbijoustrasse 130 Telefon 031 370 43 33
Postfach, CH-3001 Bern Telefax 031 370 43 34

82226/84735



Thermalquelle AG Zurzach

wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft ein/en bestens ausgewiesenes/n

Direktionsehepaar/ Direktor

Der renommierte Kurhotelbetrieb verfügt über eine treue und anspruchsvolle Stammkundschaft.

Die Hotelbetriebe erzielen einen Jahresumsatz von 12 Mio. Franken, besitzen eine umfassende Infrastruktur sowie gepflegte hochstehende Restauration.

Sie sind eine unternehmerisch denkende, innovative Persönlichkeit mit einem Flair für Zahlen. Erfahrung im Hotelfach und Loyalität werden als selbstverständlich vorausgesetzt.

Wir erwarten gerne Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen, die Sie persönlich an die Präsidentin des Verwaltungsrates, Frau Margrit Wey, c/o Acorus-Treuhand AG, Postfach 104, 6000 Luzern 4, senden wollen. Absolute Diskretion ist zugesichert. 82062/88447

GRÄCHEN WALLIS SWITZERLAND

Die Ferienregion

Grächen-St. Niklaus

sucht per 1. Mai 1996 oder nach Vereinbarung eine kompetente, innovative Persönlichkeit als

Marketing-Leiter

Sie führen die Geschäftsstelle von Grächen-St. Niklaus-Marketing. Sie entwickeln und verfolgen gemeinsam mit Ihren Partnern ein Marketing-Konzept, bestimmen den optimalen Marketing-Mix und setzen all dies in die Praxis um.

Wir erwarten von Ihnen:

- eine fundierte Marketing-Ausbildung (eidg. dipl. Marketing-Leiter/in, eidg. dipl. Tourismusexperte/in oder gleichwertige Ausbildung)
- berufliche Erfahrung im Marketing
- ein gutes Empfinden für marktwirksame Botschaften
- kreative Ideen für überzeugende Marktauftritte
- gute Fremdsprachenkenntnisse (F, E, evtl. I).

Wenn Sie diese anspruchsvollen Aufgaben zu Taten herausfordern, so erwarten wir Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugnissen, Referenzen, Gehaltsansprüchen und Foto bis spätestens 19. Februar 1996 an:

Tourismuseverein Grächen
Herrn Fredy Miller, persönlich
3925 Grächen

82093/28254

KATAG

L U Z E R N

Das sich im **Sportzentrum Davos** im Bau befindliche **Mehrzweckgebäude** (mit Restaurants, einem Kurs-trakt und Büros) ist das Herzstück der modernen, polysportiven Davoser Sportstätten (Eisstadion, offene Kunstseilbahn, Natureisbahnen, Leichtathletik-Arena, Fussballfeld, Volley- und Basketballanlage).

Für unseren Klienten in Davos suchen wir im Hinblick auf die Eröffnung dieses grossen Gastro-, Catering- und Kursbetriebes (Eröffnung Nov./Dez. 1996) eine/n

Direktor(in)/Geranten(-in) (oder Direktionsehepaar)

Viel Flair für die Pflege einer herzlichen Gastfreundschaft und die Führung eines jungen Teams sowie Entscheidungsfreude, unternehmerisches Geschick und ein starker Wille, Besonderes zu leisten, sind selbstverständliche Voraussetzungen für die Übernahme dieser Aufgabe. Praxis- und Leistungsausweis im Gastro-Bereich sind unabdingbar.

Der Stellenantritt erfolgt idealerweise im Sommer 1996.

Wir freuen uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen, die Sie persönlich an Fred Hausheer adressieren wollen. Absolute Diskretion ist zugesichert.



Treuhand
Buchhaltung
Betriebsberatung
Weiterbildung
Inventar
Hotelreservations
Public Relations
Vermietung/Verkauf

KATAG, Postfach 3442, 6002 Luzern
Telefon 041-311 02 44, Fax 041-310 72 04

0 8221/17273

Lions Pub

heisst das an der Oetenbachgasse und in unmittelbarer Verbindung zur Brasserie LIPP stehende, stimmungsvolle Lokal. Ich möchte auf zirka März/April die Position des

Pubmasters

einer erfahrenen, dynamischen Persönlichkeit, die guten Kundenkontakt und gute Stimmung zu pflegen versteht, übertragen. Sie sind Mitdenker und Mitgestalter, führen und motivieren ein fünfköpfiges Team und verstehen es, das tägliche Geschäft wie auch Aktivitäten zu organisieren und konsequent durchzuführen.

Ich freue mich auf Ihre Kontaktnahme und Unterlagen über Ihre bisherige Tätigkeit und Ihren Werdegang.

Jean-Gabriel Bratschi, Direktor
Urania Restaurant AG Zürich
Uraniastrasse 9
8001 Zürich
Telefon 01 211 11 55

82043/41297



Hôtel du Glacier

Wir sind ein Hotel für den sportlichen Gast, der in ungezwungener und lockerer Atmosphäre seine Ferien verbringen will. Zum Hotelbetrieb mit 64 Betten gehören eine Bar, ein Fitnessbereich und 11 Ferienwohnungen.

Für die Wiedereröffnung unseres 1901 erbauten und vollkommen renovierten Hauses suchen wir per Mitte März eine

Leiterin der Hauswirtschaft

Zusätzlich zu den normalen Aufgaben gehört die Leitung des Frühstücksservices.

Haben Sie Lust auf eine neue Herausforderung?

Hôtel du Glacier, CH-3906 Saas Fee
Telefon 028 58 16 00, Telefax 028 58 16 05

Herr Philipp Kämpfer verlangen!

0 82327/29686



Geschäftsführer/in

- mit Patent A -
aufgestellt, extrovertiert, jung (oder junggeblieben) -
und ein bisschen «crazy» - so sollten unsere künftigen
TEAMLEADER/INNEN sein, denn die Betriebe in
BASEL - ZÜRICH - BIEL sind ebenfalls ein bisschen
anders, eben crazy.
Für diese umsatzstarken und teilweise grossen Restau-
rants, die vorzugsweise im Pub oder Nachtgeschäft tätig
sind, suchen wir belastbare und hochmotivierte Front-
persönlichkeiten mit Erfahrung und einem erfolgreichen
Leistungsausweis.
- Für die Stadt Aarau suchen wir für einen italienisch
ausgerichteten Betrieb eine engagierte **Geschäftsfüh-
rerin** mit einer guten Allroundausbildung und Patent A.

Küchenchef

- ***** Hotel im Raum Luzern sucht einen erstklas-
sigen Fachmann mit neuzzeitlichen Ideen und Erfah-
rungen in entsprechenden Häusern.
- renommiertes *****-Hotel in der Nordwest-
schweiz. Ein Haus, das einen vielseitigen und auch ad-
ministrativ bewanderten Küchenchef sucht, der einer-
seits hohe und höchste Ansprüche im A-la-carte-
restaurant erfüllt, andererseits aber auch ein einfaches
Tagesmenü virtuos besorgt und natürlich auch eine
mittlere Brigade kompetent führt.

Sous-chef

- Interessante Stelle in einem Top-Hotel am Thunersee.

1. Hausdame

Executive Housekeeper

- Unsere Auftraggeber sind Hotels der *****- und
*****-Kategorie in: **Basel, Zürich, Innerschweiz**
und **Bündnerland** sowie ein äusserst interessanter
Trendgastronomiebetrieb in der Stadt Zürich.
Als kompetente Fachfrau mit entsprechender Ausbil-
dung (Hofa/Hauswirtschaft, Betriebsleiterin usw.) und
stetiger Weiterbildung sind Sie in der Lage, den ge-
samten hauswirtschaftlichen Bereich dieser renom-
mierten Häuser zu «managen». Nebst einer guten Mit-
arbeiterführung erwarten Sie auch Aufgaben in den
Bereichen: Schulung/Organisation, evtl. Stewarding
Bankettabteilung. Weitere Informationen in einem ver-
traulichen Gespräch.

Gouvernante

- Basel und Region für zwei *****-Hotels mittlerer
Grösse
- Kanton Wallis, Tophotel.

Chef de réception

- Dame oder Herr
- im diskreten Auftrag eines wunderschönen *****-
Hotels, tätig in den Bereichen Seminar/Ferienhotellerie
im Bündnerland, suchen wir eine erstklassige Spitzen-
kraft für diese Top-Position (Jahresstelle). Wir erwarten
eine fundierte Réceptionserfahrung sowie einen ent-
sprechenden Leistungsausweis in gleicher oder ähnli-
cher Position in renommierten Häusern.
Ebenfalls können wir einer ausgewiesenen Chef de Ré-
ception eine Position April bis Oktober 1996 in einem
*****-Haus im Berner Oberland anbieten.

1. Réceptionistin/ stv. Chef de réception Réceptionist/in

- *****-Seminarhotel in der Innerschweiz, eine äus-
serst interessante Stelle in einem dynamisch geführ-
ten Haus.
Wir hätten auch die Möglichkeit, eine **Réceptions-
Praktikantenstelle** für ein Jahr ebenfalls in der Inner-
schweiz anzubieten.

Im Raume Basel/Region hingegen suchen wir für zwei
sehr individuelle kleine Bijoux von *****-Hotels junge,
engagierte Réceptionistinnen mit Erfahrung und ge-
pflügtem Auftreten.

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

HOREGA Select AG
Stänzlergasse 7, 4051 Basel
Telefon 061 281 95 75 oder 061 281 95 91
Fax 061 281 75 45

HOREGA SELECT

Die führende Personalberatung
und Stellenvermittlung seit 1986

**Fachpersonal · Kaderstellen · Direktionen
Mieter · Pächtersuche · Krisenmanagement**

82307/208191

Ab sofort oder nach Vereinbarung su-
chen wir eine

Köchin 60 % (bis 100 %)

die Ihre Fähigkeiten in einem kleinen Be-
trieb als Alleinköchin einsetzen möchte
und die mit einer kleinen, persönlichen
Auswahl an frischen, ansprechenden,
modern zubereiteten Speisen und Plät-
chen die Gäste begeistert.

Für Bewerberinnen mit Fähigkeitsaus-
weis A besteht bei Interesse die Mög-
lichkeit, die Position als Köchin-Ge-
schäftsführerin zu übernehmen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung un-
ter Chiffre 82308, *hotel + tourismus re-
vue*, Postfach, 3001 Bern.

82308/274640

Restaurant «Sihhalden» 8136 Gattikon-Thalwil

Wir suchen in unser Küchen-Team
nach Übereinkunft

Jungkoch oder -köchin

(Entremetier, Pâtissier, Garde-manger)

Schätzen Sie die tägliche Herausforde-
rung in einem Spezialitätenrestaurant,
schreiben Sie uns, oder rufen Sie uns an.

Für Auskünfte stehen wir Ihnen gerne zur
Verfügung. Ihre Bewerbungsunterlagen
senden Sie bitte an

Restaurant Sihhalden, 8136 Gattikon
Postfach 18
H. J. Smolinsky
Telefon 01 720 09 27

0 82060/165123



KULM HOTEL
ST. MORITZ

Wir suchen für unser Haus, mit Eintritt nach Vereinbarung,
einen

Front-office-Manager

zusätzlich verantwortlich für Sales und Marketing.

Für diese anspruchsvolle Kaderstelle wünschen wir uns
einen qualifizierten Bewerber mit entsprechender Erfah-
rung an der Réception, wenn möglich auch im Verkauf.

Gute Fach- und Sprachkenntnisse, Organisationsstalt,
beste Umgangsformen und Führungseigenschaften
sind Voraussetzung für diese Position.

Wir bieten eine interessante und vielseitige Jahresstelle
mit Aufstiegsmöglichkeiten zum Vizelektor.

Bewerber, die an einem längerfristigen Engagement in-
teressiert sind, senden Ihre vollständigen Unterlagen
an:

Kulm Hotel
z. H. Heinz Hunkeler, Direktor
7500 St. Moritz
Telefon 082 2 11 51

81945/33812



Member of The Swiss Leading Hotels

«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 Altstadtotel kennenlernen - und sich wundern
über Teamarbeit, zeitgemässe Führungs- und Lohnstrukturen,
interne Schulungen und über das gerüttelte Mass an anspruchs-
voller Arbeit, das auf Sie wartet als

Leiterin Hauswirtschaft/Gouvernante

Eintritt: April oder nach Übereinkunft

Sie sind ein Stern der Gastfreundschaft und mögen Bündner,
Pizokels, Touristen, Romantik, Arvenwände, Seminargäste,
Schieferische - und Sie verstehen sich nicht nur auf deutsch
mit unseren Gästen.

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

0 82276/7927



Traitafina AG, 5600 Lenzburg 1, Tel. 064 50 21 01

Wir sind ein mittelgrosser, modernst eingerichteter
Fleischverarbeitungsbetrieb. Wir stellen auch sämtliche
Fleischkonserven unter der Marke «Hero» her.

Als Stellvertreter des Abteilungsleiters suchen wir einen

Chef de partie oder erfahrenen Koch

Sie bringen viel technisches Verständnis, exaktes Arbei-
ten und natürliche Autorität mit.
Wir bieten sehr interessante Arbeit, Entwicklungsmög-
lichkeiten, fortschrittliche Sozialleistungen und ange-
messene Entlohnung.

Weitere Auskünfte erteilt Herr E. Zryd, der gerne Ihre te-
lefonische oder schriftliche Bewerbung entgegennimmt.

TRITAFINA, Postfach, 5600 Lenzburg
Telefon 062 885 21 21

0 82281/228052

VERKAUF

HILDEBRAND

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

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

Zur Verstärkung unserer Marktbearbeitung suchen wir einen

Regionalverkaufsleiter für den Grossraum Nordwestschweiz

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

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

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

Interessiert? Dann erwarten wir gerne Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Handschriftprobe zuhänden unserer Frau L. Frischknecht.

Maschinenfabrik HILDEBRAND AG
CH-8355 Aadorf, Telefon 052 368 45 40

82328/43505

KADER · CADRES

Sils

ENGADIN

Der Verkehrsverein Sils/Engadin sucht eine/n

Kurdirektor/in Geschäftsführer/in

Ihre Aufgaben sind:

- Geschäftsführung
- Angebotsgestaltung
- Marktbearbeitung
- Administration/Finanzen.

Wir erwarten:

- fundierte Grundausbildung (HWW, tourist. Fachausbildung usw.)
- kommunikative und teamfähige Persönlichkeit
- Führungseigenschaften
- gute Buchhaltungs- und Marketingkenntnisse
- Sprachen: D, F, E, I
- Bereitschaft zu überdurchschnittlichem Engagement.

Stellenantritt:

April/Mai 1996 oder nach Vereinbarung.

Wenn Sie sich von dieser verantwortungsvollen und selbständigen Arbeit angesprochen fühlen, dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen bis spätestens 10. Februar 1996.

Verkehrsverein Sils/Engadin
Herrn Rich Weiner, Präsident
7514 Sils Maria, Telefon 081 4 55 02

0 82357/46551

KURSAAL BERN

Kursaal Bärn, ja gärrn!!!

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 + Kursaal Bern
Postfach, 3000 Bern 25
Telefon 031 333 10 10

82354/4405

HOTELLERIE

FÜRIGEN

Hotel * Restaurant * Bar * Kongresszentrum

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

Reservations- und Verkaufsassistentin

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

Ihre Aufgaben wären:

- selbständige Bearbeitung des gesamten Reservations- und Verkaufswesens in enger Zusammenarbeit mit der Direktion
- Organisation von Rahmenprogrammen für Seminare und Festlichkeiten im und ausserhalb des Hauses
- persönliche Salestouren und Messebesuche
- Betreuung der Organisatoren von Anlässen während deren Aufenthaltes im Hotel
- Erarbeitung von Spezialangeboten und -programmen

Wir erwarten von Ihnen:

- Sie verfügen nach Möglichkeit über einen Hotelfachschulabschluss oder über eine kaufmännische Hotel- ausbildung
- Erfahrung an der Réception und in anderen Bereichen sind von Vorteil
- Sie sind sprachgewandt (D/E/F in Wort und Schrift) und haben ein Flair, mit Kunden umzugehen
- Sie sind kontaktfreudig und ein Verkaufstalent
- Sie sind an eine effiziente und schnelle Arbeitsweise gewöhnt und an einem langfristigen Engagement (mind. 2 Jahre) interessiert
- Sie sind eine junge, dynamische Fachfrau, die auch in hektischen Zeiten die Nerven nicht verliert...

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



82181/11932

Zunftaus zur Schneidern, Zürich
Restaurant Königstuhl pflegt ein leichtes, kreatives und marktfrisches Angebot

Chef de partie

Wo mann/frau noch kocht.

Bei einem Rendez-vous mit Betriebsbesichtigung besprechen wir die Details. Rufen Sie uns an, oder senden Sie Ihre Unterlagen an:

B. und A. Bartholdi
Stüssihofstr. 3, 8001 Zürich
Telefon 01 261 76 18

82122/919350

COLONY

ALLTAG VON DER SCHÖNSTEN SEITE

Neugasse 46, 9000 St. Gallen, Telefon 071 22 20 12

Gesucht nach Vereinbarung

**qualifizierten Koch
Jungkoch**

Wir bieten Ihnen eine interessante und abwechslungsreiche Stellung. Bei uns sind Sie am Puls der Zeit.

Gerne erwarten wir Ihr Telefon, verlangen Sie Herrn F. Belussi oder Herrn Conrad,
Colony Café-Club, Telefon 071 23 37 47.

P 82287/142158

CARRIERE

Verkaufsprofis haben Ambitionen

Wir sind ein junges Schweizer Unternehmen, welches ein Präzisionsprodukt nach neuester Technologie für den weltweiten Gebrauch in der Hotel- und Reisebranche entwickelt hat.

Wir suchen dynamische Verkaufsprofis (Idealalter 25 bis 35 Jahre).

Anforderungen

- Sprachen D/E oder D/F oder D/I
- gepflegtes Auftreten
- argumentationsstark
- selbständiges/diszipliniertes Arbeiten
- Durchhaltevermögen
- reisefreudig.

Aufgabenbereich/Ambitionen

Vorführung und Verkauf unserer Produkte an Reisebüros, Fluggesellschaften, Firmen und Hotels.
Einführung unseres revolutionären CD-ROM-Buchungssystems bei unseren Hotelkunden weltweit.

Wir bieten sehr fortschrittliche Anstellungsverhältnisse.

Wir freuen uns auf Ihre kurze, schriftliche Bewerbung (mit Foto) oder telefonische Kontaktaufnahme mit Herrn H. P. Steffen (Telefon 041 379 09 19).

THG The Hotel Guide AG, Hauptstrasse 54
P.O. Box 36, CH-6045 Meggen

75054/383702



Jede Woche neu!



Sils

ENGADIN

Für unser einzigartig gelegenes, gepflegtes und fröhliches ****-Hotel mit internationaler Kundschaft und einem aussergewöhnlich hohen Stammkundenkreis suche ich per Frühjahr 1996 eine freundliche, flexible und sprachgewandte

Alleinsekretärin/ Direktionsassistentin

Zu Ihrem umfangreichen Aufgabenbereich gehören nebst der selbständigen und zuverlässigen Erledigung sämtlicher Arbeiten der Hotellerie auch das Personalwesen und die Buchhaltung mit EDV.

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 Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Tomas Courtin
Hotel Chesa Randolina
7515 Sils Baselgia
Telefon 082 4 52 24/4 51 51, Telefax 082 4 56 00.

