

Zeitschrift: Hotel- + Tourismus-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: 105 (1996)
Heft: 6

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 16.08.2025

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

mit 563
Stellenangeboten

tourismus hotel+revue

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

HOTEL-REVUE

Seit 1892

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

TOURISMUS

Gutes Image in Belgien 2

Belgien, sechswichtigster Schweizer Markt, haben ein positives Schweiz-Bild und suchen kinderfreundliche Angebote.

Endlich Einsprache 3

Der formelle Entscheid der Steuerverwaltung über die MwSt auf Kurtaxen ermöglicht jetzt den Rechtsweg.

HOTELLERIE

Wirtschafts-Forum Davos 9

Das Davoser Wirtschafts-Forum ist für viele Hoteliers ein lukratives Geschäft. Es bringt bis zu 10 Prozent ihres Umsatzes.

Technologie im Hotel 10

Ende Februar findet in Amsterdam die Eurotec mit Spitzentechnologie für die Hotellerie statt.

F&B · TECHNIK

Burger und kein Ende 11

Trotz grossen Investitionen ist ein Ende des Innovationsschubes der Freddy Burger Management Group nicht abzusehen.

Vegetarische Küche 13

Immer mehr angehende Köche fordern eine bessere Ausbildung in der vegetarischen Ernährung.

HOTEL · TOURISME

Les congrès en 1996 16

1995 a été l'année du tourisme d'affaires dans le bassin lémanique. Cette tendance se confirmera-t-elle en 1996?

Contre-offensive 17

Pour damer le pion à la concurrence et stopper la chute des nuitées, la Suisse tente d'offrir des forfaits bon marché.

SHV · SSH · SSA

Normes de qualité 19

Petite visite guidée à travers la jungle des normes de qualité dans l'hôtellerie et la restauration.

«Natürlich erfolgreich» 19

Umweltgerechte Reinigung heisst nicht nur, einen umweltfreundlichen Reiniger zu benutzen.

Gastro-Konzepte



Bahnhofbuffets am Scheideweg

Bewusst der Tradition verpflichtet bleiben oder neue Konzepte anpeilen? Vor dieser Frage stehen zur Zeit zahlreiche Pächter von Bahnhofbuffets. Mehrere Faktoren haben in den letzten Jahren die

Anforderungen an ein Bahnhofbuffet verändert. Seit vergangenem Jahr wurde die Gastro-Kette «Back & Brau» neu auf dem Verkehrsmarkt aktiv – ein Konzept, das in der ländlichen Region erst noch

Fuss fassen muss. Andere, wie das SSG-Bahnhofbuffet in Chur, bleiben der Tradition treu und servieren gutbürgerliche Gerichte. Eines scheint klar zu sein: Ein «Gemischtwarenladen» führt nicht zum

Erfolg, statt Allesanbieter sind klare Konzepte gefragt. In welche Richtung ein Pächter gehen will, ist jedoch abhängig von Standort und Publikum. (Fotos: DR/Andreas Messerli) Seite 14

Faxen im Hotel

Telecom Schweiz: «horrende Faxgebühren»

Ein Jahr nach der Europa-Premiere in Frankfurt hat das Faxsystem «InnFax» für die Geschäftshotellerie Ende Januar seine Schweiz-Offensive gestartet. Lizenzhalter ist die deutsche Telekom. Die PTT Telecom Schweiz kritisiert die bisherigen Hotel-Faxgebühren und gerät selber unter Beschuss.

THOMAS VASZARY

«Die Schweiz ist für uns ein sehr interessanter Markt», betont Europa-Sales-Manager Martin F. Belgard von der Firma InnFax (Schweiz) AG. Den Hoteliers in der Schweiz werde zur Zeit bewusst, wie gross der Nachholbedarf im Bereich der Online-Dienste in Hotelzimmern ist. Die Firma InnFax, indirekt mit der Telekom Deutschland liiert, hat dies erkannt und vertreibt nun ein europaweit in Ka-

nada entwickeltes und in den USA erprobtes Faxsystem. Für die Geschäftshotellerie ergeben sich neben einem finanziellen Zustupf zusätzliche interessante Perspektiven: Qualitätsgewinn und Diskretion für den Gast sowie Kosteneinsparungen im Personalbereich. InnFax stellt den Hotels nämlich in jedem Zimmer Faxgeräte mit persönlichen Faxnummern für den Gast zur Verfügung. Der Gast teilt die persönliche Nummer seinen Geschäftspartnern mit und kann nun via InnFax-Zentrale direkt Fax erhalten und versenden. Ist der Gast unterwegs, können Faxe auch gespeichert werden und bei Rückkehr oder bei Ankunft im nächsten Hotel (mit InnFax) abgerufen werden.

Publifax: «PTT kassiert ab»

Während InnFax in Deutschland bereits erprobt und sowohl gelobt als auch vom Münchner Nachrichtenmagazin «Focus» gegen Ende letzten Jahres als «Gebührenfalle» bezeichnet worden ist, hat

das neue Faxsystem in der Schweiz erst gerade im Hotel du Rhone in Genf Einzug gehalten. Aber auch in der Schweiz hat die Dienstleistung InnFax seinen Preis. Eric Glatfelder, Marketing und PR-Verantwortlicher des «Du Rhone», zu den Gebühren: «5 Franken pro Minute plus die entsprechende Grundgebühr.» In allen anderen Schweizer Hotels werden die Faxgebühren ebenfalls frei gestaltet. Denn dies, so die PTT, sei mittlerweile ein liberalisierter Markt. Für Oskar Hänni, Pressesprecher der PTT Telecom Schweiz, ist die Diskussion über die Telefon- und Faxgebühren in Schweizer Hotels nichts Neues: «In Hotels haben wir keinen Einfluss auf die Gebührengestaltung. Aber wir wissen, dass zum Teil horrende Gebühren verlangt werden.» Wichtig: Anders als in Deutschland wird in der Schweiz mit einer Einheitstaxe pro Faxseite operiert. Die PTT Telecom beschränke sich daher darauf, bei allfälligen Klagen von Kunden den Hotelier auf die Unverhältnismässigkeit seiner Preise

hinzuweisen. Doch Hoteliers wollen die «ewige Kritik an den Telefon- und Faxgebühren» nicht auf sich sitzen lassen und sprechen im Gegenzug vom «Abkassieren der PTT»: Der Kostenvergleich eines 24-Stunden-Fax-Service im Hotel mit dem Publifax-Angebot der PTT werde nämlich einige Fragen auf, tönt es.

Lizenz bei Telekom Deutschland

Dass die Telekom dereinst ins Geschäft mit den Hotel-Faxsystemen einsteigen werde, sei wegen «internen Überlegungen» nicht zu erwarten, sagt Oskar Hänni von den PTT. Die in Frage kommenden Abnehmer, nämlich vor allem 4- und 5-Stern-Hotels, würden einen allzu schmalen Markt darstellen. Vor allem aber rechtlich ergeben sich Probleme: Telekom Deutschland besitzt die Lizenz für ganz Europa, arbeitet aber mit den jeweiligen Ländern zusammen. «Ein lukratives Geschäft auch für die Telekom Schweiz», sagt Martin F. Belgard von InnFax. Seite 7

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

Miele
PROFESSIONAL

Profi-Waschmaschinen
für das Gastgewerbe.

Telefon 056 / 417 24 62

Gegründet 1946

OERTLE

Ihr Lieferant
für feine
Hotelwäsche
und Bettwaren

OERTLE TEXTIL AG
CH 9330 AETWIL - ST. GALLEN
Tel. 071 - 31 48 31

eco bar
Minibars und
Zimmertresore
vom Feinsten.

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

Personalberatung für
Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

ADIA HOTEL
verändert Ihr Leben

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

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

5 Jahre
Garantie

Fr. 89.-
(ab 20 Stück)

SCHÄNIS

Schlossfabrik Schulte & Co.
CH-8718 Schänis SG
Tel. 058 3714 84
Fax 058 3719 09

Chancen für kinderfreundliche Aktivangebote

Mit der sprachlichen Vielfalt, der geographischen Nähe und ihrem qualitativ hochstehenden Angebot hat die Schweiz gute Voraussetzungen für den Markt Belgien/Luxemburg. Hinsichtlich Kinderfreundlichkeit und Möglichkeiten für sportliche Aktivitäten sollte es ebenfalls nicht schwerfallen, das bereits gute Schweizer Image weiter auszubauen.

EVA NYDEGGER

Mit 2,4 Millionen Logiernächten in der Schweiz belegte Belgien 1993 und 1994 den sechsten Rang unter den europäischen Quellmärkten. Luxemburg hingegen rangierte weder 1993 noch 1994 unter den zehn wichtigsten Quellmärkten. Mit seinen 0,1 Millionen Logiernächten (1994) ist der kleine luxemburgische Markt für die Schweiz von eher geringer Bedeutung. Die nachfolgenden Ausführungen konzentrieren sich deshalb hauptsächlich auf Belgien. Nachdem 1994 auf eine Stabilisierung der Wirtschaftslage gehofft wurde, zeigt in Belgien das Konjunkturbarometer seit Anfang 1995 wieder nach unten. Achillesferse der belgischen Konjunktur ist die gewaltige Sparrate der belgischen Haushalte, welche auf rund 20 Prozent

geschätzt wird. Ein bestehender Lohnstopp, erneute Steuererhöhungen und eine Arbeitslosenrate von über 10 Prozent sind wenig geeignet, den Konsumenten Vertrauen einzufliessen. Seit Ende 80er Jahre der Belgische Franc an die Deutsche Mark gekoppelt wurde, ist die belgische Währung relativ stabil und garantiert im Ausland, auch in der Schweiz, eine relativ gute Kaufkraft. Auch in Luxemburg bereitet die Arbeitslosenrate etwas Sorgen, 1995 hat sie ein für den prosperierenden Kleinstaat überraschendes Niveau von über 3 Prozent erreicht. Die wirtschaftlichen Voraussetzungen für ein signifikantes Anwachsen der Tourismusströme aus Belgien und Luxemburg sind demnach nicht unbedingt gegeben.

Oft lange Ferienreisen

Obwohl die Belgier 1994 weniger Auslandsreisen unternommen haben als 1993, sind die Ausgaben für diese Reisen angestiegen, und zwar von 9,7 Milliarden auf 10,6 Milliarden Schweizer Franken. Pro Auslandsreise gaben die Belgier rund 1030 Franken aus, für eine Schweiz-Reise etwas weniger, nämlich 980 Franken. Im Schnitt dauerte die Reise eines Belgiers in die Schweiz rund 9,3 Nächte, damit bleiben belgische Gäste zusammen mit den Niederländern und den Luxemburgern durchschnittlich am längsten in unserem Land.



Über 40 Prozent der belgischen Schweiz-Gäste sind unter 34jährig – kein Wunder, stossen die hier üblichen frühen Sperrstunden auf wenig Begeisterung... Illustration: P. FUKKI

Das Reiseverhalten der Belgier und Luxemburger

- Die Belgier reisten 1994 zu 74 Prozent zwecks Urlaub in die Schweiz, die Luxemburger zu 94 Prozent, wobei die restlichen 6 Prozent auf sonstige Reisen (Kuraufenthalte u.ä.) entfallen. Auch die Belgier weisen einen Anteil von 6 Prozent sonstige Reisen auf, dazu kommen 20 Prozent Geschäftsreisen in die Schweiz.
- Etwas über die Hälfte der Schweizer-Reisen der Belgier und der Luxemburger fand 1994 im Sommer statt; in den Vorjahren war der Anteil der Sommergäste eher noch höher.
- Sowohl die Belgier als auch die Luxemburger buchen eine Schweiz-Reise zu ungefähr 60 Prozent im Voraus. Bei den belgischen Schweiz-Reisen ist der Anteil ohne Buchung im Voraus am zuzunehmen, bei den Luxemburgern derjenige der Teilbuchungsreisen.
- 1994 reisten sowohl die Belgier als auch die Luxemburger zu rund 55 Pro-

zent mit dem Auto in die Schweiz, bei den Belgiern bedeutet das eine deutliche Abnahme im Vergleich zu den Vorjahren (1993: 70 Prozent). Das Flugzeug spielt für Schweiz-Reisen eine unbedeutende Rolle (Belgien 1994: 3 Prozent). Der Anteil der Busreisen in die Schweiz ist bei den Luxemburgern auf 25 Prozent angestiegen, bei den Belgiern beträgt er 10 Prozent. Auf 17 Prozent zugenommen haben in Belgien die Bahnreisen in die Schweiz, ihr Anteil in Luxemburg: 13 Prozent.

- Die Belgier, die die Schweiz bereisen, kommen hauptsächlich aus Flandern und dem Grossraum Brüssel. Mit 41 Jahren liegt das Durchschnittsalter der belgischen Schweiz-Gäste relativ tief. Die luxemburgischen Schweiz-Reisenden gehören eher zum älteren Kundensegment, fast 40 Prozent der Besucher sind über 55 Jahre alt, im Durchschnitt sind sie 46jährig. EN

Während die Belgier in der Schweiz rund 100 Franken pro Tag ausgeben, sind die Luxemburger um einiges ausgabenfreudiger: Mit Tagesausgaben von rund 160 Franken sind sie wesentlich über dem Gesamtdurchschnitt.

In kinderfreundlichen Hotels

Während bei belgischen Schweiz-Reisen der Anteil der Hotellerie seit Mitte der 70er Jahre immer etwas kleiner war als derjenige der Parahotellerie, ist er seit 1992 am zunehmenden: 1994 entfielen erstmals (seit 1974) wieder mehr als die Hälfte der belgischen Übernachtungen, genau gesagt 54 Prozent, auf die Hotellerie. Mehrheitlich sind die Belgier in guten Mittelklassehotels zu finden, die Luxemburger in gehobenen Mittelklassehotels. Bei letzteren ist der Hotelanteil eher am sinken, er betrug 1994 noch 53 Prozent. Speziell erwähnenswert ist für Belgien die christliche Krankenkasse Intercos. Die der Schweiz jährlich weit über 60 000 Gäste mit rund 700 000 Übernachtungen bringt, was rund 30 Prozent der belgischen Logiernächte in der Schweiz ausmacht. Seit einigen Jahren baut Intercos

ihre Schweiz-Angebote aus, hauptsächlich mit preiswerten Familienferien in Hotels mit umfassender Kinderbetreuung. Grosse Schweizer Hotels (mindestens 200 Betten), die über ein entsprechendes Angebot verfügen, sind besonders gefragt und können sich diesbezüglich an die Vertretung von Schweiz Tourismus in Brüssel wenden. Schon heute ist es zu einem grossen Teil der Intercos-Kundschaft zu verdanken, dass die Schweiz in Belgien als relativ kinderfreundlich gilt.

Gutes Schweizer Image

Unberührte Natur, schöne Landschaft sowie Ruhe und Stille sind weitere Kriterien, welche die Belgier an der Schweiz schätzen. Eine Stärke ist auch das nach wie vor hohe Qualitätsimage. Positiv wirken sich ebenfalls die guten Anreisemöglichkeiten sowie die Fremdsprachenkenntnisse der Schweizer Gastgeber aus. Auf der Negativseite steht wieder einmal zuvorderst der Aspekt «teure Schweiz», vor der Wetterunsicherheit und dem Kriterium Langeweile, welches vor allem auf die frühen Sperrstunden im Schweizer Gastgewerbe zurückzuführen ist.

Punkto Gastfreundschaft liegt Österreich imagemässig – wie so oft – vor der Schweiz. Immerhin werden in der Schweiz die Sportmöglichkeiten als besser denn in Österreich eingeschätzt. Schweiz Tourismus in Brüssel legt deshalb das Schwergewicht des Marketings in den nächsten Jahren auf sportliche Aktivitäten wie Radfahren, Wandern und Golf, die in Belgien an Beliebtheit zunehmen. Extremsportarten können hingegen nur an ein sehr kleines Publikum herangebracht werden, da die Belgier doch etwas weniger aktiv sind als etwa die Niederländer.

Ein Pluspunkt für die Schweiz ist die Tatsache, dass die Belgier ihr Bedürfnis nach Bewegung an frischer Bergluft nicht in dem Ausmass im eigenen Land befriedigen können, wie dies etwa in Italien oder Frankreich der Fall ist, wo Ferien in den eigenen Berggebieten sehr beliebt sind. Allerdings ist die Schweiz natürlich nicht das einzige Land, das punkto Berge etwas zu bieten hat. Mit Abstand beliebteste Auslandsdestination ist in Belgien – und auch in Luxemburg – Frankreich. Vor allem im Winter ist Frankreich ganz klarer Marktleader mit einem Anteil von rund 40 Prozent.

Französisch-Niederländisch?

Aufgrund der Sprache ist Frankreich vor allem im französischsprachigen Wallonien die bevorzugte Urlaubsdestination. Die Sprache ist im zweisprachigen Belgien ein immervährendes Thema. Wer Direct-Mailings plant, sollte diese immer nach Sprachen getrennt verfassen. Niederländisch für die Flamen, Französisch für die Wallonen. Im mündlichen Kontakt mit Belgiern sollte man sich zuerst immer versichern, ob der Ansprechpartner auch wirklich Französisch (oder Englisch) spricht. Normalerweise ist dies kein Problem, aber es ist eine Frage des Takts: die diesbezüglichen Empfindlichkeit der Belgier ist recht hoch.

Zu den Zahlen

In dieser Serie werden hauptsächlich Zahlen aus den Länderbulletins von Schweiz Tourismus (ST) verwendet, die mehrheitlich auf Erhebungen des European Travel Monitor basieren. Das Länderbulletin sowie das Update Belgien/Luxemburg können bezogen werden bei Schweiz Tourismus, Abteilung Marktforschung, 8027 Zürich, Telefon 01 / 288 11 11. Für Fragen stehen Monika Knäpfel und Regula Keller zur Verfügung. EN

Winterthur

Werbung finanziert Führer

Der Verkehrsverein Winterthur hat einen neuen Freizeitführer (WiF) herausgegeben. Die 72 Seiten starke Broschüre liegt in Hotelzimmern auf, ist beim Verkehrsbüro erhältlich und wird an die Winterthurer Haushaltungen abgegeben. Finanziert wird der WiF von Inserenten und Sponsoren.

Der WiF ist mit der Mithilfe der Bevölkerung entstanden. Was mache ich mit einer, zwei oder drei Stunden Freizeit, einem halben Tag oder einem Wochenende in Winterthur? Wie zeige ich meinen Gästen die Stadt Winterthur von ihrer angenehmsten Seite? Diese Fragen haben einige Winterthurerinnen und Winterthurer beantwortet. Aufgrund dieser Antworten ist eine Broschüre verfasst worden, die Winterthur als vielfältiges Freizeitparadies erscheinen lässt. Selbst eingefleischte Winterthurerinnen und Winterthurer dürfen darin Freizeitideen und -Angebote entdecken, die für sie neu sind. Finanziert wird der WiF ausschliesslich durch Inserenten und Sponsoren. Das Konzept ist darauf angelegt, die Kosten innerhalb von drei Jahren zu decken. Zudem soll ein Teil für den Tourist Service abfallen. Das finanzielle Risiko des Führers tragen Private, so dass er weder das Budget des Verkehrsvereins noch dasjenige der Stadt belastet. Die vielen Angebote, die in Winterthur existieren und bisher auf eine grosse Zahl von Prospekten, Broschüren und

Listen verteilt publiziert waren, sind nun in einem Führer zusammengefasst. Die meisten der weit über 200 Angebote, von Kultur über Sport bis Gastronomie, sind kurz beschrieben und enthalten Angaben zu Öffnungszeiten, Auskunftstelefon sowie Busanfahrt. Der WiF wird bereichert durch einen Aufsichts-Stadtzentrumplan, mit dem man sich leichter zurechtfindet als mit den üblichen Grundrissplänen. Eine Liste der Schulferien und eine Beschreibung, wann welche Märkte wo stattfinden, fehlen ebenso wenig wie der Plan der Winterthurer Verkehrsbetriebe.

Vielseitige Informationen

Der WiF kann vielfältig genutzt werden. Wer ein Fest veranstalten will, findet vom Angebot der mietbaren Lokale über die Wünsche der Polizei bis zum Party-service alles, was es für die Gemütlichkeit braucht. Wer gut essen gehen will, entdeckt eine Auswahl an Restaurantadressen. Auch an Ideen für Nachtschwärmer und Nimmermüde mangelt es nicht. Ebenso fündig werden Fitnessfreudige, Kunstinteressierte, Erholungssuchende, Wissendurstige usw. Die Adressen und das Angebot des Tourist-Service erleichtern Organisatoren von Grossanlässen die Arbeit. Der nächste WiF ist für Januar 1997 geplant. Die Redaktion wird die zweite Ausgabe auf der vorliegenden Ausgabe aufbauen und den Inhalt mit neuen Ideen erweitern. Einbezogen werden auch Anregungen, die aus dem Kreis der Leserinnen, Leser sowie der Freizeitdienstleister und Kulturanbieter kommen.

Valposchiavo

Regionaler Zusammenschluss im Puschlav

Der Zusammenschluss der Tourismusvereine im südbündnerischen Puschlav soll dem Marketing der kleinen Region eine verbesserte Wirksamkeit beschaffen. Mit neuem Logo und Prospekt sowie einer ganzen Palette von Pauschalangeboten geht die Region in die touristische Offensive.

FRANZ SPANNY

Das Puschlav ist eine der südlichst gelegenen Talschaften Graubündens, die sich vom Fuss des Bernina-Massivs bis hin zum italienischen Veltlin erstreckt. Es ist eine alpine Landschaft, deren italienischsprachige Bewohner in engem Kontakt mit einer noch intakten Natur leben. «Durch den Zusammenschluss zu einem einzigen regionalen Tourismusverein haben wir jetzt eine gute Basis, um unser vielseitiges touristisches Produkt effizient vertreten zu können», ist Agnese Iseppi, die Direktorin des Tourismusvereins Valposchiavo, überzeugt. Das Puschlav mit einem ganz speziellen Charakter und einer einzigartigen Atmosphäre wird vor allem von Schweizern aus dem Unterland geschätzt. «Die Mehrzahl unserer Gäste kommen aus der deutschen Schweiz», weiss Agnese Iseppi. In den guten Jahren konnte man im Valposchiavo rund 130 000 Logiernächte im Jahr registrieren. Aber in der letzten Zeit blieb auch diese vom Tourismus noch nicht überflutete Region von Turbulen-

zen nicht unberührt. «Die Schweizer fahren immer mehr ins Ausland, und auch die Italiener, die früher wochenlang bei uns Ferien machten, bleiben jetzt oft aus», klagt die Verkehrsdirektorin. Vor dieser Entwicklung wollte man nicht tatenlos kapitulieren, sondern man machte sich daran, durch einen Zusammenschluss der Verkehrsvereine Poschiavo und Brusio gestärkt und mit neuem Elan in die touristische Offensive zu gehen.

Gezielte Angebotserweiterung

Mit einer ganz gezielten Angebotserweiterung in Form von acht verschiedenen Pauschalwochen-Angeboten (sie reichen vom Skitourenpauschal über Kultur pur, Sport total, happy family, Biking ohne Grenzen bis hin zum Abenteuer Berg-

steigen) versucht man eine Belebung des Tourismus im Puschlav in die Wege zu leiten. Dies gemeinsam mit dem bewährten Partner Rhätische Bahn. Ziel all dieser Bestrebungen ist eine kontinuierliche und keinesfalls überbordende Belebung des Tourismus aufkommen im Puschlav. «Wenn wir es auf 150 000 Übernachtungen im Jahr bringen würden, wären wir schon sehr zufrieden», so Agnese Iseppi. Im Zuge der Neustrukturierung des Tourismusvereins Valposchiavo wurden auch die Kompetenzen der Verkehrsdirektorin ausgeweitet. Die jetzige Stelleninhaberin ist bereits seit zwei Jahrzehnten im Tourismusgeschäft tätig. Zuerst als Sekretärin des Kur- und Verkehrsvereins Poschiavo, Le Presse und Umgebung, dann als dessen Geschäftsführerin und seit April 1995 als Direktorin des Tourismusvereins Valposchiavo. «Der grössere Freiraum, den ich durch die Umstrukturierung bekommen habe, gibt mir enormen Auftrieb», versichert sie, «aber er ist auch mit einem viel grösseren Arbeitsaufwand verbunden.» Dass dieser nun in höchst bescheidenem Ausmass finanziell honoriert wird, wird von der Direktorin akzeptiert. «Unser Problem ist, dass wir immer zu wenig Geld haben und mit 300 000 Franken im Jahr das Auskommen finden müssen.» Wünschenswert wäre deshalb ihrer Meinung nach, «dass nicht nur die Hotellerie, sondern auch all jene, die in unserem Tal in der einen oder anderen Weise vom Tourismus profitieren, einen Beitrag an die Tätigkeit des Tourismusvereins Valposchiavo beitragen würden.»



Verkehrsdirektorin Ignese Iseppi. Foto: Franz Spany

Mehrwertsteuer auf Kurtaxen

Endlich ist eine Einsprache möglich

Kein Erfolg für die Tourismusbranche: Die eidgenössische Steuerverwaltung hat formell ihren Entscheid bestätigt, dass die Verkehrsvereine für die Kurtaxeneinnahmen mehrwertsteuerpflichtig sind. Gegen die säumigen Zahler sollen nun Verfahren eröffnet werden. St. Moritz will gemeinsam mit dem Schweizer Tourismus-Verband dagegen einen Musterprozess führen.

STEFAN RENGGLI

Erst mit dieser formellen Eröffnung des Entscheids der eidgenössischen Steuerverwaltung, die Kurtaxeneinnahmen unterstützen der Mehrwertsteuerpflicht, kann jetzt Einsprache erhoben werden. In Absprache zwischen dem Schweizer Tourismus-Verband und der Steuerverwaltung ging nun dieser Entscheid nicht an alle mehrwertsteuerpflichtigen Verkehrsvereine, sondern lediglich an die drei ausgewählten Orte St. Moritz, Davos und Silvaplana. Damit soll verhindert werden, dass alle etwa 150 Verkehrsvereine Einsprache erheben müssen, gleichzeitig aber sichergestellt werden, dass mindestens ein Ort ein Verfahren anstrebt.

St. Moritz zum Prozess bereit

«Wir sind bereit, Einsprache zu erheben und dieses Verfahren durchzuziehen, nötigenfalls bis zum Bundesgericht», betont der St. Moritzer Kurdirektor Hanspeter Danuser. «Falls das Bundesgericht letztlich einen für uns negativen Entscheid fällen würde, müssten wir wohl versuchen, die Kurtaxen entsprechend anzuheben. Unser kommunales Tourismusgesetz erlaubt aber nur eine Erhöhung um die Inflation; wir müssten wohl sogar das Gesetz anpassen. Immerhin sind wir in St. Moritz ein relativ wohlhabender Tourismusort; für kleine und mittlere Tourismusvereine könnte die Mehrwertsteuer auf den Kurtaxen die verbleibenden Aktivitätsmöglichkeiten wesentlich massiver einschränken.» Die Anpassung der Kurtaxen gegen oben zwecks Kompensation der Mehrwertsteuer



St. Moritz will auf jeden Fall gegen den Entscheid der Steuerverwaltung Einsprache erheben und nötigenfalls bis vors Bundesgericht gehen. Foto: zvg

er ist ein zwiespältiges Vorgehen. Einerseits werden damit die Nebenkosten für den Gast zusätzlich verteuert, eine Massnahme, die angesichts des hohen Preisniveaus in der Schweiz wenig sinnvoll ist. Gleichzeitig ist diese Kurtaxen-Erhöhung vielerorts nicht kurzfristig realisierbar; der rechtlich/politische Rahmen ist oft bereits ausgeschöpft. Zumindest in der Phase bis zur Anhebung der Kurtaxe müsste der Betrag über das allgemeine Budget der Verkehrsvereine getragen werden. Es sei denn, die Kurtaxe sei präventiv bereits angehoben worden – was in einzelnen Orten trotz fehlendem definitivem Entscheid bereits getan wurde.

Langes Prozedere

Der Streitwert für die ganze Tourismusbranche dürfte sich dabei auf jährlich rund 10 Millionen Franken Mehrwertsteuer auf den Kurtaxen belaufen. Roland Lymann, Kurdirektor in Adelboden, bezifferte den Steuerbetrag gegenüber der Berner Zeitung auf jährlich etwa 120 000 Franken. Nicht alle Tourismusorte sind allerdings von der Besteuerung der Kurtaxen betroffen: Es gilt die allgemeine Regel, wonach die Steuerpflicht erst bei einem Umsatz der Unternehmung (hier des Verkehrsvereins) von jährlich Franken 75 000 einsetzt. Je nach Kurtaxen-Ansatz und sonstigen Einnahmen

dürfte dies bei schätzungsweise knapp 50 000 Logiernächten der Fall sein. Bis diese Einsprache über das ordentliche Verfahren abgelehnt, ebenfalls der Rekurs negativ beantwortet ist und letztlich das Bundesgericht den Fall behandeln wird, dürfte einige Zeit verstreichen. Die derzeit laufende Gesetzgebung zur Mehrwertsteuer wird eher schneller vorantreiben. Falls in der Gesetzgebung respektive in den Ausführungsbestimmungen dazu die rechtliche Möglichkeit für die Entlastung der Tourismusbranche von der Mehrwertsteuer-Pflicht auf den Kurtaxen geschaffen wird, könnte dies zum Abbruch des Rechtsstreits führen. Falls die Gesetzgebung aber keine klare Situation schafft, müsste das Bundesgericht letztinstanzlich entscheiden.

Geld beiseite legen

«Wir haben den Verkehrsvereinen geraten, die geschuldeten Beträge nicht zu bezahlen und sie stattdessen auf einem Konto einzufrieren», betont Peter Anrig, Vizedirektor des Schweizer Tourismusverbands. «Wir wissen allerdings nicht, ob dies so gemacht wurde, genauso wenig wie wir wissen, ob einzelne Verkehrsvereine die Mehrwertsteuer auf den Kurtaxen doch bezahlt haben. Bekannt sind uns aber keine solchen Fälle.»

TV-SPOTT

Scheingefechte in der «Arena»

Als Paul Reutlinger am Anfang der Diskussion das mitgebrachte «Alarmglocklein» (statt der Alarmglocke) läutete, war eigentlich alles klar. Das Tourismus-Establishment um den ST-Präsidenten wollte nicht über eine «Krise» sprechen und auch nicht über die «wenigen schwarzen Schafe», die dem Schweizer Tourismus das ganze Image kaputt machten. Auf der anderen Seite bemühte sich Bruno Franzen, die paar unsystematisch notierten Kritikpunkte vom Matuskript zu lesen, die er für den «Tages-Anzeiger» vom letzten Samstag notiert hatte. Neu war nichts, erstaunlich höchstens, dass er als einziger mehr (staatliche) Gelder für den Tourismus

stehe das grösste Manko. Was stimmt denn nun?

Interessanter wurde es, als über die Mitarbeiter und ihre Ausbildung gesprochen wurde. Zwischenrufer Heiri Weinmann verbot dann allerdings, auch über Löhne und GAV zu diskutieren – und Leutenegger hielt sich erstaunlicherweise daran. Überhaupt hatte Diskussionsleiter Leutenegger das Thema nicht ganz im Griff. Offenbar wenig eingearbeitet, vertraute er ganz auf die illustren Namen und ihre Argumente. Als diese dann nur zögerlich kamen, verlangte



Die Kampfpaarungen Franzen-Reutlinger, Peter Kuhn-Hanspeter Danuser (Verkehrsvereine), Daniel Eggli-Florian Hew (Gastronomie) und Klaus Kobjoll-Rolf Wismer (Hotellerie) waren schön zusammengestellt, taten sich aber nicht ernsthaft weh – wenn man von Daniel Eggli absieht, der die Sache erster nahm als abgemacht und Paul Reutlinger, der das Eingangs-votum Peter Kuhns zu persönlich nahm. Schweiz- (und SHV-)Fan Kobjoll stand nach seiner Lobeshymne über die Schweizer Hotellerie gar im falschen Lager und musste von Moderator Filippo Leutenegger an seine vereinbarte Pflicht zur Kritik erinnert werden. Vielleicht versucht man im SHV künftig, den Part Kobjolls selber zu übernehmen und sich positiv und schlagfertig in Szene zu setzen...



Inhaltlich gibt es über diese «Arena» in einer Tourismus-Fachzeitung wenig zu rapportieren. Die Argumente sind bekannt, eine Klärung erfolgte jedoch nicht. Das Publikum konnte sich von dieser etwas zerfahrenen Expertendiskussion nicht betroffen fühlen, zu wenig klar war die Botschaft auf beiden Seiten. Während Franzen dem Schweizer Tourismus «erstklassige Qualität» attestierte, aber ihm die Fähigkeit absprach, sie zu vermarkten, waren sich alle anderen (die Qualitätsdeklarationen unterschrieben oder Qualitätsprogramme aufgelegt hatten), einig, gerade hier be-

mochte Leutenegger der zu breit angelegten Diskussion keine klare Richtung mehr zu geben. Fast hätte er auch Landschaftsschützer Raimund Rodewald vergessen, der einige zündende Gedanken mitgebracht hatte, auf die dann aber nicht mehr eingegangen wurde.

Fragen muss man sich, welches Bild der Schweizer Tourismus beim zahlreichen Publikum (430 000 Zuschauer) abgab. Wie in der Politik kennen sich alle Exponenten und sind meist per Du. Duell zwischen Freunden wie Franzen und Reutlinger können nicht ganz ernst genommen werden. Die Runde war laut Leutenegger interessant und auch «lustig» – in den Augen der Öffentlichkeit ein deutliches Zeichen dafür, dass sich diese Branche wohl kaum in einer «Krise» befindet und darum auch keiner Anteilnahme bedarf. Solange man über Schnitzel und Pommesfrüts, Lächeln und den «Traum» einer vom Tourismus begeisterten Bevölkerung spricht und so an den tieferen Ursachen vorbeiredet, kann aus einem Imagegewinn für die drittgrösste Exportbranche der Schweiz nichts werden. Interessant dürfte in diesem Licht die parlamentarische Diskussion über den Tourismusbericht des Bundesrates werden, wo sich dann auch Politiker zu diesem Thema äussern dürfen – und sollen! Andreas Netze

PS. Wer Spass an den terribles simplificateurs des Schweizer Fernsehens hat, schaltet sich am 15. Februar in das «Kassensturz-Special» ein, wo es um den Vergleich Schweiz (Adelboden) – Österreich (Gaschurn) geht.

Wigra-Wetterbilder

Topin neu auf Internet

Mit den vom TV bekannten Topin-Wetterbildern und einem stark erweiterten Tourismus-Infoangebot geht die Zürcher Firma Wigra auf Internet. Folgende bieten mehr Platz für touristische Informationen und Angebote.

Bis zur Jahrtausendwende sollen sich etwa 500 Millionen Menschen über Internet Informationen beschaffen. Diese Entwicklung nutzt die Wigra, um zu den bestehenden Topin-Wetterbildern im TV zusätzlich ein Tourismus-Informationssystem auf Internet zu schaffen. Anstelle der bisher schwerwichtig aus dem Alpenraum stammenden TV-Wetterbilder sollen auf Internet Wetterbilder von Stationen aus der ganzen Welt präsentiert werden, allerdings ist die Anzahl dieser Stationen noch gering.

So funktioniert Topin-Internet

Die Topin-Anlage, bestehend aus Kamera, Computer und Telefon-Modem wird im Gelände montiert. Der Computer übermittelt automatisch alle 30 Minuten Bild und Text an die Computerzentrale in Zürich. Das aktuelle Bild und eventuelle Textänderungen gehen nach Empfang in Zürich innerhalb von drei Minuten auf den Internet-Rechner und/oder auf den Computer bei den angeschlossenen TV-Anstalten. Diejenigen Verkehrsvereine, die ihre Wetterbilder bis anhin im Topin-TV senden liessen, besitzen die nötige Infrastruktur bereits. Auf Internet können die Verkehrsvereine ausführlicher informieren als im kleinen Textfeld zu den Wetterbildern. Wigra will weitere Folgebilder von Hotels, Restaurants, Bahnen, Erlebnisbädern und anderen Tourismus-Anbietern aus der entsprechenden Region akquirieren. Falls eine e-mail Adresse vorhanden ist, kann der Anbieter auch Mitteilung oder Buchungen entgegennehmen.

Goms Tourismus

Zuerst muss das Dach entstehen

Die neue Organisation Goms Tourismus soll in zwei Etappen realisiert werden. Zuerst wird der Dachverband geschaffen und innert drei Jahren werden die örtlichen Verkehrsvereine aufgelöst und integriert.

GERMAN ESCHER

«Noch fehlt die Aufbruchstimmung», sagte Bernhard Imoberdorf, Sekretär des Gemeindeverbandes Goms und Mitglied der Initiativgruppe. Die Idee, die bestehenden drei Tourismusorganisationen und 13 Verkehrsvereine in einen Dachverband zu integrieren, wird offiziell überall unterstützt, doch viele verfolgen die Entwicklung mit Skepsis. Gottfried F. Künzi, Direktor des Schweizer Tourismusverbandes, erinnerte die Gommer daran, dass die Konkurrenz von Ulrichen nicht Oberwald oder Münster, sondern

das Bündnerland, Österreich oder Südtirol sei. Um in diesem Konkurrenzkampf zu bestehen, ist die Schaffung einer regionalen Marke wichtig. Hier hat das Goms laut Künzi «den gewaltigen Vorteil, einen guten, griffigen und kurzen Namen zu haben, der im Inland bekannt ist.» Der STV-Direktor glaubt, dass der Schweizer Tourismus erst am Anfang einer Welle von neuen Kooperationen steht. Natürlich habe eine solche Konzentration zur Folge, dass einige Chargen und Posten verschwinden. Aber im heutigen globalisierten Tourismus müsse der Blick weiter gehen als bis zum nächsten Kirchturn. «Wie wertvoll eine regionale Tourismusorganisation sein kann, lehnt Leuz Blunschli, Hoteller und Gemeindepräsident in Saanen, dar, wo 1983 ein ähnlicher Dachverband entstand. Erst vor vier Jahren wurden auch die örtlichen Verkehrsvereine aufgelöst. Gerade da sieht Blunschli Vorteile: Die einzelnen Ortsvereine können sich auf die Anliegen des Ortes konzentrieren, seien effizienter, schneller und motivierter.

Verband statt Vereine

Von den Erfahrungen der Berner Oberländer wollen jetzt auch die Gommer profitieren. Die Kerngruppe unter der Führung von Peter Kühler schlägt ein zweistufiges Vorgehen vor. In einem ersten Schritt soll die bestehende regionale Tourismusorganisation in eine einzige zusammengeführt werden. In der zweiten Stufe sollen dann innert drei Jahren die 13 örtlichen Verkehrsvereine in ihrer heutigen Form aufgelöst und in den Verband integriert werden. Die örtlichen Verkehrsvereine werden jedoch weitergeführt. In jeder Gemeinde bestünden auch weiterhin Ortsvereine, die über ein eigenes Budget verfügen und so unabhängig arbeiten können. Anfangs März wird die neue Organisationsform vorgestellt. Die Gründung der neuen Tourismusorganisation «Goms Tourismus» soll bis Mitte Juni erfolgen.



Noch wird die Kooperation nicht im ganzen Goms unterstützt. Foto: zvg

REKLAME

Tou- rism- us

Auch in Ihrer Branche schläft die Konkurrenz nicht.

Lassen Sie sich nicht die Tour vermasseln.

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



Geschäftszentrum IVA AG für internationale Werbung, Mühlebachstrasse 43, 8032 Zürich, Tel. 01/251 24 50, Fax 01/251 27 41
Filialen Pré-du-Marché 23, 1004 Lausanne, Tel. 021/647 72 72, Fax 021/647 02 80
Giacommettistrasse 96, 7006 Chur, Tel. 081/24 69 24, Fax 081/24 61 38
Via Pico 28, 6906 Lugano-Cassarate, Tel. 091/52 66 84, Fax 091/52 45 65



Schweizer Hotelier-Verein
Weiterbildung

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

74906/84735

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

ENGLISCH LERNEN IN AUSTRALIEN

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

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

71805/328405

IHR ERFOLG LERNE ENGLISCH IN ENGLAND

An der **EFA International School**
90 Min. von London, direkt am Meer.
Spezial-Rabatte 1996
Fragen Sie jetzt:
Telefon 041 240 48 86
Fax 041 240 53 77
Kostenlose Beratung:
Frau I. Herzog, St.-Karl-Str. 54
6004 Luzern

P 82476/34304

Karriere im Gastgewerbe?

Machen Sie jetzt das

Hotelfachschul-Diplom

Sie lernen zu Hause, in Ihrer Freizeit, ohne Verdienstaussfall. Hochentwickelter Fernunterricht ermöglicht Ihnen eine umfassende Ausbildung im Hotel- und Restaurationsgewerbe bis zum krönenden Abschluss, dem Hotelfachschul-Diplom.

Es geht ganz einfach: Der ganze Lehrstoff wurde von ausgewiesenen Fachleuten in Form von leichtverständlichen, sorgfältig aufgearbeiteten und abwechslungsreichen Anleitungen schriftlich dargelegt. Sie erhalten monatlich eine Anzahl Lehrstoffeinheiten, die Sie in aller Ruhe durcharbeiten. Sollen Sie einmal zusätzliche Fragen haben, können Sie unsere freundlichen Dozenten jederzeit telefonisch oder schriftlich kontaktieren. Am Ende jedes Heftes finden Sie Aufgaben, die Sie lösen und uns zur Korrektur einsenden. Um dann das begehrte Hotelfachschul-Diplom zu erhalten, legen Sie am Schluss des Kurses eine Prüfung unter Aufsicht von Experten ab.

Beginnen Sie jetzt mit dem Aufbau Ihrer Karriere. Der gesamte Lehrgang dauert insgesamt 3 Jahre. Er darf aber auch schneller absolviert (z.B. in 2 oder 1 Jahr) oder vorzeitig gekündigt werden. Das monatliche Kursonorar beträgt nur Fr. 249.-.

Verlangen Sie mit untenstehendem Gutschein die Studienbroschüre, die Sie über den Kursablauf detailliert informiert. Gleichzeitig erhalten Sie die erste Monateinheit als Schnupperperfektion. Sollte Ihnen die Ausbildung nicht zusagen, retournieren Sie uns die Hefte einfach innert 10 Tagen, und der Fall ist für Sie erledigt.

Wir garantieren Ihnen, dass Sie alle Unterlagen gratis und unverbindlich erhalten. Als Dank für Ihr Interesse an einer sinnvollen Weiterbildung legen wir Ihnen erst noch ein praktisches Geschenk bei.

Neue Hotelfachschule Zürich

(Unter Leitung und Mitwirkung von dipl. Hoteliers-Restaurateuren SHV und staatl. Gastgewerbefachlehrern)
Räffelstr. 11, 8045 Zürich, Tel. 01/461 03 60, Fax 01/463 53 15

GUTSCHEIN

für kostenloses Probestudium und Geschenk
Ja, ich möchte Karriere machen und das Hotelfachschul-Diplom erwerben. Senden Sie mir deshalb bitte per Post die illustrierte Kursbroschüre und mein Geschenk (beides darf ich auf jeden Fall behalten) sowie das instruktive 1. Monatspensum als unverbindliches und kostenloses Probestudium. Sollte ich, nach eingehender Prüfung der Unterlagen, den Kurs nicht absolvieren wollen, retourniere ich die Hefte kommentarlos innert 10 Tagen, und der Fall ist für mich erledigt. Andernfalls mache ich definitiv mit und bleibe Kurs Teilnehmer für 3 Jahre. Ich darf den Kurs auch schneller absolvieren oder vorzeitig kündigen (mit dreimonatiger Frist am Ende eines Kursjahres). Das monatliche Kursonorar beträgt nur Fr. 249.-, ich bezahle es monatlich mit Einzahlungsschein, den Sie mir schicken.

Name Vorname
Strasse PLZ/Ort
Schulbildung Geb.-Datum
Ort und Datum
Unterschrift 164
(bei Jugendlichen des gesetzlichen Vertreters) Kein Vertreterbesuch

Richtig inserieren:

- Einwandfreie Manuskripte helfen Fehler zu vermeiden.
- Schicken Sie uns deshalb Ihre Aufträge maschinengeschrieben zu.
- Bitte teilen Sie uns die Grösse Ihres Inserates sowie die Logo-Kundennummer mit (falls vorhanden).

hotel + tourismus revue
Anzeigenverwaltung
Postfach
CH-3001 Bern
Telefon 031 370 42 22
Telefax 031 370 42 23



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

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

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

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

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

Ecole hôtelière SSH de Lausanne
021 785 11 11
Höhere Gastronomie Fachschule SHV Thun
033 21 55 77
SHA Hotel Management School «Les Roches» Bluche
027 41 12 23

Wir suchen Hotelmobiliar

aus Liquidation: Betten mit Inhalt, Lampen etc. (keine Küchenartikel). Barzahlung. Transport nach Absprache.
Telefon 091 649 75 80, G. Huber.
82383/225851

GESUCHT FÜR DIE 41. ODER 42. WOCHE 1997 IRGENDWO IN DER SCHWEIZ LAGERMÖGLICHKEIT FÜR ETWA 100 PERSONEN MIT DEZENTRALEN KÖCHEN FÜR CA. 10 GRUPPEN, WERKRÄUME UND GEMEINSCHAFTSRAUM
TEL. 01/632 2047

Gesucht für Einrichtung Pfadi-Heim: Komplettes Geschirr-Service
inkl. Gläser und Besteck für ca. 50 - 60 Personen, sowie Küchenutensilien (Pfannen, Schüsseln, Kochbesteck etc.). Möglichst günstig oder gratis aus Hotel/Restaurant-Schliessung oder Erneuerung des Services. Die Ware sollte in gutem Zustand sein und kann abgeholt werden.
Jaqueline Hodel, Winzrüti 21, 6319 Allenswinden
82444/35119

Weltneuheit! Depositäre gesucht.

Sie übernehmen exklusive in Ihrem Kanton Verkauf + Auslieferung von neuem Getränk an Rest., Hotel, Bar usw. Kein Privatkauflauf.
Sehr guter Verdienst, erf. Kapital ab Fr. 10 000.-
Anfragen an: COSMONOVA AG, Postfach, 3400 Burgdorf, Fax 034 23 00 10
82452/385137

Kl. Kaffee-Bar liquidiert:

Gr. Küchsch., Glasspühlm., Kühlvitr., Bartheke L: 1,65, B: 0,90, H: 1,10 (ideal auch für Privatküche), Bistro-Tische (2 eckig, 3 rund), 9 Barhocker, Glasvitr. H: 1,90, B: 0,85, T: 0,40 schwarz mit Wandspiegel. Div. Besteck, Gläser, Tassen, Stereo-Anl. mit CD/R/Tb. u.v.m. Verkauf bis 24.2.96. Alles neuwertig und preiswert.

Z. vermieten Ladenlokal

mit Kaffee-Bar u. evtl. mit Inventar
Telefon 072 72 88 08.
82484/385136

BAZAR

Bar-Fachschule Kaltenbach

Inhaberin: Michèle Galmarini
International ausgerichtete Fachausbildung mit Diplom-Abschluss der ersten Barschule der Schweiz.

Laufend Tages-, Nachmittags- und Abendkurse für Weiterbildung, Umschulung und Privat.
Kostenlose Stelleninformation.
Weinbergstrasse 37, 8006 Zürich
Tel. 01/261 00 66 (Mo-Fr 08.00-18.00 Uhr)
Name:
Vorname:
Strasse:
PLZ/Ort:



bewahrt Sie vor bitteren Enttäuschungen.

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.

81847/178047

Zu vermieten

Berggasthaus

mit 20 Betten, Restaurant und Saal 100 Sitzplätze sowie mit einer grosszügigen Gartenwirtschaft.

In schönster Wander- und Skitourenregion

Graubündens

suchen wir im Auftrag unseres Mandanten einen vielseitigen und initiativen Pächter, der mit viel Sorgfalt und Engagement den gutgeführten Gastbetrieb übernehmen will.

Wirtepatent ist nicht unbedingt erforderlich!

Auskunft erteilt
LINVER Hunger & Cie. Telefon 081 51 61 05
Treuhand & Immobilien Telefax 081 51 61 34
7205 Zizers

82443/385126

Südafrika – Kapstadt

Erstklassiges Speiserestaurant mit 120 Sitzplätzen + 80 Plätzen auf Terrasse, sehr gut eingerichtete Küche, beste Lage am Kap mit Aussicht aufs Meer und Berge, 45 eigene Parkplätze, volle Alkoholbewilligung-Lizenz und Lady's Bar krankheitshalber zu verpachten oder zu verkaufen an erfahrene Schweizer Fachleute.

Interessenten können sich melden unter Telefon oder Telefax 0027-24-852 75 84.

82458/385127



Preiswert zu verkaufen

Pavillon / Holzelementbau

mit einer Grundfläche von 650 m²

Das im Herbst 1991 nach dem Brand des alten Eisbahnhauses erstellte Provisorium (Restaurant mit 140 Plätzen, Küche, Büros, Garderoben, Nasszellen etc.) muss im September 1996, vor der Eröffnung des Neubaus, demontiert werden.

Dank der massiv gestalteten Bauweise und der sehr guten Isolation (10 cm Steinwolle) ist die Verwendung des Gebäudes – für Sportplätze, Baustellen, Berg-Restaurants etc. – auf einen längeren Zeitraum hinaus absolut gewährleistet!

Besichtigung jederzeit möglich.

Interessenten melden sich beim
Kur- und Verkehrsverein Davos
Promenade 67, 7270 Davos Platz
Telefon 081 415 21 21 / Telefax 081 415 21 14

82461/90021

GAZTROCONSULT

Wir empfehlen uns als kompetenter, neutraler und zuverlässiger Partner für

Inventar-Aufnahmen – Übergaben Objektannahmen – Liquidationen

für alle Gastgewerbe- und Hotelbetriebe im In- und Ausland. Auch im Express-Verfahren möglich.

Anfragen richten Sie bitte an:

GASTRO CONSULT, Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
Telefon 01 377 54 08, Fax 01 372 06 64

Eine Dienstleistung des Schweizer Wirtverbandes.



Zu mieten gesucht

Tea-Room

evtl. mit Alkoholausschank, in der Region Thun und Umgebung.

Offerten unter Chiffre T 670 an
Schaer-Annoncen, Rampenstrasse 1,
3602 Thun.

82384/198536

Zu verkaufen

Hotel im Salzkammergut (A)

Toplage, beste Auslastung (100 Betten)
Restaurant u.v.m., Seenähe, auch als Se-
nioren- oder Clubhaus bestens geeignet.

Offerten unter Chiffre 82386 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

82386/385114

Gelegenheit im Süden Spaniens Restaurant «Meson» zu vermieten

- mit Schauküche im Fenster
- Seewasseraquarium 1000 Liter mit lebenden Fischen, Hummern usw., im Restaurant
- voll eingerichtet
- 2 Bars, 42 Sitzplätze
- nachweisbar ganzjährig sehr gutes Geschäft
- am internationalen Jachthafen von Torrevieja, Alicante
- langjähriger Pachtvertrag, Abstandsumme erforderlich

Ideal für junges, ehrgeiziges Fach-Ehepaar!

Interessenten melden sich bitte bei
Herrn Karl-Heinz Rady, Mesón La Parilla, calle Orihuela 5, Torrevieja, Alicante 03180.

Telefon 0034 66 70 65 91.

75389/383762

Appenzellerland

Zu verkaufen

Gasth. «Marktplatz», 9100 Herisau.

Auf 1. Nov. 1996 im Kantonshauptort (16 000 Einwohner), Exkl. Gasthaus/Speiserestaurant. Das Haus ist 13 Jahre alt, besteht aus einem rustikalen Raum (44 Plätze) und einem Raum im Louis Philipp-Stil (40 Plätze), 6 Gästezimmer (10 Betten), 3 Angestelltenzimmer, eine Top-5-Zimmer-Wirtswohnung, 1 2-Zimmer-Wohnung, 1 1-Zimmer-Wohnung, zwei Doppelg. Gartenrestaurant (30 Plätze). Grosser Parkplatz, schöner Garten um ganze Haus, Haus und Garten in sehr gepflegtem Zustand.

Kaufpreis inkl. Inventar Fr. 3,7 Mio. Fr.

Offerten an Elise Mettler, Bergstrasse 19, 9202 Gossau.

82376/385110

Superhaus

direkt am Wolfgangsee (A)

Zur Zeit als Gastbetrieb geführt (30 Betten), ausbaufähig für Wohnung, Hotel oder ähnliches.

Beste Lage / Liebhaberwert.

Offerten unter Chiffre 82385 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

82385/385114

Packen Sie die Gelegenheit!

Wir offerieren einer Frau mit Erfahrung im Barbetrieb die selbständige Führung eines Barbetriebes.