82176/31224

Restaurant Bar Rääblus
Zeughausgasse 3
Bern

Traditionelles Restaurant mit Bar mitten im Herzen von Bern sucht für Neueröffnung per Anfang April:

- **Aide du patron**
gelernter Koch mit Serviceerfahrung
(Alter 25 bis 35 Jahre)

- **Barman (Barmaid)** 100 %
sowie Aushilfen mit Berufserfahrung, selbständiges sowie kreatives Arbeiten erwünscht.

- **Service Mitarbeiter/in** 100 %
sowie Aushilfen, welche/r mit Freude und Charme unseren Gästen einen gepflegten, freundlichen Service bieten.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, stehen wir Ihnen für weitere Auskünfte gerne zur Verfügung oder freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung.

Sous Sol AG
Bahnhofplatz 4
3011 Bern
z. H. Frau Zwahlen
Telefon 031 311 04 78

82243/54151



CARINA CARLTON MORCOTE

Sommersaison in Morcote, Tessin
(10 Autominuten ab Zentrum Lugano)

Für unser gediegenes Familienhotel inmitten des romantischen Morcote, direkt am Luganersee, suchen wir für unsere renommierte A-la-carte-Küche einen

Chef de partie Commis de cuisine

oder

Hilfskoch (mit Erfahrung)
(Eintritt Anfang März)

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

82244/25668

Express-Stellenvermittlung des SHV

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

Stellensuchende

1	2	3	4	5	6	7	8
Küche/cuisine							
1520	Sous-chef	40	A	C	sofort	D/E	Tagesbetrieb, Prättigau/Landquart 3*-5*-Hotel
1521	Chef de partie	26	D	A	n. Ver.	D/F/I	
1522	Pâtissier	26	D	A	März 96	D/E	
1523	Commis de cuisine	19	F	A	n. Ver.	F/E/D	
1524	Commis de cuisine	23	F	A	sofort	D/F	
1525	Koch/Pâtissier	27	F	A	sofort	F/D	BS/JU
1526	Chef de partie	29	D	A	April 96	D/F/I	Kleinbetrieb
1527	Chef de partie	28	NL	A	April 96	D/E/E	GE
1528	Chef tournant	29	F	A	März 96	F/D/E	3*-4*-Hotel, TI/GE
1529	Sous-chef	32	F	A	sofort	D/E/E	
1530	Küchenchef	31	F	B	sofort	F	3*-Hotel
1531	Hilfsschef	50	CH	sofort	D/F		
1532	Konditor	26	F	A	sofort	F/E/D	Zentr.-CH/ZH/Aushilfe
1533	Koch	25	CH	n. Ver.	D/E/F		TI
1534	Commis de cuisine	21	I	A	April 96	E/F/D	
1535	Küchenchef	34	CH	sofort	D/E/E		SO/BL/BS/Olen

Service/service

2849	Kellner	21	D	A	April 96	D/E/I	zus. mit 2870
2870	Sefa	26	D	A	April 96	D/E/E	zus. mit 2869
2871	Sefa	33	P	A	April 96	D/E/F	Inner-CH/AG
2872	Kellner	23	A	A	April 96	D/E/E	West-CH
2873	Chef de service	32	NL	B	März 96	D/E/F	
2874	Sefa	21	CH	sofort	D/E/E		3*-4*-Hotel
2875	Sefa	23	DK	A	sofort	E/D	
2876	Sefa	22	CH	März 96	D/E/F		ZH
2877	Kellner	27	SN	B	sofort	F/I/D	SG/ZH/AU/FR
2878	Chef de service	31	I	C	März 96	D/E/I	VD/VS/LU/ZH/GE
2879	Barman	49	A	A	sofort	D/E/F	
2880	Kellner/Barman	31	YU	B	n. Ver.	D/E/I	NW/OW/LU

2881	Sefa	35	YU	A	März 96	D/I	
2882	Chef de bar	32	CH	sofort	D/E/E		LU/Teilzeitstelle
2883	Sefa	P	B	April 96	E/F/I		AG/VS/BE
2884	Maitre d'hôtel	52	CH	April 96	F/E/D		Lausanne

Administration/administration

3914	Réceptionniste	33	F	A	sofort	D/I/E	
3915	Réceptionniste	21	CH	März 96	D/F/E		3*-5*-Hotel, TI
3916	Réceptionniste	26	F	A	sofort	D/F/E	3*-5*-Hotel, BS
3917	Direktor	63	CH	sofort	D/F/E		4*-5*-Hotel
3918	Betriebs-Assistent	28	CH	sofort	D/F/I		4*-Hotel, TI/GR
3919	Anfangsrecept./w.	24	GB	A	sofort	D/E/F	Zürich
3920	Night-auditor	46	D	A	sofort	D/E/F	
3921	Réceptionsprakt.	23	TR	C	sofort	D/E/E	3*-5*-Hotel, ZH/LU/Skigeb.
3922	Réceptionsprakt./w.	25	CH	sofort	D/E/E		Skigebiet
3923	Vize-Direktor/F&B	34	CH	n. Ver.	D/E/E		
3924	Réceptionniste	36	CH	April 96	D/E/E		GR
3925	Réceptionniste	22	CH	April 96	D/E/E		ZH
3926	Geschäftsführer	51	CH	April 96	D/E/F		Jahresbetrieb/Zentral-CH
3927	Betriebsleiter	30	CH	April 96	D/E/I		Aarau
3928	Anfangsrecept./w.	21	CH	April 96	D/E/E		3*-5*-Hotel
3929	F&B/Dir.-Assistent	34	CH	April 96	D/E/E		3*-4*-Hotel
3930	Réceptionniste	29	D	A	April 96	D/E/I	Kleinbetrieb/TI
3931	Geschäftsführer	43	H	C	April 96	D/E/I	Restaurant

Hauswirtschaft/ménage

4531	Zimmerfrau	25	P	A	sofort	F/E	VD/Gstaad
4532	Masseur	49	S	A	sofort	D/E	
4533	Masseur	42	CH	n. Ver.	D/F/I		VD/VS
4534	Haushilfe	27	AL	B	sofort	D	
4535	Küchenhilfe	29	P	A	sofort	F	BE
4536	Hofa	26	CH	April 96	D/F/E		LU
4537	Zimmerfrau	20	P	A	n. Ver.	D/F	ZH/AG/ZG
4538	Allrounder	31	I	A	sofort	I/E/F	BE/LU
4539	Chauffeur/Haushilfe	46	CH	sofort	D/E/F		BE

4540	Haushilfe	23	ZA	F	n. Ver.	I/F/D	
4541	Haushilfe/w.	18	CH	sofort	D/E/E		Familienbetrieb/GR/FL
4542	Küchenhilfe	20	P	A	März 96	D/F/I	
4543	Haushilfe	24	CH	April 96	D/E		ZH/LU/AG/SG
4544	Hofa	31	CH	April 96	F/D/I		
4545	Haushilfe	27	KRO	F	sofort	D	BE
4546	Hofa	24	CH	sofort	D/F		VS/GR/Inner-CH

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

Werden Sie Abonnent der Express-Stellenvermittlung

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

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

Abonnez-vous au Service de placement accéléré

Pour le prix d'abonnement de Fr. 285.- par semestre (la TVA sera ajoutée) ou Fr. 500.- par année (la TVA sera ajoutée), vous avez la possibilité de choisir parmi un nombre illimité de talons de demandes d'emploi, sans autres frais tels qu'honoraires ou indemnités. Les annonces que nous recevons ne sont transmises qu'aux abonnés; il ne peut être tenu compte de demandes isolées.

Vous pourrez déduire la TVA sur votre décompte TVA au titre de l'impôt préalable récupérable.

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

Gratis-Kleininserate für Berufsleute aus dem Gastgewerbe

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

Bewerbungstalon: (Bitte gut leserlich ausfüllen)

Ich suche Stelle als: _____ Eintrittsdatum: _____

Name: _____ Vorname: _____

Strasse: _____ PLZ/Ort: _____

Geboren: _____ Nationalität: _____

Telefon privat: _____ Telefon Geschäft: _____

Muttersprache: _____ Art der Bewilligung: _____

Art des Betriebes: _____ Region: _____

Bemerkungen: _____

Sprachkenntnisse:

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

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

Meine letzten drei Arbeitgeber waren:

Betrieb: _____ Ort: _____ Funktion: _____ Dauer (von/bis): _____

1. _____

2. _____

3. _____

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

Datum: _____ Unterschrift: _____

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

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

80320/84738

Romantik Hotels und Restaurants

Wir suchen für kommende Sommersaison mit Eintritt nach Übereinkunft

Küche: **Entremetier**
Pâtissier/Konditor
Küchenpraktikant (Stagiaire)

Service: **Servicefachangestellte**
Kellner

Büro: **Praktikant** für die Réception

Bewerbungen sind erbeten an G. Schraner, Romantikhotel Krone, 8274 Gottlieben, Telefon 072 69 80 60

82352/13900

Persönliche Gastlichkeit
in historischen Häusern

Hotel-Restaurant - Bar

Chruég

P. + E. Mügeli-Weiss
2563 Ipsach
Tel. 032 51 50 11, Fax 032 51 50 69

Wir suchen in unseren lebhaften Jahresbetrieb ab den 1. März 1996 eine flexible, verantwortungsbewusste und kreative

Hotelfachangestellte

sowie

Service Mitarbeiterin
oder Kellner

Fühlen Sie sich angesprochen und möchten in einem jungen Team mitwirken, dann schreiben oder telefonieren Sie uns, damit wir Ihnen den zukünftigen Arbeitsplatz näher vorstellen können.

P.82213/47309

Restaurant Guggach

am Bucheggplatz
8057 Zürich 01-363 32 10

Zur Verstärkung unseres initiativen und qualitätsbewussten Teams, suchen wir einen Jungkoch (w/m) 20-25j als

Commis Gardmanger.

Angenehmer Arbeitsplatz, geregelte Arbeitszeit, Samstag/Sonntag, sowie alle Feiertage frei. Gratisparkplatz. Hr. P. Zumbühl freut sich auf Ihren Anruf (14.00-20.00Uhr.) oder Ihre Unterlagen.

Restaurant Guggach
Am Bucheggplatz, Rötelstrasse 150,
8057 Zürich, Tel. 363 32 10

82119/10300

Gesucht wird: engagierte Kaufmännin

für ein neues Hotel in Basel

Anforderungsprofil:
- 22 bis 35 Jahre jung, dynamisch, einsetzfreudig, belastbar und flexibel
- Deutsche Muttersprache
- KV-Ausbildung oder Abschluss Hotelfachschule
- mündlich und schriftlich: D, E, F, evtl. I.

Wir bieten:
- gute Anstellungsbedingung in junger, aktiver Firma
- persönliche Entfaltungsmöglichkeiten
- Benefiz in unserer Firmengruppe
- vollständig neu eingerichtetes, modernes Arbeitsumfeld.

Gerne erwarten wir Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen:

Herr Guérin Ianna
Dipl. Hôtelier-Restaurateur SHV/VDH
Gazian AG
Margarethenstrasse 55
4102 Binningen

81910/038367



Seehotel VITZNAUERHOF VITZNAU
Jugendstilhotel am Vierwaldstättersee

★★★★

Der Weg ist das Ziel – sind Sie auf dem Sprung in eine neue Zukunft? Wir auch – vielleicht sind Sie uns der richtige Mann – die richtige Frau:

Küchenchef/in

Es ist eine Herausforderung, unsere bestbekannte, gute Küche weiterzuführen, Neues und Kreatives einzubringen, dem vielfältigen und oft sehr unterschiedlichen Angebot gerecht zu werden.

Was wir uns vorstellen!

Mit sehr gutem Fachwissen ausgestattet, jung und dynamisch (weshalb ein Cliché!), Mann oder Frau, kennt die neuen Trends in der Küche – sei es Vollwert, vegetarisch oder Erlebnis – gewohnt, mit Frischprodukten zu arbeiten – flexibel, kreativ und voll eigener Ideen; belastbar, teamfähig, bereit sein, einem klassisch-modernen Küchenangebot einen neuen Kick, Ihren Touch zu geben; den Schritt zum Chef oder zur Chefin wagen.

Spricht Sie das an?

Melden Sie sich bei uns, senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen – was wir Ihnen bieten können, lässt sich am besten persönlich besprechen.

Seehotel Vitznauerhof, 6354 Vitznau
Frau Irene Keller,
Telefon 041 397 13 15, Fax 041 397 19 54

82349/36862



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

KONGRESSZENTRUM OLTEN

Wir sind ein hochmodernes, 1994 eröffnetes ★★★-Kongresshotel mit 160 Betten und 18 Konferenzräumlichkeiten für bis zu 500 Personen.

Für unsere anspruchsvolle Kongress- und Bankettabteilung suchen wir auf Ende Februar oder nach Vereinbarung jüngeren, motivierten

1. Chef de service Kongress/Bankett

Wir bieten einem engagierten Fachmann aussergewöhnliche Entwicklungsmöglichkeiten. Organisationstalent und Flexibilität sowie fundierte Kenntnisse und Erfahrungen im Kongress- und Bankettwesen sind beste Voraussetzungen, dieser grossen Herausforderung gerecht zu werden.

Sind Sie, als versierte, einsatzfreudige Persönlichkeit interessiert an dieser Kaderstelle?

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

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

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

82152/98110



Rehabilitationsklinik Haslibergerhof
Restaurant Haslibergerhof
6083 Hasliberg-Hohfluh

Tel. 036 71 44 71, Fax 036 71 44 14

6083 Hasliberg-Hohfluh
Telefon 036 71 44 71

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft in interessanter Jahresstelle einen gut qualifizierten, initiativen und Ideenreichen

Küchenchef

mit Zusatzausbildung als Diätkoch oder sehr guten Diätkenntnissen.

Aufgabenbereich:

- Führung und Überwachung der Mitarbeiter
- Erstellen von Arbeitsplänen
- Organisation und Disposition innerhalb der Küche
- Menüplanung, mit Schwerpunkt auf gesunder, bekömmlicher und saisongerechter Ernährung
- Bestellwesen für den Küchenbereich
- Verantwortung für Sauberkeit und Hygiene in der Küche
- aktive Mitarbeit während der Servicezeiten
- evtl. Diätberatungen mit unseren Patienten.

Wir sind eine Reha-Klinik mit angeschlossenen Kurhaus. Unsere Patienten benötigen oft vielfältige Diäten, so dass Diät-Erfahrung unerlässlich ist. Wir legen Wert auf eine saisongerechte Küche unter Verwendung von Frischprodukten.

Falls Sie sich für diese Herausforderung in einem kleinen Team in einem aufstrebenden Betrieb im Herzen der Schweiz interessieren, senden Sie Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an:

Rehabilitationsklinik Haslibergerhof, z. H. Franz Blatter
6083 Hasliberg-Hohfluh

82344/16439



Your best holidays on top of St. Moritz

Restaurant Romanoff,
Tschinè, Carlton Bar,
Hallenschwimmbad,
Sauna, Massage,
Kindergarten,
Colfeur und
Kosmetik

Hotel allerersten Ranges
180 Betten
1988 total renoviert

Carlton Hotel

sucht auf die kommende Sommersaison (zirka 15. Juni bis 15. September 1996)

Réception:

2. Chef de réception (w)
(sprachgewandt, Italienischkenntnisse, IBM-Erfahrung AS 400)

Réceptionistin
(sprachgewandt, Italienischkenntnisse, IBM-Erfahrung AS 400)

Réceptionspraktikantin
(sprachgewandt, Italienischkenntnisse)

Küche:

Commis de cuisine
Chef de partie
Chef pâtissier
Commis pâtissier

Service:

Chef de rang
Demi-chef de rang
Commis de rang

Tschinè (à la carte):

Servicefachfrau (selbständig, versiert)

Bar (mit Livemusik):

Commis de bar

Etage:

Gouvernante tournante
(Hofa; Ablösung Etage, Office und Kaffeeküche)

Divers:

Floristin
(jung, kreativ, selbständig)

Um Ihre Aufenthaltsbewilligung werden wir besorgt sein.

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

Carlton Hotel St. Moritz, Schweiz

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

82109/33626



Bühlstrasse 5
3012 Bern
beim Inselspital

Gesucht in lebhaften Stadtbetrieb mit grosser Terrasse (7 Tage geöffnet)
motiverte/n und flexible/n

Commis de cuisine/Jungkoch

Eintritt nach Vereinbarung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Bitte Frau Wälti oder Herrn Behling verlangen. Telefon 031 302 50 88.

F 82355/82283

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

Chef de service

- Ihr Aufgabenbereich:**
- eine selbständige, frontorientierte Tätigkeit
 - viel Mitverantwortung in den Bereichen Verkauf, Personalführung und Stellvertretung des Geschäftsführers
 - Unterkunft nach Wunsch im Hause.
- Wir erwarten:**
- junge, dynamische, bestmotivierte Fachleute
 - Verkaufstalent
 - Gastgeberinnat
 - Küchenerfahrung (wenn möglich)
 - auch Anfänger erwünscht.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an:

Restaurant Sirtaki Zug AG
Vorstadt 26, 6300 Zug
Telefon 042 21 40 41
Diskretion zugesichert!

82264/11932

Gasthof Landhaus Burgdorf

Für unseren vielseitigen Betrieb suchen wir qualifizierte, freundliche

Aide du patron

sowie **Serviceangestellte** oder **Kellner**

Gute Deutschkenntnisse erforderlich. Stellenantritt sofort oder nach Vereinbarung. Sind Sie interessiert und möchten Sie mehr über unseren Betrieb und die Stelle wissen, so melden Sie sich bitte bei Herrn R. von Allmen, Telefon 031 829 07 58, 089 301 54 75.

O 82273/140546



Hotel:



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 093 791 25 33

81727/2232

Originell • Individuell Persönlich

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

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

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

In Saison- oder Jahresstellen suchen wir

Seminar-Verkaufsleiter, CH oder Bew.

*****Hotels ZH, ab sofort, mit praktischer und theoretischer Verkaufserfahrung/Hotelfachschule von Vorteil

Chef/in de réception

*****Hotels BE/VS/GR/ZH ab März/April oder Sommer

Chef/in de service

*****Hotels BE/LU/GR ab März/April oder Sommer

Diätkoch oder Diätköchin

Jahresstelle, Hotel Nähe ZH

Chef pâtissier

*****Hotels, BE

Chefs de partie/Commis de cuisine

Restaurationen oder Hotels, ganze CH

Servicefachleute/Barmaid

laufend erstklassige Stellen, ganze CH



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

0 82372/26294



Berner Oberland Thunersee

Das führende Haus am Thunersee mit 77 Zimmern und grosser Restauration, traumhaft schön am See gelegen, sucht für die lange Sommersaison 1996, ab Anfang April, noch folgende qualifizierte Mitarbeiter:

Service:

Chefs de rang (E/F)

Küche:

Chef pâtissier
Demi-chef de partie
Commis de cuisine
Hilfskoch

Réception:

Night-auditor

F & B:

F & B-Assistent mit Erfahrung

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

Solbad-Hotel Beatus Merligen
Personalabteilung
3658 Merligen-Interlaken

82336/24520



BEATUS-MERLIGEN

3658 Merligen-Interlaken ☎ 033-51 21 21



Für unsere Neueröffnung im ehemaligen "Waisenhaus" in Thun suchen wir ab Anfang März erfahrene(n), aufgestellte(n)

SERVICEMITARBEITER/IN

Vollzeit oder Teilzeit

Restaurant Spaghetti Factory

"Waisenhaus"

Herr D. Cafiero

Bälliz 61

3600 Thun

089 / 300.94.82

01 / 276.66.66

82340/30100

Wünschen Sie sich

**interessante Arbeitszeiten
im Tagesbetrieb**

und ein junges, motiviertes Team, wo Qualität, Kreativität und Kameradschaft das A und O sind?
Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung um eine Jahresstelle als

Commis pâtissier w/m

(ab 1. März 1996)

Koch w/m

(ab 1. April 1996)

in unserem stadtbekanntem, gepflegtem Restaurant mit 80 Sitzplätzen direkt am See.

WIENERCAFE

RESTAURANT

Josef und Ursula Egger

Grand Hotel National Luzern

Telefon 041 410 10 15 (Öffnungszeiten 7-18 Uhr)

82334/23132

**HOTEL-RESTAURANT AMBASSADOR
KONGRESSZENTRUM, BERN**

Für unseren ★★★★★-Betrieb suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung noch folgende Mitarbeiter:

Empfangssekretärin

(mit Hotelerfahrung, D, F, E erwünscht).

Sekretärin für den F&B- und Personalbereich

(mit Erfahrung in einer ähnlichen Stelle, D, F, E erwünscht).

Freundliche Serviceangestellte

(Vollzeit und Teilzeit möglich oder auch Wiedereinsteigerinnen).

**Junge, charmante Dame für unsere Bar,
Gästeempfang und Mithilfe im Service**

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Frau Dubas zur Verfügung (Telefon 031 370 99 99).

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung z.H. der Direktion Hotel Ambassador, Seltigenstrasse 99, 3007 Bern.

P 82283/09699

BERG

Brasserie

CESARE

Ristorante

Italiano

FÜRSTENTUM LIECHTENSTEIN

Zur Ergänzung unseres jungen, motivierten Teams suchen wir für die **Brasserie** und das italienische Restaurant in Vaduz ab März 1996, oder nach Absprache, in Jahresstelle, jüngere/n

**Teamleiter/in
Betriebsassistentin**

Sie haben ausreichende Erfahrung im Gastgewerbe, sind aufgestellt, zuvorkommend, sprachgewandt, haben PC-Kenntnisse, sind an hektik gewöhnt und freuen sich, unsere einheimischen- und internationalen Gäste charmant zu verwöhnen.

Interessiert? Dann schicken Sie Ihre Bewerbung mit Foto an:

Burg Brasserie und Cesare
z. H. Herrn R. Huber
Städtle
FL-9490 Vaduz

IA 82239/385081



GRINDELWALD

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

Möchten Sie im Herzen von Grindelwald, am Fusse der weltberühmten Eigornwand, unsere internationale Gästechar als

Réceptionistin

betreuen?

Wenn Sie Freude haben an Ihrem Beruf, Ihre guten Sprachkenntnisse in D/E/F täglich anwenden möchten und gerne mit unserem EDV-System Fidelio arbeiten möchten, geben wir Ihnen gerne weitere Auskünfte. Bitte setzen Sie sich mit Frau Ch. Märkle in Verbindung. Telefon 036 54 54 61, oder senden Sie uns die üblichen Bewerbungsunterlagen.

82144/1427

BEST WESTERN



SWISS HOTELS

Wir sind das erste Schweizer VISA Kreditkarten Center mit über 340'000 Karteninhabern in der ganzen Schweiz und suchen für unsere **Abteilung Telefon-Verkauf in Lugano** eine(n)

junge(n) Mitarbeiter(in)

Sie sind **initiativ**, **wortgewandt** und haben eine schnelle Auffassungsgabe sowie genügend **Dynamik**, um eine anspruchsvolle Kundschaft in der ganzen Schweiz kompetent zu beraten.

Sie **besitzen** eine klare mündliche Ausdrucksfähigkeit und **Überzeugungskraft**. Ihre Muttersprache ist **Deutsch** und Sie sprechen sehr gut **Französisch**. **Italienisch** kommt dann bei uns von selbst dazu.

Wir **bieten** Ihnen ein interessantes und abwechslungsreiches Tätigkeitsgebiet mit viel Spielraum für eigene **Kreativität** und **Selbständigkeit**. Eine sorgfältige **Einführung** und **attraktive Anstellungsbedingungen** sind bei uns selbstverständlich.

Sind Sie interessiert? Dann richten Sie bitte Ihre **Bewerbung** mit **Lebenslauf**, **Foto** und **Zeugniskopien** an die **Personalabteilung** der **Comèr Bank AG**, Postfach 2835, 6901 Lugano.



VISA CARD CENTER
CORNÈR BANK
VIA CANOVA 16 - 6901 LUGANO - TEL. 091/800 41 41



The first VISA Bank in Switzerland

P 82275/194093



HOTEL RIPOSO
(H/F) 2 ASCONA

RELAX MUSIK KUNST UND KULTUR

Sommer, Sonne, Musik und Spass bieten Ihnen **Ascona** und der **Lago Maggiore**

... all dies und noch mehr gönnen wir Ihnen gerne in Ihrer Freizeit, nach einem lebhaften und interessanten Arbeitstag in einem gepflegten 60-Betten-Hotel***, im Zentrum von Ascona. Spass an der Arbeit und an einer Küche mit italienischem Akzent sind Voraussetzungen, um in unserem bestehenden Team als

Chef de partie

mitzuwirken.

Ein schön und phantasievoll angerichteter Teller verlangt nach einer ebenso aufgeschlossenen und freundlichen

Serviceangestellten

Koordinierend, mitdenkend und mitführend stellen wir uns noch eine/n

Hotelfachfrau/-mann

(2 Tage Réception - 3 Tage Service)

zur Vervollständigung unseres Teams vor.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Zeugniskopien und Foto, die Sie bitte richten an:

Direktor R. Studer
Hotel RIPOSO, 6612 Ascona
Telefon 091 791 31 64, Telefax 091 792 46 63

82309/2208

Seehotel Rigi Royal Immensee

Zugseersee

Wir suchen für eine lange Saison

Koch

mit abgeschlossener Lehre

Servicefachangestellte

mit abgeschlossener Lehre oder Fachkurs.

Ihr Anruf oder Ihre Offerte freut uns.

Telefon 041 81 31 31
Familie Ruckstuhl

82257/16039



Wir suchen per 29. Februar 1996 oder nach Übereinkunft fachkundige/n

**Serviceangestellte
oder Kellner (D/F)**

in Saison- oder Jahresstelle.

Sehr gute Verdienstmöglichkeiten.

Bitte melden Sie sich bei:

Hotel-Restaurant Enge
Telefon 037 71 41 36

Herrn Ehrsam verlangen.

FA 82285/26182

DG
DOMINO GASTRO
Me Personal-Prof

Wir suchen in Saison-/Dauerstellen in die Ostschweiz:

**Küchenchef -
Chef de partie
Serviceangestellter w/m
Réceptionist
Pizzaiolo - Alleinkoch**

Top-Stellen im Gastgewerbe in Winterthur, St. Gallen, Bodensee, Toggenburg.

Unverbindliche und kostenlose Infos durch Herrn M. Zollinger, Telefon 073 25 33 66

Glärnischstrasse 6, 9500 Wil SG

P 8271/03009

Wir suchen per sofort für unsere gutgehende Pizzeria in Thun

Sekretärin/Stellvertretung

mit Gastgewerbeerfahrung welche verantwortlich ist für die administrative und hauswirtschaftliche Leitung von drei Gastro-Betrieben sowie die Stellvertretung der Geschäftsleitung. Computer-Kenntnisse erforderlich. Rufen Sie uns an oder senden Sie Ihre Unterlagen an:

Sinnebrücke AG, Freiholdgasse 16, 3600 Thun, Telefon 033 22 36 42, Herrn Jemini oder Frau Kunz verlangen.

P 82274/202533

BLASER

Gastronomie • Hotellerie • Freizeit

Sie wissen, was Sie haben wollen, aber Sie können nicht wissen, was Sie haben könnten.

Wir suchen **Kadermitarbeiter/Innen** verschiedenster Führungsebenen und Funktionen: **Serviceangestellter/Innen**, **Chef de service**, **Réceptionsangestellte**, **Chef de réception**, **Gouvernanten** sowie **Küchenchefs** und **Köche** aller Stufen.

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

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

Temporär • Dauer • Kader

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

KULM

★★★★★

AROSA KULM HOTEL
CH-7050 AROSA
TELEFON 081 31 01 31
TELEFAX 081 31 40 90

Das fröhliche ★★★★★-Hotel (140 Zimmer und Suiten) in den Bergen sucht für die kommende Sommersaison ab Mitte/Ende Juni noch folgende qualifizierte Mitarbeiter zur Betreuung seiner anspruchsvollen Gäste aus aller Welt

**Chef de rang und
Commis de rang**

für unser Tagesrestaurant «Konditorei» und das «Hotelrestaurant»

Serviceangestellter
mit Inkasso

für das rustikale Abendlokal «Taverne»

Servicepraktikanten

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Sprechen Sie Deutsch, suchen Sie eine fachliche, persönliche Herausforderung? Aufstiegsmöglichkeiten vorhanden. Möchten Sie als zukünftige/r **KULMIANER/IN** auch von unserem sportlichen Freizeitangebot profitieren? Dann sollten wir, Restaurantmanager Roland Mariacher und Sie, uns kennenlernen. Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen mit Foto schicken Sie bitte an obenstehende Adresse.

82112/1120



THE SWISS LEADING HOTELS

**TREFF
HOTELS**

Für unsere **Treff Hotels** in Locarno, alle an der Seepromenade gelegen, suchen wir für lange Sommersaison ab 1. März 1996 oder nach Übereinkunft folgende qualifizierte Mitarbeiter:

ARCADIA AL LAGO ★★★★★

Das Kinderhotel in Locarno.

Kinderanimatörin

Aufgestellte Person, die unsere kleinen Gäste (4 bis 12 Jahre) betreut und abwechslungsreiche Tage organisiert, D, I, F, E.

Réceptionistinnen

mit EDV Dialog 2000 - Erfahrung und Freundlichkeit kein Fremdwort ist, D, I, E, F.

Chef de partie

der auch gerne für unsere kleinen Gäste ideenreich kocht, D, I.

Commis de cuisine

der gerne eine Saison im Tessin kochen möchte.

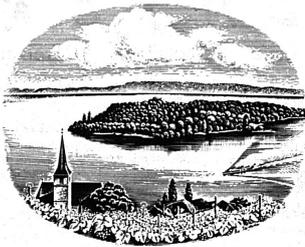
Casserolier/Office

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an:

Treff Hotels
Herrn U. Zimmermann, Dir.
oder Frau M. T. Ebers
Viale Verbano 29, 6600 Locarno
Telefon 091 743 01 71

82029/32932

ST. PETERSINSEL



ILE DE ST. PIERRE

Bielersee · Lac de Biene

St. Petersinsel, ein Arbeitsplatz in idyllischer Umgebung und trotzdem nur wenige Kilometer von Biel, Bern und Neuenburg entfernt.

Für die kommende Sommersaison fehlen uns noch

**Chef de partie
Commis de cuisine
Servicefachangestellte
Küchen- und Hausbursche
Zimmer- und Lingeriemädchen**

Eintritt Anfang April oder nach Vereinbarung.

Wir bieten zeitgemässe Arbeitsbedingungen sowie ein angenehmes Betriebsklima und freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Restaurant-Hotel St. Petersinsel
Robert Regli
3235 Erlach
Telefon 032 88 11 14

82256/128783

Hotel 
waldhaus
Dolder
Zürich

Wir bieten viel und verlangen nicht wenig!

Sind Sie an einer vielseitigen, verantwortungsvollen Aufgabe interessiert, bei der Sie Ihr fundiertes Fachwissen, Ihre guten EDV-(Fidelio) und Fremdsprachenkenntnisse in Kontakt mit einer gehobenen Kundschaft einsetzen möchten?

Dann finden Sie in unserem ****-Hotel mit internationaler Geschäfts-, Ferien- und Residence-Kundschaft Ihre gewünschte, abwechslungsreiche Tätigkeit als

**Réceptionist/Tournant
Réceptionistin**

Eintritt nach Vereinbarung.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen an unsere Adresse:

Hotel Waldhaus Dolder
z. H. Frau A. Lüscher-Rumpf, Personalchefin
Kurhausstrasse 20, 8030 Zürich

81700/41327



Lindner Golf Hôtel
RHODANIA
Crans-Montana

Erstklasshaus im Zentrum, direkt am Golfplatz, Nähe Bergbahnen und allen sportlichen Einrichtungen, sucht ab sofort oder nach Vereinbarung

**Chef/in de réception
1. Sekretär/in**

Wir bieten:

- * selbständige und abwechslungsreiche Tätigkeit in kleinem Team
- * leistungsgerechte Entlohnung
- * Jahresstelle in Zweisaisonbetrieb
- * Aufstiegsmöglichkeiten.

Sie bringen mit:

- * Réceptionserfahrung
- * EDV- und Sprachkenntnisse in D/F/E
- * vorzugsweise zweisprachig D/F
- * Verantwortungsbewusstsein
- * freundliches, offenes Wesen.

Fachlich ausgewiesene Bewerber/innen senden Ihre Unterlagen mit Foto bitte an:
Direktion
Lindner Golf Hôtel Rhodania
3963 Crans-Montana

82318/8680

TIGNO

Parkhotel Brenscino in Brissago

Die neue Saison, die Mitte März beginnt, ist für uns eine echte Herausforderung, auf die wir uns schon sehr freuen. Ferienerlebnisse vermitteln, den Gast in eine Welt des Lächelns führen, ein Ambiente zum Wohlfühlen schaffen – eine wunderschöne Aufgabe, wenn auch nicht leicht. Aber mit guten Mitarbeitern ist es zu schaffen. Und so machen wir uns auf die Suche nach

einer

Réceptionistin

Wir stellen uns eine begeisterungsfähige Mitarbeiterin mit Berufserfahrung vor. Sie gehen gerne auf den Gast zu. Unsere Gäste sprechen fast ausschliesslich Deutsch, Französisch oder Italienisch. Diese drei Sprachen sind somit wichtig.

einer

Gouvernante

Natürlich stellen wir uns eine «Speedy» vor. Aber vor allem freuen wir uns auf eine Mitarbeiterin, die im Kader mitzieht, die gerne ein Team motiviert, der ein sauberes Haus selbstverständlich ist, die ohne allzu grossen Aufwand eine persönliche Note zaubern kann, der Organisieren kein Fremdwort ist. Und wenn sie trotzdem lächelt, ist sie goldrichtig.

einem

Chef garde-manger

Dieser Posten ist sehr wichtig. Unsere Buffets sind beliebt und bekannt. Können, Begeisterung und Interesse an Neuem sind gefragt.

einem

Commis de cuisine

Ungeduldig, Neues zu lernen, Wissen zu vertiefen? Sie sind überzeugt vom Beruf, die Hektik jagt Ihnen keine Angst ein – im Gegenteil.

**Servicepraktikantin und
Servicemitarbeiterin**

Guter Service ist viel mehr als das Essen bringen. Natürlich sind Fachkenntnisse und Eignung die Basis. Aber anspruchsvoll wird dieser Beruf vor allem durch die Kontakte mit so vielen verschiedenen Menschen.

Wir wissen, dass es viele gute Berufsleute gibt. Wir wissen nur nicht, wo Sie im Moment stecken. Also bitte melden Sie sich! Wir freuen uns auf Sie.

Wir sind M. und H. Dolder von Parkhotel Brenscino in Brissago TI
Unsere Telefonnummer 091 793 01 21

PARKHOTEL BRENSCINO, CH-6514 BRISSAGO, TEL. 091 65 01 21

82031/6009

Für unser Hotel-Restaurant am Thunersee suchen wir

Koch/Köchin

Wir erwarten:

Initiative und Kreativität, Teamgeist und Freude an selbständigen Arbeiten.
Eintritt sofort oder nach Vereinbarung.

Wir freuen uns auf Ihre erste Kontaktnahme unter Chiffre 82338, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

82338/27014

Hotelbar – gelegen und schön – sucht
aufgestellte, gut präsentierende

Barmaid

möglichst ab sofort.

Hotel Seehof, Wisy Kempf
7077 Valbella
Telefon 081 34 35 35

82231/80534

Wir suchen für unseren lebhaften Saisonbetrieb von Mitte März bis Mitte November einen belastbaren, gut ausgewiesenen

Saucier

(m/w, Mindestalter 25 Jahre)

Sehr gute Entlohnung, 5-Tage-Woche sowie angenehmes Betriebsklima werden geboten. Zimmer kann zur Verfügung gestellt werden.

Wenn Sie so wie wir die Zufriedenstellung unserer anspruchsvollen Kundschaft als oberstes Gebot sehen, so richten Sie Ihre Offerte bitte an:

Golfrestaurant Blumisberg
F. und M. Strinati, 3184 Wünnewil FR

82226/86520



Haberi's
SCHÜTZENHAUS

**Brasserie
Parisienne**

Wir sind ein moderner Gastronomiebetrieb vor den Toren der Stadt Bern mit Bistro, authentische, Brasserie parisienne, Gourmet- und Bankettsaal.

Zur Ergänzung unseres Teams haben wir per sofort oder nach Übereinkunft folgende Stellen neu zu besetzen.

Küche:

Koch oder Köchin

in Jahresstelle für den gepflegten A-la-carte- und Bankettservice.

Gerne besprechen wir mit Ihnen die Möglichkeit einer erfolgreichen Zusammenarbeit und erwarten Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren Anruf.

Es können nur Bewerbungen von Schweizern oder Ausländern mit Bewilligung B oder C berücksichtigt werden.

82184/212407

ouvert tous les jours

Oberdorfstrasse 10 · 3053 Münchenbuchsee ·
Telefon 031 869 02 81 · Telefax 031 869 39 81



★★★★
**Hotel Eiger
Mürren**



Ab sofort oder nach Übereinkunft suchen wir in unser
★★★★-Hotel in motiviertes Team

**Sekretärin/
Réceptionistin**

mit guter Berufserfahrung, sicheren Sprachkenntnissen (D/F/E) und gepflegtem Auftritt.

Stelle in einer Region mit vielen Naturschönheiten und Sportmöglichkeiten in autofreiem Kurort.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und den üblichen Unterlagen.

Annelies und Walter F. Stähli-von Allmen
Hotel Eiger, CH-3825 Mürren
Telefon 036 55 13 31

82178/25992

**PARK
HOTELS
WALD
HAUS**

Oh Stage

Bühne frei –
für unsere neuen Stars:

**Chef de rang
Commis de rang
Kellnerin
Barmaid**

Eintritt: per sofort (auch Aushilfe möglich)

Statt Starallüren Ambitionen. Statt Glamour handfeste Rollensicherheit. Statt Soloauftritt Teamarbeit.

Und der Applaus ist Ihnen sicher.

In Stimmung für einen neuen Auftritt? – Ihre Bühne ist ein 5-★-Haus, das Management führungsstark und innovativ, die Gäste und die Lage exklusiv. Spielen Sie mit? – Frau Sonja Brazzerol freut sich auf Ihre Bewerbung.



Park Hotels Waldhaus Flims · CH-7018 Flims Waldhaus
Telefon 081 39 01 81 · Telefax 081 39 28 04

Hotel ☆☆☆☆

**NATIONAL
DAVOS**

Wir suchen für die Sommersaison ab Ende Mai 1996 mit der Möglichkeit für anschließende Wintersaison 1996/97 folgende freundliche Mitarbeiter:

**Réceptionistin
Sous-chef saucier
Chef pâtissier(ière)
Nachtportier
Portier (mit Erfahrung)
Tournante (Etage & Office)
Küchenbursche**

Freut es Sie, mit Ihrem Talent die Gäste mit einer erstklassigen Leistung zu verwöhnen?