Für weitere Auskünfte:
Telefon 032 84 41 21

P 82478/82597

Aletsch/Bealp/VS

Blatten – Naters
Sommer- und Winterkurort

Zu verkaufen

2-Stern-Hotel

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

Gartenwirtschaft, Liegewiese, Park-
platz und Umschwing, Fr. 1,6 Mio.

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

P 79635/382373

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



Anzeigenschluss für Liegen- schafts- Inserate Donnerstag 17 Uhr

Zu vermieten (evtl. zu verkaufen) in schneesicherem Winter- und Sommer- Kurort SG mit Seminargeschäft

Neueres ****Hotel

mit hervorragender Bausubstanz, 70
Betten, alle Zimmer mit Bad, Fitness-
Center, Whirlpool, Sauna, zwei Restau-
rants, Sonnenterrasse mit Restaura-
tionsmöglichkeit, Piano-Bar, Seminar-
räume, Kegelbahn, geheizte Parkgarage,
grosszügige Direktionswohnung.
Termin: 1. Mai 1996. Übernahme des
Kleininventars und Warenlagers.

Solvente, an langfristiger Pacht interes-
sierte Bewerber melden sich unter
Chiffre 82375 bei *hotel + tourismus
revue*, Postfach, 3001 Bern.

82375/385109

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

– Lebhaften Restaurations- betrieb evtl. mit Saalgeschäft oder

– Grösseren Betrieb für Gemein- schaftsverpflegung (Personalrestaurant, Mensa usw.)

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

82202/347078

Wunderschönes Restaurant

zu verkaufen, 150 Plätze,
in Kaisersberg im Elsass bei
Colmar, sofort zu haben.

Hertzog Jean-Paul
11, rue Thomas, 6800 Colmar
Telefon 0033 89 41 41 17

82407/385117

Zu verkaufen im Berner Jura Hotel-Restaurant

- Sehr schön renoviert
- Speisesäle 35 + 40 Plätze
- Gartenwirtschaft 70 Plätze
- 5 Zimmer (10 Bett)
- Privatwohnung
- 3 Garagen, Stall für 3 Pferde
- Umschwing 5329 m²

Telefon 032 91 91 28

P 82479/137650

Ascona

Verkaufe altershalber Hotel (40 Betten)

in prima Zustand.

Chiffre 82011, *hotel + tourismus revue*,
Postfach, 3001 Bern.

82011/2100

Zu mieten (evtl. Kauf) gesucht

TEA-ROOM/Restaurant

im Grossraum Bern.

Kleininventar wird übernommen.

Telefon: 031 981 02 69.

81699/384787

Zu verkaufen

4-Stern-Top-Hotel

in Mittelbaden Schwarzwald
ung. 70 Zimmer Kongresshotel
Grosse Tanzbar – 2 Restaurants –
Terrasse in Schweizer Besitz.

Offerten unter Chiffre 82474 an
hotel + tourismus revue, Postfach,
3001 Bern.

82474/348821

Für eine neue, seriöse Idee suchen wir zur
Zusammenarbeit, in Miete oder zum Kauf:

Hotel, Gasthof, Kurbetrieb, Pension

oder entsprechendes Gebäude für analoge
Nutzung.

Grosse 8 bis 20 Zimmer
Vorzugsweise in der Region
Bodensee/Appenzellerland oder anderweitig.

Kontakte/Angebote unter Chiffre K 138-
762094 an Publicitas, Postfach 1360,
9102 Herisau

P 82445/44300

Cherchons

Bar, Pub ou Brasserie

bien situé, dans canton de Vaud.

Ecrire case postale 1463, 1001 Lausanne.

82389/385115

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.

82266/385086

A louer pour le 1er mai

Petit hôtel café restaurant

en Valais, zone touristique.

Téléphone 038 24 05 29.

P 82482/318906

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 chiffre V 028-40515 à
Publicitas, case postale 1471,
2001 Neuchâtel.

Hôtels à vendre

• Entre Lausanne et Genève
Hôtel de charme de 20 chambres,
restaurant, piscine

• A Lausanne
Hôtel-Restaurant 25 chambres

• A Montreux
Hôtel 30 chambres

• Valais central
Hôtel 40 chambres

Bureau Immobilier
ZBINDEN & BUHLER

1094 Paudex/Lausanne

Téléphone 021 791 65 11

P 82475/33946

Schweizer Hotelier-Verein Beratungsdienste

EINE NICHT ALLTÄGLICHE GELEGENHEIT!

In einem weltbekannten Kurort in der Schweiz, ver-
kaufen wir im Auftrag auf den 1. Dezember 1996 einen
*** – **** Hotelbetrieb mit Appartements.

Diese 15jährige im Chaletstil massiv gebaute Liegen-
schaft besteht aus

HOTEL, RESTAURANT, BAR, DISCO

Der zweisaisonale Betrieb weist folgende Kapazitäten
auf:

- Hotelrestauration mit ca. 120 Sitzplätzen
- Gaststube/Restaurant mit ca. 130 Sitzplätzen
- 40 Hotelappartements mit ca. 100 Betten
- Exklusive Sonnenterrasse mit ca. 80 Sitzplätzen
- Hotelbar mit ca. 22 Sitzplätzen
- Disco mit ca. 250 Sitzplätzen

Diverse Seminarräume, Fitnessräume, ein Hallenbad
sowie eine Einstellhalle mit 55 Autoparkplätzen runden
das Angebot ab.

Einem fundiert ausgebildeten Gastgeber-Paar mit Er-
fahrung in ähnlicher Position bietet dieser Betrieb eine
echte Herausforderung in jedem Bereich der Betriebs-
führung.

Geeignet auch für Investoren, die selber ein Apparte-
ment bewohnen möchten und gerne auf die Annehm-
lichkeiten einer Hotelinfrastruktur zurückgreifen.

Eigenkapitalbedarf: mind. 1,5 Mio Franken.

Schriftliche Anfragen und Bewerbungen mit den übli-
chen Unterlagen nimmt gerne entgegen.

Jürg Zumkehr
Schweizer Hotelier-Verein
Monbijoustrasse 130,
Postfach, 3001 Bern
Telefon 031 370 43 40
Fax 031 370 44 44

82520/84735

Faxsystem für die Geschäftshotellerie

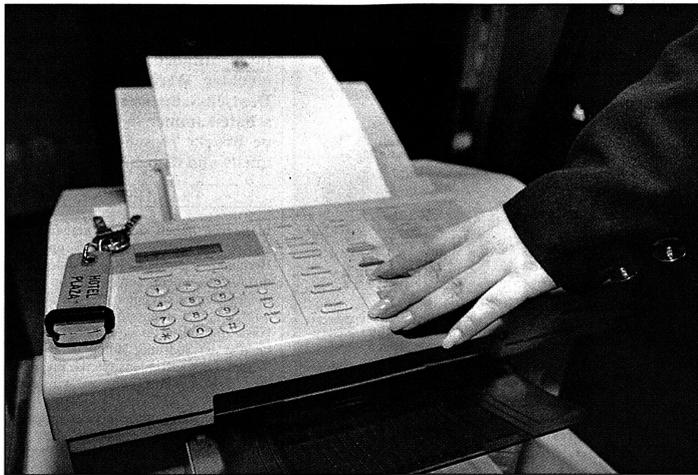
Gebührenfalle oder zukunftssträchtige Idee?

Was «Focus» in Deutschland Ende letzten Jahres aufgriff, sorgt auch in Schweizer Hotels für Diskussionen: Wie verrechnet der Hoteller dem Gast ein- und ausgehende Faxsendungen? Sind die Faxgebühren zu hoch und lohnt sich gar ein spezielles Faxsystem für die Hotellerie?

BETTINA MUTTER

Unter dem Titel «Melken im Hotel» prangerte das Münchner Nachrichtenmagazin «Focus» die Faxgebühren deutscher Nobelunterkünfte als «Gebührenfalle» an. Die Hoteliers in Deutschland verteidigen die Gebühren als Entgelt für eine Dienstleistung, die auch ihren Preis haben dürfe. «Focus» aber redet von «wahnsinnig hohen Gebühren» und dem «grossen Abkassieren». Denn Furore macht in Deutschland das System «InnFax», das Hotels Faxgeräte für jedes Zimmer und ein eigenes System mit geheimen Rufnummern zur Verfügung stellt, die nach Abreise des Gastes wieder gelöscht werden.

«InnFax»: Auftakt in der Schweiz
In der Schweiz hat InnFax erst im Hotel Du Rhone in Genf Einzug gehalten: Eric Glatfelder, Marketing und PR-Verantwortlicher im «Du Rhone», zeigt sich vom Konzept überzeugt: «Wenn einer unserer Kunden seine Faxmeldung gar nicht oder nicht rechtzeitig bekommt, ist das immer eine Katastrophe. Mit InnFax können wir das vermeiden.» Wolfgang Stahl, deutsche Telekom: «Viele grosse, international arbeitende Hotelketten haben sich für den Einsatz dieses Systems entschieden und machen InnFax damit zu einem Service mit Zukunft.» Laut Stahl ist «InnFax» bereits in den USA, in Kanada, Japan, Hongkong, Singapur, Indonesien, Australien, Deutschland, Grossbritannien, Schweden und Norwegen tätig. Weltweit sind zur Zeit über 30 000 Hotelzimmer mit InnFax-Geräten bestückt worden. In der Schweiz erhofft man sich etwa 1000 Hotelzimmer im ersten Jahr. Angepöbelt werden vor allem Betriebe mit 50 bis 100 Zimmern. Bei Hilton Corporation werden zur Zeit sogar umfassende «Online»-Dienstleistungen getestet mit PC, Fax, Drucker und Kopierer in einem Gerät. Tests sollen bald auch in Europa anlaufen, eventuell sogar in der Schweiz.
Anders als in Deutschland rechnen die meisten Schweizer Hotels für ihr Faxgerät an der Réception in der Regel nicht mittels Übermittlungsgebühr ab, sondern erheben entweder eine hausinterne Grundtaxe oder berechnen der Einfach-



Diskretes Faxen ins Hotelzimmer und vom Hotelzimmer aus: Auf Knopfdruck wird die persönliche Faxnummer des Gastes programmiert. Für die Geschäftshotellerie sind dies neue Perspektiven, auch wenn die Höhe der Gebühren zur Zeit kritisiert wird.
Foto: Andreas Messerli

heit halber gleich einen festen Seitenpreis. In deutschen Novotels etwa kostet das Versenden eines Faxes durchschnittlich 0,70 DM pro Einheit. Die drei Schweizer Novotels handhaben es anders: für Faxe innerhalb der Schweiz fällt die Grundgebühr weg, eine Seite kostet 3 Franken. Für den europäischen Raum kommen 3 Franken Grundtaxe hinzu, für Verbindungen nach Übersee kommen zur

Grundtaxe von 3 Franken 5 Franken pro Seite hinzu. Doch nicht alle sind mit diesen Gebühren einverstanden: Die PTT-Telecom Schweiz kritisiert die Höhe der Faxgebühren in Schweizer Hotels. Ernst Zimmermann, Geschäftsführer des Hotels Arcadia al Lago (Treff Hotels Schweiz) mag die Klagen über hohe Faxgebühren gar nicht mehr hören und weist kehrwendend auf die Taxen, die

von der PTT für ihren PubliFax-Dienst abkassiert werden: «Im Vergleich zu den PTT sind die Hotels 24 Stunden für den Gast da. Dann darf es wohl einen Franken mehr kosten.» Die Telecom PTT verrechnet an ihren 2300 PubliFaxgeräten in der Schweiz eine Grundgebühr von 3 Franken und eine Seitengebühr von 2 Franken in der Schweiz, 3 in Europa und 4 bis 5 Franken in Übersee.

Kosteneinsparungen im Personalbereich

Ohne zusätzliche Verkabelung und Telefonleitungen werden die InnFax-Geräte auf dem Hotelzimmer installiert. Der Gast drückt beim Betreten des Zimmers einen Knopf und erhält eine nur für ihn während seines Aufenthalts gültige Nummer mit der Vorwahl 031 und den Anfangsziffern 688. Diese Nummer teilt er Geschäftspartnern und Kollegen mit, um diskret auf dem Hotelzimmer angefragt zu werden. Das Telefon aber hat immer Priorität: Wird der Hörer abgenommen, stoppt die eingehende Faxübermittlung, wird gespeichert und kann später abgerufen werden. Pro Minute ein- und ausgehende Faxzeit werden dem Gast mindestens 5 Franken plus eine Grundgebühr berechnet. Darin sind die Kosten fürs Geräte-Leasing und den Zentralcomputer, die Aufnahme des Hotellogos in die Begrüssungsseiten sowie die kostenlose Abrufmöglichkeit der zwei Wirtschafts-Faxnachrichten von «Wall

Street Journal» und «Yomiuri» enthalten. InnFax verlangt vom Hoteller eine monatliche Servicegebühr von 25 Franken, eine einmalige Installationsgebühr von 40 Franken pro Gerät und rechnet mit dem Hotel die Benutzergebühren ab (5 Franken pro Minute). Das Hotel wiederum spart Personalkosten in der Telefonzentrale sowie beim Austragen der Faxmeldungen ein. Peinliche Irrleitungen, wie es oftmals bei asiatischen Gästen vorkommt, werden vermieden. Ist dem Gast dieser Service zu teuer, kann er auf die herkömmlichen Faxmöglichkeiten des Hotels ausweichen. Bei der Abreise nennt der Hotelgast der InnFax-Zentrale sein nächstes Hotel oder er besitzt eine persönliche «Follow»-Faxnummer. Im ersten Fall erlischt die Nummer und wird während mehrerer Wochen nicht erneut vergeben. Alle eingehenden Meldungen werden gespeichert und sind später im neuen Hotel abrufbar.
GUYV

Hoteldienstleistungen kosten

Bernt Hvidt, Verantwortlicher für Verkauf- und Reservationssysteme bei den Mövenpik Hotels: «Dass zusätzliche Gebühren dem Kunden mitunter zuviel werden, kann ich durchaus verstehen.» Doch alle zusätzlichen Anfragen, die über ein normales Telefonnetz und eine Teilnehmervermittlungsanlage hinausgingen, «müssen bezahlt werden». Eric Glatfelder vom «Du Rhone» in Genf ist überzeugt, dass auch andere Schweizer Geschäftshotels den Schritt zum Fax-System machen müssen. Auch die Berechnung mit festen Seitenpreisen – innerhalb der Schweiz eine teure Angelegenheit – würde jenen Hoteliers zum Verhängnis, die oft Faxe nach weit entfernten Destinationen senden müssten. Deshalb werden im «Du Rhone» 5 Franken pro Minute plus die Grundgebühr verrechnet.
Mitarbeit: Georg Ubenauf, Thomas Vaszary

InnFax (Schweiz) AG, Postfach 1125, 8105 Watt (Adlikon bei Regensdorf) – InnFax (Deutschland) GmbH, Florastr. 15a, D-40667 Meerbusch, Telefon 0049 2132-93290, Fax 004 2132-932929.

HOT-TELL

In Pontresina droht der Abbruch der beiden Hotels Langard und Roseg. Wie einem Bericht in der «Bündner Zeitung» zu entnehmen ist, droht den beiden Hotels Langard und Roseg in Pontresina nach jahrelangem Seilziehen nun der Abbruch. Technisch wäre eine sinnvolle Sanierung der beiden Altbauten durchaus möglich. Es wurden aber keine Investoren gefunden, die bereit wären, die hohen Umbau- und Sanierungskosten der Altbauten zu übernehmen. Es habe sich gezeigt, dass Neubauten in jedem Fall weit geringere Investitionen und Betriebskosten nach sich zögen. Zur Zeit versucht die Bauherrschaft im Rahmen eines Quartierplanes auf dem Areal Wohnbauten und allenfalls ein kleines Hotel der 3-Stern- oder 4-Stern-Kategorie zu planen. Die Bündner Denkmalpflege würde den Abbruch der beiden Bauten bedauern, obwohl die beiden Hotelliegenschaften in keinem Schutzverzeichnis inventarisiert sind.

Bieler Hotellerie 1995 mit 0,7 Prozent Plus im Aufwind. Im vergangenen Jahr stieg die Zahl der Logiernächte in der Bieler Hotellerie entgegen dem gesamtschweizerischen Trend um 0,7 Prozent oder um 450 Übernachtungen. Diese Angaben gelten nur bis November, die Zahlen für den Dezember fehlen noch. Insgesamt wurden bis November 600 600 Übernachtungen registriert. Nach Ansicht von Samuel Kocher, dem Direktor des Verkehrsverbandes Biel-Seeland-Bielersée, ist das erfreuliche Ergebnis das Resultat einer verstärkten Markbearbeitung des Kongress- und Geschäftstourismus durch einen eigens zu diesem Zweck engagierten Akquisiteur.

Kein Aparthotel auf dem Belvédère-Areal in Interlaken. Laut einem vom Interlaken Gemeinderat für eine allfällige Baubewilligung in Auftrag gegebenen Gutachten ist auf dem südlichen Belvédère-Areal nur der Bau eines Hotels möglich. Die Besitzerin des Areals, die Belvédère AG Interlaken steht mit der Hapimag, sie vermietet Ferienwohnungen, als potentielle Investorin in Kontakt. Weil die Nutzung der Parzelle für die Parahotellerie nicht zonenkonform sei, falle der Bau eines Aparthotels ausser Betracht. Das Gutachten kommt weiter zum Schluss, der Lage am Interlaken Höhe wäre der Bau eines 4- oder 5-Stern-Hotels angemessen. Damit nun ein Projekt erarbeitet werden kann, das den Anforderungen der Baubehörde entspricht, sucht der Interlaken Gemeinderat nun das Gespräch mit der Hapimag.

Hotel-Imperium von Lukas Kunz bröckelt ab. Die hochfliegenden Pläne von Lukas Kunz mit seinen Heidi-Hotels, erlitten einen weiteren Rückschlag. Nachdem er sich vor einigen Monaten Knall auf Fall vom Hotel Chesa Rustica auf der Lenzerheide trennen musste, steht jetzt auch das Hotel Splügen in Thuis zum Verkauf. Dieses hatte Kunz 1993 für vier Millionen Franken von der Appenzeler Kantonalbank übernommen. Im Gegensatz zu den anderen Heidi-Hotels gehört das Hotel Splügen zur Konkursmasse der sich in Nachlassliquidation befindenden Gebrüder Kunz Metzgerei AG in Bilten. Der für die Abwicklung des Konkursverfahrens eingesetzte Sachwalter versucht nun, das auf 3 Millionen Franken geschätzte Hotel Splügen in Thuis an den Mann zu bringen. Noch gibt es keine Interessenten für das Objekt am Eingang zur Viamala. Bis zu einer möglichen Handänderung soll das Hotel Splügen durch den seit zwei Jahren tätigen Geschäftsführer Heinz Lüthi weitergeführt werden.

Zürcher Hotel Europe soll versteigert werden. Gemäss dem «TagesAnzeiger» soll das traditionsreiche 4-Stern-Hotel Europe in Zürich am 18. April zwangsversteigert werden. Dies auf Begehren der Hypothekbank als Grundpfandgläubigerin. Auf der Liegenschaft lasten Grundpfandschulden von insgesamt rund 4,4 Millionen Franken. Das Betriebsamt schätzt den Wert des 40-Zimmer-Hotels auf 6,9 Millionen Franken. Das Grundstück ist Eigentum der Blank & Co., welche das Hotel auch betreibt. Die Liegenschaft soll ohne Inventar versteigert werden. Über die Übernahme des Inventars mit zum Teil wertvollen Antiquitäten müssen sich Interessenten direkt mit der Eigentümerin einigen.

Faxgebühren in Schweizer Hotels

Name	Faxgebühren (in Sfr.) eingehend	ausgehend
Atlantis Sheraton, *****, Zürich, 165 Zimmer	keine	Übermittlungskosten plus rund 20%
Hotel Zürich, *****, 190 Zimmer	keine	CH: 1. Seite 2.–, folgende 1.– EU: 1. Seite 5.–, folgende 3.– USA: 1. Seite 9.–, folgende 5.–
Ascot, ****, Zürich, 73 Zimmer	keine	CH: 1. Seite 3.–, folgende 1.– EU: 1. Seite 5.–, folgende 3.– USA: 1. Seite 9.–, folgende 5.–
Central Plaza, ****, Zürich, 98 Zimmer	keine	CH: 1. Seite 4.–, folgende 2.– EU: 1. Seite 6.–, folgende 2.– USA: 1. Seite 8.–, folgende 4.–
Bellevue Palace, *****, Bern, 145 Zimmer	keine	Kein Seitenpreis: Übermittlungszeit plus Hotelzuschlag Fr. 20.– Übermittlungsgebühr
Hotel Bristol *****, Hotel Bären, ****, Bern, 57/92 Zimmer	keine	nach Übermittlungszeit plus Grundtaxe Je höher der Übermittlungsbetrag, umso kleiner der Zuschlag.
Hotel Savoy, ****, Bern, 56 Zimmer	keine	CH: 1. Seite 4.–, folgende 2.– EU: 1. Seite 6.–, folgende 3.– (kommt auf das Land an) USA: 1. Seite 8.–, folgende 5.–
Hotel Arcadia al Lago, ****, Locarno, 90 Zimmer	keine	CH: 1. Seite 5.–, folgende 2.50 EU/USA: 1. Seite 8.–, folgende 4.50
Hotel Davos Face, ***, Davos, 50 Zimmer	keine	Verbindungsgebühren plus 25%
Kongress Hotel Davos ****, Davos, 80 Zimmer	keine	CH: 1. Seite 4.–, folgende 2.– EU: 1. Seite 5.–, folgende 3.– USA: 1. Seite 6.–, folgende 4.–

Quelle: htr

Faxgebühren der 17 Grossen Deutschlands

Hotel	Zahl der Häuser	Faxstandort	Faxgebühren (in DM) eingehend	ausgehend
Arabella	11	teilw. Komfort-, Businesszimmer	keine	1/Einheit
Astron	15	Zimmer-Leihfax	keine	30–60 + 0.70–1/Einheit
Choice	29	Réception	keine	0.70/Einheit
Dorint	50	Réception; Zimmer-Leihfax	keine	0.60–0.80/Einheit
Formule-1	23	kein Telefon ohne Fax	entfällt	entfällt
Holiday Inn	55	Réception, teilweise Zimmer	keine	Réception: 3–5 + 0.70–1/Einheit Zimmer: 0.50/Einheit
Iris / Arcade	44	Réception, teilweise Zimmer	keine	0.70/Einheit
Maritim	41	Réception,	2–5 pro Fax	0.70–1.20/Einheit
Mercure / Altea	21	Réception, teilweise Zimmer	keine	2 + 0.70–1/Einheit
Novotel	33	Réception	keine	0.70/Einheit
Queens Moat	38	Réception, teilweise Zimmer	keine	5 + 0.70–1.20/Einheit
Ramada	25	Réception, Business-Center, teilweise Zimmer	keine	0.70/Einheit bis 5 + 0.90/Einheit
Senator	32	Réception, Zimmer-Leihfax teilweise Zimmer	auf Zimmer Récep.: 5 + 0.95/Einheit; bis 7.50 pro Min.	Zimmer: bis 7.50 + 0.95/Einheit
Travel	23	Réception	keine	0.70–0.80/Einheit
Treff	43	Réception, Zimmer-Leihfax, Modem	keine	0.70–1 pro Einheit

Quelle: Focus/htr (Zahlen Herbst 1995)

Hotel Schweizerhof, Lenzerheide



Im grosszügig renovierten «Schweizerhof» auf der Lenzerheide wurde der Charme der guten alten Zeit wieder zum Leben erweckt. Die Fassade und der Hotelschriftzug wurden an Hand von alten Fotos rekonstruiert. Fotos: Franz Spanny

Mutig in die Zukunft investiert

Mit der Sanierung des aus dem Jahre 1913 stammenden Hotelteils hat das Hotelier-ehepaar Andreas und Claudia Züllig eine neue Ära im 4-Stern-Hotel Schweizerhof Lenzerheide eingeleitet. Es entstanden 32 neue Hotelzimmer, zusätzliche Ladengeschäfte, eine Café-Bar und ein Restaurant. Zudem wurde ein neuer Wellnessbereich mit Erlebnisbad geschaffen. 9 Millionen Franken hat dieser Schritt in die Zukunft gekostet.

FRANZ SPANNY

Seit Oktober 1991 wirkten Andreas und Claudia Züllig als erfolgreiches Direktions-ehepaar im «Schweizerhof» auf der Lenzerheide. Im April 1995 erwarb Andreas Züllig von der Schweizerischen Bankgesellschaft die Aktienmehrheit der neuen Besitzergesellschaft Holesa AG. Er ist Delegierter des Verwaltungsrates, dem ferner Jan Ruska als Präsident und Hans-Rudolf Meier als Mitglied angehören. Züllig war sich von vornherein klar darüber, dass sich eine markante Verbesserung der Betriebsstruktur aufdrängte. Der Um- und Ausbau 1913 erbauten Hotelteils und die Totalrenovierung des vor 30 Jahren erbauten Hallenbades wurden vor einem Jahr beschlossen und an die Hand genommen.

«Zum Teil wurde fast schneller gebaut als geplant», stellt Andreas Züllig rückblickend fest. Bausünden aus den 70er Jahren wurden eliminiert und der Altbau bis auf das Treppenhaus und die Aussenmauern ausgekernert. In den 32 neu geschaffenen Zimmern wurde der Charme der «guten alten Zeit» so weit wie möglich wieder zum Leben erweckt, wobei zum Beispiel die alten Lärchenparkettböden ausgebaut, geschliffen und von Fachleuten wieder eingebaut wurden. «Wo immer möglich, wurde die alte Bausubstanz erhalten oder renoviert», versichert Andreas Züllig. Dies geschah auch bei der Einrichtung des neuen Restaurants Allegra. «Wir hatten das Glück, die seit zwanzig Jahren in Malix ausgelagerte alte Arvenstube wieder aufzufinden und haben dieses aus der Jahrhundertwende stammende Juwel wieder an seinem ursprünglichen Standort eingebaut.»

Nun eigene Hotelzimmer

Der Anfang der 70er Jahre als Spekulationsobjekt realisierte Neubau des «Schweizerhofs» erfolgte als Aparthotel. Die Unterkünfte gingen in private Hände über und standen dem eigentlichen Hotelbetrieb nur dann zur Verfügung, wenn sie der Eigentümer selbst nicht benötigte – das war meist in den Zwischensaisonen. «Wir waren vorwiegend als Zimmerververwalter tätig und hatten praktische keine eigenen Hotelzimmer», erinnert sich Andreas Züllig mit ungenuten Gefühlen. Jetzt verfügt das 4-Stern-Haus über 32 eigene Hotel-

zimmer, die bisher sehr gut ausgebaut sind.

Neue Café-Bar und Erlebnisbad

In Rekordzeit entstanden auch eine neue Café-Bar, die Hotelloobby wurde komplett umgestaltet und eine Ladenpassage realisiert. Und aus dem in die Jahre gekommenen Hallenbad wurde ein Erlebnisbad mit Nobelgrotte, Wasserfall, Sprudelliegen, Bio-Sauna, Finnische Sauna und Dampfbad. Das Angebot des «Schweizerhofs» wurde so den Bedürfnissen der Gäste angepasst. Mit diesem Angebot liegt er auch in schneebarer Zeit oder bei Schlechtwetterperioden richtig. Dass sich unternehmerischer Mut und Zukunftsgläubigkeit lohnen, hat sich erfreulicherweise sehr schnell gezeigt. «Die Buchungen für diesen Winter sind bei uns sehr gut», kann Andreas Züllig mit Genugtuung feststellen.

Zahlen und Fakten

Jahresumsatz: 7 Millionen Franken. Davon 4,5 Millionen im F&B Bereich.
Auslastung: rund 80 Prozent
Investition: 9 Millionen Franken
Kapazität: 32 Hotelzimmer mit 70 Betten
85 Appartements mit 180 Betten. Zunahme der Logiernächte nach dem Um- und Ausbau im Dezember um 23 Prozent, im Januar um 8,5 Prozent. Für Februar und März bereits sehr guter Buchungsstand. FS

Rhein-Hotels Sedrun

Sedruner locken Gäste vom Niederrhein an die Rheinquellen

Die unlängst gegründeten Rhein-Hotels Sedrun bleiben am Ball. Nach der auf eigene Faust organisierten Teilnahme am RDA in Köln schlugen nun kürzlich zwei ihrer Mitglieder mit einem gezielten Werbeauftritt bei der Deutsch-Schweizerischen Wirtschaftskammer in Düsseldorf eine Brücke zwischen der Rheinquelle und dem Niederrhein.

FRANZ SPANNY

In Sedrun haben sich im vergangenen Herbst innovative Hoteliers und die Bergbahnen zu den «Rhein-Hotels Sedrun» zusammengeschlossen, um durch gemeinsame Aktivitäten und ein neu entwickeltes Verkaufsförderungskonzept Gäste für Sedrun zu gewinnen. Die Auslastung der Sedruner Hotels ist zwar im Winter stets zufriedenstellend, im Sommer lässt sie aber sehr zu wünschen übrig.

«Man darf nicht auf die Gäste warten, man muss zu ihnen gehen», war die Devise des gut organisierten Werbeauftritts von zwei Sedruner Rhein-Hotels in Düsseldorf. Marlis und Rainer Sewes-Deurtins vom Hotel Oberalp und Carli und Marlis Deurtins-Bass vom Hotel La Val vermittelten den Mitgliedern der Deutsch-Schweizerischen Wirtschaftskammer in Düsseldorf einen Eindruck davon, was das Gebiet rund um die Quellen des Rheins alles zu bieten hat. Im Mittelpunkt stand dabei ein Gourmet-Festival mit Bündner Spezialitäten wie Gerstensuppe, Capuns-Grischuns (aus Sedrun mitgebracht), Filet vom Bündner Milchkalb und Tujetscher Alpkäse. Dazu wurden Weine aus der Bündner Herrschaft serviert.

Kleines, aber sehr gut angekommenes Detail: jede Speisekarte zierte ein kleiner

Bergkristall, den man mit nach Hause nehmen konnte. Zwischendurch wurden mit einem Video die Schönheiten Graubündens gezeigt. In unaufdringlicher Art lagen sowohl Prospekte als auch die Rezepte der servierten Bündner Gerichte auf.

Richtige Zielgruppe gefunden

Nach Meinung des ebenfalls anwesenden schweizerischen Generalkonsuls Rolf Schaufelbühl haben die Sedruner Hoteliers mit der Deutsch-Schweizerischen Wirtschaftsvereinigung die richtige Zielgruppe angesprochen: «Das sind Leute, die sich einen Ferienaufenthalt in der Schweiz leisten können.» «Wir müssen den Menschen am Niederrhein die Rheinquellen touristisch viel besser verkaufen, denn dieses Potential ist noch lange nicht ausgeschöpft», meint der Sedruner Hotelier Rainer Sewes.

Es sei mit dieser Aktionen darum gegangen, den Menschen vom Niederrhein aufzuzeigen, dass es sich lohnt, das Gebiet der Rheinquellen kennenzulernen. Dies besonders in Nordrhein-Westfalen, mit seinen 16 Millionen Einwohnern.

Breite Unterstützung

Die Initiativen Sedruner Hoteliers fanden bei ihrem Werbeauftritt in Düsseldorf wirkungsvolle Unterstützung durch Chris Heiz, Geschäftsführer der Swissair in Nordrhein-Westfalen. Anne Dehler von Schweiz Tourismus und Volker Roehrbein, den Generaldirektor des Swissotel Düsseldorf-Neuss, in dessen Räumen der Anlass stattfand. Nicht zuletzt aber durch die vom Schweizer Rolf Schaufelbühl präsidierte Deutsch-Schweizerische Wirtschaftsvereinigung in Düsseldorf, die sich die Förderung der wirtschaftlichen und kulturellen Beziehungen zwischen der Schweiz und Deutschland zum Ziel gesetzt hat.



Konnten sich über einen gelungenen Werbeauftritt von Sedrun in Düsseldorf freuen: (v.l.n.r.) Chris Heiz, Swissair-Geschäftsführer, sowie Marlis und Carli Deurtins vom «La Val» und Marlis und Rainer Sewes vom «Oberalp».

Foto: Franz Spanny

GASTRECHT

Wirtin und Gast redeten nicht dieselbe Sprache

Am frühen Morgen bezahlt Herr S. an der Réception eines Gasthofes seine Rechnung. Er bekommt keine Quittung. Die Ferien sind zu Ende. Er will mit seiner Familie in sein Heimatland zurückreisen. Fünf Minuten später beschuldigt in die Gastwirtin, die Rechnung nicht bezahlt zu haben. Herr S. spricht englisch, die Gastwirtin nur italienisch.

URS MANZ

Der Fall

Die Beschwerde von Herrn S. aus Übersee gelangte via Schweizer Botschaft an die Ombudsfrau des Schweizer Hotelier-Vereins. Die Familie S. übernachtete im kleinen Gasthaus in S. Am nächsten Morgen bezahlte Herr S. das Zimmer in bar. Von der Réception erhielt er aber keine Quittung. Danach verpackte die Familie ihr Gepäck in das bereitstehende Auto. Kurz vor der Abfahrt eilte

die Gastwirtin wild gestikulierend herbei. Sie beschuldigte die Familie S., sie habe das Zimmer nicht bezahlt. Es wurde heftig diskutiert, ohne dass die beiden Parteien aufeinander eingingen. Herr S. sprach englisch, die Gastwirtin italienisch. Sie drohte damit, die Polizei zu holen. Damit war Herr S. einverstanden.



den, allerdings deshalb, weil er hoffte, der Polizei glaubhaft machen zu können, dass er seine Rechnung soeben an der Réception beglichen hatte. Daraufhin lenkte die Gastwirtin ein – zumindest teilweise. Sie forderte nun nur noch die Hälfte des Betrages der vermeintlich

unbeglichenen Rechnung. Die Zeit drängte. Um endlich abreisen zu können, bezahlte Herr S. den Betrag umgehend. Diesmal erhielt er eine Quittung.

Die Reaktion

Zu Hause angekommen, bat Herr S. die Ombudsstelle via Schweizer Botschaft, ihm in dieser Angelegenheit beizustehen. Um zu beweisen, dass er die Gastwirtin nicht um ihr Geld betrogen habe, war Herr S. sogar bereit, sich einem Lügendetektor zu unterziehen. Auf die schriftliche Anfrage der Ombudsstelle hin, meldete sich die Gastwirtin. Sie gab an, dass kurz vor der Abreise der Familie S. ein Paar aus derselben Region abgereist sei, ohne zu bezahlen. Generiert nach dieser Enttäuschung, hätte sie nach dem Verdacht, dieser Vorfall könnte sich bei der Familie S. wiederholen, unzimperlich reagiert. Deshalb habe sie die Quittung sehen wollen. An diesem Morgen habe in ihrem Betrieb ohnehin ein grosses Durcheinander geherrscht. Bis sie in ihren Belegen habe nachschauen können, ob sich die Beteuerungen von Herrn S. bewahrheiteten, hätte sie die Hinterlegung eines Depots ver-

langt. Leider sei die Familie dann mit ihrem Auto davongefahren, bevor sie der Sache habe nachgehen können. Die Gastwirtin betonte ausdrücklich, dass sie sich nicht auf Kosten der Familie S. habe bereichern wollen. Sie gab zu, dass es Verständigungsschwierigkeiten gab.

Die Lösung

Die Gastwirtin orientierte die Ombudsfrau darüber, dass sie die Regelung des Falles in die Hand genommen habe. In einem Kuvert habe sie Herrn S. den Betrag bar und eingeschrieben geschickt. Als Beweis legte sie ihrem Schreiben an die Ombudsfrau die Kopie ihres handgeschriebenen Briefes bei. Dem Schreiben war auch eine Kopie von zwei Banknoten beigelegt. – Der Brief war übrigens in italienischer Sprache gehalten. Die Ombudsfrau schrieb der Familie S. und entschuldigte sich für die unnötigen Unannehmlichkeiten, die ihr die Ferien in der Schweiz vergällten. Um zu beweisen, wie ernst es dem Tourismusland Schweiz mit Total Quality Management und dem Wohlbefinden seiner Gäste ist, schickte die Ombudsfrau eine Kopie an die Botschaft der Heimat von Familie S.

Klarstellung

«Bilanz» verbreitete Unwahrheit

In ihrer Ausgabe vom 18. Januar berichtete die *hotel + tourismus revue* unter Berufung auf einen Artikel in der «Bilanz» dass Mövenpick nicht vom Fleck komme und das Problem hierfür in der Person ihres Konzernchefs Ulrich Geissmann liege. Ferner behauptete die «Bilanz», dass der Konzernumsatz von Mövenpick sinke und die Gewinne stagnierten.

Die «Bilanz» nimmt weiter ihre Behauptung zurück, zwischen dem Verwaltungsratspräsidenten der Mövenpick Unternehmensgruppen, Beat Kaufmann und Ulrich Geissmann bestünde eine Disharmonie. Ebenfalls die Behauptung, bei Mövenpick würden Telefongespräche abgehört.

Die «Bilanz» hat diese Aussagen in ihrer jüngsten Ausgabe zurückgenommen und sich sowohl bei Mövenpick als auch bei Ulrich Geissmann entschuldigt. Die «Bilanz» hat nun eingestanden, dass Mövenpick in einem wirtschaftlich schwierigen Umfeld seit der Amtsübernahme von Ulrich Geissmann sichtbare Fortschritte erzielt hat.

Forum bringt Hoteliers 10 Prozent ihres Umsatzes

Das World Economic Forum in Davos ist für das Tourismusgewerbe im Landwassertal ein lukratives Geschäft. Allerdings profitieren vor allem die Hotels der oberen Preiskategorien von den 2600 Forums-Gästen. Mit den zahlreichen Banketten rentiert der F&B-Bereich besonders. Schwierigkeiten macht den Hoteliers der Umstand, dass ihnen das Forum zwei Saisonwochen zerschneidet.

FRED LAUENER AUS DAVOS

Zum 26. Mal traf sich letzte Woche Spitzenpolitiker und Manager aus der ganzen Welt zum World Economic Forum.

Bankette für die Politikapitäne

Während des World Economic Forums sind die Davoser Hotels ausgebucht. Obwohl kaum ein Haus Aufschläge verlangt, profitieren die Hoteliers während des Forums mehr als bei Vollbelegung in «gewöhnlichen» Wochen. Bis 10 Prozent des gesamten Jahresumsatzes, schätzt Kurdirektor Bruno Gerber, würden einzelne 4- und 5-Stern-Hotels während der sechs Tage des Davoser Forums erwirtschaften. Seehofdirektor Christof Schlosser bestätigt für sein Hotel einen Umsatzanteil des Davoser Forums von 8 Prozent am Jahresgeschäft. Ganz anders präsentiert sich die Situation in den Hotels der moderateren Preisklasse. Sigi Ritter, Direktor des 3-Stern-Hotels Terminus in Davos-Platz beziffert die Einkünfte aus dem Forum-Geschäft mit rund 10 Prozent über dem Normalumsatz im gleichen Zeitraum.

Dass grosse Häuser stärker profitieren als kleinere hat einen einfachen Grund: Das grosse Geschäft ist nämlich für einmal nicht die hohe Bettenbelegung, sondern das Food & Beverage. Dabei fallen die hohe Zahl der Bankette und edlen Side-Events ins Gewicht. Jene Hotels in Davos, die über geeignete Bankettkapazitäten verfügen, machen das grosse Geschäft mit den Polit- und Wirtschaftskapitänen aus aller Welt. Relativiert wird das gute Geschäft allerdings dadurch, dass der Anlass, der dieses Jahr am Donnerstag begann und am Dienstag endete, zwei ganze Wochen durchschneidet. «Wenn ich es nicht schaffe, vor und nach der Veranstaltung eigene Anlässe ins Haus zu holen, bleiben meine Betten in den Anschlagtagen leer», hält Ritter stellvertretend für die grosse Mehrheit der Davoser Hoteliers fest. FL

rum in Davos. Eine grosse Herausforderung ist dieser Anlass unter anderem auch für die Hotellerie und den Kurverein im Landwassertal. Christof Schlosser (35) ist als Chef des 4-Stern-Hotels Seehof in Davos-Dorf bereits ein alter Fuchs, was die Beherbergung und Betreuung von prominenten und delikaten Gästen angeht. In der Lobby hängen Farbfotos von prominenten Meetings des Economic Forums. Direktor Schlosser beim Handshake mit Yassir Arafat, Schlosser mit Shimon Peres, Carla del Ponte an der Réception im Gespräch mit dem ehemaligen Mailänder Untersuchungsrichter Antonio Di Pietro, Nelson Mandela beim Diner. Momente, die zwar kaum je Eingang in die Weltpresse finden, ohne die aber eines der obersten Ziele der Davoser Treffen, der gegenseitige Respekt und die Verständigung nicht möglich wäre. Wer gut schläft, ist am Morgen zufriedener, wem Gutes getan wird, von dem kann Gutes erwartet werden, meint Schlosser.

«Sicherheitshotel» Seehof

Die Ministerpräsidenten von Peru und Norwegen, oder Shimon Peres und Yassir Arafat, um nur ein paar Honorables zu nennen, stiegen auch dieses Jahr wieder bei Christof Schlosser ab. Der Seehof ist das offizielle Hotel des Forums, genauer das «Sicherheitshotel». Während der sechsstägigen Veranstaltung haben die Gremien der Veranstaltungsorganisationer das Sagen. Diese bestimmen die Zuteilung der Suiten und Zimmer. Sie legen auch fest, in welchem Saal welcher Empfang und welches Bankett stattfindet. «Ich habe das Haus für diese Zeit samt Belegschaft dem Forum vermietet», erklärt Schlosser. Seine rund hundert Mitarbeiter stellen sich für diese Zeit ganz in den Dienst der Meetingsleitung. Dieser Ausnahmezustand sei nicht nur eine Abwechslung, sondern ein Riesenerlebnis und eine Herausforderung, die motiviere, meint Schlosser. Allein im Seehof fanden während des Forums 90 Treffen und 75 Bankette statt.

Für viele VIPs gilt höchste Sicherheitsstufe. Rund um die Uhr. Schon lange vor dem Meeting mussten die Hoteliers der Polizei deshalb eine Liste ihrer Mitarbeiter zur Personenüberprüfung abgeben. Trotz dem Mehraufwand durften die Hotels danach aus Sicherheitsgründen kein zusätzliches Personal oder externe Caterer engagieren. «Wir sind auf die Sicherheitsprobleme gut vorbereitet», meint Schlosser, «die Motivation, hier mitzumachen, hält uns automatisch hellwach und aufmerksam. Verdächtigtes Material, herrenlose Koffer etwa, haben keine Chance.» Das gesamte Personal ist mit gut sichtbaren Badges ausgerüstet, ankommende Lieferungen werden konsequent überprüft und sofort versorgt.

Alle diese Massnahmen sollen dazu beitragen, dass die unauffälligen aber bis an die Zähne bewaffneten Sicherheitsbeamten in der Halle, den Bars, den Restau-

rants, und die rund um den Seehof postierenden Polizisten nichts zu tun bekommen. Die genaue Zahl der Polizisten in Davos war Geheimsache. Bekannt wurde, dass die Beamten aus allen Polizeikorps des Ostschweizer Konkordats stammten. Die Bündner Kantonsregierung kam für die Saläre auf und der Davoser Verkehrsverein steuerte rund 80 000 Franken an Verpflegung und Unterkunft der Gardemablen bei. Der Bund zahlte nichts, da das Forum nicht als offizieller nationaler Anlass gilt.

Zu später Stunde an der Bar

Ausser den furchteinflössenden Posten mit den Maschinenpistolen im Anschlag vor dem Kongresshaus, erinnert das zeitweilige Weltdorf zu keiner Zeit an eine Festung. Die Restaurants, Bars und Hotels sind auch für normalsterbliche Apres-Skitouristen und Redbull-Colanöbner frei zugänglich. Es kann durchaus vorkommen, dass der Röbi Schlatter aus Dübendorf, der zu später Stunde für den Schlummertrunk noch schnell die Tosca-Bar im Seehof aufsucht, dort auf Shimon Peres stösst. Zu Hause kann Schlatter dann erzählen, dass der israelische Ministerpräsident ein ganz normaler Mensch sei, der auch gerne mal einen Gin Tonic stürzt.

Das World Economic Forum 96 ist zu Ende, das nächste folgt im Januar 1997. Ein Jahr ist es her, da wurde selbst seitens der Veranstalter laut über eine Abwanderung des Forums nach Salzburg oder Bonn nachgedacht. Heute scheint

Rund 2600 Forums-Gäste plziert

Erster Ansprechpartner für die Hotels während des Forums ist die «Davos Convention Services Ltd.» (DCS), eine hundertprozentige «Tochterfirma» des Kur- und Verkehrsvereins Davos. Diese ist ihrerseits gegenüber dem World Economic Forum als offizieller Handling-Agent vor Ort verantwortlich. Gut 2600 Personen hatte die DCS dieses Jahr zu plizieren. Darunter rund 1000 Teilnehmende, 800 Begleiter, Ehefrauen, Berater, Sekretärinnen, Bodyguards. Dazu kommen gegen 250 Referenden und 350 Medienschaffende aus aller Welt.

Die «Davos Congress Services» beschäftigen das ganze Jahr über vollamtlich drei Personen. Rund um die Uhr stehen während der Veranstaltungswoche für die Firma 500 Mitarbeiter im Einsatz. Buchungsorganisation, Hotelplatzierung, Bankettorganisation oder der Transferdienst von und nach Kloten sind nur die Spitze des riesigen Dienstleistungsangebotes, welches direkt Kurdirektor Bruno Gerber untersteht.

Immerhin 560 einzelne Anlässe sind es, die von DCS das Jahr über vorbereitet und während der sechs Tage operativ betreut werden. «Anspruchsvoll ist unsere Arbeit auch deshalb, weil wir keine Congress-Packages anbieten», erklärt Gerber. Denn die Forum-Gäste in Davos wollen individuelle Betreuung. Während eine Gruppe ihren Contact-Lunch auf einem Berg will, ziehen andere Gäste einen organisierten Apéro in einer Bar vor.

Die DCS ist auch zuständig für die gesamte Abrechnung. Die Preishöhe jedoch bestimmen die einzelnen Hotels. Tarifabsprachen zwischen den Hoteliers gibt es in Davos keine. Grundsätzlich gelten für die Meetingwochen Höchstpreise. Bruno Gerber: «Das Meeting beginnt am Donnerstag und endet am Dienstag. Damit durchbricht es zwei Saisonwochen. Für die Hotels ist es deshalb vorher und kurz hinterher schwierig, eine ordentliche Bettenbelegung zu erreichen.» Aufpreise werden trotzdem kaum erhoben. FL

Davos wieder unbestrittener Kurdirektor Bruno Gerber bestätigte, dass Davos Zusicherungen seitens des World Economic Forums hat, das Meeting auch in den nächsten Jahren zu haben. Allerdings ist Gerber vorsichtig: «Eine absolute Garantie auf Jahre gibt es nicht.» Damit

spricht der Kurdirektor die Eigendynamik von solchen Grossanlässen an, die auch mit dem alpinen Charme von Davos, dem Schnee, den Bergen, der Sonne und nicht zuletzt von hochprofessionellen Gastgeberinnen nur teilweise beeinflusst werden kann.



Davoser Hoteliers sind die Beherbergung und Betreuung von Politprominenz gewohnt. Christoph Schlosser, Direktor des 4-Stern-Hotels Seehof mit Yassir Arafat, Präsident der palästinensischen Autonomiebehörde. Foto: Fred Lauener

LESERBRIEFE

Die zwölf Hauptschwächen des Tourismus

hotel + tourismus revue Nr. 1 vom 4. 1. 96, «Bundesstaatliche Impulse für den Tourismus gefordert»

Mit Interesse habe ich Ihren Artikel über die Grundlagen zum Tourismuskonzept gelesen. Ich habe mir über die geschichtlichen zwölf Hauptschwächen, insbesondere die immer wieder zitierte mangelnde Freundlichkeit Gedanken gemacht. Langsam wirkt dieser Vorwurf abgedroschen. Es gibt nämlich auch sehr viele freundliche und einsatzfreudige Angestellte. Sonst bräuchten wir die schwierigen Tage ohne Schnee gar nicht über die Kunden. Und es gibt immer noch Tausende von zufriedenen Gästen, welche jedes Jahr dieselben Hotels aufsuchen.

Anstatt laufend neue und teure Studien und Konzepte in Arbeit zu geben, wäre es viel wichtiger, dass unsere Politiker den Tourismus ebenso ernst wie die Exportwirtschaft nähmen. In den vergangenen Jahren haben zahlreiche Faktoren negativ auf den schweizerischen Tourismus eingewirkt, welche von uns Hoteliers kaum beeinflusst werden konnten. Schneearme Winter, die Hochzinspolitik, der neue Gesamtarbeitsvertrag, unter anderem mit

fünf Wochen Ferien und die Mehrwertsteuer, welche entgegen den Beteuerungen unserer Hotelier-Vereinsgrössen, nicht abgewälzt werden konnte. Dazu kommt der hohe Frankenkurs: Im vergangenen Sommer mussten unsere italienischen Gäste bis gegen 30 Prozent mehr hinblättern, ohne dass wir die Preise erhöht hätten. Da stimmt doch etwas nicht! Warum stellen die Experten nicht sachliche Vergleiche an? Im amerikanischen Park City beispielsweise, wo mein Sohn als Koch arbeitet, werden nur Stundenlöhne bezahlt. Sobald es am Abend weniger Arbeit hat, schickt der Patron die ersten Köche nach Hause (Stundenlohn eines gelernten Schweizer Koches mit Berufserfahrung: 12 Dollar).

Wir haben im Gastgewerbe zu viele Häuptlinge und zu wenig Indianer! Auf den Kanarischen Inseln, einer der vielen Billigdestinationen, wird im Gastgewerbe 12 bis 13 Stunden pro Tag gearbeitet, mit einem Tag frei pro Woche und zehn Tagen Ferien pro Jahr. Wenn wir nur zwei Stunden pro Tag mehr arbeiten würden, gäbe das schon eine kleine Lockerung. Aber solange die öffentliche Hand 8 Std. 24 Min. als Tagessoll vorgibt und solange arbeitslose Bauarbeiter, statt im Gastgewerbe zu helfen, im Winter stempeln, werden unsere Lohnkosten zu hoch sein. Dazu kommt, dass der Bundesrat die Be-

deutung des Tourismus unterschätzt. Es ist doch eigenartig, dass sich Bundesrat Cotti vor einigen Jahren nach Annahme der Rothenturm-Initiative gegen die Vergrößerung des Golfplatzes Saanenmörser einsetzte und später als erster nach China reiste, um dort für unsere Exportwirtschaft Kontakte zu knüpfen. Abgesehen von den Menschenrechtsverletzungen spielen in China plötzlich auch die Umweltsünden keine Rolle mehr.

Ruedi Widmer

Posthotel Rössli, Gstaad

Jeder Mitarbeiter ist so gut, wie der Chef es zulässt

hotel + tourismus revue Nr. 3 vom 18. 1. 96, «Motivation als Führungsaufgabe des Chefs»

Ihr Artikel «Motivation als Führungsaufgabe des Chefs» hat mich sehr angesprochen. Es ist mir ein Bedürfnis, dazu weitere Denkanstösse zu machen. Nach einer fundierten Ausbildung arbeitete ich mich langsam die Karriereleiter hinauf. Unter anderem arbeitete ich 3½ Jahre als Chef de réception und Sales Manager in einem stark frequentierten 4-Stern-Hotel im Graubünden und anschliessend 1½ Jahre stellvertretende Direktorin in einem 4-Stern-Hotel in der Innerschweiz.

Ich blicke auf fünf Jahre Führungserfahrung zurück.

Um mein Französisch zu verbessern, habe ich den Schritt der «Selbsterniedrigung» gewagt. Konkret heisst das, dass ich nun wieder als Réceptionistin in einem 4-Stern-Hotel in der Westschweiz arbeite. Diese Erfahrung möchte ich nicht missen, obwohl sie teilweise an meine Grenzen geht. Das Lernen der Sprache ist zur Nebensache geworden. Zum eigentlichen Lernthema ist das Geschehen auf der zwischenmenschlichen und auf der Führungsebene geworden. Man versteht die Welt plötzlich nicht mehr. Jahrelang wurde man geschätzt, gelobt, gefördert, es wurde einem Verantwortung übertragen, Entscheidungskompetenz zugebilligt.

Der Führungsstil unseres neuen Chefs ist ein ganz anderer. Er will alles unter Kontrolle haben und traut niemandem etwas zu. Er überträgt keine Verantwortung, was ich mit mangelndem Vertrauen gleichsetze. Er lädt sich alles selber auf, ist kommunikationsunfähig und wird immer unausstehlicher. Als Mitarbeiter fühlt man sich zunehmend unfähiger. Man wird zu dem Menschen, den sich der neue Chef in seinem Kopf schon langdank kriecht hatte: Nervös, unkonzentriert, müde, blockiert, ohne Ideen, mit Versagerangsten. Dabei weiss man genau, zu

was man fähig ist. Oder haben sich alle Ex-Chefs geirrt?