Begeistert es Sie auch, wenn im Hause eine tolle Atmosphäre herrscht?

Wir heissen Sie in unserem schönen Erstklasshotel heute schon herzlich willkommen.

Nun liegt es an Ihnen – wir erwarten Ihr Foto, Ihren Lebenslauf und Ihre Zeugniskopien.

Senden an:

Albert Bachmann

Hotel National, 7270 Davos Platz
Telefon 081 43 60 46

82288/4270

**Die
Mühle
läuft...**

...dazu brauchen wir per
sofort oder nach Vereinbarung
als Ergänzung erfahrenen

**Chef de
partie**

der in einer kleinen Brigade mit Freude mitwirkt, unsere anspruchsvolle Kundschaft in einem gepflegten Haus zu verwöhnen.

Rufen Sie an; alles weitere erfahren Sie beim persönlichen Gespräch.

Sonntag und Montag sind unsere Ruhetage.



Restaurant **MÜHLE** Allschwil

Conny und Urs Kunz 4123 Allschwil
Mühlebächweg 41 061 481 33 70

80934/40272



Gemeinschaftsverpflegung à la carte

Über 100 Unternehmen in der ganzen Schweiz geniessen täglich Qualität und Vielfalt: abwechslungsreiche, frisch zubereitete und aufmerksam servierte Mahlzeiten.

Unser sportliches Team braucht Verstärkung!

Aus diesem Grund suchen wir für unser Restaurant der Sport- und Freizeitanlage des Schweizerischen Bankvereins in Zürich per 1. April 1996 oder nach Vereinbarung eine

Allrounderin (Service, Buffet, Bankett)

Es erwartet Sie:

- eine abwechslungsreiche und interessante Tätigkeit,
- ein fröhliches Team, beste Sozialleistungen, -13. Monatslohn ab 1. Tag.

Anforderungen:

- 22 bis 30 Jahre jung,
- fröhliche Persönlichkeit,
- Erfahrung im Bankettservice.

Interessentinnen bewerben sich bitte schriftlich bei:

Eurest (Suisse) SA
Restaurant der Sport- und
Freizeitanlage SBV
Herr Norbert Scheitza
Käferholzstrasse 40, 8057 Zürich

P 82219/8100

Für unseren mittleren Hotelbetrieb in Grindelwald suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung aufgestellte

Hotelsekretärin

Wir bieten ein abwechslungsreiches Arbeitsgebiet, das von Ihnen selbstständig bearbeitet wird.

Sie verfügen über schriftliche und mündliche Englisch- sowie Französischkenntnisse und sind gewohnt im Umgang mit PC. Flexibilität und Einsatzfreudigkeit sind für Sie selbstverständlich.

Fühlen Sie sich angesprochen, dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung unter Chiffre 82227, hotel+tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

82227/1438



ALTE POST

Grindelwald

Wir suchen für unser heimeliges Spezialitätenrestaurant nette, freundliche

Restaurations-Servicefachangestellte

sprach- und fachkundig, auf 1. März oder nach Vereinbarung.

Offerten bitte an

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

82356/1473



ROMANTIK HOTEL RESTAURANT TICINO

LUGANO

Suchen Sie eine Chance, um sich beruflich weiterzubilden?

Wir suchen nach Vereinbarung tüchtigen

Jungkoch oder Chef de partie

in Saison- oder Jahresstelle. Unser Hause ist im Herzen von Lugano gelegen und verfügt über ein bekanntes Gourmet-Restaurant.

Eine interessante Gelegenheit für einen motivierten Koch mit Freude am Beruf und Ambitionen, nebst Chef und kleinem Team unsere Gäste zu verwöhnen mit einer ausgezeichneten «Cuisine du marché».

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto an:

Samuel und Claire Buchmann
Romantik-Hotel-Restaurant Ticino
Piazza Clocchero 1
6901 Lugano

82306/2462



Gastfreundlich - effizient - innovativ
fürn wir gesamtschweizerisch 360 Betriebe der Gemeinschaftsgastronomie. Als

Assistentin des Betriebsleiters

im Personalrestaurant PTT Schanzenpost, 3000 Bern, übernehmen Sie die Gastgeberrolle in diesem Betrieb, der von Montag bis Samstag während 24 Stunden über 800 Gäste verpflegt. Zusätzlich werden verschiedene Sonderanlässe durchgeführt und Essen an Zweigstellen ausgeliefert. Es erwarten Sie vielfältige und abwechslungsreiche Aufgaben wie:

- Stellvertretung des Betriebsleiters
- Einsatzplanung der Mitarbeiter
- Koordination von Anlässen
- Mithilfe beim Direktionservice

Zögern Sie nicht und senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Herrn Ruedi Egger, SV-Service, Personalrestaurant PTT Schanzenpost, 3000 Bern, Telefon 031-311 17 87

Wir verschönern Ihren Tag

SV-Service

GASTRONOMIE
BETRIEBSPLANUNG UND -BERATUNG
BETRIEBLICHE SOZIALBERATUNG

0 82279/17808



MOROSANI POSTHOTEL

Gesucht:

Generalgouvernante

Wir erwarten von Ihnen:

- abgeschlossene Berufslehre in gehobenem Hotelbetrieb
- mindestens 3 Jahre Führungserfahrung im Beruf
- Organisationstalent
- Selbstständigkeit und ein ausgeprägtes Flair für Blumenschmuck und Dekoration
- Bereitschaft für langfristiges Engagement.

Wir bieten Ihnen:

- Jahresstelle in renommiertem Viersternhotel mit sehr anspruchsvoller Stammkundschaft
- schöne 2- oder 3-Zimmer-Wohnung
- Kaderstelle im jungem Team mit grossen Möglichkeiten zur Selbstverwirklichung
- der Position entsprechendes Salär
- Eintritt ab 1. März 1996 oder nach Vereinbarung mit Einführung durch Ihre Vorgängerin Frau Rita Windhorst.

Schriftliche Bewerbung an:

Frau Margreth Gubser
Morosani Posthotel Davos
Promenade 42, 7270 Davos Platz

82219/9407



Restaurant/Confiserie

Schuh

CH-3800 Interlaken

In unser gediegenes Restaurant, direkt am berühmten Höhenweg gelegen mit Blick auf das Jungfrauermassiv, suchen wir für lange Sommersaison (bis Mitte/Ende Oktober) noch folgende Mitarbeiter/innen:

Küche:

Chef garde-manger

- Eintritt ab zirka 1. Mai
- beruflerfahren, belastbar, Freude an kreativer, vielseitiger Küche für Gäste aus aller Welt.

Commis de cuisine

- gelernter Koch
- Eintritt ab zirka Ende Mai (nach Vereinbarung).

Service:

Chef de service (w/m)

- Eintritt bis zirka 1. April
- qualifiziert, sprachkundig, verkaufsorientiert und teamfähig
- Betreuung der internationalen Kundschaft
- Mithilfe bei der Führung und tatkräftige Unterstützung unserer zirka 15 Servicemitarbeiter/innen
- evtl. Chance für junge, motivierte Anfangs-chef de service.

Servicefachangestellte/Kellner

- Eintritte ab zirka Ende März (nach Vereinbarung)
- beruflerfahren, flink, teamfähig, freundlich und mit Fremdsprachenkenntnissen.

Wir bieten Kost und Logis im Haus.

Sind Sie an einer lebhaften und abwechslungsreichen Tätigkeit in einem vielseitigen, renommierten Betrieb interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Martin Soche, Direktor
Höheweg 56

Telefon 036 22 94 41
Telefax 036 22 94 27

82316/16551

- selbständiger Einkauf in Teilbereichen
 - Mitarbeit in der Administration
- Wenn Sie nichts gegen fortschrittliche Sozialleistungen und ein gutes Bildungsangebot haben und folgende Kriterien erfüllen:
- gastgewerbliche Ausbildung
 - einige Jahre Berufserfahrung
 - Erfahrung in der Personalführung
 - Flexibilität und Verantwortungsbewusstsein
 - Idealalter ab 25 Jahren
- sind Sie unsere Wunschkandidatin!
Eintritt nach Vereinbarung

Zögern Sie nicht und senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:
Herrn Ruedi Egger, SV-Service, Personalrestaurant PTT Schanzenpost, 3000 Bern, Telefon 031-311 17 87

Wir verschönern Ihren Tag

SV-Service

GASTRONOMIE
BETRIEBSPLANUNG UND -BERATUNG
BETRIEBLICHE SOZIALBERATUNG

0 82279/17808

Projektleiter/Koch

Für ein neues Restaurantprojekt suchen wir für die Startphase ab Februar für 4 bis 8 Wochen einen Fachmann. Organisieren, Planen, Rezeptieren liegt Ihnen. Melden Sie sich noch heute.

Telefon 031 301 03 05
8008 Zarbelle, Bern
Raymond Schauss.

82302/4529



Wenn Sie als interessierter, seriöser Koch:

- gerne selbständig und kreativ sind...
 - gerne in einem kleinen, aufgestellten Team arbeiten...
 - in einem renommierten Restaurant (16 Punkte Gault Millau) in Zürich tätig sein wollen...
 - Samstag/Sonntag frei haben möchten...
 - jeden Tag aus den frischesten und qualitativ besten Produkten schön à la carte und ein Menü kreieren wollen....
- dann sind Sie unser neuer

Koch/Chef de partie

Gerne erwarten wir Ihre Offerte an

Robert Haupt
Wirtschaft Flühgass
Zollikerstrasse 214
8008 Zürich
Telefon 01 381 12 15

82333/12976

FÜRIGEN

Hotel * Restaurant * Bar Kongresszentrum

Wir suchen nach Übereinkunft in Jahres- und Saisonstelle noch folgende Mitarbeiter/innen:

Réception:

- ★ Receptionist/Night-auditor
- ★ Night-auditor und Nachtportier
- ★ Réceptionspraktikant/in

Küche:

- ★ Chef garde-manger
- ★ Chef entremetier
- ★ Chef saucier
- ★ Demi-chef de partie
- ★ Commis de cuisine

Service:

- ★ 2. Oberkellner/in
- ★ Servicefachangestellte/n

Rückwärtige Dienste:

- ★ Buffetedame
- ★ Hausburschen

Unterhalt:

- ★ «Handy man» (Maler, Schreiner usw.)

Interessenten melden sich bei:

Hotel Fürigen
Frau Rogger, 6363 Fürigen
Telefon 041 63 22 22



82180/11932

Mit ADIA HOTEL in die Zukunft.

KÜCHENCHEF

Ihnen steigen nicht nur gute Dämpfe in die Nase - Sie tischen auch köstliche Speisen auf. Einem gehobenen à la carte-Restaurant mit italienischer Küche fehlt der Hauptdarsteller auf der Bühne des gastronomischen Geschehens. Suchen Sie die interessante Herausforderung in der italienischen Küche auf dem Platz Zürich in einem kleinen, gediegenen Lokal, dann rufen Sie mich unverzüglich an.
Zürich, Herr Keller

CHEF DE RECEPTION M/W

Sie schätzen die gepflegte Atmosphäre eines Stadthotels und kennen dank mehrjähriger Erfahrung an der Réception sämtliche Arbeitsabläufe bestens. Sie verfügen über fundierte Sprachkenntnisse und die Arbeit mit EDV-Unterstützung ist Ihnen nicht fremd. Für eine internationale Gästeschar bieten Sie mit Charme und Fachwissen eine tolle Dienstleistung. Ein eingespieltes Team erwartet Sie und Ihre aktive Mitarbeit. Für diese vielseitige Herausforderung in der Stadt Zürich kontaktieren Sie
Zürich, Frau Wicki

LEITER LINGERIE

Genau wie bei Meister Proper gehören auch bei Ihnen Köpchen und körperliche Fitness zusammen. Als Leiter der Lingerie eines renommierten Hotels in Graubünden können Sie beides einsetzen. Sie haben Freude am Umgang mit Mitarbeitern und Kunden, körperliche Arbeit gefällt Ihnen und administrative Aufgaben erledigen Sie gekonnt. Haben Sie bereits Erfahrung im Lingeriebereich gesammelt und suchen jetzt eine neue, verantwortungsvolle Herausforderung. Hier ist die Chance auf die Sie gewartet haben, darum zögern Sie nicht länger und rufen mich umgehend an.
Zürich, Frau Wenger

F & B-ASSISTENT M/W

Eine Kochlehre bildet die Basis Ihrer Ausbildung, die Sie mit mehreren Jahren Berufserfahrung ergänzt und schliesslich mit einem Hotelfach-Schulabschluss abgerundet haben. Ihr fundiertes Wissen geht von Produktkenntnissen über Arbeitsabläufe zu Zahlen bis hin zum Controlling. Tadelloses Auftreten, eine Portion Ehrgeiz und Teamfähigkeit gehören zu Ihren Stärken. Benutzen Sie diese Stelle als Sprungbrett auf Ihrem Karriereweg und rufen Sie mich an.
Zürich, Frau Wicki

STEWARD / STEWARDESS

Als Pionier rollend unterwegs im ersten Hotelzug Europas. «City Night Lines» 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

JUNGKOCHE M/W

Wenn Sie als junger (20 bis 25 Jahre), talentierter und ambitionierter Berufsmann/frau eigentlich nur auf Ihre Chance warten, den entscheidenden Schritt in Richtung Karriere in Angriff zu nehmen, dann aufgepasst. Diese Möglichkeit bieten wir Ihnen jetzt in einem neu renovierten, modernen Hotel im Bündnerland. Ihre Liebe zur Cuisine du marché und Ihre Kreativität können Sie voll entfalten - ausserdem werden Sie als rechte Hand des Küchenchefs in die Planung miteinbezogen. Rufen Sie mich an.
Zürich, Frau Wenger

IN THE SUMMERTIME

Sie leben im hier und jetzt, und Sie planen Ihre Zukunft mit Kopf und Verstand. Nun ist der geeignete Zeitpunkt, eine neue, interessante Herausforderung für den Sommer zu suchen. Ob sprachgewandter Réceptionist oder charmanter Kellner, ob Chef de partie, Hotelfachassistentin oder Gouvernante, wir haben garantiert die passende Stelle für Sie. Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter (CH oder A-Bewilligung), welche eine abgeschlossene Ausbildung in Hotellerie und Gastronomie haben und an einer Saison- oder Jahresstelle in Zürich, in Graubünden, im Wallis oder im Tessin interessiert sind, rufen mich umgehend an, denn der nächste Sommer kommt bestimmt.
Zürich, Frau Wenger

Weitere Stellenangebote? Rufen Sie uns an!



ADIA HOTEL

01/242 22 11

PERSONALBERATUNG FÜR HOTELIERIE, GASTRONOMIE, TOURISMUS

Temporärstellen - Dauerstellen - Kaderstellen

8026 ZÜRICH	BADENERLANGSTRASSE 11	01/242 22 11
9004 ST. GALLEN	MARKTPLATZ/ENGLGASSE 2	071/ 23 65 23
3000 BERN 7	MARKTGASSE 28	031/312 11 33
6002 LUZERN	PILATUSSTRASSE 3A	041/210 02 60

Zertifiziertes Qualitätsystem

ISO 9002/EN 29002

Reg. Nr. 11735/01



Für unsere **Treff Hotels** in Locarno, alle an der Seepromenade gelegen, suchen wir für lange Sommersaison ab **1. März 1996** oder nach **Übereinkunft** folgende qualifizierte Mitarbeiter:

LA PALMA AU LAC ****
Das klassische Hotel mit anspruchsvollen Gästen.

Gouvernante
Führungserfahrung und Kontrollwesen sind keine Fremdwörter für Sie, D, I, F, E.

Réceptionistinnen
mit EDV-Erfahrung von Vorteil, Dialog 2000, vermitteln Sie einen Hauch von freundlichem Ambiente, D, I, F, E.

Commis pâtissier
der gerne beim Menü den krönenden Abschluss zubereitet, D, I.

Commis de cuisine
der bereit ist, sich noch viele Kenntnisse anzueignen, D, I.

Chef de rang/SEFA
nicht nur Stil, auch Freundlichkeit zählt.

Bardame
für unsere Piano-Bar Palm-Arte, I, D.

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an:

Treff Hotels
Herrn U. Zimmermann, Dir.
Frau M. T. Ebers
Viale Verbano 29, 6600 Locarno
Telefon 091 743 01 71

82019/329932



Stiftung Diakoniewerk Neumünster

Für unser neuzeitliches Pflegeheim Rehalp suchen wir mit Eintritt ab sofort oder nach Vereinbarung einen

Commis de cuisine

Im Anschluss an Ihre abgeschlossene Kochlehre haben Sie die Möglichkeit, Ihre Kenntnisse im Schonkost- und Diätküchenbereich auszubauen und die Vorteile der Sous-vide-Küche kennenzulernen.

Zudem suchen wir einen zuverlässigen

Chef de partie

Sie bringen eventuell bereits Spital- oder Pflegeheim-erfahrung mit und sind selbständiges Arbeiten gewohnt.

Zusammen mit einem kleinen Team verwöhnen Sie die 80 Pensionsgäste. Sie arbeiten an einem modernen Arbeitsplatz mit Tageslicht, zu geregelten Arbeitszeiten mit turnusmäßigem Wochenenddienst. Interessiert? Dann schicken Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

Diakoniewerk Neumünster
Gastronomie
Frau U. Caduff
Trichtenhauserstrasse 24
8125 Zollikoberg

82303/212970



ALPINA SCHOOL OF HOTEL MANAGEMENT AG

Es gibt sie noch – die guten Praktikantinnen und Praktikanten

Die Alpina School of Hotel Management AG in Ilanz (Graubünden) sucht ab sofort noch einige Praktikantenstellen (Service, Küche oder Hauswirtschaft)

- gut ausgebildete und motivierte Studentinnen und Studenten (mit Deutsch- oder Französischkenntnissen),
- die alle im Besitze einer B-Bewilligung sind (belasten somit kein Kontingent)
- und zudem den Begriff «Vermittlungsgebühr» nicht kennen.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen unser Direktor, Herr Michel Mühlhauser, jederzeit gerne zur Verfügung (Telefon 081 920 00 40/Fax 081 920 00 41).

ALPINA SCHOOL OF HOTEL MANAGEMENT AG
Bahnhofstrasse 31, 7130 Ilanz.

82235/351300

Krankenheim IM ROTACHER DIETLIKON

Unser regionales Krankenhaus im Rotacher in Dietlikon liegt nur wenige Bahnminuten von Zürich entfernt in einer lebenswerten Umgebung im Grünen.

Für unsere Lingerie sowie Stellvertretung unserer Hausbeamtin suchen wir nach Vereinbarung

Hotelfachassistentin (oder gleichwertige Ausbildung) für 90 bis 100 %

- Sie bieten:
- flexible, jüngere, freundliche Person
 - abgeschlossene Ausbildung
 - einige Jahre Berufserfahrung
 - teamfähig.

- Wir bieten:
- geregelte Arbeitszeiten
 - Wochenende frei
 - Entlohnung nach kant. Richtlinien
 - junges, modernes Haus.

Schriftliche Bewerbungen senden Sie bitte an: Krankenhaus im Rotacher, Schwerzelbodenstr. 41, 8305 Dietlikon. Für telefonische Auskünfte steht Ihnen gerne unsere Hausbeamtin, Frau J. Geraci, zur Verfügung (Tel. 01 805 71 48).