Mit dem Vertrauen, der Übertragung von Verantwortung und dem Zugeständnis von Fachkenntnissen wachsen die meisten Menschen über sich hinaus. Mir jedenfalls geht es immer wieder so. Sogar Arbeiten, mit denen man vorher nie in Berührung kam, die man sich selbst nie zugetraut hätte, sind plötzlich problemlos zu meistern. Im umgekehrten Fall verkieht man sich immer mehr in sein Schneckenhaus und leistet dem Betrieb und den Gästen so schlechte Dienste. Chefs, übertrag Verantwortung, lässt los! Kontrollen sind dadurch nicht ausgeschlossen. Fördern statt unterdrücken ist das Thema. Der Erfolg ist garantiert. Der Mitarbeiter fühlt sich sehr gut, er darf am Erfolg des Unternehmens teilnehmen. Er ist als Mensch gefragt und hat eine positive Einstellung. Ist es nicht das, was die Gäste anzieht?

Den gestressten Führungsleuten bleibt so wieder mehr Zeit für den wichtigen persönlichen Kontakt mit den Gästen. Der Chef der «Grosse Ganze»? Sind wir nicht alle ein Teil vom grossen Ganzen? Die Frage ist entscheidend. Die Fluktuationsrate der Mitarbeiter zeigt, welches Prinzip für einen Betrieb das schlechtere ist.

Elke Adam
Les Diablerets

John Cahill, Berater Eurhotec, Amsterdam

Mit mehr Technik zur Rentabilität

Die Spitzentechnologie wird ausschlaggebend sein, wie und ob die Hoteliers künftig ihr Geld verdienen werden. John Cahill, seit Jahrzehnten Technologiespezialist in der Hotelindustrie, berät die Veranstalter der High-Tech-Messe Eurhotec* in Amsterdam. Ende Februar finden Hotelprofis dort erstmals in Europa sowohl zahlreiche Anbieter als auch Weiterbildung an einem Anlass vereint.

Interview:
ALEXANDER P. KÜNZLE

Die International Hotel Association organisiert zusammen mit dem Beraterhaus Chervenak, Keane & Co. in Amsterdam erstmals in Europa eine Hoteltechnologie-Messe. Vielen Hoteliers, zumindest hierzulande, erscheint eine High-Tech-Messe in ihrem Bereich recht fremd. Warum soll sich der ohnehin vom Logiernächtschwund geplagte Manager nun auch noch nach Amsterdam an die Eurhotec begeben? In unserer Branche muss sich jedermann mit Technologieproblemen auseinandersetzen, ob er nun ein EDV-System installieren lässt, sich einem Reservationssystem anschliesst oder sich wegen seiner teuren Telefonzentrale ärgert. In Amsterdam an der neuen Messe erhält er die ganze Palette dann unter einem Dach präsentiert.

Ja, aber verliert er dann vor lauter Produkten nicht die Orientierung völlig? Nein, denn Seminare, Educationals, zeigen dem Besucher auf, wie er intelligent aus der Palette auswählen soll. Die Eurhotec ist ja als Messe ein Mix zwischen Konferenz und Ausstellung. Und zwar sowohl für den Anfänger als auch für den Experten. Ob nun der Direktor selber

* Vom 26. bis zum 28. Februar findet in Amsterdams RA1 Konferenzzentrum die Hoteltechnologie-Messe Eurhotec statt. Anmeldung nimmt das Sekretariat der International Hotel Association in Paris an. Adresse: 80, rue de la Roquette, 75544 Paris Cedex 11. Telefon: 0033/1/47 00 84 57; Fax: 47 00 84 55.

Was ist Hoteltechnologie?

«High Tech» beschränkt sich längst nicht mehr auf Autoproduktionsstätten und Computerfirmen. High Tech im Dienstleistungsbereich umfasst die Unterstützung aller Arbeitsbereiche durch Elektronik, Computer- und (Tele) Kommunikation. Ob im Hotelbereich selbst, bei der Buchhaltung, ob im Marketing bei den Kundenkontakten und der Marktforschung, ob beim Gästekontakt an der Rezeption oder im Restaurant, bei der Ausbildung oder bei den Buchungen und Zahlungen, immer hilft die Technologie in der effizienteren Gestaltung des Wirtschaftens. **APK**



John Cahill, Senior Vize Präsident Inter Continental Hotels, während einer Ansprache in Israel. Cahill gehört zu den führenden Experten in Sachen Hospitality Technologie und berät die Organisatoren der ersten europäischen Hoteltechnologie-Messe Eurhotec. **Foto: zvg**

hingeh, ob sein Sales-Manager geht oder gar der Finanzverantwortliche, der sich bisher noch zuwenig damit auseinandergesetzt hat. Es gibt genügend angepasste Themen für alle.

Es hat doch jeder Hotelier schon seine regionalen Lieferanten, die ihn in Sachen Technologie beraten.

Sicher. Aber der Repräsentant eines Produktes erzählt ja immer nur über seine eigene Technologie und deren Vorteile. Viele Hoteliers sind den Informationen ihres regionalen Lieferanten ausgeliefert. Wo gab es bisher in Europa ein Forum, an dem man sich mehrere Konkurrenzprodukte vorführen lassen und sie auch miteinander vergleichen konnte?

In dieser Art noch nirgends. Aber in den USA soll es schon länger eine Technologiemesse für die Hotellerie geben.

Es gibt sie seit 24 Jahren.

Und warum kommt sie in Europa erst jetzt?

In Amerika sind die meisten Hotels seit langem an einen Corporate Brand gebunden, gehören also einer Kette an. Und dort geht es recht zentralistisch zu, wenn Technologie eingeführt wird. Der Standort wird einfach gesetzt. In Europa hingegen herrschen noch immer viele Einzelunternehmer vor. Der einzelne Hotelbesitzer hat nicht soviel Geld zum Investieren wie eine grosse Kette und darf sich keine Fehlentscheide leisten. Der

Einzelbesitzer hat oft auch die Alternativen nicht. Und es gibt keinen Weg zurück zum Manuellen. Er ist deshalb viel vorsichtiger beim Kauf von teuren Ausstattungen. In den USA lief die erste Technologie-Messe vor 24 Jahren mit 17 Besuchern ab, denen 5 Vendors gegenüberstanden, die Prospekten verteilten.

Und wie sieht es heute aus?

Heute sind es rund 3000 Gäste und über 200 Aussteller! Mit soviel Computing Power, dass sie im Stromverbrauch problemlos an eine mittelgrosse Stadt herankommen!

Ist es denn wirklich bald so, dass in der Hotelindustrie ohne Technologie kein Geld mehr zu machen ist?

Das bessere Verständnis von Hoteltechnologie zeigt, wie künftig auch die Kunden buchen werden. Zum Beispiel, indem sie Internet benutzen. Gerade Internet zeigt, wie in der Technologie ständige Weiterentwicklung nötig ist. Vor wenigen Jahren ahnten nur wenige, dass ein solches Kommunikationsnetz umsatzträchtig sein könnte.

Wie steht es denn mit dem Rhythmus in dieser Sparte?

Recht hektisch. Eine fünfjährige High-Tech-Anlage kann schon in vielem zu alt sein. Das ist auch das Problem vieler Hotelschulen, die nicht gesponsort werden.

Werden an der Eurhotec in Amsterdam andere Vendors ausstellen als in Amerika?

Ja und nein. Es gibt Global und Regional Players. Fidelio beispielsweise operiert global. Es gibt aber auch typisch europäische Anbieter. Ich denke da vor allem an das Restaurations- und Catering-Geschäft, das in der europäischen Hotellerie einen viel grösseren Stellenwert hat als in der amerikanischen.

John Cahill, Technologie, Inter Continental Hotels

Informationstechnologie ist seit langem in allen grossen Hotelketten ein wichtiges Departement. John J. Cahill hat 27 Jahre Erfahrung im sogenannten Hospitality Technologiebereich, wobei er seit elf Jahren für Inter Continental arbeitet. Er fühlt sich berufen, Technologieeulien sein Wissen näherzubringen. So hält er Gastvorlesungen an zahlreichen Universitäten wie Cornell, aber auch an bekannten Schulen wie Lausanne. Er war Professor für Betriebswirtschaft an der New York University. Cahill ist Mitglied der International Hospitality Technology Hall of Fame und Mitautor des Buches «Managing Computers in the Hospitality Industry». Er lebt in den Vereinigten Staaten in Stamford, CT. **APK**

IMPRESSUM

hotel + tourismus revue

Die Fachzeitung für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit.

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

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

Gesamtleitung / Direction:
Werner Friedrich.

Redaktion / Rédaction:

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

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

Sekretariat / Secrétariat:
Rita Teutsch, Regina Frech.

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

Korrektor / Correcteur:
Bernhard Zwahlen.

Korrespondenten / Correspondants:
Schweiz / Suisse: Iso Ambühl (IA), Basel;
Alexandre Bouchaty (AB), Sion;
Rolf Bühler (RB), Zürich; German
Escher (GER), Brig; Klaus Höhle (KH),
Genf; Jean-Charles Kollros (JCK),
Terriert; Eliane Meyer (EM), Zürich;
Franz Spanny (FS), Chur; Ueli Staub (US),
Zürich; José Seydoux (JS), Fribourg;
Véronique Taneg (VT), Genève;
Pierre Thomas (PT), Lausanne.
Ausland / Etranger: Frankfurt: Georg
Ubenauf (GU); Lissabon: Susanne Rindlis-
bacher (SR); Mailand: Dott. Ornella Giola
(OG); München: Maria Pütz-Willems
(MAP); Paris: Jean-Pierre Grobart (JPG)
und Katja Hassenkamp (HAS);
Sydney: Urs Wälterlin (WUS); Wien:
Dr. Heribert Purtscher (HP).

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

Offizielles Organ / Organe officiel de:

Verband Schweizer Tourismus-
Direktorinnen und -Direktoren (VSTD);
Schweizer Vereinigung diplomierter
Tourismusexperten (TOUREX);
Vereinigung Diplomierter Hoteliers-
restaurateurs SHV (VTHI); Hospitality
Sales & Marketing Association (HSMA)
Swiss Chapter; Food and Beverage
Management Association (FBMA);
Swiss Congress & Incentive; Buspartner
Schweiz; Verband Schweizer Baderkure
(VSB); Verband Schweizer Kurhäuser
(VSK); Swiss International Hotels (SIH);
Schweizerische Vereinigung der
Firmen-Reisenden; Amicale
Internationale des Sous-Directeurs
et Chefs de Réception des
Grands Hôtels (AICR).

Verlag / Edition:

Verlagsleitung / Chef d'édition:
Peter Schibler.

Marketing:
Margaretha Schöber.

Abonnemente / Abonnements:
Gérard Porta.

Inserate / Annonces:
Dominik Chammartin, Marc Moser,
Pascale Zaugg.

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

Belichtung / Reproduction:
Fischer Druck AG, Münsingen.

Druck / Impression:
Fischer Druck AG, Druckzentrum Bern.

Verkaufspreis / Prix de vente:
Einzelnummer Fr. 3,- 90¢
Jahresabonnement Fr. 32,- *
inkl. MwSt

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

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

Four Seasons/Regent: Concierge-Service

Stammkundenbetreuung à l'américaine

Mit einer Neugewichtung ihrer Concierge-Dienste wird die Hotelgruppe Four Seasons/Regent jetzt in Deutschland Fuss fassen – bei der Eröffnung ihres «Four Seasons»-Hauses im April am Gendarmenmarkt in Berlin-Mitte. Concierge – das ist in einigen Spitzenhotels der USA zum Inbegriff für Stammkundenbetreuung geworden.

INGA UBENAUF

«Wir sind für unsere Gäste da, auch wenn sie nicht bei uns wohnen», berichtet die deutsche Hotelierstochter Wilhelmina Pflaum von ihren Erfahrungen als «Assistant Chef Concierge». Zusammen mit dem Gäste- und VIP-Betreuer ist die Abteilung Concierge Teil der kostenintensiven Serviceabteilung im 5-Stern-Hotel von Four Seasons/Regent in Berlin. Der

Guest Service Manager Heiko Künstle ist als VIP-Betreuer nach job description gehalten, ständig in der Hotel-Lobby präsent zu sein, um den anwesenden Gästen die Wünsche von den Augen abzulesen. Obwohl er zuvor in Spitzenhäusern gearbeitet hatte, berichtet Künstle, diesen Posten habe es «nicht gegeben in den Häusern, in welchen ich zuvor tätig war».

Auch die Concierge-Aufgaben nach US-Verständnis unterscheiden sich von denen europäischer Hotels, dürften sich jedoch nach Einschätzung von Wilhelmina Pflaum «auch für Spitzenhäuser ausserhalb Amerikas lohnen». Der «Stammgast soll so viel Zeit wie möglich für sich haben, der Concierge nimmt ihm daher ab, was nur denkbar ist, auch schon vor seinem Eintreffen». Für einen Schweizer Gast, der sich in den USA einen Helikopter gekauft hatte, musste Frau Pflaum bei Schweizer Behörden die notwendigen Lande- und Fluggenehmigungen für das Fluggerät besorgen. Für die Concierge-Abteilung ist es nichts

Ungewöhnliches, Stammgästen des Hotels auch dann Theater- und Konzertkarten zu beschaffen, wenn sie nicht im Hotel wohnen und die Tickets auch für einen anderen Ort bestimmt sind.

Getrennt von der Réception

Der Concierge-Desk in den Four-Seasons-Hotels ist räumlich von der Réception getrennt und prominent in der Lobby platziert. Selbst für luxuriöse amerikanische Hotelgäste war dieses Angebot nicht sofort selbstverständlich. Wilhelmina Pflaum aber weiss inzwischen: «Je länger jemand bei uns gewohnt hat, um so vertrauter wird sein Umgang mit der Concierge-Abteilung, um so selbstverständlicher werden seine Bitten und Aufträge». Allerdings: Das Serviceangebot «bleibt immer im Rahmen des Moralischen» – die 30jährige Wilhelmina Pflaum weist alle anderen Vermutungen von sich.

Versace-Originalknöpfe

Einen speziellen Koffer für eine deutsche

Journalistin in einem Fachgeschäft in New York zu kaufen und herbeizuschaffen, das sind eher «kleine Fische» aus dem Aufgabentisch der Concierge, berichtet sie. Für den VIP-Betreuer war es schon schwieriger, einer sehr modebewussten Hotelkundin innerhalb weniger Stunden Originalknöpfe für ein kostbares Versace-Kostüm neu zu beschaffen, die bei einer chemischen Reinigung des Kleidungsstückes lädiert worden waren. «Alles tun für die prominenten Gäste, aber nie Namen nennen», lautet die Devise für den VIP-Betreuer. Die Gäste selbst werden, so hofft das Hotel, über ihr Wohlgefühl anderen berichten und so die Kunde weitertragen. Über das neue Concierge-Verständnis sagt Wilhelmina Pflaum: «Die Beziehung Gast-Hotel gewinnt eine ganz neue Dimension, seine Bindung an das Haus bekommt einen ganz anderen Stellenwert, die Bezeichnung Stammgast erfährt eine ganz neue Bedeutung».

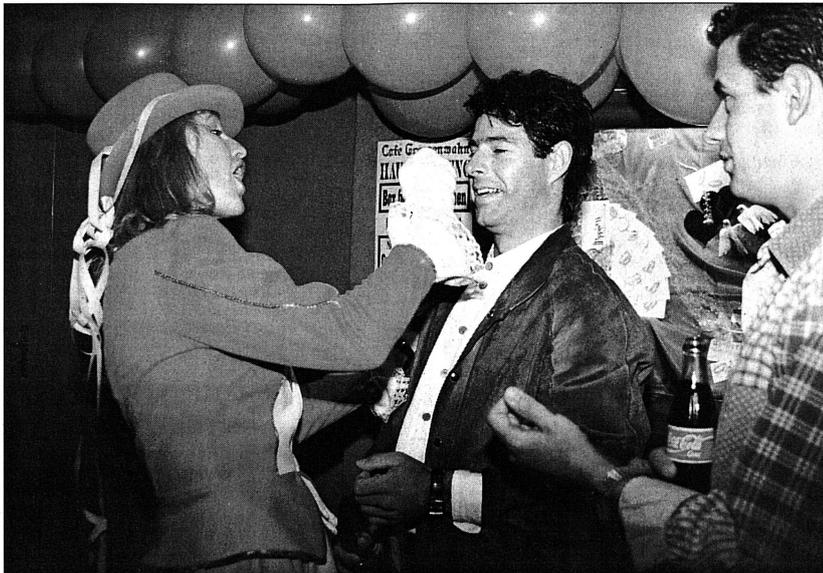
Gastro-Szene Zürich

Ist Freddy Burger noch zu bremsen?

In nur 12 Monaten hat die Freddy Burger Management Group (FBM) 10 Millionen Franken in die Neukonzeptionierung von vier Lokalen investiert. Und ein Ende des Innovationsschubes ist nicht abzusehen. Zwar erklärt die FBM 1996 zum Jahr der Konsolidierung, aber das Engagement im Hotel Sonnenberg und die Suche nach Standorten für eine Multiplizierung des Konzepts «Café Grössenwahn» sprechen eine andere Sprache.

KARIN KOFLER

Die FBM hat im vergangenen Jahr soviel wie noch nie von sich reden gemacht. Gleich drei grosse Würfe sind der Gastro-Gruppe, die 1995 einen Umsatz von über 30 Millionen Franken erzielte, auf dem Platz Zürich gelungen. Im Dezember 94 öffnete das ehemalige Seerestaurant unter dem Namen «SixtyOne» seine Tore, im Februar 95 folgte das «Café Grössenwahn» (ex «Mascotte») am Bellevue, und vor knapp fünf Monaten mutierte das Dancing Joker zum «Adagio». Letzteres hat beim verwöhnten Zürcher Publikum eine Resonanz gefunden, die



Die Investitionen von rund 1 Million Franken dürften in 18 Monaten bereits abgeschlossen sein: das «Café Grössenwahn» (hier der Betrieb in Interlaken). Foto: Karin Kofler



Hugo Mauchle, FBM Gastro-Chef.

die Erwartungen der Crew um Unternehmer Freddy Burger bei weitem übertroffen hat.

Gästeandrang als «Problem»

Der Andrang am Wochenende ist mit einem Durchlauf von 600 bis 800 Personen pro Abend so gross, dass das «Adagio» mit dem absurden «Problem» zu vieler Gäste zu kämpfen hat. Bereits muss ein Türsteher für einen geordneten Betrieb sorgen, wobei offenbar auch die Kleidung ein Selektionskriterium ist. Das bestreitet Hugo Mauchle, Geschäftsführer der FBM Gastro-Abteilung, zwar, aber er weiss um die schwierige Situation: Regelmässig bekommt er nach dem Wochenende Telefonanrufe von den 30- bis 40jährigen Adagio-Besuchern, die sich die Warteschlangen – im Gegensatz zum sehr jungen Publikum des «Café Grössenwahn» am Bellevue – nicht gefallen lassen wollen. Eine Preiserhöhung als

künftiger «Filter» wäre für Mauchle aber keine glückliche Lösung. Noch schliesst er allerdings aus dem Ansturm auch nicht auf das Bedürfnis nach einem zweiten «Adagio» – eine erste Bilanz will er erst nach acht Monaten ziehen.

«Café Grössenwahn»: Expansion

Während das Seerestaurant «Sixty One» den für 1995 budgetierten Umsatz von 6,5 Millionen Franken um 20 bis 25 Prozent übertroffen hat, weist das «Café Grössenwahn» in Zürich seit einem Jahr einen konstanten Monatsumsatz von 360 000 Franken auf, jener des Interlaken-Betriebs hat sich – saisonbedingt – auf etwas tieferem Niveau eingependelt. Zahlen, die die FBM-Gruppe in ihren Expansionsplänen offenbar bestätigen. Man habe verschiedene neue Standorte geprüft, aber noch nicht zugeschlagen, so Mauchle gegenüber der *hotel + tourismus revue*. Im Visier hat der Gastro-

Chef insbesondere die Westschweiz und den Kanton Tessin, wobei sich noch in diesem Jahr etwas konkretisieren könnte.

Fifa als potenter Partner

Den neuesten Coup hat die Burger-Gruppe mit ihrem Engagement im Zürcher Hotel Sonnenberg gelandet. Unter ihrer Regie wird das traditionsreiche Ausflugsrestaurant anfangs April wiedereröffnet – mit kleineren kosmetischen Korrekturen, die dem Lokal mehr Pep verleihen sollen. Buffets sollen zudem dafür sorgen, dass der Service reibungsloser und schneller funktioniert. Andere Konzeptänderungen will die FBM erst dann vornehmen, wenn der Gemeinderat der Stadt die Übernahme des «Sonnenbergs» durch den internationalen Fussballverband Fifa (*htz* Nr. 1 vom 4. 1. 96) genehmigt hat. Das dürfte vermutlich in drei bis vier Monaten geschehen. Bis dahin dient ein zweijähriger Mietvertrag als

Übergangslösung. Das von Ausflüglern und Geschäftsleuten gleichermaßen frequentierte Lokal an einmaliger Lage am Zürichberg ist mit seiner traditionellen Ausrichtung zweifellos ein Exote in Freddy Burgers trendiger Gastro-Gruppe. Die Stammgäste des «Sonnenbergs» dürften dem neuen Betreiber jedenfalls skeptisch gegenüberstehen. Dessen ist sich Mauchle vollends bewusst: «Wir wollen das Lokal sichtbar verändern, aber keine Revolution vollbringen», versichert der Unterhaltungs-Profi. Für die FBM sei das Engagement auch wegen der Partnerin Fifa wichtig, die für die Zukunft Potential verspreche: Man könne sich durchaus vorstellen, eines Tages ein Fussball-Café als Pendant zum Hardrock-Café zu lancieren.

1996 Konsolidierung

Ungeachtet der Expansionspläne mit dem «Café Grössenwahn» versteht die FBM 1996 als Jahr der Konsolidierung. Gewachsen ist die Gastro-Gruppe – den «Sonnenberg» ausgeklammert – im vergangenen Jahr ja nicht. Mit den Investitionen von 10 Millionen Franken in den Umbau der bestehenden Lokale hat die FBM die teilweise überholten Konzepte aber den neuen Marktbedürfnissen angepasst; auf dem Platz Zürich ist sie damit im Bereich Unterhaltungsgastronomie wieder tonangebend geworden.

FBM in Zahlen

- Gastro-Umsatz 1995 gut 30 Mio. Fr.
- Betriebe
 - Café Grössenwahn, Zürich (Eröffnung Februar 95)
 - Umsatz 1. Jahr 4 bis 5 Mio. Fr.
 - Café Grössenwahn, Interlaken (Eröffnung Juni 95)
 - Budg. Jahresumsatz 3 bis 3,5 Mio. Fr.
 - Restaurant Dancing Sixty One, Zürich (Eröffnung Dez. 94)
 - Umsatz 1995 knapp 8 Mio. Fr.
 - Dancing Adagio, Zürich (Eröffn. Okt. 95)
 - Budg. Jahresumsatz 4 bis 5 Mio. Fr.
 - Dancing Le Bal, Zürich
 - Hotel Flora, Luzern
 - Hotel Schiffplände, Zürich
 - Restaurant Sonnenberg (Eröffnung April 96) KK

Messe «AroomA», Berlin

Aus 28 Ländern

Erstmals wird die Internationale Kochkunst-Ausstellung (IKA) mit der «Olympiade der Köche» in diesem Jahr in Berlin stattfinden. Von Frankfurt am Main wurde die über 100 Jahre alte Traditionsveranstaltung unter den Berliner Funkturm gelockt, der Frankfurter «Meue & Logis» waren die Kosten der Köche zu hoch erschienen. Unter dem Dach der neu geschaffenen Messe «AroomA» finden Kochkunst-Ausstellung und Köche-Olympiade nun vom 8. bis 12. September an der Spree statt. Nationalmannschaften aus 28 Ländern werden ihre kulinarischen Kräfte messen – natürlich ist auch die Schweiz dabei. Die «AroomA» als Internationale Gastronomie- und Hotellerie-Messe soll die Bereiche «Ernährung», «Technik» sowie «Hotellerie, Ausstattung und Service» beleuchten. In insgesamt acht Messehallen soll es die traditionelle «Plattenschau», ein «Restaurant der Jugend», eine «Aktionsbühne» sowie Präsentationen zum Thema Gemeinschaftsverpflegung (inklusive Militärversorgung mit Feldküchen) geben. Vor allem an Existenzgründer aus den neuen deutschen Bundesländern richten sich die Ausstellungsbereiche Einrichtung, Ausstattung und Dienstleistung im Gastronomiebereich. Erstmals auf einer solchen Messe soll auch den Hobbyköchen eine Präsentationsplattform geboten werden. An alle Nachwuchskräfte aus Hotellerie und Gastronomie wendet sich die «European Catering Association» ECA aus London mit ihrer Jahrestagung während der «AroomA» im neben der Messe gelegenen Kongresszentrum ICC. «AroomA»-Informationen über 0049 30 30 38 0, ECA-Informationen über 0044 81 569 43 43. GU

Restaurant am Basler Dreiländereck

Ungewisse Zukunft

Mit einem architektonisch hervorragenden Bau eines neuen Restaurants mit Rundblick hat der Pylon am Dreiländereck ein Bijou erhalten. Bleibt die Frage, ob das schicke Lokal inmitten des Industriehafens genügend Leute anziehen vermag.

ISO AMBÜHL

Das neue Lokal fasziniert durch die dezente Architektur der lichterfüllten, runden Fensterfront, die einen schönen Ausblick auf den Rhein und das nahe Ufer erlaubt. Rund 7 Millionen Franken wurden investiert, wovon die BPG 4,4 Millionen Franken und Basel-Stadt den Rest übernahm. Laut René Hardmeier, Delegierter des Basler Personenschiffahrts-Gesellschaft AG (BPG), welcher das Restaurant gehört, würde sich ein solch hoher Betrag nur für ein Restaurant nicht rechnen lassen: Herzstück des Baus sei jedoch die Produktionsanlage im Untergeschoss, welche auch die BPG-Schiffe mit Menüs versorgt. Für 1996 rechnet Hardmeier mit einem BPG-Restaurant-Umsatz von total 5 Millionen Franken, 3 Millionen bei den Schiffen, 1,5 Millionen im Restaurant und 0,5 Millionen in der Kunststehbahn Gartenbad Eglisee.

Auf guten Wegen?

Trotz diesem Optimismus bleibt die Frage, ob sich die BPG mit diesem Engagement nicht übergründet. So belief sich das ausgewiesene BPG-Jahresergebnis für 1994 bei Gesamteinnahmen von 5,018 Millionen Franken und Gesamtaufwen-

dungen von 5, 017 Millionen Franken auf lediglich 816 Franken. Im Geschäftsbericht heisst es dazu, dass die «finanzielle Gesundung des Unternehmens» auf guten Wegen sei: «Indessen bleibt der unternehmerische Handlungsspielraum angesichts der dünnen Ertragskraft sehr bescheiden». Es werde nicht einfach sein, die nötigen Investitionen in die Sanierung der Flotte und die Erneuerung und Erweiterung der Informatikunterstützung sicherzustellen.

Mutige Strategie

Für das Projekt Dreiländereck muss die BPG jetzt aber auch noch den vom Kanton gewährten Kredit von 4,4 Millionen Franken verzinsen und amortisieren. Die Vorwärtsstrategie der BPG erweist sich somit als mutig, auch wenn dieses Unternehmen zu 100 Prozent dem Kanton Basel-Stadt gehört, der die Schiffe ohne Kapitaldienst zur Verfügung stellt. Das Ganzjahresrestaurant im oberen Stock bietet Platz für 100 Personen plus Terrasse, im Sommer wird auch die Terrasse (150 Plätze) vor dem Dreiländereck-Pylon bedient – teils mit rollschuhfahrendem Personal.

Skepsis im Parlament

In der Debatte im Kantonsparlament über das Dreiländereck-Projekt und in Tourismus-Kreisen war neben positiven Tönen auch Skepsis zu vernehmen, ob sich Gäste beispielsweise abends gerne durch das dunkle Industrieareal am Hafen zum schicken Lokal begeben werden. Auch die Parkplatzfrage wurde diskutiert.

MIXED-PICKLES

Franke eröffnet Werk in China. Vor wenigen Wochen konnte die Franke Holding AG, Aarburg ihr neues Werk in China eröffnen. Es umfasst 4500 Quadratmeter Produktions- und 800 Quadratmeter Bürofläche. Dank einer Gesamtgrundstückfläche von 60 000 Quadratmetern bietet es langfristige Ausbaumöglichkeiten. Im Werk werden für den chinesischen Markt Küche für den Grosskunden McDonald's sowie weitere Produkte aus Edelstahl hergestellt. Das Projekt mit einem Investitionsvolumen von 10 Millionen US-Dollars wurde durch das von Franke mehrheitlich gehaltene Joint-venture Franke-Victory Co. Ltd. realisiert. Die Gesellschaft beschäftigt zur Zeit rund 100 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

*

Weinstein muss nicht sein. Graueisse Kristalle, die im Weinglas zurückbleiben, der sogenannte «Weinstein», ist zwar nicht unbedingt ein Zeichen von schlechter Qualität. Trotzdem stören sich viele Weinliebhaberinnen und -liebhaber an den schwerlöslichen Kalium- und Kalziumsalzen der Weinsäure. Bisher wurde Weinstein entfernt, indem der Wein mehrere Tage bei tiefen Temperaturen gelagert wurde: Die Salze kristallisieren und lassen sich abtrennen, allerdings nicht immer vollständig. Laut dem französischen Wissenschaftsmagazin «Pour la Science» haben französische Forscher ein Gerät entwickelt, das mittels Elektrodialyse dem Wein die ungeliebten Kristalle entziehen soll. Die Qualität des Weins soll durch den Prozess angeblich keinen Schaden nehmen, wie Vergleichsdegustationen in mehreren französischen Weinanbaugebieten ergeben haben. Demnächst soll das «Wein-Dialysegerät» auch vermarktet werden. PLD

LESERBRIEFE

Kein Bedarf nach Deklaration vorhanden

htz Nr. 5 vom 1. Februar 1996, «Lebensmitteldeklaration zur Dienstleistung gemacht».

Was in Ihrer Ausgabe als Pionierleistung angepriesen wird, haben wir bereits seit anfangs Winteraison unseren Gästen angeboten...allerdings nicht «aggressiv». Wir meinen, dass nicht jeder Gast Interesse an noch mehr Reglementierungen hat; schlussendlich soll er ungestört geniessen können. Beweis? Trotz tausendfacher Offerte an unsere Hotelgäste nach Offenlegung der Herkunft der durch uns verwerteten Lebensmittel, hat bis heute (1.2.96) nicht ein einziger Gast davon Gebrauch gemacht. Man muss «schlafende Hunde» wirklich nicht wecken... Franz Furling-Durrer, Hotel Glogghis, Melchsee-Fraut

REKLAME

ELSAFE®

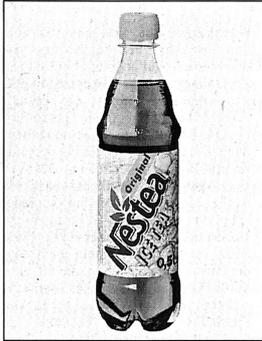
Der beste elektronische Hotel-Zimmertresor weltweit.

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

FIRMEN BERICHTEN

Eistee in PET-Flasche

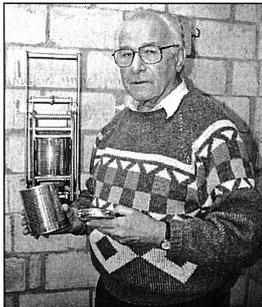
Ab Februar ist auf dem Schweizer Markt erstmals ein Eistee-Nestle-Original in der 0,5 Liter PET-Flasche erhältlich. Nestle ist das erste weltweit lancierte Pro-



dukt aus der Zusammenarbeit der Firmen Nestlé und Coca-Cola und wurde 1994 eingeführt. Das Packungssortiment von Nestle, bis anhin erhältlich in den Geschmacksrichtungen Original (Zitrone) und Peach (Pfirsich), wird somit erweitert. Bereits 1994 wurde die 0,5 Liter PET-Flasche von Coca-Cola Schweiz eingeführt. Seither entwickelt sich die 0,5 Liter-Flasche als ideale Packungsgrösse für den Sofortkonsum und Kleinhaushalte. Die Vorteile von PET liegen auf der Hand: geringes Gewicht, unzerbrechlich und ein vorteilhaftes Recycling-System. Weitere Auskünfte: Hanno Hoekstra, Coca-Cola AG Zürich, Telefon 01 492 48 0.

Ein neuer Weg

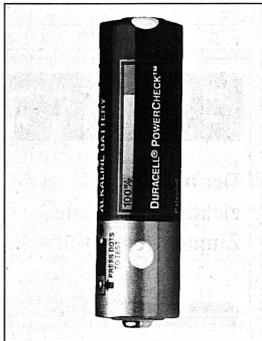
Ein neuer Weg zur Entsorgung der Konservendosen, ohne das lästige Ausschneiden der Dosenböden, ohne beim



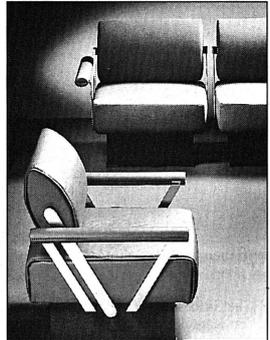
Zusammendrücken den Tisch oder Boden zu zerkratzen und sich an den Deckeln in die Finger zu schneiden. Der Rentner Hans Schütz in Kirchberg BE, hat anstatt die Hände in den Schoss zu legen, eine Vorrichtung konstruiert und zum Patent angemeldet. Haschi's Büchsenstamper staucht die Büchsen vertikal zu einer runden Scheibe, ohne Ecken und scharfe Kanten, so dass diese direkt in den Sammelcontainer ohne die üblichen Unannehmlichkeiten entsorgt werden können. Weitere Auskünfte: Hans Schütz, Recyclingtechnik, Meisenweg 4, 3422 Kirchberg, Telefon 034 45 29 06.

Batteriekontrolle auf Fingerdruck

Der Energievorrat jeder einzelnen Batterie kann jetzt sofort mit Fingerdruck kontrolliert werden. Damit kommt der Konsument nie wieder in Verlegenheit, denn eine leere Batterie vorzufinden, wenn er



besser in der Hand. Die neue Henniez-Flasche steht für die Herkunft, Unverwechselbarkeit und Qualität eines Markenprodukts. Gleichzeitig passt das Waadtänder Unternehmen die Etiketten seines gesamten Sortiments der klassischen Henniez-Etikette an, um das Erscheinungsbild der Produktfamilie zu vereinheitlichen. Kürzlich durchgeführte Marktforschungen bei den Schweizer Konsumentinnen und Konsumenten haben laut Firma gezeigt, dass Henniez einen spontanen Bekanntheitsgrad von 98 Prozent genießt. In vielen Gaststätten bestellt man einfach ein «Henniez», wenn man ein Mineralwasser wünscht. Dank einem markanteren Schriftzug sind die Produkte in den Geschäften und Gaststätten noch besser erkennbar. Weitere Auskünfte: Sources Minérales Henniez SA, Alain Curchod, Martine Haymoz, Telefon 037 642 811.



Rückenlehne nach vorne oder hinten kippen. Ganz individuell lässt sich aus den Sesseln mit der schwenkbaren Rückenlehne, mit oder ohne Armlehnen sowie den Hockern ein Mix der verschiedensten Sitzvarianten gestalten. Hoher Standard für höchste Ansprüche ist bei diesem Hersteller Voraussetzung. Die Polsterung aus Schaumstoff, wozu sich die Bezüge aus der reichhaltigen Stoff- und Lederkollektion zum übrigen Interieur passend wählen lassen. Dazu sehr pflegeleicht, da durch die verstellbare Rückenlehne keine «Staubfänger-Fugen» entstehen. Weitere Auskünfte: Girsberger AG, 4922 Bützberg, Telefon 063 42 58 58, Fax 063 43 19 37.

Neue PET-Flasche

Die Henniez Mineralquellen SA bringt eine neue 1,5-Liter-PET-Flasche auf den Schweizer Markt. Sie ist stabiler und liegt dank ihrer ergonomischen Form



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

bremgartner
Erwin Bremgartner
6206 Eich
CAD Planung
Umbauten
Haus und Innentüren
Restaurantbau
Tafelarbeiten
Küchenausbau
Eckbank
Wandchränke
Reparaturen

kaufen statt mieten
comtello Münztelefon
schnelle Amortisation durch Einsparung der Mieten für das Gerät und die separate Amtsleitung

telcoma
Anghern + Wyss Co.
Wilerstrasse 73
9202 Gossau
Tel 071 85 85 80
Fax 071 85 85 42

minigolf plant und baut
BESAGA
6130 Willisau Tälebach 4
Tel. 041 970 08 08
Ausführung mit ortsnässigen Kräften.
Alle Systeme
(unverbindliche Beratung)

Beschriftungen
Selbstkleb. Schnell Buchstaben
In allen Farben + Größen
5722 Gränichen
Für jeden Zweck
Tel. 062/842 29 02 Fax 062/842 38 76

BON 89-4268
ensenden an
diga, Info-Service, 8854 Galgenen
Schicken Sie mir bitte gratis
den 8seitigen Gastro-Katalog

Name _____
Strasse _____
PLZ/Ort _____

Die Lebensdauer ist beachtlich. Der Preis bemerkenswert.

Code 104 268.
Über Mengerabatte informiert Sie Ihr Fachhändler oder Grossist.

diga ENGRÖSMBELZENTREN

Grossauswahl auf über 38'000 m² Ausstellungsfläche!

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

OCHSNER HANDELS AG
Bettwarenfabrikation
Brandstrasse
3852 Ringgenberg
Tel. 036 / 22 53 76
Fax 036 / 22 69 75

AKTION
SUPERPREISE MIT 50 % WIR
gültig bis 15. März 1996

3000	Set/Duvet + Pulmen 160 x 210 / 65 x 100 cm 5% daunige Entenfederchen, grau	Aktionspreis Fr. 69.-
1210	Duvets 160x210 cm 5% daunige Entenfederchen, grau 2,2 kg	Fr. 59.-
2211	15% daunige Gänsefederchen, weiss 1,8 kg	Fr. 62.-
3210	30% federige Entendaunen, grau 1,9 kg	Fr. 67.-
7290	Pulmen 15% Gänserupf 65 x 100 cm 1,4 kg	Fr. 28.50
9111	Duvet-Reinigung 160 x 210 cm inkl. neue Fassung	Fr. 68.-

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

Wenn Sie hoch hinaus wollen, lesen Sie die hr

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

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

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

SDS HOTEL
- Integriertes Hotelcomputer-System

SDS YIELD MANAGEMENT
- Auslastungsoptimierung

SDS CASH
- Mehrplatzfähiges Kassensystem

SDS F&B
- Warenwirtschaftssystem

SDS FIBU
- Mandantenfähige Finanzbuchhaltung

SDS INTERFACE
- Schnittstellen zu Fremdsystemen

SDS INDIVIDUAL
- Hotel-spezifische Sonderlösungen

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

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

Info-Coupon

Ja, senden Sie mir weitere Unterlagen.
 Rufen Sie uns an. Wir sind an einer persönlichen Präsentation interessiert.
 Teilen Sie uns bitte Ihre Seminardaten mit.

Absender Name: _____ Strasse: _____ PLZ/Ort: _____ Tel: _____

Vegetarische Küche

Gastro-Nische mit grossem Wachstumspotential

Vegetarisch ist endgültig mehr als ein Spleen einiger weniger: Köche und Wirte bestätigen zunehmende Gästewünsche nach Speisen, die nicht nur fleischlos, sondern vor allem auch ausgewogen, vollwertig und vorwiegend vegetabil sind. Wer aber leht vegetarisches Kochen? Und wie rechnet sich der vegetarische Teller?

BETTINA MUTTER

Möglich, dass man vor Jahren mit der Frage nach vegetarischer Küche sogar bei Köchen und Restaurateuren nur ein mildes Lächeln oder höchstens den gut gemeinten Verweis auf den obligaten Salatteller geerntet hat. Heute ist das weitgehend vorbei: Gäste und Wirte achten zunehmend darauf, ob auf einer Speisekarte explizit vegetarische Menüs stehen und ob diese ihr Versprechen auch halten: Denn einfache die Teigwaren, Käseschnitten und Salatteller unter «vegetarisch» abbuchen, gilt heute nicht mehr.

Das haben auch die Berufsverbände gemerkt. In den Schweizer Zentren Bern, Zürich, Basel, Luzern oder Genf könne es sich kaum ein Restaurant leisten, nicht mindestens eine «Vegi-Ecke» auf der Karte zu haben und sich dort auch in den Bereich Hülsenfrüchte, Getreide oder Speisen vorzuwagen, die von der indischen oder asiatischen Küchen inspiriert sind, stellt die Gilde etablierter Köche fest. Und die Nachfrage nach Kursen und sogar nach «vegetarischen» Kochlehrstellen zeigt, dass die vegetarische Schweizer Gastro-Szene noch ein grosses Wachstumspotential hat.

Kurse und Tüfteln

Johanna Bartholdi, Geschäftsführerin des Schweizer Cafetier-Verbandes: «Wir haben lernen müssen, dass vegetarische Küche nicht nur Salat- und Gemüsesteller heisst, sondern dass es viel Fachwissen und Phantasie braucht». Klagen darüber, dass man nicht wisse, wie Hülsenfrüchte oder Getreide zu veredeln seien, versuche man zu zerstreuen: Ein eben abgehaltener Cafetier-Kurs über Trennkost habe auch viele Fragen zur vegetarischen Küche beantwortet und habe gezeigt,

dass die Nachfrage «enorm» sei. Was auch die Gilde etablierter Köche bestätigt, die 1995 mehrere Vollwert- und Vegetarismuskurse durchführte und dies auch 1996 wieder plant.

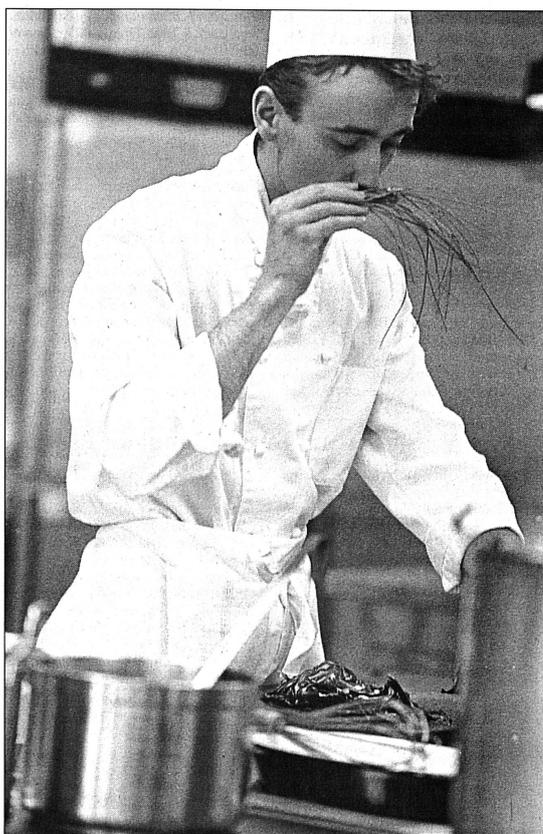
Doch auch die Anfrage bei Vollprofis der Vegi-Branche zeigt, dass vegetarisch Kochen vor allem Engagement und Bereitschaft zum Tüfteln und Selbstkreieren voraussetzt. **Rolf Hiltl**, Geschäftsführer des «Hiltl» in Zürich, das seit 1889 ausschliesslich vegetarische Küche serviert, darf Kochlehrlinge nicht ausbilden, ohne ihnen auch ein sechsmonatiges «Fleischpraktikum» zu bewilligen. «Dabei habe ich viele Anfragen junger Leute, die eine «vegetarische» Kochlehre anstreben». Die Nachfrage nach entsprechenden Kursen sei allerdings zurückgegangen, hingegen habe man die zusätzlichen Anforderungen besser in die Ausbildung integriert: «Entsprechende Kenntnisse verlangen wir bei der Berufsprüfung für Gastronomie- und Spitalkoch» betont Verbandssekretär **Norbert Schmidiger**.

Preise richtig kalkulieren

Der Einstandspreis eines vegetarischen Menüs aus Gemüse, Quark, Getreide oder Hülsenfrüchten kann unter demjenigen eines Fleischgerichtes liegen, muss es aber keineswegs. Im Gegenteil, meint **Rolf Hiltl**: «Ein guter Vegi-Teller ist schliesslich aufwendiger als ein Stück Fleisch».

Die Vegi-Teller deshalb zum «Profitcenter» der Küche zu machen - diese Rechnung geht auf die Dauer nicht auf: Denn die richtige und schonende Zubereitung ist recht arbeitsintensiv. Zudem verlangt ein kontinuierliches Angebot an vegetarischen Tellern einiges an Wissen und Einfallsreichtum: Gemüsepiccata, Linseneintopf, Spinatknödel, vegetarische Lasagne, Getreideknödel etwa. Ausschliesslich mit Teigwaren, Eierspeisen oder eben obligaten Gemüsestellern geben sich Gäste längst nicht mehr zufrieden, weiss auch **Hiltl**.

Martin Bühler, Obmann der Gilde etablierter Köche mit rund 275 Mitgliedern, warnt ebenfalls vor falscher Kalkulation und falschen Profitabsichten: «Vegetarische Küche muss topfrisch sein und verlangt deshalb auch hochwertige Produkte, die eine sorgfältige Verarbeitung verdienen». Gilde-Mitglieder etwa würden zudem oft beim Bio-Bauern einkaufen.



Immer mehr junge Köchinnen und Köche fordern während der Ausbildung eine fundierte Einführung in die vegetarische Küche.

Foto: Hansjörg Sahlh, Solothurn

Sparen am vegetarischen Teller liege dann sicher nicht mehr drin, ist **Martin Bühler** überzeugt. Grosse Möglichkeiten, Gerichte vorzufabrikieren, gebe es zudem nicht. «Die Preise müssen sich al-

so etwa im gleichen Rahmen wie in der herkömmlichen Küche bewegen. Daher seien im «Hiltl» in Zürich die Gäste deshalb mitunter erstaunt über das erreichte Preisniveau», bemerkt **Rolf Hiltl**.

Convenience Food: mit Mass

Die Frage, ob Convenience- und Halbfertigprodukte zumindest dem Vegi-Einsteiger helfen können und sollen, ist heikel. Denn eine gute vegetarische Küche sollte nicht zuletzt eine möglichst vollwertige Küche sein, die mit Frischprodukten, kaltgepresstem Öl und vor allem mit möglichst naturbelassenen Nahrungsmitteln arbeitet. **Rolf Hiltl**, Geschäftsführer des «Hiltl» in Zürich, rät deshalb davon ab. «Wir produzieren unsere eigenen Convenience Produkte im «Cook and chill»-Verfahren». Die vorbereiteten Menüs werden erst kurz vor dem Servieren zubereitet.

Tofu als eigentlicher Fleischersatz ist willkommen, heikler wird es bereits bei vorgefertigten Pasten, Füllungen oder gar Kartoffeln, die in der vegetarischen Küche ihre «Beilagen»-Rolle meistens verlieren und deshalb möglichst frisch aufgetischt werden sollten. Bei der Nestlé AG vermerkt man etwa, dass ja

auch Pasten, Bouillons oder Suppen, die Fleischextrakte oder tierische Fette enthalten, nicht in Frage kommen dürfen.

Explizite Fertigprodukte

Die Prodega Produktgruppe hingegen bietet in ihrer Palette eine Reihe von Fertigprodukten an, die explizit für die vegetarische Küche gedacht sind. **Frank H. Furrer**, Produkte Group Manager stellt fest, dass diese Produkte sich gut bis sehr gut verkaufen: Nebst Tofu hätten auch neue Produkte aus Gemüse, Kartoffeln und - in der vegetarischen Küche unter Vorbehalt - auch Fischprodukte eine starke Nachfragezunahme zu verzeichnen. Seien es «Sofjani Nuggets Vegetab», «Tofu Provencale», «Tofu Burger» oder «Bio-Rösti Burger»: Das Angebot an fertigen Menübestandteilen oder eigentlichen Fertigmensüs ist nicht enorm, kann aber durchaus als Abwechslung oder Ergänzung die Vegi-Karte bereichern. **BM**

Weintrends

Produkte und In-Trauben prägen das Geschäft

Trotz weltweit sinkendem Konsum ist das Weingeschäft zu einem bedeutenden Industriezweig geworden. Erst seit wenigen Jahren wird Wein zudem professionell vermarktet. Die Konsequenzen daraus sind Markenprodukte, In-Traubensorten und Weine als Statussymbol. Mit einer entsprechenden Weinkarte kann sich der Gastronom entsprechend positionieren.

STEPHAN WEHRLE

Der neue Weinkonsument, neue Weinbauländer und Weingurus: Dies sind nur ein paar wenige Trendthemen rund um den Wein, die in den letzten Jahren das internationale Weingeschäft entscheidend geprägt haben. Nach einer jahrzehntelangen Stagnation hat sich der Industriebereich rund um die Rebensäfte vor rund zehn Jahren einem eigentlichen Umstrukturierungsprozess unterworfen. Die Gründe: Vor allem in den traditionellen Weinbauländern wie Frankreich, Spanien oder Italien ist der Konsum pro Kopf teilweise drastisch zurückgegangen. Während in Frankreich 1975 noch rund 103 Liter pro Jahr und Bürger getrunken wurde, pegelt sich der Verbrauch seit 1993 auf nur noch 64 Liter ein. Da der rückläufige Konsum teilweise auch auf eine Reduzierung der Anbauflächen zurückzuführen ist, verzeichneten die alteingesessenen Weinproduzenten auch rückläufige Exportzahlen. Anstelle der Chianti- oder Rioja-Winzer drängen nun Weinbauern vor allem auf den europäischen Markt, die noch vor weniger als

20 Jahren im alten Kontinent gänzlich unbekannt waren.

Südafrika als Gewinner

Als erste Trendsetter entwickelten sich die kalifornischen Produzenten, gefolgt von den Australiern. Einer der wesentlichen Vorteile der neuen Weinbaugelände in Übersee: In Europa kleine bäuerliche Einheiten dominieren, beherrschen in den USA oder Australien wenige Produzenten die Traubenproduktion und deren Verarbeitung gleichzeitig. Dies erlaubt eine effizientere und kostengünstigere Herstellung. Trotz langen Transportwegen konnten diese Weine in den traditionellen Weinabnehmerstaaten

wie Deutschland, Grossbritannien oder die Schweiz zu relativ günstigen Preisen angeboten werden. Zu den jüngsten Gewinnern im internationalen Weinbusiness zählen Länder wie Südafrika, Neuseeland und als Anbieter von Massenprodukten Bulgarien oder Ungarn. Allein Südafrika verfügt über eine Anbaufläche von knapp über 100 000 Hektaren, die Schweiz lediglich 15 000 Hektaren. Bereits vor zwei Jahren gelang es den südafrikanischen Produzenten, 1,28 Millionen Liter in die Schweiz zu exportieren. Im Vergleich: Die gesamte Exportmenge der Schweiz beträgt knapp 1,4 Millionen Liter. In den nächsten Jahren wird sich der Trend nach neuen Märkten,

welche die grossen Wirtschaftsräume beliefern, noch verstärken.

Neuer Weinkonsument

Wie **Philipp Schwander**, Chefeinkäufer der St. Galler Weinhandelsfirma Martel anlässlich eines Trendseminars am Gottlieb-Duttweiler-Institut erklärte, werden die nächsten Jahre jedoch nicht nur durch neue Anbieter, sondern von zahlreichen Trendthemen geprägt sein. So wird in der Marketingwelt vom neuen Weinkonsumenten gesprochen, der sich analog zum Gastronomiekonsumenten verhält und heute einen italienischen Landwein und morgen einen teuren Bordeaux konsumiert. Ebenfalls zukunftsstrahrend ist die Tendenz zum Wein als Markenprodukt. Gekauft wird nicht ein italienischer Wein aus der Toskana oder dem australischen Barossa-Valley, sondern ein Produkt aus dem Hause Antinori oder McLaren Vale. Von Bedeutung gewinnen aber auch Traubensorten. Nach dem Chardonnay-Boom der letzten Jahre erwartet **Schwander**, dass Rebsorten wie Sauvignon Blanc, Semillon oder Merlot zu den Trendsettern der nächsten Jahre gehören könnten. Als Geheimfavorit gilt jedoch die Rieslingtraube, die laut **Schwander** leider derzeit nicht in Mode ist, von Weingurus wie dem Briten **Hugh Johnson** jedoch als absolutes Spitzenprodukt bezeichnet wird. Neben einer vernünftigen Margenpolitik kann die Gastronomie in Zukunft vor allem mit einer ideenreichen Präsentation und einem vielfältigen Angebot profilieren und sogar entsprechend positionieren. Die Tatsache, dass Weintrendsetter die Post-Yuppies der 90er Jahre und demzufolge kaufkräftig im mittleren bis oberen Segment anzusiedeln sind, dürfte für die Gastronomie nicht uninteressant werden.