© 82280/298352



Im Herzen der Stadt Basel

Wer hat wirklich Lust und Freude, gemeinsam mit uns im neusten – und vielleicht auch schönsten – ****-Hotel mitten in der Basler Innenstadt weiterzukommen?

Ein Team mit lockeren Formen und festen Zielen wartet darauf, mit Ihnen zusammen unsere Gäste kulinarisch zu verwöhnen:

Von der Brasserie Münz und vom Sommer Boulevard zum Sperber (Bar/Restaurant) über den Basler Keller für das A-la-carte-Geschäft bis zu vielfältigen Banketten und Anlässen.

Wir bieten Ihnen ein kreatives Küchen-Team, viele Entfaltungsmöglichkeiten, modern eingerichtete Arbeitsplätze und sympathische, persönliche Atmosphäre.

Commis de cuisine Demi-chef de partie Chef de partie

Frau Esther Brühwiler freut sich auf Ihre Bewerbung. Eintritt nach Vereinbarung.

Hotel Basel – gastlich und freundlich
Münzgasse 12, 4051 Basel
Telefon 061 264 68 00, Fax 061 264 68 11



82298/2950

PARADIES
HOTEL HAUS
Restaurant des Gourmets • 17 G.M.-Punkte
Unser Weg führt nach oben, wollen Sie mitkommen?
Für die Sommersaison 1996 ab Ende Juni 1996 suchen wir folgende bestqualifizierte Mitarbeiter:
Commis de cuisine
Chef de partie
Commis de rang
Chef de rang
Réceptionistin mit Fido-Word- und Excelerfahrung
Buffetkraft
Auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto freuen wir uns.
É. und W. Hitzberger
HOTEL HAUS PARADIES
7551 Ftan 82220/11924

Wir bieten qualifizierten, dynamischen Fachkräften in unserem mittelgrossen, gepflegten Betrieb

eine grosse Chance!

Küche Kellner Hausdamen

welche eine Dauerstelle suchen und gerne in einem jungen Team arbeiten, sind gebeten, Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto zuzustellen. Unsere Antwort erfolgt innert 6 Tagen.

Der Stellenantritt ist sofort oder nach Vereinbarung möglich!

Hotel-Speiserestaurant Hallwyl AG
5707 Seengen, Nähe Wasserschloss
Telefon 062 777 11 14

82245/162968

Restaurant-Pizzeria La Romana 1580 Avenches

sucht für sofort oder nach Vereinbarung

Servicefachangestellte

nur mit Bewilligung, geregelte Arbeitszeit, Zimmer im Hause.

Fam. N. Galeazzo-Leuenerberger 1580 Avenches

EA 82228/236020



Wir suchen:

Chef saucier (m/w)

per 1. März oder 1. April in ein Team von 8 Küchenmitarbeitern

Servicefachmitarbeiter/in

per 1. März oder 1. April 1996 (Saison- oder Jahresstelle)

Buffetmitarbeiter/in

per 1. April oder 1. Mai 1996

Küchenmitarbeiter/in

per 15. April 1996

Gerne informieren wir Sie in einem persönlichen Gespräch genauer über die offenen Stellen.

Bitte bewerben Sie sich bei Frau Thür, Telefon 052 242 82 53
Restaurant Goldenberg
8400 Winterthur
(Montag und Dienstag Ruhetag)

82160/130150



Grandhotel Giessbach

Das bekannte Jugendstilhotel am Briensensee mit 70 Zimmern, 140 Betten, stilvollen Bankettsälen für bis zu 300 Personen, Parkrestaurant und Terrasse, Gourmetrestaurant «L'Orangerie», Hausbar «La Cascade», Restaurant «Les Arcades» und Terrasse, ruhige Seminarräume für bis zu 50 Teilnehmern, eigene Schiffsstation, Tennisplatz und Schwimmbad.

Zur Ergänzung unseres jungen, motivierten Teams suchen wir für die kommende Sommersaison (April bis Oktober) mit Eintritt auf den 15. April 1996, noch folgende Mitarbeiter:

Chef de partie/ Commis de cuisine (Garde, Restaurateur)

welche im Team unserer 25 Mann starken Brigade mit vielseitigem Fachwissen, beruflichem Engagement und Stolz sowie der Belastbarkeit eines Saisonbetriebes gewachsen, tatkräftig mithelfen, unsere treuen Gäste immer wieder aufs neue zu verwöhnen.

Chef de rang/ Commis de rang

deren Stolz es ist, unsere anspruchsvolle Kundschaft sprachlich gewandt (Deutsch/Franz.), kompetent und charmant zu empfangen und mitzuhelfen, deren Besuch in unserem Haus wirklich zu einem kulinarisch unvergesslichen Erlebnis werden zu lassen.

Grandhotel Giessbach
z. H. Herrn Kreis oder Herrn Imhof
CH-3855 Brienz

81874/5738

Hotel Schloss
Hotel-Restaurant Schloss
Schlossbergstrasse 26
CH-8590 Romanshorn
Telefon 071 63 10 27
Fax 071 63 55 43

Das historische Hotel Schloss*** in Romanshorn mit 20 Zimmern, einer gemütlichen Gast- und Gourmetsstube, 3 Bankettsälen und einer grossen Gartenterrasse liegt wunderschön am Park und über dem Bodensee.

Wir suchen auf März 1996 eine freundliche, hilfsbereite

Réceptionistin

Sie sind sprachlich gewandt und haben einige Praxis im Hotel-Rechnungswesen. Als Alleinangestellte im Büro arbeiten Sie selbständig und zuverlässig. Bei Hochbetrieb im Sommer springen Sie, wenn Not am Mann ist, kurzzeitig auch im Service ein.

Unsere ausgesprochen kreative Küchenbrigade sucht für die Sommersaison 1996 einen Arbeitskollegen als

Chef de partie

Wir erwarten von unserem neuen Mitarbeiter solides Fachwissen und Teamgeist.

Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an
Peter Küng, Direktor
Hotel-Restaurant Schloss***, Postfach 58
8590 Romanshorn, Telefon 071 63 10 27

82255/29076



For our traditional first-class hotel in the heart of Zurich, directly on the river Limmat, nous cherchons

F & B AssistentIn

Sie machen die Anlässe unserer Gäste zum unvergesslichen Ereignis, vous nous surprenez avec de nouvelles idées et support our F & B Manager in all administrative concerns (WinWord, Excel).

Sie haben Ihre Lehre im Gastgewerbe und möglicherweise eine Hotelfachschule erfolgreich abgeschlossen et cherchez un emploi, où vous pouvez faire la preuve of your knowledge and experience.

Ja? Dann senden Sie Ihre Unterlagen mit Foto an unseren Personalchef Robert Liechti.

Hotel zum Storchen

Am Weinplatz · 8022 Zürich 1
Telefon 01 211 55 10 · Fax 01 211 64 51

UH 82234/4143

Hotel Schweizerhof ★★★ 6353 Weggis Vierwaldstättersee

Für die Sommersaison ab zirka 24. April
bis Anfang Oktober 1996 suchen wir noch:

Zimmermädchen Service

Tournant Service/Office

(auch Ehepaar) mit Berufserfahrung,
Bewilligung A vorhanden.

Offerten mit Foto, Zeugnisfotos und
Lebenslauf senden Sie bitte an:

Frau I. Ringgenberg
Hotel Schweizerhof, 6353 Weggis
Telefon 041 390 11 14

82353/9743



Klinik Gais

Die Klinik Gais ist eine Rehabilitationsklinik im Appen-
zellerland und hat 150 Patientenbetten, ein Restaurant
und ein Hallenbad.

Zur Ergänzung unserer Küchenbrigade suchen wir nach
Vereinbarung einen

Diätkoch

Ihre Aufgaben bestehen in der Zubereitung von Menüs
für unsere Patienten, welchen eine Diät verordnet wurde,
oder die eine spezielle Ernährungsform einhalten
müssen.

Zusammen mit der Küchenbrigade bereiten Sie auch die
Menüs für unsere übrigen Patienten und Gäste zu.

Falls Sie sich für diese Herausforderung in einer mittleren
Brigade interessieren, senden Sie Ihre Bewerbungs-
unterlagen an Herrn Georg Stofels, Leiter Hotellerie,
Gäbrisstrasse, 9056 Gais.

CH-9056 Gais AR
Telefon 071 93 66 60

82372/79425

Hotel-Restaurant Löwen 5507 Mellingen

Per 1. März oder nach Übereinkunft suchen wir jungen,
initiativen

Koch

in kleine Brigade neben Küchenchef und Lehrlingen.

Sie sind ein tüchtiger, flexibler und kreativer Berufsmann,
der mithilft, unsere Gäste zu verwöhnen.

Wir bieten Ihnen ein angenehmes Arbeitsklima in einem
jungen Team und gute Anstellungsbedingungen.

Interessiert?

Dann melden Sie sich bei Bruno Wüest
Hotel-Restaurant Löwen
5507 Mellingen
(das heimelige Städtchen an der Reuss)
Telefon 056 491 30 30
Fax 056 491 30 40

82145/96193



Gandria

Für unser Hotel- und Restaurationsbetrieb an idyllischer
Lage direkt am Luganersee suchen wir:

Serviceangestellte

Saison: Ende März bis Ende Oktober.

Es können nur Bewerbungen von Schweizern/-innen
oder Ausländern/-innen mit Bewilligung berücksichtigt
werden.

Wir freuen uns auf die Zusendung Ihrer Bewerbungs-
unterlagen und stehen Ihnen gerne für weitere Aus-
künfte zur Verfügung.

82355/45756

HOTEL MOOSMANN
CH-6978 GANDRIA-LUGANO
TEL. 091 971 72 61

Wieso nicht dort arbeiten,

wo nicht nur der Winter am Schönsten ist?

In unserem ganzjährig geöffneten Erstklasshotel bieten wir Ihnen

als motivierter **Sous-chef** eine neue Herausforderung. Sie schätzen

eine abwechslungsreiche und verantwortungsvolle Tätigkeit genauso wie

eine Jahresstelle in freundlicher Atmosphäre. Oder interessiert Sie die

Vielseitigkeit im F&B und der Administration, dann könnten Sie unser

neuer **Direktionsassistent** werden. Gerne würden wir Sie im
Frühling bei uns als neuen Mitarbeiter begrüßen. Und wie? Ganz einfach.

Schreiben Sie einen kurzen Brief an Herr Achim Kuhn. Oder rufen Sie

spontan Herrn Urs Höhener an:

Tel. 081 - 837 07 07 - Ihr Hotel Schweizerhof,

Via dal Bagn 54

CH-7500 St. Moritz



Die Werdenberger Autobahnraststätte AG, beidseitig der
N13 bei Sevelen SG gelegen, sucht auf Frühjahr 1996
oder nach Übereinkunft einen erfahrenen, initiativen

Betriebsassistenten

als Stellvertreter der Geschäftsführer. Die Stelle ver-
langt eine solide Ausbildung (Hotelfachschule oder
gleichwertige Ausbildung und Praxis), Selbständigkeit
und Führungstalent.

Schriftliche Bewerbungen sind an den Präsidenten des
Verwaltungsrates, Dr. Jakob Rhyner, Postfach 645, 9471
Buchs, zu richten.

82243/9790

Wir sind

- Ein naturnaher Ausflugsort am Wasser des Greifensees
mit Restaurant, Beiz, Bankettsälen und Gärtchen.
- Ein junges Team, welche mit den stürmischen Winden der
Gastromeeren die Segel blähen lassen und gemeinsam
hart an den Wind gehen.
- Eine Familie mit 11 eigenen Köpfen und einen
Neufundländer mit Biss, doch sanft wie ein Lamm.
- Alles Menschen, welche die *Gastrosophie* pflegen.

Wir suchen

Einen Koch Eine Servicemitarbeiterin Sie oder Er, 20-100%

Menschen, die mit herzerfrischem Lächeln in unsere
naturnahe Küche kreativ werden, oder unsere Gäste betreuen.
Lust zum mitmachen beim gemeinsamen Segelhissen?
Wir freuen uns auf Ihren Anruf!
Peter Huwiler oder Mischa Grieder



Restaurant Schiffflände
Fam. P.+ G. Huwiler-Bischoff
Seestrasse 394
8124 Maur/Zürich
Telefon: 011/980 05 04
Telefax: 011/980 06 90

81266/982530

Hotel Central

Lucerne Switzerland
Morgartenstr. 4 Tel. 041 210 50 60
CH-6002 Luzern Fax 041 210 58 88
Schweiz

In unserem jungen und erfolgreichen
Team fehlen uns noch

- ab März bzw. Juni 1996

junge, motivierte

Servicemitarbeiter/innen

die gerne, in DER Touristenstadt der
Schweiz, in einem italienischen Spezia-
litätenrestaurant ihr gastfreundliches
Flair an unseren internationalen Gästen
erfolgreich anwenden möchten.

- ab April/Mai 1996

selbständige, erfahrene

Réceptionssekretärin

die die Verantwortung nicht scheut, eine
Réception selbständig zu führen und
dabei die 72 Zimmer zweier 3*-Hotels
in der Innenstadt Luzerns erfolgreich an
unsere internationalen Gäste zu ver-
kaufen.

Interessenten/-innen melden sich mit
kompletten Bewerbungsunterlagen bei:
P. Tsakmakis, Hotel Central
Morgartenstrasse 4, 6002 Luzern

82235/22772



am Neuenburgersee
Für kreative/saisonale Küche su-
chen wir

- Koch

- Commis de cuisine

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung
oder Ihren Anruf.

M. Kiene
Auberge La Sauge
1588 La Sauge/Cudrefin
Telefon 037 77 14 20

FA 82280/54968

ERLEBNIS santis DER BERG

Sie sind eines der bekanntesten Aus-
flugsziele der Ostschweiz, 30 Minuten
von St. Gallen entfernt. Die Herausfor-
derung am Fusse des Säntis. Sie müs-
sen nicht den Berg bezwingen, sondern
Sie sollen die verantwortungsvolle Auf-
gabe als

Chef de service/ Betriebsassistent/in

(60% Restauration
und 40% Réception/Administration)

bei den Säntis-Gasthäusern meistern.
Das Berghotel Schwägalp ist bekannt
für sein grosses Ausflugsrestaurant, für
Seminare, Hochzeiten und Bankette so-
wie als romantisches Berghotel mit 60
Betten. Wir suchen auf die kommende
Saison einen Gastronomie-Fachmann,
der als «Bergführer» unser Serviceteam
zum Gipfel führt und auch bei aufkom-
menden Gewitterwolken einen klaren
Kopf behält. Als Kadermitarbeiter sind
Sie verantwortlich für den täglichen
Betriebsablauf in unserer Restauration.
Zögern Sie nicht, der Berg ruft, lassen
Sie sich durch die tolle Gegend hier im
Appenzellerland verzaubern.

Telefonieren Sie oder senden Sie Ihre
Bewerbungsunterlagen an:

Gasthäuser
der Säntis-Schwägalp AG
Roland Schefer, Leitung Gasthäuser
9107 Schwägalp
Telefon 071 58 66 00

82039/136551

DOMINO GASTRO
Mr. Personal-Prof

Wir suchen nach Vereinbarung in
Aushilfe-, Saison- und
Dauerstellen

West Aargau:
**Servicefachangestellte
Chef de partie**

Ost Aargau:
**Barmaid
Betriebsassistentin**

Unverbindliche und kostenlose
Infos durch Hrn. Schaar oder
Frau Geissbühler

062 842 48 31
Bernstrasse West 64, 5034 Suhr

Hôtel du Glacier

Wir sind ein Hotel für den sportlichen Gast,
der in ungezwungener und lockerer Atmosphäre
seine Ferien verbringen will.

Zum Hotelbetrieb mit 64 Betten gehören eine Bar,
ein Fitnessbereich und 11 Ferienwohnungen.

Damit unser 1901 erbautes und vollkommen
renoviertes Haus Ende März bei der
Wiedereröffnung in vollem Glanz erstrahlt,
suchen wir per Mitte März

eine Hotelfachassistentin,
ein Zimmermädchen und
einen Portier.

Für unsere Bar in der Hotelhalle und die Betreuung
unserer Geschäfte suchen wir

einen Chef de bar (m/w),
eine Animatorin/Barablösung.

An der Réception bieten wir eine vielseitige Stelle als
Réceptionist/in.

Haben Sie Lust eine dieser Aufgaben zu übernehmen?

Hôtel du Glacier, CH-3906 Saas Fee
Telefon 028 58 16 00, Telefax 028 58 16 05
Herr Philipp Kämpfer verlangen!

V 82229/29996

REISELEITER!
Mit Ferien Geld verdienen. Unser moder-
ner Fernkurs führt Sie ohne Vorkenntnis-
se direkt zum REISELEITER-AUSWEIS
UND REISELEITER-DIPLOM. Senden Sie
gleich den Coupon mit Ihren
Personalien + Tel.Nr. für
Informationen ein.

REISELEITER-COUPON
ALFARING AG
Badenerstrasse 678, 8048 Zürich

Name: _____
Strasse: _____
PLZ/Ort: _____
Beruf: _____ Alter: _____
Tel.: _____

MO 82204/96600



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

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

Réception

Réceptionist (m/w) D/E/F

mit Erfahrung in 4- oder 5-Stern-Hotels und Kenntnissen in Fidelio

Service

Chef de rang

mit Erfahrung in gepflegtem Service

Commis de rang

Praktikanten (CH, A-, B- oder C-Bewilligung) mit Sprachkenntnissen in D/E (F)

Küche

Chef de partie tournant

Chef pâtissier

Commis de cuisine

(CH, A-, B- oder C-Bewilligung) mit Erfahrung in 4- oder 5-Stern-Hotel

Housekeeping

Lingeriedame

Ehepaare: er Portier und sie Zimmermädchen

(CH, A-, B- oder C-Bewilligung) mit Erfahrung auf der Etage

Wenn auch Sie unsere internationalen Gäste gerne verwöhnen und in einem jungen Team arbeiten möchten, schicken Sie doch Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse:

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

82317/1610



Grösster Ferienpark der Schweiz

In Morschach SZ entsteht einer der grössten Sport- und Freizeitparks der Schweiz – alles unter einem Dach auf insgesamt fünf Etagen: Sportcenter mit Tennis, Badminton, Squash, Römisch-/Irischem-Bad, Saunalandschaft, Seminar- und Kongress-Center mit Auditorium, sechs Restaurants/Bars, verschiedene Shops sowie Unterkünfte für rund 600 Gäste in Ferienwohnungen, Vereins- und Familienunterkünften und im *****-Ferien- und Tagungshotel Axenfels.

Wir suchen auf April 1996 oder nach Vereinbarung top motivierte

Servicemitarbeiter/innen

(mit abgeschlossener Serviceausbildung)

Köche

(mit abgeschlossener Kochlehre)

und

Hilfspersonal

Wir bieten eine anspruchsvolle, herausfordernde Aufbautätigkeit in einem sehr teamorientierten Arbeitsklima, wo die besondere Unternehmensphilosophie unseres überaus kundenfreundlichen Sport- und Freizeitparks nachgelebt wird.

Wir erwarten gute Kenntnisse im angesprochenen Fachbereich mit den entsprechenden Referenzen und Zeugnissen, viel Eigeninitiative und sehr gute Umgangsformen, verbunden mit einer gesunden Portion Ehrgeiz.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen:

Swiss Holiday Park
Familie Maja und Werner Hübscher
Postfach 104, 6443 Morschach

0 82307/28437



Jugendstilhotel am Vierwaldstättersee

★★★★

In vielen Jahren gelernt:
Ein Abschied ist auch eine Chance.