In den nächsten Jahren werden nicht nur neue Anbieter und ein neues Konsumverhalten, sondern auch verschiedene Traubensorten an Bedeutung gewinnen. Foto: ast, Lausanne

Kulturgastronomie in Saas-Fee

Speisesaal wird zur Bühne

Anlässlich des 100. Geburtstags von **Carl Zuckmayer** verbindet man im Hotel Ferienart Walliserhof 1996 gastronomisches Vergnügen und Schauspielkunst. Ist die Zeit steifer Abendmahlzeiten endgültig vorbei? Sicher nicht vollends, doch längst trägt nicht mehr nur die Live-Musik zum entsprechenden entspannten Ambiente bei. Das Hotel Ferienart Walliserhof in Saas-Fee lädt in gastrogerechter Form zum Lustspiel «Der fröhliche Weinberg» von **Carl Zuckmayer**, der Saas-Fee 1957 zu seiner Heimat auserkoren hat und nun 20 Jahre nach seinem Tod im Gletscherdorf mit verschiedenen Veranstaltungen erneut geehrt wird.

Blickt Hotelier **Beat Anthamatten** auf die vergangene Sommersaison zurück, gibt ihm sein Konzept «Ferienart» recht: «Gäste schätzen Kunstveranstaltungen in jenem Haus, in dem sie nach der Vorstellung oder Veranstaltung auch bleiben». Sind Theaterproduktionen angesagt, ist es für die Gäste etwas Besonderes, wenn die Schauspielerinnen und Schauspieler mit den Gästen essen und nachher noch Zeit für eine Unterhaltung in der Bar haben. Ganz nach der Idee, kulturelles Leben auf hohem Niveau als Ferienerlebnis im Hotel anzubieten, sind deshalb auch die Proben für **Zuckmayers** rheinländische Komödie für die Gäste zugänglich. Die Aufführungen werden während den folgenden **Carl-Zuckmayer-Jubiläumswochen**, die über das Jahr verteilt stattfinden, wiederholt. Integriert in ein musikalisches Dinner macht die professionelle Schauspieltruppe in einer Umsetzung von **Wolf Appel** den Speisesaal gleichsam zur Bühne. Ebenso ungewöhnlich ist der Umstand, dass die Inszenierung im Auftrag von Hotelier **Beat Anthamatten** entstanden ist und dementsprechend «passt». **BM**

Bahnhofbuffets

Neues zwischen Schiene und Schalter

Baustelle Bahnhofbuffet: In zahlreichen Gaststätten auf SBB-Gelände werden neue Konzepte ausprobiert. Der Abschied von der heruntergekommenen Bierbeiz bringt Platz für Edelrestaurants und flippige Erlebnisgastronomie.

PIETER POLDERVAART

1995 Thun, im Herbst 1996 St. Gallen, 1997 Winterthur. Die Gastro-Kette «Back & Brau» wird neu im Verkehrsmarkt aktiv. «Bahnhöfe sind ein interessanter Markt, der an Bedeutung gewinnen wird», so «Back & Brau»-Konzepter Kurt Walker. Mit der neuen Restaurationskultur wolle man den Bahnhofrestaurants ihre in den letzten Jahrzehnten verlorene Attraktivität zurückgeben.

Für René Bachmann, Geschäftsführer von Back & Brau Thun, ist klar, dass dies Zeit braucht: «Gerade in ländlichen Regionen müssen sich die Gäste erst ans neue Konzept gewöhnen.» Gegenüber früher hat sich in Thun die Kundschaft klar verjüngt, rund die Hälfte sind Touristen.

Migros in St. Gallen

Dass «Back & Brau» auf dem umsatzstarken Platz Bahnhof nicht alleine steht, zeigt das Beispiel St. Gallen: Im Rahmen der Gesamtrenovierung müssen das bisherige 1.-Klasse-Buffet und das Pendolino (2. Klasse) weichen, neu ziehen neben «Back & Brau» auch die Migros mit einem Restaurant (plus Klubschule) und Merkur mit einem Kaffee-Restaurant in das markante Bahnhofsgelände. «Unsere gesamtschweizerische Strategie ist es, einen Teil der bisherigen Betriebsfläche an Läden zu vermieten

und im Rest kleinere, dafür spezialisierte Gastro-Betriebe einzuquartieren», so Hans Zimmermann, Leiter kommerzielle Nutzung bei der SBB-Liegenschaftsverwaltung.

Taktfahrplan schmälert Umsatz

Gerade Umbauten von Bahnhöfen sind eine gute Gelegenheit, Pächtern die Flächen in Rohbaumiete abzugeben und so ein stärkeres finanzielles Engagement der Gastronomen zu erreichen. Dass die traditionellen Bahnhofbuffets heute überdimensioniert sind, ist laut Zimmermann nicht zuletzt in besseren Zugverbindungen begründet: Dank Taktfahrplan werden die Wartezeiten und damit die Konsummöglichkeiten immer kürzer.

Breit gemischtes Publikum

«Ein Gemischtwarenladen bringt es nicht», ist Hans Berchtold-Brawald, Direktor des Bahnhofbuffets Basel, überzeugt. Die Gäste wollen sofort das Preissegment und die Qualität eines Restaurants erkennen können, statt Allesanbieter sind klare Konzepte gefragt. Gerade in grösseren Bahnhöfen sind auch freistehende, in die Stadt integrierte Restaurants (in Basel etwa das Japanrestaurant Sakura) sinnvoll. Klar ist für Berchtold, dass weniger Alkohol am Mittag, deutlich mehr vegetarisch und allgemein gesünder gegessen wird. Das Dilemma: Vom Schwenkarbeiter bis zur älteren Dame muss das ganze Publikum verköstigt werden.

Auf alte Werte setzen

Aus naheliegenden Gründen auf Bisheriges setzt das SSG-Bahnhofbuffet in Chur, das in einem eben vollständig sanierten denkmalgeschützten Speiseaal logiert. «Wir bleiben bewusst



Umstritteng «Stars American Bar and Bistro», Zürich: mit Palmen aufgefrischt. Foto: Karin Kofler.

Wein oder ein grosses Bier plus ein Kaffee.

Zurich goes online

Etwas Spezielles tut sich auch im Bahnhof Zürich: Die vor anderthalb Jahren eröffnete «Stars American Bar and Bistro» wurde – nach anfänglichen Startschwierigkeiten – umorganisiert und mit Palmen belebt. Seit Anfang Monat stehen zudem acht Workstations in der «Cybergate»-Ecke, einem Internet-Café, das in Zusammenarbeit mit dem Computerriesen IBM geschaffen und betreut wird. Offizielle Premiere ist Ende Februar, aber schon heute können Internet-Verückte für 15 Franken pro Stunde (inklusive Softdrink) am Bildschirm surfen. «Die Platzverhältnisse verunmöglichen es in Zürich, Ideen wie Back & Brau zu realisieren», so Bahnhofbuffet-Direktor Jürg Kessler. Wiederbelebt werden soll hingegen die Tradition: Anfang 1997 eröffnet in der Osthalle des Bahnhofs Zürich ein behäbiges Restaurant (Arbeitstitel: «Bierhalle»).

Vielfalt bringt's

Am Bahnhof verkehren alle Gesellschaftsschichten, weshalb eine möglichst grosse gastronomische Vielfalt Erfolg verspricht. Diese Philosophie findet man etwa in Biel, wo Esther Hoppeler gleich fünf Betriebe führt: Die gediegene «Poissonnière», die «Galerie», das 1.-Klasse-Restaurant im Parterre sowie die Espresso-Bar in der Schalterhalle. Besonders junge Kundschaft spricht schliesslich das «Chicken Chaotikum» nach Basler Vorbild (vgl. Kasten) an. Hoppeler: «Dank unmittelbarer Nachbarschaft mit dem CD-Laden City-Disc und dem Food-Shop Aperto wird eine Umfeld geschaffen, für das wir alle profitieren.»

Sorgen am Basler Bahnhof

Mehrwertsteuer, schlechte Wirtschaftslage und jetzt auch noch die Bauerei: Im Bahnhof SBB kämpft die Gastronomie gegen ein massives Überangebot, so Hans Berchtold-Brawald, Direktor des Bahnhofbuffets Basel. Der Totalumbau des Bahnhofs, neudeutsch mit «Masterplan» tituliert, hat die bisherigen Fussgängerströme neu verteilt. Ein Beispiel für die ausbleibende Kundschaft ist etwa die Buvette am französischen Bahnhof, die Berchtold zum «Chickolino» umfunktioniert hat. «Das ursprüngliche «Chicken Chaotikum», eine Zwischennutzung des früheren Hotels Jura, war deshalb erfolgreich, weil wir praktisch keine

Pacht zahlen mussten und die Lage massiv besser frequentiert war», so Berchtold. Immerhin sieht der Masterplan eine Passerelle über die Geleise vor, was dem «Chickolino» Kundschaft verheisst.

Probleme gibt es in Basel auch mit der Parkiersituation, erst in vier Jahren soll eine Tiefgarage mit rund 500 Plätzen fertig sein. Um trotz Grossbaustelle auf ihre Restaurants und Geschäfte aufmerksam zu machen, plant die «IG Centralbahnplatz» verschiedene Aktionen, vom «Baugrubenfes» bis zum «Presslufthammer-Rabatt» – Galgenhumor ist unumgänglich... PLD

ANNONCE

HOTEL LA PERLA **
AGNO - LUGANO
a 50 m dall'aeroporto di Agno**

presenta

su una superficie di 800 mq



MISE EN PLACE

mostra di prodotti e servizi del settore della ristorazione e dell'industria alberghiera

7 - 9 febbraio 1996

Tutti i giorni dalle ore 10.00 alle 22.00

FORMATION



ECOLE SUPÉRIEURE RECONNUE PAR LA CONFÉDÉRATION

Formation de cadres supérieurs généralistes et de futurs chefs d'entreprise en restauration et hôtellerie

- 1^{er} SEMESTRE: Restauration – 6 branches théoriques et pratiques
- 2^e SEMESTRE: Exploitation d'Entreprise – 13 branches théoriques
- 3^e SEMESTRE: Stage pratique en entreprise Diplôme 1^{er} cycle
- 4^e SEMESTRE: Gestion et Administration – 13 branches théoriques
- 5^e SEMESTRE: Stage pratique en entreprise Diplôme «ES»

Diplôme agréé au niveau cantonal et fédéral par GASTRO-SUISSE et l'OFIAMT

Début des sessions: fin avril et fin octobre

Avenue de la Paix 12 – CH-1202 Genève
Téléphone 022 919 24 24 – Fax 919 24 28



**zeigt Ihnen,
womit man
das Eis zum
Schmelzen
bringt.**

Pour jeunes de 10 - 18 ans à

Cours de vacances
**langues
et sports**

Agra Ticino
près de Lugano

- Italien • Anglais
- Allemand
- Excursions
- Sports



Madame Schmid, Höhenweg 60, CH-9000 Saint Gall
Téléphone 071/27 92 91, Fax 071/27 98 27/27 72 53

Donnez du sang.



Délai pour
placer vos
annonces
commerciales:
jeudi
17 heures

D'UNE LANGUE À L'AUTRE

Innfax, un téléfax dans chaque chambre d'hôtel

Une année après sa première européenne à Francfort et son lancement sur le marché allemand, Innfax, un système canadien de téléfax pour hôtels, s'est également lancé depuis peu à l'assaut du marché helvétique. Innfax permet aux hôteliers d'installer dans chacune de leurs chambres un appareil de téléfax équipé d'un numéro personnel pour chaque client. Ce système possède certes l'avantage de préserver une confidentialité totale lors de la transmission de documents, il peut cependant également s'avérer extrêmement coûteux. Pour l'instant, seul l'Hôtel du Rhône à Genève bénéficie d'un tel système en Suisse. La page y est facturée à un prix de base de 4,69 francs. Page 1

TVA: les stations devront passer à la caisse

L'Administration fédérale des contributions a rendu son verdict: les offices du tourisme devront payer la TVA pour les prestations fournies gratuitement en faveur des hôtes et financées au moyen de redevances touristiques telles que la taxe de séjour. En fait, la réponse ne surprend pas. Des pourparlers menés en décembre par une délégation de la Fédération suisse du tourisme (FST) avaient montré que l'administration fédérale n'était guère encline à s'écarter de son point de vue. Cette décision sera toutefois contestée. Les parties ont 30 jours pour faire opposition. Pour mesure de simplification, un seul office devrait faire recours, St-Moritz en l'occurrence. Page 3

Les sources du Rhin: un argument de vente

Formé l'automne passé à Sedrun, dans les Grisons, le groupement d'hôtels trois étoiles «Rhein-Hotels Sedrun» va gaillardement de l'avant. Après avoir participé à la foire RDA à Cologne, il a établi un pont entre les sources du Rhin, où il est domicilié, et le Bas-Rhin. Deux de ses membres ont en effet mené une opération promotionnelle remarquée à la Chambre de commerce germano-suisse à Düsseldorf. Pour le consul général de Suisse, Rolf Schaufelbühl, les hôteliers de Sedrun visent un bon public cible. Ce dernier peut s'offrir des vacances en Suisse et l'idée de lui faire connaître les sources du Rhin offre un potentiel de vente considérable, estime un des hôteliers grisons. Page 8

Une place au soleil pour la cuisine végétarienne

Les professionnels le confirment: la cuisine végétarienne est en train de se faire une place au soleil. Les restaurants se doivent en effet d'offrir aujourd'hui des menus végétariens. Les perspectives de croissance sont d'ailleurs prometteuses, comme le montre la demande de cours spécialisés et d'apprentissages en cuisine végétarienne. Ce secteur exige que l'on porte un soin attentif à sa gestion et à ses coûts. Selon Rolf Hiltl, qui dirige à Zurich un établissement servant exclusivement des menus végétariens depuis 1889, la préparation d'un tel plat nécessite davantage de valeur ajoutée qu'un viande. Page 13

En Suisse, les buffets de gares font peu neuve

Lieux mythiques et chargés d'histoire, les buffets de gares disséminés à travers le pays font actuellement l'objet d'une attention toute particulière. Souvent surdimensionnés, la plupart d'entre eux ont récemment fait l'objet d'importantes rénovations destinées à rafraîchir leur image de marque. Petit à petit en effet, les arrière-salles aux murs jaunis par la fumée et aux relents de bière cèdent donc le pas à des restaurants flambant neufs où fleurissent des concepts gastronomiques originaux et novateurs. Plusieurs chaînes de restauration entendent ainsi rendre leur lustre d'autant aux buffets de gares, lieux de passage obligés de nombreux touristes. Page 14

Salon des vacances de Genève

Marché de proximité en point de mire

Quelle est l'utilité d'un Salon des vacances tel que celui de Genève pour les prestataires touristiques helvétiques? Ces derniers, de façon unanime, nous ont répondu qu'il permettait de travailler une clientèle de proximité qui était bien loin d'être négligeable en cette période de crise. Les opérateurs allemands ont quant à eux ajouté que ce salon était un des seuls qui leur permettait d'entrer en contact avec les vacanciers romands.

LAURENT MISSBAUER



«Notre présence à Genève? Elle s'explique avant tout par le fait que Genève est un marché de proximité très important pour notre station», relève Jean-Pierre Repond, directeur de l'Office du tourisme de Charmey. «A quoi cela sert-il d'aller chercher à l'extérieur de la Suisse une clientèle étrangère, alors que l'on sait pertinemment que celle-ci sera affectée par des problèmes de change avec notre franc fort?»

Mais la clientèle qui se rend dans de tels salons n'est-elle pas davantage intéressée par les destinations exotiques que par les destinations de proximité? «On ne peut certes pas nier un tel phénomène, il n'en demeure pas moins que les visiteurs ont également manifesté beaucoup d'intérêt pour les stands suisses», répond Dominique Moritz, directrice de l'Association touristique de la Gruyère. «Le fait que la visite du salon se fasse par l'intermédiaire d'un parcours «labyrinthe» que les visiteurs doivent obligatoirement emprunter n'est bien entendu pas étranger à cet intérêt. En outre, de nombreux visiteurs s'arrêtent chez nous parce qu'ils veulent revenir dans un endroit qu'ils ont connu pendant le service militaire ou une course d'école.»

Un public très ouvert

Theo Bôni, directeur de l'Office du tourisme de Nidwald, explique pour sa part sa présence de la façon suivante: «Nous attachons une importance particulière à la Suisse romande et nous tenons absolument à y être présents. D'ailleurs, si nous ne venons pas au Salon des vacances de Genève, nous participons au Comptoir suisse à Lausanne. En cette période de crise, nous ne saurions négliger une telle clientèle de proximité. Ce d'autant plus que le public genevois nous a semblé particulièrement ouvert. Il ne s'est en effet pas seulement intéressé aux destinations exotiques.» Pour Judith Schaad, responsable du marché suisse au département marketing de



Fespo 96 en quatre photos avec, dans le sens des aiguilles d'un montre: le stand de l'Association touristique de la Gruyère (Mélanie Richoz, Dominique Moritz, Philippe Von Escher et Jean-Pierre Repond); l'école de parapente; le sourire de Chantal Bournissen, ambassadrice de charme de Thyon, et le simulateur d'Alpamare. Photos: Laurent Missbauer

l'Office du tourisme de Saas-Fee, l'utilité d'un salon tel que celui de Genève est qu'il lui permet de développer encore davantage le marché romand qui est loin d'être inintéressant pour Saas-Fee: «Notre présence à Palexpo nous permet de nous faire connaître encore davantage sur le marché romand. Les salons des vacances de Berne et de Zurich ont certes été beaucoup plus importants que celui de Genève, nous sommes néanmoins de l'avis qu'il faut accentuer notre présence sur le marché suisse de façon générale. D'ailleurs, 50% de nos clients proviennent de Suisse et 15% d'entre eux sont des Romands.» «Après avoir déjà été présents à deux reprises aux salons de Bâle et de Zurich,

nous sommes présents pour la première fois au salon des vacances de Genève», explique Dorothee Krayer de l'Office du tourisme d'Avenches dont le stand était incorporé à celui de l'Association touristique de la Broye. «Au début, nous avons été un peu déçus devant la taille réduite du salon, mais notre présence s'est néanmoins avérée très utile. Après le succès d'Aïda, nos différentes offres sur l'opéra de Carmen de cet été ont suscité beaucoup d'intérêt auprès des Genevois.»

Important potentiel genevois

Pour l'apparthôtel Intergolf de Crans-Montana, le déplacement à Genève s'est avéré lui aussi fructueux. Spécialisé dans

la vente de semaines en temps partagé, cet appart'hôtel a pu en effet sensiblement élargir son cercle de clients potentiels à Palexpo. «Le Salon de Zurich avec son immense bassin de population s'est avéré très important pour nous», confie Jean-Pierre Bruderer de la société Intergolf. «Je dois néanmoins reconnaître qu'en terme de performances, nous avons obtenu à Genève le même nombre d'enregistrements qu'à Zurich. Cela, malgré le fait qu'il y a eu pratiquement deux fois moins de public à Genève qu'à Zurich.»

Le bassin lémanique est également très important pour les Grisons: «Vous n'imaginez pas le nombre de Romands qui connaissent bien notre canton», relève Janett Grett de l'Office du tourisme des Grisons. «Ils viennent chez nous essentiellement pour effectuer du ski de fond l'hiver et des promenades l'été. Il n'y a donc aucune raison pour qu'on néglige le potentiel de la Suisse romande et que l'on fasse l'impasse sur le Salon des vacances de Genève.»

Le potentiel du marché genevois n'a également pas échappé à l'Union valaisanne du tourisme qui regroupait sous la même bannière plusieurs stations du Vieux-Pays. Celle de Thyon était illuminée par le sourire de l'ancienne championne de ski, Chantal Bournissen, qui est officiellement chargée de la promotion de la station depuis le début de l'année.

Fespo 96 a accueilli 32 857 visiteurs

«Pas moins de 32 857 visiteurs se sont rendus le week-end dernier à Palexpo. Ce résultat prouve que cette manifestation, sans être jumelée à un autre salon, répond à un réel besoin», ont indiqué les organisateurs de la 2e édition de Fespo, le Salon des vacances, des sports et de la photo. On rappellera à cet effet que la première édition avait été couplée l'année dernière avec le Salon du nautisme et qu'il était ainsi impossible de dire qui, des 45 918 visiteurs, s'étaient uniquement dépla-

cés pour Fespo 95. En l'absence des grands voyagistes (Kuoni, Hotelplan, Inholz, etc.), ce salon a avant tout constitué une vitrine pour les offices du tourisme et les petits tours-opérateurs. Cette absence a probablement permis aux prestataires suisses de bénéficier d'un intérêt accru. Les sports et la photo ont respectivement utilisé 22% et 6% de la surface d'exposition. La 3e édition du salon est d'ores et déjà agendée au début du mois de février de l'an prochain. LM

Riviera

Montreux ne veut pas brader son golf pour sauver l'OCTM

«La vente du golf d'Aigle n'a de raison que si elle contribue directement à l'assainissement des finances de l'OCTM!» Le président de l'Office du tourisme et des congrès, Bernard Gehri, est on ne peut plus clair pour commenter la décision de l'Office de rompre les négociations relatives à la vente du golf d'Aigle.

JEAN-CHARLES KOLLROS

La très grave crise financière que connaît l'OCTM l'oblige, on le sait, à ne négliger aucune «piste» pour tenter d'éviter le pire. Parmi les solutions envisagées: la vente du golf d'Aigle, précisément propriété de l'OCTM. Des négociations avaient donc été menées avec le comité du Golf-Club de Montreux (GCM), au bénéfice d'un bail courant jusqu'en 2010 et d'un droit de préemption en cas de vente du bien-fonds. L'OCTM entendait obtenir 6,5 millions de francs de cette opération. De l'autre

côté, le CGM - par ailleurs propriétaire du club-house, des locaux administratifs du putting green et des parcelles avoisinantes - n'entend pas aller au-delà de 2,5 millions de francs, du moins son comité.

Ecart trop élevé

Cet écart étant manifestement trop élevé, l'OCTM a décidé de rompre unilatéralement les négociations avec son locataire. Le fait ne semble toutefois pas trop inquiéter Bernard Gehri qui affirme que les discussions ne seront reprises que sur de nouvelles bases financières et qui estime que la priorité est ailleurs: dans le soutien que le Conseil communal accordera ou non à l'OCTM, à la fois pour éponger la dette et pour permettre à l'Office de repartir sur de nouvelles bases. La Banque Cantonale Vaudoise modulera également son appui en fonction du choix des élus. «Le golf fait partie du patrimoine de Montreux et il serait regrettable de devoir s'en séparer», conclut Bernard Gehri en rappelant que ce bien constitue également l'ultime garantie aux emprunts de l'OCTM. JCK

Accueil

Genève veut réapprendre à sourire aux Genevois

Comment transformer le Genevois râleur par tradition et rendu morose par les temps qui courent en un être souriant, cordial et serviable? L'Office du tourisme de Genève (OTG), soucieux d'améliorer la qualité de l'accueil au bout du lac, a concocté une campagne de sensibilisation qui débarrera le 3 avril.

JEAN RYNIKER

L'OT a lancé quatre cents invitations à des responsables d'entreprises de prestations de service du secteur public aussi bien que du privé, des entreprises de transport aux concierges d'hôtels, des commerçants aux agents de ville. Une brochure d'une quarantaine de pages, actuellement en voie d'élaboration, y sera présentée. Elle donnera des conseils sur la meilleure manière de recevoir et de contenter le client en général et le touriste en particulier. Dans l'idée de Marco Grangier, en charge de la communica-

tion à l'OTG, cette prise de contact devrait déboucher sur un séminaire consacré au thème de l'accueil.

Sur le lieu de travail

Une deuxième phase de l'opération du sourire impliquera directement les personnes que leur travail met quotidiennement en contact avec le public. Brochure à l'appui, elles seront invitées à s'inspirer, qui à son guichet, qui dans son service, des recommandations devant conduire à une reconquête de la clientèle. L'Office du tourisme est prêt à organiser, parallèlement à ce qui se fera au sein des entreprises, des cours sur l'art d'accueillir. «Last but not least», la population genevoise dans son ensemble est visée par la phase numéro 3. Après «Genève gagne» emprunté à la méthode Coué, verra-t-on fleurir sur les murs de la ville mille sourires du haut de mille affiches? Telle est l'ambition de l'Office. Un quatrième temps est prévu, celui de la récompense. L'OTG procédera à la remise d'un trophée au corps de métier qui aura le mieux compris le sens de la campagne et le mieux su mettre en pratique ses enseignements.

Voyages à l'étranger

Prix bas toujours d'actualité

Les prix bas des voyages à l'étranger, qui incitent de nombreux Suisses à quitter le pays, devraient rester d'actualité en 1996. «Surcapacités et concurrence vive subsisteront, de même que le marché «last minute», désormais incontournable», indique en effet Hotelplan dans un commentaire sur la marche des affaires. Mais d'ajouter toutefois: «En ce qui concerne l'évolution des prix, nous partons du principe que la limite inférieure a été atteinte et que les prix ne peuvent plus baisser.» Pour le tours-opérateur du groupe Migros, la branche du voyage souffrira cette année «d'un stress compétitif chronique».

Le début de l'année, poursuit Hotelplan, a montré que la tendance à passer l'hiver dans les pays chauds se confirmait. «On est même en train de battre des records, ceci au détriment des vacances blanches.» Le prix moyen des arrangements a, par ailleurs, encore baissé. L'année 1995 a, quant à elle, été caractérisée par «d'importantes surcapacités» sur le marché des vols charters et par «une nette saturation» d'offres. Une «pléthore de voyages à forfait à prix bradés» a été constatée durant la saison estivale. Le tours-opérateur est d'avis que «personne» n'a atteint l'an passé le nombre de passagers nécessaires pour compenser l'importante baisse des prix. MH

MÉLI-MÉLO

Crans-Montana: résultats «préoccupants». A l'issue de l'année 1995, Crans-Montana a enregistré 1,57 million de nuitées, soit un recul de 7,4% par rapport à 1994. Les nuitées hôtelières se sont élevées à 0,39 million (-13,7%) et les nuitées parahôtelières à 0,90 million (-3,8%). Les responsables de la station qualifient ces résultats de «préoccupants», surtout pour certains marchés. Ainsi, la clientèle italienne a diminué de 30% dans l'hôtellerie. Les seules augmentations «réjouissantes», lit-on dans le rapport de gestion 1995, sont une hausse de 2% de la clientèle suisse en parahôtellerie et de 11% de la clientèle américaine en hôtellerie. MH

*

Parc d'attractions fribourgeoises. Un projet de centre commercial et de parc d'attractions a été mis à l'enquête à St-Aubin (FR). D'un coût de 90 millions de francs, ce projet prévoit notamment la construction d'un centre de loisirs aquatiques, d'une patinoire, d'un restaurant et d'un hôtel d'une capacité de cent chambres. Selon ses promoteurs, ce centre pourrait générer quelque 400 emplois et ouvrir ses portes en 1999. A Avenches, non loin de là, un autre projet de centre commercial est en discussion depuis le début des années nonante. MH

*

Suisses préoccupés par le chômage. Le chômage est actuellement la principale préoccupation des Suisses. C'est ce qui ressort d'un sondage réalisé l'automne passé par l'Institut de recherches GfS, Adliswil, pour le compte du Crédit suisse (CS) et dont les résultats ont été publiés dans le bulletin d'information mensuel de la banque. Suivent par ordre de priorité les sujets de préoccupation suivants: l'Europe, l'AVS, les finances publiques, la drogue, l'environnement, la santé. Cette étude, qui est menée chaque année depuis 1975, permet de constater, écrit le CS, que les Suisses sont désorientés par les changements survenant à l'intérieur comme à l'extérieur du pays. «Ils voient leurs acquis menacés». Les sujets, tels que l'énergie nucléaire, l'écologie, l'égalité des sexes, la paix dans le monde, sont relégués à l'arrière plan. MH

*

Musées suisses: nouveau guide. Le nouveau «Guide des musées suisses» et la carte qui l'accompagne sont sortis de presse. L'ouvrage répertorie 831 musées de Suisse et du Liechtenstein, soit 65 de plus que la précédente édition. Il est également disponible sur Internet (http://www.dsk.ch). Chaque année, les musées suisses accueillent quelque 9 millions de visiteurs. MH

Congrès

Une bonne année dans le bassin lémanique

Telecom à un bout du lac, le Symposium de télévision à l'autre, 1995 fut une année faste pour le tourisme d'affaires en Suisse romande. A elles seules, les deux manifestations de Genève et de Montreux ont assuré l'occupation de près de 90 000 chambres sur tout le bassin lémanique. Sans être aussi forte, 1996 s'annonce comme «une bonne année», mais pour les villes de congrès surtout. Car leurs propres capacités d'accueil suffiront le plus souvent.

JEAN-JACQUES ETHENOZ

«Nous récoltons aujourd'hui les fruits d'une politique entamée en 1991.» Mandaté, en indépendant, par l'Office du tourisme pour vanter et vendre de par le monde la Genève des congrès, Enrico Zuffi insiste bien: «Démarcher un congrès de 2000 à 3000 personnes est affaire de longs et patients contacts.» Ceux qu'il a su nouer, entretenir et concrétiser depuis cinq ans lui permettent d'annoncer une bonne année 96. Avec une douzaine de congrès d'environ 2000 participants, il parvient même à compenser une partie des chiffres générés par Telecom 95. A l'agenda genevois pour les mois à venir, entre autres: le Salon international de la haute horlogerie, Semicom Europe, ESPEN 96, le rassemblement mondial des nutritionnistes, Eurodac 96 (éducation) toutes manifestations regroupant près de 2000 participants, et le Congrès de l'Association de droit fiscal international pour lequel 3000 spécialistes sont attendus. De quoi occuper une bonne partie des 8000 chambres proposées.

A Lausanne

A structure d'accueil de moindre envergure, ambition moindre à Lausanne. Seule deux manifestations devraient mobiliser une majorité des membres de la Société des hôteliers de Lausanne et environs (47 hôtels pour 5000 chambres): l'arrivée, le 3 juin, d'une étape du Tour



Une douzaine de congrès sont attendus à Genève.

Photo: asi

d'Italie cycliste (2000 à 3000 personnes) et ICIP'96 (International Conference of Image Processing) en septembre. Pour le reste, ce ne sont pas moins de 24 autres congrès ou rassemblements qui réuniront de 300 à 400 participants dans la ville olympique. Renommée du prestigieux Centre hospitalier et universitaire vaudois oblige, beaucoup de ces congrès (néphrologie pédiatrique, anesthésie, réanimation) auront une vocation médicale et scientifique. Et ce sont essentiellement les salles du CHUV qui seront occupées pour les séminaires, les conférences et les échanges.

A Montreux

Satisfaction également du côté de Montreux. Mais plus pondérée. On le sait, la station de la Riviera compte beaucoup

sur le Symposium de télévision, tous les deux ans, pour équilibrer son budget touristique. Or, on ne parviendra bien sûr pas à compenser les chiffres (40 000 à 50 000 chambres) générés par la manifestation. International Shopping Center, Congrès des Jeunes chambres économiques, Dental'96, devraient néanmoins assurer régulièrement une bonne occupation des 1300 chambres disponibles. Sans compter d'autres rassemblements de professionnels, de moindre importance quantitativement, la Rose d'Or, le Symposium radio ou le Congrès international des jeunes avocats, attendant tous plus de 500 participants.

Les régions périphériques

Mais si les trois centres de congrès ne souffriront guère que d'une légère baisse

de ce tourisme d'affaires, il n'en ira malheureusement pas de même pour les régions périphériques. En 1995, en effet, tant Genève et Montreux (avec Telecom et le Symposium TV) que Lausanne, lors d'Apimondia, ont largement dépassé leurs propres capacités. Et à ces occasions, l'accueil des congressistes a dû être réparti loin à la ronde (jusqu'à Montreux pour Telecom'95 par exemple). Rien de cela en revanche cette année. Leurs propres structures suffiront le plus souvent à l'accueil des congressistes sans avoir à solliciter des hôtels loin dans les environs. Un manque à gagner important, quand on sait que le Symposium TV de Montreux «occupe» de Genève aux stations des Alpes vaudoises plus de 30 000 chambres.

Promotion et marketing sur la Riviera

Les écoles privées désormais plus «pro»

Les écoles privées jouent un rôle extrêmement important sur la Riviera vaudoise, où elles apportent non seulement des nuitées mais contribuent également à l'assiette économique de l'ensemble de la région. Ces institutions n'échappent toutefois pas à une concurrence de plus en plus féroce. C'est pourquoi elles se «vendent» désormais de manière plus professionnelle grâce à un spécialiste reconnu de la branche.

JEAN-CHARLES KOLLROS

L'apport des écoles privées pour la région du Haut-Léman a fait l'objet de différentes études, notamment il y a quelques années par le Centre International de Glion. Ces investigations ont démontré que la présence massive d'élèves avait non seulement des effets directs quanti-

fiables - permettant de faire vivre les entités concernées - mais également des retombées indirectes, découlant de la venue régulière des parents et des proches des élèves ainsi que des dépenses faites par ces derniers dans les commerces et magasins de la ville. D'où un effet multiplicateur extrêmement appréciable!

Concurrence accrue

Comme le relèvent plusieurs observateurs, le secteur d'activités des écoles privées est de plus en plus soumis à concurrence tant sur le plan suisse qu'international, et mérite tous les soutiens. La promotion économique Montreux-Vevy (Promove), conformément à ses buts, ne s'occupe pas d'attirer de nouveaux d'élèves mais se voue à une mission plus large, comme le confirme son responsable Michel Graber. «Dans ce domaine, comme dans d'autres, notre rôle est d'attirer de nouvelles entreprises, en l'occurrence de nouvelles écoles». Michel Graber relève cependant que l'image générale donnée par les écoles privées est posi-

tive: elle constitue un atout de plus et permet de vendre aussi Montreux comme un haut-lieu de l'éducation.

C'est dans ce contexte que quelques écoles privées ont décidé, sous l'impulsion de Fritz Sidler, directeur de Surval Mont-Fleuri à Territet et de Dirk Craen, doyen de l'«European University» de faire appel à un professionnel de la vente et du marketing, dans ce cas à Xavier Kempf, par ailleurs chargé de mandats auprès de l'Office des congrès et du tourisme de Montreux. «Je suis entré en fonction le 1er août 1995 et ce mandat me prend environ 20% de mon temps. Il s'agit pour moi de promouvoir et de conseiller les écoles privées de la Riviera mais aussi de les représenter dans des foires et manifestations spécialisées».

Seul à Singapour

C'est ainsi que Xavier Kempf a pris part à la fin de l'année dernière au très important «Asian Travel Market» à Singapour, où il s'est retrouvé seul Suisse sur le stand.

«Inutile de dire que ma présence a été très appréciée et n'a pas manqué de surprendre. J'ai également pu évaluer au profit des cliniques privées de la Riviera, les deux produits n'étant pas concurrents mais en symbiose parfaite».

Au terme de bientôt six mois d'activité, Xavier Kempf dresse un bilan très positif de son mandat, constatant au passage que la Suisse - malgré la cherté de son franc - continue à avoir une excellente réputation en matière d'écoles privées et d'éducation.

«Les écoles doivent toutefois apprendre à réagir plus vite et à s'adapter à de nouvelles clientèles, comme par exemple les Russes, très nombreux dans la région de la Riviera. Elles doivent être présentes sur tous les fronts, innover et ne pas craindre de mettre en avant des arguments tels que la sécurité».



Les étudiants asiatiques constituent encore l'essentiel de la clientèle des écoles privées de la Riviera.

Photo: htr

MÉLI-MÉLO

Les publications du BIT et le marché du travail. Le Bureau international pour le travail (BIT) publie régulièrement des ouvrages - pratiques et de référence - sur toutes les questions touchant à l'emploi. Ces publications constituent une précieuse source d'informations pour tous les chefs d'entreprises qui sont quotidiennement confrontés au marché du travail. Le catalogue 1996 des nouvelles publications du BIT contient précisément une foule de nouveaux sujets liés au travail et à l'emploi qui peuvent également intéresser les professionnels de l'hôtellerie et du tourisme. Parmi les sujets récemment traités, citons: le commerce international et l'exportation, la société de l'information, l'expansion des services, la transition à l'économie de marché, la déréglementation, etc. JPF

La liste des publications du BIT peut être obtenue auprès de: Publications du BIT, 1211 Genève 22 (022/ 799 61 11)

*

L'image de Heidi fort convoitée. Le village de Maienfeld aux Grisons, patrie de la célèbre fillette des montagnes, doit lutter pour préserver son principal atout touristique. Les autorités critiquent en effet l'attitude des stations de St-Moritz et Bad Ragaz (SG), qui ont utilisé cette image pour leur promotion. Les autorités de Maienfeld estiment en effet que l'image de Heidi, qui constitue une attraction touristique considérable, ne peut être associée qu'à leur localité. En 1978, l'OT de St-Moritz avait déposé la marque «Heidi/Heidiland» auprès de l'Office fédéral de la propriété intellectuelle et l'a utilisée comme slogan publicitaire. Depuis lors, la station a changé de slogan, non sans accorder à la station de Bad Ragaz le droit d'utiliser la marque «Heidi/Heidiland». Ce nouveau «déménagement» de Heidi a suscité le mécontentement des habitants de Maienfeld. JPF

Baisse des nuitées en Suisse

Les forfaits bon marché en guise de salut?

L'année 1995 a été au tourisme suisse ce que 1992 a été à la reine d'Angleterre: un «annus horribilis»! Les nuitées d'août n'avaient par exemple jamais été aussi faibles depuis 1952. Ce constat peu réjouissant est dû avant tout à la concurrence de l'étranger et de ses forfaits avantageux. Les offres bon marché existent cependant également en Suisse. Tour d'horizon de différents exemples susceptibles de damer le pion à la concurrence étrangère.

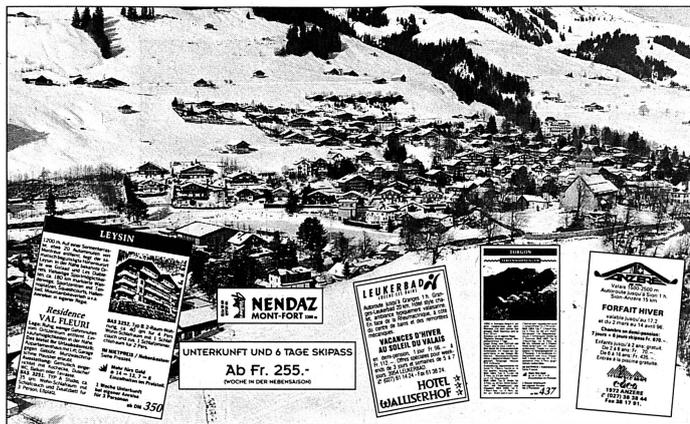
LAURENT MISSBAUER

La concurrence de l'étranger est chaque année plus vive avec ses forfaits bon marché. Afin d'enrayer ce phénomène, il importe de tordre le cou à certaines contre-vérités qui occasionnent passablement de tort au tourisme helvétique.

Les destinations étrangères n'ont en effet pas le monopole des offres avantageuses. La Suisse a également de solides arguments à faire valoir dans ce domaine. Surtout si elle apporte un soin tout particulier à la clientèle indigène. Celle-ci ne souffre en effet guère d'un taux de change défavorable et elle possède en outre l'avantage de se trouver à proximité. Son importance n'est par ailleurs plus à démontrer puisque, bon an, mal an, plus de la moitié des nuitées enregistrées en Suisse dans l'hôtellerie et la parahôtellerie sont en effet imputables au marché national. Suisse Tourisme a d'ailleurs édité de nombreux conseils et directives que plusieurs localités touristiques ont d'ores et déjà appliqués.

350 frs par semaine à Anzère

Au niveau du prix du produit, il est par exemple déconseillé d'inclure des extras



La Suisse n'est pas aussi chère que certains le prétendent. Les forfaits bon marché existent, encore faut-il le faire savoir! (Photo: Laurent Missbauer)

onéreux qui renchérisse le produit sans nécessité. A l'heure des réservations par CRS et des innombrables catalogues de vacances, le client est en effet amené à faire bon nombre de comparaisons au niveau du prix. «Pour une offre de ski», note Suisse Tourisme, «il importe par conséquent de n'inclure que le logement avec petit-déjeuner (demi-pension en option) et l'abonnement de ski.»

C'est exactement ce que fait par exemple Anzère: «Chez nous, explique Alain Gollut, directeur de l'Office du tourisme d'Anzère, il est possible d'effectuer une semaine de ski à partir de 350 francs en appartement et l'abonnement de ski est compris dans le prix. Avec de tels tarifs, nous avons multiplié les publicités et les annonces sur tout l'axe autoroutier qui va de Sion à Stuttgart en passant par Bâle.»

«Nous avons également effectué de la

publicité en Belgique», ajoute Alain Gollut. «Et là, nous avons pu chiffrer les retombées avec beaucoup de précision. En chiffre d'affaires, nous avons reçu en retour onze fois plus que la somme que nous avions investie en publicité en Belgique!»

Forfaits en marks

«Nous attachons cependant également beaucoup d'importance à la clientèle suisse. Elle présente l'avantage de ne pas être affectée par les problèmes de change», conclut Alain Gollut. Au sujet de ce dernier aspect, les tarifs en francs français, dans les Alpes vaudoises ou en Valais, voire en marks allemands, dans l'Oberland bernois, ont démontré que la Suisse n'était pas aussi chère qu'on voulait bien le dire: «Nos forfaits en marks allemands «hôtel + train» avec l'ICE, le TGV allemand, ont très bien marché»,

relève Beat Aneller, vice-directeur de l'Office du tourisme de l'Oberland bernois. «Depuis le lancement de ces forfaits, il y a un peu plus de six mois, nous avons déjà réalisé un million de francs suisses de chiffre d'affaires.»

Du côté de Torgon, on enregistre également passablement de succès puisqu'une semaine de vacances pour deux personnes dans un appartement est proposée à partir de 437 marks dans le catalogue du grand tours-opérateur allemand TÜI. «C'est vrai que les vacances en Suisse ne sont pas aussi chères que certaines personnes le prétendent», concède Eric Fassbind, directeur de l'Office du tourisme de Villars. «Encore faut-il le faire savoir! Et c'est justement sur ce point que nous avons travaillé cet hiver en proposant à différents tours-opérateurs français, belges et anglais des offres dites de bas de gamme sans que ce terme

ne comporte une quelconque connotation péjorative.»

Dès 255 francs à Nendaz

«A Villars, il est ainsi également possible d'obtenir des forfaits d'une semaine comprenant l'hébergement et l'abonnement de ski à partir déjà de 400 francs par personne», poursuit Eric Fassbind. «Il s'agit cependant de quelque chose qui est encore nouveau pour nous et nous sommes en train de le promouvoir à travers une campagne de publicité dans les journaux d'un secteur que j'appellerais la Suisse romande élargie, c'est-à-dire l'arc lémanique Genève-Lausanne, plus l'axe, Lausanne-Berne-Bâle. Pour des raisons financières, nous ne dépassons pas la frontière suisse. Nous préférons en effet miser sur l'événementiel en effectuant une animation en plein centre de Genève aux mois de mai ou de juin.» Nendaz a également décidé d'axer sa campagne de promotion sur des prix particulièrement alléchants. A grands renforts de publicité, notamment dans la presse alémanique, l'Office du tourisme de Haute-Nendaz propose en basse saison une semaine en appartement et l'abonnement pour six jours de ski à partir déjà de 255 francs.

L'Office du tourisme de Sion a lui aussi décidé de jouer cet hiver la carte du ski en proposant des forfaits, appelés «semaines blanches», qui comprennent six nuits dans des hôtels de quatre à deux étoiles, l'abonnement pour cinq jours de ski dans cinq stations différentes, le transport en bus depuis l'hôtel jusqu'aux pistes et l'accompagnement d'un moniteur de ski de l'Ecole suisse de ski de Sion. De telles semaines blanches sont proposées à partir déjà de 856 francs en chambre double à l'Hôtel Ibis deux étoiles, alors qu'il faudra respectivement compter 1000 et 1030 francs pour les deux établissements quatre étoiles, l'Hôtel Europa et l'Hôtel des Vignes à Uvrier.

COUP DE FIL À...



Olav Vaage
Directeur de l'Hôtel Rivesrolle à Rolle

Quarante élèves tessinois, âgés de 13 à 16 ans, ont pu récemment découvrir depuis l'intérieur, et pendant trois jours, le fonctionnement de votre hôtel tout en mettant en pratique leurs connaissances de français. Quel bilan tirez-vous de cette expérience originale?

J'en tire un bilan extrêmement positif. Cette expérience a en effet été extraordinaire et j'ai vraiment été épaté par la spontanéité de tous ces jeunes. Cette opération de sensibilisation valait ainsi bien la peine d'être tentée. D'ailleurs, lorsque Gastrosuisse m'a approché en me demandant de participer à cette campagne de sensibilisation, j'ai immédiatement répondu favorablement. Je pense qu'il est important de dissiper sur la formation professionnelle, mais je suis surtout de l'avis qu'il faut agir. Car, bien souvent, à force de parler et de parler encore et toujours, on ne fait strictement rien et on a toujours moins d'apprentis suisses valables. Vu le succès qu'elle a rencontré et l'écho médiatique qu'elle a suscité, notamment auprès de la radio et de la télévision, cette expérience mériterait assurément d'être reconduite. Chez nous, les jeunes ont pu mettre la main à la pâte: ils ont lavé la vaisselle, refait les lits, travaillé à la cuisine et appris les rudiments du service. Bien épaulés par notre personnel, par cinq apprentis et par Antonio Aleo, responsable de la formation professionnelle auprès de la section tessinoise de Gastrosuisse, ils ont appris les petits détails qui font le métier. Du coup, parmi ces quarante élèves, il y en a eu cinq ou six qui seraient disposés à embrasser à l'avenir une carrière dans l'hôtellerie.

Propos recueillis par Laurent Missbauer

Cybercafés

De l'internaute à l'internhôte

On surfe en plein délire... Depuis que la fièvre d'Internet souffle sur l'Europe, on assiste chaque jour à l'arrivée de nouvelles infos, de nouveaux mots (d'origine américaine of course) et, dit-on, de nouveaux loisirs. Simple mode ou besoin fondamental? On se gardera bien de répondre à cette question pour faire le point avec le tenancier du premier cybercafé de Suisse.

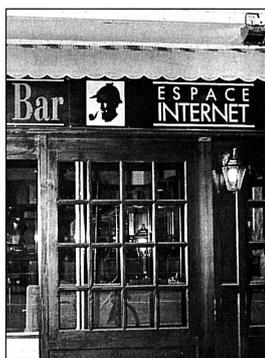
JOSÉ SEYDOUX

Premier dans le temps puisque le Scottish Bar de Fribourg a ouvert son Espace Internet au début de l'été 1995, suivi par quelques autres, notamment dans des villes de Suisse romande (cf. encadré). Il est vrai que la capitale fribourgeoise a une longueur d'avance en matière de télécommunications, avec des équipements Télécom PTT servant à toute la Suisse, des instituts de formation spécialisés et une bibliothèque cantonale à

l'avant-garde dans ce domaine, sans oublier M&C Management et Communications, un opérateur/diffuseur privé («provider») pionnier avant l'heure.

Un moyen d'animation

Mais qu'est-ce qu'un cybercafé? On en trouve une définition amusante et sans prétention sur une page informatique intitulée «Un café et une tranche de Net»: ce sont des cafés où l'on sirote un petit jus en naviguant dans Internet. Ce que Daniel Gremaud, ancien agent fiduciaire reconverti en patron du pub «Scottish Bar», a traduit en ces termes: «Garçon, un Internet et un thé froid!», en aménageant un espace de son établissement avec quatre ordinateurs et une imprimante. Mais son appréciation, sept mois après l'ouverture, va plus loin: «C'est un moyen d'information mis à disposition de notre clientèle au même titre qu'un journal, un nouveau produit qu'il faut faire consommer, un vrai puits de sciences aussi dont le marketing a été assuré par les médias et qui contribue à forger l'image d'un établissement moderne». De l'avis même de ce précurseur, il ne faut pas attribuer au phénomène du



La devanture du premier du Scottish Bar de Fribourg. Photo: htr

cybercafé plus d'importance qu'il n'en a. A 15 francs l'heure (ou 25 centimes la minute) et à raison de 150 heures d'utilisation moyenne par mois, on ne saurait faire de cet espace Internet une composante du chiffre d'affaires beaucoup plus importante qu'un jeu de fléchettes ou une machine à sous... «Je crois cependant au produit, il nous amène de nouveaux clients, seul un tiers des utilisateurs de l'Espace Internet était déjà des habitués de l'établissement», précise Daniel Gremaud. Ce nouveau moyen d'animation n'a pas non plus révolutionné la consommation; les boissons sans alcool et la bière accompagnent fort bien les préoccupations planétaires des «internauts», des hôtes comme les autres sinon qu'ils ont quelque peu élevé la moyenne d'âge de la clientèle habituelle.

La convivialité redéfinie

Quant aux informations les plus demandées au cybercafé, elles émanent, comme on le sait, de plus de 60 000 serveurs dans le monde, un serveur pouvant être aussi bien une unique personne ou une entreprise qu'une université tout entière. A Fribourg, la clientèle montre une certaine prédilection pour IRC (service de conver-

sation écrite permettant de dialoguer avec des utilisateurs du monde entier), le WWW (accès convivial aux serveurs d'informations) et l'on ne va pas tarder à cliquer sur le nouveau serveur Edicom (Edipresse) très prometteur, avec ses informations quotidiennes, ses annonces, ses renseignements pratiques, etc.

Le café, du bistrot de quartier au pub branché, n'a jamais cessé d'être un lieu de rendez-vous social, une plate-forme conviviale par excellence. L'ordinateur ayant passé par là, une autre forme de convivialité y fait son entrée. C'est bon pour l'innovation et c'est bon pour l'image. Mais il ne faut pas en faire un plat.

Farce ou attrape?

A en croire un article publié dans la dernière édition dominicale de «Sonntag Zeitung», un cybercafé ouvert il y a deux mois à Zurich à l'enseigne d'«Internet World Café» vient de recevoir par la poste une lettre pour le moins étrange. Dans un allemand parfait, une mystérieuse société américaine exigeait en effet du propriétaire le paiement d'une taxe de 23 500 francs (!) au titre de licence d'exploitation pour Internet. Prétendant être inscrite au registre du commerce, la société s'est rapidement avérée être une entreprise fantôme et l'opération menée à l'encontre du café zurichois ressemble étrangement à un canular. L'établissement zurichois estime pour sa part qu'il s'agit d'une tentative d'escroquerie et a engagé une procédure judiciaire contre inconnu. Par ailleurs, un certain nombre de «cybercafés» ont depuis lors d'ores et déjà été mis en garde contre les tentatives d'escroquerie dont ils peuvent faire l'objet par l'intermédiaire d'Internet. Signalons en passant que l'«Internet World Café» de Zurich lancera le premier «Championnat suisse de surf sur internet», un concours devant désigner le surfeur le plus rapide de Suisse. Renseignements et inscriptions à partir du 10 février à l'adresse E-Mail suivante: info@world.ch. JPF

Des émules en Romandie

http://www.mcnet.ch/bar/scottish. C'est l'adresse informatique du cybercafé fribourgeois, mais d'autres ont vu le jour ces derniers temps en Suisse romande. Ainsi que le relève le quotidien «24 Heures» (27.1.96), contrairement au «simple service» offert par le pub fribourgeois avec quatre ordinateurs, certains établissements «ont conçu leur bistrot autour d'Internet» avec deux à trois fois plus de postes.

Le journal lausannois présente les cybercafés d'Yverdon, de Genève (2), de Fribourg et de Lausanne, indépendamment d'autres espaces Internet qui ne sont pas des établissements publics.

● A Lausanne, selon «Le Nouveau Quotidien», le célèbre MAD, boîte de nuit hyper-branchée, propose le

CyberAct, un divertissement ludique et didactique: une première mondiale réunissant l'espace physique et l'espace virtuel d'Internet.

● A Paris, s'est ouvert le premier cyberbêthel d'Europe, le Champerré Villiers Hôtel, un établissement trois étoiles qui a équipé chacune de ses 45 chambres d'un ordinateur individuel équipé de Windows 95 et connecté sur Internet.

Comme on le sait, le «cyberspace» titille les professionnels du tourisme en Suisse comme ailleurs. L'accès très aisé à cette autorité informatique planétaire qu'est Internet suscite tous les espoirs et toutes les convoitises; il est aujourd'hui déjà au cœur d'une belle pagaille, chacun y allant de sa petite initiative. JS

Kennzahlen im 7-Jahresvergleich, 2. Teil

Auf vielseitigen Wunsch hin stellt die Abteilung «Koordination Erfarungsgruppen» auch anderen interessierten Kreisen aufschlussreiche Durchschnittswerte ausgewählter Kennzahlen aus der 3- bis 5-Stern-Hotellerie zur Verfügung. In einem 7-Jahresvergleich (1988–1994) wurden die wichtigsten Entwicklungstendenzen nach Sternenkategorie und grafisch erfasst und in einem Kurzkommmentar zusammengefasst. In der letzten Ausgabe, im 1. Teil, wurden die 3-Stern-Betriebe genauer untersucht, diesmal geht es um die 4-Stern-Häuser. Der dritte und letzte Teil hat die 5-Stern-Hotels sowie die Gesamtentwicklung zum Thema.

BRIGITTE MESSERLI *

4*-Ferien-Betriebe

Anzahl ausgewertete Betriebe 1994: 51

Beherbergung

Mit dem durchschnittlich leicht höheren Gastbettenangebot (116/132) konnte auch der Betriebsertrag von 3,5 auf 4,4 Mio. Fr. verbessert werden, wobei um-



Ein Erfarungsmitglied und unverkennbarer Vertreter der 4-Stern-Stadthotellerie: Das Hotel Splügenschloss in Zürich.
Foto: zvg

satzmässig im Jahr 1992 eine Spitze von 4,8 Mio. Fr. erreicht wurde. Dabei vergrösserte sich auch der Beherbergungsanteil (43,2/47,7%) konstant. Frequenzmässig erlebten die 4-Stern-Ferienbetriebe nur 1989 mit einem Plus von 8,8% Logiernächten einen Aufschwung.

Dieser wirkte sich dann auch sowohl auf die Betten- (1990: 63,8%) wie auch auf die Zimmerbelegung (1990: 68,6%) positiv aus. In der Folge sanken jedoch beide Auslastungen wieder auf 58% bzw. 59,3% und damit unter den Stand von 1988.

Die Logementmoyenne kletterte indes relativ stetig von 77,90 auf 100,20 Fr. Auch die Hotelmoyenne erlebte einen Aufschwung (111,9/148,5 Fr.), der 1992 einen Rekordwert von 164,70 Fr. annahm.

Mitarbeiter

Die Anzahl der Mitarbeiter hat seit 1990 (59) wieder abgenommen und liegt heute bei 47 Personen.

Der entsprechende Personalaufwand stieg beinahe ungebremst von 36,6% auf 39,5% in die Höhe. Mitverantwortlich ist auch hier die Einführung der 5. Ferienwoche sowie des 13. Monatslohnes.

Fast kontinuierlich stiegen demzufolge die Kosten für einen Mitarbeiter pro Tag von 88,80 auf 123,20 Fr. Auf der anderen Seite konnten aber der jährliche (67 494/95 568 Fr.) wie auch der tägliche (246,2/321,6 Fr.) Umsatz pro Mitarbeiter deutlich gesteigert werden. Dies lässt auf eine höhere Mitarbeitereffizienz schliessen: mehr Umsatz mit weniger Mitarbeitern.

Rendite

Der Bruttoerfolg I als Summe von Waren- und Dienstleistungserfolg wurde von 77,1% auf 79,7% leicht angehoben. Auch hier ist ein nachhaltiges Kosten- und Effizienzbewusstsein spürbar.

Dieses ist insbesondere bei der höheren Kellerrendite (65,8/67,1%) und der seit 1991 (62,7%) verbesserten Küchenrendite (63,7/65,4%) zu erkennen. Das Betriebsergebnis I musste allerdings aufgrund der markant gestiegenen Personalaufwände eine Einbusse hinnehmen (27,8/25,9%), nachdem noch 1989 eine Spitze von 28,9% erreicht worden war.

4*-Stadt-Betriebe

Anzahl ausgewertete Betriebe 1994: 32

Beherbergung

Im Zusammenhang mit der erhöhten Bettenkapazität (118/150) lässt sich auch der leicht gestiegene Umsatz von 6 auf 6,8 Mio. Fr. erklären. Der Anteil Beherbergung stieg in den letzten 7 Jahren zuerst von 44,3% auf 56,1% im 1992, um später wieder auf 49,2% abzusinken. Unter erheblichen Schwankungen der Logiernächtezahlen kristallisiert sich auch hier das Jahr 1989 als Rekordjahr (+ 5,7%) heraus.

Rapide gesunken ist demgegenüber die Betten- (60/49,7%) und Zimmerbelegung (69,9/59,9%), was wahrscheinlich mit den höheren Kapazitäten zusammenhängt.

Sowohl Logement- (104,5/119,7 Fr.) als auch Hotelmoyenne (121/140,5 Fr.) konnten tendenziell leicht verbessert werden. Die Spitze der Hotelmoyenne im Jahr 1992 von 149,4 Fr. konnte jedoch in der Folge nicht mehr durchbrochen werden.

(38,5/43,1%). Auch hier der Hinweis auf die Einführung der 5. Ferienwoche (ab 1992) und des 13. Monatslohnes (ab 1988).

Damit stieg aber auch der Personalaufwand pro Mitarbeiter und Tag von 100,30 auf 135,10 Fr., bei einem leichten Absinken im 1992.

Zwar konnte der Umsatz pro Tag und Mitarbeiter verbessert werden (98 497/106 811 Fr.), der Spitzenwert im 1991 von 117 825 Fr. wurde seither jedoch nicht mehr erreicht. Der tägliche Umsatz pro Mitarbeiter kletterte dabei von 269,70 auf 320 Fr., allerdings unter erheblichen Schwankungen (Einbruch im Jahr 1992).

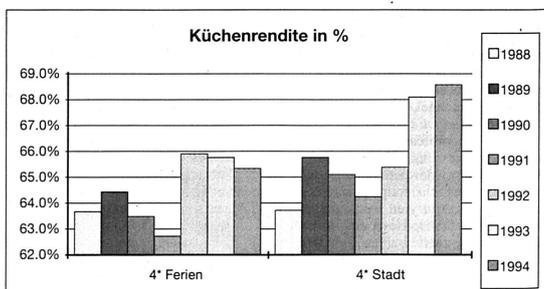
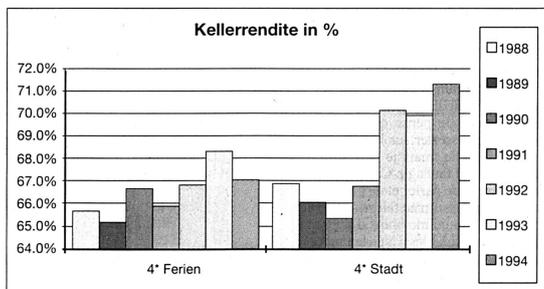
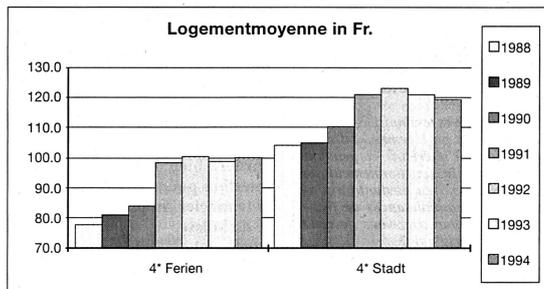
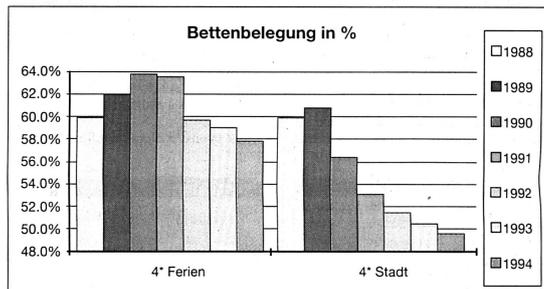
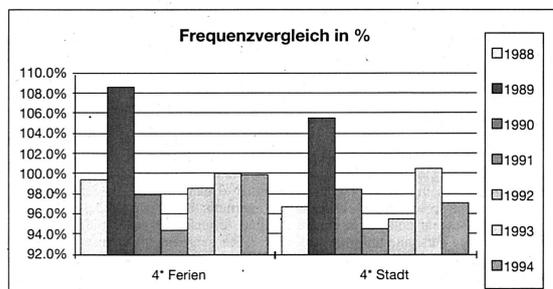
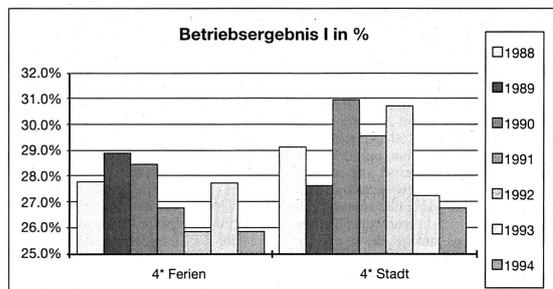
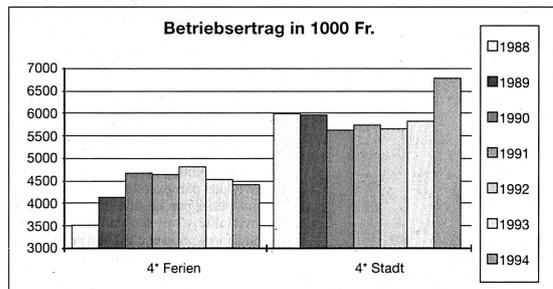
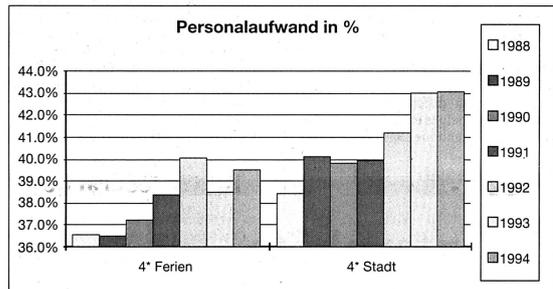
Rendite

Der Bruttoerfolg I als Summe von Waren- und Dienstleistungserfolg erfuhr in den letzten 7 Jahren zwar eine Steigerung (78,5/82,6%), die jedoch im 1992 (84,6%) gebremst wird.

Küchen- (63,7/68,6%) wie auch Kellerrendite (67,7/71,4%) wurden zumindest seit dem Jahr 1991 klar angehoben.

Diese komplizierten und schwer durchschaubaren Entwicklungen beeinflussen denn auch das Betriebsergebnis I massgeblich: dieses erlebte bis 1992 einen Aufwärtstrend und erreichte im 1990 sogar 31%, sank aber in der Folge – unter grossen Schwankungen – wieder auf 26,8% ab.

* Brigitte Messerli ist Abteilungsleiterin im SHV und koordiniert die Erfarungsgruppen.



ISO 9000, 2Q, TQM et EFMQ

Guide à travers la jungle des normes de qualité

«La qualité – un atout en 1996». Cette affirmation est tout aussi valable pour le tourisme en général que pour l'hôtellerie en particulier. Depuis quelque temps déjà, la Société suisse des hôteliers (SSH) se préoccupe du thème de la qualité. Elle considère comme tâche primordiale de l'association de soutenir les membres par des mesures pratiques et efficaces, en proposant entre autres aussi des instruments visant à accroître la qualité des prestations.

FRITZ STERCHI

Plus on s'occupe du thème de la qualité, plus on court le risque de se perdre dans la jungle des différentes normes de qualité. Le but du bref exposé ci-après est de mettre en lumière ces dernières dans le monde touffu de la presse. TQM, trois lettres très à la mode en ce moment. Mais quelle en est leur signification exacte? L'abréviation TQM signifie Total Quality Management. L'idée vient des Etats-Unis et non du Japon comme on le suppose fréquemment. Il s'agit en l'occurrence d'un système qui permet de surveiller tout le déroulement du travail et toutes les activités. Le contrôle n'est pas effectué juste à la fin, mais chaque opération de travail est surveillée régulièrement et améliorée pour parvenir au produit final: la qualité. Le TQM n'est pas seulement une méthode, c'est plutôt une profession de foi du management qui vise la qualité, à titre d'objectif supérieur de l'entreprise avec

toutes les incidences qu'il peut avoir sur l'ensemble de l'entreprise.

ISO 9000

A l'instar de TQM, ISO est une abréviation qui signifie International Organisation for Standardization. A l'origine, la norme ISO était conçue pour le secteur de l'industrie. Ce qui explique pourquoi l'organisation, le déroulement du travail et les processus de l'entreprise sont primordiaux pour cette norme. Un établissement qui a un certificat ISO, dispose aussi des conditions requises pour effectuer un travail de qualité. Le système ne prévoit toutefois pas un contrôle de la réalisation effective des normes dans la pratique. C'est la raison pour laquelle il n'est pas possible de mettre sur le même pied le certificat selon la norme ISO et le TQM, même si d'aucuns prétendent, à tort d'ailleurs, le contraire.

- Arguments en faveur de la norme ISO:
 - La norme optimise les processus et l'organisation dans une entreprise,
 - elle sensibilise l'établissement à l'idée de qualité,
 - elle crée une base pour des efforts ultérieurs dans le domaine du développement de la qualité,
 - elle jouit d'une grande notoriété.
- Arguments à l'encontre de la norme ISO:
 - La norme exige beaucoup de temps et un surcroît de travail administratif,
 - son utilisation dans le secteur de l'hôtellerie revient trop cher,
 - elle a été développée pour le secteur de l'industrie et doit être adaptée aux besoins de l'hôtellerie et de la restauration;
 - la norme porte avant tout sur la présentation et la sécurité des processus dans l'établissement,



La qualité n'est pas seulement une norme. Elle doit être vécue sur le terrain. Photo: ssh

– elle n'assure pas la mise en pratique concrète.

La méthode 2Q

Qualité et qualification, telle est la signification de la méthode 2Q dont le but est de développer, d'assurer la qualité et de garantir en même temps la qualification des collaboratrices et collaborateurs. La méthode a été développée par le professeur Karl Frey (EPF de Zurich); elle se concentre sur tous les collaborateurs d'un établissement et vise à améliorer le travail de chacun d'entre eux, afin de permettre d'appliquer directement dans la pratique les standards de qualité fixés par l'entreprise. La Société suisse des hôteliers (SSH) a, en collaboration avec Karl Frey, adapté la méthode 2Q aux besoins

de l'hôtellerie. La SSH vise une plus large application de ce système dans la branche.

- Arguments en faveur de la méthode 2Q:
 - La méthode a un effet direct sur tous les collaborateurs,
 - ce n'est pas un système de management de la qualité statique mais dynamique;
 - cette méthode personnalise la mission de qualité et la responsabilité en découlant;
 - la méthode améliore le travail des collaborateurs;
 - c'est un système de gestion efficace.
- Arguments à l'encontre de la méthode 2Q:
 - Cette méthode ne jouit pas de la même notoriété que la norme ISO;

– elle exige trop de collaborateurs et des cadres;

– c'est une méthode chère.

EFQM

Il s'agit en l'occurrence de l'European Foundation for Quality Management, un système européen visant le développement de la qualité, qui se base sur l'idée du TQM et constitue un instrument permettant d'évaluer de manière globale la qualité d'un hôtel. Le système saisit entre autres les critères suivants qui l rend ainsi mesurable: gestion, stratégie, qualification des collaborateurs, des clients, résultats.

- Arguments en faveur de l'EFQM:
 - EFQM est un système de TQM souple et efficace,
 - il est eurocompatible,
 - il tient compte de tous les aspects de l'hôtel.

• Arguments à l'encontre de l'EFQM:

- EFQM est un système très peu connu. Presque tous les jours, de nouveaux systèmes et instruments font leur apparition sur le marché. Le groupe «Qualité» de la SSH suit de près la situation dans ce domaine et vous fournira régulièrement des informations nécessaires pour vous y retrouver dans cette jungle des systèmes de qualité.

Pour pénétrer avec succès le management de la qualité, il faut d'abord étudier minutieusement la situation effective. Nous nous faisons un plaisir de vous guider et restons à votre entière disposition pour tout complément d'information que vous souhaiteriez obtenir.

Veillez vous adresser à la Société suisse des hôteliers, Formation permanente, case postale, 3001 Berne, téléphone 031 370 41 11, fax 031 370 44 44.

NATÜRLICH ERFOLGREICH

30 % Einsparung durch umweltgerechte Reinigung

Umweltgerechte Reinigung kann nicht bei der Wahl des richtigen, umweltfreundlichen Reinigungsmittels enden. Es gilt hier vielmehr, eine Reihe weiterer Bedingungen zu berücksichtigen.

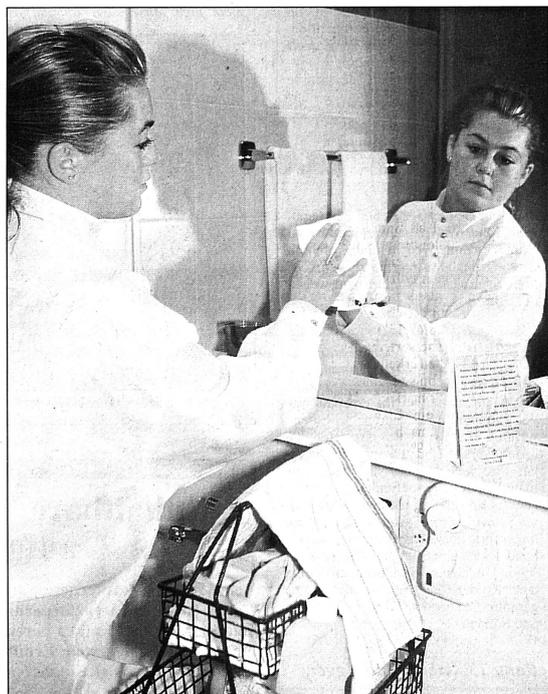
ELISABETH ZBINDEN

«Öko, bio, umweltneutral, gewässerschonend, umweltfreundlich, umweltschonend, 99 Prozent abbaubar» – dies sind lauter Begriffe, mit denen in Produktbeschreibungen für Reinigungsmittel geworben wird. Dies obwohl seit 1986 solche Begriffe als Deklaration für Produkte und zu Werbezwecken verboten sind, falls sie nicht näher präzisiert werden. Bis heute fehlt zu diesem Problem ein gesetzliche definiertes Gütezeichen als Lösung. Als vorläufigen Ausweg bietet sich das Handbuch mit Erfahrungen und Produktempfehlungen aus der Reinigungspraxis vom Zentrum für Umweltberatung in Basel (ZUB) an oder die ökologische Beurteilung von Reinigungsmitteln der Umweltschutzfachstelle Zürich. Diese Unterlagen und weitere Informationen können bei der Öko-Beratung bestellt werden.

Auf korrekte Dosierung achten
Der Einsatz von Dosierflaschen ist die

Was ist ein «Öko-Putzschrank»?

- Die Grundidee des Öko-Putzschrankes ist es, mit einer vernünftigen Palette an minimal umweltschädlichen Reinigungsmitteln auszukommen. Er sollte folgende Produkte enthalten:
- einen milden Allzweckreiniger
 - Schmierseife
 - Scheuerpulver (ohne Phosphate und Chlor)
 - einen milden Säurereiniger auf Essig- oder Zitronensäurebasis, beispielsweise Putzessig (doppelte Konzentration des Salzesesigs). Zum Entkalken von hartnäckigen Ablagerungen auch Zitronensäure
 - Brennsprit
 - Gallseife zur Fleckenentfernung



Umweltbewusstes Reinigen will gelernt, aber anschliessend auch angewandt sein – auch im Hotel. Foto: shv

verbreitetste Art der Dosierung. Transparente Flaschen mit Deziliter-Markierung an der Flaschenwand bewahren sich gut. Wichtig ist ebenfalls eine grosse Einfüllöffnung, welche das Nachfüllen vereinfacht und den Einsatz von Trichtern erübrigt. Für das leichte Nachfüllen aus Kanistern können geeignete Hähne, Dosierpumpen oder Ausgusshilfen verwendet werden. Die Flasche soll klar und mehrsprachig beschriftet oder mit Piktogrammen versehen sein. Reinigungsprodukte als Konzentrate enthalten ein Sy-

stem, welches eine einfache und korrekte Dosierung ermöglicht. Konzentrate haben im Lager den Vorteil, dass sie weniger Platz benötigen und zudem muss beim Transport weniger Wasser herumgeführt werden. Nach Gebrauch fallen bei den Konzentraten entsprechend weniger Leergebinde an. Bei den vortropfenierten Plastikbeuteln oder Tabletten, welche die nötige Menge an Reinigungschemie für einen Eimer enthalten, ist eine Überdosierung unwahrscheinlich. Allerdings entsteht eine grössere

Menge an Verpackungsabfall. Über Dosieranlagen können Eimer oder Reinigungsmaschinen direkt der Reinigungslösung in der gewünschten Konzentration gespiesen werden. Eine Fehldosierung ist bei einer richtig eingestellten Anlage nicht möglich. Ist die Dosieranlage an einem geschickten Ort platziert, so lässt sie sich über Grossgebäude speisen. Diese werden von Herstellern zum Wiederbefüllen zurückgenommen.

Auf unnötige Produkte verzichten

Kürzlich gesehen in einer Toilette eines Hotels: ein blauer WC-Duftstein plus eine Duftspraydose plus drei Einweg-Düfteier aus Plastik. Hier stellt sich die Frage: Soll hier fehlende Sauberkeit überdeckt werden? WC-Duftsteine belasten unser Abwasser auf unnötige Art und Weise. Ausserdem ist ihr Beitrag zur Reinigung und Desinfektion vernachlässigbar. Seit einiger Zeit werden auch diesem Bereich «umweltfreundliche» Duftsteine angeboten. Obwohl diese weniger harte Chemie enthalten, ist auch ihre Verwendung überflüssig und nicht zu empfehlen.

Als erster Schritt zum umweltverantwortlichen Reinigen soll ein Inventar der vorhandenen Reinigungsmittel aufgenommen werden. Was tun mit Reinigungsmitteln, welche nicht mehr benötigt werden? Viele davon gehören von ihrer Belastung her in den Sonderabfall. Der Reinigungsmittelverbrauch kann anhand dieser Inventaraufnahme festgestellt werden. Ein wichtiger Schritt ist die laufende Schulung und Information der Mitarbeiter.

Interessante Einsparungen

Es braucht also auch im Gastgewerbe die Umstellung auf weniger belastende Produkte, die minimal dosiert werden. Messungen in verschiedenen Betrieben beweisen, dass mit einer vernünftigen Dosierung und ohne Verlust an Sauberkeit im Durchschnitt 30 Prozent an Mitteln, Gewässerbelastung und Kosten gespart werden können. In einem Seminar- und Tagungsbetrieb mit 200 Betten hat eine genaue Buchführung ergeben, dass nach der Umstellung im Reinigungsbereich der Verbrauch an harter Chemie innert fünf Jahren sogar um 84 Prozent reduziert werden konnte.

Formation

Brevet fédéral de chef en restauration

Un cours préparatoire à l'examen pour l'obtention du brevet fédéral de «Chef en restauration» sera organisé à Pully entre les mois de juin et décembre 1996 au Centre de formation professionnelle de la Société vaudoise des cafetiers, restaurateurs et hôteliers. Ce cours, d'une durée de cinq semaines, sera ponctué d'un examen qui aura lieu au printemps 1997. Une séance d'information à ce sujet est prévue le jeudi

7 mars 1996 à 15 heures
au Centre de formation SVCRH
Avenue Général-Guisan 42
1009 Pully.

Des renseignements complémentaires peuvent être obtenus après du secrétariat de la Commission vaudoise de formation professionnelle pour les cafés, restaurants et hôtels. M. E. Schiesser, Avenue Général-Guisan 42, 1009 Pully. Tél. 021 721 07 07 répondra volontiers aux questions éventuelles et enregistrera les inscriptions pour la séance d'information. ssh

TODESANZEIGEN

Otto Taugwalder

Wir trauern um unser Mitglied, Otto Taugwalder-Julen, Zermatt. Er verstarb am 27. Januar 1996 kurz vor seinem 94. Geburtstag. Otto Taugwalder führte zusammen mit seiner Familie jahrzehntlang die Hotels Metropol und Pollux in Zermatt.

Beatrice Ziehmer

Wir trauern um unser Mitglied, Beatrice Ziehmer-Stoll, Flims Waldhaus. Sie verstarb am 28. Januar 1996 nach kurzer Krankheit. Beatrice Ziehmer führte jahrelang das Hotel Am Waldrand.

Rudolf Wismer

Am 5. Februar 1996 ist Rudolf Wismer-Ming, Hotelier in Zürich, verstorben. Während über 30 Jahren führte er das Hotel Sonnenberg in Zürich, zusammen mit seiner kürzlich verstorbenen Ehefrau Rita. Wir entbieten den Trauerfamilien unser aufrichtiges Beileid. shv

031 370 42 16

CARROUSEL

031 370 42 24

Tourismus

Prominente Abgänge bei Schweiz Tourismus. Nach dem freiwilligen Abgang von Theo Wyler setzt sich der Exodist der «Altgedienten» SVZ-ler fort: **Jürg Stiefel**, seit Dezember 1973 Finanzchef bei Schweiz Tourismus und seit 1995 Mitglied der Geschäftsleitung, kehrt ST am 31. Mai den Rücken und steigt aus der Tourismusbranche aus. Der 52-jährige wird Finanzchef bei Ericson Schweiz. «Ich habe die ganze Umstrukturierung bei Schweiz Tourismus mitgestaltet und nehme nun eine neue Herausforderung an», erklärt er seinen beruflichen Wechsel. Die Personalberatungsfirma Mercuri Urval kümmert sich um die Nachfolge.

Auf Ende Juni steigt auch **Nik Egger** aus. Er war seit 1979 Leiter Ausstellungen-Dienste bzw. Messebau und Décor. Egger wird noch die von der Koko betreuten Schweizer Wochen in Kuala Lumpur und Singapur gestalten, um sich dann selbstständig zu machen. Er möchte weiterhin im Tourismus arbeiten, im Auftragsverhältnis auch für die ST. Die Nachfolge wird wahrscheinlich intern geregelt. *CK/AN*



Nach rund dreijähriger Amtszeit als Lötschentaler Kurdirektor verlässt **Marcel Perren** die Tourismusbranche – zumindest teilweise: Ende April wechselt der Absolvent der HWV Visp in die Marketingabteilung des Walliser Weinproduzenten Provs. Er habe sich entschieden, eine neue Herausforderung in der Privatwirtschaft anzunehmen, begründet der Kurdirektor seinen Weggang. Im Lötschental wurde Perrens Weggang mit Bedauern zur Kenntnis genommen. *GER*

Hotellerie

Seit Neujahr haben **Nathalie und Hansueli Egli** die Direktion des Royal Golf Hotel & Business Club in Pont la ville im Kanton Freiburg inne. Das Ehepaar Egli war vorher sieben Jahre in Zürich tätig. Unter anderem war Nathalie Egli fünf Jahre Front Office Manager im Hotel Savoy Baur en ville. Hansueli Egli



war in den vergangenen sieben Jahren bei Mövenpick Hotels. Seit 1994 war er Stellvertreter des Direktors in charge of Food & Beverage im Mövenpick Hotel Regensdorf. *r.*



Detlef F. Linder (36) ist zum neuen Resident Manager im Mövenpick Hotel & Casino in Kairo-Heliopolis ernannt worden. Der Absolvent der Hotelfachschule Luzern ist seit 1989 bei Mövenpick tätig. Linder bildete sich auch am Unternehmer-Seminar des Schweizer Hotelier-Vereins weiter. Seine beruflichen Stationen führten ihn bisher vom Hotel Intercontinental in Köln über die Hotels Noga Hilton in Genf, Atlantis Sheraton in Zürich, zu den Mövenpicks Regensdorf und Istanbul. Zuletzt arbeitete Linder als Vize-Direktor im Hotel Mövenpick Radisson Genf. *UM*

Im Vorfeld des 100-Jahr-Jubiläums der Badrut's Palace Hotel AG in St. Moritz hat der Verwaltungsrat einen neuen Direktor gewählt: **Dominic Bachofen** wird ab 15. März das 5-Stern-Haus übernehmen. Ende letzten Jahres war bekanntgeworden, das der noch amtierende Direktor **Dirk J. Post**, seit drei Jahren Generaldirektor, das Luxushotel Ende Wintersaison verlassen wird. Vermutet wird, dass es aufgrund von Posts Zukunftskonzept zwischen Post und dem Verwaltungsrat zu Meinungsverschiedenheiten gekommen war, worauf Post die Konsequenzen gezogen haben soll. In einer Mitteilung an die Medien schreibt der Verwaltungsrat des «Palace» St. Moritz nun, in Bachofen einen Nachfolger gefunden zu haben, der «mit Kompetenz und Enthusiasmus die Zukunftspläne des Hotels» verwirklichen könne. Bachofen absolvierte die

Hotelfachschule Lausanne und arbeitete in führenden Hotels im Fernen Osten, in Paris und in der Schweiz. *VY*

Food and Beverage



Der 29-jährige **Christoph Spiess** aus Hergiswil/NW übernahm ab Mitte Januar die F+B-Direktion des Hotel Watergate in Bangkok. Das zur Amari-Gruppe gehörende Hotel mit 575 Zimmern wurde vor einem Jahr neu eröffnet. *SW*



Seit anfangs Jahr ist **Silke Kruse** die neue Restaurantleiterin im Hotel Al Ponte in Wangen a.d. Aare. Sie hat in dieser Funktion den 30-jährigen **Patrick Boetsch** abgelöst, der seit Juli 94 im «Al Ponte» tätig war. Die 26-jährige Deutsche hat zuletzt im Mövenpick-Hotel Egerkingen als Leiterin des Spezialitätenrestaurants «La Muetta» gearbeitet. *KK*

Hôtellerie et tourisme



Thyon s'est récemment offert une ambassadeur de charme pour vanter les mérites de sa station et de ses remontées mécaniques. L'ancienne championne de ski **Chantal Bourin** (photo) a en effet été engagée au début de cette année pour assurer la promotion de Thyon. Titulaire d'une maîtrise en sciences économiques et d'un diplôme en relations publiques, la skieuse d'Arolla avait toujours souhaité rester en Valais et se reconvertir dans le tourisme dès qu'elle aurait remis ses skis de compétition. C'est désormais chose faite après avoir notamment travaillé à mi-temps à la représentation londonienne de Suisse Tourisme. *LM*

FORUM

Der ausgebrochene Löwe



Nicole Truttmann (12) Schülerin Emmenbrücke

Als es Nacht war und der Mond hell am Himmel stand, bewegte sich in Luzern plötzlich der Löwe beim Löwendenkmal. Er bewegte sich langsam und kletterte den grossen Stein hinunter auf die Strasse. Kein Mensch war zu sehen. Da hörte der mächtige Löwe Musik und Lärm. Er zottelte über die neue Seebücke bis zum berühmten Kunsthaus. Die Musik kam immer näher. Schliesslich gelangte er zur Chilbi. Als die Leute den Löwen bemerkten, waren sie alle eingeschüchtert. Der mächtige grosse Löwe wanderte dann zum Würstchenstand, wo er alle Würste auffrass. Als er den Hunger gestillt hatte, ging er sich in der Geisterbahn verstecken. Als eine ältere Frau vorsichtig und angestrengt durch die Geisterbahn ging, brüllte der starke Löwe sie so fest an, dass sie geradewegs in Ohnmacht fiel. Dem Löwen wurde es dann zu laut, und er schlich vom Chilibiplatz weg in die dunkle Nacht hinaus.

Als es Morgen wurde in Luzern und alle Leute zur Arbeit mussten, entdeckte plötzlich eine alte Frau, dass der Löwe vom Löwendenkmal nicht mehr da war. Die Frau berichtete diese unglaubliche Entdeckung dem Stadtpräsidenten Franz Kurzmeyer: «Sie, Sie, der, der Löwe beim Löwendenkmal ist ausgebrochen und lebendig geworden!» Als der Stadtpräsident dies vernahm, verkündete er der ganzen Stadt Luzern, was in der Nacht Schlimmes passiert sei. «Liebe Luzerner, wer den Löwen als erster findet, bekommt Belohnungsgeld von 1000 Franken!» Alle Touristen, die die Stadt Luzern besuchten, waren sehr enttäuscht und traurig, dass sie diesen schönen, grossen Löwen aus Stein nicht anschauen konnten. Der

Löwe wanderte inzwischen übermüdet und verwirrt von der Krienseregg über die Fräkmünt auf den Pilatus, wo er in einer Höhle übernachtete. Er erwachte um sechs Uhr morgens. Er war ausgehungert, und sein Fell war kreuz und quer durcheinander. Als er müde aus der Höhle kam, fiel ihm plötzlich etwas auf den Rücken. Der Löwe brumnte: «Das ist ja eine echte Swatch-Uhr.» Der zerzauste Löwe nahm die Swatch behutsam mit und wollte zum Restaurant hinaufklettern, als ihm ein kleiner Himmel stand, bewegte sich ein Japaner und wusste bereits vom entlaufenden Löwen. Der Junge erschrak sehr, als er den Löwen sah. Der liebe Löwe aber fragte den Jungen: «Wie heisst du?» Der Junge gab zur Antwort: «Jang.» Da fragte er Jang, ob die Uhr ihm gehöre. Jang nickte und dankte dem Löwen herzlich. Jang fragte ihn danach begeistert, ob er nicht wieder mit ihm nach Luzern komme, denn die Leute vermissten ihn sehr. Der Löwe sprach: «Nur, wenn du mir ein grosses Stück Fleisch bringst.» Jang holte im Restaurant Fleisch und gab es dem ausgehungerten Löwen. Jang durfte auf dem Rücken des Löwen in die Stadt Luzern reiten. In Luzern herrschte grosse Freude, und es gab ein grosses Fest. Jang bekam selbstverständlich die 1000 Franken und konnte noch eine Woche länger in Luzern Ferien machen.

Klub der jungen Dichter

1760 Geschichten von Schülerinnen und Schülern der 5. bis 9. Schulstufe aus der Zentralschweiz wurden im Herbst 1995 bei den «Luzerner Neusten Nachrichten» (LNN) eingereicht. Innerhalb dieser Aktion («Klub der jungen Dichter») publizierten die «LNN» die 50 besten Abenteuer Geschichten, die zuvor eine Jury beurteilt hatte. Die vorliegende Geschichte von **Nicole Truttmann** (12) aus Emmenbrücke wurde mit dem 6. Rang prämiert. Wir publizieren die ungekürzte Version. *VY*



Freude in Luzern: Der Löwe war wieder zurückgekehrt. Foto: ex-press

Internet-Cafés

Unhaltbare Lizenzforderung aufgetaucht

Beim Zürcher «Internet World Café» ist eine Lizenzforderung von über 20 000 Franken herein geflattert. Nach ersten Ermittlungen handelt es sich dabei um einen Betrug.

Wie die «Sonntags Zeitung» in ihrer letzten Ausgabe schreibt, stammt die ungerechtfertigte finanzielle Forderung möglicherweise aus den USA. Das «Internet World Café» ist seit rund zwei Monaten in Betrieb und scheint sich über mangelnden Erfolg nicht beklagen zu können. Nach Aussage von dessen Inhaber **Mario Göldi** ist er sogar überwältigend. Seit Neujahr hat er bereits tausend Besucherinnen und Besucher gezählt.

Rechtlich nicht geschützt Die Lizenzforderung in der Höhe von rund 24 000 Franken stammt laut

«Sonntags Zeitung» von einer sogenannten «World-Econo Consulting Corporation», die angeblich aus Texas stammt. Grund für ihre Intervention: Die Behauptung, sie verfüge nicht nur über ein Patent, sondern auch über einen Handelsregistereintrag für Internet. Der Begriff Internet ist jedoch rechtlich nicht geschützt und Internet ist frei zugänglich. Wie die «Sonntags Zeitung» weiter schreibt, haben Nachforschungen ergeben, dass Postfach und Kontonummer der «Europa-Kontrollstelle» einer Bankangestellten aus Basel gehört, die beteuert, von der Sache nichts zu wissen. Da die Kriminalität auch auf dem Internet ständig im steigen begriffen ist, hat das «Internet World Café» umgehend Strafanzeige gegen Unbekannt eingereicht. Auch wurden aufgrund dieser Vorkommnisse alle Internet-Lokale in der Schweiz gewarnt.

Solothurn

«Gangster» waren Touristen

Fünf Touristen wurden kürzlich von der Solothurner Kantonspolizei als vermeintliche Posträuber «aktionsunfähig» gemacht, dabei wollten sich die Betroffenen mit ihrer Vermummung lediglich vor der Kälte schützen. «Über Notruf und zu Recht» habe ein Passant fünf verdächtige, vermummte Personen gemeldet, teilte die Polizei mit. Daraufhin seien ein 20 Mann starkes Überfallkommando ausgerückt, um schliesslich festzustellen, dass es sich lediglich um vier Studenten und eine Studentin aus Chile handelte, die sich vor dem Solothurner Postgebäude als Touristen aufhielten. *r.*

REKLAME



LINEA GASTRONOMICA



6014 Littau, Telefon 041 - 259 21 51

BRIEFE AN DIE LESER

Wenn Frauen lieben, liebe Elisabeth Kistler,

dann ist wohl gar nichts mehr sicher vor ihnen. Sie haben ein Hotel in ihr grosses Herz geschlossen und wollen es vor der Schliessung retten. Der Zürcher «Sonnenberg» soll vom Welt-Fussballverband FIFA übernommen und zweckentfremdet werden, beklagen Sie in ganzseitigen Inseraten in «Tagess-Anzeiger» und «NZZ». Die innige Beziehung zu diesem Hotel im Kreis 7 begann laut «Tagi», nachdem sie «aus ihrer Ehe ausgezogen» waren und dort für drei Wochen Unterschlupf fanden. Könnte es nun sein, liebe Frau Kistler, dass Ihr ehemaliger Mann zu Ihrem Leidwesen ein Fussballfan war, oder gar etwas zuviel «auswärts» spielte und sie jetzt zu Ihrer späten aber furchtbaren Rache gegen alles, was rund ist und 90 Minuten dauert, ansetzen?

Hey, Gstaad!

Wie bringst Du es fertig, schon wieder in der deutschen Promi-Postille «Gala» zu erscheinen und auf sieben Farbseiten Deine Reize vorzuführen? Wenn ich richtig gezählt habe, dann führst Du in den Prominentenferienortportagen deutscher Illustrierter jetzt hauchdünn vor St. Moritz, Lech und Kitzbühl. Stark auch der aktuelle Wer-

beslogan Deines Gastes Kultfilmregisseur John Waters zum schneearmen Winter: «Zum Wedeln und Abfahren hätte ich auch in Amerika bleiben können. Nach Gstaad kommt man wegen des Funs.»

Garantiert unberührt, Winerin Engelhorn,

von Männerhand sei Ihr erstmals nur von Frauen produzierter «Lesbenwein». «Eher herb», war das Urteil der ersten Verkoster laut «Spiegel», doch hat Ihre Idee bereits Nachahmer im männlichen Lager gefunden. Ein Winer aus Kaiserstuhl hat bereits 200 Liter Schwulenwein gekeltert, garantiert unberührt von Hetero- und Frauenhand. Dabei gibt es auch in der Schweiz schon lange einen Randgruppen-Wein, den Kinder-Champagner «Rimuss», garantiert hergestellt von Emil Rahm und Söhnen.

Rang 13, lieber Emil Egger,

Pressechef von Mövenpick, haben Sie in der Bewertung der wichtigsten Konzernsprecher im «Cas» erreicht. Im letzten Jahr noch auf Rang 45, spülte Sie das Image-Problem Ihres Hauses in die Kategorie «gut». Krönung – aber leider noch nicht in die Wertung eingeflossen – ist die Entschuldigung der «Bilanz», die Sie (mit externer Hilfe) für einen sehr kritischen und teilweise «unwahren» Artikel durchsetzen konnten. Ob wohl Pressarbeit etwas mit (er-)pressen zu tun hat?

Nichts für ungu. Ihr Anton Nörgeli

KADER · CADRES



ENGEL & ASSOCIATES
Hotel Management

Wir suchen für ein nostalgisches HOTEL in weltbekanntem Bündner-Kurort ein/einen

Direktions-Ehepaar oder Direktor

Der sehr erfolgreiche Zweisaisonbetrieb mit einer grossen Stammkundschaft bietet qualifizierten Persönlichkeiten eine sehr selbständige und anspruchsvolle Aufgabe in einem entwicklungsreichen Unternehmen.

Wir freuen uns, mit Persönlichkeiten in Kontakt zu treten, die sich durch Kreativität, wirtschaftliches Denken und durch ein motivierendes, sympathisches Führungsverhalten auszeichnen. Die Gesellschaft bietet neben der branchenüblichen Honorierung ein attraktives, erfolgsorientiertes Gehaltssystem.

Wir sichern absolute Diskretion zu und orientieren unseren Auftraggeber erst aufgrund eines persönlichen Gesprächs und mit Ihrem Einverständnis.

Max Engel, ENGEL & ASSOCIATES
Huttenstrasse 60, 8006 Zürich.

82426/308846

BLASER

Gastronomie • Hotellerie • Freizeit

Im Auftrag suchen wir eine/n

Geschäftsführer/in für eine neue, gediegene Disco-Bar im Herzen der Stadt Basel.

Sie sind eine gepflegte und dynamische Persönlichkeit sowie zirka 25 bis 30 Jahre jung. Sie besitzen eine positive Ausstrahlung und sind zuverlässig und ehrlich. Zudem sind Sie CH-Bürger/in und im Besitze des Fähigkeitsausweises.

Sie lieben es Verantwortung zu übernehmen und der reger Gästekontakt beflügelt Sie. Als Bar-Profi fühlen Sie sich in einer echt amerikanischen Atmosphäre wohl und auch zu Hause.

Rufen Sie uns an! Wir erzählen Ihnen gerne mehr über diese interessante Tätigkeit.

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

Im Dorf Büttenhardt bei Schaffhausen wird im Herbst 96 in einem ehemaligen Bauerngut die «Schöpfe» eröffnet. Ein Seminarhaus in Privatbesitz mit 40 Betten in Haupt- und Nebengebäude. Mit anspruchsvoller (Innen-)Architektur, sehr grosszügigen Kursräumen, versorgt mit Alternativenergie und einem Natur- und Obstgarten, aber ohne öffentliches Restaurant und Zimmer mit eigenem Bad.

Die künftige Leitung der Schöpfe

muss Sinn und Lust für eine Hotelkultur mitbringen, welche die guten Seiten von Alternativbetrieb und professionellen Seminarhotel verknüpft:

- Teamarbeit mit dem Flair für erfolgreiches Verkaufen
- Ökologie im Betriebsalltag mit lustvoll-leichter Küche
- ungekünstelte Gastfreundschaft mit Umsatz- und Kostensicherheit
- Teekultur mit rauschenden Festen
- Therapiegruppen mit Firmenretiree
- eigenes Kulturprogramm mit Dorfkultur

Interessiert und angesprochen? An der Mitarbeit schon vor der Eröffnung, an einem Lohn mit Beteiligung, an einer Wohnung im Nebenhaus? Dann freue ich mich auf eine prompte Bewerbung. Senden Sie diese bitte an Martin Volkart, vom Staal-Weg 7, 4500 Solothurn.

82459/280003



GRAND HOTEL KRONENHOF
PONTRESINA

Für unser traditionsreiches, kunsthistorisch sehr bedeutendes *****-Hotel an einzigartiger Lage in Pontresina suchen wir für die Sommersaison 1996 (Mitte Juni bis Ende September) und für die Wintersaison 1996/97 (Mitte Dezember 1996 bis Anfang April 1997) folgende qualifizierte Mitarbeiter:

Sous-chef de cuisine

welcher mitverantwortlich für die Führung einer Küchenbrigade von 14 Mitarbeitern (inkl. zwei Lehrlingen) sowie für die Haltung des hohen kulinarischen Standards ist.

Maitre de restaurant (D, E, F, I)

Der offene Gästekontakt und die Führung einer Restaurantbrigade von 13 Mitarbeitern sind Ihre Stärken.

Fühlen Sie sich angesprochen?...

...dann zögern Sie nicht, uns einen kurzen Lebenslauf, Zeugniskopien und Passfoto sowie Adresse und Telefonnummer, wo wir Sie erreichen können, zu schicken. Oder ganz einfach, Sie rufen uns an!

GRAND HOTEL KRONENHOF

Jürg Thommen, Direktor
7504 Pontresina

Tel. 082 6 01 11, Telefax 082 6 60 66

82571/27782

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 Selbständigkeit 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

Menschen und Ideen

MÖVENPICK HOTELS INTERNATIONAL

Für das Gastronomie Team der Mövenpick Hotels International am Hauptsitz in Adliswil, suchen wir Sie als **Nachfolgerin** unseres

Corporate Food and Beverage Manager

Dem Gastro-Profi mit langjähriger Fronterfahrung, Flexibilität und Teamfähigkeit sowie einer grossen Fachkompetenz bietet diese sehr abwechslungsreiche und interessante Position folgenden Aufgabenbereich:

Unterstützung des Gastronomie Direktors in der F&B Betreuung unserer 34 Hotels weltweit, Organisation von regionalen und nationalen F&B Sitzungen, überbetriebliche Aktivitätenplanung und -konzeption, aktive Mitarbeit vor Ort bei Neueröffnungen, Küchen- und Restaurantplanung sowie Schulung und Workshops in verschiedenen Bereichen der Hotelgastronomie.

Nebst Kontaktfreudigkeit, ausgeprägtem Dienstleistungsgedanke, Verhandlungsgeschick und einer grossen Belastbarkeit sowie der Bereitschaft, selbständig die aufgetragenen Verantwortlichkeiten wahrzunehmen, setzen, wir gute Sprachkenntnisse D/E/F in Wort und Schrift, abgeschlossene Hotelfachschule, F&B Erfahrung im In- und Ausland, PC-Kenntnisse (Word und Excel) sowie Freude am Reisen voraus.

Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung (auf unseren Wunschkandidaten warten wir auch gerne etwas länger). Daniela Buchmüller freut sich auf Ihre Bewerbung an folgende Adresse:

Mövenpick Hotels International
Zürichstrasse 106, 8134 Adliswil
Telefon 01 712 25 06
Fax 01 771 17 11

PM 82532/261



Kaderselektion für Marketing, Verkauf und Kommunikation

Kurt Schindler AG

Ein wichtiger Schritt in Ihrer Karriere!

Unser Mandant ist ein führendes Kongresshotel in Zürich mit grosszügigen, optimalen Seminar-, Kongress- und Bankett-räumlichkeiten (5 - 800 Personen). Selbstverständlich verfügt es auch über ein attraktives Angebot an zeitgemässen Zimmern. Last but not least wurde auch die Organisation den neuesten Erkenntnissen angepasst, um die lokale und internationale Kundschaft noch besser und persönlicher bedienen zu können. Ein Top-Produkt mit Zukunftsperspektiven.

Per 1. März 1996 oder nach Vereinbarung suchen wir eine/n unternehmerisch denkende/n

Profit-Center Leiter/in Kongresse und Bankette

Direkt dem General-Manager unterstellt sind Sie für Marketing, Verkauf und Operations (inkl. Produktion) verantwortlich. Ein engagiertes, eingespieltes Team steht Ihnen für die Erfüllung dieser nicht alltäglichen Kaderaufgabe zur Seite.

Als ideale/n Bewerber/in verfügen Sie über eine solide Berufserfahrung und Führungsqualitäten. Sie sind kontaktfreudig, beherrschen die englische Sprache und können selber zupacken. Von Vorteil sind Erfahrungen in einer ähnlichen Position.

Ist das eine Herausforderung für Sie? Bitte richten Sie Ihre Bewerbung unter Kennziffer 100 296 zhd. Herrn Joseph Dietrich. Wir sichern Ihnen Diskretion zu und orientieren den Auftraggeber nur mit Ihrem Einverständnis.

Kurt Schindler AG
Nansenstrasse 16, 8050 Zürich, Tel. 01/313 13 70
Geschäftsstellen in Muri b. Bern, Basel, St. Gallen

Partner of ADAMS Associates for International Management Search

0 82532/261

Inhalt

	Seite
Stellenmarkt	
Kader	1-3
Verkauf/Hotellerie/ Tourismus	3-16
Internationaler Stellenmarkt	18-19
Stellengesuche	19

Sommaire

	Page
Marché de l'emploi	17-18
Marché international de l'emploi	18-19
Demandes d'emploi/	19

Anzeigenschluss

Freitag, 17.00 Uhr

Personalberatung für
Hotellerie, Gastronomie und Tourismus



**Aktuelle
Stellenangebote
auf Seite 9**

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

Sonnige Sicht auf das Prättigau-Pany

Für unser einzigartig gelegenes und komfortabel eingerichtetes Bündner-Restaurant mit zirka 50 Sitzplätzen und wundervoller Aussichtsterrasse suchen wir per Frühjahr 1996 oder nach Vereinbarung innovative und einfühlsame

Pächter-Partner als Gastgeber/innen

für Einheimische und Gäste aus nah und fern. Das Objekt mit Saisonbetrieb eignet sich ideal für zwei Personen, die eine gute, neue oder ungewöhnliche Gastro-Idee in Realität umsetzen möchten, dafür aber noch nicht das entsprechende Bijou gefunden haben. Wir haben dafür ein offenes Ohr und vielleicht auch mögliche Unterstützung.

Kurze, prägnante Faxanfragen bitte an:
Haussmann & Haussmann AG
Fax 01 383 82 79

82471/255831



Die Jugendherbergen. Die exklusivste Hotelkette der Welt.

Offen, unkompliziert, familiär und kontaktfreudig ist die Art und Weise, wie wir auf unsere Gäste zugehen.

Als Betriebsleitung der Jugendherberge Richterswil

leben und tragen Sie diese Philosophie täglich aktiv mit. Mit Ihrer eigenen Persönlichkeit und Ihren Ideen bringen Sie Leben und Atmosphäre in den Betrieb.

Wir bieten Ihnen ein vielseitiges und anspruchsvolles Tätigkeitsfeld in einem modernen und lebendigen Betrieb. Zu Ihrer Aufgabe gehört neben der Leitung der Jugendherberge auch das Führen eines Selbstbedienungscafés (im Sommer mit Gartenrestaurant) sowie die Durchführung von Bankettanlässen.

Als einsatzfreudige, belastbare Allrounder übernehmen Sie die Verantwortung für alle Bereiche der Betriebsführung. Sie betreuen Ihre Gäste, bringen einfache, abwechslungsreiche Menüs auf den Tisch, organisieren interne Bankettanlässe, halten Haus und Mobiliar instand und haben neben der täglichen Administration noch die Energie, für ihr Haus im Marketingbereich aktiv zu werden.

Sie sprechen Englisch, Deutsch und können sich zur Not auch mal mit Handzeichen verständigen. Sie verstehen es, die Jugi-Spielregeln mit den unterschiedlichsten Sitten und Gebräuchen Ihrer Gäste zu einer angenehmen Atmosphäre zu vereinen. Sie verfügen bereits über entsprechende Erfahrungen in den Bereichen Beherbergung und Verpflegung sowie Mitarbeiterführung und besitzen das Wirtpatent A. Zudem kennen und schätzen Sie den saisonbedingten Wechsel zwischen arbeitsintensiven und eher ruhigen Jahreszeiten. Die Stelle ist für Paare wie auch für Einzelpersonen geeignet.

Wir bieten Ihnen:

- eine moderne Jugendherberge, an schönster Lage, mit rund 80 Betten sowie einem Selbstbedienungsrestaurant
 - fachliche Unterstützung und eine gründliche Einführung in die einzelnen Aufgabenbereiche
 - eine Anstellung in einer überblickbaren Organisation mit weltweiten Verbindungen
 - eine grosse, schöne 4 1/2-Zimmer-Wohnung im Hause.
- Der Stellenantritt erfolgt per 1. April 1996 oder nach Vereinbarung.

Interessiert Sie diese Aufgabe? Dann schreiben Sie einen kurzen Brief mit Lebenslauf, Foto und Zeugniskopien an die

Schweizer Jugendherbergen
Martin Wagner
Schaffhauserstrasse 14
Postfach 161, 8042 Zürich
Telefon 01 360 14 14

82554/47236

DIE CHANCE - IM HERZEN DER ZENTRALSCHWEIZ... ...BIETET IHNEN KÜSSNACHT AM RIGI!

Ein lebenswertes Dorf, herrlich am Fusse der Rigi und idyllisch am Vierwaldstättersee gelegen. Ein Dorf - traditionsverbunden und modern - mit einer hervorragenden Infrastruktur und über 100 äusserst aktiven Dorfvereinen.