Daher suchen wir mit Freude:

Anfangs-chef de service Sprungbrett, Einstiegschance

Gefragt ist eine Frau mit gutem Fachwissen, Durchsetzungsvermögen sowie Führungsqualitäten und, die einen Schritt vorwärts kommen will.

Réceptions-Praktikantin

Schweizerin, Englisch unerlässlich
Saison- oder Jahresstelle

Beide Posten: Eintritt nach Vereinbarung, frühestens
1. März, spätestens 1. Mai 1996.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf und Ihre Unterlagen.

Seehotel Vitznauerhof, 6354 Vitznau
Frau Irene Keller,
Telefon 041 397 13 15, Fax 041 397 19 54

82350/38682

Hotel-Restaurant
Bar Sternen
Rohr/b. Aarau

Ab 1. Mai unter neuer Leitung

Sucht per 1. Mai einen jungen,
kreativen

Küchenchef m/w

der unsere und seine Gäste mit seiner
Kochkunst verwöhnt und Freude hat, in
einem kleinen Team von 7 Mitarbeitern
aktiv mitzuwirken.

Sowie einen flexiblen und kreativen

Jungkoch m/w

Reizt Sie diese Herausforderung, dann
senden Sie mir die Bewerbungsunterlagen
an:

Postfach 3752, 5001 Aarau, oder Tele-
fon 062 822 88 10 von 9.00 bis 12.00
und 14.00 bis 16.00 Uhr.

82373/385027

(K)ein Job
wie jeder
andere...?

Dafür kontrovers
wie kein anderer.

Gastronomie der
neuen Art heisst für
uns: Die Wider-
sprüchlichkeit des
Lebens akzeptieren
und mit Power bei
einem neuen, jungen
Restaurantkonzept
dabei sein als

Servicefachangestellte(r)
mit Stellvertreter-Funktion
der Geschäftsleitung

Eintritt: nach Vereinbarung

restaurant
controversa

Barbara Wirz freut sich
auf Ihren Anruf.

steinbruchstrasse 2
7000 chur
tel. 081 22 99 44
fax 081 22 99 43

HOTEL
Seiler au Lac
BÖNIGEN-INTERLAKEN



75 Betten
Restaurant Français
Grill-Pizzeria «La Bohème»

Zur Vervollständigung unserer
Küchenbrigade suchen wir für die
kommende Sommersaison bis
Mitte/Ende Oktober kreative und
aufgestellte Mitarbeiter/innen:

Entremetier Commis de cuisine Junge Frau

für die kalte Küche
sowie für unseren gepflegten
Speisesaal aufgestellte
und sprachenkundige

Servicemitarbeiter/innen

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung
mit den üblichen Unterlagen
und Foto:

E. Zingg, Hotel Seiler au Lac
3806 Bönigen
Telefon 036 22 30 21

82230/5290

R I S T O R A N T E

CENTRO

S C H Ö N B Ü H L

Architektonisch setzt sich unser Risto-
rante wirklich ins «Centro» – wunder-
schön und idyllisch eingerichtet!

Und doch sind wir noch nicht wünsch-
los glücklich, denn uns fehlen noch en-
gagierte

Köche und Pizzaiolo

die die cucina italiana lieben und
schätzen.

Servicemitarbeiter/innen

die uns helfen, unsere lustigen, unkon-
ventionellen und mega-netten
Pizza- Pasta- oder Spaghetti-Esser,
Wein-, Bier- oder Grappa-Trinker so rich-
tig ins «Centro» zu stellen.
Unsere temperamentvolle Gastgeberin
sowie das «unterbunte» Team freuen
sich sehr, Ihnen Ihr «Centro» vorstellen
zu dürfen.

AVANTI! Frau Alvarez kann Ihnen noch
«tante» erzählen.

82292/102024

LANGENSANDSTRASSE 25 6005 LUZERN
TEL. 041 360 15 10 FAX 041 360 58 12

TESSIN
GARTEN-HOTEL
VILLA MARGHERITA

6935 Bosco Luganese
Telefon 091 605 14 31

Für unser renommiertes Relais & Châteaux- sowie
Alpine-Classic-SIH-Hotel (4-Stern), 74 Betten,
7 km von Lugano, suchen wir
von Ostern bis zirka 20. Oktober

Chef de réception Réceptionistinnen

CH oder Bewilligung B/C. Mehrjährige Erfahrung.
EDV-kundig/Fidelio, D, I, F, E. Gepflegte Erscheinung.

Chef de partie/tournant Pâtissier/-ère ab Juli auch Mithilfe Garde-manger

Schöner Arbeitsplatz in kleiner Brigade unter der
Leitung unseres eidg. dipl. Küchenchefs.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Frau M. Poretti, Hotel Villa Margherita
CH - 6935 Bosco Luganese

82370/5371

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Réceptionist D, E

Schweizerin

Reservationssekretärin

mit Erfahrung

Schweizerin (D, E, Fidelio und Microsoft Works)

Service-Mitarbeiterin D, E

(CH, C, B-Bewilligung. Saison-Bewilligung vorhanden)

Chef de partie

Commis de cuisine

(CH, C-, B-Bewilligung. Saison-Bewilligung vorhanden)

Our Restaurants, Cafés
and Piano Bars:
Restaurant CASCADE
Restaurant ENTRECÔTE
Café & Piano Bar
CONCERTINO
Lounge & Piano Bar
CHAMPAGNERTREFF
CASABLANCA Bar
Garden
NEPTUN'S Terrace
Conference Rooms
COSMOPOLITAN
BOARDROOM



Internationales *****-Hotel im Zentrum, 100 Zimmer,
4 Restaurants, 2 Cafés-Piano-Bars, Terrasse.

Rufen Sie uns an: 01 251 50 02 (Mo.-Fr., 10.00-11.00 und
14.30-16.00 Uhr. Frau Weber, Personalkoordinatorin,
oder Frau Firi, 1. Direktionsassistentin), oder schreiben
Sie uns.

CENTRAL PLAZA HOTEL
Personalbüro, Central 1, 8001 Zürich

82258/4070

FACHKOMMISSION
FÜR BERUFSBILDUNG
IM GASTGEBERBEREICH

KFG

DER REGION
ST.GALLEN, APPENZELL
AUSSER RHODEN

sucht auf den 1. August 1996 einen hauptamtlichen

Fachinstruktor

für die Einführungskurse im Kochberuf.

Wir erwarten:

- abgeschlossene Berufsausbildung
Eidg. dipl. Küchenchef
- ausgewiesene Praxis
- Erfahrung in Lehrtätigkeit
- Führungsqualität und Kreativität
- Selbstständigkeit.

Fühlen Sie sich angesprochen, schicken Sie die schriftlichen
Bewerbungsunterlagen mit Foto an das

Sekretariat KFG, zuhänden H. P. Trachsel,
Fürstenlandstrasse 45, 9013 St. Gallen.

82379/38512

DAVOS

Hotel Rinaldi

Promenade 115, 7270 Davos Platz
Telefon 081 46 45 55, Fax 081 46 24 65

Für unser Hotel mit 85 Betten und einem
Spezialitätenrestaurant suchen wir ab sofort oder nach
Übereinkunft:

Servicefachangestellte Saalkellner oder Serviertochter

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit den
üblichen Unterlagen und Foto.

82364/9466



82366/177784

SIESTA Holiday ist ein auf die Vermittlung von Ferienhäusern
und Hotelzimmern spezialisierter Reiseveranstalter mit Sitz in
Cham/ZG. Unsere Destinationen sind Spanien, Italien, Frank-
reich und der Alpenraum. Wir haben eigene Filialen in Deutsch-
land, Frankreich und Österreich. Wir suchen für unser junges,
dynamisches Team in Cham eine tüchtige, engagierte

Mitarbeiterin für das Rechnungswesen

Ihre Aufgabe umfasst die selbständige Betreuung der Debitoren-
buchhaltung sowie auch die Kontrolle und die Ausführung
der Zahlungen an unsere ausländischen Geschäftspartner. Dazu
benötigen Sie Erfahrung, Sicherheit und Präzision im Umgang
mit Zahlen sowie gute Sprachkenntnisse in Französisch und Ita-
lienisch. Sie arbeiten eng mit dem Finanzchef zusammen und
sollten seine rechte Hand werden.

Interessiert? Bitte richten Sie Ihre Bewerbung an SIESTA
Holiday AG, Zugerstrasse 17, CH-6330 Cham, Telefon 042
36 50 77, Herrn Thomas Künzi.

Sie lieben Action!

Dann sind Sie bei uns am richtigen Platz!
Für eine/n aufgeschlossene/n, flexible/n **Tausendfüssler/in**, der/die gerne in einem jungen, aufgestellten Team seiner/ihrer Kreativität freien Lauf lassen möchte, bietet sich eine freie Stelle als

Réceptionist/in

von Ende März bis September 1996

Sie bringen mit:

- Berufserfahrung in 4- oder 5-Stern-Stadtbetrieben
- sehr gute E-/F-Kenntnisse in Wort und Schrift
- Einfühlungsvermögen gegenüber unseren anspruchsvollen Gästen
- selbständiges Arbeiten auch in unseren täglichen Rush-hours bewahren Sie den Überblick.

Wir bieten:

- modern ausgestattete Réception mit EDV-System Fidelio sowie Windows
- abwechslungsreiche Tätigkeit mit Einsatz im Front- und Back-office.

Hat Sie nun die Neugier gepackt?

Dann senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen, oder rufen Sie uns an.

Carlton Elite Hotel
Frau Flavia Lorant, Personalchefin
Bahnhofstrasse 41, 8023 Zürich
Telefon 01 211 65 60

Martin Studer
Martin Studer, Direktor

★★★★

CARLTON ELITE HOTEL

Bahnhofstrasse 41, 8001 Zürich
Telefon 01 211 65 60, Fax 01 211 30 19

SIHS

Swiss International Hotelmanagement School
7076 Parpan/Graubünden

Allround Secretary

To complete our team we are looking for a person (Swiss Citizen) to run our office, including student administration and accounting.

We offer International atmosphere in a beautiful alpine location
Extraordinary multi-faced job with plenty of responsibility
Modern working environment, with hours, holidays accordingly, salary neg.

We require Fluency in English and German
Experience in office administration/accounting/computer literacy/good keyboard skills (Windows 95)
An interest in teaching basic language/Computer skills would be advantageous.

Interested? Please call Mr Rolf Urben, Director, on **0041 (0)81 382 25 05** or send your CV to our address.

P.82295/385020



Hotel Derby «Garni» **DERBY HOTEL** Stadt-Restaurant

Für unseren lebhaften Stadtbetrieb inmitten der Altstadt Luzern suchen wir für die Sommersaison April 1996 fachlich qualifizierte

Servicefachangestellte

mit D/E/F-Kenntnissen, Ausländer nur mit B- oder C-Bewilligungen.

Bewerbungen sind zu richten an:

Hotel Derby, Robert Bucher
Falkengasse 6, 6004 Luzern
Telefon 041 410 26 62

82221/264938

HOTEL KINDLI
Pfalzgasse 1
8001 Zürich

Für unser romantisches Altstadtotel suchen wir per sofort eine

Réceptionistin

mit Freude am persönlichen Gästeempfang, sehr guten Sprachkenntnissen (D, E, F) und mit viel Begeisterung sowohl für Team- wie auch für selbständige Arbeit.

Wir bieten Ihnen eine hohe Arbeitsqualität in einer einmaligen Atmosphäre im Herzen unserer Stadt.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen.

Hotel Kindli
Pfalzgasse 1, 8001 Zürich
Frau Guia Breibach ☐ 01/211 59 17



Hotel
Drachenburg & Waaghaus
CH-8274 Gottlieben



Wir sind ein renommierter Hotel- und Restaurationsbetrieb, direkt am Bodensee gelegen, fünf Minuten von Konstanz (D) und Kreuzlingen (CH) entfernt, mit 110 Betten, Suiten und drei gut frequentierten Restaurants.

Für die Sommersaison vom: 15. März 1996 bis 15. Dez. 1996 oder Mai 1996 bis September 1996 oder in Jahresstellung

suchen wir in Ergänzung unseres Teams qualifizierte und einsatzfreudige Fachkräfte.

Küche:

- **Chef de partie**
- **Commis de cuisine**

Service:

- **Oberkellner m/w (D/E/F)**
- **Chief de rang m/w (D/E/F)**

Unser Mitarbeiterteam wird im familiären Stil geführt.

Gerne erwarten wir Ihre Kontaktaufnahme oder Ihre schriftliche Bewerbung an:

Hotel Drachenburg & Waaghaus AG
Herr Bischler, 8274 Gottlieben
Telefon 072 69 74 74, Fax 072 69 17 09

GOTTLIEBEN

82254/13987

GRINDELWALD - Jahresstelle im Zwei-Saison-Ort.

Als aufgestellter und innovativer Mensch könnten Sie Small Talk, Gags und Partyknüller umsetzen und auch gewissenhaft administrative Tätigkeiten übernehmen:

Koch/Betriebsassistent

Der richtige Mann mit gesunder Arbeitseinstellung wird gesucht. Keine Produktion, Bar-Service, kleine Unterhaltsarbeiten. MOUNTY, die Herberge, wo man erst schlafen geht, wenn die Bar schliesst.

Bewerbung bitte an MOUNTY Outdoor's & Recreation, Hans-Peter Rubi, Schwarzseestrasse 29, 1712 Täfers.

82378/133428

Suisse romande, lac Neuchâtel
Hotel-Restaurant du Port ★★
1470 Estavayer-le-Lac

Wollen Sie Ihre Französischkenntnisse erweitern?

Wir suchen nette

Serviceangestellte

(Saison- oder Jahresstelle)

Barmaid

(Pub-Disco) auf März

Buffettochter

auf April 1996

Rufen Sie uns an, oder schicken Sie Ihren Lebenslauf mit Foto an
037 63 10 32, M^{me} oder Monsieur
Fasel-Gerber, Fax 037 63 34 70.

82263/10650

Thunersee
Gesucht auf Februar

Serviceangestellte

Wenn Sie gewohnt sind, gerne mit Freude und gutem Umgang Gäste mit feinem Speis und Trank zu verwöhnen, sind Sie bei uns richtig.

Wir sind ein Spezialitätenrestaurant und suchen jemanden ausschliesslich für feinen Speiseservice.

Geregelt Arbeits- sowie Freizeit sind bei uns schon lange eine Selbstverständlichkeit.

Sollte all dies Ihre Vorstellungen treffen, sollten Sie sich in einem jüngeren Team wohl fühlen, dann rufen Sie uns an, oder senden Sie uns Ihre Unterlagen.

P. Wiedmer
Gourmet Restaurant PERLE
3646 Einigen-Spiez
Telefon 033 54 22 15

82387/61735

Gasthof Kreuz Jegenstorf

Traditionelles Dorfrestaurant mit originellem und aktuellem Angebot.

Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir auf Mitte April einen

gelernten Koch

Sie suchen eine Herausforderung und sind bereit mitzuhelfen, den Betrieb zu führen, dann rufen Sie uns an oder schicken Ihre Bewerbungsunterlagen an:

M. + P. Sommerhalder-Hubel
Gasthof Kreuz, Solothurnstrasse 2
3303 Jegenstorf
Telefon 031 761 02 01
Fax 031 761 37 02

Mittwoch und Donnerstag geschlossen.

82341/385101

Hotel International
au Lac Lugano

120 Betten
★★★★



sucht für Saison von 30. März bis Ende Oktober

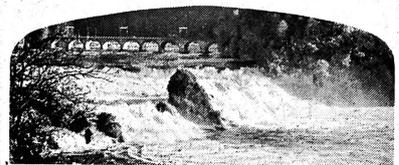
Sekretärin

sprachkundig, für Réception, Korrespondenz in vier Hauptsprachen und Gästebuchhaltung, System NCR-8000 (Berufspraxis in Schweizer Hotels erforderlich).

Bewerbungen mit Foto, Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen, nur von Bewerberinnen (Schweizerinnen oder mit Aufenthaltsbewilligung), die vor Ostern eintreten können, sind erbeten an:

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

82293/22063



Das Restaurant Park... international... eine Attraktion für Gäste aus aller Welt. Direkt am grössten Wasserfall Europas, 30 Minuten von Zürich und 5 Minuten von Schaffhausen entfernt.

Für unseren gepflegten und modernen Restaurationsbetrieb suchen wir auf Anfang April oder nach Übereinkunft noch folgende Mitarbeiter:

Küche:
(mit grossem Fischangebot)

Entremetier
Commis de cuisine

Service:
(à la carte mit hoher Umsatzentlohnung)

Restaurationskellnerin
Restaurationskellner

(3.4./1.5.)

Möchten Sie in unserem aufgestellten Team mitwirken? Dann senden Sie doch bitte Ihre Bewerbung mit Foto an das:



RESTAURANT
PARK
AM RHEINFALL

8212 Neuhausen a. Rhf., Telefon 053 22 18 21
Ralph Alder

82238/26689

HOSTELLERIE LINDENHOF
HAUS IM GRÜNEN

3855 BRIENZ AM SEE - SWITZERLAND

WER WILL AM SAUBERSTEN SEE DER SCHWEIZ DEN SOMMER VERBRINGEN?

Für die kommende Saison (ab März) suchen wir für unser 3-Sterne-Erlebnishotel mit 80 Betten, verschiedenen Restaurants, Hallenbad, Sauna, noch folgende Mitarbeiter:

Chef saucier/Sous-chef und Chef de partie

die Freude haben an einer saisonalen, marktfrischen Küche und die nötigen Qualifikationen dazu mitbringen.

2 bis 3 Serviceangestellte
mit Berufserfahrung

Gouvernante
mit Berufserfahrung

die eine fundierte Ausbildung und Freude am Beruf haben und mit viel Fröhlichkeit den Umgang mit unseren Gästen pflegen.

Sind Sie interessiert, unser etwas anderes Hotel näher kennenzulernen, dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an

Hostellerie Lindenhof
Herrn Peter Margowski
CH-3855 Brienz am See
Telefon 036 51 10 72



82044/5762



Das Remorino ist ein kreativer und unkomplizierter Erstklassbetrieb (25 Zimmer) in der Sonnenstube der Schweiz.

Für die kommende Saison (Mitte März-Oktober) suchen wir noch eine Mitunternehmerin, die uns hilft, unser oberstes Ziel - die **Gastfreundschaft** - zu erreichen.

Interessiert? Folgende Stelle ist noch frei:

Service-/Réceptionspraktikant/in
(CH, C- oder B-Bewilligung)

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren Anruf.

ALBERGO GARNI REMORINO
P. Kirchlechner
Via Verbano 29, 6648 Minusio-Locarno
Telefon 091 743 10 33

61381/24635

★★★★★
Solbad Hotel

ERMITAGE-GOLF
CH-3778 Schönried-Gstaad
☎ 030 - 4 27 27

Unser 5-Stern-Angebot, wie 69 luxuriöse Zimmer und Suiten, 3 Restaurants, 2 Bars, Solbad, Tennisplatz, Squash-Halle, Saunapark, aber auch das Spezielle in der Ausstrahlung, gibt unserem Hotel eine Vorrangstellung in der Reihe der Spitzenhäuser.