Ab 1. November 1996 könnten Sie das Geschehen im Dorf mitgestalten. als **PÄCHTER/RESTAURATEUR TAGUNGS- & KONGRESSZENTRUM "MONSEJOUR"**

Eine ausbaufähige Chance für einen dynamischen, versierten Fachmann aus dem Gastgewerbe. Der modern konzipierte, kulturelle Treffpunkt - mitten im Dorf und an der Seepromenade legend - eignet sich für Bankette, Seminare, Vereinsanlässe. Er kann auch als Zusatzbetrieb oder in Kombination mit einem Party-Service geführt werden.

Falls nun Sie das wohlliche Küssnacht, die aufgeschlossene Bevölkerung und eine neue Herausforderung reizen... ..ja, dann - schreiben Sie uns oder rufen Sie uns für die Besprechung aller weiteren Details einfach an!

Röm. Kath. Kirchengemeinde
Postfach
6403 Küssnacht am Rigi
Telefon 041 - 81 37 48 (Frau Hobler verlangen)



MA 82473/385131

TIVOLINO SWISS CASINOS

Für den weiteren Auf- und Ausbau von bestehenden, aber auch von neuen Spielcasinos der Trivolino Swiss Casinos suchen wir frontorientierte, verantwortungsbewusste Persönlichkeiten als

Shift Manager

Unser Unternehmenskonzept orientiert sich an einer Dienstleistungsphilosophie von hohem Niveau. Als Shift Manager sind Sie oberster Gastgeber im Casino und verantwortlich für die operative Gesamtführung während Ihrer Schicht. Sie gestalten als Führungsperson eine Ambiance, in welcher sich die Gäste wohl fühlen. Begleitend wirken Sie an anspruchsvollen Projekten im Bereich Marketing mit.

Was Sie auszeichnet, ist die Verwirklichung eines gehobenen Customer Service, eine fundierte Aus- und Weiterbildung im Dienstleistungsbereich, nachweisbare Führungserfahrung sowie eine positive und motivierende Ausstrahlung. Personell werden zurzeit die Standorte Bern, Thun und Rheinfelden/Aargau ausgebaut. Ein Umzug in die Umgebung des von Ihnen bevorzugten Casinos müssten wir voraussetzen.

Fasziniert von der aussergewöhnlichen Casino-Atmosphäre? Messieurs, Mesdames - faites vos jeux! Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte vertraulich an folgende Adresse richten wollen:

Frau Rita Gisiger, Personalleiterin
TMI Holding Services AG, Lagerstrasse 107 in 8021 Zürich
Telefon 01 279 99 11/Fax 01 279 98 20

O 82403/268496

Auf das Frühjahr 1996 suchen wir

Pächter oder Gerant

für Hotel/Speiserestaurant an bester Lage im Sarganserland. Schöne Wirtwohnung im Haus.

Betrieb könnte ohne Unterbruch übernommen werden. Freie Konzeptwahl.

Interessenten wenden sich bitte an Chiffre 82420, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

82420/384511



Gastfreundlich - effizient - innovativ

führen wir gesamtschweizerisch 360 Betriebe der Gemeinschaftsgastronomie. In diesem Sinne führen Sie das Personalrestaurant Stalden der Berner Alpen Milchgesellschaft in Konolfingen als

Betriebsleiterin/ Betriebsleiter

Gemeinsam mit 7 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern verwöhnen Sie täglich rund 100 Personen, sind als Gastgeberin/Gastgeber für einen gepflegten Direktions- und Bankettservice verantwortlich, organisieren Sonderanlässe - kurz: Sie tragen die Verantwortung für den Gesamtbetrieb. Sie bringen mit:

- eine Grundausbildung im Gastgewerbe
- Berufs- und Führungserfahrung
- Fähigkeitsausweis

Sie strahlen eine natürliche Autorität aus, sind stark in Kommunikation und verstehen es, Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter kompetent und zielgerichtet zu führen. Sie sind ein Organisationstalent und unternehmerisches Denken fällt Ihnen leicht und macht Ihnen Spass. Nicht zuletzt sind Sie stark an der «Front» und im Umgang mit Gästen.

Wir bieten:

- eine sorgfältige Einführung
 - interne Weiterbildung
 - gute Sozialleistungen
 - ein engagiertes Team, das Sie unterstützt
- Eintritt per 1. Juni oder nach Vereinbarung.

Neugierig?! Senden Sie Ihre Bewerbung an: Sandra Zurbuchen, SV-Service, Belpstrasse 41, 3007 Bern

Wir verschönern Ihren Tag



SV-Service
GASTRONOMIE
BETRIEBSPLANUNG UND -BERATUNG
BETRIEBLICHE SOZIALBERATUNG

O 82401/7808



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 Erfahrung an der Réception, wenn möglich auch im Verkauf.

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

Wir bieten eine interessante und vielseitige Jahresstelle mit Aufstiegsmöglichkeiten zum Vize-Direktor.

Bewerber, die an einem längerfristigen Engagement interessiert 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

GASTA

Wir sind eine Dachorganisation alkoholfreier geführter Betriebe und bieten ein umfassendes Dienstleistungsangebot an.

Das 3-Stern-Hotel Blumenstein mit 40 Betten und dem alkoholfreien Café-Restaurant Papillon mit 70 Plätzen liegt an bester Passantenlage am Bahnhofplatz in Frauenfeld.

Zur Erreichung der mit uns für diesen Betrieb gemeinsam gesteckten Ziele suchen wir **1. Mai 1996** oder nach Vereinbarung eine unternehmerisch denkende, front- und marketingorientierte

Gastgeber-Persönlichkeit

mit solider Grundausbildung im Hotelfach, nachgewiesenem Leistungsausweis, Patent A und hoher Einsatzbereitschaft.

Sie suchen diese Herausforderung?

Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Foto und Zeugniskopien zuhänden von Frau B. Erb.

82503/312274

FLORASTRASSE 12
POSTFACH, 8034 ZÜRICH
TELEFON 01 383 74 16, TELEFAX 01 383 74 54



ländlich · gaschtlich · gmüetlich

Sie verstehen es hervorragend mit Gästen umzugehen. Dafür stellen wir Ihnen gerne unsere attraktive Wirtschaft zur Verfügung.

Die Wirtschaft Schöneegg, etwas ausserhalb von Wädenswil und mitten im Grünen gelegen, bietet viele schöne Aussichten - zum Beispiel auf den Zürichsee und insbesondere für Sie: Als

Teamleiter/-in Service

mit ausreichend Erfahrung im Gastgewerbe können Sie Ihre überzeugenden Fähigkeiten im Umgang mit Menschen optimal umsetzen. Sie sind freundlich, unkompliziert, zuvorkommend, charmant, kurz: als Gastgeber/-in in einem vielseitigen und attraktiven Betrieb mit A-la-carte-, Seminar- und Bankett-Angeboten sind Sie kaum zu über treffen. Selbstverständlich wirkt sich Ihre gewinnende Art auch motivierend auf das Service-Team aus, das Sie ebenso bravourös leiten wie Sie unseren Gästen Atmosphäre vermitteln können.

Als Gastgeber/-in aus Leidenschaft sollten Sie jetzt nichts anbrennen lassen und sich unverzüglich melden: Schicken Sie Ihre Unterlagen einfach an uns oder rufen Sie Herrn Werner Mettler, eidg. dipl. Maître d'hôtel, an. Schliesslich möchten wir Ihnen noch unsere Anstellungsbedingungen persönlich und höchstens empfehlen.

82500/102204

8820 Wädenswil · Telefon 01-780 88 00

CVS
Unsere Auftraggeber brauchen neue Mitarbeiter, so z.B. Sefa mit Ambitionen auf eine Chefstelle oder Frontbankettleiter, Bankettassistentin Chef de service, Serviceangestellte (auch Stagiaires aus D oder A). Nicht zögern, anrufen!!! Verlangen Sie unseren Fragebogen

GV-Service
W. Jörg
Postfach 101
4932 Lutwil
☎ 063 230 555

Schweizerische Vermittlungen

Remimag

.....bringt Sie weiter

Una storia della vita - eine aussergewöhnliche Erfolgsgeschichte braucht aussergewöhnliche DarstellerInnen. Zum Beispiel Sie.

Pfeilsch, cool, verückt. Unser Ristorante mitten im malerischen Sempach ist wirklich eine Geschichte für sich. Ein motiviertes und aufgestelltes Team zelebriert für ein bunt gemischtes Publikum die hohe Schule der Gastfreundschaft. In dieser aussergewöhnlichen Erfolgsgeschichte ist jetzt eine der begehrten Hauptrollen zu besetzen: Als

AssistentIn des Geschäftsführers

unterstützen Sie den Gastgeber mit Chamaroz und Kompetenz vor und hinter den Kulissen. Sie können aufgrund Ihrer Ausbildung sämtliche Register des gekonnten Balzens ziehen, sind mindestens so kreativ wie das Ambiente, das Sie bei Ihrer engagierten Arbeit umgibt, und strahlen jene Freude aus, die für unsere Gäste aus einem Restaurantbesuch una storia della vita macht.

Kurz: Das ist die Zeit, die Ihre Welt bedeutet. Wenn Sie in Ihrer Karriere einen weiteren Meilenstein passieren wollen, rufen Sie einfach Frau Silvia Huber an oder schicken Sie Ihr gleich Ihre Unterlagen. Mehr über die Gage und weitere vorteilhafte Anstellungsbedingungen erfahren Sie von ihr im Vorwort zu Ihrem ganz persönlichen, schillernden Kapitel in una storia.

Buzibachring 3 6023 Rothenburg
Tel. 041/2890211

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
- grossen Parkplatz.

Eröffnung Frühjahr 1996. Stellenantritt nach Übereinkunft.

Die Entlohnung des Gerantenpaares 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 Bäderei-Gesellschaft
Herrn Otto G. Loretan
3954 Leukerbad VS

82351/20370

NELSON

«the real english place»

Für unsere Betriebe in

BADEN AG

und

ZUG ZG

suchen wir eine/n

GESCHÄFTSFÜHRER/IN

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

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

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

PLANEN SIE IHRE KARRIERE MIT UNS!
NELSON «the real english place»:

Frauenfeld

Promenadenstrasse 2, Telefon 054 21 24 28

Wir sind ein neu eingerichteter, lebhafter Betrieb mit einem jungen, schwungvollen Team und suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine/n jüngere/n, zuverlässige/n

Mitarbeiter/in

welche/r gewillt ist, als rechte Hand des Chefs Verantwortung zu übernehmen.

Wir führen ein vielseitiges Cocktailsortiment und verwöhnen unsere Gäste gerne mit neuen Kreationen.

Sind Sie aufgestellt und haben Freude am Umgang mit Menschen, dann richten Sie Ihre Bewerbung an:

Restaurant und Bar zur Promenade
8500 Frauenfeld

Für Fragen stehen Ihnen Herr und Frau Braumann gerne zur Verfügung.

Gastronomie



HILDEBRAND

Wir sind ein führendes, selbständiges Unternehmen mit über 40 Jahren Erfahrung auf dem Gebiet der Planung und Einrichtung von Geschirrspülküchen und suchen für den Bereich

Gastro und Gewerbe einen

Verkaufsleiter und Mitglied der Geschäftsleitung

Eine Grundausbildung in der Gastronomie- oder Lebensmittelbranche, gute Französischkenntnisse, eine gezielte Weiterbildung und Erfahrung in leitender Verkaufsposition sowie ein gepflegtes und sicheres Auftreten gehören zu den Voraussetzungen dieser anspruchsvollen Aufgabe.

Die aktive Bearbeitung und Pflege unserer Schlüsselkunden, die Führung der sieben Regionalverkaufsleiter und die Mitgliedschaft in der Geschäftsleitung fordern eine überdurchschnittliche Mobilität, Selbstständigkeit, Kommunikationsfähigkeit und Organisationstalent sowie ausgeprägtes unternehmerisches Denken und Handeln.

Sie zeichnen für die Umsatz- und Ertragsziele und die Umsetzung des Businessplanes verantwortlich und beraten die GL in den Bereichen Marketing und Product-Management.

Wir bieten Ihnen eine sorgfältige Produkteinführung, interessante Verdienstmöglichkeiten, grosse Eigenverantwortung und Selbstständigkeit in einem fortschrittlichen Unternehmen mit klaren Zielsetzungen.

Wenn Sie sich dieser Herausforderung gewachsen fühlen, dann erwarten wir gerne Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit einer Handschriftprobe zuhanden unseres Geschäftsführers, Herrn Dr. U. Bräuninger.

Maschinenfabrik HILDEBRAND AG
CH - 8355 Aadorf, Telefon 052 368 45 00

82456/43605

HOTELLERIE

Auf März/April 1996 suchen wir in unser neu renoviertes Fischspezialitätenrestaurant am Zürichsee junge, kreative Fachleute

Koch (Chef de partie) und Servicefachangestellte

Haben Sie Freude an Ihrem Beruf, und schätzen Sie eine selbständige Tätigkeit in einem gepflegten Spiselokal?

Da wir unseren Betrieb am Sonntag und Montag geschlossen haben, ist eine geregelte Arbeitszeit garantiert.

Möchen Sie gerne noch mehr wissen? Schriftliche Bewerbungen an
Therese und Fredi Bloch
Restaurant Seel
8806 Bäch
Telefon 01 784 03 07

82452/274520

DOMINO GASTRO
Mr. Personal-Prof

Domino Gastro bietet Topangebote für qualifizierte Fachleute in erstklassige Betriebe.

Oberer Zürichsee
****-Seminar-Kongress-Zentrum,
180 Betten

Leiterin Hauswirtschaft
Höla-Lehre oder -Ausbildung
hauswirtschaftliche Leiterin, mehrjährige
Erfahrung in grossen Hotels, Spiel- oder
Heimbetrieb, ca. 28- bis 35-jährig, CH oder
Bew. B, C, Führungserfahrung von
10-15 MitarbeiterInnen.

Rezeptionistin
mit Berufserfahrung, Fließ- und Fremd-
sprachenkenntnissen, CH oder Bew. B, C.
Servicefachangestellte, gelernt (m/w)
Saison- und Stagiarbew. für Bewerber
mit D-Muttersprache vorhanden.

**ZH-Oberland und
Innerschweiz**
in kleineren, gepflegten ****-Hotel
und gehobenes A-la-carte-Restaurant
Sous-chef, Chef de partie

Umgebung Rapperswil
in verschiedenen Hotels und Restaurants,
gütbürgerlich bis sehr anspruchsvoll
**Küchenchef, Sous-chef,
Chef de partie**

Sarganserland
Mittelgrosses, geliegenes ****-Hotel
mit A-la-carte- und Bankett-Geschäft
Sous-chef, Servicefachangestellte
Saisonbewilligungen für Bewerber mit
D-Muttersprache vorhanden.

Ihre schriftliche Bewerbung richten
Sie bitte an
R. Schaerer, Domino Gastro
Postfach 1659,
8640 Rapperswil.
Für telefonische Auskünfte steht Ihnen die
Tel.-Nr. 055 261 266
während Bürozeiten zur Verfügung.

VERKAUF



Unsere Firmengruppe CPC Schweiz, Mitglied eines weltweit tätigen internationalen Unternehmens, entwickelt, produziert und vertreibt qualitativ hochwertige Artikel der Marken KNORR und CHIRAT.

Zur Bearbeitung unserer Grossverbraucher-Kunden suchen wir eine/n

Verkaufsberater/in

Als Spezialist/in der «modernen Küche», beraten und verkaufen Sie an Grosskunden in den Regionen Basel, Basel-Land, Aargau und Solothurn. Nach Abschluss einer detaillierten Einführungsphase übernehmen Sie persönlich die Verantwortung für das Verkaufsgebiet.

Wenn Sie über verkäuferisches «Flair» verfügen sowie eine praktische Ausbildung im Gastgewerbe oder einen Hotelfachschulabschluss haben, würden wir uns gerne mit Ihnen über diese herausfordernde Position unterhalten.

Fixes Gehalt, Spesenentschädigung und vorbildliche Sozialleistungen sind für uns eine Selbstverständlichkeit.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbungsunterlagen mit Zeugniskopien und Foto.

Wir freuen uns, Sie kennenzulernen.
MM 82555/43834
**Knorr-Nährmittel Aktiengesellschaft
Personaldienst, 8240 Thayngen
Telefon (053) 39 66 66**



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.

Aufgabebereich/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

Impressum

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

Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
SHV, Bern

Gesamtleitung: Werner Friedrich

Verlagsleitung: Peter Schibler

Anzeigenverkauf: Marc Moser
Dominik Chamartin
(Agenturen)

Millimeterpreis

Stellenangebote: Fr. 1.27 (inkl. MwSt.)

Stellengesuche: Fr. 1.27 (inkl. MwSt.)

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

Anzeigenschluss

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

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

Druck: Druckzentrum Bern

Geschäftsführer/in
+
Chef de service

Spielen Sie gerne Theater?
Haben Sie Lust und Interesse, in unserem 150-Betten-Ferien- und Seminarhotel, wo auch die berühmten Mörderwochenenden stattfinden, die Stelle eines/einer

**Chef de service/
F&B-Assistent**
zu übernehmen und unsere zehnköpfige Servicebrigade auf Erfolgskurs zu steuern?

Sind Sie auf dem Weg zur Selbstständigkeit, und ist für Sie Erlebnisgastronomie nicht nur ein Fremdwort?
Dann sind Sie der/die
Geschäftsführer/in
für unser gut frequentiertes, originales Restaurant **Kristall** mit total zirka 100 Sitzplätzen.
Rufen Sie uns doch an, und verlangen Sie Herrn oder Frau Mustfeld. Wir freuen uns!

**PARK HOTEL
DU SAUVAGE**
CH-3860 Meiringen-Hasliberg
Telefon 036-71 41 41 - Fax 036-71 4 300

**GAUER HOTEL
SCHWEIZERHOF BERN**

Für unser Gourmet-Restaurant **Schulthelassenstube** brauchen wir per 1. April 1996 oder nach Vereinbarung einen kreativen, einsetzfreudigen und innovativen

Commis de cuisine
Möchten Sie in unserem jungen, aufgestellten Küchenteam arbeiten, Ihre Berufserfahrungen vertiefen und unsere Küche mit Ihren Ideen bereichern?
Haben Sie eine Berufsunterweisung abgeschlossen, sind Sie Schweizer Bürger/in oder verfügen Sie über eine gültige B- oder C-Bewilligung, dann freuen wir uns über Ihre vollständige Bewerbung oder Ihren Anruf:

**Gauer Hotel Schweizerhof
Frau M. Cassani, Personalabteilung
Bahnhofplatz 11, 3011 Bern
Telefon 031 311 45 01**

P 82493/4600

HOTEL **job SHV**
PERSONALBERATUNGHOTEL **job SHV**
PERSONALBERATUNGHOTEL **job SHV**
PERSONALBERATUNGHOTEL **job SHV**
PERSONALBERATUNGHOTEL **job SHV**
PERSONALBERATUNG

AUSZUG AUS UNSEREM STELLENANGEBOT

Kanton St. Gallen

3*-Stadthotel mit Seminar- und Kongresskundschaft sucht eine Führungspersönlichkeit für die Leitung der Küche. Sie als

KÜCHENCHEF

werden von fünf Mitarbeitern unterstützt. Wenn Sie mit Freude gut bürgerlich kochen, gerne Frischprodukte verwenden und kreativ sind, dann sind Ihnen keine Grenzen gesetzt. Zu Ihren Aufgaben gehören ebenfalls die Menüplanung und der marktgerechte Einkauf. Eintritt nach Vereinbarung.

Zürichsee

Sind Sie an einer vielseitigen Stelle interessiert und atmen gerne Seeluft? Für ein Hotel mit grosser Restauration suchen wir eine/n

CHEF DE SERVICE/
BETRIEBSASSISTENTEN/-IN

Mit einer absolvierten Aus- und Weiterbildung im Service können Sie eigene Ideen und Gelerntes in einem motivierten Team umsetzen. Sie sehen den Gast im Mittelpunkt, sind dienstleistungsorientiert, kommunikativ und initiativ. Sie führen und prägen mit Ihrer Persönlichkeit «Ihr» Restaurant. Idealalter: 24-34 Jahre. Eintritt nach Vereinbarung.

Kanton Bern

Für einen mittelgrossen 3*-Betrieb über dem Thunersee suchen wir eine teamorientierte

CHEF DE RÉCEPTION

mit Erfahrung in leitender Position am Hotelpfand. Sie bringen mit: Freude am Gästekontakt und gute Sprach- und EDV-Kenntnisse. Im «Notfall» helfen Sie auch gerne einmal im Service mit. Eintritt sofort. Wenn Sie die familiäre Atmosphäre der eines Luxushotels vorziehen, sollten Sie sich sofort bei uns melden!

82518/84735

Fühlen Sie sich durch eines dieser Stellenangebote angesprochen? Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung an untenstehende Adresse, z. H. Irène Porta. Selbstverständlich haben wir noch viele weitere, interessante Stellenangebote! Rufen Sie uns doch an; wir beraten Sie diskret und unverbindlich.

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

Schweizer Hotelier-Verein

DOLDER
GRAND HOTEL
ZÜRICH

II. MAITRE D'HOTEL

In unserem neu gestalteten
Restaurant "LA ROTONDE"

sind Sie der perfekte Gastgeber
mit organisatorischem Geschick und
fundierter, fachlicher Kompetenz.

Die nicht ganz alltägliche Stelle für Sie?

Gerne gibt Ihnen unser Personalchef,
Herr W. Im-Obersteg, nähere Auskunft,
oder senden Sie ihm Ihre Unterlagen.

Kurhausstrasse 65, 8032 Zürich
Telefon 01- 251 62 31



A member of
The Leading Hotels
of the World

82504/49150



Parkhotel Brencino 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 vom Parkhotel Brencino in Brissago TI
Unsere Telefonnummern 091 793 01 21

82031/6009

PARKHOTEL BRENCINO, CH-6614 BRISSAGO, TEL. 091 793 01 21

DG
DOMINO GASTRO
Mr. Personal-Prof!
Domino Gastro bringt Sie weiter
Wir suchen...
Sous-chef/Saucier
kreative
Chefs de partie m/w
Jungkoch/-köchin
Pâtissier m/w
Chef/in de service
für Betriebe in Basel, Luzern und Neuchâtel
Anfangs-chef/in de service
Réceptionistin D, E, F
mit 1- bis 2jähriger Hotel-Réc.-Praxis.
Frau Otterbach gibt Ihnen gerne weitere Infos, diskret und kostenlos.
Telefon 061 313 40 10
St.-Alban-Anlage 64, 4052 Basel

SHMS
SWISS HOTEL MANAGEMENT SCHOOL
sucht noch eine Stelle für
Praktikanten
Service & Küche
1. 2. oder 1. 3. 1996 bis 31. 8. 1996
Telefon 021 962 95 54
Fräulein F. Mast
82506/383471

Ascona
LAGOMAGGIORE
Für die Sommersaison 1996,
ab März, April oder Mai
bis November,
suchen wir noch:
Servicemitarbeiterin
Bewerbungen bitte an:
Hotel-Ristorante-Pizzeria
Al Faro
6612 Ascona
Telefon 091 79185 15
82447/138819

Wir suchen:

Küchenchef

der unsere Gäste zum Staunen und Begeistern bringt. **Möchten Sie** in einer neuen, modernen Küche Ihre Freude zeigen? **Möchten Sie** unsere Gäste im Seminar und Bankettbereich mit Aussergewöhnlichem verwöhnen? **Möchten Sie** gerne sieben aufgestellte Küchenmitarbeiter führen? **Möchten Sie** in einer modernen Küche marktfrisch und naturbelassen kochen? **Möchten Sie** Ihr Können in der Italienischen- und Fischküche zeigen?

Bruno Odermatt freut sich auf Ihre Bewerbung und auf ein persönliches Gespräch.



CH - 6062 Wilen am Sarnersee (OW)
Telefon 041 / 66 00 15 - Telefax 041 / 66 12 92

82510/82780

Selbstbedienungsrestaurant Letzibad in Zürich sucht für die kommende Sommersaison 1996

Jungkoch/Hilfsköchin
Mitarbeiter/innen
Aushilfen

Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto oder auch erstmals Ihren Anruf erwarten wir gerne.

Rudolf und Charlotte Bärtschi
Chalet Ruedi
Sunnewäg 2
3715 Adelboden
Telefon 033 73 27 86
Fax 033 73 27 86

82505/283290



Den «Turm», mit seiner Mittelmeer- und Karibik-Küche, werden wir Dir wohl kaum noch gross vorstellen müssen. Dafür Deine neue Aufgabe bei uns als

Chef de service

Du hast ein Auge auf alle Reservationen und Bankette und Du hast Nerven: denn oft haben wir mehr Gäste als Tische. Hektik macht Dir nichts aus, und Deine Unerschütterlichkeit bringt Ruhe in den Betrieb. Du hast Temperament und kennst die Kundenbedürfnisse, findest leicht Kontakt und hast ein Flair für Gäste; aber auch für unsere Mitarbeiter/innen. Du bist für deren Planung zuständig und führst sie mit natürlicher Autorität und Fachwissen. Du bist ebenfalls für die Kasse und die dazugehörigen Zahlen verantwortlich. Auch was den Verkauf anbelangt!

Und ja, wir suchen auch Dich als

Koch

der nicht so leicht aus der Ruhe zu bringen ist. Wir wissen, dass unsere Karte viel zu gross ist, aber unsere Gäste schätzen es. Und Dir soll es Ansporn sein! Du probierst auch gern Neues aus, hast Ideen und mehr als eine Ahnung von Einkauf und Kalkulation. Du arbeitest mit erfahrenen Mitarbeitern/-innen aller Nationen zusammen, was die Arbeit sowohl erschwert als auch erleichtert; aber Du stehst Deinen Mann. Oder Deine Frau.

Das geht nicht immer in 8,4 Stunden, und auch sonst wird viel gefordert von Euch, aber auch wir haben einiges zu bieten. Auch genug «frei». Und Freiräume. Und eine Herausforderung. Euer Eintritt kann nach Vereinbarung erfolgen. Für die dringenden Fragen könnt Ihr schnell Eurem zukünftigen Jefe, dem Tony, auf Telefon 01 262 52 00 telefonieren; schickt dann aber Eure Bewerbungsunterlagen an:

Restaurant Turm, z. H. Beatrice Grob, Obere Zäune 19, 8001 Zürich.

0 82481/121746



Asenfels
FERIEN- UND TAGUNGSHOTEL
Das grösste Ferien- und Tagungshotel im Kanton Schwyz auf der Sonnenterrasse über dem Vierwaldstättersee mit 300 Betten, Hallenbad, Sauna, Solarium, Fitnessraum, Waldpark und Vitaparcours, Restaurant, Rôtisserie, Bar und Terrasse sucht engagierte, fachlich gutausgewiesene Mitarbeiter nach Vereinbarung in folgenden Positionen:
Réception: 1. Réceptionist
Réceptionist
nur CH oder mit B-Bewilligung
Küche: Chef de partie
in Saison- oder Jahresstelle
Wir erwarten: - gute Deutschkenntnisse
- gepflegte Erscheinung
- Flexibilität und Teamfähigkeit.
Wir bieten: - schöne Personalzimmer im Haus
- abwechslungsreiche Tätigkeit
- Vergünstigungen im SWISSLAND,
dem neu eröffneten, grössten Freizeitpark der Schweiz (ab 01. 06. 1996).
Mit Interesse sehen wir Ihrer Bewerbung mit Foto entgegen.
81955/169129
CH-6443 MORSCHACH · TELEFON 043 33 11 88 · FAX 043 31 40 62

★★★
HOTEL BELVÉDÈRE-TANNECK

Für unser gepflegtes
★★★-Hotel
im weltbekanntesten
Ferienkurort Arosa
suchen wir für die
kommende Sommersaison
in Jahresstelle

Arosa
1800 Meter Hochgenuss

**Aide du patron/
Direktionsassistentin**

- Haben Sie bereits einige Jahre Erfahrung an der Réception?
- Sind Sie sprachgewandt (D, E, F)?
- Bereit Ihnen die Mithilfe im Speiseservice Freude?
- Haben Sie gute Umgangsformen und lieben einen aufmerksamen Kontakt zu allen Gästen?
- Sind Sie zwischen 25 und 40 Jahren?

Wenn Sie diese Fragen positiv beantworten können, so würde ich mich freuen, Sie in Arosa kennenzulernen.

**Commis de cuisine
Jungkoch**

für die kommende Sommersaison, ab zirka 15. Juni (evtl. Jahresstelle).

Bitte richten Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Hotel Belvédère-Tanneck
Rudolf A. Kupfer
7050 Arosa, Telefon 081 31 13 35

82551/180

Hotel - Restaurant
Lüderenalp

1150 m ü. M.
3457 Wasen

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir für sofort oder nach Übereinkunft in unseren vielseitigen und umgebauten Betrieb (200 Plätze/50 Betten)

Aide du patron (eigene Verantwortung)
Réception, Inkasso, Büro, Serviceüberwachung. Ideal für einen Hotelfachschulabsolventen mit Erfahrung. Wir fordern einiges, aber nichts Unmögliches, und bieten Ihnen einen vielseitigen Posten.

Hotelsekretärin mit Erfahrung
Servicefachangestellte/n
Chef de partie/Sous-chef
Garde-manger
Zimmermädchen
Lehrlinge (Service und Hofa)

In junges, aufgestelltes Team. Gerne erteilen wir Ihnen jede Auskunft.

Fam. B. Held-Kugler, 3457 Wasen
Tel. 034 77 16 76, Fax 034 77 19 80

82423/37104

HOTEL-RESTAURANT Bernstrasse 215
**Bahnhof
Zollikofen**

Tel. 031 911 16 58

Für unseren vielseitigen Betrieb suchen wir qualifizierte, freundliche

Aide du Patron
sowie
Service-Angestellte oder Kellner

Gute Deutschkenntnisse erforderlich. Stellenantritt sofort oder nach Vereinbarung. Sind Sie interessiert und möchten Sie mehr über unseren Betrieb und die Stellen wissen, so melden Sie sich bitte bei Herrn Y. Caminada, Telefon 031 911 16 58

LM 82441/385123

flüssig wienn
Blond ?

**1910H
Sommerau**
OHM-OLD

Emserstrasse 4, Chur, Tel 081 22 55 45

Wir suchen
Chef de service
Stellvertretende/n Geschäftsführer/in

Ebenfalls suchen wir
**Servicefachangestellte
Koch-Tournante**

Bei uns erwarten Sie: Interessante Arbeitszeiten,
5-Tage-Woche, 13. Monatslohn.

Interessiert? Rufen Sie uns an, Herr Caluori gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte.

P 82265/7919

Seerestaurant
BERMUDA
Herrliberg / Zürich

Für das schönste Seerestaurant am Zürichsee haben wir noch folgende Stellen zu vergeben:

Barchefin (Showtalent)
Aushilfs-Disc-Jockeys
Stv. Geschäftsführer/Chef de service
Gastro-Service-Angestellte/r
Koch oder Jungkoch
Kochhilfen (mit Erfahrung)
Service- und Baraushilfen (auch Tageseinsätze)
1/2-tags Chefin de Frühstück
Officemitarbeiter/in
Abwasch
Praktikanten und Studenten für Sommereinsätze

EG-Nationalitäten
Saisonkontingente

Verfügen Sie über etwas, was viele nicht haben? Eine gesunde Ausstrahlung, Flexibilität, Eigeninitiative sowie der Stelle entsprechende Erfahrung, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Unterlagen an Restaurant **MADHOUSE**, Seestrasse 53, 8702 Zollikon.
Auskünfte über **Telefon 077 87 76 77**, Daniel Walker.

MA 82559/385145

STA Salmann Trust
Portfolio Management

Unsere Firmengruppe, die im Bereich Vermögensverwaltung für Privatkundschaft etabliert ist, bietet per sofort oder nach Vereinbarung eine

interessante Teilzeitstelle
(von Montag bis Freitag, zirka 10 bis 16 Uhr)

die folgende Aufgaben umfasst: Empfang unserer anspruchsvollen internationalen Klientele, Bedienung der Telefonzentrale sowie Mithilfe im Sekretariat.

Sind Sie eine Allrounderin mit Berufserfahrung (Wiedereinsteigerin auch willkommen), können sich schriftlich und mündlich auf Deutsch und Englisch ausdrücken (Franz. und allenfalls Italienisch v. a. mündlich) und sind zirka 23 bis 35 Jahre alt?

Wir erwarten eine gepflegte, stilsichere und umgangsgewohnte Person, die auch in hektischen Zeiten den Überblick bewahrt, selbständig zu arbeiten gewohnt ist sowie EDV/PC Anwenderkenntnisse aufweist.

Sind Sie interessiert, demnächst an zentraler Lage zu arbeiten, freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen zuhanden von Frau S. Fust-Caviezel.

S. T. A. Salmann Trust, Stadthausquai 1, 8001 Zürich
Telefon 01 221 14 14

82536/385124

Küchenchef/in
in Jahresstellung

Wir erwarten:
- selbständige, kreative Persönlichkeit
- Führungs- und Organisationserfahrung
- gutbürgerliche und abwechslungsreiche Speiseangebote
- Verantwortungsbewusstsein und Zuverlässigkeit.

Wir bieten:
- Stelle mit grosser Selbständigkeit und beruflicher, persönlicher Entfaltungsmöglichkeit
- fortschrittliche Anstellungsbedingungen
- kollegiale, familiäre Zusammenarbeit
- attraktive Freizeitmöglichkeiten.

Ein persönliches Gespräch gibt Ihnen und uns Gelegenheit, sich vorzustellen. Eintritt nach Vereinbarung.

Grill-Speiserestaurant Obsee
Klaus Bürgli, Campingstrasse 1
6078 Lungern
Telefon 041 69 14 63 (Geschäft)
041 69 17 48 (privat)

82492/143600

La Sauge
am Neuenburgersee

Für kreative/saisonale Küche suchen 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 82285/4968

★★★
Seehotel 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
berufserfahren

*
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.

8212/211783
R. & H. Unternährer

HoReGa SELECT

Geschäftsführer/in

- Ein vielfältiger Restaurationsbetrieb in Zürich u.a. mit Bankettmöglichkeiten und grosser Sonnenterrasse bietet einem erfahrenen Gastgeber die Möglichkeit, seine allrounderschen Fähigkeiten unter Beweis zu stellen.

Assistentin

- ★★★-Hotel Region Luzern. Als stellvertretende Geschäftsführerin betreuen Sie hauptsächlich den Servicebereich und übernehmen zusätzlich die Leitung eines kleinen, dazugehörenden Restaurationsbetriebes.
- Grossrestaurationsbetrieb Region Zürich. Sie sind an der Front für die Organisation und Durchführung von Kongressen sowie für die Administration zuständig. Entsprechende Berufs- und Führungserfahrung sind Voraussetzung.

Chef de réception

- Dame oder Herr
- im Auftrag eines renommierten ★★★★★-Hotels in der Region Bern suchen wir Sie, mit sicherem, gepflegtem Auftreten und Sprachkenntnissen in D, F, E. Wenn Sie den Wunsch haben, in einer längerfristigen Anstellung eine internationale Kundschaft zu betreuen und bereits Berufserfahrung in entsprechenden Häusern besitzen, dann zögern Sie nicht und rufen Sie uns an.

Personalsekretärin

- ★★★★★-Hotel Region Zürich bietet einer jüngeren Dame mit kaufmännischer Ausbildung die Chance, im Personalwesen Fuss zu fassen. Sie erledigen die Korrespondenz, befassen sich mit Bewilligungen und sind nach einer Einarbeitungsphase in der Lage, Bewerbungsgespräche zu führen.
- Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf für einen persönlichen Termin. Für ergänzende 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**

82530/208191

Restaurant Bar Rälbus
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

**HOTEL BÄREN
TWANN**

Fischen Sie gerne und wissen ausgezeichnete Fischküche zu schätzen?
Wenn ja, sind Sie unser neuer

Chef de partie

Wir sind ein traditionsreicher Betrieb am Bielersee mit grossem Restaurations-/Bankettbereich und suchen auf den 1. März 1996 oder nach Übereinkunft eine junge, initiative und ehrgeizige Persönlichkeit.

Zu Ihrem Aufgabenbereich gehören die Unterstützung des Küchenchefs, Betreuung unserer Lehrlinge sowie die mit dem Goldenen Fisch ausgezeichnete Fischküche auf dem bekannt hohen Niveau zu halten.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, telefonieren Sie uns. Herr Humbel und Herr Aeschlimann geben Ihnen gerne weitere Auskünfte.

HOTEL RESTAURANT BÄREN
CH-2513 TWANN
Propri.: H.-J. und E. Aeschlimann-Cornu
Telefon 032 95 20 12 - Fax 032 95 22 92

82514/34859



Jugendstilhotel am Vierwaldstättersee

★★★★

Der Weg ist das Ziel – sind Sie auf dem Sprung in eine neue Zukunft? Wir auch – vielleicht sind Sie für 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 (welch 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 Chef/in 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



Noch bevor bei uns die Seerosen wieder blühen, brauchen wir fachlich kompetente Unterstützung. Mit Beginn der Sommersaison suchen wir für unser bestbekanntes Hotel-Restaurant am romantischen Hallwilersee

charmante und humorvolle

Servicefachangestellte und Kellner

sowie kreative und motivierte

Chef de partie / Commis de cuisine

und einen selbständigen und ideenreichen

Chef pâtissier

Haben Sie eine solide fachliche Ausbildung und arbeiten Sie gerne in gepflegter und internationaler Atmosphäre, dann sind Sie genau der/die richtige Mitarbeiter/in für uns.

Bitte richten Sie Ihre vollständige Bewerbung an folgende Adresse oder rufen Sie uns einfach an!

Hotel Seerose am Hallwilersee, Herrn Felix Suhner,
5616 Meisterschwanden, Telefon 056/667 12 45

82532/24317



In unser junges Team suchen wir per 1. April 1996 oder nach Vereinbarung

Serviceangestellte/n

für unser gepflegtes A-la-carte-Restaurant. Lassen Sie sich gerne von Neuem begeistern und sind an selbständiges Arbeiten gewöhnt? Sind Sie Schweizer/in oder im Besitze einer Bewilligung B oder C? Möchten Sie mehr über uns und die zu besetzende Stelle erfahren? Dann zögern Sie nicht, uns anzurufen. Unser Herr Martin Meier, Restaurantleiter-Stv., gibt Ihnen gerne alle gewünschten Auskünfte über die **Telefonnummer 01 923 69 67**.

Ihre Bewerbung richten Sie bitte an

Parkresidenz Meilen, Dorfstrasse 16, 8706 Meilen

0 82490/385121

restorama

Ein Unternehmen der Swissair Gruppe

Wir sind ein expandierendes Unternehmen in der Gemeinschaftsgastronomie und suchen für die Neueröffnung unseres Personalrestaurants in Baden per 1. März 1996 eine/n engagierte/n und initiative/n Mitarbeiter/in, in der Funktion als

Koch/Köchin

Das Aufgabengebiet umfasst die Mitarbeit in der Produktion der täglich frisch hergestellten Mahlzeiten (zirka 600 pro Tag). Ihre Kreativität und das Fachwissen werden nicht nur für die Produktion erwartet, sondern auch für die Zubereitung der raffinierten A-la-carte-Gerichte. Zudem arbeiten Sie in der Vorbereitung von Banketten für bis zu 400 Personen mit. All dies erledigen Sie von Montag bis Freitag im Tagesdienst.

Sie haben eine Lehre als Koch absolviert und sind ein leidenschaftlicher Berufsmann im Alter zwischen 20 und 24 Jahren. Teamfähigkeit gehört zu Ihren hervorsteckenden Eigenschaften. Flexibilität, Innovation sowie Belastbarkeit runden Ihr Persönlichkeitsbild ab.

Welches Umfeld, welche Anstellungsbedingungen und Kollegen auf Sie warten, sagt Ihnen gerne Frau Claudia Scherrer, Personaldienst, **Telefon direkt 01 808 70 87**. Bitte richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an folgende Adresse:

Restorama AG, Personaldienst
Z. H. v. Frau Claudia Scherrer
Postfach, 8058 Zürich-Flughafen

0 82510/38497

Für unser lebhaftes, griechisches Spezialitätenrestaurant in der schönen Stadt Zug suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft junge/n, dynamische/n, bestmögliche/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, bestmögliche Fachleute
- Verkaufstalent
- Gastgeberatur
- Küchenfahrung (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



Ihr gemütliches
Hotel-
Restaurant,
Pizzeria

Sonne
am Klosterplatz
8840 Einsiedeln

Wir suchen per sofort jemanden, der uns im

Service

unter die Arme greift.

Weitere Fragen beantworten wir gerne telefonisch oder persönlich.

Telefon 055 53 28 21
Hrn. Keller oder Hrn. Glaus verlangen

82417/10030

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)**
- Nachportier**
- Portier (mit Erfahrung)**
- Tournante (Etage & Office)**
- Küchenbursche/en**

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

82289/4570

Menschen und Ideen

Egerkingen MÖVENPICK HOTEL und Konferenz-Zentrum

Unser ****Konferenz Hotel Egerkingen, im Herzen der Schweiz, verfügt über 4 Restaurants und einer Konferenz- und Bankett-Kapazität bis zu 300 Personen und ist Treffpunkt regionaler und internationaler Kundschaft.

Zur Unterstützung unseres aufgestellten Teams in der Bankett- und Cateringabteilung, suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen

Chef de Service

Sie betreuen die Seminar- und Tagungsgäste und sind kompetenter und kooperativer Ansprechpartner. Auch in hektischen Zeiten behalten Sie einen kühlen Kopf und bilden die Brücke zwischen unseren Veranstaltern, Einkauf, Küche und Service. Es warten Aufgaben auf Sie, die Sie herausfordern und weiterbringen werden.

Sind Sie die versierte und engagierte Persönlichkeit? Dann sollten wir uns kennenlernen. Katharina Herspiger freut sich auf Ihre Bewerbung.

Mövenpick Hotel und Konferenzzentrum
Höhenweg, 4622 Egerkingen
Telefon 062 / 398 07 07

PK 12/94/291



Sommersaison 1996
Am Bodensee an schönster Lage mit vielen Möglichkeiten bieten wir Ihnen in unserem Silence-Hotel für die Sommersaison von März/April bis September/Oktober 1996 folgende interessante Stellen an:

- ****-Hotel im Seepark 70 Betten
- Rôtisserie Fisch-/Fleisch-Spezialitäten
- Panorama-Restaurant
- Sonnenterrasse
- Saal bis 140 Pers.
- Hochzeiten
- Familienfeiern
- Seminare
- Konferenzen

Küche:
Chef entremetier
Commis tournant

Service:
Service-mitarbeiterin
Kellner

Haben Sie Freude an abwechslungsreichem Arbeiten und am gemeinsamen Team-Erfolg an der Riviera des Bodensees? Rufen Sie uns an, oder schicken Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Herrn A. Stäger
Park-Hotel Inseli
8590 Romanshorn
Telefon 071 63 53 53

82436/29050



★★★★

HOTEL MONOPOL LUZERN

Für unser einzigartiges Viersternhotel mit 180 Betten und seinem bestbekanntem Restaurant Français Arbalète, im Herzen der Stadt Luzern, suchen wir nach Übereinkunft

Chef/in de réception

Sind Sie verantwortungsbewusst, mehrsprachig (D/E/F), verfügen Sie über gute Umgangsformen, Kenntnisse des «Fidelio» und haben Sie bereits Erfahrung in ähnlicher Position, dann sind Sie bei uns herzlich willkommen.

Falls Sie diese anspruchsvolle, vielseitige Aufgabe anspricht, freuen wir uns auf Ihre vollständigen Unterlagen an die Direktion:
P. Wallimann, Pilatusstrasse 1, 6002 Luzern,
Telefon 041 211 00 22.

TOP International Hotels

82510/21116

GOLF-HOTEL DES ALPES

Fam. A. Tarnuzzer - CH-7503 Samedan

Für die kommende Sommersaison (Anfang Mai) eventuell auch Jahresstelle, suchen wir für unseren ***-Hotel-Restaurantbetrieb

2 Köche oder Köchinnen (Chef de partie)

sowie

1 Serviertochter für unser Restaurant

Haben Sie Freude an selbständiger Arbeit in kleiner Brigade?

Dann senden Sie bitte Ihre Unterlagen, oder kommen Sie vorbei.

Fam. A. Tarnuzzer
Golf-Hotel des Alpes
7503 Samedan
Telefon 082 6 52 62, Fax 082 6 33 38

ENGADIN

© 82487/30244



Verwöhnen, betreuen und umsorgen mit Qualität und beruflicher Herausforderung. So stellen wir uns unsere Mitarbeiter vor, die unsere anspruchsvollen Gäste mit fachlichem Einsatz, Verantwortungsbewusstsein und Freundlichkeit beglücken.

Küche

- Chef de partie / Koch / Köchin
- Pâtissier
- Commis de cuisine

Service

- Servicemitarbeiter/in (A la carte, Chef de gang)
 - Servicemitarbeiter/in (für unsere Hausgäste)
- Deutsche Sprache ist selbstverständlich.

Wir bieten Ihnen ein gastronomisches Umfeld und zeitgemässe Entlohnung.

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Unterlagen.

Hotel
Alpenblick

Richard und Yvonne Stöckli, CH-3812 Wilderswil/Interlaken
Bern Oberland-Schweiz, Tel. 036 22 07 07, Fax 036 22 80 07

SIESTA Holiday ist ein auf die Vermittlung von Ferienhäusern und Hotelzimmer spezialisierter Reiseveranstalter mit Sitz in Cham/ZG. Unsere Destinationen sind Spanien, Italien, Frankreich und der Alpenraum. Wir haben eigene Filialen in Deutschland, 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 Debitorenbuchhaltung 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 Italienisch. 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.



82366/17784

Für unser Erstklasshotel an bester Lage der Stadt Luzern mit einem Tages- und einem Gourmetrestaurant suchen wir in unser Team eine/n

Servicefachangestellte/n

Für diese Positionen stellen wir uns motivierte Fachleute mit besten Kenntnissen und Freude an Beruf vor.

Möchten Sie mehr über uns wissen, dann schicken Sie uns Ihre Unterlagen.

Gerne gibt Ihnen Frau R. Gripenberg, Betriebsassistentin, auch telefonisch Auskunft.

HERMITAGE

LUZERN
Seeburgstrasse 72, CH-6006 Luzern
Tel. 041 370 37 37, Telex 862 709,
Fax 041 370 69 55



82511/22985



KINDERHOTEL MUCHETTA

7494 Wiesen bei Davos

Im Muchetta sind die Kinder von heute nicht erst die Gäste von morgen!

Denn unsere volle Aufmerksamkeit gilt schon heute den Wünschen und Bedürfnissen unserer ganz Kleinen. Und wenn auch Ihre Ideen punkto Kinderernährung nicht von gestern sind und Sie viel Wert auf eine kreative, natürliche Küche legen, könnten Sie Ihr Talent als

Chef de partie oder Commis de cuisine

im nächsten Sommer bei uns voll ausleben.

Falls Ihre Stärken eher an der Front liegen und Sie im gepflegten Speiservice wie beim Spaghettiwettbewerb genauso Freundlichkeit und Nervenstärke beweisen, sind Sie unsere neue

Servicemitarbeiterin

Vielleicht ist für Sie die Arbeit sowieso ein Kinderspiel und als

Réceptionistin

erledigen Sie die Administration auch in einem turbulenten Umfeld exakt und speditiv.

Auf jeden Fall können Sie sich für die Anliegen unserer jüngsten Kunden begeistern und verstehen es auch deren Eltern zu verwöhnen.

Wenn Sie zudem noch die Vorteile einer idyllischen Bergwelt zu schätzen wissen und Ihre Freizeit diesen Sommer gerne in der Natur verbringen, sollten Sie uns Ihre Bewerbung – besser heute als morgen – an folgende Adresse senden:

Sylvia & Philipp Bärtschi, Postfach 23, 7552 Vulpera

82450/367710

The Flying Dutchman



Halbverrückter Captain sucht seine

CREW

zwecks gemeinsamen Höhenflugs

Folgende Sessel an Bord sind noch zu haben:

- | | |
|---------------------------------|--|
| First Officer | (Service/Assistent/in mit Wirtepatent) |
| Stewardess | (Service-Mitarbeiterin) |
| Stewardesses (Part-time) | (Service-Mitarbeiterinnen/Teilzeit) |
| Catering Manager | (Koch/Köchin mit Flair und Erfahrung) |
| Maintenance | (Office-/Küchenhilfe) |

Eigenschaften wie Freude und Verständnis für die Aviatik, aktiv, innovativ, mützig und Customer-Service sind die Software für unseren Flug. Dass wir uns neben Deutsch auch in Englisch unterhalten, ist logo! Einsatzort ist Basel. Eintritt per Ende Februar 1996 oder nach Vereinbarung.

Interessiert? Dann sollten wir uns kennenlernen.

Captain A. Herzog ist über Frequenz 061 751 65 46 & 077 45 39 11 zu erreichen, oder Ihr sendet den ganzen Bewerbungskram an die Einsatzplanung:

H. S. I. C.
c/o The Flying Dutchman
Postfach 61
4148 Pfeffingen

Alles «Roger» ... O.K. see you soon

P 82463/282296

Luganersee

Wir geben einer jungen Persönlichkeit

Koch

(evtl. Ehepaar) die Chance, in absehbarer Zeit und bei guter Einarbeit, ein schönes Restaurant mit sehr gepflegter Küche zu übernehmen. (Späterer Kauf oder Miete möglich). Wir freuen uns auf Sie, junger, gepflegter Mann. Gerne erwarten wir die üblichen Unterlagen mit Foto. Sig. H. Lucke, Sentiero di Gandria 21, 6976 Castagnola

82544/61697

Im Auftrag unserer Kunden suchen wir ab Februar/März für Sommersaison/Jahresstellen aufgestellte und versierte

Küche Beck/Konditor/Pâtissier m/w Barmaids

Serviceangestellte

Hilfskoch mit Erfahrung, Bewilligung B, Region Bern

Auf Ihren Anruf freuen wir uns.

Telefon 033 43 25 96

Frau Amstutz/Frau Bühler

82565/271829

DOMINO GASTRO

Mr Personal-Prof

Wir suchen nach Vereinbarung in Aushilfe-, Saison- und Dauerstellen
Aarau Ost:

Sous-chef

Kenntnisse ital. Küche

Chef de partie

Aargau West:

Servicefachangestellte Servicemitarbeiter w

Chef de partie

gebobene Küche

gelernten Kellner

(Sommelier)

Unverbindliche und kostenlose Infos durch Hrn. Schaer oder Frau Geissbühler

062 842 48 31

Bernstrasse West 64, 5034 Suhr

P 82461/282300

In unser *** Romantik-Hotel

suchen wir auf den 1. März oder nach Vereinbarung

Receptionistin

Wir bieten Ihnen einen vielseitigen Arbeitsplatz, (Saison oder ganzjährig), die Mitarbeit in einem jungen, motivierten

Team und die Schönheiten des Appenzellerlandes.

Von Ihnen erwarten wir die Fähigkeit, unseren Gästen

die Freude an Ihrem Beruf vermitteln zu können.

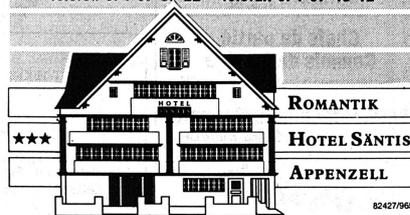
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

ROMANTIK HOTEL SÄNTIS

Catriona & Stefan A. Heeb

Landsgemeindeplatz 9050 Appenzell

Telefon 071 87 87 22 Telefax 071 87 48 42



ROMANTIK

HOTEL SÄNTIS

APPENZELL

82427/965

Wir sind eine Privatklinik (Belegarzt-System) mit 100 Betten im südlichen Stadtteil von Biel. Für die Einführung unseres neuen Hotellerie-Konzeptes im Bereich Verpflegung, suchen wir per 1. April oder nach Vereinbarung einen qualifizierten

KOCH

Beschäftigungsgrad: 100%. Erfahrungen in namhaften Hotelbetrieben bilden eine Voraussetzung für diesen Posten. Wir bieten einem jüngeren, motivierten Mitarbeiter eine ausbaufähige Stelle in einem gut eingespielten Team an. Unser Küchenchef, Herr K. Schlup oder unser Verwaltungskonzeptionsleiter, Herr A. Dönnler, stehen Ihnen für weitere Informationen gerne zur Verfügung. Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an unsere Verwaltungsdirektion:

PRIVATKLINIK LINDE
CLINIQUE DES TILLEULS

Klinik Linde AG · Blumenrain 105 · CH-2503 Biel

CH 82472/36132

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

82145/86193

Hotel Derby «Garni» 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

Original • Individuell
Persönlich

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

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

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

In Saison- oder Jahresstellen suchen wir

Chef/in de réception

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

Chef/in de service

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

1. oder 2. Gouvernante

****Hotels, ZH/BE/GR
ab sofort oder Sommersaison

Chef pâtissier

*****Hotels, BE

**Chefs de partie
Commis de cuisine**

Restaurationen oder Hotels, ganze CH

Servicefachleute/Barmaid

laufend erstklassige Stellen, ganze CH

gastro

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

0 8254/7262924

Hotel-Restaurant Astoria (★★★)
in Solothurn

hat auf den 1. März 1996
folgende Stellen neu zu besetzen:

**Hilfskoch
Buffetmädchen**
(mit Deutschkenntnissen)

Bewerbungen an:
Hotel Astoria
Familie Farese-Rösch
Wengistrasse 13
4500 Solothurn
Telefon 065 22 75 71

82429/31801

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, Nahe Wasserschloss
Telefon 062 777 11 14

82245/182958



Hotel-Restaurant Grächerhof
CH-3925 Grächen

3-Stern-Familienhotel mit Tradition,
Grill-Room, Speiserestaurant, gepflegtem
Ambiente, braucht ab 3. Juni 1996
Verstärkung in den folgenden Bereichen:

Küche: **Commis de cuisine**
gelernt mit
evtl. CH-Erfahrung

Restaurant/
Grill-Room: **2 Servicefach-
angestellte**
gelernt, sprachgewandt

Speisesaal/
Réception: **1 Hotelfach-
assistentin**

gelernt, mit Erfahrung,
sprachgewandt, für den
Frühstücks- und Abend-
service und Réceptions-
Büroarbeiten.