Zur Unterstützung unseres jungen Teams suchen wir auf kommende Sommersaison (ab 14. Mai 1996) noch folgende Mitarbeiter

Réception:

- **Reservations-Sekretärin, D/F/E**
- **Kassier**

Service:

- **Chef de rang, D/F**
- **Demi-chef de rang**

Hauswirtschaft:

- **Lingère** einschliesslich Näharbeiten

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

823102555

Private Member of  **ALPINE CLASSICS** SWISS INTERNATIONAL HOTELS

swiss golf Hotels

See you GSTAAD SCHÖNRIED

Opus

Café • Restaurant

Kultur hat viele Seiten in unserem Restaurant OPUS, im Haus zum Kindli, mitten in der Stadt Zürich. Wir suchen einen jungen

KÜCHENCHEF

dem, zusammen mit seinem Team, das Wohlbefinden der Gäste am Herzen liegt

Kennen Sie die Vielfältigkeit der internationalen Küche? Sind Sie eine Persönlichkeit, die mit handwerklichem Können, Phantasie und Kreativität einfache, leichte und ungezwungene Gerichte mit regionalen und saisonalen Produkten, aber auch die mediterrane Olivenölküche gekonnt zur Geltung bringt?

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung:

Café Restaurant OPUS

Pfalzgasse 1, 8001 Zürich

Eduard Kreuzer ☎ 01 / 211 41 82

82383/934857

DOMINO GASTRO
Her Personal-Prof.

Wir suchen für Hotel und Restaurant qualifizierte Berufsleute.

Geschäftsführer
Italienisches Lokal

Café-Leiter
Sehr gepflegten Stadtbetrieb

Betriebsassistent/in
Diverse Restaurants und Hotels

Chef/in de service
Bistro-Restaurant, mit Fronterfahrung

Chef de rang
Für Hotel und Restaurant

Küchenchef
Gehobene italienische Küche

Sous-chef

Chef de partie/Commis
Sachbearbeiterin
Buchhaltung, Administration

Herr R. Eng oder Herr Chr. Hauff geben Ihnen nähere Auskünfte über diese interessanten Stellenangebote.

Telefon 01 432 73 73
Segnesstrasse 1, 8048 Zürich

P 82350/257158

III

Liebe Réceptionisten!

Und Réceptionistinnen:

In Zürich und in Adliswil kommen täglich Besucher aus der ganzen Welt zu uns (weil wir eben einer der grössten Rückversicherer der Welt sind). Diese Ladies und Hombres, Señoritas und Mijnheeren gilt es kompetent und charmant zu empfangen und weiterzuleiten.

Und auch zu betreuen: mit Blumen, Geschäftswagen, Taxibons, Theaterkarten, Zeitungen, Getränken, Gästetischen, Besprechungsräumen, Unterlagen – you name it. Richtig: Englisch und Französisch müssen Sie auch können.

Wenn Sie schon in Grossunternehmen oder in guten Hotels gearbeitet haben, wissen Sie ja, wie's geht. Und auch, dass man als Drehscheibe zwischen Innenwelt und Aussenwelt die eigentliche Schaltzentrale des Konzerns ist...

Barbara Walther freut sich auf Ihre Bewerbung: Schweizer Rück, Mythenquai 50/60, 8022 Zürich. Telefon 01 285 25 19.

Schweizer Rück

III

© 82272/150800

Jede Woche an Ihrem Kiosk



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.

80822/40800

Gasthof Bären

Städtchen 16
4663 Aarburg
Tel. 062 / 791 68 40
Fax 062 / 791 66 98

Juhu! 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

SCHLOSSHOTEL LOCARNO

Wir suchen für kommende Saison noch folgende Mitarbeiter:

Serviceangestellte
Buffetmädchen
Fille de maison

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen.

Familie A. Helbling
Postfach 1931, CH-6600 Locarno
Telefon 091 751 23 61

82313/21407

HOTEL CONTINENTAL PARK LUZERN

In unser schönes, 1994 gebautes Individual- und Seminarhotel im Zentrum von Luzern suchen wir per 1. März oder nach Übereinkunft

Chef/in Réception und Sales

Sind Sie eine Persönlichkeit mit Erfahrung in allen Bereichen des Empfangs, verfügen Sie über gute EDV-Kenntnisse und besitzen Sie die Qualität, fünf Mitarbeiter zu begeistern und zu führen?

Wenn Sie zudem noch Freude haben, unsere Gästebeziehungen auszubauen und zu pflegen, erfüllen Sie die Anforderungen, die wir an unsere/n neue/n Mitarbeiter/in stellen.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Gabrielle und Ruth Pedrazzetti
Hotel Continental-Park
Murbacherstrasse 4, 6002 Luzern
Telefon 041 228 90 50

82369/23167

Hotel Müller
★★★★★
ein gutes Stück Gersau

Das Leben im Hotel Müller Gersau ist erfüllt von Mitarbeitern und Gästen, welche die direkte Lage am Vierwaldstättersee und den freundlichen Umgang untereinander schätzen.

Die **Barfrau** schüttelt an der Bar Ihre Cocktails locker aus dem Handgelenk und schenkt dabei Ihren Gäste das bezau-bernehmte Lächeln.

Die **Service-mitarbeiter**, wie gewohnt charmant und selbstbewusst, flambieren und tranchieren auf Teufel komm raus und entzücken ihre erlebnishungrigen Besucher mit professionellem Geschick.

Der **Koch** schwingt währenddessen seine Pfannen und sorgt mit seinem feinen Geschmackssinn für eine Fangemeinde, welche wieder kommt, weil es das letztemal doch „so guet gsi isch“!

Die **Küchenhelfer** sind ein wichtiger Bestandteil des Teams. Wo sie sind, funktelt und glänzt es und wenn die Köche im Dreieck hüpfen, stehen sie Ihnen helfend zur Seite.

Die **Frauen vom Etagedienst** verbreiten mit Ihrer Arbeit Behaglichkeit und Wohlbefinden, denn in den oberen Etagen sind nicht die Chefs, sondern die Gäste untergebracht.

Ein Tag im Hotel Müller Gersau ist wie jeder andere, nur eben etwas Anders.

Wenn Sie sich an unserem Erfolg beteiligen wollen und in der kommenden Saison noch nichts vorhaben, rufen Sie jetzt gleich Frau Andrea Mikeas an. Die Telefonnummer steht unten.

Hotel Müller Seestrasse 24 - 26 Postfach 6442 Gersau
Tel 041 84 19 19 Fax 041 84 19 62

82297/15082

Sommersaison 1996 in Zürich

Statt Kurortluft einmal die Atmosphäre einer internationalen Handelsmetropole schnuppern.

Für unser am See, im schönsten Park der Stadt gelegenes und von Gästen aus aller Welt frequentiertes Haus, suchen wir für die Sommersaison 1996 ausgewiesene Fachleute.

Für unser Spezialitätenrestaurant (Von Ende April bis Ende September)

Poissonier
Hors d'œuvrier
Entremetier
Demi chef de garde
Tournant
Commis de cuisine
Commis pâtissier

2. Chef de Service
♀ oder ♂, deutsch sprechend.

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

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

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

Mitarbeiter(in)
für Kassendienst und allgemeine Buffetarbeiten.

Guter, leistungsorientierter Verdienst. Auf Wunsch Unterkunft im eigenen Personalhaus. Saisonier-Arbeitsbewilligungen (Ausweis A) verfügbar.

Bewerben Sie sich für Ihren persönlich und beruflich erfolg- und abwechslungsreichen Sommer 1996 schriftlich oder telefonisch bei

Frau D. Hohl oder Herrn J.-P. Wälti.
VO 82115/40266

fischstube
Zürichhorn

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

Jede Woche neu!

HOTEL carlton INTERLAKEN

Wir suchen für lange Sommersaison für unser gepflegtes A-la-carte-Restaurant und Bar:

Kellner/Barman

Verfügen Sie über Erfahrung im Restaurations- und Barservice? Haben Sie Englisch- und Französischkenntnisse sowie ein gepflegtes Auftreten? Dann erwarten wir gerne Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen und Ihren Anruf. Eintritt: sofort oder nach Vereinbarung.

Werner Affentranger
Carlton Hotel
3800 Interlaken
Telefon 036 22 38 21

73355/16209

RESTAURANT GEEREN

(Oberhalb Döbendorf)

Zur Ergänzung unseres Service-Teams suchen wir für unser gehobenes, rustikales Restaurant per

1. April 1996

oder nach Übereinkunft eine freundliche, deutschsprachende

Service-Mitarbeiterin

Auf Wunsch Zimmer im Hause. Montag und Dienstag geschlossen. Interessiert?

Dann rufen Sie doch unverbindlich an. Peter Füllin gibt Ihnen gerne weitere Auskunft.
Telefon 01 821 40 11

0 8222/385103

WELLENBERG HOTEL



Das Hotel mit Charme ****Hotel Wellenberg

Niederdorfstrasse 10 - Hirschenplatz
8001 Zurich-City - Switzerland
Telefon 01/262 43 00 - Fax 01/251 31 30

Propriétaire:
Dr. A. E. Scotoni

Ab sofort oder nach Vereinbarung bieten wir jungen, unternehmerisch denkenden Persönlichkeiten eine verantwortungsvolle Aufgabe als:

Réceptionist/in

Sie kennen die Abläufe an der Réception aus Ihrer Erfahrung, kennen sich aus mit Computer-Programmen und sprechen die Sprache unserer internationalen Gäste. Sie sind auf charmante Art kommunikativ und arbeiten mit Freude in einem kleinen Team.

Wir versprechen Ihnen eine sehr selbständige, interessante Arbeit, einen befriedigten Feierabend und die Eigendynamik eines tollen Stadthotels.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto z. H. Herrn Pederiva und darauf, Sie kennenzulernen.

82225/29650

Seehotel S Sternen

6048 Horw/Luzern

Tel. 041-340 00 22

Entdecken und machen Sie den

Sternen

der Behaglichkeit, am schönsten Winkel des Vierwaldstättersees, zu Ihrem nächsten Arbeitsort.

Um unser dynamisches Fachteam zu vervollständigen, haben wir nachstehende Jahresstellen nach Übereinkunft neu zu besetzen:

* Pâtissier

berufsfähren

* Serviertochter

à-la-carte-kundig

* Service-Lehrtochter

ab 1. 8. 1996

* Serviceaushilfen

für Bankette oder à la carte

* Hausmädchen

Sind Sie interessiert, in unserem neuzeitlich geführten Betrieb zu arbeiten? Rufen Sie uns an, um einen Termin zu vereinbaren.

Wir freuen uns, die gegenseitigen Vorzüge und Erwartungen mit Ihnen zu besprechen.

82219/211788

R. & H. Unternährer



Romantik Hotels und Restaurants

Romantik Hotel Tamaro au Lac Ascona

Gesucht für die kommende Sommersaison

Sekretärin mit Erfahrung (CH)
Restaurationsstöchter oder Kellner
Saaltöchter oder -kellner
Buffetöchter oder -bursche
Zimmermädchen
Hausbursche mit Führerschein

Offerten mit Zeugniskopien und Foto erbeten an:

Familie Paolo Witzig
Romantik Hotel Tamaro au Lac
6612 Ascona
Telefon 091 791 02 82

81620/2275

Im Auftrag unserer Kunden suchen wir ab Februar/März für Sommersaison/Jahresstellen aufgestellte und versierte

Serviceangestellte
Köche
Barmails
Réceptionistin
Hotelfachassistentin
Chef de service
Hilfskoch

Auf Ihren Anruf freuen wir uns.

Telefon 033 43 25 73
Frau Amstutz/Frau Bühler

82358/271829

TOURISMUS

Im Tourist-Center Adelboden laufen die Fäden des Ferienortes Adelboden zusammen. Wir sind Informations-, Reservations- und Verkaufsstelle für touristische Dienstleistungen von Adelboden und auch für die Angebotsgestaltung und Werbung unseres Ferienortes verantwortlich. Zur Ergänzung unseres Teams im Tourist-Center suchen wir

2 Mitarbeiter/innen

- Sachbearbeiter/in Direktreservation
- Sachbearbeiter/in Information

Wenn Sie ...

- Freude haben, zusammen mit uns das Beste (oder sogar ein bisschen mehr) zu leisten, damit unsere Gäste Adelboden-Ferien zum Abheben und Träumen erleben
- Spass haben mitzuhelfen, den bekannten Ferienort Adelboden sympathisch und kompetent zu repräsentieren
- In einem lebhaften Betrieb bei Eigenverantwortung und selbständigem Arbeiten aufblühen, vor eigenen Ideen sprühen und diese auch umsetzen möchten
- sich in einem Team wohl fühlen und die Zusammenarbeit mit unseren Partnern schätzen
- Freude haben, Koffer zu öffnen und anzupacken
- sich nicht rasch zufriedengeben
- gerne mit modernsten Hilfsmitteln umgehen (EDV-eigener TV-Kanal mit Texttafel, Direktreservation) und gute EDV-Kenntnisse mitbringen
- Erfahrungen im Umgang mit elektronischen Reservationssystemen oder an der Hotelrezeption mitbringen (für Direktreservation)
- unsere Gäste in verschiedenen Sprachen beraten können
- Freude haben, an einem attraktiven Winter- und Sommerferienort zu arbeiten

...dann werden Sie sich bei uns wohl fühlen. Adelboden zum Arbeiten, Abheben und zum Träumen.
Wir freuen uns, Sie kennenzulernen, in unserem Team begrüssen zu können und Ihnen beim Einstieg bei uns (auf 1. Juni oder nach Vereinbarung) behilflich zu sein.

Schicken Sie bitte Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen bis 13. Februar 1996 an:

Kurverein Adelboden
Roland Lymann, Kurdirektor
Tourist-Center
3715 Adelboden

Für Auskünfte steht Ihnen Frau Kathrin Hager gerne zur Verfügung (Telefon 033 73 80 86).

Adelboden

82315/76732



Ihr Tourismus-Inserat in der

pizzapaz

Bahnhofstrasse 1

3800 Interlaken

Per il nostro rinomato ristorante italiano con pizzeria a Interlaken (Oberland Bernese) cerchiamo per metà marzo o per data da convenire

cameriere

Inviare offerte con certificati e foto alla direzione:

Restaurant pizzapaz
Bahnhofstrasse 1
3800 Interlaken
Per informazioni telefono 036 22 25 33

82237/72214



ADIA HOTEL

la référence

Hôteliers, restaurateurs:

«Etes-vous à court de personnel?»

Pour la qualité de votre établissement, cherchez-vous un personnel de professionnels qualifiés et compétents?

- Extras
- Banquets
- Remplacements
- Engagements à l'année
- Personnel de saison

Qu'il s'agisse de personnel de salle, de cuisine ou d'étage, de secrétariat, de réception, de vente ou de management:

**Appelez-nous sans engagement,
nous avons votre professionnel!**

ADIA HÔTEL, Th. Genet et P. Lurati
Place de la Riponne 1, 1005 Lausanne
Tél. 021/320 68 11 Fax 021 / 311 44 63

Notre assurance qualité: certifié ISO 9002

P 1983030650



L'ERMITAGE

ETIENNE ET ISABELLE KREBS - 1815 CLARENS-MONTRÉUX
TEL. 021 964 44 11 - FAX 021 964 70 02
BELLES CHAMBRES TRANQUILLES FACE AU LAC
FERME DIMANCHE ET LUNDI

L'Ermitage à Clarens-Montreux cherche:

assistante d'hôtel

parlant bien français, pour travail polyvalent: service petit déjeuner, étages, lingerie et service restaurant; entrée de suite ou à convenir

sommelier-caviste

entrée juin 1996 ou décembre 1996.

Dossier complet à adresser à Madame Krebs, L'Ermitage, case postale 80, 1815 Clarens-Montreux.

82259/8010

RESTAURANTS DE LA MAISON DES HALLES



Rue du Trésor 4
2000 Neuchâtel
Tél. 038 24 31 41

Cherchons pour date d'entrée à convenir:

assistante de direction (fr./all.)

- secrétariat de direction et F&B
- gestion du personnel, comptabilité
- poste à responsabilités
- consciencieuse et motivée
- CH ou permis B/C.

Dossier complet avec photo et c.v. à:
Albert et Catherine Reichl

82305/26565

CELERINA

Auf 1. Juni 1996 oder nach Vereinbarung suchen wir eine/n

touristische/n Allrounder/in

Unser/e Wunschkandidat/in übernimmt vor allem die Organisation und Durchführung von Veranstaltungen, die Repräsentation des Kurvereins sowie die Mithilfe im Schalterteam. Gute Sprachkenntnisse, speziell in Italienisch, werden vorausgesetzt.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung bis 5. Februar 1996.

Kur-Verkehrsverein Celerina
Frau Ursula Cramer
Chesa Ladina, 7505 Celerina
Telefon 082 3 30 49

0 82141/184390

82340/30580



6800 Feldkirch - Bahnbrückenweg 6
Pf. 588 - T +443 (0)5522-76563
Fax +443 (0)5522-82134

**Anzeigenschluss
für Stelleninserate
Freitag 17 Uhr**

HÔTEL CARLTON GENÈVE

Nous cherchons de suite ou pour date à convenir un/une

réceptionniste

- quelques années d'expérience dans ce poste;
 - français, anglais, allemand;
 - intérêt pour l'informatique.
- Nous vous proposons un travail intéressant et varié.

Veillez faire parvenir votre dossier avec curriculum vitae à
Hôtel Carlton, case postale 228,
1211 Genève 21.

82143/12149



LE RESTAURATEUR DES COLLECTIVITÉS

Nous sommes des professionnels en matière d'organisation et d'exploitation de restaurants de collectivités. Notre siège se situe à Morges et nous comptons aujourd'hui plus de 1200 collaborateurs répartis dans près de 180 établissements tels que les écoles, les universités, les casernes et surtout les entreprises et les résidences pour personnes âgées. Afin de faire face à notre expansion, nous souhaitons engager une personnalité

autonome, à l'aise dans les relations humaines, comme

RESPONSABLE DE SECTEUR

Vous supervisez l'organisation et la gestion de plusieurs restaurants

Vos tâches:

Après une période de formation initiale, vous supervisez le bon fonctionnement de plusieurs restaurants dans la région Vaud-Valais. Vous effectuez les contrôles de gestion et veillez à l'application de la politique d'entreprise dans les établissements concernés. Vous apportez un réel soutien aux gérants et prenez toutes les mesures visant à garantir la qualité de nos prestations. Vous entretenez des relations de confiance avec nos sociétés clientes.

Vous-même:

Pour vous, la restauration est plus qu'une vocation, c'est une passion. Bon communicateur, vous aimez créer les contacts, négocier et convaincre vos interlocuteurs. Vous recherchez un environnement où vous pourrez mettre en valeur vos talents de gestionnaire. Vous êtes diplômé d'une école hôtelière ou possédez un C.F.C. de cuisinier complété par une formation supérieure. Idéalement, vous êtes au bénéfice d'une solide expérience de la restauration. Votre âge se situe entre 28 et 38 ans.

Nous vous offrons:

La possibilité de vous réaliser dans une entreprise qui privilégie les relations humaines harmonieuses fondées sur la confiance. L'opportunité d'entrer dans une société en pleine expansion et de participer activement à son développement. Des bureaux modernes, un cadre de travail agréable, ainsi qu'une voiture d'entreprise. Des avantages sociaux importants de même qu'une rémunération en rapport avec ce poste à responsabilités.

Faire offres de service manuscrites, avec curriculum vitae, copies de certificats, références et photo à:
DSR-Référence 192, case postale 2203, 1110 Morges 2.