Sind Sie in diesen Positionen zu Hause,
bieten wir Ihnen gerne den Grächerhof
als neues Domizil.

Wir bieten eine abwechslungsreiche,
selbständige Tätigkeit und der Verant-
wortung entsprechendes Salär gemäss
dem L-GAV der Schweiz.

Bitte bewerben Sie sich nur schriftlich,
mit Ihren kompletten Unterlagen und
Foto an Jacqueline Fux, Hotel Grächer-
hof, 3925 Grächen. Wir freuen uns dar-
auf.

82410/14044

Schloss-Hotel

SWISS CHALET

Wir, ein ****-Hotel/Restaurant am Vierwald-
stättersee mit internationaler Kundschaft, suchen
zur Verstärkung unseres Service- und Küchen-
Teams:

**- Chef de rang
- Chef garde-manger**

Eintritt 22. Februar 1996 oder nach Vereinbarung.

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



CH-6402 Merfischachen/Luzern
Prop. Josef und Ernst Seeholzer
Telefon 041-37 12 47

82506/4392

GASTHOF ZUM ENGEL



Wir sind ein kleines, gediegenes Hotel - vor den Toren
Basels - mit Feinschmecker-Restaurant, Gaststube,
Bankettsaal sowie einem wunderschönen Garten.

Haben Sie Lust auf eine neue Herausforderung?
In Engels Küche ist ein Platz frei für einen kreativen

• Commis de cuisine

Das Engelsteam wünscht sich auch im Restaurant eine
motivierte Persönlichkeit als

• Servicemitarbeiter/in

Haben Sie eine abgeschlossene Lehre oder gute Berufs-
erfahrungen?

Wir sind gespannt auf Ihre Bewerbungsunterlagen.
Frau Martinelli freut sich, Ihnen den schönen Gasthof zu
zeigen und mehr darüber zu erzählen.

Hauptstrasse 22, 4143 Dornach, Tel. 061 701 96 60

82529/33018

Sunstar

Hotel Lenzerheide

Unser junges Team braucht Sie, Ihre Initiative und Ihr
Verantwortungsbewusstsein als

Chef/in de réception

(ab 1. April 1996 oder nach Übereinkunft in
Jahresstelle)

Erfahrung mit IBM AS/400 (Rebag Data) ist von Vorteil,
jedoch nicht Bedingung. Wichtig ist für uns, dass Sie eine
kreative Persönlichkeit sind, die gerne an der
Rezeption arbeitet und unsere Gäste betreut.

Die ganze SUNSTAR-Crew freut sich auf Ihre Unterstüt-
zung und hofft, bald mit Ihnen zusammenarbeiten zu
dürfen.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit den
üblichen Unterlagen.

SUNSTAR HOTEL LENZERHEIDE
Familie O. Federspiel, Direktion, 7078 Lenzerheide
Telefon 081 34 01 21
Fax 081 34 24 92

82419/19666



Für unser Jugendstil-Ferienhotel mit 80 Zimmern und
grosser Stammkundschaft suchen wir ab Mai in
Jahresstelle

Chefin de réception

Sind Sie eine kontaktfreudige und aufgestellte
Persönlichkeit, haben ein freundliches und sicheres
Aussehen, Verantwortungsbewusstsein sowie gute
Sprachkenntnisse und Erfahrung mit
Fidelio Front-office?

Fühlen Sie sich angesprochen, und möchten Sie mehr
über die interessante und abwechslungsreiche
Aufgabe erfahren? Dann setzen Sie sich mit uns in
Verbindung.

Jürg und Heidi Trepp, Direktion
Hotel PISCHA, CH-7270 Davos Platz
Telefon 081 43 55 13
Fax 081 43 16 19

82556/9431



**Hotel
SCHWEIZERHOF
Ascona**

80 Betten, 2 Restaurants, Terrasse, Frei-
luftschwimmbad, grosser subtropischer
Garten.

Für die kommende Sommersaison (Ein-
tritt 15. März oder nach Vereinbarung)
suchen wir folgende aufgestellte Mitar-
beiter:

Empfangssekretärin

(mit Hotelerfahrung,
deutsche Muttersprache)

Chef de partie

(marktfrische und zukunftsorientierte
Küche)

Officeburschen

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Be-
werbung mit Zeugniskopien und Foto.



Hotel Schweizerhof
Hans und Ellen Altortler
Via Locarno 41
6612 Ascona
Telefon 091 791 12 14

82527/2240



**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
Haus ist im Herzen von Lugano ge-
legen und verfügt über ein bekanntes
Gourmet-Restaurant.

Eine interessante Gelegenheit für ein
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 Cioccaro 1
6901 Lugano

82306/22462

Sind Sie initiativ und arbeiten
gerne selbständig, so freuen wir
uns auf Ihre Bewerbung.

Wir möchten unser Team
ergänzen und suchen deshalb
für unser ***-Hotel in Chur

per 1. März 1996

Chef de partie

per 1. April 1996

Jungkoch/Commis

per 1. Mai 1996

Réceptionspraktikantin

Wir freuen uns auf Ihre
Bewerbung



081 22 21 61
Welschdörfli 2 - 7000 Chur

82442/81441



HOTEL MOOSEGG
K. + J. Lehmann • 3543 Emmenmatt
Telefon 035 2 22 03 • Fax 035 2 63 20

Arbeiten Sie gerne selbständig und haben
Freude, im Gastgewerbe tätig zu sein?
Unser Küchenteam braucht noch Ver-
stärkung. Wir suchen per 1. Mai 1996

Koch resp. Köchin

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche oder
telefonische Bewerbung. Gerne geben
wir Ihnen nähere Informationen über un-
seren Hotel/Restaurant-Betrieb.

82587/25858



Blausee - Park-Restaurant mit
grosser Seeterrasse - alpine Forel-
enzucht.

Für unser vielbesuchtes Ausflugs-
ziel im Berner Oberland (bei Kan-
dersteg) suchen wir für die Som-
mersaison, Ende April bis Mitte Ok-
tober:

Direktions-Assistent

mit F & B-Erfahrung oder
Hotelfachschuldiplom

Servicefachangestellte

(w/m)
mit Erfahrung in der Schweiz und
perfekt Deutsch sprechend

Service-Praktikant/in

oder
Student/in

für die Monate Juli/August

Pâtissier

Chef de partie
mit Berufslehre und Erfahrung

Commis de cuisine

Küchenbursche**

Officedame**

**Bootsfahrer/
Parkmitarbeiter****

** Ausländer nur mit Bewilligung B
oder C

Reizt Sie eine interessante Aufgabe
in einer einmaligen Umgebung und
zu guten Arbeitsbedingungen, dann
senden Sie uns bitte Ihre Bewer-
bung mit den üblichen Unterlagen.

Blausee, Restaurants
3717 Blausee, Herr A. Minder

82456/5207

ZÜRICH AIRPORT



Möchten Sie Ihre Karriere bei HILTON INTER-
NATIONAL fortsetzen?

Wir können Ihnen eine neue Herausforderung im Ver-
kaufsbereich anbieten. Ab sofort oder nach Verein-
barung ist die interessante Position eines

**Sales Executive
Corporate Accounts** (w/m)

neu zu besetzen.

Sie pflegen den Kontakt zu unserer lokalen Stamm-
kundschaft und gewinnen mit Einsatz, Ideenreichtum
und Initiative neue Kunden.

Wir erwarten Flexibilität, Eigeninitiative, ausgezeichnete
Umgangsformen und sehr gute Englischkenntnisse.

Ausserdem besetzen wir per sofort die Position des

**Assistant
Executive Housekeepers**

neu. Als rechte Hand unserer Generalgouvernante kön-
nen Sie eine abgeschlossene HOFA-Lehre und Erfahrung
auf der Etage und der Lingerie vorweisen. Sie verfügen
über gute Englischkenntnisse, die Bereitschaft, Verant-
wortung zu übernehmen und den Willen, in absehbarer
Zeit den Karriereschritt zur Generalgouvernante in einem
unserer weltweit operierenden Hilton Hotels zu machen.

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

ZÜRICH AIRPORT HILTON
Hans Schmid, Personalschef
Postfach
8058 Zürich-Flughafen
Telefon direkt: 01 810 31 63

82540/40428



TOGGENBURG

WILDHAUS - UNTERWASSER - ALT ST. JOHANN

**Kleine, darum feine
Erstklass-Hotel's**

im Ostschweizer Alpenraum suchen aufkommenden Frühling noch folgende ambitionierte Mitarbeiter:

**Küchenschef(in)
Sous-Chef(in)**

Lieben Sie die kreative aber natürliche Küche? Hätten Sie den Plausch ein kleines und arbeitsfreudiges Mitarbeiterteam zu coachen und Ihre Küchenräume zu verwirklichen? Wenn ja, würden wir Sie sehr gerne zu uns über Nacht einladen um mit Ihnen über unsere und Ihre Sorgen, Wünsche, Visionen und Vorstellungen zu plaudern.

Wir freuen uns auf Ihre kurze Bewerbung. Beutler-Hotels, Postfach, 9658 Wildhaus Tel. 074/52333 Hr. P. Beutler verlangen.

**Sein und essen
Zeit vergessen
Im Einklang
Mit der Natur**

Am schönsten Ufer des Greifensees im Zürcher Oberland pflegen wir die Gastrosophie mit dem Charme und der Persönlichkeit aller unserer Mitarbeiter. Die naturnahe, leichte Küche, die Gärten im und um unser Haus unterstreichen die Gelassenheit und Naturverbundenheit, womit wir dem Gast die Zeit vergessen lassen möchten.

Wirtschaft, Restaurant, Bankettsäle und die drei Gärten benötigen junge, motivierte Menschen, denen das Lachen und die Lebensfreude im Gesicht geschrieben steht! Die Aufgaben verteilen sich auf die Bereiche

**Leitung Serviceteam
Bankettmanagement
Servicepersönlichkeiten
Kochkünstler mit Vollwertverfahren**

Ein persönliches Gespräch sagt mehr als tausend geschriebene Worte. Also rufen Sie uns an! Mische Griedler und Peter Huwiler freuen sich, Ihnen mehr von unserer Gastrosophie erzählen zu können.



Restaurant Schiffflände
P. + G. Huwiler-Bischoff
Seestrasse 294
8124 Maur /ZH
Tel: 01/980 05 04
Fax: 01/980 06 90

DERBY HOTEL DAVOS

FERIEN- UND SEMINARHOTEL
CH-7260 DAVOS-DORF • PROMENADE 139 • TELEFON 081 417 95 00
FAX 081 417 95 95

Das neue Ferien- und Seminarhotel von Davos, an bester Lage unmittelbar neben der Parsennbahn, sucht für die kommende Sommersaison (Mitte Juni bis Oktober) junge, freundliche Mitarbeiter.

Reception **Receptionist/in**
sprachgewandt, Fido-
Erfahrung, Jahresstelle

Nachtportier
evtl. Student

Hauswirtschaft **Hofa**
Jahresstelle

Küche **Chef de partie**
selbständiges Arbeiten

Service **Servicemitarbeiter**
gute Deutschkenntnisse

Wenn Sie Interesse haben, in einem jungen, dynamischen und topmotivierten Team dabei zu sein, senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto an unser Personalbüro.

825749823

FERIEN- UND SEMINARHOTEL

BANKETT- UND SEMINARRÄUME, DERBY CULINARIUM, PALÖDA GRILL, DERBYBAR, HALLENBAD, SAUNA, SOLARIUM, MASSAGE, FITNESS, TENNISPLATZ, CURLING, PARK, SONNENTERRASSE.

DIREKTION RICHARD ROETHLI, DIPL. HOTELIER SHV/VDH

*** HOTEL-RESTAURANT
**STERNEN
NESSLAU
TOGGENBURG**

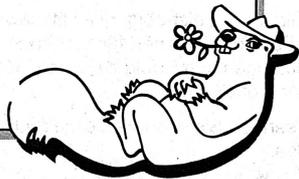
Unser lebhafter Betrieb hat 40 Betten und liegt im wunderschönen Toggenburg.

Wir suchen zur Verstärkung unseres Teams qualifizierte/n Betriebsassistenten/-in Absolvent Hotelfachschule.

Voraussetzungen sind sehr gute Kenntnisse EXCEL/WORD.

Fühlen Sie sich angesprochen, dann schicken Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Hotel Sternen
Herr R. Freudiger
9650 Nesslau
Telefon 074 4 19 13
Telefax 074 4 26 67
P.8245276417



Cresta Palace Celerina

Wir suchen ab der kommenden Sommersaison... vielleicht genau Sie...

**Réceptionist/in
Réceptionspraktikant/in
F&B-Assistent**

**Chef de rang
Servicefachangestellte
Mitarbeiterin für Bar und Halle
Commis de rang**

**Chef de partie
Chef pâtissier
Commis de cuisine**

Sind Sie bestens ausgebildet, freundlich und von Ihrem Beruf begeistert? Dann finden Sie in unserem traditionsreichen Viersternhotel vielleicht eine neue Aufgabe.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!!!

H. P. & E. Herren, Dir.
7505 Celerina-St. Moritz, Telefon 082 3 35 64

82455/6955

Sommer im Tessin

Hotel Mirafiori, 6614 Brissago

Gesucht per 10. März oder nach Über-
einkunft

**Serviceangestellte/Kellner
Jungkoch**

Wenn Sie gewohnt sind, mit Freude unsere Gäste zu bedienen, sind Sie bei uns richtig.

Unser Haus liegt direkt am Lago Maggiore und bietet Ihnen die Möglichkeit für sämtliche Wassersportarten.

Sollte dies Ihre Vorstellungen treffen, dann rufen Sie uns an oder senden uns Ihre Unterlagen.

Familie A. und H. R. Steiger
Hotel Mirafiori, 6614 Brissago
Telefon 091 793 12 34

82585/6050



Park Hotel Vitznau

CH - 6354 Vitznau
Telefon 041 83 01 00, Fax 041 83 13 97

Für unser internationales 5-Stern-Hotel in der Nähe von Luzern suchen wir für die kommende Sommersaison (April bis Oktober) folgende Mitarbeiter:

Commis de cuisine

**Chauffeur/Chasseur/
Tournant**

Interessiert? Senden Sie Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugnis kopien und Foto bitte an:

Park-Hotel Vitznau
Herrn Ch. Maurer
6354 Vitznau



82576/36820

Hotel Weisses Kreuz ***
(90 Betten)

Restaurant Brasserie + Vegetaris

3800 Intelaken

sucht für kommende

Sommersaison

Hotel-Restaurant:

Saaltochter

Saalkellner

Brasserie + Vegetaris:

Servicefach-

angestellte/n

Küche:

Koch

Commis de cuisine

(Jungkoch)

Offerten mit den üblichen

Unterlagen an

Rudolf Bieri

Telefon 036 22 59 51

82429/16640

HOTEL BÄREN GUTTANNEN

Grimselroute - Berner Oberland
36 Betten, Restaurant 100 Plätze

Als gastfreundliche Mitarbeiter/in ist für die Sommersaison bis im November für Sie ein toller Job reserviert:

Ab April (nach Vereinbarung):

Servicemitarbeiter/in

• freundlich • belastbar • teamfreudig

Ab Juni (nach Vereinbarung):

Commis de cuisine

• Gute Kenntnisse auf dem Entremetter- und auf dem Saucierposten

• Offen für Neues

• aktive, tolerante Teamarbeit.

Wir bieten:

Gute Arbeitsbedingungen, Mitsprache in der Arbeitsplangestaltung.

Für den 1. Kontakt:

Telefon 036 73 12 61

Peter Rufibach, Bärenwirt
3864 Guttannen

82507/15270

Mit ADIA HOTEL in die Zukunft.

GESCHÄFTSFÜHRER

Über Zürichs Dächern schwingen Sie das Zepter. Ein umsatzstarker Betrieb mit grossem Sommerpotential sucht den Geschäftsführer, welcher sich nicht scheut, selber einmal eine Bratwurst zu grillen, ein Bier zu zapfen oder eben dort Hand mitanzulegen, wo gerade Not am Mann ist. Sie verfügen über fundierte Erfahrung in der Gastronomie, sind im Besitze des Patentes und suchen eine neue Herausforderung in Zürich. Ein angemessenes Salär und Expansions-Möglichkeiten innerhalb der Unternehmung stehen Ihnen offen. Sind Sie dabei?
Zürich, Herr Keller

KÜCHENCHEF

Grosse Mengen und trotzdem einen hohen Qualitätsstandard bieten - das verbinden Sie bei Ihrer neuen Herausforderung in einem grossen Restaurationsbetrieb mit starkem Potential für Ausflugs Gäste. Bei einem intensiven Einsatz ist viel Organisationstalent, Kenntnisse moderner Küchenprodukte und eine straffe Personalführung gefragt. Sie haben die Möglichkeit, sich einen Namen zu machen und Ihre Wünsche in das neue Konzept einzubringen. Rufen Sie an, um in anderen Höhen zu kochen.
Zürich, Herr Keller

STV. RESTAURANTLEITERIN

Kaffee und Kuchen, exklusives Konfekt, feine Tees und kleine Speisen gehören zum Angebot dieses renommierten und erstklassigen Hauses im Herzen von Zürich. Als stellvertretende Restaurantleiterin im Tagesdienst betreuen Sie eine anspruchsvolle Kundschaft, übernehmen Verantwortung im Team und unterstützen die Restaurantleiterin durch Ihre aktive Mitarbeit. Sie bringen fundierte Berufserfahrung mit und haben eine charmante, gepflegte Erscheinung. Senden Sie mir doch noch heute Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto.
Zürich, Frau Wicki

RECEPTIONIST W/M

Für ein renommiertes Versicherungsunternehmen im Raum Zürich suchen wir versierte Receptionisten, die von Montag bis Freitag und im Tagesdienst eine anspruchsvolle Kundschaft aus aller Welt betreuen möchten. Sie verfügen über gute Administrationskenntnisse und sprechen neben Deutsch auch Englisch und Französisch. Wenn Sie gerne in einer modernen, fortschrittlichen Unternehmung mitarbeiten und dabei gutes Geld verdienen möchten, dann senden Sie mir Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto.
Zürich, Frau Wicki

BETRIEBSASSISTENT W/M

Sie sind der geborene Gastgeber - und wenn es Gastlichkeit nicht bereits gäbe, würden Sie sie erfinden. Dazu kommt Ihr Organisationstalent, Freude an der Administration und fundierte Sprachkenntnisse (d, f, e, i). Sie sind ein praxisbezogener Hotelfachschulabsolvent mit Berufserfahrung und sind der Überzeugung, dass man auch in den Bergen Karriere machen kann. Diese Möglichkeit bietet sich Ihnen im bekanntesten Ferienort im Wallis. Als junge, karriereorientierte Persönlichkeit, welche eine neue Herausforderung sucht, sind Sie die richtige Person. Rufen Sie mich an, und ein weiterer Karriereschritt ist möglich.
Zürich, Frau Wenger

**CHEF DE RECEPTION W/M
UND RECEPTIONISTIN**

Einer ambitionierten, unternehmerisch denkenden, zielorientierten Persönlichkeit bietet sich der Aufstieg zum Chef de Réception in einem traditionellen First class-Hotel in Graubünden. Im selben Betrieb suchen wir auch eine junge, versierte und sprachbegabte Réceptionistin. Sie kennen die Abläufe an der Réception durch Ihre Berufserfahrung, beherrschen Fido und haben Freude an der Betreuung der internationalen Kundschaft. Durch Ihre Leistung werden Sie zum Erfolg des Hotels massgeblich beitragen. Rufen Sie mich an.
Zürich, Frau Wenger

STEWARD/STEWARDESS

Als Pionier rollend unterwegs im ersten Hotelzug Europas. «City Night Line» heisst das einmalige Konzept, welches seit Mai zwischen den europäischen Grossstädten ins Rollen gekommen ist. Mit einem Lächeln, einem «Yes, of course» und Ihrer Spontanität gewinnen Sie die Herzen der Gäste. Sie sorgen für ihr Wohl zwischen Zürich-Wien-Köln und Dortmund oder Hamburg. Als junger, dynamischer und teamfähiger Mitarbeiter in Hotellerie und Gastronomie verzaubern Sie schon bald die Reisenden des «City Night Line».
Zürich, Frau Bachmann

Weitere Stellenangebote? Rufen Sie uns an!

ADIA HOTEL

01/242 22 11

PERSONALBERATUNG FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE, TOURISMUS

Temporärstellen • Dauerstellen • Kaderstellen

8026 ZÜRICH BADENERLANGSTRASSE 11 01/242 22 11

9004 ST. GALLEN MARKTPLATZ/ENGELGASSE 2 071/ 23 65 23

3000 BERN 7 MARKTGASSE 28 031/312 11 33

6002 LUZERN PILATUSSTRASSE 3A 041/210 02 60

Zertifiziertes Qualitätssystem

ISO 9002/EN 29002

Reg. Nr. 1173501



Jugendstilhotel am Vierwaldstättersee

★★★★

Trotz aller Unkenrufe – es wird ein sonniger Sommer!

Sind Sie auch dabei?

Als

Chef de partie

(Saucier, Entremetier, evtl. Garde-manger)

Servicefachangestellte

mit guten Fachkenntnissen und viel Freude am Kontakt zu den Gästen.

Eintritt und Saisondauer nach Vereinbarung.

Wir erwarten Ihre Unterlagen oder Ihren Anruf.

Seehotel Vitznauerhof, 6354 Vitznau

Frau Irene Keller

Telefon 041 397 13 15, Fax 041 397 19 54

82568/26862

Sie sind eine unserer Hotelfachassistentinnen oder Servicefachangestellten in unserem Privatspital mit Hotel-Komfort. Pflege und Hotel sind bei uns zwei Fachbereiche. Sie übernehmen den Zimmer-Service, nehmen die Wünsche unserer Gäste entgegen und erledigen alles, was zum Hotelbereich gehört.

«HOFA oder SEFA, herzlich willkommen!»

Ein Stellenantritt ist jederzeit möglich. Möchten Sie mehr darüber erfahren? Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit den vollständigen Unterlagen inkl. Foto.

Frau M. Roth, Leitung Hotelbereich

oder M. Huber, Personaldienst

Toblerstrasse 51, 8044 Zürich

Telefon 01-250 76 10



0 82 40 0 73 14 2



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
– berufserfahren, 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 ab 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)
– berufserfahren, 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

82497/16551



Willkommen am Schloss Laufen am Rheinfalle...

... als Chef de Service

Sind Sie jung, zielstrebig, qualitätsbewusst und eine gelernte Fachkraft? Gehört für Sie Freundlichkeit zu den Voraussetzungen, um Erfolg zu haben? Können Sie Ihre Mitarbeiter motivieren?

Dann senden Sie uns Ihre Bewerbung an untenstehende Adresse.

**... als Servicemitarbeiter/In
... als Chef de partie**

Sind Sie eine gelernte Fachkraft? Wollen Sie im Team grosse Ziele erreichen? Haben Sie Freude an internationaler Kundschaft?

Dann sollten Sie uns anrufen und den Bewerbungsbogen samt Unterlagen anfordern.

Unsere Adresse: Restaurants Schloss Laufen
Rainer Kasper, Schlossherr
CH-8447 Dachsen
Tel. 053 29 67 67

Golfclub Breitenloo, Nürens Dorf ZH

Wir suchen auf Mitte März/Anfang April bis Mitte November für unser idyllisch gelegenes Clubhaus mit moderner Infrastruktur

**Betriebsassistentin
Jungkoch**

für die Gästebetreuung, Vertretung des Geranten und Mithilfe in allen Bereichen unseres Clubrestaurants.
Wir erwarten von Ihnen eine abgeschlossene Berufslehre im Gastgewerbe, Erfahrung im Umgang mit Gästen und Teamgeist. Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung.
Robert Keller, Pappelweg 3
8604 Volketswil
Telefon 01 945 24 57

82157/385046

WANTED!

Auf 1. März 1996

Barman

für Live-Musik-Club im Kanton Zürich.

Bewerbungen bitte unter
Chiffre 82560 an
hotel + tourismus revue,
Postfach, 3001 Bern.

82560/271756

monta ag
Freienhofgasse 11, 3600 Thun
033 23 23 61

DIE Stellenbörse



**für Hotellerie und
Gastgewerbe**

Suchen Sie Mitarbeiter
oder
Suchen Sie eine Stelle?

Reception
Administration
Aide-du-Patron
Direktionsassistent/in
Réceptionist/in
Sekretärinnen
etc.

Küche:
Küchenchef
Köche/innen
Commis/Jungkoch
Bäcker/Konditor
Hotelpfleger/Inne
etc.

Service:
Chef-de-Service
Kellner
Barman/Barmaid
Serviceangestellte
etc.

Haushalt:
Hoteldiener/innen
Zimmermädchen/Portier
Lingereimitarbeiter/in
etc.
Divers:
Gärtner, Handwerker etc.

Dann rufen Sie einfach an!

Inserate per Telefax
031 372 23 95



**Hotel
Restaurant**



8028 Zürich
Zürichbergstrasse 19
Telefon 01 251 19 10
Telefax 01 251 19 11

Für Eintritt nach Übereinkunft
suchen wir:

**Réceptionist
Réceptionspraktikantin**

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung
oder Ihren Anruf.

80822/40860

**HOTEL
MEISTER
LUGANO
PRADISO**

sucht für Sommersaison (Ende März bis
Ende Oktober 1996)

jungen Koch

(20- bis 30jährig) mit Ausbildung und
Berufserfahrung, Kenntnis der internationalen
und italienischen Küche

Hofa

Führung der Etagen-Lingerie und Office

junge Serviceangestellte

m/w (D, E, F)

Zimmermädchen

Hausmädchen
(Anfangszimmermädchen)

Schriftliche Offerten mit Foto und Zeugnis-
kopien sind an die Direktion zu richten.

Hotel Meister
Via San Salvatore 11
6902 Lugano

82541/22187



Für unsere Neu-
eröffnung im ehemaligen
"Waisenhaus" in Thun suchen wir auf 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 / 278.88.88



KLINIK SCHLOSS MAMMERN

Privatklinik für Innere Medizin, spez. Herz- und Kreislaufkrankheiten, rheumatische Krankheiten, Adipositas, Check-up
6 vollamtliche Ärzte, 140 Zimmer und 180 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.
International bekannte Privatklinik für Innere Medizin, spezialisiert auf Herz-, Kreislauf- und rheumatische Krankheiten.

Für unseren Hotelbetrieb suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft eine

2. Gouvernante

(Tournante)

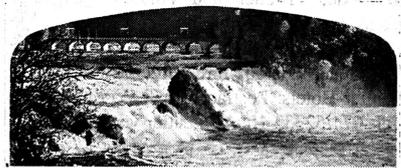
Sie haben eine HOFA-Ausbildung und die Fähigkeit, Mitarbeiter/innen zu motivieren. Sie scheuen sich aber auch nicht, aktiv mitzuhelfen. Wenn Sie zudem das Arbeiten in einer der führenden Privatkliniken mit einer internationalen Kundschaft in gediegener Umgebung schätzen, dann sollten wir uns kennenlernen.

Bitte nehmen Sie Kontakt mit uns auf. Grosszügige Anstellungsbedingungen, 42-Stunden-Woche, gepflegte Personalzimmer oder Wohnungen direkt am Bodensee sind für uns selbstverständlich. Eintritt nach Absprache, spätestens bis 1. Mai 1996.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren Anruf an die Direktion Klinik Schloss Mammern, Frau F. von Salis, 8265 Mammern, Telefon 054 42 11 11.

KLINIK SCHLOSS MAMMERN
8265 Mammern

0 82525/23728



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
Restaurantsbetrieb 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:



8212 Neuhausen a. Rhf., Telefon 053 22 18 21
Ralph Alder

82238/26889



Das Hotel Hirschen ist ein traditionsreiches
Viersternhotel, direkt am Thunersee.

Für die Sommersaison von April bis November 1996
suchen wir nach Vereinbarung:

Réception: **Réceptionist/in**

**Restaurants mit
gepflegtem
Plattenservice:** **Leiter/in der Restaurants
Oberkellner/in
Anfangsoberkellner/in
Servicefachangestellte/r**

Küche:
**Chef garde-manger
Chef entremetier
Chef tournant
Commis de cuisine**

Bei uns selbstverständlich:
– Mitarbeiterzimmer mit Dusche/WC
– Gratisentritt ins Strandbad.

Interessiert?

Dann sollten Sie sofort mit uns Kontakt aufnehmen.
Gerne erwarten wir Ihre Unterlagen:

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

82498/15237



HOTEL PISCHA DAVOS

Für unser 150-Betten-Hotel
suchen wir ab Juni 1996
zur Unterstützung unseres jungen Teams
noch folgende Mitarbeiter/innen

Réceptionistin (D, F, I) (Jahresstelle)

Commis de cuisine

Servicemitarbeiterin

Speisesaal/Hausbar

Gerne erwarten wir Ihren Anruf, um ein
Vorstellungsgespräch vereinbaren zu können,
oder Ihre schriftliche Bewerbung.

Familie J. Trepp, Direktion
Hotel Pischcha, CH-7270 Davos Platz
Telefon 081 43 55 13
Fax 081 43 16 19

82553/9431



HOTEL EULER BASEL

Zur Ergänzung unseres EULER-Teams suchen wir per sofort
oder nach Übereinkunft

GOVERNANTE

BARKELLNER/IN/ CHEF DE RANG

War es schon immer Ihr Wunsch, in einem traditionellen
★★★★-Haus Ihre Karriere aufzubauen?

Dann freut sich unser Team auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

Simone Siegmann, Personalleiterin
Centralbahnplatz 14, 4002 Basel
Telefon 061 271 22 10



CONTINENTAL LAUSANNE, EULER BASEL,
ST. GOTTHARD ZÜRICH, DE LA PAIX GENÈVE

82416/3131

Leoneck Hotel in Zürich

Im April eröffnen wir unser im Zentrum von Zürich ge-
legenes ★★★★★-Hotel mit 65 Zimmern, das mit viel Witz,
Ethno - Atmosphäre, günstigen Preisen und hohen Lei-
stungen aufwarten wird. Wenn Sie über Vitalität verfü-
gen, gästeorientiert sind und Spass an der Herausforde-
rung einer Neueröffnung haben, freuen wir uns über Ihre
Bewerbung. Wir suchen

Réceptionistin/ Réceptionisten

mit Erfahrung

Nachportier Zimmermädchen

Eintritt nach Vereinbarung, keine Saisonbewilligungen
möglich.

Bei Bedarf können wir Ihnen ein Zimmer in unserem Per-
sonalhaus anbieten.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung an:

Helmut Gold, Direktor
Hotel Leoneck
Leonhardstrasse 1, 8001 Zürich
Telefon 077 98 25 80, Fax 01 261 64 92

PA 82470/40681

Stellvertretung der Leitung Hausdienst

Der Aufgabenbereich der neugeschaffenen Stelle in unserer 400-Betten-Klinik umfasst im wesentlichen die Organisation und Führung unserer Putz- und Transport-
equipe, Mithilfe bei der internen Weiterbildung des Reinigungspersonals, Mithilfe bei
Anlässen sowie Erledigen von administrativen und praktischen Arbeiten.

Bringen Sie eine abgeschlossene Fachausbildung (HBL-FA, HBA) sowie Flexi-
bilität und Teamfähigkeit mit und sind motiviert, Verantwortung zu übernehmen, dann
freuen wir uns, Sie kennenzulernen.

Weitere Informationen über diese abwechslungsreiche Tätigkeit erteilt Ihnen
Frau M. Mattler, Leiterin Hausdienst, Tel. 01/384 21 11. Ihre schriftliche Bewerbung
richten Sie bitte an Frau L. Wehrli, Personaldienst der Psychiatrischen Universitäts-
klinik Zürich, Lengstrasse 31, Postfach, 8029 Zürich 8.

Psychiatrische Universitätsklinik Zürich

O 82402/33388

Auf den Sommer benötigen wir noch
in Saison- oder Jahresstelle eine/einen
aufgestellte/n, sprachgewandte/n

Chef de rang als 2. Anfangs-Obersaaltochter- Oberkellner

welche/r Freude hätte, in einem
4-Stern-Familienbetrieb ihrer/seiner
Tätigkeit nachzugehen.

Offerten bitte an:



HOTEL NATIONAL

CH-3800 Interlaken
jungfrau

Familie A. und H. Kübler-Bongard
Telefon 036 22 36 21 82583/16462

Hotel Villa Carona***

6914 Carona / Familie Wirth

Für unser Hotel Garni, 6 km oberhalb
Lugano, suchen wir per zirka Mitte März
1996 oder nach Übereinkunft freund-
liche

Hotelpraktikantin

für Frühstückservice und Réceptions-
ablösung (auch geeignet für Hofa, wel-
che sich an einer Réception einarbeiten
möchte). Gastgewerbekennnisse er-
wünscht.

Haben Sie Freude an der Arbeit in einem
kleinen Team? Falls ja, dann erwarten wir
gerne Ihre schriftliche Offerte mit den
üblichen Unterlagen.

82550/6670



Berner Oberland Thunersee

Das führende Haus am Thunersee
mit 77 Zimmern und grosser
Restauration, traumhaft schön am
See gelegen, sucht für die Sommer-
saison 1996, ab Anfang April bzw
nach Vereinbarung, noch folgende
qualifizierte Mitarbeiter:

Service:

Chef de rang/ Saalkellner mit Inkasso (E/F)

Küche:

Chef pâtissier Commis pâtissier Commis de cuisine

Réception:

Night-auditor (E/F)

Allrounder:

Solbadaufsicht/ Reinigungsarbeiten/ Technik

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

Solbad-Hotel Beatus Merligen
Personalabteilung
3658 Merligen-Interlaken

82376/430



BEATUS-MERLIGEN
3658 Merligen - Interlaken, 033- 51 21 21

swissôtel

BASEL HOTEL LE PLAZA

Wir suchen nach Vereinbarung eine motivierte,
aufgestellte und einsatzfreudige

Etagengouvernante

Sie haben eine abgeschlossene Ausbildung als Hotel-
fachassistentin, evtl. schon ein wenig Berufserfahrung,
sind flexibel, belastbar, verantwortungsbewusst, verfü-
gen über Sprachkenntnisse in Französisch sowie Eng-
lisch und können sich problemlos in ein eingespieltes
Team integrieren? Dann sind Sie sicherlich die passende
neue Mitarbeiterin!

Selbstverständlich erhalten Sie in unserem Hause ein an-
gemessenes Salär, Vergünstigungen der internationalen
swissôtel/Swissair-Kette und der internen Verpflegungs-
möglichkeit sowie einen modernen Arbeitsplatz in einem
der grössten und schönsten Messe- und Kongressho-
tels der Schweiz.

Fühlen Sie sich angesprochen? Zögern Sie nicht - sen-
den Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen (Le-
benslauf mit Foto, Diplom- und Arbeitszeugnis kopien) an
folgende Adresse:

swissôtel Basel, Hotel Le Plaza, Personalbüro,
Messeplatz 25, CH-4021 Basel. Wir freuen uns auf Sie!

82467/3387

SPORHOTEL STOOS, 6433 Stoos

Komfortables Ferien- und Seminarhotel in autofreiem
Sommer- und Winterferienort, oberhalb von Brunnen
über dem Vierwaldstättersee gelegen, sucht per sofort
oder nach Übereinkunft

F & B-Assistenten (CH)

Aufgabengebiet:

- Stellvertreter vom Chef de service
- Einkauf unter Anleitung der Direktion
- Kontrollwesen
- Mithilfe bei der Gestaltung von Speise- und
Getränkemarken
- Inventuren
- EDV-Erfahrung
- abgeschlossene Hotelfachschule
(evtl. Abgänger 1995)

Sekretärin (CH) Muttersprache D

für deutschsprachige Korrespondenz und Mailings, ab-
lösungsweise Réception (mit EDV-Erfahrung, Fidelio und
Microsoft Office).

Wir freuen uns auf Ihre komplette Bewerbung!

SPORHOTEL STOOS, 6433 Stoos, Direktion
Telefon 048 23 15 15, Fax 048 21 70 93

82500/3407



HOTEL MONOPOL LUZERN

Für unser einzigartiges Viersternhotel im Herzen
der Stadt Luzern und sein bestbekanntes
Restaurant Français Arbalète suchen wir
auf April 1996 oder nach Übereinkunft

Réceptionssekretärin

Sind Sie mehrsprachig D/F/E, verfügen Sie über
gute Umgangsformen, Verantwortungsbewusst-
sein sowie über Kenntnisse des «Fidelio»,
so sind Sie bei uns herzlich willkommen.

Interessentinnen melden sich bitte
mit den üblichen Unterlagen an die Direktion
P. Wallimann, 6002 Luzern, Pilatusstrasse 1,
Telefon 041 211 00 22.



TOP
International
Hotels

82414/23116

Barkeeper (Frau oder Mann)

Per 1. April 1996 suchen wir für eine
Club-Neueröffnung mitten im Herzen
von Bern ein/e/n Barkeeper.

Voraussetzungen:
- Barerfahrung
- Fremdsprachen
- teamfähig.

Zusatzausbildung möglich.

Interessant? Bewerbung mit Lebenslauf
einsenden unter Chiffre P 82401 an
hotel + tourismus revue, Postfach, 3001
Bern.

P 82401/44300

Hotel Central

Lucerne Switzerland
Morgartenstr. 4 Tel. 041 210 50 80
CH-5002 Luzern Fax 041 210 60 88
Schweiz

Tricolore Italiana

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

82252/22772

hotel montana zürich

Das Le Lyonnais ist ein Bistrot mit
80 Plätzen mitten in der Stadt
Zürich, drei Minuten vom Haupt-
bahnhof entfernt und integriert im
neu renovierten ***-Hotel Monta-
na.

Wir suchen per 1. März oder nach
Vereinbarung

Servicemitarbeiter/in

welche zusammen mit einem jungen,
motivierten Team Aussergewöhnliches
leisten wollen.

Wenn Sie gerne selbständig arbei-
ten, bereits über Erfahrungen im
Service verfügen, sonntags immer
frei haben möchten, «savoir vivre»
für Sie wichtig ist und Sie eine neue
Herausforderung suchen, dann sollen
Sie sich bei uns melden.

Rufen Sie an, oder senden Sie Ihre
Bewerbungsunterlagen an:

Rolf Pfister
Hotel Montana
«Bistrot Le Lyonnais»
Konradstrasse 39
8005 Zürich
Telefon 01 271 69 00

82365/40762

BEST WESTERN Best WESTERN SWISS HOTELS



SCHILLER HOTEL LUZERN

Zur Unterstützung unseres jungen
Teams suchen wir per 1. März 1996 oder
nach Übereinkunft eine

Réceptionistin

Sie sollten bereits Erfahrungen an der
Réception mitbringen und Freude an ein-
em lebhaften Betrieb haben.
Sie sind flexibel und belastbar.

Gerne erzählen wir Ihnen mehr über uns
anlässlich eines persönlichen Ges-
prächs.

Auf Ihre schriftliche Bewerbung freut
sich Frau Beatrice Büttler.

Mexican-Restaurant Cucaracha,
Grand Café, Casablanca-Bar, 150 Betten

PILATUSSTRASSE 15, 6003 LUZERN/SCHWEIZ
TELEFON 041 210 55 77
FAX 041 210 34 04

82528/23299



CH - 8590 Romanshorn

Unsere Lebensfreude sprudelt wie ein unerschöpflicher Brunnen. Damit dieser nicht versiegt, suchen wir zur Vervollständigung unseres Teams eine/n kreative/n

Küchenleiter/in

sowie eine/n kontaktfreudige/n

Barleiter/in

Brechen Sie gemeinsam mit uns zu neuen Ufern auf. Auf Ihre Bewerbung freuen wir uns schon heute.

Seehotel Romanshorn
Frau Elvira Oberländer
Hafenstrasse 62
8590 Romanshorn

82587/29084



Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft in unsere Filiale in Baden

Chef de partie (Koch)

sowie

Commis de cuisine (Jungkoch)

(Damen oder Herren)

Wenn Sie begeisterungsfähig sind, gerne in einem aktiven Team mitarbeiten und Neuem gegenüber aufgeschlossen sind, dann haben wir eine sehr interessante, abwechslungsreiche Aufgabe für Sie.

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

Sollten Sie an dieser Position interessiert sein, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen, oder rufen Sie unseren Herrn Naujocks, welcher Ihnen gerne Auskunft erteilt, einfach über **Telefon 056 222 97 61**, an.

EPA Baden, Bahnhofstrasse 28, 5401 Baden

82589/385150



HOTEL EDEN ROC

Für die kommende, lange Sommersaison (Mitte März bis Dezember oder nach Vereinbarung) suchen wir fröhliche, kompetente Mitarbeiter für folgende Positionen:

Réceptionistinnen

(Sprachen D/E/I und EDV-Kenntnisse)

Chefs de partie

(Garde-manger/Entremetier)

Commis de cuisine II. Pâtissier

Kosmetikerin

(für unsere Clarins Beauty Farm)

Alle Positionen stehen männlichen sowie weiblichen Kandidaten offen. Ebenfalls bieten wir interessierten jungen Leuten die Möglichkeit, ab September 1996 eine Lehre als Hotelfachangestellte oder Servicefachangestellter/er bei uns zu absolvieren.

Das Hotel Eden Roc liegt direkt am Lago Maggiore, umfasst 55 Zimmer und Suiten mit der dazugehörenden Infrastruktur eines Luxushotels. Wir sind Mitglied der Swiss Leading Hotels und stolz auf unsere anspruchsvolle, internationale Gästeschaft.

Ihre Bewerbung richten Sie bitte an

Hotel Eden Roc - Frau C. Foletti - Personaldirektorin
- Postfach - 6612 Ascona
Tel. 091 791 01 71 - Fax 091 791 15 71
Frau Foletti steht Ihnen gerne für weitere Auskünfte und Informationen zur Verfügung.

82448/1988



The Swiss Leading Hotels



ENGADIN GOLF
SAMEDAN-ST. MORITZ

Für das Golfhaus-Restaurant in Samedan suchen wir folgendes Personal:

4 Serviertöchter oder Kellner mit Servicerfahrung
(wenn möglich mit Italienischkenntnissen)

2 Köche oder Köchinnen
(selbständiges Arbeiten erwünscht)

Eintritt: Ende Mai oder nach Übereinkunft
Saison: Bis Anfang Oktober
Tagesbetrieb: Mit wenigen Ausnahmen ist das Restaurant täglich um 21.00 Uhr geschlossen

Unterlagen und Zeugnisse sind zu richten an:
Fam. A. Tarnuzzer, Golf-Hotel des Alpes
CH-7503 Samedan
Telefon 082 6 52 62, Fax 082 6 33 38

Für etwelche Fragen oder Informationen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

0 82486/30244



In unser schönes, 1994 gebautes Individual- und Seminarhotel im Zentrum von Luzern suchen wir per 1. März oder nach Übereinkunft

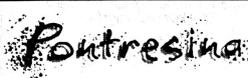
Chef/in Réception und Sales

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.

Gabriele und Ruth Pedrazzetti
Hotel Continental-Park
Murbacherstrasse 4, 6002 Luzern
Telefon 041 228 90 50

82369/23167



ENGADIN

Gesucht ab sofort in unser Nostalgie-Hotel mit dem Charme von damals und dem Komfort von heute tüchtige

Réceptionistin

Eilofferte mit Bild bitte an

Hotel Müller ★★★
Fam H. Walther
7504 Pontresina (bei St. Moritz)
Telefon 082 6 63 41

IV 82542/27820



Wir suchen auf März oder nach Vereinbarung

Bardame/Barman
(80-100%)

Als Bar-Profi macht Ihnen Ihr Beruf Spass. Dies spüren und schätzen unsere Gäste.

Wir bieten Ihnen ein gutes Arbeitsumfeld und eine fortschrittliche Mitarbeiterpolitik.

Ab wann sind Sie bei uns dabei?
Frau Bähler erwartet Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf: Tel. 031 333 10 10, Kongress + Kursaal Bern, Postfach, 3013 Bern

KURSAAL BERN

Warum nicht diese Sommersaison im Tessin verbringen?



Wir suchen für unsere 160-Betten-Jugi

Hauswirtschaftliche/n Mitarbeiter/in

ab März oder April bis November 1996

- Sind Sie Hofa, oder verfügen Sie ganz einfach über ausgewiesene praktische Erfahrung?
- Kochen Sie gerne und sind bereit, zu Ihren guten Kochkenntnissen noch mehr dazuzulernen?
- Sind Sie einsetzfreudig und belastbar?
- Verfügen Sie vor allem über viele gute Fähigkeiten im zwischenmenschlichen Bereich: tolerant und unkompliziert und doch gewissenhaft und teamfähig...?

Kost und Logis auf Wunsch im Hause. Die internationale Gästestruktur (Schulklassen, aber auch viele Familien) bietet Ihnen die Möglichkeit, Ihre Sprachkenntnisse wieder aufzufrischen.

Im Winter sind wir telefonisch schlecht erreichbar, deshalb melden Sie sich bitte schriftlich: Fax-Nummer: 091 995 10 70

Adresse:
Therese Fahrni, Jugendherberge, 6918 Fignio.

Gerne erzählen wir Ihnen mehr über diese vielseitige und kurzweilige Arbeitsstelle.

82116/196193

Familien Nussbaumer und Kälin
CH-8840 Einsiedeln
Telefon 055 53 27 20
Telefax 055 53 56 44



Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir

Servicemitarbeiter Saucier Chef de partie

Wenn die folgenden Punkte Sie ansprechen, rufen Sie uns bitte an:

- gepflegtes, bekanntes Speiselokal
- abwechslungsreiche, saisonale Angebote
- Freude am Leben und Beruf
- angenehmes Arbeitsklima
- Lohn und Sozialleistungen stimmen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.
S. und G. Nussbaumer-Kälin

Ausländer nur mit B- oder C-Bewilligung.

82421/9903

Hotel ** Restaurant**



Krebs Interlaken



Für die Sommersaison 1996 (Ende April bis Oktober) suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

- Saucier/Sous-chef Entremetier (m/w)**
- Garde-manger/Pâtissier (m/w)**
- Tournant (m/w)**
- Hilfskoch/Casserolier**

- Chef de brigade (D, E, F)**
- Demi-chef de rang (D, E, F)**
- Commis de rang**
- Hilfskellner**

Portier und Zimmermädchen
(Ehepaar P/SP)

Schriftliche Bewerbungen bitte an:

Peter S. Koschak, Direktor
Hotel Krebs
3800 Interlaken

82573/16403



8802 Kilchberg

Noch sind wir für die Übernahme des stillvollen Hauses, mit wunderschönem Blick auf den Zürichsee, nicht komplett. Was uns noch fehlt sind SIE... aufgestellte, begeisterungsfähige

Servicefachangestellte
Interessiert? Rufen Sie uns an, Telefon 01 724 25 67 oder ab 14. Februar 01 715 40 06. Frau Joss oder Herr Guggisberg freut sich über Ihren Anruf.
Restaurant Oberer Mönchhof
Alte Landstrasse 98, 8802 Kilchberg

825011/32045



Wir suchen nach Übereinkunft:

Servicefachangestellte
mit guten Deutschkenntnissen
(Saisonbewilligung vom 1. 3. bis 30. 11. vorhanden)

Jungkoch

(Entremetierposten)

Wir stellen uns aufgeschlossene und kontaktfreudige Mitarbeiter vor, die sich in einem jungen Team wohlfühlen.

Ihre Offerte richten Sie bitte an
Gasthof Zum goldenen Kreuz, H. Marti
CH-8197 Rafz, Kt. Zürich

82191/28304



Park Hotel Vitznau

CH - 6354 Vitznau/Luzern
Telefon 041 397 01 01, Fax 041 397 01 10

Für unser internationales 5-Stern-Hotel in der Nähe von Luzern suchen wir für die kommende Sommersaison (April bis Oktober) folgende Kadermitarbeiter:

Etagengouvernante Economat-Officegouvernante Chef de service

Interessiert? Senden Sie Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto bitte an:

Park Hotel Vitznau
Herrn Ch. Maurer
6354 Vitznau



82577/86220



Zunfthaus in Wirthen

Hauptgasse 41, 4500 Solothurn

Ihre Chance

Per 1. März 1996 (oder nach Übereinkunft) suchen wir Sie als

Betriebsassistenten/-in

serviceorientiert.

Sie sind voll motiviert.
Sie fühlen sich für diese Aufgabe berufen.
Sie identifizieren sich mit Ihrem Beruf.
Sie haben Vertrauen in die gute Schweizer Gastronomie.

Wir bieten Ihnen volles Vertrauen und freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit vollständigen Unterlagen.

Hermann und Mariann Sahli
Hauptgasse 41, 4500 Solothurn

82575/31917



Restaurant zum goldenen Ochsen Olten

Unser Team braucht Verstärkung!

Für unser gediegenes Speiserestaurant in Olten suchen wir auf 1. April oder nach Vereinbarung

Servicemitarbeiter/in

Möchten Sie Ihre Erfahrung in unserem Betrieb anwenden und neue sammeln?
Eine abgeschlossene Berufslehre sowie ein positives Lebensgefühl sind gefragt.

Dann erwarten Sie eine tolle Atmosphäre und anspruchsvolle Gäste.

Sind Sie interessiert?
Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung.

Senden an:

P. Oesch, Gastronomiekoch mit eidg. Fachausweis
Restaurant zum goldenen Ochsen, 4600 Olten
Telefon 062 212 19 35

82431/247472



Der grösste Stellenmarkt für die Gastronomie in der

„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 Altstadtshotel kennenlernen - und sich wundern über Teamarbeit, zeitgemässe Führungs- und Lohnstrukturen, interne Schulungen und über das gerüttelte Mass an anspruchsvoller Arbeit, das auf Sie wartet als

Leiterin Hauswirtschaft/Gouvernante

Eintritt: April oder nach Übereinkunft

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

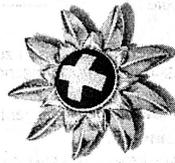
Ja, dann - dann sagen wir nur noch: „Schternafüfi!“ und freuen uns auf Ihre Unterlagen. Oder rufen Sie an und ich erzähle Ihnen gerne mehr über Sternstunden. Herzlich - Ihr Walter Brunner.

Unter einem guten Stern

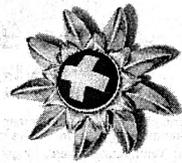


Reichgasse 11
CH-7000 Chur
Telefon 081 22 35 55
Telefax 081 22 19 15

P 82276/7927



Teamgeist, Motivation,
Eigenverantwortung und Herzlichkeit
sind für uns keine Schlagwörter,
sondern einfach unsere Art,
in einem sportlichen
First-Class-Hotel
mitzuarbeiten!



Haben Sie Lust dabeizusein?

Ab April/Mai 1996 benötigen wir Ihre Mitarbeit als:

Einkäufer/F&B-Assistent (CH, m/w)

Night-auditor

Chef de rang
Chef de rang - tournant

Sous-chef/Saucier
Chef restaurateur
Demi-chef de partie
Commis de cuisine

82523/91871

Unsere Basis sind:

Ihr Wissen, Ihre Erfahrung, Ihre Freude an der gelebten Dienstleistung,
gepaart mit unserer offenen Herzlichkeit, unserem Teamgeist
sowie unserer Zielstrebigkeit.

Ein junges
Chalet-Hotel
mit 230 Betten,
zwei Restaurants,
Hallenbar,
Dancing,
Konferenzräumlich-
keiten und diversen
Sportanlagen
erwartet Sie.