P.8221/354406



NOGA HILTON GENÈVE

Afin de compléter notre équipe de réception, nous cherchons pour date d'entrée rapide des:

night auditors/ réceptionnistes de nuit

ainsi qu'un(e)

caissier(-ière)-réceptionniste

Nous demandons:

- formation hôtelière
- âge 23 à 28 ans
- langue française et anglaise
- sens de l'initiative et des responsabilités
- excellente présentation
- esprit d'équipe et entregent

Nous offrons:

- emploi stable
- travail varié à responsabilités
- contact avec une clientèle internationale
- bonnes conditions sociales

Les personnes de nationalité suisse ou titulaires d'un permis de travail valable, renouvelable à l'année, sont priées d'envoyer leur dossier avec photo au:

Bureau du personnel
Hôtel Noga Hilton Genève
19, quai du Mont-Blanc
1201 Genève

82232/73083



Nous sommes un établissement privé de formation supérieure dispensant à des jeunes gens de toutes nationalités un enseignement de haute qualité mettant un accent particulier sur les valeurs humaines des métiers de l'hôtellerie et du tourisme.

Nous cherchons un(e)

HÔTELIER PÉDAGOGUE ET COMMUNICANT (H/F)

PROFESSEUR EN TECHNIQUES ET GESTION DE L'HÉBERGEMENT (français/anglais)

pouvant justifier d'une formation approfondie en hôtellerie et d'une expérience minimale de 5 années comprenant des fonctions d'encadrement.

Entrée en fonction à convenir.

Patrick HURIET, Directeur de l'Enseignement, attend vos candidatures à l'adresse suivante:
CENTRE INTERNATIONAL DE GLION
CH-1823 Glion sur Montreux

82262/315079

Osteria al Sasso (Ticino)
(10 min. da Ascona)
cerca per la stagione 1996
(aprile - ottobre)

CUOCO commis di cucina cameriere/a

Interessati si rivolgano
all'Osteria al Sasso, 6670 Avegno
Tel. 091 796 23 08

P.82321/202789

Annonces par téléfax
031 372 23 95



Hotel Bellavista

*** Tel. 093 61 11 16

6574 Vira Gambarogno/TI

Ticino, vicinanza Locarno

*** Albergo moderno, 120 letti

Cerchiamo per il 1° aprile 1996 o data da convenire

saucier commis di cucina cameriere

Orari di lavoro, giorni di riposo regolari.
Alloggio in una moderna casa del personale,
camere singole con doccia/WC.

Offerte scritte alla direzione.

Informazioni: telefono 091 795 11 15

82290/36617



WORLDWIDE HOSPITALITY

GOLDEN TULIP

FRIBOURG

GOLDEN TULIP HOTEL, Grand'Places 14
CH-1700 Fribourg, téléphone 037 81 31 31

Hôtel *****, 200 lits, salles de séminaire jusqu'à 400 personnes, cherche pour entrée au 1^{er} avril 1996 ou à convenir:

- assistant de direction (fr., all.)
ventes/administration, banquets/séminaires et F&B/
contrôle
- F&B manager (fr., all.)
avec quelques années d'expérience
- demi-chef de partie
- chef de partie
- sommeliers/sommelières

Si vous savez prendre des initiatives, si vous avez le sens des responsabilités, venez vous joindre à notre dynamique équipe.

Nous vous offrons une place stable à l'année. Sans permis valable, s'abstenir.

Vous êtes intéressés? Alors, envoyez votre offre complète, avec photo, à l'attention de la direction.

82348/11797

Le Beaufort *****, Neuchâtel, hôtel de très haut standing, disposant de 65 chambres et suites, restaurants, terrasses, bar, salons de banquets-séminaires, cherche pour renforcer leur brigade de cuisine:

un chef de partie un commis pâtissier un commis

Nous demandons de l'expérience dans des établissements de haut niveau. Vous êtes motivé, dynamique, possédez un esprit créatif, un caractère agréable et êtes prêt à prendre des responsabilités.

Si vous vous sentez concerné, nous attendons volontiers votre curriculum vitae et photo adressés au responsable du personnel.

Hôtel Le Beaufort
1, esplanade du Mont-Blanc
2000 Neuchâtel.

82291/336955

A BEAUFORT HOTEL



LE BEAUFORT
NEUCHÂTEL

Ecole Hôtelière de Genève «ES» Restaurant Vieux-Bois



TRADITION ET DYNAMISME
UNE RECETTE GAGNANTE DEPUIS 1914

Nous cherchons pour compléter notre équipe:

1 PROFESSEUR en F & B et HÉBERGEMENT
(diplômé d'une école hôtelière)

1 GOUVERNANTE GÉNÉRALE

1 CHEF PÂTISSIER

1 CHEF de RANG

Entrée en fonction: printemps 1996

Vous aimez communiquer et partager vos expériences, le contact avec la jeune génération vous passionne et le défi de former de nouveaux cadres vous motive.

Vous êtes un(e) professionnel(le) de 35 à 45 ans, au bénéfice d'une formation supérieure et d'une expérience internationale de 10 ans.

Nous vous offrons la possibilité de travailler dans l'ambiance d'une école professionnalisée, au sein d'une équipe proche des milieux professionnels, et dans un cadre agréable.

Merci d'adresser vos offres à O. R. Sykora, directeur
Ecole Hôtelière de Genève «ES»
Avenue de la Paix 12 CH-1202 Genève

81837/92207



Délai d'insertion
pour le marché de l'emploi:
le vendredi à 17 h

INTERNATIONALER STELLENMARKT • MARCHÉ INTERNATIONAL DE L'EMPLOI

HOTEL DU LAC ET DU PARC

RIVA DEL GARDA - ITALIEN
 Unser international bekanntes 4-Stern-Hotel, 170 Zimmer, direkt am Gardasee gelegen, sucht für die kommende Sommersaison (April-Oktober) folgende qualifizierte Mitarbeiter:
RECEPTION: Receptionisten/in I/D/E/F
LOGE: Nacht-Portier I/D/E/F
MINI CLUB: Kinderbetreuerinnen I/D/E
 per 20. Juni, zur aktiven Feriengestaltung unserer kleinen Gäste
 Ihre schriftliche Bewerbungen mit Zeugniskopien und Foto richten Sie bitte an:
 Piero Bozzi, Dir.
 Viale Rovereto 44
 I-38066 RIVA DEL GARDA (TN)
 Tel. 0039/464/551500
 Fax 0039/464/555200

"Take me to the Hilton."

Mit unseren elf Restaurants sind wir der Treffpunkt in Dresden, wenn es um abwechslungsreiche Gastronomie geht. Und der Punkt auf dem i – unser mehrfach ausgezeichnetes Ristorante Rossini.

Wollen Sie die Herausforderung annehmen, dieses erfolgreiche Küchenteam als

Sous-chef
 zu leiten und mittendrin zu stehen?
 Dann erwarten wir gerne Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.



DRESDEN
 An der Frauenkirche 5, D - 01067 Dresden, Personalabteilung, Telefon 0049/0351/8642 660

ÜBERSETZUNGSDIENST

JCW SERVICES, Waldhofstr. 43, CH-4100 Rheinfelden, T 051 422 06 57, Fax 051 422 06 59
 Ob Sie sich in USA • KANADA • AUSTRALIEN • NEUSEELAND oder auf Kreuzfahrtschiffen bewerben, erwartet man, dass Sie sich in ENGLISCH bewerben. Mit unseren englischen, gastgewerblich orientierten Spezialisten bieten wir Ihnen eine professionelle Übersetzung Ihrer Unterlagen (Lebenslauf/Zugnisse). Rufen Sie an oder verlangen Sie unseren Prospekt.

USA, Massachusetts, Château-Hôtel, top gastronomique restaurant is now hiring:

Maitre d'hôtel
Chefs de rang
Sommelier
 Apply at Wheatleigh, P.O. Box 824, Lenox, MA 01240, USA. Training period also available for Hotel School students.

Wollen Sie für die aktivste Schweizer Hotelgruppe in Lateinamerika arbeiten?

HOTEL ORO VERDE
 QUITO-ECUADOR

 245 Zimmer · 4 Restaurants
 Bar · grosses Bankettangebot
 A member of
 "The Leading Hotels of the World"
 Wir suchen
Chef Pâtissier
 Anforderungen: • Abgeschlossene Berufsehre
 • 4 Jahre Berufserfahrung
 • Ausbildergeschick und Anpassungsfähigkeit
 • Spanischkenntnisse
 Eintritt: 1. April 1996
 Verlangen Sie unser Bewerbungsformular und/oder senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an:
OROTELS
 SWITZERLAND
 Orotels Corporation - Lavaterstrasse 57 · CH-8002 Zürich
 Telefon 01/286 26 36 · Telefax 01/286 26 39

GARDENCLUB
 TOSCANA
 Für unseren Ferien-Club in der Toscana suchen wir für die Sommersaison 1996 (Mai bis Oktober):
1 Sous-chef
 (italienische Sprachkenntnisse von Vorteil)
 sowie
3 Jungköche
 die gerne Auslandsaufenthalte machen möchten.
 Senden Sie bitte Ihre Bewerbung an:
Garden Club Toscana
 Via della Principessa
 Km 17.500 - 57027 San Vincenzo (LI/)

Sardinien/Sardegna
 Jungendlich frisch und freundlich strahlend und vielseitig sportlich und natürlich selbstbewusst und gastlich
 So präsentiert sich die schönste Insel Europas, und so sollten Sie sein, wenn Sie sich bei uns als
Receptionistin/Hostess
 für den Sommer 1996 bewerben möchten.
 Sie betreuen unsere (meist deutschsprachigen) Gäste – oftmals Familien mit Kindern – an der Réception, bei der Sportanimation und während der vielseitigen Ausflüge in die Wildromantik und haben Freude an der Unterhaltungsanimation am Abend.
 In Ihrem Rucksack bringen Sie Erfahrung in ähnlichen Positionen, Flexibilität und Italienisch-Kenntnisse mit.
 Wir, ein Clubhotel an der Ostküste Sardinien, freuen uns auf Ihre Bewerbung.
Ferienverein PTT-Personal
 Postfach 636, 3000 Bern 25
 Telefon 031 338 31 01

GOLFHOTEL MAXIMILIAN
 BAD GRIESBACH
 Wir sind eines der schönsten Golfhotels und -Resorts in Europa und suchen für unser 232-Zimmer-Haus mit modernstem Tagungsbereich eine/n
STELLV. EMPFANGSCHEF/IN
EMPFANGSSEKRETÄR/IN
VERKAUFSREPRÄSENTANT/IN
COMMIS DE BAR
DEMICHEF DE BAR
COMMIS DE RANG
DEMICHEF DE RANG
CHEF GARDEMANAGER
CHEF PÂTISSIER
DEMICHEF DE CUISINE
 mit Spaß am Umgang mit unseren Gästen, Freude an der aktiven Mitarbeit in unserem jungen Team, hohen Qualitätsansprüchen und hervorragenden Fachkenntnissen.
 Leistungsgerechte Bezahlung, Weiterbildung durch eigene Schulungsleiterin, gute Aufstiegsmöglichkeiten sowie Nutzung des Badeparadieses und aller Sport- und Freizeiteinrichtungen ist für uns selbstverständlich. In unserem Mitarbeiterwohnpark mit Squash und Saunen stehen Ihnen modern möblierte Appartements zur Verfügung. Das Golfen können Sie hier natürlich auch erlernen..., und zwar zu Superkonditionen!
HRH
 HARTL RESORT HOTELS
 BAD GRIESBACH
 Golfhotel Maximilian Direktion, Kurallee 1, 94086 Bad Griesbach, Tel. 08532-795-0, Fax 08532-795-151.
 Ein Haus der HRH Hartl Resort Hotels Bad Griesbach.

STELLENGESUCHE • DEMANDES D'EMPLOI

Ich will alles, und das sofort...
 ...vor allem eine Arbeit, die mich fordert, in einem international operierenden Unternehmen, ein Betriebsklima, welches motiviert und ein Gehalt, das meinen engagierten Leistungen entspricht!
 ... Messen und Ausstellungen managen oder andere Big-Events wie Kongresse, Konzerte, Weltmeisterschaften und sogar Formel-1-Rennen organisieren!

Ich bin...
 ... 26jährig, eidg. dipl. Tourismusfachfrau HF, erfahren in Administration, Personaldisposition und Sales, begabt in Organisation und Planung von Grossanlässen und am liebsten immer unter Voldampf. Wohnhaft in Luzern, aber mobil und flexibel, offen für verrückte Ideen und ab sofort klar zum Durchstarten. Sprachen: D/E/F.

Und Sie...
 ... sind das Unternehmen, das keine Jobs anbietet, sondern echte Herausforderungen auf Lager hat? Gut – ich freue mich schon auf Ihr Angebot!
 Chiffre 82344, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

19jährige Gymnasialschülerin sucht
Ferienjob
 (für zirka 4 Wochen) in einem Hotelbetrieb während der Sommerferien 1996. Beabsichtige nach der Matura die Hotelfachschule zu absolvieren.
 Erwarte gerne Ihren Anruf auf Telefon 044 2 77 43.

Erfahrene Barmaid (30)
 sucht neue Herausforderung (Hotel/Bar), Raum Zürich.
 Angebote unter Chiffre 82219, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

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 Restaurantsbetriebes, Pacht-/Mietofferten kommen ebenfalls in Frage. Angebote aus der ganzen deutschen Schweiz prüfe ich gerne.
 Bedanke mich auf Ihre Kontaktaufnahme unter Chiffre 816777 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

Initiativer Jung-Gastronom
 CH, 29jährig, verheiratet, Koch, Hotelfachschule Belvoir, D, Sp., E, F, Erfahrung in Kaderpositionen, Catering, Bankett, Planung, Mexiko, sucht die Herausforderung/Chance
 in Restauration, Hotelbetrieb und/oder Tourismus in der CH oder in Mittelamerika, Karibik.
 Ihr Angebot interessiert mich unter Chiffre 82297, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

Homme portugais, 36 ans, avec beaucoup d'expérience dans la cuisine
cherche du travail
 pour la saison 1996.
 Téléphone 024 22 23 06

Ich, 26jährig, w., A. suche Stelle als
Betriebsassistentin
 in der Region Zürichsee.
 Telefon 0043 3842 81 290

weltöffener kreativer Sprachgewandter (D/SP/E/F) schriftlich und mündlich) Auslandschweizer (38jährig), Ecole Hôtelière Lausanne, Bachelor Business Administration, Masters Cornell University, horizontale Berufserfahrung, möchte nicht mehr den
Besserwisser
 spielen, und sucht potentiellträchtige Herausforderung im

internationalen Sales/Marketing/PR
 für Hotel oder Tourismus.
 Carlos Oberli,
 Fabrikstrasse 1, 8820 Wädenswil
 Telefon 01 780 60 73

Remplissez vos hôtels!
 Hôtelier suisse
 Relationnel International battant «Winner award»
 Dipl. S.S.H., 4 langues, mobilité totale
 Introduit sur les marchés potentiels France – GB – US
 Free p/Missions-Assistance-Audit (min. 3 mois)
 Challenge personnel = indemnités sur résultat
 Téléphone: Gerber (0033) 70 31 68 72
 Fax (0033) 70 97 48 25

Schweizer sucht Stelle in heimeligem Restaurant für Service. Gute Fachkenntnisse E.H.L. Sprachen: D/W/F/E/S. Selbständiges Arbeiten gewöhnt. Entlohnung nur mit Umsatz. Kost + Logis im Haus. Bevorzugt Stadt Zürich und Umgebung. Stellenantritt nach Vereinbarung 1996. Q 249-179484, an ofa Orell Füssli Werbe AG, Postfach 4638, 8022 Zürich.

Cadre dirigeant dans l'hôtellerie, le tourisme et les affaires
 50 ans - A.E.E.H. - CH/F. - F/D/E/I avec important fichier clientèle internationale très aisée, cherche poste de
consultant, collaborateur ou directeur
 région lémanique.
 Ecrire sous chiffre 82381 à hotel revue, case postale, 3001 Bern.

Réceptionniste
 In Ihrem Hotel in Basel oder Umgebung möchte ich, w., 26jährig, als Réceptionniste erfolgreich mitwirken.
 Auf Grund meiner langjährigen Berufserfahrung in der Hotellerie und durch Flexibilität und Freundlichkeit trage ich mit dazu bei, dass Ihre Gäste zu Stammgästen werden.
 Offerten unter Chiffre 82342, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

Cuisinier français
 permis B, 30 ans d'expérience
cherche emploi
 début avril ou date à convenir.
 Téléphone 039 28 51 93

Hotellauffrau sucht ab sofort Stelle als
freie Mitarbeiterin
 in einem Pre-Openingteam eines Hotelkonzerns.
 Zuschriften bitte an:
 ahc-Schloss Rif, Rifer Schlossallee 49, A-5400 Hallein.

Brauchen Sie eine kurze bis mittelfristige Vertretung, Beratung, Unterstützung (z.B. neue Eröffnung) im Inland oder Ausland?
Schweizer Hoteldirektor
 (mit Wirtepatent), F.D.E. Mod. GR. I, Sp., mit langjährigen erfolgreichen Tätigkeiten in ****-Betrieben Ausland und der Schweiz, könnte mit seiner Erfahrung behilflich sein.
 Interessiert? Rufen Sie an:
 Telefon 081 54 26 35 oder Fax und Telefon 022 369 39 61

Top woman
 formation EHL, patente, polyglotte (suisse allemand), connaissance Excel 5, Word 6, serait enthousiaste à travailler dans
un autre domaine
 Téléphone 038 51 63 87 (répondeur).

Der grösste Stellenmarkt für die Gastronomie in der

An alle Berufsleute aus dem Gastgewerbe

Sind Sie...

auf der Suche nach einer guten Stelle im Gastgewerbe?

Möchten Sie...

einmal ganz unverbindlich mit erfahrenen Fachleuten über Ihre Karrierepläne im Gastgewerbe reden?

Wüssten Sie gern...

wie man Chancen und Talente im Gastgewerbe besser nutzen kann?

**Dafür gibt es eine spezialisierte
Beratungs- und Vermittlungsstelle:**



HOTEL JOB SHV mit Büros in Bern und Lausanne ist eine erfolgreiche und vielgenutzte Dienstleistung des Schweizer Hotelier-Vereins.

Der kostenlose Beratungs- und Stellenvermittlungsservice für feste Stellen, Express-Vermittlung und Temporäreinsätze wird Angestellten kostenlos angeboten.

Jede Bewerbung wird an verschiedene Betriebe geschickt. Wer also frühzeitig sucht, hat die grössere Chance, mehrere Angebote zu erhalten und kann dadurch sorgfältiger planen.

Nutzen Sie diesen professionellen Service des SHV. Denn mit HOTEL JOB SHV kostet Sie eine gute Stelle höchstens eine Briefmarke.

Verlangen Sie weitere Unterlagen per Fax, Telefon oder Post.

HOTEL JOB SHV
Monbijoustrasse 130
Postfach, CH-3001 Bern
Tel. 031 370 43 33
Fax 031 370 43 34

HOTEL JOB SSH
Rue des Terreaux 10
Case postale, CH-Lausanne 9
Tel. 021 320 28 76
Fax 021 320 02 64

Bitte senden Sie mir das Bewerbungsformular für

- Kaderstellen und Führungskräfte
 Fachpersonal

Ich erwarte Ihren Anruf auf die Nummer
0 / _____

Vorname: _____

Name: _____

Strasse/Nr.: _____

PLZ/Ort: _____