Steigenberger Avance

Saanen-Gstaad

z. H. Monika Schüpbach
Auf der Halten, 3792 Saanen-Gstaad
Telefon 030 8 33 88

Umgeben sind wir
von der herrlichen
Bergwelt
des Saanenlandes,
welches
uneingeschränkte
Freizeitmöglich-
keiten in einem ein-
maligen Ambiente
bietet.



PALACE HOTEL GSTAAD

SUISSE

Wir suchen auf Mitte März oder nach Vereinbarung eine

Personalsekretärin

in Jahresstelle.

Wenn Sie über gute Sprachkenntnisse in D, F, E, evtl. I verfügen und eine neue Herausforderung im Bereich der Personaladministration suchen, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Palace Hotel Gstaad
Georges Ambühl, Vizedirektor
3780 Gstaad, Telefon 030 8 31 31

82419/15067

Gesucht:

Servicefachangestellte/r Buffetangestellte/r

mit Hang zum Nachtleben

Zur Vervollständigung unseres Casa-Veglia-Teams in der Dance & Blues Factory (geöffnet 19.00-4.00 Uhr). Nur für Leute, die das Nachtleben lieben und mit ihrem aufgestellten Einsatz zur guten Stimmung beitragen. Wir bieten geregelte Arbeitszeit, alle üblichen Sozialleistungen und selbstverständlich eine gute Entlohnung.

Bitte richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung an Erich Gumpitsch, Dance & Blues Factory, 7032 Laax, Telefon ab 22.00 Uhr 081 921 22 50, oder an die Personalabteilung - Frau Bea Keller - Telefon 081 921 22 22.

LAAX CRAP

82406/17884

Strandhotel + Restaurant

SEEBLICK

CH-3705 Faulensee
bei Spiez - Thunensee - Schwyz



Direkt am See



Villa Seeblick
vis-à-vis Strandhotel

Bar - Dancing
Terme

Für unser gediegenes ***-Hotel-Restaurant, direkt am Thunersee, suchen wir für die Sommersaison noch folgende Mitarbeiter/innen:

Hofa (Eintritt: 1. 3. 1996)

Servicefachangestellte (w/m)

(à-la-carte-kundig, Eintritt: 1. 5. 1996)

Buffetangestellte (w/m)

(Eintritt: 1. 5. 1996)

Küchenbursche (Eintritt: 1. 5. 1996)

Wir bieten gute Verdienstmöglichkeiten und ein angenehmes Arbeitsklima.

Familie Habegger, Telefon 033 54 23 21

82030/10663

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 Mühlihauser, jederzeit gerne zur Verfügung (Telefon 081 920 00 40/Fax 081 920 00 41).

ALPINA SCHOOL OF HOTEL MANAGEMENT AG
Bahnhofstrasse 31, 7130 Ilanz.

82236/351300

Hotel Villa Roseneegg

CH-3818 Grindelwald

W.+S. Blättler-Reist
Tel. 036 - 53 12 82 / Fax 036 - 53 50 59

Wir sind ein ***-Hotel (23 Zimmer, 40 Betten) mit Stil und Charme am Fusse des Eigers im Berner Oberland.
Zur Verstärkung unseres jungen Teams suchen wir für die kommende Sommersaison

Serviceangestellte (Saaltochter)

mit B-Bewilligung, Erfahrung, Sprachen D/E evtl. noch F/I.

Zimmermädchen mit B-Bewilligung

Wichtiger als überdurchschnittliche Fachkenntnisse sind uns **Freundlichkeit und Teamgeist**. Sind Sie selbständig, aufgestellt sowie **initiativ und haben Freude am Beruf** - dann senden Sie uns bitte Ihre Bewerbung mit Foto, oder rufen Sie uns einfach an:

Telefon 036 53 12 82

verlangen Sie Herrn oder Frau Blättler oder Herrn Reist.

82539/14753

CONTINENTAL PARKHOTEL

LUGANO

Wir suchen für die kommende Saison zur Ergänzung unseres jungen Teams noch folgende Mitarbeiter/innen:

Empfangssekretär/in (auch Anfänger/in mit KV)

Commis de cuisine m/w

Junge/r Dame/Herr für unsere **Hotelbar**

Serviceangestellte/in für Speisesaal
(Anfängerin wird angeleitet)

Praktikant/in für Speisesaal

Mitarbeiter/innen für Etage, Lingerie, Office

Wir freuen uns auf Ihr Angebot. Besten Dank.

EDGAR FASSBIND

CONTINENTAL PARKHOTEL

VIA BASILEA 28, 6903 LUGANO

TEL. 091/966 11 12, FAX 091/966 12 13

82569/4200



Romantik Hotels und Restaurants

Romantik Hotel Tamaro au Lac
Ascona

Gesucht für die kommende Sommersaison

Sekretärin mit Erfahrung (CH)
Restaurationsköchler oder Kellner
Saaltöchter oder -kellner
Buffetköchler oder -bursche
Zimmermädchen
Hausbursche mit Führerschein

Offerten mit Zeugniskopien und Foto erbeten an:

Familie Paolo Witzig
Romantik Hotel Tamaro au Lac
8612 Ascona
Telefon 091 791 02 82

81260/2275

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 A-la-carte-Service und Direktkassenservice.

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.

fischstube
Zürichhorn



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

VO 82115/40266

PARK RESIDENZ MEILEN

Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir per 1. April 1996 oder nach Vereinbarung

Jungköchin oder Koch

Möchten Sie unsere Residenzbewohner/innen und die Gäste unseres gepflegten A-la-carte-Restaurants kulinarisch verwöhnen? Sind Sie sich an selbständiges Arbeiten gewöhnt? Lassen Sie sich gerne von Neuem begeistern? Sind Sie Schweizer/in oder im Besitze einer Bewilligung B oder C?

Wir erwarten gerne Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen. Für telefonische Auskünfte steht Ihnen unser Herr Rolf J. Keller, eidg. dipl. Küchenchef, unter der **Telefonnummer 01 925 06 56** gerne zur Verfügung.

Parkresidenz Meilen • Dorfstrasse 16 • 8706 Meilen

82439/385121

Unser Team braucht Verstärkung
Wir suchen per sofort oder nach Ueber-
einkunft

Bardame oder Barman

(ital. Nat. bevorzugt)

mit Fähigkeitsausweis, für Night-Club in der Region Brugg AG.

Sind Sie bereit, sich mit unserer Unterstützung gründlich einzuarbeiten? Dann bewerben Sie sich bei:

Holiday Restaurants AG
Ochsenstrasse 1, 4460 Gelterkinden
Telefon 061 985 97 85

P 82440/385120

SCHLOSS-HOTEL LOCARNO

Zur Ergänzung unseres Teams für kommende Saison (März-Oktober) suchen wir noch:

1 Serviceangestellte

1 Réceptionspraktikantin

1 Fille de maison

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen.

Fam. A. Helbling
Postfach 1931, CH-6600 Locarno
Telefon 091 751 23 61

82512/21407

Hotel HORNBERG



SAANENMÖSER

Wir sind nicht am Ende der Welt, nein, ganz einfach mitten in einem traumhaften Ski- und Wandergebiet. Wer bei uns «nur» an das Wohl der Gäste denkt, liegt falsch, denn auch für gute Laune im Arbeitsteam ist gesorgt.

Ab zirka 1. April 1996 ist bei uns die Stelle für:

eine/einen erfahrene/n

Réceptionistin/ Sekretärin/Sekretär

in Jahresstelle neu zu vergeben.

Wir sind ein unkompliziertes ****-Seminar-Ferien- und Familienhotel im Herzen des Berner Oberlandes.

Sind Sie neugierig?

Auskunft geben Ihnen gerne:
Elisabeth und Peter von Siebenthal
Crea(tive)-Hotel Hornberg
3777 Saanenmöser/Gstaad
Telefon 030 4 44 40

CREA **CH**
HOTELS

GSTAAD - SAANENLAND

82579/29416

Jede Woche neu!

GRAND HOTEL REGINA GRINDELWALD

CH-3818 Grindelwald

Für unser inmitten einer prächtigen Bergwelt gelegenes Luxushotel suchen wir bis Ende der Sommersaison 1996 (Oktober)

Ab sofort oder nach Vereinbarung:

Réceptionistin (D, E, F)

Ab 1. März 1996 oder nach Vereinbarung:

Chef de réception (D, E, F)

**Assistentin der
Reservationsabteilung** (D, E, F)

Reservationsleiterin (D, E, F)

Ab 1. Mai 1996:

Nachtconciierge (D, E, F)

Ab 1. Juni 1996:

**Dritter Oberkellner/
Chef de service** (D, E, F)

Bei Interesse bitten wir Sie, Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an das Personalbüro, Grand Hotel Regina, CH-3818 Grindelwald zu richten.

one of

The Leading Hotels
of the World®



82424/14630

DG DOMINO GASTRO

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

Top-Fachkräfte

für die Bereiche

**Küche, Service, Bar, Front
und rückwärtiger Dienst**

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

**8 Jahre kompetenter
Service und Beratung**

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

82483/25168

MTS HÖHERE FACHSCHULE FÜR TOURISMUS GRAUBÜNDEN

Starkes Team - vielseitige Arbeit - Top of the World
Wetten, dass Sie diese Stelle packt!

Wir suchen an der Höheren Fachschule für Tourismus Graubünden

eine Assistentin/einen Assistenten

Sie sind für die administrativen Aufgaben der Höheren Fachschule für Tourismus Graubünden verantwortlich und unterstützen den Schulleiter in organisatorischen und evtl. fachlichen Belangen.

Die Stelle erfordert einen Abschluss als Tourismusfachfrau HF/Tourismusfachmann HF, eine abgeschlossene dreijährige Lehre im kaufmännischen Bereich mit mehrjähriger Berufserfahrung. Haben Sie Freude am Umgang mit jungen Leuten und möchten in einem dynamischen Team arbeiten, dann sind wir Ihre Adresse.

Wetten, dass Sie einen Anruf bei uns nicht bereuen werden!

Bitte senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen bis zum 15. Februar 1996.

Frau Sandra Pedrocchi oder Herr Dr. Edo Kobelt,
Leiter Höhere Fachschule Tourismus Graubünden,
Quadratscha 18, 7503 Samedan

Telefon 082 6 26 11, Fax 082 6 26 26

82480/348190

Romantik Hotels und Restaurants

Wir suchen für kommende Sommersaison mit Eintritt nach Übereinkunft

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

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**

SPRÜNGLI CONFISERIE SPRÜNGLI
BAHNHOFSTR. 21, 8022 ZÜRICH, TEL. 01 224 46 46

Suchen Sie eine abwechslungsreiche Tätigkeit, welche es Ihnen ermöglicht, Ihre beruflichen Fähigkeiten weiter zu entwickeln?

Für unser Café-Restaurant am Paradeplatz suchen wir

**Stellvertreterin
der Serviceleiterin**

Zusammen mit Ihrer Kollegin und der Serviceleiterin sind Sie für einen guten, flinken und freundlichen Service verantwortlich.

Wir stellen uns eine sympathische, gepflegte, jüngere Mitarbeiterin vor, mit guter Ausbildung und Erfahrung im Gastgewerbe. Fremdsprachen sind für Sie von Vorteil.

Wir offerieren Ihnen eine interessante, gutbezahlte Tätigkeit in einer gepflegten Atmosphäre.

Nehmen Sie die Herausforderung an?
Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an Herrn H. Wernli. 0 82454/22554

**GRAND HOTEL KRONENHOF
PONTRESINA**

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

Erleben Sie eine Sommersaison lang (Mitte Juni bis Ende September 1996) das prickelnde Champagnerklima des Oberengadins mit Sportmöglichkeiten, die unsere Freizeit zu Ferien machen.

Hätten Sie Lust, mit uns zusammenzuarbeiten?

Réception

★ **Réceptionssekretärin** (D, E, F, I) mit EDV-Kenntnissen (Fidelio und WP 5.1)

★ **Night-auditor** (D, E, F, I) mit EDV-Kenntnissen

Loge

★ **Logentourant** (D, E, F, I) Führerausweis Klasse B mit Ablösung des Night-auditors

Küche

★ **Chefs de partie
★ Chef pâtissier
★ Commis de cuisine**

Grand Restaurant

★ **Chef de rang** (D, E, F, I)
★ **Commis de rang** (D)

Bar

★ **Barmitarbeiter** (D)

Restaurant Kronenstübel

★ **Chef de rang** (D, E, F, I)

Haus

★ **Kinderbetreuerin** (D, E, F, I) für die Betreuung unserer jüngsten Gäste in unserem hauseigenen Kindergarten.

★ **Schwimmbadaufsicht** (D)

Fühlen Sie sich angesprochen und herausgefordert? ... dann zögern Sie nicht, uns einen kurzen Lebenslauf, Zeugniskopien und Passfoto sowie Adresse und Telefonnummer, wo wir Sie erreichen können, zu schicken. Oder ganz einfach, Sie rufen uns an!

GRAND HOTEL KRONENHOF
Jürg Thommen, Direktor
7504 Pontresina
Telefon 082 6 01 11, Telefax 082 6 60 66



Für Stellengesuche die hotel + tourismus revue

**HOTEL STOLLER
ZÜRICH**

Willkommen im Top-Viersternhotel Stoller mit Zürcher Tradition. Wir verfügen über 79 komfortable Zimmer, 2 Restaurants, 1 Bar und die bekannteste Boulevard-Terrasse mit den besten, hausgemachten Glacen.

Zur tatkräftigen Unterstützung unserer Departemente suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung:

Réceptionisten
- mit Sprachkenntnissen D/E/F

Servicemitarbeiter/innen
- mit Sprachkenntnissen D/E evtl. F

**Chef de partie
Commis de cuisine**
- mit Fähigkeitsausweis

Portier/Hausangestellte/n
- mit Sprachkenntnissen D evtl. F

Sind Sie Schweizer oder kommen aus der EU und haben eine Bewilligung B oder C, dann erwarten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf und Foto.

Hotel Stoller
Personalabteilung
Badenerstrasse 357, 8040 Zürich
Telefon 01 492 65 00, Fax 01 492 65 01

Best Western 82489/41246

**SEEHOTEL
VITZNAUERHOF
VITZNAU**

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 82350/36862

Das Geschäftshotel der Luxusklasse, 204 Zimmer, 4 Restaurants/Bar, Health Club sowie Konferenz- und Banketträumlichkeiten für bis zu 800 Personen, sucht zum baldmöglichsten Eintritt eine jüngere, versierte Fachkraft für das

Personal-Sekretariat (m/w)

Für diese herausfordernde und abwechslungsreiche - manchmal etwas hektische - Aufgabe braucht es eine positive, enthusiastische, aber trotzdem diskrete Persönlichkeit, die Freude am Umgang mit Menschen sowie an administrativen Aufgaben hat, Verantwortungsbewusstsein mitbringt und bereit ist, Überdurchschnittliches zu leisten.

Wir bieten Ihnen echte Aufstiegsmöglichkeiten, ein junges, dynamisches Team, intensive Schulung sowie neuzeitliche Anstellungsbedingungen.

Auch wenn Sie keine praktische Erfahrung im Personalwesen - jedoch den Abschluss einer kaufmännischen Lehre oder Hotelfachschule sowie sehr gute schriftliche und mündliche Fremdsprachenkenntnisse in Englisch vorweisen können, würden wir uns über Ihre vollständige schriftliche Bewerbung freuen.

**RENAISSANCE.
ZÜRICH HOTEL**
Talackerstrasse 1, 8152 Glattbrugg 82458/307475

**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

Hotel Schloss ***

Hotel-Restaurant Schloss
Schlossbergstrasse 26
8590 Romanshorn
Telefon 071 63 10 27
Telefax 071 63 56 83

Das historische Hotel Schloss*** in Romanshorn mit 20 Zimmern, einer gemütlichen Gast- und Gourmetstube, 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 82555/29076

**HOTEL
KREUZ & POST**

**Grindelwald
SWITZERLAND**
☎ 036 54 54 92

Gepflegtes Erstklasshotel an zentraler Lage, mit 80 Betten, Health-Club, Speisesaal, Spezialitätenrestaurant, Snack-Bar, Konferenzraum, Bar-Dancing und Geschenk-Boutique.

Wir suchen für die kommende Sommersaison, Eintritt auf Mitte Mai oder nach Übereinkunft, in Jahresstellung.
Es können nur Schweizer oder Ausländer mit Jahresbewilligung angestellt werden.

★ **Saucier/Sous-chef**
für langfristige Zusammenarbeit einen gut ausgewiesenen Fachmann mit Praxis als Ergänzung in unser junges Küchenteam.

★ **Serviertochter**
in unser frequentiertes A-la-carte-Restaurant

★ **Réceptionistin**
mit D-, E-, F- und EDV-Kenntnissen, die auch bereit ist, in der Snack-Bar auszuweichen.

★ **Snack-Bar-Verkäuferin**

★ **Souvenir-Verkäuferin**

Wir bieten Ihnen gute Sozialleistungen, einen angemessenen Lohn, geregelte Frei- und Arbeitszeit (5-Tage-Woche) und eine Tätigkeit in einem modernen Betrieb.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

**Familie Konzett, Hotel Kreuz & Post,
3818 Grindelwald** 82411/4770

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 im 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



Réceptions-Gastgeberin

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

- Mitarbeiterführung
- Lehrlingsausbildung
- Kreditorenbuchhaltung
- Muttersprache D., E., F in Wort und Schrift
- Betreuung unserer anspruchsvollen Gäste
- Fidelio, WP 6.0 Windows
- Kenntnisse in Sales und Marketing.

Wir bieten Ihnen der Verantwortung entsprechende Kompetenzen und keine langweilige Eintönigkeit. Möchten Sie mehr darüber wissen? Senden Sie Ihre Unterlagen zu Händen Frau Stöckli.

Hotel
Alpenblick

Richard und Yvonne Stöckli, CH-3812 Wilderswil/Interlaken
Berner Oberland-Schweiz, Tel. 036 22 07 07, Fax 036 22 80 07



Ihr Tourismus-Inserat in der

82434/3908

TOURISMUS

GRÄCHEN WALLIS SWITZERLAND

Per 1. Mai 1996 oder nach Vereinbarung suchen wir innovative Mitarbeiter/innen im Bereich

Gästeinformation/ Empfang

in Jahresstelle. Verfügen Sie über eine abgeschlossene kaufm. Beruflehre oder touristische Fachschule, haben bereits Erfahrung im Tourismus, Computer-Kenntnisse (Windows, Dires) und gute Sprachkenntnisse (D, E, F, I)? Egal ob 1 oder 10 Jahre Berufserfahrung – wenn Sie Freude am täglichen Umgang mit Gästen haben und gerne in einem jungen Team arbeiten und in hektischen Zeiten nicht gleich den Kopf verlieren, dann können wir Ihnen eine interessante und vielseitige Tätigkeit bieten.

Interessiert? Dann senden Sie bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen bis spätestens 21. Februar 1996 an:

Tourismusverein Grächen
Herrn Fredy Miller, Tourismus-Manager
3925 Grächen

82465/282634

MARCHÉ DE L'EMPLOI

Hôtel des Bains de Saillon

Hôtel****, 71 chambres, 160 appartements, recherche pour mi-février

réceptionniste

Profil souhaité:

- Connaissance de Fidelio
- Langues: français, allemand, anglais
- Flexibilité dans les horaires et les congés
- Expérience dans l'hôtellerie exigée

Vous avez envie de travailler dans un établissement dynamique et bénéficiant d'un fort taux d'occupation, alors écrivez-nous rapidement.

Hôtel des Bains de Saillon
Dir. JM. Rupp
1913 Saillon

82545/139813



HOTEL ****
SUISSE MAJESTIC
MONTREUX
CH-1820 Montreux/Suisse

(021) 963 51 81, Tél. 453 126 / 43, av. des Alpes

Cherche pour mi-mars ou à convenir, Suisse ou permis valable

secrétaire de réception/ stagiaire de réception

F, A, D, parlé et écrit indispensable. Sens de l'accueil, indépendante, enthousiaste, dynamique. Expérience du front-office, Fidelio un atout.

Pour la saison d'été 1996:

commis de cuisine aide de cuisine

avec expérience

commis de rang

Nous attendons votre dossier complet avec photo au bureau du personnel.

82430/45578

Hôtel de la Gare «Le Tram»
2016 Cortaillod/NE
engage

chef de cuisine

Se présenter ou écrire SVPL

P. 82484/153893



Le Mirador

MONT-PELÉRIEN, LAKE GENEVA, SWITZERLAND
Hôtel 5 étoiles recherche

1 garçon polyvalent fitness/piscine (fr., angl.) 1 portier d'étages (fr., angl.) femmes de chambres (fr.)

Les personnes intéressées, avec permis de travail valable, désirant travailler dans une entreprise jeune et dynamique, sont priées d'envoyer leur dossier complet au bureau du personnel.

Hôtel Le Mirador, CH-1801 Mont-Pélérin
Tél. 021 925 11 11, Fax 021 925 11 12

82425/25100

ROYAL SAVOY LAUSANNE

Nous recherchons de suite ou pour date à convenir
**une secrétaire
de réception**

- français/anglais/allemand
- connaissances Fidelio

et pour notre département
restauration

un chef de service

- français/anglais/allemand

Adressez votre dossier complet à M^{me} R. Cuendet,
chef du personnel

40, av. d'Ouchy, CH-1000 Lausanne 13
Tél. 021 614 88 88 • Fax 021 614 88 78

cdm
HOTELS & RESTAURANTS

82489/19065

L'hotel + tourismus revue s'intéresse à vous!



Le principal hebdomadaire suisse bilingue destiné aux professionnels de l'hôtellerie, de la gastronomie, du tourisme et des loisirs cherche pour sa rédaction française

une rédactrice ou un rédacteur

Ce poste conviendrait à une personne de langue maternelle française, ou bénéficiant d'une expérience journalistique (inscription ou registre professionnel souhaitée) ou d'une pratique rédactionnelle, intéressée par les problèmes du secteur touristique et ayant de bonnes connaissances de la langue allemande.

Entrée en fonction: 1er avril 1996 ou à convenir.
Lieu de travail: Berne.

Ce poste vous intéresse-t-il?

Alors faites parvenir votre offre accompagnée des documents habituels, dont quelques exemples de travaux rédactionnels, à *hotel + tourismus revue*, à l'attention de Miroslaw Halaba, rédacteur en chef adjoint, case postale, 3001 Berne.



Société suisse des hôteliers

Monbijoustrasse 130
Case postale 3001 Berne
Téléphone 031 370 42 22
Téléfax rédaction 031 370 42 24



HOTELPRO SERVICE

PERSONNEL STABLE - TEMPORAIRE RESTAURATION - HÔTELLERIE - TOURISME

19, rue de la Servette - 1201 Genève - Tél. 022/740 15 40 - Fax 022/740 15 45

Cherchons pour des établissements de qualité à Genève, entrée de suite ou à convenir:

- **DIRECTEUR RESTAURANT-BRASSERIE/PUB**
CONFIRMÉ GRANDE BRIGADE, HOMME DE TERRAIN COMMERCIAL ET DISPONIBLE
- **ROOM-DIVISION MANAGER CONFIRMÉ(E)**
EXPERIENCE GRAND HÔTEL DE CHAÎNE INTERNATIONALE, FRANÇAIS, ALLEMAND ET ANGLAIS, POSSIBILITÉ DE PERMIS À GENÈVE
- **DIRECTEUR/TRICE DES RESSOURCES HUMAINES**
OU CHEF DU PERSONNEL CONFIRMÉ(E)
HÔTEL CINQ ÉTOILES, EXPÉRIENCE HÔTELLIÈRE, FRANÇAIS/ANGLAIS
- **JEUNE CHEF COMPTABLE CONFIRMÉ(E)**
GRANDE SOCIÉTÉ HÔTELLIÈRE, BREVET COMPTABLE ET EXPÉRIENCE HÔTELLIÈRE
- **JEUNE ASSISTANT F&B HÔTEL 4***
FORMATION ET EXPÉRIENCE HÔTELLIÈRE (F&B), FRANÇAIS, ANGLAIS
- **JEUNE SECRÉTAIRE PERSONNEL/F&B**
INTÉRESSÉE PAR LES RESSOURCES HUMAINES, FORMATION OU EXPÉRIENCE HÔTELLIÈRE
- **ATTACHÉE COMMERCIALE MI-TEMPS**
HÔTEL/RESTAURANT GASTRONOMIQUE, MARCHÉ GENEVOIS, FRANÇAIS, ANGLAIS
- **JEUNE EMPLOYÉ(E) RÉSERVATIONS**
FORMATION HÔTELLIÈRE, EXPÉRIENCE RÉCEPTION, FRANÇAIS, ANGLAIS, ALLEMAND
- **JEUNE RÉCEPTIONNISTE H/F**
FORMATION HÔTELLIÈRE, FRANÇAIS, ANGLAIS
- **NIGHT-AUDITOR HÔTEL 4/5***
FORMATION OU EXPÉRIENCE HÔTELLIÈRE, FRANÇAIS ET ANGLAIS
- **JEUNE CHEF DE RANG/BARMAN-BARMAID**
CFC/CAP SERVICE, FRANÇAIS ET ANGLAIS, FIXE OU EXTRA

Si vous êtes qualifié(e) pour l'un de ces postes, suisse ou avec permis valable, écrivez-nous ou téléphonez pour rendez-vous.

Téléphone 022 740 15 40 00002/287130

restorama

une entreprise du Groupe Swissair

Nous sommes une société de la gastronomie collective et gérons plus de 20 restaurants d'entreprise en Suisse et à l'étranger. Pour un de nos restaurants à l'aéroport de Genève nous cherchons un

chef d'unité/chef de cuisine

Vous serez responsable d'un restaurant de 500 places (coin service et buffet self-service), d'une production d'environ 800 repas par jour et d'une brigade de 15 collaboratrices et collaborateurs.

Vous possédez le C.F.C. de cuisinier, une formation professionnelle continue et une bonne connaissance du service. Au moins cinq années d'expérience dans un poste à responsabilité (soit en tant que chef de cuisine ou chef de restauration), assure votre crédibilité. Vous communiquez bien et savez motiver votre personnel. Grâce à votre compréhension des aspects économiques vous êtes également à l'aise avec les tâches administratives, le contrôle et l'analyse des frais. Votre esprit d'initiative et la maîtrise de la langue allemande représentent un atout. Vous avez entre 30 et 40 ans et êtes de nationalité suisse ou en possession d'un permis valable.

Nous vous offrons un poste dans un environnement moderne et soigné, un horaire normal de lundi à vendredi ainsi que la chance d'évoluer dans une entreprise innovatrice et en pleine expansion. Date d'entrée le 1^{er} avril ou à convenir.

Ce poste vous intéresse, veuillez adresser vos offres écrites, accompagnées des documents usuels et d'une photo, à:

Restorama SA
M^{me} K. Woodhatch
Case postale, 8058 Zurich-Aéroport, téléphone 01 808 70 82

0 82521/394847

STOP AIDS

Placement accéléré de la SSH

Le bureau de placement accéléré est un service de la Société suisse des hôteliers. Les hôteliers et restaurateurs intéressés peuvent recevoir moyennant une taxe d'abonnement un choix de talons de demandes d'emploi de demandeurs qui ont participé à notre opération «petites annonces gratuites pour demandeurs d'emplois dans l'hôtellerie». Profitez donc, en tant qu'abonné, de ce service de placement simple et avantageux!

Demande d'emploi

1 2 3 4 5 6 7 8

Küche/cuisine

1532	Konditor	26	F	A	sofort	F/E/D		
1533	Koch	25	CH	n. Ver.	D/E/F		Zentral-CH/ZH/Aushilfe	
1534	Commis de cuisine	21	I	A	April 96	E/F/D	TI	
1535	Küchenchef	34	CH	sofort	D/E/F		SO/BL/BS/Olten	
1536	Koch	38	E	sofort	F/I/D		Biel	
1537	Kochpraktikantin	20	CH	April 96	D/E/F			
1538	Kochassistentin	22	CH	sofort	D		BL/BS/SO	
1539	Küchenchef	46	D	April 96	D/E/F		BE-Oberland	
1540	Commis de cuisine	23	F	A	März	F/D/E		
1541	Küchenchef	56	A	C	n. Ver.	D/E/F	West-CH/VS	
1542	Pâtissier/w.	23	CH	März 96	D/E/F		BS/BL	
1543	Chef de partie	25	D	L	n. Ver.	D/F/E	3*-5*-Hotel, Deutsch-CH	
1544	Küchenchef	29	GB	B	April 96	E/D/F	Baden/Brugg/Zürich	
1545	Chef de partie	43	CH	sofort	D/F/E		Zürich	
1546	Souschef	40	CH	sofort	D/F/E		BE/ZH/LU/BS	
1547	Koch	26	CH	n. Ver.	D/F		Baden/Zürich	
1548	Küchenchef	38	CH	sofort	D/F/I		NE/VD/Zug	

Service/service

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/F/E		LU/Teilzeitstelle	
2883	Sefa	P	B	April 96	E/F/I		AG/VS/BE	
2884	Maître d'hôtel	52	CH	April 96	F/E/D		Lausanne	
2885	Sefa	35	YU	A	sofort	D/I		
2886	Sefa	26	D	B	März 96	D/E/F	VS	
2887	Barman/Kellner	38	CH	n. Ver.	D/E/F			
2888	Chef de service	49	A	C	sofort	D/F	ZH	
2889	Kellner/Barman	25	CH	März 96	D/E/F			
2890	Kellner/Barman	32	GB	B	sofort	E/D	ZH	
2891	Kellner	26	CH	sofort	D/F/E		BE-Oberland	

2892	Chef de service	32	CH	n. Ver.	D/E/F		Lucerne/Zug	
2893	Kellner	23	P	A	April 96	D/E/I	LU/Ascona zus. mit 4556	
2894	Kellner	27	YU	A	März 96	D/E/F		
2895	Maître d'hôtel	47	A	B	sofort	D/E/F	ZH	

Administration/administration

3925	Réceptionist/in	22	CH	April 96	D/E/F		ZH	
3926	Geschäftsführer	51	CH	April 96	D/E/F		Jahresbetrieb, Zentral-CH	
3927	Betriebsleiter	30	CH	April 96	D/E/I		Aarau	
3928	Anfangsrezept./w.	21	CH	April 96	D/E/F			
3929	F&B/Dir.-Assistent	34	CH	April 96	D/E/F		3*-4*-Hotel	
3930	Réceptionist/in	29	D	A	April 96	D/E/I	Kleinbetrieb, TI	
3931	Geschäftsführer	43	H	C	April 96	D/E/I	Restaurant	
3932	Night-auditor	30	TN	B	April 96	F/E/D	4*-5*-Hotel, Deutsch-CH	
3933	Réceptionist/in	23	CH	April 96	D/E/F		4*-5*-Hotel, Basel	
3934	Logentourneur	34	P	A	April 96	D/E/F	GE/ND/TI	
3935	Geschäftsführer/in	39	CH	sofort	D/E/F		West-CH	
3936	Betriebsleiter	48	CH	sofort	D/E/F		Zentral-CH	
3937	Réceptionist/in	37	F	A	April 96	D/E/F	Deutsch-CH	
3938	Réceptionist/in	23	A	n. Ver.	D/E/F		4*-5*-Hotel, West-CH	
3939	Direktionsass./w.	30	D	C	März 96	D/E/F	3*-4*-Hotel, BE-Oberland	
3940	Anfangsrezept./w.	24	I	C	n. Ver.	D/E/F	BE	
3941	Anfangsrezept./w.	21	CH	April 96	D/E/F			

Hauswirtschaft/ménage

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/Zentral-CH	
4547	Zimmerfrau	27	CDNA	April 96	E/F/D		LU	
4548	Küchenhilfe/w.	24	CH	April 96	D/E		AG	
4549	Buffetdome	26	USA	A	sofort	E/D/F	BE/ZH	
4550	Buffetdome	21	CH	März 96	D		AG	
4551	Portier	51	YU	C	sofort	D/F/I		
4552	Zimmermädchen	24	RO	B	sofort	D/I	Zürich	
4553	Zimmermädchen	29	BR	B	sofort	V/E/D	Zürich	
4554	Küchenhilfe/w.	19	A	sofort	D			
4555	Haushilfe	21	YU	N	sofort	D		
4556	Haushilfe	21	P	A	April 96	E/I	LU/Ascona zus. mit 2893	

4557	Küchenhilfe/w.	22	P	A	April 96	E/D	GR/TI	
4558	Küchenhilfe	33	P	A	sofort	D/I		
4559	Gouvernante	29	CH	April 96	D/F		Bodensee	

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

Werden Sie Abonnent der Express-Stellenvermittlung

Gegen eine Abonnementgebühr von Fr. 285,- pro Halbjahr **exklusive Mehrwertsteuer** oder 500,- pro Jahr **exklusive Mehrwertsteuer** können Sie eine unbegrenzte Anzahl von 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 Mehrwertsteuerbetrag können Sie in Ihrer nächsten Mehrwertsteuer-Abrechnung als Vorsteuer abziehen.

Abonnieren Sie den Service de placement accéléré

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

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

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

82513/84735

Petites annonces gratuites pour les demandeurs d'emploi dans l'hôtellerie

lorsque vous avez rempli le talon de la demande d'emploi, votre annonce paraît gratuitement dans «l'hôtel revue» sous la rubrique «Demande d'emploi». Parallèlement nous transmettons votre offre à divers hôteliers et restaurateurs intéressés. Vous recevrez ainsi plusieurs réponses de divers établissements. Veuillez nous informer aussi rapidement que possible, lorsque vous aurez trouvé le poste qui vous convient. Nous vous remercions et vous souhaitons bonne chance!

Talon de demande d'emploi: (A remplir en lettres majuscules, s.v.p.)

Je suis à la recherche d'un emploi de: _____ Date d'entrée: _____

Nom: _____ Prénom: _____

Rue: _____ N° postal/Ville: _____

Né(e) le: _____ Nationalité: _____

No. téléphone privé: _____ N° téléphone professionnel: _____

Langue maternelle: _____ Permis de travail: _____

Type d'établissement souhaité: _____ Région: _____

Remarques: _____

Connaissances linguistiques:

Allemand: _____ Français: _____ Italien: _____ Anglais: _____

(1 = bonnes, 2 = moyennes, 3 = faibles)

Mes trois derniers emplois ont été:

Etablissement:	Lieu:	Fonction:	Durée:
1. _____	_____	_____	_____
2. _____	_____	_____	_____
3. _____	_____	_____	_____

Le soussigné certifie l'authenticité de ces informations. Date: _____ Signature: _____

Coupon à détacher et à retourner (pas par fax, s.v.p.) rempli de façon lisible, à:

82513/84735

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, recherche 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. 82348/1197

Restaurant des Lacustes
1470 Estavayer-le-Lac
Engage pour saison d'été (du 1^{er} mars à fin septembre)

jeune cuisinier/-ière
dynamique avec CFC

serveuses
filles de cuisine

Faire offre à M. Guy Traeger au
037 63 37 12 ou 63 10 44. 82460/253534

Albergo di montagna in Ticino
cerca un

cuoco indipendente
per stagione estiva 1996, (giugno-ottobre). Condizione di stipendio interessante.

Offerta sono da inoltrare con curriculum vitae e certificati a cifra:

W 155-740584, a Publicitas, casella postale 1486, 6601 Locarno. P 82389/44300

Lago di Lugano
Diamo una chance a giovane personalità

CUOCO (ev. coppia)

in tempo relativamente breve e dopo introduzione, di riprendere un bel ristorante con cucina molto curata (acquistato o affitto possibile). Attendiamo da un giovane e curato cuoco l'offerta completa di foto e documentazione.

Sig. H. Lucke, Sentiero di Gandria 21, 6976 Castagnola 0 82543/61697

SHMS
SWISS HOTEL MANAGEMENT
SCHOOL

recherche

2 places de stage
Service ou cuisine

pour deux de ses étudiants
du 15. 2. ou 1. 3. 1996
au 31. 8. 1996

Téléphone 021 962 95 54
M^{re} F. Mast 82509/383471

Les Diablerets

Suite au départ de l'actuelle directrice des ventes qui reprend un hôtel en France, le bureau de vente de la station cherche un/une

délégué(e) à la promotion et à la vente

Profil souhaité:

- expérience dans les affaires touristiques et de communication;
- langue maternelle française de préférence, avec maîtrise des langues allemande, anglaise, italienne ou espagnole;
- esprit d'initiative marqué, imaginatif et enthousiaste;
- sens développé de l'organisation;
- caractère stable et de contact aisé;
- bonne culture générale et grande disponibilité.

Entrée en fonctions: de suite.

Intéressé(e)? Motivé(e)?

Alors faites parvenir votre offre de service manuscrite, avec c. v. complet et prétentions de salaire, à l'Office du tourisme des Diablerets, CP 144, 1865 Les Diablerets, jusqu'au 16 février 1996, dernier délai. 82560/213888

HÔTEL job SSH

CONSEILS EN PERSONNEL

MESSAGE - MESSAGE - MESSAGE - MESSAGE - MESSAGE - MESSAGE - MESSAGE

Nous avons de nombreux candidats qualifiés et expérimentés en hôtellerie et restauration à vous proposer pour des

POSTES À RESPONSABILITÉS

(Directeur/Ass. Direction/F&B/Ressources Humaines/Finances/Chef de cuisine/Maître d'hôtel/...)

Nos conseillères Elisabeth Sermier Chahidi et Laurence Herren sont à votre entière disposition pour de plus amples renseignements et/ou l'envoi de dossiers sans engagement.

MESSAGE - MESSAGE - MESSAGE - MESSAGE - MESSAGE - MESSAGE - MESSAGE



Société suisse des hôteliers
Téléphone 021 320 28 76

82517/84725

INTERNATIONALER STELLENMARKT

PARADIANA

International

PARADIANA International Management & Consulting for Hotels & Resorts GmbH ist ein Tochterunternehmen der NUR Touristic GmbH. Mit den beiden Marken CLUB ALDIANA und PARADISE HOTELS INTERNATIONAL betreiben wir derzeit über 20 Club- und Hotelanlagen (durchschnittlich jeweils 600 Betten) in 8 Ländern und gehören zu den führenden deutschen Ferienhotelketten.

Wir suchen ab sofort bzw. nach Vereinbarung für unsere nordafrikanischen Betriebe

Hoteldirektoren

(tunesische Staatsbürger bevorzugt)

1. Hausdamen

Wenn SIE

- Freude am Umgang mit Menschen haben,
- der angestrebten Position entsprechende Berufserfahrung in vergleichbarer Stellung mitbringen,
- die französische Sprache perfekt beherrschen,
- gute Kenntnisse der deutschen und englischen Sprache besitzen,
- Bereitschaft und Freude haben, in einem jungen Team Überdurchschnittliches zu leisten,

dann sind Sie genau der/die Richtige für uns. Selbstverständlich sind wir jederzeit an guten und qualifizierten Mitarbeitern interessiert. Bitte senden Sie uns auch dann Ihre Unterlagen, wenn Sie erst zu einem späteren Zeitpunkt eine Aufgabe in einem unserer Betriebe übernehmen können.

Wir bieten:

- ein attraktives Gehalt
- Mitarbeit in einem internationalen Team
- Freie Kost und Logis

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie bitte umgehend Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Regine Schübler
Human Resources Department

PARADIANA International Management & Consulting for Hotel & Resorts GmbH

Zimmersmühlenweg 51, D-61440 Oberursel
Telefon 06171 / 65 11 74



PW 8246/03703

Chefs de Rang/ Chefs/Demi Chefs de Partie/ Pâtisseries/ Bakers

CND Cruise Services invite applications to work aboard the worlds most prestigious superliners:

QUEEN ELIZABETH 2,
ROYAL VIKING SUN,
SAGAFJORD, VISTAFJORD,
SEA GODDESS I AND II.

Successful candidates should be qualified individuals who have gained a minimum of two years experience in luxury hotels or restaurants and possess an excellent command of the English language.

In return you can look forward to joining a successful team of enthusiastic professionals onboard these vessels in positions which offer competitive salaries at every level.



CND CRUISE SERVICES - DEUTSCHLAND GMBH
Kajen 12 - 20459 Hamburg - Germany 0 72105/978655

Europlacements - Switzerland Süd-Afrika

Küchenchefs, Köche, Konditoren und Führungskräfte in der Hotellerie. Arbeitsbewilligungen werden garantiert.

Telefon 089 311 1281
(Bei Abwesenheit: Telefonbeantworter)

The Swiss quality company for hotel personnel recruiting 82555/385135

Hotel****, Poiano
cerca per stagione estiva 1996
(marzo-novembre)

- chef/in de réception

- stagiaire de réception

conoscenza lingue D, E, F, I, pratica computer e prenotazioni, esperienza front-office, clientela internazionale, dinamica, capacità organizzativa

- barman/barmaid

- maître

conoscenza lingue D, E, I capacità organizzativa, età 28-45 anni

Candidature EU spedire curriculum con foto recente a:

Hotel Poiano
Sig. Albertini-ufficio personale
I-37016 Garda-VR-Italia
Tel. 045 720 01 00, Fax 045 720 09 00 82449/333999

CHECK-IN DATA SA

Informatique pour l'hôtellerie

Cherchons pour compléter notre équipe de suite ou à convenir

jeune personne dynamique

- connaissances Fidelio Front-Office
- français et allemand parlé
- expérience hôtelière
- connaissances de base en informatique

N'hésitez pas à nous envoyer votre dossier complet avec photo et curriculum vitae à

Check-In Data S. A., Madame L. Jaquier,
avenue de Florimont 1, 1820 Montreux

82438/382642



Vous êtes pressé?...

...transmettez alors vos annonces par **téléfax**.
24 heures sur 24.
Au numéro **031 372 23 95**.

INTERNATIONALER STELLENMARKT

Don't just talk about going to work abroad

DO IT!

Somewhere in EUROPE - ASIA - MIDDLE EAST

there are jobs waiting for professionals. Of course, specific expectations have to be fulfilled, but chances are good for qualified applicants responding to them. We would be glad to tell you what the conditions are, so please send us your complete application if you are interested to work as:

- | | |
|-------------------------|---------------------------|
| ◆ GENERAL MANAGERS | Singapore/Australia/USA |
| ◆ FOOD & BEVERAGE MGRS | Singapore/Indonesia/Kenya |
| ◆ MAÎTRE D'HÔTEL | Singapore |
| ◆ EXECUTIVE CHEFS | Singapore/Cruise ships |
| ◆ SOUS-CHEFS | All regions |
| ◆ CHEFS DE PARTIE | Israel/Dubai/Cruise ships |
| ◆ PASTRY CHEFS | All regions |
| ◆ ASST. PASTRY CHEFS | Europe/Saudi Arabia |
| ◆ BUTCHERS | Egypt/Israel |
| ◆ ITALIAN SOUS-CHEFS | All regions |
| ◆ ITAL. RESTAURANT MGRS | Europe/Middle East |
| ◆ FRONT OFFICE MANAGER | China |
| ◆ EXEC. HOUSEKEEPER | Yemen/China |
| ◆ CHEFS DE RANG | Cruise ships |
| ◆ COMMIS DE RANG | CARIBBEAN SEA |
| ◆ BAR WAITRESSES | |



EGGLIHLSTRASSE 17, 4054 BASEL SWITZERLAND
TELEFON 061 422 06 55, FAX 061 422 06 56

82435/204913

Importante Albergo di Milano,
4 stelle, 140 camere cerca:

governante

Inviare curriculum al seguente indirizzo:

M. B. E. C. P. 367
Via della Moscova 13
20121 Milano - Italia

82564/384150

Per sofort gesucht
nach Griechenland

Hausdame Küchen-Assistent Service-Assistent Réception-Assistent

Auskünfte:
Frau Carpattea oder Frau Lorenz
Telefon 0030 18 83 36 13

P 82396/312711

büro metro

Seit Jahrzehnten die Adresse für professionelles Personal in Hotels und auf Kreuzfahrtschiffen WELTWEIT!

Auslandstellen, Schiffstellen
Kaderstellen, Sprachkurse

KREUZFAHRTSCHIFFE:

Professionelles Hotelfachpersonal
Chef de partie
(for italian specialities)

ENGLAND
UND KANALINSELN:
Hotelfachpersonal für Saison '96

MITTLERER OSTEN
Hotelfachpersonal
mittleres Kader

Büro Metro
Freigutstrasse 7, CH-8039 Zürich
Telefon 41(0) 1 201 41 10
Fax 202 16 46

82570/51136

TRADUCTIONS

JCW SERVICES, Wäldstr. 43, CH - 4310 Rhenfelden, ☎ 061 422 06 57 Fax 061 422 06 56
USA • CANADA • AUSTRALIA • NEW ZEALAND • BATEAUX DE CROISIERE
Des endroits où l'on attend de vous que vous fassiez votre demande d'emploi en ANGLAIS
Non specializzati in hotellerie, di lingua per gli altri, trascuriamo i documenti di lavoro professionale.
Téléphonez-nous pour renseignements ou demandez notre prospectus. 78871/304913

«Ein Menü übertrifft das andere...»
(so urteilen unsere Gäste)

Diesem Anspruch auch weiterhin gerecht zu werden, ist unser erstes Ziel.

Für unseren jungen, aufgeschlossenen und teamorientierten Küchenchef suchen wir

Chef de partie Commis de cuisine Commis pâtissier

die sich mit dieser Philosophie identifizieren können, auf hohem Niveau arbeiten und dieses Ziel mit ihm gemeinsam umsetzen möchten.

Wir bieten unseren Gästen eine echte Erlebnisgastronomie (Spezialitätenbuffets, gastronomische Abende unter bestimmtem Motto, Gala-Diners) in vier verschiedenen Restaurants, darunter ein Gourmetrestaurant.

Wenn Sie in einem motivierten, einsatzfreudigen Team arbeiten möchten und darüber hinaus freie Entfaltungsmöglichkeiten schätzen, würden wir uns über Ihre Bewerbung freuen.

Das **Hetzel-Hotel Hochschwarzwald** ist ein führendes Ferien- und Sporthotel der Spitzenklasse. Es verfügt über 430 Betten, mehrere Bars, grosse Tennis- und Freizeitanlagen, Tagungs-, Regenerations- und Schönheitszentrum. Neben entsprechender Bezahlung bieten wir kostenlose Nutzung der hoteleigenen Sport- und Freizeileistungen u. v. m. Unterkunftsleistungen sind gegeben.

Schicken Sie Ihre Bewerbung bitte an:



Frau Edeltraud Baur
D-79859 Schluchsee
Telefon 0049 76 56 70-714

82591/385142

**Anzeigenschluss
für Stelleninserate
Freitag 17 Uhr**



sucht: Jungbäcker/Pâtissier

Bestausgewiesene Fachleute mit Englisch- oder Spanischkenntnissen für ein 426-Zimmer-→Leading Hotel of the world- in Cancun in Mexiko.

Bitte schicken Sie Ihren Lebenslauf mit Fotos unter Chiffre 82562 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

82562/385139

Sommersaison auf Zypern, Paralimni-Protaras

Für die Sommersaison ab März bis Oktober 1996 ist eine Stelle als **Barmaid** in der Dörfli-Bar frei. Sind Sie eine attraktive Persönlichkeit, sprechen gut englisch und deutsch und verwöhnen gerne Gäste in gemütlicher Ambiente, so wagen Sie den Schritt zu einer vielleicht nicht alltäglichen Erfahrung! Unterkunft und Verpflegung steht zur Verfügung. Das Kontingent für die Arbeitsbewilligung ist vorhanden.

Dörfli-Bar, TRINIDAD COMPLEX, Block E 508, P.O. Box 532 5291 Paralimni, Cyprus, Mobil-Phone 09-629694

Vom 20. 2. bis 2. 3. 1996 kann ein Vorstellungsgespräch mit Ihrem zukünftigen Arbeitgeber in der Schweiz arrangiert werden.

Kontaktadresse in der Schweiz:
Roland Lässer, Zugerstrasse 12, 8810 Horgen, 01 725 83 80

82437/175277

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 Night Auditor I/D/E	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

82563/385129

STELLENGESUCHE · DEMANDES D'EMPLOI

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.

82345/385089

Österreicher, Bew. B, mit langjähriger Erfahrung, sucht **DIE** Aufgabe als **Geschäftsführer** Gerant oder Assistent. Auf Ihr Angebot freue ich mich unter Chiffre 81836, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

81836/357944

Cherche **chef junior** parlant français ou anglais pour travailler dans un restaurant français «spécialité Fruits de mer», au bord de la mer rouge, dans une ville touristique: EILAT en Israël. Contacter Serge Gorge Fax 9729 56 66 99.

82531/385141

cuoco Ventennale esperienza lavorativa in hotels e villaggi turistici in Italia e Svizzera. Disponibile come capopartita per prossima stagione estiva 1996 in Italia - grazie. Lombardo Nicola c/o Hotel des Alpes CH-7050 Arosa

82538/385130

Suchen Sie auf April 1996 oder nach Vereinbarung in einem **★★★★★**-Haus belastbare, frontorientierte, unternehmerisch denkende Führungspersönlichkeit

als **VIZEDIREKTOR** oder **AIDE DU PATRON** mit

- ausgezeichneten Referenzen
- langjähriger Führungserfahrung
- Hotelfachschulabschluss
- Erfahrung in Restauration, Bankett und Seminarbereich?

So senden Sie Ihre Offerten unter Chiffre 82502 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

82502/384846

Ich, 26jährig, w., A, suche Stelle als **Betriebsassistentin** in der Region Zürichsee. Telefon 0043 3842 81 290

82343/385094

Aide-Barman cherche place de stage dans grand hôtel pour se perfectionner en cocktails, fr., angl., all. Demandez André au téléphone 066 56 76 70.

82533/385140

Erfahrene Barmaid (30) sucht neue Herausforderung (Hotel/Bar), Raum Zürich. Angebote unter Chiffre 82219, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

82219/384485

Hilfskoch-Küchenhilfe 26jährig, mit Erfahrung in der Schweiz, sucht Stelle für laufende Saison 1996. Bewilligung müsste besorgt werden. Telefon 061 381 76 11.

82415/386525

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 Volldampf. 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.

82344/385091

Urlaubs-Vertretung - Militär Betriebsleiter/Küchenchef CH, 47jährig, führungserfahren, kostenbewusst, vertritt Sie während Ihrer Abwesenheit. Ich freue mich auf Ihre Anfrage. M. Breittle Postfach 1056 6648 Minusio Telefon 091 743 42 45

82537/385133

28jährige Absolventin der Höheren Gastronomiefachschule in Thun (Abschluss 1991) mit 5jähriger Receptionstätigkeit in Graubünden (5-Sterne-Hotel) sucht ab 1. März 1996 eine neue Herausforderung im Bereich:

Réception oder **Kongress- und Bankettwesen** oder **F&B** oder **als Direktionsassistentin**

Offerten unter Chiffre 82561 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

82561/385144

Hotelfachfrau, 25jährig, sucht von März bis Mitte Juli Stelle als **Demi-chef de rang** in einem gehobenen Restaurant in Lausanne oder Montreux. Französischkenntnisse vorhanden. Christiane Löffken Hof zur Linde, D-48157 Münster Telefon 0049 2513 27 50

82563/385129

Möchten Sie gerne Ihr junges **Gastro-Konzept** im Raum BS/BL verwirklichen? Als junger Basler mit Fähigkeitsausweis A helfe ich Ihnen gerne dabei und übernehme auch die **Geschäftsführung**. Interessiert? Angebote unter Chiffre 82496, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

82496/385024

hotel + tourismus revue
Günstiger im Abonnement!

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



	1/1 Jahr	1/2 Jahr	1/4 Jahr
Inland	<input type="checkbox"/> Fr. 132.-*	<input type="checkbox"/> Fr. 78.-*	<input type="checkbox"/> Fr. 45.-*
Ausland (Landweg)	<input type="checkbox"/> Fr. 168.-	<input type="checkbox"/> Fr. 98.-	<input type="checkbox"/> Fr. 58.-
Ausland (Luftpost)	<input type="checkbox"/> Fr. 228.-	<input type="checkbox"/> Fr. 131.-	<input type="checkbox"/> Fr. 75.-
Europa, Nahost			
Ausland (Luftpost)	<input type="checkbox"/> Fr. 299.-	<input type="checkbox"/> Fr. 181.-	<input type="checkbox"/> Fr. 99.-
Übersee			
*inkl. 2% MwSt.	<input checked="" type="checkbox"/> Zutreffendes bitte ankreuzen		

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

Neu! Neu! Neu! Neu!

Für Fr. 132.- ein Jahresabonnement der htr!

Was ist zu tun?

Talon ausfüllen und an folgende Adresse senden, oder telefonieren Sie uns:

hotel + tourismus revue
Abonnementsdienst
Postfach, 3001 Bern
Telefon 031 370 42 22



Ab der nächsten Woche finden Sie die *hotel + tourismus revue* **für 13 Monate (1 Monat gratis)** in Ihrem Briefkasten.

Absender:

Name/Vorname:

Beruf/Position:

Strasse/Nr.:

PLZ/Ort:

Telefon: