

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 99 (1991)
Heft: 42

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 17.08.2025

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

hotel + touristik revue

DIE FACHZEITUNG FÜR
HOTELLERIE, GASTRONOMIE, TOURISMUS UND FREIZEIT

L'HEBDOMADAIRE POUR
L'HOTELLERIE, LA GASTRONOMIE, LE TOURISME ET LES LOISIRS

Incoming/Zürich

Ende gut, alles gut

Incoming gut, alles gut. Als 1987 der Verkehrsverein Zürich (VVZ) ein eigenes Incoming-Operating aufzog und dank seinem öffentlichen Status günstig anbieten konnte, stiegen die privaten Zürcher Incoming-Agenturen auf die Barrikade. Seit 1990 als Zürcher Incoming-Vereinigung (ZIV) organisiert, schlossen sie vor einem halben Jahr mit dem VVZ einen Vertrag, wonach dieser Incoming-Anfragen an das ZIV weiterzuleiten habe.

Seither klappt das Agreement. Noch vermisst man beim ZIV den Eingang von Kongressaufträgen. So dürfte man sich wohl noch darüber unterhalten, wie Gruppen- und wie Kongressaufträge zu umschreiben sind.

Seite 3

«Zeittore»

Slot-Maschine

Die Frage der Slots, also der Zeittore oder -fenster, wird für die Liberalisierung der Luftfahrt über Europa immer mehr zum Traktandum Nummer eins. Ein Slot ist die An- oder Abflugzeit gemäss Fahrplan, die einer Gesellschaft für ihr Flugzeug vom Flughafen zur Verfügung gestellt wird.

Nun hat die EG-Kommission zwar Anfang Jahr einen Vorschlag zur Reglementierung dieser Slotverteilung vorgelegt. Seither wird lebhaft diskutiert, aber einig ist man sich nicht. Klar ist für die Luftverkehrskreise, nicht unbedingt für die EG-Kommission, nur eines: Falls den Slot-Bedürfnissen nicht irgendwie ausgewogen und dennoch wirtschaftlich entgegengekommen wird, werden sich für die gesamte Luftfahrt bedeutende Unsicherheiten ergeben.

Seite 13

Müschlerli im Bad

Business mit der Vergesslichkeit

Hand aufs Herz, haben Sie nicht auch schon mal ihr Necessaire zuhause vergessen – und merkten das erst, als Sie, gehetzt von Ihrer Agenda, im Hotelzimmer im Koffer nervös danach wühlten? Was tun?

Unser Redaktor Stephan Wehrle schlüpfte in die Haut eines vom langen Flug erschöpften amerikanischen Business-Manns, der gerade im Hotelzimmer angekommen ist...

Seite 17

Edition SHV/SSH



Willkommen, bienvenue «Oasis El Mundo»

Die erste Originalgrafik der neugeschaffenen Edition SHV/SSH ist erschienen: Der Luzerner Künstler Claude Sandoz hat seine farbenfrohe Vision eines «Hotelpianeten» als Lithographie gestaltet. Der Schweizer Hotelier-Verein

will mit der Edition einen Beitrag leisten zum Dialog zwischen künstlerischem Ausdruck und dem Kunstbetrachter, und gleichzeitig eine Branche in einem andern, völlig neuen Licht darstellen. La première gravure originale de l'Édi-

tion SHV/SSH, créée tout récemment, est parue. L'artiste lucernois Claude Sandoz a interprété sa vision colorée d'une «Planète Hôtel» sous forme de lithographie. (Photo koe)

Seite/page 29

Euro Disneyland

Mickey mausert sich zum Eurohotelier

In der Nähe von Paris, in Marne-la-Vallée, wird im kommenden April der grösste Vergnügungspark Europas eröffnet. Unter anderem werden mit der Zeit auch rund 5200 Hotelzimmer bereitstehen.

Nur der kleinste Teil vom Euro Disneyland in der Nähe von Paris wird von Mickey's Traumwelt für die Kinder in

Beschlag genommen. In Marne-la-Vallée entsteht in erster Linie eine neue Business-Stadt mit rund 10 000 Einwohnern und etwa 12 000 Arbeitsplätzen. Mickey als Arbeitgeber verlangt: Für Männer keinen Bart, kurze Haare und entsprechendes Showkostüm. Für Frauen: Immer Strümpfe, pro Hand nur einen Ring, kein grelles Make-up. Für alle gilt: beim Rauchen Namensschild abnehmen... Was die Beherbergung in Euro-Marne-

la-Vallée betrifft, so wird das in Amerika gut Erprobte auch in Europa angewendet. Zwei Fünfster-, zwei Vierster- und zwei Zweisterhäuser, total 5175 Zimmer.

Was Mickey im Pariser Vorort noch vorhat, hat Eliane Meyer direkt in der Disney-Zentrale in Florida für uns recherchiert. Lesen Sie weiter auf

Seiten 15, 19

OMT

Engagement suisse

Réunion d'experts, l'Organisation mondiale du tourisme (OMT) a tous les atouts pour devenir un centre d'information et d'étude du tourisme. Dans l'air depuis quelque temps, cette idée est notamment défendue par la Suisse qui, lors de l'assemblée générale de l'organisation début octobre à Buenos Aires, est intervenue pour la promouvoir.

Il est en effet apparu que le rôle joué jusqu'ici par l'OMT n'a pas apporté tous les résultats espérés et ceci notamment dans ses tentatives d'établir des conventions internationales et d'ordonner le tourisme. En devenant, en revanche, un véritable forum d'experts, son efficacité s'en trouverait améliorée.

«Un tel forum pourrait apporter davantage à la Suisse», a indiqué à l'hôtel revue le responsable de la délégation helvétique à Buenos Aires, Peter Keller. Et le changement est possible, estime ce dernier. «L'OMT devient toujours plus un organe technique et l'on a pu constater, par exemple, qu'il n'y a eu aucune pollution des débats au cours de l'assemblée.»

Participation plus active

Cette transformation, soutenue notamment par le secrétaire général, devrait s'accompagner d'une participation plus active des membres. Côté suisse, il serait ainsi judicieux d'inciter nos experts et le secteur privé à coopérer davantage avec l'organisation. Ce dernier pourrait notamment le faire en devenant membre affilié, a déclaré Peter Keller. Outre ceux de 103 Etats, les représentants de 150 membres affiliés étaient présents à Buenos Aires.

Le chef de la section tourisme de l'OFIAMT s'est par ailleurs réjoui que la notion de croissance qualitative du tourisme ait désormais pris le pas sur celle de développement quantitatif. Une prise de conscience générale, a-t-il affirmé.

A noter enfin une nomination suisse, celle de Peter Keller précisément, à la présidence de la commission pour l'Europe de l'OMT. Le mandat est de deux ans et est renouvelable. La prochaine assemblée générale de l'OMT aura lieu en Indonésie.

MH

INHALT · SOMMAIRE

HOTELLERIE ·
TOURISMUS

Leben für Luxus 7

CIGA: Italiens Prestige-Hotelkette lebt von viel Luxus und wenig Publizität. Ein Ciga-Porträt von Ornella Giola.

Euro-Gipfel 32

Die European Travel Commission trifft sich diese Woche in Lugano. Ziel: Europawerbung in den USA.

TOURISTIK ·
FREIZEIT

Mehr Sicht in Montreux 9

Am TTW öffnet Traviswiss das Galileo-Fenster und Swiss-Tas lässt sich dort von Benützern auf Herz und Nieren prüfen.

Zeitbombe 13

Für einen freien europäischen Luftverkehr will die EG die Slots, die Zeittore für Start und Landung, neu verteilen.

F&B · TECHNIK ·
MANAGEMENT

Seife, Shampoo, Schaum 17

Ein Vier- oder Fünfsterhotel produziert gut 100 Kilo Plastikabfall pro Tag – zum grossen Teil von Gästebelägen.

Sushi, Mushi, Mochi 21

Eliane Meyer hat sich in Japan kulinarisch weiterbilden lassen und vier Lehren daraus gezogen.

HOTELLERIE ·
TOURISME

Ein Rückgrat 31

Die Kleinhotelserie als Rückgrat der Hotelbranche? Eine Studie liefert die Gründe.

Barrieren 31

Sprachbarrieren sollten keine unüberwindbaren Hindernissen darstellen: Tips und Anregungen.

SHV SSH SSA

Coup de fouet 25

Ça bouge dans le tourisme vaudois: une nouvelle loi se met en place et une enquête a été lancée.

Un vol de plus 26

KLM va intensifier ses relations avec la Suisse. La compagnie mets désormais la priorité sur le marché européen.

Das Wahrzeichen des guten Lokals:
La Vieille Prune von Morin Père et Fils, Nuits St. Georges

Morin Père & Fils

La Vieille Prune



Jubiläumsfeier Bern 800

Touristischer Nutzen (fast) gleich Null

Keiner wusste so recht, was sie bringen würden, die Festivitäten zur 800-Jahr-Feier von Bern, doch Erwartungen waren etliche vorhanden. Eine erste Bilanz zeigt, dass die Bundesstadt aus ihrem Jubiläum kaum touristischen Nutzen gezogen hat. Offen bleibt die Frage, ob man dieses Ziel überhaupt hat anstreben sollen oder wollen.

MARIANNE LUKA-
GROSSENBACHER

«Genau quantifizieren kann man es nicht, sonst müsste man sagen nichts» – so Verkehrsdirektor Walter Rösli's ernüchterndes Fazit zur Frage, was die 800-Jahr-Feierlichkeiten der Stadt Bern touristisch gesehen gebracht haben. Der einzige Gradmesser, die Logiernächte, nahmen bis Ende Juli um 7,9 Prozent ab; registriert wurden 13,5 Prozent weniger Ausländer, dafür 5 Prozent mehr Schweizer. Einzelne Veranstaltungen, vermutet Rösli deshalb, hätten wohl bei den Schweizern selber etwas zu bewegen vermocht.

Als herausragendstes Ereignis bezeichnet er die Münsterspiele, die vor allem von Einheimischen ausgebaut waren. Eher Zufallsgäste waren nach Eindruck des Verkehrsdirektors die wenigen Touristen am «Stärne-Bärn-Fescht», die das dafür ganz besonders lustig gefunden hätten. Einzig zum historischen Festzug gingen beim Verkehrsverein Bern (VVB) konkrete Anfragen aus dem Ausland, vorab aus Deutschland, ein. Doch bei der Fülle und der weiten Streuung der Veranstaltungen sei es sehr



800-Jahr-Feier von Bern: Das Budget reichte nur für einen Umzugsführer in Deutsch. Bild Alexander P. Künzle

schwierig zu sagen, was sich nun konkret ergeben habe, meinte Walter Rösli. Als «Taucher» habe sich zudem die Europäische Kunstausstellung «Zeichen der Freiheit» in den Berner Museen erwiesen, von der man sich etliches erhofft hatte.

Marketing überall ein bisschen

Für BE 800 hat der VVB bereits relativ früh mit einem dreisprachigen Schleuderprospekt geworben, der via die

SVZ und die eigenen Kanäle gestreut und nach Bekanntgabe der definitiven Daten durch einen Faltprospekt ergänzt wurde. Ferner beteiligte man sich an der Herausgabe der offiziellen Jubiläumsuhr; alle übrigen Werbe- und Marketingaktivitäten lagen jedoch in den Händen der zuständigen Vereine, Stiftungen, Komitees usw. «Wir haben halt bereits letztes Jahr 100 Jahre VVB gefeiert und dazu auch eine neue Broschüre und einen Werbefilm erstellt», erklärt Rösli fast entschuldigend.

Da es bereits im Vorfeld für die Vorbereitungen zu BE 800 zu einigen politischen Wirren kam, ist es für Walter Rösli auch klar, dass in der Folge bei der Organisation der Festivitäten Fehler gemacht wurden. Sein Vorwurf richtet sich aber nicht an die ausführende Geschäftsstelle BE 800, die sicher ihr Bestes gegeben habe. Grundsätzlich müsste man sich aber die Frage stellen, ob man sich bei solchen Anlässen nur auf die Einheimischen konzentrieren wolle, oder ob man nicht eben auch Besucher und Touristen ansprechen sollte, beispielsweise mit einem «Tag des Gastes». «So, wie das Ganze nun gelaufen ist, war es für Bern touristisch kein bleibender Schaden – aber auch kein bleibender Nutzen entstanden, leider.»

Auch Silvia Schiess, Leiterin der städtischen Geschäftsstelle BE 800, ist sich bewusst, dass touristisch ein Mehr dringlicher wäre. «Ich könnte mir vorstellen, dass man etwa die Swissair oder im besonderen die Crossair für eine Aktion hätte gewinnen können. Jedoch war das allgemeine Werbebudget klein gehalten.» So oder so hätte dies von seiten der Stadt eine rechtzeitige Koordination unter allen Verantwortlichen bedingt. «Eigentlich», so die Beamtin, «wollte man sich gar nicht speziell an Touristen und Ausländer richten, es war schon eher eine für die Berner gedachte Sache.»

Dass etliche Besucher beispielsweise den Inhalt des Festzugs nicht begriffen haben, bedauert Silvia Schiess: «Das Budget reichte nur für einen Umzugsführer in Deutsch.» Überhaupt habe sich die Öffentlichkeitsarbeit bei der Menge der Veranstaltungen als wahnsinnig schwierig erwiesen. Zudem bräuchten einmalige Anlässe nicht die Publizität wie etwa ein ständig wiederkehrender Zibelemärkt. «Wenn man ein Jubiläum touristisch vermarkten möchte, müssten sich auch Fachleute dahinterklemmen, und man müsste eben rechtzeitig an die Finanzen denken und diese bereitstellen.»

Berner Hoteliers

Keine oder unerfüllte Erwartungen

Wer keine Erwartungen hatte, wurde auch nicht enttäuscht. Mehrheitlich jedoch hatten die Berner Hoteliers durch die Jubiläumsfeierlichkeiten in «ihrer» Stadt mit mehr positiven Auswirkungen auf das Geschäft gerechnet.

«Eine Enttäuschung über das ganze Jubiläumsjahr hinweg», so Paul Stettler vom Hotel Metropole. Man habe sogar eher schlechter gearbeitet, weil das Fest die Leute auf die Strasse gelockt hätte. Stettler kritisiert auch die Ansetzung der Umzugszeit auf 13 Uhr. «Da haben die Organisatoren total an der Gastronomie vorbeigedacht.»

Ähnliches ist von Jost Troxler vom Goldenen Schlüssel zu hören: «Unsere Erwartungen – und solche hatten wir schon – wurden gerade nur in bezug auf das Bern-Fest erfüllt; positiv haben sich auch noch die Münsterspiele ausgewirkt.» Ansonsten jedoch hätten die Festivitäten keine Auswirkungen auf den ohnehin stagnierenden bis rückläufigen Geschäftsgang wie Übernachtungen gehabt.

Enttäuschung fast überall

Einige wenige zusätzliche Logiernächte, vorab durch Gäste aus der Schweiz selber, registrierte man im Hotel Bern. Peter Schiltknecht: «Das war aber auch alles; gerade für die Re-

stauration hätten wir mehr erwartet. Für uns war das Geschäft enttäuschend.» Daran könne vielleicht aber auch der nicht ideale Standort des Hauses schuld sein, meint Schiltknecht. «Keine Erwartungen, keine Auswirkungen», lautet die Kurzfassung von Benjamin Güller vom Schweizerhof. «Hier wurde auch nicht unbedingt unser Kundensegment angesprochen, und das Ganze hatte doch sehr stark einen lokalen Charakter. Die Feierlichkeiten hätten sich touristisch wohl schon besser verkaufen lassen», meint Güller, und verwies dabei auf die USA, wie die ihr 200-Jahr-Jubiläum oder die Österreicher Mozarts Todesjahr vermarktet haben.

Touristen waren begeistert

«Touristisch gesehen hat das Jubiläum unserem Haus nichts gebracht; das war aber auch nicht die Absicht des Ganzen und dementsprechend nicht unsere Erwartungshaltung», erläutert Melchor Windlin vom Bellevue Palace. In Zusammenhang mit den Münsterspielen hätte sich für die Restauration jedoch ein «Riesengeschäft» ergeben, gibt er unumwunden zu. Wie alle seine Kollegen konnte Windlin jedoch feststellen, dass ausländische Gäste, die meist per Zufall in eine der Festivitäten gerieten, ihre heile Freude und den Plausch am Geschehen hatten. MLG

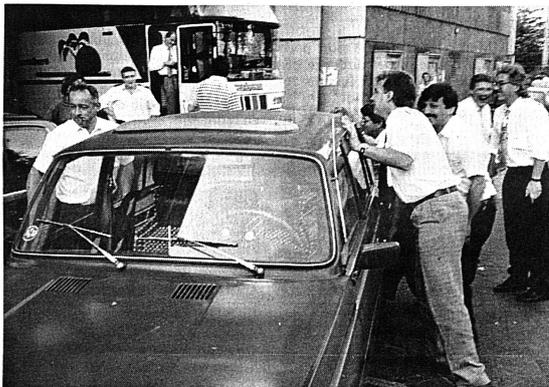
«Berne in the USA»: Supererfolg

Als wahrer Publikumsmagnet erwies sich die dreimonatige Sonderausstellung «Berne in the USA» im Schloss Worb, die das Leben bernischer Auswanderer dokumentierte. Über 10 000 Besucher vermochte die von Schlossherr Hans W. Seelhofer in Zusammenarbeit mit Vertretern der Swiss-American Historical Society aufgebaute Ausstellung anzuziehen. «Wir hatten mit 1500 bis 2000 Besuchern gerechnet; das Ganze war ein umwerfender, nie erwarteter Erfolg», freut sich Hans Seelhofer. Er schätzt, dass rund zehn Prozent der Gäste Amerikaner oder

Amerika-Schweizer waren, die zum Teil sogar eigens für die Ausstellung aus den USA angereist seien.

Geworben wurde für «Berne in the USA» in den Staaten bei den Schweizer Vereinen und via die SZV; ferner wurden auch in einigen Berner Hotels Prospekte aufgelegt. Nebst den während der Ausstellung en masse verkauften Klebern und «Bröscheli», ist Hans Seelhofer noch etwas ganz besonders positiv aufgefallen: «In den drei Monaten habe ich kein einziges anti-amerikanisches Wort gehört.» MLG

Neue Bundesländer



Hau-ruck liebstes deutsches Kind

In den fünf neuen Bundesländern steht die Schweiz als Reiseziel hoch im Kurs. Das war auf einer Reise der Schweizer Verkehrszentrale (SVZ) durch die Bundesländer zu erfahren. Im Vorfeld hörte man unterschiedliche Beurteilungen des neuentstandenen Marktes. Die hohe Arbeitslosigkeit und das fehlende Einkommen vieler Ostdeutscher schienen den Nutzen von Werbeaktivitäten in Frage zu stellen. Trotz dieser unsicheren Prognose liess sich die Vertreter von 18 Schweizer Tourismusorganisationen von der SVZ durch fünf ostdeutsche Städte führen. An den jeweiligen Mittagsempfängen konnten insgesamt 350 lokale Reisebürofachleute begrüsst werden, welche sich hungrig auf jede erhaltbare Information stürzten.

Und die Besucher waren sich durchwegs einig in der Beurteilung des Reise-

barometers ihrer Landesleute: Die Lust aufs Reisen ist ungebrochen, doch das liebe Geld setzt Schranken... Darum sind momentan primär preisgünstige Busarrangements in die Alpen oder ans Mittelmeer gefragt. Im Gegensatz zum östlichen Nachbarn Österreich schreckt die Schweiz mit ihrem Hochpreisimage die Massen noch ab.

Unser Land steht jedoch laut den ostdeutschen Reisefachleuten ganz vorne auf der Wunschliste und wird mittelfristig wohl zu einer Hauptdestination der Ex-DDR-Bürgerinnen und -Bürger werden. In den nächsten zwei, drei Jahren lohnt es sich, vor allem für kleinere Tourismusstationen, preisgünstige Beherbergungsbetriebe und Busunternehmen, ein Auge auf den ostdeutschen Touristen zu halten.

Bild und Text: Stefan Sarbach

Benelux

1. Swiss Travel Workshop angesagt

MS. In der Tourismus-Marketing-Plattform Schweiz (TMP) sind die Benelux-Märkte der ersten Priorität zugeordnet. Anlass genug für die beiden Vertretungen der Schweizerischen Verkehrszentrale, Amsterdam und Brüssel, mit dem 1. Swiss Travel Workshop Benelux, vom 27. bis 30. April 1992, erstmals gemeinsam eine Grossaktion für eine gezielte Bearbeitung der Märkte durchzuführen.

Die Weltstädte Amsterdam und Brüssel sind Schauplatz der beiden Workshops, an denen das touristische Angebot der Schweiz vorgestellt wird. Rund 300 Nachfrager aus den Märkten Belgien, Luxemburg und den Niederlanden werden an den zwei Workshop-Tagen erwartet.

Nicht umsonst werden Belgien, Luxemburg und die Niederlande als Prioritätsmärkte eingestuft: – 1990 erzielten die drei Märkte und 5,4

Millionen Übernachtungen und weisen weiterhin ein starkes Wachstum aus.

– Allein in den Hotel- und Kurbetrieben realisierten die Benelux-Märkte rund 1,9 Millionen Übernachtungen (1990) und sorgen damit in dieser Kategorie, knapp hinter Grossbritannien, für die dritthöchste Übernachtungszahl aller ausländischen Gäste in der Schweiz.

– Auch in diesem Jahr geht der positive Trend weiter, stiegen die Übernachtungen doch in den ersten sechs Monaten um weitere 6,5 Prozent.

– Kürzlich durchgeführte Marktstudien zeigen ein noch zu bearbeitendes Wachstumspotential jenseits der Millionengrenze auf.

– Die Märkte sind krisenfest, schnell und leicht mit Bahn, Flugzeug und Auto zu erreichen, und die Gäste tendieren zu kürzeren aber häufigeren Ferientaufenthalten innerhalb Europas.

Den Schweizer Anbietern stehen für Fachgespräche mit Nachfragern insgesamt über zwölf Stunden zur Verfügung. Eingeladen werden Touroperatoren, Ver-

anstalter von Incentive-, Kongress- und Seminarreisen (PCOs), Busunternehmen und Mitarbeiter von Reisebüros. Rund 150 Fachbesucher werden pro Veranstaltung erwartet. Zusätzlich werden noch Journalisten (Fach- und touristische Presse) zu einer Pressekonferenz zum SVZ-Jahresthema «Kultur und Kulturen im Herzen Europas. Die Schweiz» eingeladen und erhalten gleichzeitig einen Überblick über die Aktivitäten der anwesenden Schweizer Anbieter.

Erfreuliches Echo

Besonders erfreut zeigen sich die Organisatoren über die bisherige Reaktion der Schweizer Anbieter. Bis Mitte August haben sich bereits über 50 Standmelder und über 10 Fachbesucher angemeldet. «Ein klares Bekenntnis für und Vertrauen in unsere Märkte sowie in unsere Arbeit», erklärt Eva Brechtbühl.

Weitere Anmeldungen können noch bis Ende September entgegenkommen werden. pd

rex-royal

KAFFEE-MASCHINEN

HGZ Maschinenbau AG
8108 Dällikon
Tel. 01/844 50 50
Fax 01/844 52 70

Kompakte Kaffee-Kraft
von Rex-Royal



FÜR
FEINSTE
SCHÜMLI-
KAFFEE!



VZ/ZIV

Weisse Flagge über Zürichs Incoming

Die Zürcher Incoming Vereinigung (ZIV) und der Verkehrsverein Zürich (VVZ) haben sich gütlich geeinigt. Der vor einem halben Jahr unterschriebene Vertrag besagt, dass beim VVZ eingehende Anfragen betreffend Incoming-Operating an die ZIV weitergeleitet werden. Nach Aussagen beider Seiten hat sich die Zusammenarbeit bis anhin bewährt. Einzig im Bereich Kongresse scheint es kleine Differenzen bei der Definitionsauslegung zu geben.

MICHAEL HUTSCHNEKER

Da scheinen sich doch die Zürcher Incoming Vereinigung (ZIV) und der Verkehrsverein Zürich (VVZ) nicht nur gütlich geeinigt zu haben, es wird auch danach gehandelt.

Aufmerksame Leser der *hotel + touristik revue* erinnern sich. Der VVZ begann in den Jahren 1987/88 ein eigenes aktives Incoming-Operating zu betreiben und offerierte, dank Subventionen von öffentlicher Hand, tiefere Preise, als dies die privaten Unternehmungen am Platze Zürich tun können. Diesen wiederum stiess das Vorgehen des VVZ eher sauer auf, und so kam es im Juli 1990 zur Gründung der Zürcher Incoming Vereinigung (ZIV).

Die Mitglieder des ZIV vertreten die Meinung, es sei nicht Aufgabe des VVZ, die Touroperator zu konkurrenzieren, und wollten diesem Vorgehen einen Riegel schieben respektive nach gemeinsamen Lösungen suchen. Nachdem sich der ZIV formiert hatte, sass man mit dem VVZ zusammen und fand schliesslich einen beidseitig gangbaren Weg.

Im Frühjahr 1991 wurde zwischen den beiden Organisationen ein Vertrag un-



In Zürich ist man zusammengesessen und arbeitet nun zusammen. Der Verkehrsverein Zürich und die Zürcher Incoming Vereinigung mögen sich jetzt.
Bild: Ex-press

terzeichnet, welcher besagt, dass beim VVZ eingehende Incoming-Anfragen mit Gruppen ab sechs Personen an das ZIV-Sekretariat weitergeleitet werden müssen.

Kongresse, ja oder nein?

Zufrieden über die getroffene Vereinbarung äussert sich ZIV-Präsident Hans Meier, Direktor des Zürcher Reisebüros Hans Meier Tourist: «Die angestrebte Lösung scheint sich zur Zufriedenheit aller Mitglieder zu bewähren und hat sich gut eingespielt.»

Seit der Vertragsunterzeichnung sind etwa 70 Anfragen beim ZIV-Sekretariat eingegangen; von allzu bedeutenden Umsätzen kann kaum die Rede sein. Um die Fairness bei der Verteilung der Aufträge zu gewähren, erfolgt diese nach einer bestimmten Rotation, welche jeweils an der Generalversammlung bestimmt wird. Daneben, so versichert Meier, unterhält der ZIV keinerlei weitere Aktivitäten.

Allerdings vermisst die ZIV bis heute den Eingang von Kongress-Aufträgen, die, analog den erwähnten Operating-Aufträgen und gemäss Vereinbarung,

von VVZ auch weitergeleitet werden sollten. Demgegenüber erklärte Olivier Federspiel vom VVZ auf Anfrage, einerseits hätte die Kongress-Abteilung die Aufträge weitergeleitet, andererseits wiederum sehe die Abmachung in diesem Bereich keine Zusammenarbeit vor.

Generell äussert aber auch er sich zur Kooperation mit der ZIV positiv. Trotz dem zusätzlichen administrativen Aufwand habe sich das Grundkonzept bewährt. Jetzt gilt es wohl nur noch, nach der genauen Definition und dem Unterschied von Gruppen- und Kongressaufträgen zu suchen. □

Lichtenstein

Von tschechoslowakischen Bustouristen überrollt

Rund zwei Millionen Gäste im Jahr kann das Fürstentum Lichtenstein verzeichnen. Es sind vorwiegend Tagestouristen. Diese lassen die Kassen in den zahlreichen Souvenirläden von Vaduz klingeln. Vorausgesetzt, sie kommen nicht aus einem ehemaligen Ostblockland, für dessen Bewohner das «Ländle» eine magische Anziehungskraft besitzt.

FRANZ SPANNY

«Wir sahen uns im Frühjahr vor eine für uns völlig neue Situation gestellt, als plötzlich Bustouristen aus der Tschechoslowakei Vaduz überschwemmen», erinnert sich Eugen Seger, Präsident des Verkehrsvereins Vaduz und Besitzer eines Souvenirgeschäftes. Die Busse aus der Tschechoslowakei kämen in der Regel am frühen Abend, und am Morgen

gehe dann die Reise wieder weiter. Übernachtet wird im Bus, der dann nicht selten um sieben Uhr morgens vor einem Hotel oder Restaurant vorfährt, damit seine Insassen dort Morgentoilette machen können. Ohne etwas zu konsumieren, denn dazu fehlt den Reiselustigen aus der Tschechoslowakei das Geld. Dass so mancher Hoteller über diese Art von Tourismus alles andere als begeistert ist, kann man verstehen, auch wenn Berthold Konrad, Direktor der Lichtensteinischen Fremdenverkehrszentrale, meint: «Wir müssen in allen Leuten Menschen sehen, auch wenn sie kein Geld haben.»

Nach einer kleinen Besichtigungstour verlassen die Besucher aus dem ehemaligen Ostblock nach kurzem Aufenthalt das Fürstentum Lichtenstein wieder. «Der Andrang hält ungebrochen an», weiss der Direktor der Fremdenverkehrszentrale, «und seit ab September für Polen kein Visumzwang mehr

besteht, sind auch die ersten Busse aus Polen bei uns eingetroffen.» Waren vorerst Wien, Salzburg und Venedig die bevorzugten Reiseziele der während Jahrzehnten in ihrem Land «eingesperrten» Tschechoslowaken, stossen sie nun immer weiter nach Westen vor. Dabei geniessen offenbar auch in den ehemaligen Ostblockländern das Fürstentum Lichtenstein einen legendären Ruf. «Wir kennen nun die durch diese neue Reisequelle auf uns zugekommenen Probleme und haben sie inzwischen besser im Griff», versichert Seger. Er musste sehr schnell einsehen, dass sich Massnahmen gegen «kostenlose Selbstbedienung» in seinem Souvenirgeschäft aufdrängten.

Viele Gäste, wenig Übernachtungen

Auch wenn es in Vaduzzeitweise von Touristen nur so wimmelt, betragen die Einnahmen aus diesem Wirtschafts-

zweig bestenfalls zehn Prozent des Brutto-Produktums. Man vergisst allzu leicht, dass Lichtenstein ein hochindustrialisiertes Land ist, mit weltweit bekannten Firmen, wie beispielsweise Hilti in Schaan. Aber für manchen Lichtensteiner bietet der Tourismus die Existenzgrundlage – und keine schlechte. Denn auch die Tagesausflügler, die sehr zahlreich aus der näheren und weiteren Umgebung kommen, lassen in Lichtenstein Geld liegen. So an die dreissig Millionen Franken werden es schon sein, «denn auch Busreisende nach Zugeneintrag, weiss Eugen Seger, der überzeugt ist, dass der Tagestourismus noch zunehmen wird.

In diesem Jahr schätzt man die Zahl der Lichtensteiner-Besucher auf zwei Millionen, und das sind erfahrungsgemäss zehnmal mehr als dies in den Logiernächten von rund 180 000 zum Ausdruck kommt. □

LES(E)BAR

Sicher reisen in Europa

Wie heissen alle diese guten Sprüche? Vorsicht ist die Mutter der Porzellankiste. Andere Länder, andere Sitten. Aus

Schaden wird man klug! Und damit man nicht erst aus dem Schaden schlauer wird, hat das Rote Kreuz eine Broschüre herausgebracht, wie man/frau sicher durch Europa reisen kann. Mit dem Reiseratgeber können Notfälle in Ferien oder bei Kurzreisen im Falle eines unangenehmen Falles zwar nicht verhindern, aber zumindest begrenzt werden.

Der Ratgeber ist nach einzelnen Ländern getrennt. Jeder Staat wird mit allen wichtigen Daten über Land, Leute, Geld, Einreise und Verkehrsmittel kurz vorgestellt. Zusätzlich erfährt man den richtigen Notruf, wo sich die Schweizer Botschaften befinden und auf was für Stromstärken sich Lockenstab und Rasierapparat einzustellen haben. Unter den vielen klar gegliederten Informationen hat das Rote Kreuz auch das Geheimnis gelüftet, wann italienische Banken offen haben und wie man auf türkisch (phonetisch) stammelt: «Ich bin Schweizer/Schweizerin und brauche Hilfe» (Bän bir isswitschredischdäm vâ jardämänässä ischtijadschm varr).

Die Broschüre ist in drei Sprachen (D.F.I.) für 13.80 Fr. beim Schweizerischen Roten Kreuz (SRK) erhältlich, Raimatstrasse 10, 3001 Bern, Tel. (031) 66 71 11. RSCH

REKLAME

Unser System für Ihren Erfolg!



Ihr starker Partner
ADS ANKER

ADS ANKER Data System AG
Blegistrasse 60
CH-8402 Wänggen b. Dübendorf
Tel. (01) 833 64 64
Fax (01) 833 64 06
Flächendeckendes Servicenetz in der ganzen Schweiz

IMPRESSUM

hotel + touristik revue

Adresse (Redaktion, Stellenanzeigen und Abonnementsdienst) Postfach, 3001 Bern, Tel. (031) 50 72 22, Telefax Verlag (031) 46 23 95, Telefax Redaktion (031) 50 72 24.
Herausgeber/Editeur: Schweizer Hotelier-Verein (SHV) Bern
Gesamtleitung/Direction: Werner Friedrich
Redaktionsleitung: Werner Friedrich a. i.; Miroslaw Halaba, rédacteur en chef adjoint/ responsable de la rédaction française; Dr. Alexander P. Künzle, Leiter Redaktion deutsch.
Redaktion deutsch: Dr. Alexander P. Künzle (APK), Sam Junker (SJ), Anita Kummer-Stebler (AST), Urs Manz (UM), Susanne Richard (SR), Regula Stucki (RS), Stefan Wehrle (SW).
Redaktionsbüro Zürich: Michael Huttschneider (HU) Tel. (01) 202 99 22, Telefax (01) 281 01 91.
Rédaction française: Miroslaw Halaba (MH), Catherine Chapis (CH), Jean-Paul Fährndrich (JPF).
SHV - SSH - SSA: Stefan Senn (SSE), Stellvertreter Stefan Wehrle (SW).
Ständige Mitarbeiter Schweiz deutsch: Claude Baumann (CB), Zürich, Claudio A. Engeloch (CE), Bern. Bruno-Thomas Etschinger (BTE), Zürich. German Escher (GER), Brig. Peti Grunder (PG), Interlaken. Klaus Hölle (KH), Genf. Hanna Künzler (HK), Verscio, Marianne Luika-Grossbacher (MLG), Bern. Kurt Metz (MC), Bern. Eliane Meyer (EM), Zürich. Marianne Ming-Hellmann (MM), Zürich. Kurt Riedberger (KR), Zürich. Franz Spany (FS), Chur. Ueli Staub (US), Zürich. Felix Thomann (THO), Basel. Heinz Wirthlin (HW), Zürich.

Korrespondenten Ausland deutsch: Bangkok: Urs Müller (MU), Barcelona: Ulrike Wiebrecht (UW), Frankfurt: Sybill Ehmann (SE) und George Uebenauf (GU), Lissabon: Susanne Rindlisbacher (SR) und Peter Miles (PM), Mailand: Günther Depas (GUED), New York: Claude Chatelet (CC), Paris: Katja Hassenkamp (HAS), Sydney: Michael Scharenberg (MS), Tel Aviv: Ronald Goldberger (GDB), Wien: Dr. Heribert Purtscher (HP).
Collaborateurs extérieurs français: René Hug (RH), Genève. José Seydoux (JS), Fribourg.
Collaborateurs étrangers français: Bruxelles: André Pater (AP), Paris: Rémy Leroux (RL), Tokyo: Georges Baumgartner (GBR).
Offizielles Organ: Association suisse des directeurs d'office de tourisme (ASDOT); Verband Schweizer Badekurorte (BSB); Swiss Congress & Incentive; Interessengemeinschaft ärztlich geleiteter Kurhäuser der Schweiz (IGKS); HSMA Swiss Chapter; Food and Beverage Manager Association (FBMA); Swiss International Hotels; Vereinigung Diplomierte Hoteliers-Restaurateure SHV (VDH); Schweizerische Vereinigung der Firmen-Reiseidenei; American Society of Travel Agents Chater Switzerland (Asta); Buspartner Schweiz; Ostschweizer Reisebüro-Vereinigung (ORV).

Verlag
Marketing: Stefan Sarbach
Anzeigenverkauf (Geschäftsanzeigen): Agentur Markus Flühmann, 5628 Birri, Tel. (057) 44 40 40, Telefax (057) 44 26 40.
Suisse romande: Annonces Mosse S.A., 10, rue Beau-Séjour, 1003 Lausanne, Tel. (021) 312 39 39, Telefax (021) 20 76 87.

KIOSK

Auf Schusters Rappen

Herbstzeit ist Wanderzeit, und damit die Wanderungen abwechslungsreich gestaltet werden können, hier ein paar aktuelle neue Wanderführer:

... an Wasseroasen

Ein neues Imprimat der Schweizerischen Greina-Stiftung (SGS) stellt zehn Wanderungen entlang bedrohter Wasserwege vom Berninapass übers Zürcher Weindland bis in den Jura vor. Informativ werden Landschaft, Natur, Panorama, Stauseen, Kraftwerke und geschichtliche Hintergründe der verschiedenen Gegenden beschrieben. Neben Wander- und Projektdaten, Angaben über Kartenmaterial, Übernachtungsmöglichkeiten, Zugs- und Postautoverbindungen fehlt es auch nicht an Bildillustrationen.

Die 68seitige Wanderbroschüre «Wasserverwege - 10 Wanderungen an bedrohte Wasseroasen der Schweiz» ist für Fr. 16.- zu beziehen bei der SGS, Postfach 137, 8033 Zurich. SVZ

... im Zürcher Oberland

Eine Auswahl der schönsten Wandertouren im Tössal und Zürcher Oberland werden in einer neuen PTT-Wanderbroschüre präsentiert. Die zwölf abwechslungsreichen Wanderungen führen zu wenig bekannten Sehenswürdigkeiten und Naturschönheiten: so ins romantische Sagenraintobel bei Wald, zu den sagenumwobenen Tüfels Chilen ob Kollbrunn und zum Schloss Kyburg.

Die informative Broschüre kann gratis beim Postautodienst PTT, 8401 Winterthur 1, Tel. (052) 80 21 04, bezogen werden. SVZ

... entlang Walliser Suonen

Zu den schönsten Wandererlebnissen in der Schweiz zählen die Fusstouren entlang der jahrhundertalten Bewässerungskäntle (Suonen) im Wallis. In den letzten Jahrzehnten sind zahlreiche dieser künstlichen Wasserführungen durch kilometerlange unterirdische Stollen ersetzt und dem langsamen Zerfall preisgegeben worden. Zwei der schönsten Suonen, diejenigen von Zitortob oder Crans-Montana und von Mayens-de-Riddes, sind diesen Sommer nach aufwendigen Renovationsarbeiten für Wanderer wieder instandgestellt worden.

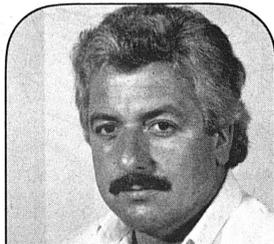
Informationen erteilen die Verkehrsbüros in 3963 Crans-Montana, Tel. (027) 41 21 32, und in 1918 Mayens-de-Riddes, Tel. (026) 86 18 51. SVZ

... im Sentfald

Der Glarner Ferienort Elm bietet diesen Sommer seinen Gästen erstmals einen attraktiven Wanderparcours an. Das umfangreiche Wanderwegnetz im Sentfald lässt sich so auf spielerische Weise entdecken, gilt es doch 11 verschiedene Posten auf gut markierten Pfaden zu erwandern. Dem Marschichtigen winken Auszeichnungen in Form von bronzenen, silbernen und goldenen Wanderabzeichen.

Auskünfte erteilt das Verkehrsbüro, 8767 Elm, Tel. (058) 86 17 27. SVZ

REKLAME



Markus Kölliker, Naturfreundehotel, Zermatt, profitiert von:

FIDELIO
Frontoffice
vom
Hotelspezialisten

ETAG INFORMATIK AG

AN UNTERNEHMEN DER GRUPPE
AT&T ERNST & YOUNG

Telefon 01 810 53 00
Glattbrugg, Basel, Bern, Brugg
Langenthal, Luzern, Lausanne

Graubünden

Die altbewährte Tradition des Säumens lebte im Engadin während einiger Septemberstage wieder auf. Kurgäste von St. Moritz hatten Gelegenheit, in Begleitung von Säumern und Maultieren den 2600 m hohen Suvrettapass zu begehen. Die vom Hotel Schweizerhof in



St. Moritz organisierten Saumwanderungen haben zum Ziel, die Vielfalt der Angebote im Tourismus des Oberengadins zu erweitern und das Maultier in dieser Region wieder vermehrt einzusetzen. Ein Tier, das während Jahrhunderten zum Landschaftsbild des Engadins gehöre, soll damit wieder «aus der Versenkung» geholt werden. Für den Sommer '92 sind weitere Saumwanderungen zum Suvrettapass geplant. HE

Berner Mittelland

Seit über 15 Jahren dient das Berner Speisewagenrestaurant als originelles, fah-

rendes Lokal für Anlässe verschiedener Art. Die Städtischen Verkehrsbetriebe haben nun die Tramkomposition umfangreichen Restaurationsarbeiten unterzogen. Firmenanlässe, Hochzeitsaperitifs, Geburtstagsfeiern oder beispielsweise auch Incentive-Gruppen werden somit weiterhin von dieser originellen Fahr- und Verpflegungsgelegenheit Gebrauch machen können. pd

Das Gürbetal zwischen Bern und Thun ist bekannt als «Chabisland», als grösstes Sauerkraut-Anbaugebiet der Schweiz. In diesem Jahr – genauer am 19. Oktober – führt der Verkehrsverband Region Gürbetal in Belp den fünften Sauerkraut-Einmachtag durch. Was früher zum Alltag und zur Selbstversorgung zählte, lebt hier wieder neu auf. Jeder Besucher sucht sich seinen «Chabis» selber aus, unter fachkundiger Leitung kann er ihn hobeln und einsalzen, nimmt ihn mit nach Hause, pflegt ihn und lässt ihn reifen und geniesst ihn als raffinierte Vorspeise, kalte oder warme Suppe, Hauptgericht oder gar als Dessert. pd

Aufatmen in der von Hotelbettennot gezeichneten Stadt Bern: Der Regie-

rungsstatthalter hat das Projekt der Kongress und Kursaal AG für einen Hotelnubau (4-Stern-Betrieb mit 200 Betten), Konferenz- und Personaltrakt sowie Einstellhalle genehmigt. MT

Zürich

Zürich ist auf dem Weg, zu einer Kinostadt zu werden: Bereits heute verzeichnet es jeden sechsten Schweizer Kinobesuch; zudem erfreute sich das diesjährige Kino am See wiederum grösster Beliebtheit. Nun soll auf dem Steinfels-Areal beim Escher-Wyss-Platz der grösste Kinokomplex der Schweiz (zehn Säle für total 1800 Besucher) entstehen und sich damit das Zürcher Kinossesselsangebot um rund einen Fünftel vergrössern. Derzeit läuft die Bauausschreibung für das 12-Millionen-Projekt. EM

Tessin

Der mittelalterliche Wall von Bellinzona, die «Murata», ist wieder vom Castel Grande bis zum Fluss Ticino begehbar. Eine Fussgängerpassarelle verbindet nun die zwei seit dem letzten Jahrhundert durch eine Strasse geteilten Abschnitte der grossen Mauer.

Die «Murata» war errichtet worden, als Bellinzona noch zum Fürstentum

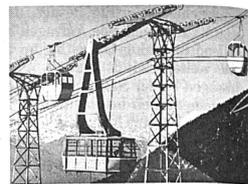
Milano gehörte. Die Talsperre wurde zur Wehr gegen die Schweizer gebaut, die seit der Mitte des 15. Jahrhunderts nach Süden drängten. Eine erste, noch relativ einfache Mauer zwischen dem Castel Grande – der soeben restaurierten Stadtburg Bellinzona – und dem Fluss Ticino wird bereits in einem Dokument aus dem Jahre 1457 beschrieben. SDA

Wallis

Der aus Visp stammende Filmemacher Willy-Franz Kurth gewann den Publikumspreis des 1. Tourismus-Clip-Festivals von Champéry. Hinter seinem Werbeclip über Solothurn landeten der Jura-Beitrag von Roland Huber auf Platz zwei, der «Verbier, mon amour» von Linda della Casa auf dem dritten Rang. Der Preis der Fachjury ging an den aufwendig und mit viel technischen Einfällen produzierten Werbefilm aus Evian. Am Tourismus-Clip-Festival waren insgesamt 17 Filme zu sehen. GER

Die Gondelbahn Mörel-Greich-Riederalp wird abgerissen. Nicht etwa Rentabilitäts- als vielmehr Sicherheitsgründe zwangen die Riederalpbahnen zu diesem ungewöhnlichen Schritt. Obwohl

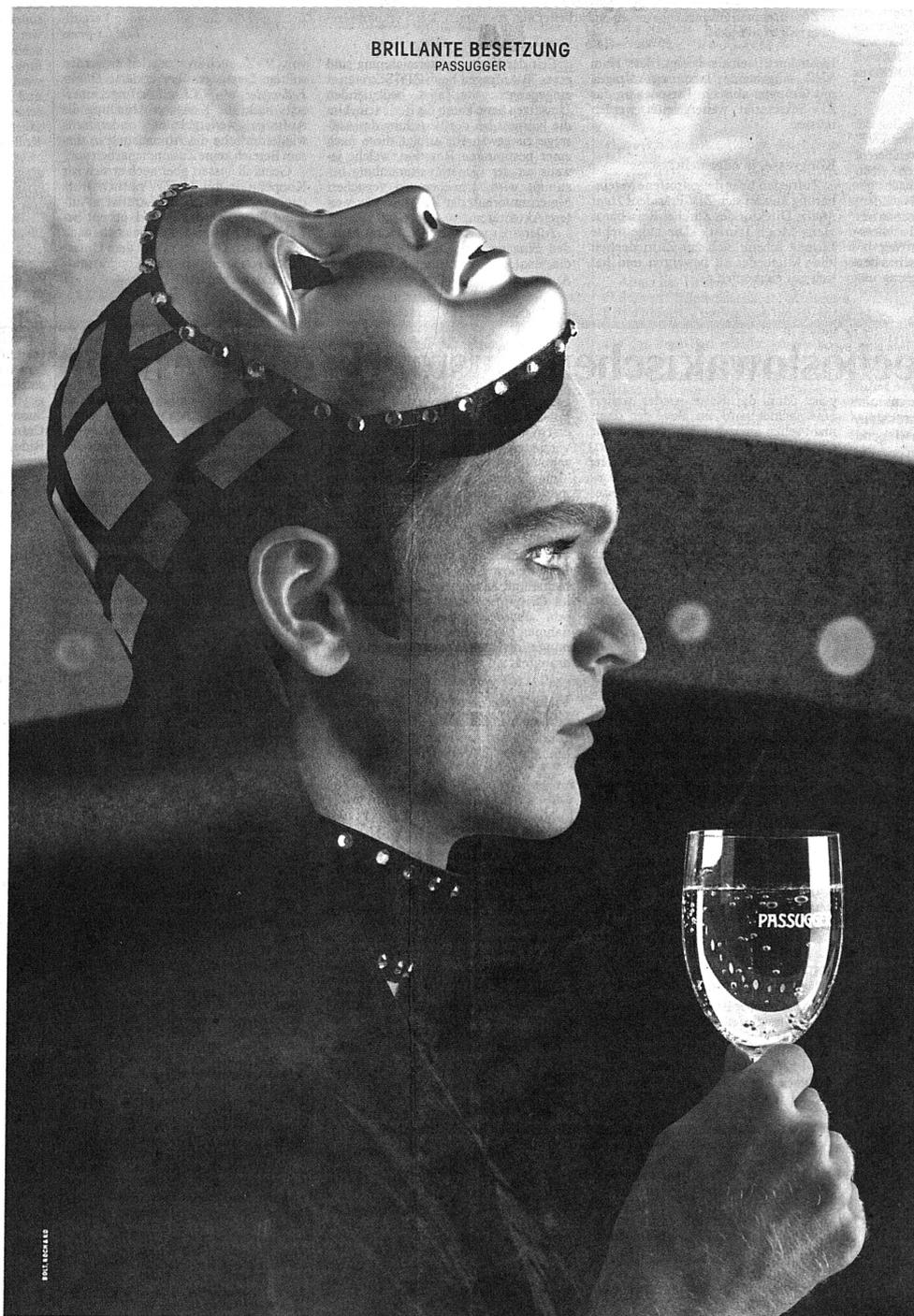
noch im letzten Jahr an die 600 000 Franken in die Gondelbahn investiert worden waren, war das Verdikt des Bundesamtes für Verkehr deutlich: Die Klemmen entsprachen nicht mehr den geforderten Sicherheitsansprüchen. Die Fertigung neuer Klemmen durch eine Spezialfirma hätte längere Zeit in Anspruch genommen und erneut rund 100 000 Franken verschlungen. Vor dem



Hintergrund, dass die Konzession der Gondelbahn 1996 ohnehin ausläuft und eine Verlängerung zusätzliche Investitionen bedingte, entschied man, die Bahn von Mörel auf Riederalp nach 23 Jahren abzubrechen. Aufgrund der Kapazitätsreserven der grossen Pendelbahn sollten auch nach dem Abbruch keine Transportengpässe entstehen. GER

BRILLANTE BESETZUNG

PASSUGGER



**SIEMENS
NIXDORF**

KOMPLETT.

Siemens Nixdorf bietet KOMPLETT-Lösungen für die vielfältigen Aufgabenbereiche von Hotellerie und Gastronomie – vom Empfang über das Restaurant und das Rechnungswesen bis zur technischen Steuerung.

Im Verbund untereinander lassen die modular aufgebauten Basis-Software-Lösungen FIDELIO (Hotel-Reservations- und Abrechnungssystem), ABACUS (Buchhaltung) sowie B. O. S. (Bankett Organisations System) keinerlei Wünsche offen.

Denn den Lösungen von Siemens Nixdorf sind – als Einplatzlösung auf dem PC oder im Verbund unter NOVELL – keine Grenzen gesetzt.

Als zuverlässiger Partner bietet Siemens Nixdorf umfassende Beratung und Betreuung: Die Software-Unterstützung ist vor Ort oder remote über Modem für Sie da, der Technische Kundendienst mit seinen vielen Servicestellen in der ganzen Schweiz ist immer in Ihrer Nähe.

Beim Wachsen Ihres Betriebes begleitet Sie Siemens Nixdorf Schritt für Schritt, bis zur Ausrüstung mit dem ISDN-System 8818, der digitalen Teilnehmervermittlungszentrale.

Sie möchten sich detailliert über unsere Lösungen informieren? Rufen Sie 01/816 8111. Die Spezialisten für Hotellerie und Gastronomie sind für Sie da.

Synergy at work



Siemens Nixdorf bietet Ihnen die gesamte Hardware-Palette – vom Tower mit 80486-Prozessor, 33 MHz, über den Desk-

Top bis zum Notebook. Alles mit der offenen Welt des MS-DOS und NOVELL für den Einsatz von Industrie-Standards.

Das Kassensystem POS 2000 kann ergänzt werden durch Küchendrucker, Geldrückgabeautomat, Kassenlade und Kundenanzeige.

Halle 113, Stand 314



**Duschehauben/Bonnets
de bain** Art. Nr. 5147-100

für Einmalgebrauch, Plastik transparent mit weissem Druck, Gummizug, Karton zu 100 Stück/en plastique transparent, jétables, carton de 100 pièces

Karton Fr. 19.50

Bestellen Sie noch heute!
Commandez encore aujourd'hui!

Telefon (041) 23 65 05
Fax (041) 23 65 04

Abegglen-Pfister AG Luzern

Garantiert

wirksame, wissenschaftliche
Schädlingsbekämpfung
seit 60 Jahren



Rentokil

in über 40 Ländern, weltweit

ZH	01 750 25 50	TI/GR	092 25 26 18
BS	061 301 77 11	SO	062 61 44 01
LS	021 617 77 67	BE	031 32 01 40
FR	037 23 27 23	VERSOIX	022 755 49 55



Der Schlüssel ZU Markenqualität

Der Weg vom einfachen Bedarfsartikel zum gewinnenden kosmetischen Präparat führt über hautfreundliche und natürliche Rohstoffe, über höhere Wirkstoffgehalte und zeitgemässe Duftkonzepte.

Mess- und spürbar bessere Gästekosmetik verbindet Markenqualität im Inhalt mit der Kreativität der hotelspezifischen Präsentation.



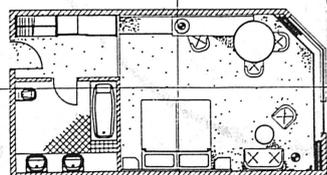
Charles Grivet

...soigner les détails.

CHARLES GRIVET COSMETICS
CH-8260 STEIN AM RHEIN
Tel. 054/41 13 24 Fax 054/41 11 03

Wir planen nicht nur für Sie auf modernsten Computern,

*sondern richten Ihr Hotel auch ganz
nach Ihren Wünschen ein.*



CAD

Alles aus einer Hand.

Hartmann AG

Ideen - Planung - Fertigung

W.HARTMANN AG

Hotel- und Restauranteinrichtungen
Innenarchitektur
9436 Balgach
Tel: 071/72 74 74
Fax: 071/72 73 48

COUPON

Kostenlose Information über Hotelzimmer

Hotel: _____
Zuständig: _____
Adresse: _____
PLZ/Ort: _____

Kochen vor dem Gast. MAGMA. Das Réchaud für die Erlebnisgastronomie. Perfekt im Design, stark in der Leistung, bescheiden im Verbrauch.



MLB Max Bertschinger AG
Allmendstrasse, CH 5612 Villmergen
Telefon 057 225333, Fax 057 229161

magma **bertschinger**

Abbildner:

3 Magma
Bitte anfordern aus: MLB Max Bertschinger AG, Villmergen

Zwei Finger genügen !..

einer für die Bestellung und einer für die Kontrolle des F&B,
Sie beide machen aus Handy'CIEL
das kompletteste integrierte System des modernen Gastgewerbes

Für jede Art von Gastwirtschaft, vom Fast Food, über das Familienrestaurant,
der Wein- oder Bierstube, bis zum Luxusrestaurant.

Handy'CIEL ist für SIE das BESTE !

HC Handy'CIEL



GARANTI' 3 ANS



*Offrez-vous
2 doigts de
bons sens !..*

- Un doigt de prise de commande
- Un doigt de contrôle F&B font de Handy'CIEL le système intégré le plus complet de la restauration moderne.

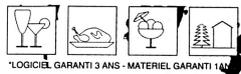
Quel que soit votre style de restauration, du fast food au restaurant de luxe, du restaurant familial à la grande brasserie, Handy'CIEL est fait pour VOUS

MicroCiel International

LAUSANNE
4 Av. de Provence - 1007
Tél. : 021.24.56.22
Fax. : 021.24.81.21

GRASSE
33 bd du Jeu de Ballon - 06130
Tél. : 93.36.57.92
Fax. : 93.36.00.62

PARIS
22 Av. de la Grande Armée - 75017
Tél. : 43.80.08.29
Fax. : 47.54.01.66



LOGICIEL GARANTI 3 ANS - MATERIEL GARANTI 1 AN

MicroCiel International
IGEHO HALL 113 STAND 355

**hotel +
touristik
revue**

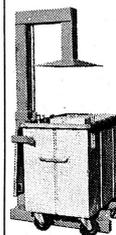


Planen Sie Ihren Besuch der IGEHO 91 mit der hotel + touristik revue zusammen!

In zwei Sondernummern berichtet die *hotel + touristik revue* über Neuheiten und Wissenswertes zur IGEHO 1991. Leser der *hotel + touristik revue* können ihren Messebesuch vorausplanen und in Basel zielstrebig ihre Arbeit erledigen. Die beiden Grossauflagen erscheinen am 14. und 21. November und werden an der Messe aufliegen und zusätzlich den Besuchern abgegeben. Für alle Aussteller sind diese beiden Ausgaben die ideale Plattform zur Platzierung ihrer Anzeigen. Für Detailinformationen steht Ihnen Herr Gregor Flühmann, Telefon (057) 44 40 40, gerne zur Verfügung.

PS: Nach der IGEHO blicken wir am 28. November in Bildern zurück.

Mit CONTENA-PRESS bis 50% weniger Abfuhrgebühren

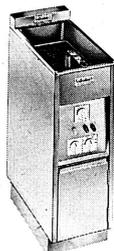


- Contena-Press elektrohydraulisch, 220-V-Anschluss

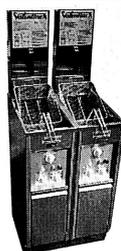
Unser Verkaufsprogramm:

- Kehrichtbehälter 120-800 l
- Presscontainer 10 m³
- Kehrichtzerkleinerer
- Dosenpressen
- Aktenvernichter
- Kehricht-Fahrzeuge.

Vorführung - Beratung - Verkauf - Service
CONTENA-Handels AG, 8952 Schlieren
Badenerstrasse 42 / Herrenwiese
Tel.: 01 - 730 04 34 Fax: 01 - 731 04 84



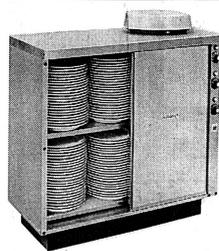
ND-368-DIALOG
30x60x85 cm
12 Lt.
8,25 kW Fr. 3070.-
10,6 kW Jet Fr. 3230.-



P-1+P-1/94-Dialog
2x8-8½ Lt., 50 cm breit
12 kW Fr. 4620.-
20 kW Fr. 5900.- Turbo

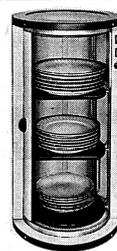


P-1/94-Dialog
8 Lt., 6 kW
Fr. 2310.-
Turbo-Dialog
10 kW, 8 Lt.
Fr. 2950.-



Tellerwärmeschrank
100 Teller 32 cm oder
150 Teller 27 cm
Standmodell
fahrbar
gleiche Preise
inox oder braun

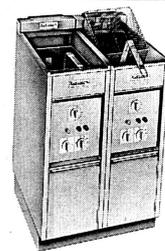
Fr. 2600.-
Fr. 2790.-



Tellerwärmer V-1/32
50-55 Teller
bis 32 cm
ab Fr. 1190.-
bis Fr. 1310.-



P-2/84-Dialog
2x7 Liter
12 kW
40 cm breit
Fr. 4330.-



ND-3368-Dialog
60x60x85 cm
16,5 kW Fr. 6140.-
21,2 kW Jet Fr. 6460.-

VALENTINE DEUTSCHE SCHWEIZ

seit 1952 bekannt für erste Qualität und Sofort-Kundendienst

H. + R. Bertschi, 8053 Zürich
Sillerwies 14

Tel. (01) 53 20 08/03 (Lager)
Fax (01) 382 04 16

IGEHO
Halle 300, Stand 741

Ein einziges Ziel: Puren Luxus bieten

Seit die italienische Hotelgesellschaft Ciga (Compagnia Italiana Grandi Alberghi) 1985 unter die Fittiche Aga Khans geriet, schmiedet sie grosse Erneuerungspläne auch ausserhalb Italiens. Die Ciga operiert in sechs Ländern. Sie hält 36 Betriebe mit rund 5600 Zimmern. Viel davon managt sie nicht nur, sondern besitzt sie auch.

ORNELLA GIOLA, ROM

Im Jahr 1906, während des Höhepunkts der Belle Epoque, wurde in Venedig die Compagnia Italiana Grandi Alberghi (Ciga) gegründet. Eine Hotelgruppe, deren Name heute noch als Synonym für Prestige stehen möchte. Von Anfang an war die Beherrschung einer exklusiven Kundschaft das Hauptziel von Ciga Hotels. Dabei wurde auf eine entsprechende Architektur sowie auf einen erstklassigen Service Wert gelegt.

Häuser wie Danielli

Langsam erweiterte sich der Wertbestand der Gesellschaft mit international bekannten Häusern wie dem Excelsior Lido, Gritti und Danielli in Venedig, dem Grand Hotel in Rom, dem Principe di Savoia in Mailand und dem Excelsior in Florenz.

Grundsätzlich stellt die Gruppe zurzeit zwei verschiedene Produktprogramme vor. Einerseits die Stadthotels, untereinander verschieden, aber mit gleicher Bedienung. Diese Betriebe befinden sich in historischen Gebäuden und stellen in vielen Fällen einen echten Bezugspunkt als Hotels zu den Städten dar, an denen sie sich befinden.

Andererseits betreibt die Ciga Resorts, Hotels an der Costa Smeralda (Cervo Tennis Club Hotel, Cala di Volpe, Pitrizza, Romazzino und Sporting) und das Lido in Venedig (Des Bains und Excelsior). Die Entwicklung dieser Resorts ist eng mit den wachsenden Investitionen der Gruppe im Flugverkehr zu sehen. Die Firma Fimpar, Mehrheitsaktionär von Ciga, besitzt Anteile an regionalen Alisarda und der spanischen Fluggesellschaft Meridiana.

Eigentum von Ciga

Dazu kommt der Immobilienbesitz. Im vergangenen November hat Fimpar



Eingangshalle des Palace-Hotels in Madrid. In der Ausstattung ein typisches Ciga Hotel. Wie allgemein in Italien lassen sich übrigens auch die Manager der Ciga Hotels nicht gerne ablichten. Bild zvg

Ciga 100 Prozent des Kapitals der Finanzgesellschaft Costa Smeralda S.p.A. gekauft. Diese besitzt Wohn- und Geschäftsimmobiliens sowie zirka 24 Quadratkilometer Grundstücke an der Costa Smeralda. Dort betreibt die Ciga bekanntlich Hotel-, Sport- und Geschäftstätigkeiten, die ihr einen Jahresumsatz von 80 Milliarden Lire (rund 95 Millionen Franken) bringen. Dies entspricht

einem Drittel ihres aktuellen Umsatzes in Italien. Ciga Hotels (36 Hotels in sechs europäischen Ländern mit insgesamt 5600 Zimmern) ist stolz darauf, dass sie als Hotelkette selbst Eignerin der meisten Betriebe ist, die sie managt. In Italien befinden sich alle Häuser im Eigentum von Ciga selbst, mit Ausnahme der Hotels Diana und Duca, beide in Mailand. Bei den Erwerbungen im Aus-

land hatte die Kette meist den Kauf der gesamten Immobilien oder zumindest eines Teils davon im Sinn. Wo dies nicht verwirklicht werden konnte (zum Beispiel, weil die Gebäude dem Staat gehörten), schloss Ciga langfristige Managementverträge ab. Das war in Spanien für das Hotel Alfonso III der Fall, dessen Betriebsführung 30 Jahre lang in den Händen von Ciga bleiben wird.

Die Wiederbelebung nach 1985

Nach einem Jahrzehnt, das durch ständige Führungswechsel gekennzeichnet war, da man sich nicht einigen konnte, wer die Mehrheit des Aktienkapitals übernehmen würde, erwarb Fimpar 50,17 Prozent der Aktiengesellschaft Ciga, an deren Spitze Aga Khan sitzt. Seit dieser Übernahme unternahm Ciga eine Reihe von Investitionen mit dem Ziel, ihre Häuser zu verbessern. Speziell einem Schönheitsfehler wollte man zu Leibe rücken: einer Schwäche im Preis/Leistungs-Verhältnis.

So wurden Investitionen für die Umstrukturierung der Hotels durchgeführt, und man trennte sich von Einheiten, deren Images nicht mit dem von Ciga übereinstimmten. Ein weiteres Ziel der Gruppe bestand darin, eine Diversifikation der Tätigkeiten und Erwerbsquellen zu verwirklichen. Seit 1985 begannen sich auch die Pläne für den Sprung ins Ausland zu konkretisieren. So erwarb man in Spanien das Hotel Alfonso XIII in Sevilla und das Hotel Maria Christina in San Sebastian. 1986 folgte dann die Übernahme von weiteren prestigeträchtigen Häusern in Österreich. Im Frühjahr 1988 landete Ciga in Paris, wo das Hotel Maurice in der Nähe der Tuilleries-Gärten erworben wurde. 1990 gab die Gesellschaft die Übernahme des Hotels Pulitzer in Amsterdam bekannt, und 1991 war das jüngste «new entry» das Hotel Grande-Bretagne in Athen, das sich mitten in der Stadt, auf dem Verfassungspalast, befindet.

Einige Zahlen

Der Geschäftsabschluss von Ciga S.p.A. für 1990 (1989) zeigt einen Reinertrag von 17 299 (15 931) Millionen Lire auf. Der konsolidierte Abschluss hebt einen Verlust von 33 387 (6511) Millionen Lire hervor. Dieser Verlust hat mehrere Gründe. Die Umstrukturierungsarbeiten der drei Mailänder Hotels (Palace, Principe di Savoia und Duca) haben

die Bettenkapazität halbiert. Infolgedessen haben sich logischerweise Umsatz und Ertrag auf dem Mailänder Platz verringert. Dazu addieren sich die zahlreichen Stornierungen infolge des Golfkriegs und einer Schwächung des Tourismus in Spanien, die aber schon vor der Golfkrise anfang.

Investition zur Wiederbelebung

Von 1985 bis 1990 führte Ciga interne Umstrukturierungsarbeiten mit einem Gesamtvolumen von über 260 Milliarden Lire durch. Darunter fielen Renovierungen der Gebäude, der Elektroinstallationen und der Hotelzimmer. Ende 1991, wenn die Arbeiten abgeschlossen sein werden, erhofft man sich eine 50prozentige Erneuerung der Gesellschaft. Die meisten Investitionen sind auf Mailand orientiert, da Ciga dort die eigenen Immobilien durch eine neue Gesetzesvorlage erwerben konnte. Die Hotelgruppe verfügt nun über 12 000 Quadratmeter mehr in den Hotels Palace und Principe di Savoia. Im Palace Hotel wurde das Gebäude um 4504 Quadratmeter aufgestockt, was einem Zuwachs von 34 Zimmern entspricht. Das Hotel Principe di Savoia wurde um 6757 Quadratmeter und 30 neue Zimmer erweitert.

Ciga

Nummer 89

Die in Mailand domizilierte Compagnia Italiana Grandi Alberghi figuriert in der von der USA-Zeitschrift «Hotels» herausgegebenen jährlichen Hitparade mit 34 Häusern und 5400 Zimmern als Nummer 89, gleich hinter Mövenpick Hotels International (Nummer 87). Um die Grösse von Ciga, die ja nicht gerade mit tipper Öffentlichkeitsarbeit von sich reden macht, da es die Geschäftspolitik so will, gleichert auf dem Platz hinter Ciga flüchtig Regent International Hotels mit Nummer 96, das heisst mit 12 Häusern, aber 4941 Zimmern.

Liert ist Ciga finanziell mit der Costa Smeralda in Sardinien und der regionalen Fluggesellschaft Meridiana (hervorgegangen aus der alten Alisarda).

Interview Claudio Miorelli

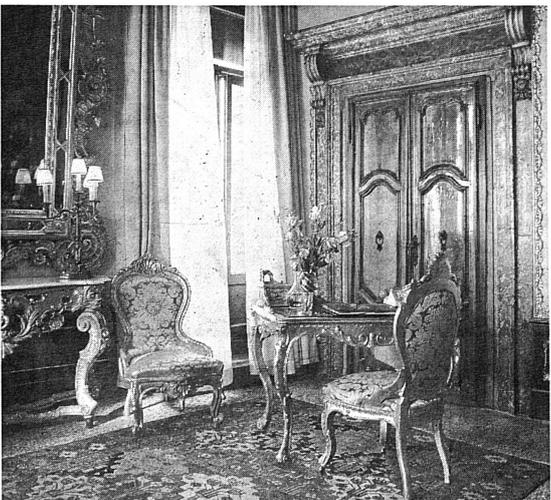
Investieren in stilvolle Luxus-Hotels

Claudio Miorelli, Direktor der Ausbeziehungen und intern auch für das Marketing der Hotelgruppe Compagnia Italiana Grandi Alberghi (Ciga), möchte in absehbarer Zeit auch in der Schweiz ein Luxus-Hotel eröffnen.

ORNELLA GIOLA, ROM

Momentan konzentriert sich die Expansion der Compagnia Italiana Grandi Alberghi (Ciga) hauptsächlich aufs Ausland. Gibt es auch Expansionspläne für die Schweiz?

In Italien ist die Anwesenheit der Gruppe bereits hinlänglich entwickelt. Wir besitzen Kapazitäten an den bedeutendsten Standorten des Landes, auch wenn wir zurzeit keine Betten in Bologna, Turin oder Verona haben. Unsere Ausbreitung wird deshalb vorwiegend auf europäischer Ebene stattfinden. Unter den Staaten, die uns am meisten interessieren, stehen Grossbritannien, Deutschland, Belgien, Schweiz und das gesamte osteuropäische Gebiet an vorderster Stelle. Die Art und Weise, wie Ciga ihre Erwerbungen zustande bringt, ist dennoch etwas Besonderes. Obwohl wir unsere Expansionsabsichten nicht verleugnen, ist die Anwesenheit in einem bestimmten Gebiet nicht in dem Masse erstrebenswert, dass die Gruppe dafür jeden Preis zahlt und alle ihre Kräfte ins Spiel wirft. Unsere Auswahl ist ausserdem nicht einfach, weil wir uns Hotels aussuchen, die ein bestimmtes Mass an Normen und Prestige erreichen sollen. Und das ist nicht jederzeit und überall vorhanden. Wir haben Interesse, ein Haus in der Schweiz aufzubauen, mir ist es aber unmöglich zu sagen, ob dieser Erwerb in Zürich, Lausanne oder Genf sein wird.



Ein bisschen üppige Pracht erleben wie die Dogen – jederzeit möglich im Hotel Danielli in Venedig. Bild zvg

Ciga besitzt drei Hotels durch Franchising; wie gliedern sich diese in das gesamte Unternehmenskonzept der Hotelgruppe ein?

Das sind Handelsabkommen, die von den vorherigen Eigentümern abgeschlossen wurden. Sie beziehen sich auf das Grand Bay Hotel in Miami (USA), das Palace Hotel in Tokio und auf das Royal Monceau in Paris. Diese Verträge sollen nach ihrem Fristenablauf verlängert werden, weil die Firmenlei-

tung der Meinung ist, dass das Franchising für Hotels, die mit fünf Sternen klassifiziert werden, nicht geeignet ist.

In welchem Verhältnis steht Ciga zu dem Verteilungsnetz der Reisebüros?

75 Prozent der Kundschaft von Ciga Hotels besteht aus Einzelreisenden, die, insbesondere im Ausland, die Reisebüros für ihre Buchungen benutzen. Unser Verhältnis mit den Touroperatoren ist dagegen von weniger grosser Bedeutung.

Trotzdem arbeiten wir zusammen, wie zum Beispiel in der Schweiz mit Hotelplan, Kuoni und Danzas.

Welche Rolle spielt für Ciga der mit Meeting, Convention und Incentive verknüpfte Verkehr?

In unserem Fall ist es sehr schwierig, allgemeine Daten zu nennen. Insbesondere in Italien ist ein grosser Teil des Verkehrs von den Standorten selbst bestimmt. In Mailand zum Beispiel pendelt die Quote des geschäftlichen Verkehrs in unseren drei Hotels ungefähr bei 80 Prozent und in Venedig bei 30 Prozent, während sie bei den Hotels der Costa Smeralda insbesondere im Frühjahr und Herbst auf einem zufriedenstellenden Niveau liegen.

Welche Auswirkungen wird die Übernahme der Finanzierungsgesellschaft Costa Smeralda auf Ciga Hotels haben?

Die Gruppe wird über eine höhere Liquidität verfügen, die für passende Investitionen und Erwerbungen unerlässlich ist und uns erlaubt, der Herausforderung von Europa '93 vertrauensvoll ins Auge zu blicken.

Ihre Fluggesellschaft Alisarda hat den Namen Meridiana mit ehrgeizigen Ausbreitungsplänen übernommen. Was wird das für Auswirkungen auf diese Unternehmen haben?

Ohne Zweifel wird sie den bereits existierenden Service zwischen Nord- und Südeuropa verbessern. Die Anlegestelle von Florenz wird insbesondere mit verschiedenen europäischen Städten verbunden sein, unter welchen auch Zürich dabei ist. Zürich wird mit einem BA-146 erreicht, einem Jet für 79 Passagiere. Ein Teil davon in Business class (bei uns als Electa class bezeichnet). Ciga wird für das Catering an Bord zuständig sein.

Inwieweit sind Sie zurzeit beschäftigt, Marktanteile in Europa zu gewinnen?

Wir haben eine Reihe von Programmen ausgearbeitet, einige davon werden noch genauer bestimmt. Wir denken zum Beispiel daran, eine verbesserte und leistungsfähigere «Corporate card» an unsere europäische Kundschaft zu verteilen. Ausserdem gibt es besondere Packages, alles inklusive, zur Übernachtung für zwei oder mehrere Nächte, die bei allen unseren Hotels gültig sind. Sie heissen Welcome programs und sind bei den Reisebüros erhältlich. In bezug auf den Kongressbereich verfügen wir über die Formel «5-Sterne Meeting» mit Preisangaben für alle Jahreszeiten, einschliesslich der Übernachtung, Gala-Diner, Coffee break, usw.

REKLAME

SPEISEKARTEN

CARTES CLASSIQUES™

HYPRO®
Hypro AG, 6023 Rothenburg
Tel 041 / 53 81 33

Die neue Art, Gäste zu verwöhnen:



Mit der Spitzenmarke für zartes Geflügel.

Kein Gast schätzt Qualitäts-Geflügel. Deshalb gibt es eine Orientierungshilfe auf der Suche nach saftigem Geflügel: das Prodega-Gütezeichen.

Mit unserer Etikette zeichnen wir nur frisches Schweizer Geflügel aus, das täglich von absoluten Spezialisten in unserem Auftrag für Sie zubereitet wird: als frischer Leckerbissen wie Brust, Schenkel, Flügel und Poulet, nature oder mariniert. Oder als tiefgekühlte Spezialität, nature oder paniert. Zu Preisen, die den Appetit Ihrer Gäste zusätzlich beflügeln.

Prodega-Vorteile gibt es noch mehr, sogar en gros: viele Aktionen, frische Ideen, riesiges Angebot an Food- und Non-food-Artikeln.

Übrigens: Klar, dass Sie besser fahren, wenn Sie Ihre Frischprodukte eigenhändig auswählen und abholen, als wenn sie unbesehen abgeliefert werden. Ihre Gäste werden Ihren Einsatz schätzen. Und schon bald wieder bei Ihnen essen.

prodega
CASH+CARRY

Prodega CC-Märkte in Basel, Biel, Chur, Dübendorf, Emmenbrücke, Heimberg, Moosseedorf, Neuendorf, Pratteln und neu: Rotkreuz.

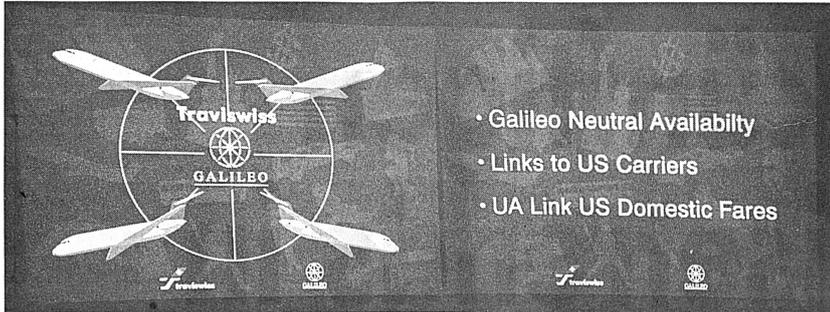
Traviswiss am TTW

Galileo-Fenster mit Blick auf Montreux

Mit etwa gleich grossem Aufwand wie 1990 wird sich Traviswiss am diesjährigen TTW präsentieren. 30 Spezialisten werden das Schwergewicht vor allem auf die Neuheiten, wie etwa das «Galileo Window», das «Guided Booking» bei der Opal-Auftragsbearbeitung oder die Verbesserungen bei Travitel verweisen. Nach den guten Erfahrungen an der Traviswiss-Tagung werden auch in Montreux einige Fremdanbieter ihre Produkte am Swissair-Stand zeigen.

MICHAEL HUTSCHNEKER

«Traviswiss, ein umfassendes und komplettes Reisebüro-System». Mit diesem, weder überraschenden noch in der Aussage umwerfenden «Auf- oder Aushängern» wird die Swissair am diesjährigen TTW ihr Reservationssystem präsentieren. Entgegen früher geäusserten Absichten, nun in Montreux eine Spur kleiner zu treten – dies angesichts der Traviswiss-Tagung Ende Juni dieses Jahres –, wird sich der Aufwand im gleichen Rahmen wie 1990 bewegen. Rund 20 Computer-Terminals und 30 Galileo- und Traviswiss-Spezialisten stehen am 130 Quadratmeter grossen Stand in der Halle 1 bereit. «Neue Produkte und das Integrieren der Schulung haben dazu geführt, dass wir trotzdem diesen beach-



Traviswiss öffnet am TTW in Montreux erstmals das «Galileo Window».

Bild Alexander P. Künzle

lichen Aufwand betreiben werden», erläutert Kurt Aeberli die Pläne. Der Galileo-Marketing-Mann schreitet denn auch sogleich zur Auflistung eben dieser Novitäten.

Galileo, Opal, Travitel

● In der Traviswiss-Produktepalette wird in Montreux erstmals das «Galileo Window» geöffnet. Über dieses Fenster können nun unter anderem Reservationen in weltweit mehr als 21 000 Hotels («Room-Master») und bei rund 40 Autovermietern («Car-Master») vorgenommen werden. Teilweise deckt es sich

mit dem «Apollo Window», bietet zusätzlich jedoch die Sitzwahlmöglichkeit bei heute sieben Fluggesellschaften (Swissair, Aer Lingus, Alitalia, Austrian, British, KLM, Sabena). Ab etwa Mitte 1992 soll ein automatischer Datentransfer von Galileo ins System Traviswiss möglich sein. Die Anschlussgebühr an dieses Fenster beträgt monatlich 20 Franken pro Arbeitsstation oder maximal 200 Franken pro Reisebüro.

● Ein weiterer wichtiger Aspekt am TTW wird Opal, die Traviswiss-Auftragsbearbeitung mit der Überleitung

der Daten ins Abacus-Rechnungswesen, sein. «Guided Booking» heisst hier die neu geschaffene Funktion. Sie bietet die Möglichkeit, Kunden- und Reisedaten dem Reservationssystem zu übergeben und automatisch ein PNR erstellen zu lassen.

● Noch mehr Erleichterungen versprechen die Travitel-Neuerungen, welche in Montreux präsentiert werden. Reto Wäger, Marketing Traviswiss, zum «kleinen Bruder»: «Die Anwendung von Travitel ist jetzt noch einfacher, und die Übermittlungsgeschwindigkeit konnte auf das Pars-Tempo erhöht werden.»

● Im Bereich Versicherungen konnte Traviswiss mit Elvia und der Europäischen einen Vertrag unterzeichnen. Die Testphase läuft seit dieser Woche, und ab Dezember soll die Pilotphase in Betrieb genommen werden. Dieser Ablauf wird deshalb am TTW kaum schon gezeigt werden können.

Hundert Franken pro Unterschrift

Im weiteren wurde bekannt, dass die Einführung des ATB-Systems (Automated Ticket & Boarding Pass mit Ticket Printer) ab etwa Mitte 1992 bei den Reisebüros installiert werden kann. Heute schon werden monatlich etwa 30 000 ATB-Tickets ausgestellt. Nach den guten Erfahrungen an der Traviswiss-Tagung werden auch am TTW Fremdanbieter wie die Reisebüros Rolf Meier, Walter Huber und die Sofair, aber auch die Schweizerische Reise-Fachschule Aarau (SRF) und die eigene Schulung am Swissair-Stand vertreten sein.

Und abschliessend sei noch das Zückerchen zu den erwähnten Neuheiten bekanntgegeben: Traviswiss-Benützer, welche am TTW das «Galileo Window» bestellen, sparen sich die Zuschaltgebühr von hundert Franken. Etwa gleich hoch ist die Ersparnis für diejenigen, welche sich in Montreux als neue Travitel-Kunden anmelden. Bis Ende Jahr wird ihnen nämlich die Monatsgebühr erlassen. □

SwissTas am TTW

Piloten fliegen auf das System

Die Vorbereitungen des Reisebüro-Automationsystems SwissTas, ein Produkt der Travac-Tochter Trimas AG, schreiten gemäss Fahrplan voran. Ab Anfang 1992 wird der definitive Release 2.0 zugeschaltet. Zurzeit läuft ein Pilotversuch bei sieben Zuschalteten Reisebüros. Die Benützer geraten ob des Systems geradezu ins Schwärmen. SwissTas kann am TTW auf Herz und Nieren geprüft werden.

MICHAEL HUTSCHNEKER

«Wir versuchen, im Bereich Automation einen Schritt voraus zu sein.» Diese Devise und gleichzeitige Herausforderung haben sich die Computer-Freaks der Trimas AG, einer EDV-Tochter der Travac Holding, auf den Hut geschrieben. In der Überzeugung, eingangs erwähntes Versprechen auch halten zu können, laufen die Vorbereitungen für den TTW derzeit auf Hochtouren. In Montreux wird die Trimas ihr Reisebüro-Automationsystem SwissTas, welches von der hotel + touristik revue schon ausführlich vorgestellt wurde, präsentieren.

Wie Trimas-Boss Ivo Vögeli vergangene Woche zufrieden bekanntgab, kann der im Januar dieses Jahres vorgelegte Fahrplan eingehalten werden. Mit dem integrierten Airline-Interface, zum heutigen Zeitpunkt mit Sabre soll das Produkt am TTW definitiv auf den Markt gebracht werden. Bereits an der Bifa, so Vögeli, hat «sein Baby» die Feuertaufe in der Öffentlichkeit erfolgreich bestanden, und das Interesse soll mehr als nur gross gewesen sein. Zum Stand per Anfang Oktober betont Vögeli: «Jetzt ist SwissTas ein Schweizer Produkt und in der Zwischenzeit konnte auch ein Abkommen mit Sabre erreicht werden.»

Seit kurzer Zeit sind insgesamt sieben Reisebüros, davon zwei interne Unternehmen, an einem SwissTas-Pilotbetrieb beteiligt. Unentgeltlich und während einer durchschnittlichen Dauer von drei Monaten wird der Beta-Release getestet und die Pilotierung programm-gemäss per Ende Jahr abgeschlossen. Die in dieser Zeit gesammelten Erfahrungen werden für die definitive Version 2.0 vollumfänglich berücksichtigt. Sie umfasst unter anderem ein schweizerisches Modul für den Zahlungsverkehr

(ESR/ESR+ /BESR/BESR+), ein Interface zur Abacus-Finanzbuchhaltung, ein Modul zur Ausstellung von Versicherungspolice sowie die Mehrsprachigkeit für alle Kundendokumente. Im weiteren beinhaltet das Release 2.0 ein Interface zum Swissair-System sowie ein solches zur Fax-Benutzung.

Noch rechtzeitig vor dem TTW wurden Vertreter von Agenten, die sich spontan bereit erklärten, ihren Betrieb als Versuchsbüro einzusetzen, als «Werbe-piloten» für SwissTas vor den Karren gespannt. Völlig unangefangenen hielt ein jeder der drei eine Laudatio auf das «beste aller Systeme». Nahezu euphorisch beispielsweise die Äusserungen von André Frossard, der es an Sympathie-kundengruppen für SwissTas nicht mangeln liess und von einem absoluten Hit für Klein- und Mittelbetriebe sprach. Unter zahlreichen anderen Highlights wurde auch der geringe Lernaufwand hervorgehoben. Selbst Travac-Boss Urs Frey habe das System nach nur einem halben Tag Schlugung bereits im Griff, und dies, so Vögeli, heisse ja schliesslich etwas...

Natürlich wurde die Werbetrommel auch beim Faktum Kosten heftig geführt.

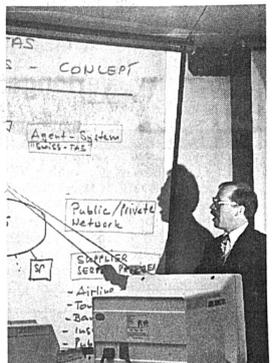
Eine Basislizenz inklusive einer Arbeitsstation beträgt 480 Franken pro Monat, jede weitere Arbeitsstation zusätzliche 180 Franken. Wengleich auch betont wurde, ein Preisvergleich mit Traviswiss sei sehr schwierig, aufgezeigt wurde ein solcher dann doch. Bei einem Reisebüro mit fünf Stationen belaufen sich, gemäss Trimas, die monatlichen Kosten bei Traviswiss zwischen 4500 und 5000 Franken, beim hausgebackenen SwissTas sei mit 2700 bis 3700 Franken auszukommen.

Mit einer Flut von Vertragspartnern will aber vermutlich auch Vögeli zurzeit nicht gerechnet haben, denn: «Im Moment wären wir in der Lage, zirka 30 Reisebüros pro Jahr anzuschliessen.»

SwissTas-Pilotbetriebe

- Frossard Reisen, Basel
- Kuoni, Zürich
- Positiv Reisen, Kloten
- Wörmli Reisen, Zürich
- Top Travel, Wien
- Travac Österreich, Wien
- Vista Reisen, Zürich

HU



Ivo Vögeli stellt SwissTas anhand von Schemen dar. Bild A. P. Künzle

Anlässlich des TTW demonstriert Trimas das System in seiner ganzen Funktionsbreite und wird Broschüren und Preislisten auflegen. □

Malediven

Erfolg für Manta

Seit rund einem Jahr gibt's auf den Malediven Helikoptertransfers und -rundflüge für Touristen. Da das Ökosystem des Inselreichs, das in der Reisebranche als eines der letzten Paradiese gilt, ohnehin fragil und bereits stark angeschlagen ist, hat Hans Stadmann, Inhaber des Reisebüros Manta-Reisen AG, diesen Helfflügen den Kampf angesagt, vor allem, weil für Transfers teilweise auf Inseln gelandet werde, die von Einheimischen bewohnt sind, um dann per Boot auf die Hotelinseln gebracht zu werden. Am Asia Pacific Workshop von Mitte September in Regensburg hat er rund 500 Unterschriften gesammelt und kann jetzt bereits einen ersten Erfolg verbuchen. Wie er mitteilt, werden Airtour, Esco, Hotelplan, Imholz, Kuoni und natürlich Manta-Reisen als Pilotiert mit dem Zeichen eines sanften Tourismus mit der Herausgabe ihrer Kataloge 1992 auf das Angebot von Helikoptertransfers auf den Malediven verzichten. SJ

Ferienmesse St. Gallen

Vorbereitungen laufen rund

Die Vorbereitungen für die 3. Ferienmesse St. Gallen, welche vom 14. bis 16. Februar 1992 in den Hallen der Olma Messen St. Gallen stattfindet, schreiten planmässig voran.

Bis Ende September haben sich 120 Aussteller definitiv angemeldet. Weitere Beteiligungen sind bereits zugesagt. Davon nehmen 19 Länder (Aontes-Mitglieder) teil. Gegenüber dem Vorjahr, als zum gleichen Zeitpunkt 100 feste Zusagen vorlagen, entspricht dies einer Zunahme von rund 20 Prozent.

Mit dem 3. St. Galler Touristikertag, welcher am Donnerstag, dem 13. Februar 1992 stattfinden wird, verfügt die Ferienmesse St. Gallen zusätzlich über ein ergänzendes, praxisnahes Weiterbildungseminar für Touristik-

fachleute. Der St. Galler Touristikertag wird in Zusammenarbeit mit dem Institut für Fremdenverkehr und Verkehrswirtschaft an der Hochschule St. Gallen durchgeführt und richtet sich an Inhaber und höhere Kader von Reisebüros, Reiseveranstaltern und Hotels, Geschäftsführer und Direktoren von Verkehrsvereinen, Verkehrsverbänden, Traasportunternehmungen, Airlines und Ländervertretungen. Das Thema lautet: «Tourismus-Marketing: Neue Instrumente in Verkauf und Distribution». Kosten 350 Franken/250 Franken für Aussteller, inklusive Dauerkarte Ferienmesse St. Gallen, Tagungsunterlagen, Mittagessen, Pausengetränke und Parking.

Die Ausschreibung zur Teilnahme am St. Galler Touristikertag erfolgt Ende Oktober mit einem Spezialpropekt. pd

Northwest/Midway

Konsolidierung

Nach etlichen Fehlversuchen scheint Northwest Airlines diesmal eine grössere Akquisition gelungen zu sein: Das Konkursgericht, welches die unter dem Glaubigerschutz (Chapter Eleven) fliegende Midway Airlines überwacht, akzeptierte den Verkauf des Chicago-Carriers für 174,7 Millionen Dollar.

Während der achtziger Jahre entwickelte sich auch Midway zu ungeahnter Blüte. Nachdem sich der Carrier in Chicago etabliert hatte, kaufte man Eastern Airlines liquidierte Vermögensteile am Philadelphia-Airport. Diese Akquisition war der Anfang vom Ende: Es folgte eine landesweite Krise der Airlines-Industrie, überdies machte Philadelphia's Lokalmatador USAir dem Neuan-kömmlich mit einer vernichtenden Discountpolitik das Leben schwer.

Dank der jüngsten Anschaffung vergrössert Northwest Airlines den Domestik-Verkehr um 15 Prozent und erhält eine starke Basis in Chicago. CC

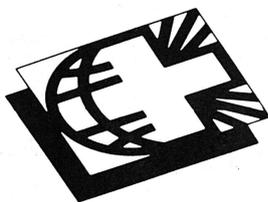
Swissair

MD-11-Agentenflüge

Nach Meinung der Swissair sollten die Reiseprofis ihren neuen Stern am Himmel, das Flaggschiff der Flotte, die MD-11, persönlich kennenlernen. Offenbar konnten die Meinungsverschiedenheiten mit einem Teil des Personals beseitigt werden (Swissair-Angestellte wollten nicht einsehen, weshalb Reisebüro-personal zu billigeren Flügen kommt als sie selbst), so dass dem Spezialangebot nichts mehr im Wege steht. Vom 1. November bis 15. Dezember 1991 und vom 15. Januar bis 31. März 1992 offeriert der National Carrier den Verkaufsgestellten von Iata-Reisebüros einen MD-11-Flug in alle Welt zwischen 350 und 650 Franken, je nach Destination. Um die MD-11 gründlich kennenzulernen, schliesst das Angebot einen Weg in der Business Class ein. Ebenfalls zu Spezialpreisen können dazu in den Swisslets Zimmer reserviert werden, und für Delhi lässt sich sogar ein zusätzliches Arrangement für sieben Tage buchen. HU

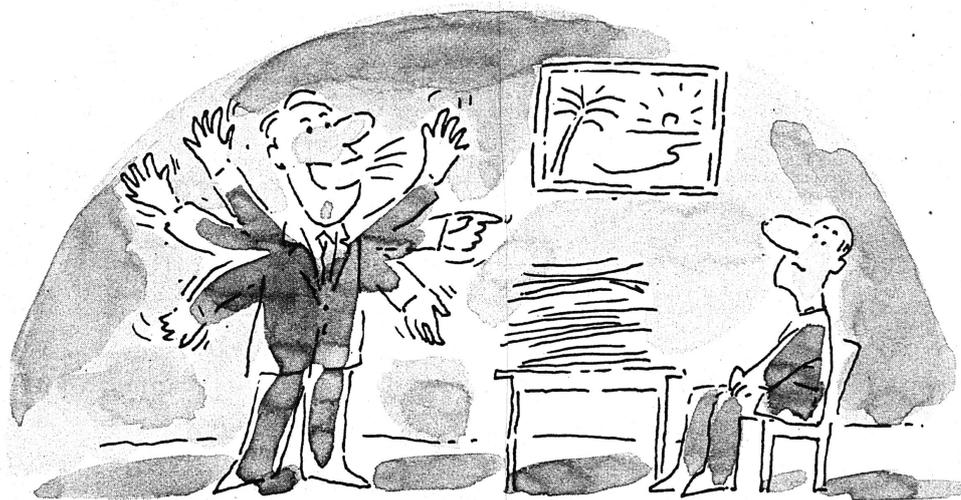
Wo können Sie die zukünftigen Reisetrends in Erfahrung bringen?

TTW Montreux



29. bis 31. Oktober

Verlangen Sie die Besucherunterlagen per Fax 021-23 04 00 oder Telefon 021-312 77 55.



**MIT DEN VIELEN ISRAEL-STÄRKEN VON KUONI
KÖNNEN SIE SICH VIELE GESTEN SPAREN:**

Balair-Nonstop-Flüge jeden Sonntag nach Uvda/ Eilat; erweitertes Hotelangebot im Sonnen- und Taucherparadies Eilat (Appart-Hotel Sonesta Suiten); Kuoni-Betreuung in Eilat und lokale Reiseleitung am Toten Meer; Wüsten-Apéro als VIP-Leistung eines Pauschalarrangements Eilat; exklusive, geführte «Heiligland»-

Rundreise mit allen Höhepunkten dieses geschichtsträchtigen Landes; gleiche Route mit Fly Drive Sleep; am Toten Meer bewährtes Hotelangebot für Kur- und Schönheitsferien. Ab Tel Aviv neues Programm «Israel individuell» auf Basis Fly Drive Sleep und Moriah Hotels oder mit Limousinen-Service mit Reiseleiter-Fahrer.



EINE WELT FÜR SICH.

Travac Austria

Erfolgreicher Einstieg in Österreich

Über einen guten Start auf dem österreichischen Reisemarkt freut sich Werner Bernkopf, Geschäftsführer der seit 5. Juni 1991 tätigen Österreich-Tochter Travac Touristik GmbH, Wien. Man will sich hier als «einzigster USA-Spezialist» profilieren. Offensive Strategien, wie der von der Schweiz her bekannte «Travac Spion», sollen die Bekanntheit des Newcomers rasch nach oben bringen.

HERIBERT PURTSCHER, WIEN

«Es ist uns gelungen, unser Produkt in relativ kurzer Zeit zu platzieren und bereits einen guten Bekanntheitsgrad zu erreichen», gibt sich Werner Bernkopf im Gespräch mit der *hotel + touristik revue* selbstbewusst. Mit 900 Passagieren und einem Umsatz von acht Millionen Schilling (eine Million Franken) wurde das angepeilte Ziel (1000 Passagiere, 9,4 Millionen ÖS Umsatz) im ersten Rumpf-Geschäftsjahr nur knapp verfehlt.

Charterflüge auf Risiko

Der seit August produzierte erste eigene USA-Katalog liegt bereits in 990 Büros in ganz Österreich auf. Neben den täglichen Linienflügen ab allen österreichischen Flughäfen (und München) bietet Travac Austria ab 11. November erstmals auch Charterflüge mit Lauda Air nach Miami. Man fliegt dabei auf Risiko. «Wenn das Flugzeug nicht voll wird, tragen wir das Risiko.»

Vorerst konzentriert sich Travac Touristik Wien allein auf den Verkauf von Reisen nach den USA. Der Amerika-Anteil am Angebot liegt bei 98 Prozent. «Wir sehen uns als einzigen echten USA-

Spezialisten, wir wollen uns da profilieren», meint der 35jährige Touristikmanager, der zuvor sieben Jahre bei Kuoni Österreich, davon die beiden letzten im Bereich Fernreisen, tätig war.

Den Durchschnittsumsatz von 8700 Schilling (knapp 1100 Franken) sieht der Wahl-Salzburger Bernkopf als Indiz für den immer härter werdenden Konkurrenzkampf der Airlines über dem Nordatlantik. Andererseits aber auch als Beweis für die günstige Kalkulation des Angebots. «Vom zentralen Hoteleinkauf durch unsere Muttergesellschaft profitieren wir durch günstige Preise», weiss Bernkopf.

Baukasten für Individualtouristen

Travac Österreich offeriert im USA-Katalog rund 180 Hotels von der Mittelbis zur Luxusklasse. Zum Angebot gehören ausserdem Ranch-Ferien, Motorhomes und Mietwagen aller Art. Alle Reisen sind nach dem Baukastenprinzip aufgebaut und vor allem auf Individualtouristen zugeschnitten.

Trotz den engen Bindungen zur Schweizer Mutter «legen wir die Marketingziele selbst fest», meint Bernkopf auf eine diesbezügliche Frage selbstsicher. «Wir wissen, wie man den österreichischen Markt behandelt.»

Durch die Aufhebung der Visapflicht für österreichische USA-Reisende hat sich nach Meinung Bernkopfs kurzfristig nicht viel geändert. Auf längere Sicht sieht er darin jedoch einen positiven Impuls für das seit Jahren kontinuierlich wachsende Interesse der Österreicher für USA-Reisen.

Das Verhältnis zu seinem früheren Dienstgeber sieht der Ex-Kuoni-Mann neutral. «Vom Produkt her sind wir natürlich Konkurrenten.»

Der Vertrieb erfolgt ausschliesslich über konzessionierte Reisebüros in ganz

Österreich mit einer Basisprovision von zehn Prozent. Ein anderer Vertriebsweg wird ausgeschlossen, unterstreicht Bernkopf, der mit seinem Vier-Mann-Team in einem stilvollen Büro am Stephansplatz, gleichsam im Schatten des Stephansdomes, des bekannten Wiener Wahrzeichens, residiert.

Um die Stellung am rot-weiss-roten Markt zu festigen, werden von Bernkopf verschiedene Aktionen, wie Info-Reisen für Agenten oder die Teilnahme an Visit-USA-Seminaren, eingeleitet. Der in der Schweiz bekannte «Travac Spion» wird ab Mitte Januar nächsten Jahres auch in den österreichischen Büros auftauchen: Ein von Travac ausgesandter Student fragt gezielt nach Amerika-Reisen. Bekommt er den Travac-Katalog vorgelegt, gibt es eine Belohnung für das jeweilige Büro.

Den nach dem Rabattsystem aufgebauten «Travel-Promotion-Point-Wettbewerb» möchte Bernkopf bei rechtlicher Unbedenklichkeit ebenfalls gerne einführen. «Das müssen wir allerdings noch prüfen lassen, weil wir in Österreich doch eine andere Rechtslage haben als in der Schweiz.»

Ungarn sind «Amerika-narrisch»

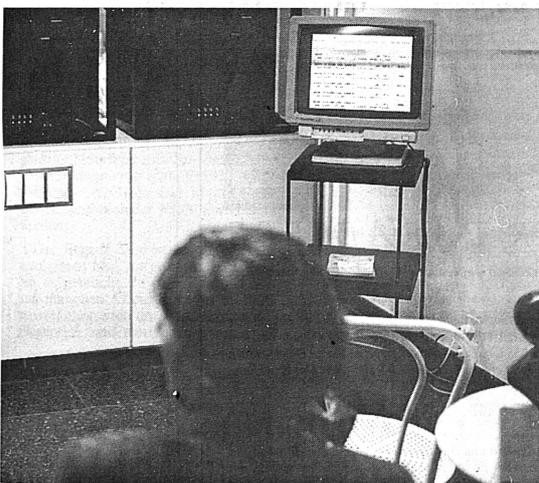
Erste Schritte unternimmt der Veranstalter in Richtung Osteuropa. Speziell das Nachbarland Ungarn (Bernkopf: «Die Ungarn sind echt Amerika-narrisch») erweist sich als potentiell interessanter Markt. Es liegen bereits erstaunlich viele Anfragen vor.

Das Travac-Programm wird in Ungarn über etablierte Reisebüros vertrieben, der Markt zusätzlich über ungarischsprachige Rundschreiben bearbeitet. An eine eigene Niederlassung in Ungarn oder gar in der CSFR denkt Bernkopf derzeit allerdings nicht. □



Die Österreicher lieben offensichtlich nicht nur New York, sondern ganz Amerika. Travac Austria erfreut sich jedenfalls eines guten Erfolges. Bild Anita Kummer

L'tur



Rund 1000 Angebote pro Tag flimmern im L'tur-Reisebüro über den Bildschirm. Bild A. P. Künzle

Last Minute an der Langstrasse

«Viel Bräune für wenig Kohlen», verspricht auf rosarotem Papier nun L'tur auch in Zürich. Hier nochmals die Formel: Angebote telefonisch anhören oder an der Langstrasse im Flimmerkasten anschauen, am Schalter bar zahlen und abfliegen.

L'tur ist eine Komposition aus Computertechnologie und Buchungsphilosophie», philosophierte L'tur-Boss Karlheinz Kögel letzte Woche bei der Eröffnung des jüngsten Büros an der Langstrasse in Zürich. Helmut Orner, ex-Ferienstern, schaut dort zum Rechten. Kögel betonte, übers Veranstaltergeschäft ins Reisebusiness gekommen zu sein. Mit Medico Flugreisen habe man das Handwerk gelernt, und jetzt wisse man, wie Plätze verkauft werden können, ohne den Touroperators ihr angestammtes Geschäft zu vermasseln.

L'tur begann 1987 in Deutschland, zählte 1990 wohl rund 70 000 und schätzte 1991 auf etwa 90 000 Passagiere,

mit einer Reklamationsquote von 0,0 Prozent. Zehn Prozent der Passagiere sind Schweizer. Die Erfolgsformel: Nichts anbieten, das irgendwo in einem Katalog auch buchbar ist. Den Hoteleinkauf macht L'tur alleine, und der Flug wird von überall her zusammengekauft. Damit ist ein neues Produkt kreiert, das es frühestens zwei Wochen vor Abflug zu haben gibt. Denn: Immer mehr Destinationsrepeater, so Kögel, kaufen nur noch den Flug allein.

L'tur bewege Leute vor allem ausserhalb der üblichen Zeiten. Obschon diesen Sommer allgemein in Griechenland und der Türkei wenig lief, flog L'tur massenhaft Leute dorthin. «Über den Preis lässt sich eben manches gegen den Trend steuern», meint Kögel. L'tur hat Kundenforschungen gemacht und herausgefunden, dass in erster Linie der Zwischenurlaubstyp an seinen Schaltern bucht, und in zweiter Linie der Destinationsbudgettyp, dessen Zielwahl in Funktion seines Portemonnaies erfolgt.

APK

Reisebüroverband SRV

Verlust in Grenzen

«Für das ablaufende Jahr dürfte dem Verband ein Verlust von 6000 bis 8000 Franken erwachsen», schätzt Peter Eberschwiler, Präsident des Schweizerischen Reisebüroverbands. Das neue Leitbild werde an alle Mitglieder noch vor der Generalversammlung Ende November verschickt.

Die Einnahmen des Schweizerischen Reisebüroverbands (SRV) bewegten sich im laufenden Jahr etwas unter dem Budget, während über die Ausgaben definitiv unter dem Budget verblieben, schätzte SRV-Präsident Peter Eberschwiler vorige Woche vor der Reise- und Reiseveranstalterpresse. Fürs Budget 1992 dürften wegen der Konzentration in der Branche die Einnahmen etwa gleich wie 1991 ausfallen, die Ausgaben jedoch um 5 bis 6 Prozent wachsen.

Die Verbandsspitze rechnet deswegen für 1992 mit einem Verlust bis zu 60 000 Franken, worin jedoch mit 25 000 Franken der Teuerungsausgleich bereits enthalten sei. Eine Beitragserhöhung liege deshalb in der Luft, falls kein Verlustvortrag für 1992 gemacht werden soll.

Diskutiert würden Erleichterungen bei neuntretenden Reisebüros (Wegfallen der Wartefist) und ein Ausklammern des Ombudsmann-Budgets von rund 100 000 Franken aus dem SRV-Budget. Denn zahlreiche Fälle von Nichtmitgliedern kämen zur Bearbeitung in den Ombudsmann, ohne dass diese genügend abgegolten würden.

Eberschwiler dachte laut über rund 80 Franken Beitrag an den Ombudsmann nach, da es nun separat als Zuschlag zu bezahlen gälte. Auch der gegenwärtige Ausbildungszuschlag würde wahrscheinlich nicht mehr allzulange benötigt, da Tourismusschulen die Ausbildung immer intensiver anbieten.

Gerade die pridoisch wiederkehrenden Kassensturzg Geschichten zeigen, so die SRV-Spitze, wie notwendig doch ein konsequentes Kommunizieren mit den allgemeinen Medien sei – doch auch das kostet eine Menge Geld, falls professionell vorgegangen werden soll. Ein Kommunikationsbeitrag könnte deshalb den Verbandsmitgliedern im November an der GV in Lugano schmackhaft gemacht werden.

SRV-Vize Kurt Heiniger gab vor der Fachpresse das Verbandsdefizit bezüglich Öffentlichkeitsarbeit offen zu, wies

jedoch darauf hin, dass Kommunikation vor allem mit (fehlenden) Finanzen zu tun habe. Der Geschäftsführung seien in dieser Hinsicht die Hände stark gebunden. Im Rahmen des neuen Leitbilds werde auch innerhalb des Verbands, das heisst der Branche, die Transparenz grösser geschrieben.

Eberschwiler hofft, die EG-Stel-

lungnahme des Verbands bereits vor der GV publizieren zu können. Der European Council of Travel Agents, ECTA, habe noch nicht entschieden, wie und ob überhaupt ein Nicht-EG-Land wie die Schweiz bei ihnen in Brüssel mitmachen könne. Die Schweizer Reisebranche jedoch habe sich ohnehin langsam auf EG-Richtlinien einzustellen. APK

Tessiner Regen



Der Regen prasselt schon seit Stunden mit regelmässig dumpfem Ton auf das Dach des Versammlunglokals. Vor den Toren und im Stadtzentrum treten sich die Marroni-Verkäufer die Füsse warm. Nebelschwaden ziehen über den See. Ein Novembertag in unserer Sonnenstube, wie er typischer kaum sein könnte.

Der Vorsteher der Versammlung, die im Innern des Gebäudes ihre jährlich wiederkehrende Freitagrunde abhält, bedankt sich für die soeben durch die Mitglieder beschlossene Zustimmung von Traktandum 5 f. Heftig war sie, die Diskussion um eine Erhöhung des Jahresbeitrages von 20 Franken, und es wurde ihr nur knapp zugestimmt. Der Betrag soll nämlich dafür eingesetzt werden, das Ansehen der Schweizer Reisebüro- und Reiseveranstalterbranche im Volk zu heben. Und da sind sich bekanntlich längst nicht alle Mitglieder einig, dass dies denn wirklich so dringend notwendig ist. Aber jetzt, dank dieser Erhöhung, jetzt kann man beispielsweise bei einem weiteren – mit Sicherheit eintreffenden – kassensturztiefem Tiefschlag endlich mal auf die Pauke hauen. Zwei Inserate zu 10x15 Zentimeter in noch zu bestimmenden Publikumsmedien und eventuell gar mal eine Pressemitteilung aus der Geschäftsstelle liegen nun doch im Budget. Endlich, die Branche schlägt den ewigen Miesmachern zurück, und wie...!

«lässt der Präsident die Versammlung wissen. Mit fragenden Augen schaut mich mein Tischnachbar an. «Wahlen?», flüstert er mir ins Ohr, «haben wir denn überhaupt eine Wahl?». Ich stütze einen Moment, überlege und nicken zustimmend. «Du hast recht, wir applaudieren für einen Entscheid, der längst gefallen ist, mit Wahlen oder wählen hat dies nichts Gemeinsames.» Dabei, denke ich so vor mich hin, wäre doch die Ausgangslage endlich wieder einmal interessant gewesen. Für zwei freie Sitze drei Kandidaten. Die Anwesenden hätten wirklich eine Wahl gehabt, und der oder die Nichtgewählte hätte den Entscheid demokratisch akzeptiert. Doch da sahen sich einerseits offenbar zwei der drei schon im voraus in ihrem Stolz gekränkt und wollten sich schon gar nicht auf eine solche Kampfwahl einlassen. Andererseits wurde von ausserstehenden Kreisen einer der drei Kandidaten schon im Vorfeld aus der Szene gewischt und ein zweiter in gleicher Masse zum Zürcher Oberländer-Retailer-König emporgehievt. Und während ich mit meinen Gedanken spiele, haben sich die beiden soeben von der Versammlung bestimmten neuen Vorstandsmitglieder für ihre ehrenvolle Wahl herzlich bedankt und stellen sich den Fotografen zum Gruppenbild.

Der Regen tropft in dumpfem, regelmässigem Ton weiterhin auf das Dach des Versammlunglokals. Ciao Ticino. Und schon morgen Samstag scheint doch die Sonne wieder...

Michael Hutschekker

PS. Ähnlichkeiten mit einem Bericht über die bevorstehende SRV-GV vom 22. November in Lugano sind rein zufällig und nicht beabsichtigt.

«Wir schreiten zu Traktandum 7 a, der Wahl von zwei Vorstandsmitglie-

Austrian Airlines

Mehr Langstrecken für mehr Umsatz

Österreichs teilprivatisierter National Carrier Austrian Airlines hat definitiv die Bestellung von zwei Langstrecken-Airbus A-340-300 und die Aufnahme von zwei Optionen auf diese Grossraumflugzeuge beschlossen. Die Auslieferung der beiden Flugzeuge ist für Dezember 1993 beziehungsweise Januar 1994 vorgesehen.

Die beiden zusammen 3,2 Milliarden Schilling (400 Millionen Franken) teuren vierstrahligen Jets sind wesentlicher Bestandteil des neuen AUA-Unternehmensplans 1991 bis 1996, der den konsequenten Ausbau der Langstreckenverbindung zum Schwerpunkt hat. Vorerst wird die AUA den Airbus A-340 zur Nonstop-Bedienung ihrer Langstrek-

kenurse von Wien nach Tokio und nach Johannesburg sowie auf einer neuen Verbindung nach Los Angeles einsetzen. Geplant sind jedoch weitere Langstrecken-Destinationen, wobei zurzeit New Delhi, Toronto, Peking, Seoul und Osaka zur Diskussion stehen.

Mehr Umsatz aus Langstrecken

Wie Vorstandsdirektor Anton Heschgl erklärt, soll die Langstrecke künftig das AUA-Wachstum tragen. Im Unternehmenskonzept ist bis 1996 eine Steigerung des Konzernumsatzes von 13 (1991) auf 18 Milliarden Schilling geplant. Der überwiegende Teil des Zuwachses soll durch die Expansion des Langstreckenverkehrs erwirtschaftet werden.

Zu den derzeitigen Langstrecken-Destinationen New York, Tokio, Johannes-

burg und Nairobi wird ab 30. März nächsten Jahres Chicago als zweites USA-Ziel dazukommen. Die Metropole wird viermal pro Woche (Montag, Donnerstag, Samstag und Sonntag) angefliegen. Der Kurs wird übrigens via Kopenhagen, und ausschließlich mit AUA-Maschinen, gemeinsam mit SAS bedient. Die SAS, die Chicago ab Kopenhagen seit 1964 anfliegt, stellt ihre eigenen Linienflüge mit der Aufnahme der AUA-Kooperation ein.

Neue Flugzeuge sind bestellt

Derzeit verfügt die AUA für ihre Langstreckendienste über drei A-310-324. Ein weiterer A-310 ist für 1992 fix bestellt. Ebenfalls fix bestellt sind für die Umrüstung der Mittelstreckenflotte ab 1995 13 Airbusse der Serie A-320/A-321, für 13 weitere bestehen Optionen.

Für diese Expansion ist klarerweise ein umfassendes Investitionsprogramm notwendig: Bis zum Jahr 2001 wird die AUA nach demzeitigem Stand knapp 32 Milliarden Schilling (8 Milliarden Franken) allein in Flugzeuge investieren, davon 22 Milliarden in den Jahren 1995 bis 2001. Knapp eine Milliarde Schilling wird zusätzlich der Bau der Werft III in Wien-Schwechat kosten.

Weitere Kapitalerhöhung notwendig

Die Investitionen bis 1995 wird das Unternehmen zu 81 Prozent aus Eigenmitteln decken. Zur Finanzierung ist zusätzlich für 1993 eine Kapitalerhöhung geplant. Das AUA-Kapital soll durch Ausgabe junger Aktien von 2,6 auf 3 Milliarden Schilling angehoben werden.

HP, Wien

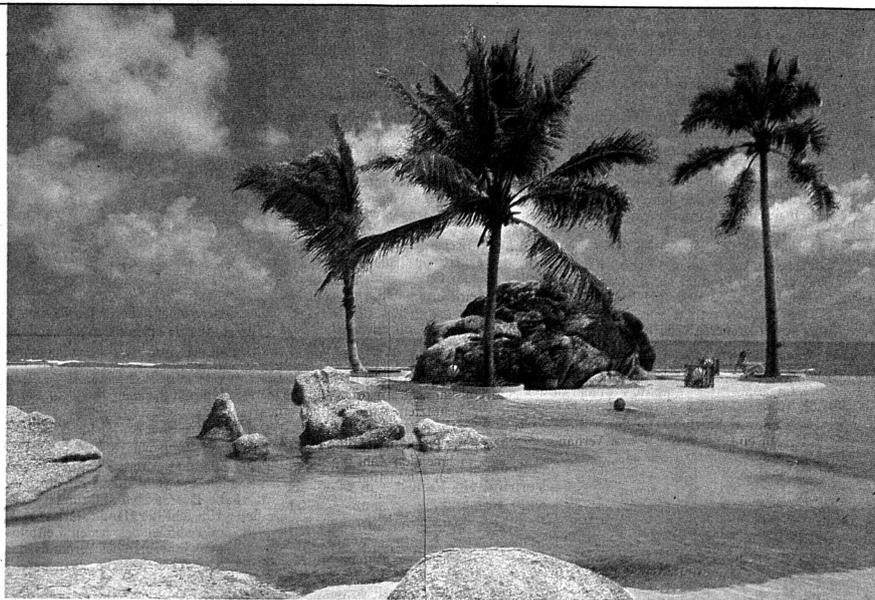
TAKE OFF

Swissair direkt nach Johannesburg

Schon ab 27. Oktober 1991 wird die Swissair auf ihren Flügen nach Johannesburg nicht mehr in Nairobi zwischenlanden. Jeweils am Freitag und Sonntag fliegt die MD-11 direkt von Zürich in die südafrikanische Metropole, am Dienstag erfolgt eine Zwischenlandung in Genf. Die Rückflüge am Montag, Mittwoch und Samstag erfolgen nonstop Johannesburg-Zürich. *pa*

FLASH

Promar Promotion und Marketing AG in Glattbrugg, GSA der Continental Airlines, verfügt nun über einen definitiven Anschluss mit dem zentralen Reservationssystem. Buchungen und Sitzplätze können noch effizienter und ohne Zeitverlust bestätigt werden.



DIE ENTDECKUNG DREIER PARADIESE

Nehmen Sie sich Zeit — denn heute bleibt auch die Sonne ein bisschen länger, der Meereswind ist noch ein bisschen sanfter als sonst und der Abendhimmel einfach traumhaft...über den drei luxuriösesten Erholungsorten auf der Insel Ko Samui.

Umgeben von Kokospalmen und Sandstränden bilden das Imperial Samui Hotel, das exklusive Imperial Tong Sai Bay Hotel und das einzigartige Boat House Hotel Samui, jedes auf seine Weise, ein perfektes Strandhotel. Sie haben die Wahl, ob Sie sich im Imperial Tong Sai Bay ein gemütliches Cottage oder ein Hotelzimmer nehmen — beide fügen sich harmonisch in die Umgebung ein. Sie können auch in einem der 155 Luxuszimmer vom Imperial Samui Hotel wohnen oder sich im Boat House Hotel Samui vom sanften Plätschern der Wellen einschlafen lassen, die gegen ein dort verankertes Luxussschiff klatschen. Das Boat House Hotel Samui bietet Ihnen 180 Zimmer.

Sie werden nicht enttäuscht sein. Jedes unserer Hotels ist mit allem modernen Komfort ausgestattet.

Im Imperial Tong Sai Bay steht Ihnen ein Tagungsraum für 60 Personen zur Verfügung sowie ein Restaurant und eine Piano Lounge, ein Schwimmbad, ein Tennisplatz, ein Fitness-Raum und eine große Anzahl von Sportmöglichkeiten. Im Imperial Samui Hotel finden Sie zwei erstklassige Restaurants mit thailändischer, chinesischer und europäischer Küche, zwei Tagungsräume für jeweils 60 Personen, zwei Schwimmbäder und beste Sportmöglichkeiten. Das Boat House Hotel Samui hat große Versammlungszimmer, ein Restaurant mit thailändischer, chinesischer und europäischer Küche, ein Schwimmbad und Sportmöglichkeiten.

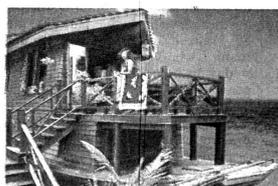
Sobald Sie in einem dieser drei tropischen Paradiese abgestiegen sind, wollen Sie ganz sicher nicht mehr abreisen.



THE IMPERIAL TONGSAI BAY
KO SAMUI



BOAT HOUSE HOTEL SAMUI
KO SAMUI



THE IMPERIAL SAMUI HOTEL
KO SAMUI



The Imperial Family of Hotels, Sales and Reservations Office, Wireless Road, Bangkok 10330 Thailand. Tel. (662) 2540023-100 Telex: 82301, 84418 Imper Th. Fax: (662) 2533190, 2542077

THE IMPERIAL FAMILY OF HOTELS

Members: Bangkok-The Imperial Hotel ***** The Imperial Queen's Park ***** Tara Hotel **** Impala Hotel *** Jim's Lodge ** City Inn ** Ko Samui-The Imperial Tong Sai Bay Hotel ***** The Imperial Samui Hotel ***** Boat House Hotel Samui ***** Mae Hong Son-Tara Mae Hong Sorn Hotel ***** Future Hotels-Chiang Mai, Rayong

Slot-Neuverteilung

Wieviel Rücksicht Grossväter erwarten können

Der Himmel ist nicht grenzenlos. Diese Erkenntnis hat sich im Luftverkehr erst in den letzten Jahren durchgesetzt. Die Liberalisierung des europäischen Luftverkehrs hält zusätzlich zu den drei Grundfragen der freien Tarifgestaltung, der praktisch uneingeschränkten Zulassung neuer Luftverkehrsunternehmen und des freien Marktzugangs (hotel + touristik revue Nr. 36) eine kleine Zeitbombe für die etablierten Gesellschaften bereit, die sich wohl kaum völlig entschärfen lässt: Die Verteilung der Zeittore für Start und Landung (Slots). Ob dabei die «Grossväterrechte» Gültigkeit behalten, wird sich zeigen.

KLAUS HÖHLE

Die von der EG-Kommission gewollte Reglementierung der Slotverteilung – der entsprechende Verordnungsvorschlag wurde Anfang dieses Jahres veröffentlicht – hat bei allen Luftverkehrsorganisationen lebhaft Diskussionen ausgelöst, ohne dass bisher ein strukturierter Gegenvorschlag vorgelegt werden konnte. Die verschiedenen Organisationen – AEA, ECAC, IATA, AACI und andere – wissen zwar, was sie nicht wollen, scheinen sich aber keineswegs darin einig, was sie wollen.

Rücksicht auf Realitäten?

Der Vorschlag der EG-Kommission zeugt von Sachkenntnis. Dies ist für Fragen, die die EG-Reglementierung des Luftverkehrs betreffen, keineswegs als selbstverständlich vorauszusetzen. Er zeugt aber vor allem von dem ungebrochenen Willen der EG-Kommission, Wettbewerb um das Wettbewerbs willen durchzusetzen, ohne Rücksicht auf die Realitäten.

Dies erscheint um so unsinniger, als die Konzentrationsbewegungen im Luftverkehr, auch wenn sie gelegentlich und formell nur als Kooperationen bezeichnet werden können, den Wettbewerb faktisch verringern.

EG-Kreise erklären offen, es müssten um jeden Preis Mittel und Wege gefunden werden, für neu in den Markt eintretende Gesellschaften kommerziell günstige Slots freizumachen, damit diese Unternehmen eine echte Erfolgchance haben. Nur so kann nach Meinung der EG-Kommission der Wettbewerb belebt werden.

Der Begriff Slot ist im Luftverkehr zum ersten Mal vor etwa fünfzehn Jahren aufgetaucht, zu einer Zeit, als sich auf manchen Grossflughäfen in Spitzenverkehrszeiten der Andrang von anfliegenden und startenden Flugzeugen



... darf dieser Vogel hier parkieren? Oder hätte er gar nicht landen dürfen? Die Slotliste ist auf den meisten Flughäfen oft überbelegt.
Bild: Alexander P. Künzle

so stark konzentrierte, dass es zu immer längeren Warteflugzeiten in der Luft und Wartezeiten für die Startfreigabe am Boden kam. Eine straffere Koordinierung drängte sich auf.

Die von der IATA seit 1947 zweimal im Jahr durchgeführten Flugplan-Koordinierungskonferenzen hatten ursprünglich lediglich den Zweck, Anschläge zwischen Flügen verschiedener Gesellschaften zu ermöglichen und den Flughäfen und Luftverkehrsgesellschaften die Planung des Arbeitsaufwands am Boden zu erleichtern.

In den sechziger Jahren wurde das damals noch wenig akute Problem der Verspätungen durch die Verkehrsstaus auf einigen Flughäfen in die Verhandlungen eingeschlossen. Diese Verhandlungen verliefen in gutem Einvernehmen.

- denn die Delegierten der Gesellschaften standen unter dem Zwang, so lange zu verhandeln, bis feste Flugpläne festgelegt waren,
 - in Luftverkehrskreisen herrschte im allgemeinen noch der Sinn für Kompromisse, und
 - die Flugplanverhandlungen wurden allgemein als ausgewogen empfunden.
- Grundlegend wurden dabei historisch gewachsene Vorrechte, sogenannte «Grossväterrechte», nicht in Frage gestellt. Das heisst in der Praxis, dass eine Gesellschaft, die eine bestimmte Abflugzeit seit einem oder mehreren Jahren

benutzt, bevorrechtigten Anspruch darauf hat, diese Zeit auch in Zukunft zu benutzen.

Diese weitab von Streitfragen zwischen den Gesellschaften durchgeführte Flugplankoordinierung vermittelt nicht nur den Reisenden das Gefühl der Zuverlässigkeit, sie ermöglicht vor allem auch den Gesellschaften langfristige Planung, also betriebliche Wirtschaftlichkeit.

Auch einer neu in einen Markt eintretenden Gesellschaft müsste dieses Prinzip der Grossväterrechte annehmbar erscheinen, denn bereits im zweiten Betriebsjahr kann sie Anspruch auf die im Vorjahr benutzten Abflugzeiten erheben.

Doch das Problem ist komplexer. Auf einer zunehmenden Zahl von mittleren oder grossen Flughäfen sind in den kommerziell interessanten Zeitblöcken nur noch ganz wenige Slots ungenutzt. Neue Gesellschaften wollen in den meisten Fällen naturgemäss auf Strecken und mit Flugzeiten in den Markt einsteigen, für die starke Nachfrage besteht. Die sehr schnell wieder untergegangene German Wings ist ein schlagendes Beispiel dafür.

EG-Kommission will nicht lernen

In Luftverkehrskreisen sagt man seit Jahren, vielleicht sogar manchmal mit echtem Verständnis, die EG-Strategen befänden sich in einem Lernprozess.

Niemand will sich jedoch dazu äussern, wann diese Lehrzeit füglich ihr Ende haben muss. Sehr vereinfachend geht

der Kern des Vorschlags der EG-Kommission darauf hinaus, dass unter bestimmten Voraussetzungen eine Luftverkehrsgesellschaft durch den für einen Flughafen zuständigen Staat aus einem Slot verdrängt werden kann, um einer neu in den Markt eintretenden Gesellschaft ein Zeittor zu schaffen.

Dies ist es aber, was die etablierten Gesellschaften nur schwer einsehen wollen, und zwar wohl vor allem aus zwei Gründen. Erstens meinen sie, es sei in einer liberalen Marktwirtschaft nicht zulässig, dass Unternehmen gezwungen werden, Marktpositionen aufzugeben, die sie in jahrelanger Arbeit aufgebaut haben. Der zweite Grund ist für eine Luftverkehrsgesellschaft weniger aussprechbar. Die Erfahrung hat gezeigt, dass in den letzten Jahren nur ganz wenige neue Luftverkehrsunternehmen den wirtschaftlichen und anderen Zwängen standhalten, die der Luftverkehr nun einmal mit sich bringt. Einer oder mehreren neuen Gesellschaften auf einer Strecke das Feld zu räumen heisst also nicht nur, Verkaufsaufkommen an einen neuen Konkurrenten abtreten, sondern bedeutet mit hoher Wahrscheinlichkeit, dass der oder die Neuling bald andere Forderungen anmeldet, sofern sie nicht den Betrieb wieder einstellen.

Solche Wechsel wären natürlich auch für die Reisenden und für die gesamte Branche bedeutende Unsicherheitsfaktoren. □

So schön sind meine Slots

Einen Slot – auch als Zeitfenster oder Zeittor bezeichnet – definiert die EG-Kommission folgendermassen: «Mit Slot wird die planmässige Ankunfts- oder Abflugzeit bezeichnet, die für eine Flugzeugbewegung (Start oder Landung, Red.) an einem bestimmten Datum auf einem Flughafen in Zeiträumen mit Koordinierung zur Verfügung steht oder zugeteilt wurde.»

Ausser acht lässt diese Formulierung, dass Flugzeuge nach dem Start zu ganz bestimmten Zeiten in eine Luftstrasse einfliegen und einen Platz finden und im Nahbereich des Ziel-flughafens zu einem Zeitpunkt ankommen müssen, der eine zügige Landung erlaubt.

Ob ein Slot von dem Flug genutzt werden kann, dem er zugeteilt ist, hängt jedoch von vielen anderen Aspekten ab.

Wenn ein Flughafen unter den Gesichtspunkten der Flugverkehrskontrolle und unter Instrumentenflugregeln (IFR) in einer Stunde achtunddreissig Starts/Landungen aufnehmen

kann, können eine ganze Reihe von Zwängen die Nutzung dieser Slots einschränken.

Zum Beispiel kann der Flughafen zwar in der Lage sein, in einem bestimmten Zeitraum zwanzig Flugzeuge mit je 150 Sitzen auf dem Vorfeld abzufliegen, verfügt jedoch nicht über Abstellplätze für grössere Flugzeuge. Ein Slot ist also viel mehr als nur eine Start- oder Landezeit, wie die EG-Kommission dies sieht.

Unter einem ganz anderen Aspekt ist es für Piloten relativ unwichtig, ob sie den für ihren Flug theoretisch vorgesehenen Slot nutzen können, wenn ihnen vor dem Start in New York oder London mitgeteilt wird, dass sie Nummer siebenunddreissig der Warteschlange sind. Worauf es ihnen ankommt, ist, dass die berechneten Kraftstoffreserven beim Erreichen des Nahverkehrsbereichs ihres Zielflughafens genügen, um dort auch noch als Nummer sechzehn oder zwanzig des Warteflugtapsels sicher landen zu können. KH

Minerve Air Liberté

Auf eigenen Wegen

Im Zuge des anhaltend maroden Chartergeschäftes in Frankreich, kämpfen die beiden Airliner des Club Méditerranée ums Überleben. Sollten Minerve und Air Liberté ursprünglich im Oktober fusionieren, so hat jetzt jede Gesellschaft den gemeinsamen Aktionären gesondert einen Sanierungsplan vorgelegt. Es scheint jedoch ausgeschlossen, dass der Club Méd und die dahinter stehenden Financiers beide Firmen wieder flott machen wollen und können.

Minerve hat eine Kapitalaufstockung von 150 Millionen Francs erbeten, Air

Liberté will rund 100 Millionen Francs für seinen Rettungsplan haben. Es wird gemunkelt, dass die International Leasing Finance (ILFC) rund 15 Millionen Francs beisteuern könnte. Lotfi Belhassin, immer noch Direktor von Air Liberté, soll zusätzliche 3 Millionen Francs locker machen können; bleiben rund 20 Millionen Francs, die man eventuell durch die Ausgabe von Obligationen aufreithalten könnte; Obligationen, die später in Aktien zu konvertieren wären. Ausserdem will man die Gehälter bis zu 15 Prozent senken.

Club-Med-Chef Gilbert Trigano soll eine Lösung für Minerve anstreben und bereits 90 Millionen Francs der benötigten 150 Millionen Francs aufgebracht haben. Dafür verpflichtet sich Minerve die Zahl der Beschäftigten zu senken und nach anderen Sparmassnahmen zu suchen. Es fehlen dennoch die restlichen 60 Millionen Francs, die bei Drucklegung noch nicht von den Club-Med-Aktionären bewilligt wurden.

Während die Finanzverhandlungen auf Hochtouren laufen, ist die Expansion der beiden Charterfirmen vollständig zum Erliegen gekommen. Die regulären Streckenrechte innerhalb Europas, die beide Airliner unlängst erhalten hatten, werden nicht genutzt (Rom, Zürich, Düsseldorf, Barcelona, Nizza, London). Auch die Frequenz auf der weiterhin defizitären Linie Paris-Nizza wurde nicht erhöht.

HAS, Paris

KLM reorganisiert

Höhere Produktivität

Die niederländische KLM hat mit einigen anderen nationalen Luftverkehrsgesellschaften in Europa eines gemeinsam: Ihre Kosten fallen im wesentlichen in einem Hochkostenland an.

Speziell mit Swissair liess sich die niederländische KLM insofern vergleichen, als beide nur über einen schmalen Heimatmarkt verfügen. Bisher hat KLM dieses Potential nach Meinung von Paul Hanrath, KLM-Direktor für die Schweiz, nicht genügend genutzt. Deshalb lautet die Devise jetzt: Starker Ausbau der Europaverbindungen.

In der Vergangenheit verfolgte die niederländische Gesellschaft die Strategie, sich in Kurzstreckenverkehr, im europäischen Zubringerverkehr für ihre Langstrecken, relativ schwach zu engagieren, schwächer jedenfalls als die meisten ihrer Konkurrenten.

Mehr Europa

Diese Zeiten sind jetzt vorbei, sagte Paul Hanrath letzte Woche vor der Fachpresse. Um das ständige Steigen der Kosten in den Griff zu bekommen und besser für die Liberalisierung des europäischen Luftverkehrs gerüstet zu sein, wird KLM zwar in gewissem Masse Personal abbauen. Die eigentliche Steigerung der Produktivität will die Gesellschaft jedoch durch eine erhebliche Verstärkung ihrer Europadienste erzielen.

Für die Schweiz bedeutet dies, dass im Laufe der nächsten Monate die Zahl der

Flüge zwischen der Schweiz und Amsterdam schrittweise von derzeit sieben pro Tag auf elf gesteigert wird. Genf und Basel werden je eine dritte Verbindung erhalten, während die Zahl der Flüge Zürich-Amsterdam von gegenwärtig drei auf täglich fünf erhöht wird.

Für die Schweiz gibt es jedoch noch eine andere Neuerung. Die Reservierung in Genf wird geschlossen, und das Genf Büro der Gesellschaft wird in Zukunft nur mehr fünf Arbeitsplätze umfassen, darunter den des Verkaufsrepräsentanten. Reservierungen aus der Westschweiz können künftig jedoch unter der bisherigen Telefonnummer getätigt werden, die Gespräche werden automatisch nach Zürich umgeschaltet, wo Fachpersonal für die französischsprachige Kundschaft eingestellt wird.

Erhalten bleiben in Genf der Verkaufsschalter am Flughafen sowie die Betreuung der KLM-Passagiere, zum Beispiel für das Umschreiben von Tickets. Der bisherige District Manager Westschweiz, Daniel Büttkofer, wird Verkaufsmanager für die Schweiz mit Sitz in Glattbrugg.

Interessant ist, dass KLM erst jetzt ihren Flugplan so restrukturieren will, dass die Europaflüge nicht länger auf einen einzigen Verkehrsknoten, nämlich um die Mittagszeit, abgestimmt sind, sondern mit drei Verkehrsblöcken arbeiten wird, die die Anschlüsse zwischen Kurz- und Langstrecken der Gesellschaft in ihrem Hub Amsterdam ermöglichen. KH

LESEBRIEF

Swissair verkauft Crossair aktiv in Grossbritannien

(Zu Crossair-Beitrag «Frühlingssonne über City Airports», hotel + touristik revue Nr. 41, 10. Oktober 1991.)

Im Gegensatz zu Ihrer Behauptung in diesem Artikel möchten wir festhalten, dass Swissair London bereits vor der Unterzeichnung des GSA-Abkommens im Juli für Crossair ganz konkret einen Marketing-Aktionsplan für ihren Bristol-Flug ausgearbeitet und entsprechend auch mit unserer Organisation ausgeführt hat.

Flugscheine verkaufen sich im Grossmarkt London aber nicht mit den wenigen Mitarbeitern im Aussen- und Innenland, sondern durch gezielte Massnahmen in den verschiedenen Computer-Reservationsystemen. Wir haben nicht nur sichergestellt, dass Crossair in Galileo, Sabre und Worldspan entsprechend vertreten ist, sondern auch veranlasst, dass alle Flüge, inklusive ab Stansted, über das Videotext-System «easys» durch über 4000 kleinere Agenten verkauft werden können.

Ein Imageaufbau und «branding» in diesem hart konkurrierenden Markt kostet Riesensummen; diese Budgets sind weder bereitgestellt worden noch sind in der gegenwärtigen Zeit solche Ausgaben für einen so minimalen Marktauftritt zu verantworten. Die Priorität gilt also der Sicherstellung der Distribution und das haben wir erfolgreich in kurzer Zeit erreicht.

Heinrich Rohrer,
Swissair Marketing Manager
U. K. & Ireland

REKLAME

ICELANDAIR

USA

Schnell, günstig und bequem von Luxemburg über den Atlantik, mit den neuen und modernen Boeing 757-200.

Zürich: Tel. 01/312 73 73
Basel: Tel. 061/312 66 44

Flussfahrten Russland

Mit westlichem Know-how

Mehr als 6000 westliche Touristen brachte die I.C.H., International Cruise and Hotel Management SA mit Geschäftssitz in Rapperswil, diesen Sommer auf die beiden russischen Flusskreuzfahrtschiffe M/V Narkom Pakhomov und M/V Sergej Kirov. Weit über 5000 Pax aus der Schweiz und dem süddeutschen Raum stammten dabei allein vom Reisebüro Mittelthurgau in Weinfelden, dem Generalagenten für Europa.

risten zwischen St. Petersburg (bisher Leningrad) und Moskau mit der M/V Pakhomov; die 1300 Kilometer lange See-, Fluss- und Kanalarreise ist abwechslungsreich und attraktiv. Ab 26. Mai startete die M/V Kirov ab St. Petersburg nach Karelien (7-Tage-Fahrten). Bis diese Woche wurden jetzt 12 beziehungsweise 14 Fahrten durchgeführt – trotz Golfkrieg, Baltenkrise und August-Revolution, wie Ulrich F. Baur, Delegierter des Verwaltungsrates I.C.H., an der Presseorientierung im Hotel Minter, Unterberg SZ, das ebenfalls unter Managementvertrag steht, betonte.

Neben dem Hotelmanagement der Flusskreuzfahrtschiffe mit je 300 Passagieren betreibt das Unternehmen das Personalmanagement für acht Luxuskreuzfahrtschiffe der Renaissance Cruises, Miami. Dazu stehen in der Schweiz und Deutschland verschiedene Hotels unter Managementvertrag.

Winterschiff . . .

Ab 1. November bis 17. Mai 1992 liegt die M/V Pakhomov als Hotelschiff und Restaurant im Zentrum von St. Petersburg auf dem Fluss Newa, zirka 500 Meter vom Ermitage-Museum entfernt, vor Anker. Geboten werden 250 Unterkunftsmöglichkeiten in (engen) Doppelkabinen zu 75 Dollar pro Person und in Einzelkabinen zu 100 Dollar inklusive Frühstücksbuffet (zum Vergleich kostet eine Übernachtung in Astoria 300 Dollar).

. . . und weitere Projekte

«Für die zukünftige Zusammenarbeit ist ein Joint-venture zwischen der North-Western River Shipping Company und den westlichen Firmen geplant, welches eine gemeinsame Basis für neue Wege und Möglichkeiten für Business und Tourismus in der Sowjetunion bilden soll», hiess es an der Presseorientierung. So wird bereits im nächsten Jahr ein drittes identisches, nach westlichem Standard umgebautes Passagierschiff

eingesetzt. Die M/V Alexej Surkov wird ebenfalls auf der Linie St. Petersburg-Moskau verkehren, allerdings auf einer etwas anderen Route, während die M/V Kirov zusätzlich St. Petersburg und Wolgograd verbinden wird. Das Publikum wird 1992 sicher internationaler als heuer sein. Der innovative Ulrich F. Baur plant bereits auch ein Pendant zum Orientexpress auf Wasser, ein Schiff wie zur Zarenzeit. Und es würde nicht überraschen, wenn weitere Projekte aus seinem Ideenschatz verwirklicht würden. *JJA*

Gute Nase

Die Lebensmittel, Getränke und das Geschirr für die Tourismusschiffe in der Sowjetunion werden durch die Firma Gebr. Schoemaker in Bremen in Containern nach St. Petersburg gebracht, während die Firma Berrier Enterprises in San Francisco unter der Leitung von Jim Berrier die weltweite Vermarktung besorgt. Dass das Reisebüro Mittelthurgau unter der rührigen Leitung von Hans Kaufmann zum Zuge kam, hatte seinen Grund darin, dass deutsche Veranstalter nicht abweisen wollten, weil die Reisen als zu teuer eingestuft wurden. Dafür investierte der Reiseveranstalter dieses Jahr werbemässig rund 300 000 Franken ins Projekt. So standen die beiden Schiffe diesen Sommer nicht nur unter Schweizer Leitung (Hotelmanager, F & B-Manager, Küchenchef, Sous-chef, Chef de réception), sondern Bordverpflegung war auch der Schweizer Franken.

Herausgefordert war zudem die sowjetische Fluggesellschaft Aeroflot, welche die Charterflüge durchführte, wie Gennady A. Egorov, General Manager Schweiz, betonte und dabei vor allem auf den Service hinwies, den es zu verbessern gelte. *JJA*

Society Adventurer

Das vorläufige Aus

Erst liess man vollmundig verlauten, die Society Adventurer, das neue Expeditionsschiff der Discoverer-Reederei, werde früher als geplant von der Werft (Rauma Yards in Finnland) abgeliefert, und Seetours griff erfreut zu, um sich vor der eigentlichen Jungferreise noch eine sozusagen vorjungferliche Zusatzkreuzfahrt zu sichern (16. Juni bis 3. Juli nach Spitzbergen).

Das Schiff wurde zwar rechtzeitig zur Ablieferung bereitgestellt, doch es gab technische Mängel, deren Nachbesserung weit mehr als die vorhergesehene Zeit in Anspruch zu nehmen schien. So wurde die zweite der beiden Gästeferien erst einmal zeitlich verkürzt, dann beide Gästeferien zusammengelegt und Seetours gebeten, die Abfahrt von Bremerhaven nach Kiel – da näher – zu verlegen. Dann wurde die Gästereise generell abgesagt. 48 Stunden vor dem geplanten Auslaufen bekam Seetours den das endgültige Aus für die Zusatzkreuzfahrt enthaltenden Anruf und machte sich an die unangenehme Aufgabe, den schon Koffer packenden Teilnehmern der Reise absagen zu müssen.

Ein paar Tage später kriegte die Besatzung Order, die Koffer zu packen

und nach Hause zu fliegen. Noch werden sie auf Standby gehalten. Doch am 26. Juni werden die definitiven Absagen herausgeschickt und die Arbeitsverhältnisse geklärt.

Am gleichen Tag gibt es eine Pressemitteilung der Reederei: Der bei der Rauma-Werft in Auftrag gegebene Neubau wird von der Discoverer-Reederei nicht abgenommen, da grundlegende technische und vertragliche Fragen auch in längeren Verhandlungen nicht ausgeräumt werden konnten. Das gesamte Programm mit der Society Adventurer wird abgesagt, den bereits gebucht habenden Passagieren Ersatzreisen auf den beiden anderen Schiffen World Discoverer und Society Expeditions sowie auf Schiffen anderer Veranstalter angeboten. Laut Geschäftsführer Heiko Klein sei man sicherlich bereit, die Verhandlungen zu gegebener Zeit auf einer anderen Basis wieder aufzunehmen. Im gegenwärtigen Zeitpunkt musste man jedoch im Interesse der Passagiere eine klare Entscheidung treffen.

Rauma Yards in Rauma/Finnland ist eine Werft, die bislang im Passagierschiffbau noch keine Aufmerksamkeit auf sich gezogen hat. *HBG*

Keine Geheimnisse mehr

Die Verantwortlichen der North-Western River Shipping Cie, die der zwei grossen Reedereien der Sowjetunion mit 650 Schiffen und 20 000 Angestellten, weiten zum ersten Mal an einer Pressekonferenz in Astoria, wobei Präsident *Evgenij V. Zubarev* mit dem Präsidenten Passagierflusshafen, *Juri Wolshenkov*, dem Direktor Passagierschiffahrt, *Gennady I. Sukhanov*, und seinem Berater *Dmitry P. Oyar* in die Schweiz kam. Dies sei auch ein Resultat der Perestrojka, erklärte Zubarev und meinte, «wir haben keine Geheimnisse mehr». Darunter gehörte auch sein Bekenntnis, sie hätten für die erste Reise noch gar keine Bewilligung gehabt. . . Was *Ulrich F. Baur* leicht geschockt zur Kenntnis nahm, hatte er doch für 300 000 Franken Waren nach St. Petersburg transportieren lassen! Im Vergleich zur Schweiz würden Probleme in Diskussionen menschlicher gelöst und weniger mit Paragrafenreiterei. *JJA*

AUF DECK

Faszinierende Entwicklung mit Fascination

Es ist bekannt, dass den beiden Megaliniern von Carnival Cruise Lines, Fantasy und Ecstasy, Erfolg beschieden ist. Seit der Inbetriebnahme im März 1990 und Juni 1991 erfreuen sich die beiden für den Massentourismus konzipierten Ozeanriesen mit rund 2600 Plätzen überdurchschnittlicher Belegungszahlen.

Im Schlepptau dieses Erfolgs soll nun ein viertes Schiff dieser Art gebaut werden, nachdem das dritte, die Sensation, im Herbst 1993 vom Stapel laufen soll. Der Bauauftrag für die Fascination ist dieser Tage der Kvaerner Masa-Werft in Finnland erteilt worden. Die Jungferfahrt ist für Frühling 1994 geplant.

Nach Ablieferung der Fascination wird Carnivals Angebot 16 600 Schiffplätze umfassen. Zählt man die Tochtergesellschaften Windstar Cruises und Holland America Line hinzu, wird die Gesamtkapazität Mitte 1994 nahezu 26 000 Plätze betragen. Inbegriffen in dieser Rechnung sind die drei Schiffe, welche die Holland America Line auf der italienischen Fincentieri Werft bauen lässt, und die in den Jahren 1992, 1993 und 1994 abgeliefert werden dürften. *CC*

king Line übernommen und als MS Sunward auf den Bahamas-Routen eingesetzt. Bisher fuhr dort MS Sunward II, die nun an die griechische Reederei Epirotiki Lines verkauft wurde.

Die neue Sunward (28 000 BRT) ist 205 Meter lang und kann bis zu 790 Passagiere aufnehmen, denen überwiegend Aussenkabinen zur Verfügung stehen.

Die drei- und viertägigen Sunward-Kreuzfahrten führen unverändert ab Miami zu den Bahamas und zur NCL-Privatinsel Great Stirrup Cay. Alternativ wird Key West angelaufen.

Smyril Line mit neuer Vertretung in der Schweiz

Smyril Line hat einen neuen Generalagenten für die Schweiz ernannt. Das Management dieses reedereibezogenen Büros wurde den Schiffsspezialisten *Jean-Paul* und *Edith Dinger* anvertraut.

Vom 30. Mai bis 29. August 1992 fährt die M/F Nörröna jeden Samstag ab Hanstholm (Dänemark, Halbinsel Jütland). Nach 35 Stunden Seefahrt erreicht das Schiff Tórshavn. Während es einen Abstecher zu den Shetlands (übigen auch ein Geheimtip) und zur norwegischen Hansestadt Bergen macht, sind auf den Färöern zwei Tage Aufenthalt vorgesehen.

Neu wurde in Zusammenarbeit mit der Icelandic Air/Sea entwickelt. Diese Kombination erlaubt es, die Vorteile beider Transportmittel auszunutzen. Im «sell and report»-System kann der neue Generalagent einen schnellen Service garantieren. So wurde in Leland auch für die Smyril Line eigens eine Telefonleitung errichtet: *Smyril Line (Schweiz), Les Jordils, 1261 Le Vaud, Tel (022) 66 42 55, Fax (022) 66 41 78, Telex 419 415.*

TTW – Neuer Sektor für Schiffahrtsgesellschaften

Die meisten Fähr- und Kreuzfahrten-Reedereien sind am TTW '91 in Montreux gruppiert in der Halle 3 zu finden.

Dem Wunsch des Seereisen-Komitees konnte somit entsprochen werden. Das STC hat dort übrigens seinen eigenen Stand, wo *Pia Seiler* (Cosulich AG) und *Jean-Paul Menthonnex* (Croisier S.A.) den Reisebüros gerne Auskunft über das vom Komitee lancierte Konzept der «Fachagentur für Seereisen» geben und neue Bewerbungen entgegennehmen. *pd*

FLASH

Zwischen Athen-Piräus und Rhodos bietet D.A.N.E. eine neue Fährverbindung an. Abfahrt ist am Montag, Mittwoch und Freitag um 18 Uhr, Ankunft am nächsten Tag um 7.30 Uhr. Die Fähre fasst 1400 Passagiere in Kabinen und Liegesitzen sowie 120 Autos und 55 Lastwagen.

★

Zur Olympiade 1992 werden die Vistafor, die Cunard Princess und die Sea Goddess II das Hotelangebot in Barcelona aufstocken. Die drei Cunard-Schiffe werden vom 23. Juli bis 10. August 1992 von Sponsoren des Olympischen Komitees gechartert.

Cunard: Osterseereisen auf hoher See

Von Blumen auf Hawaii über einmal nach Shanghai bis zur Summer Time in Kanada führt das weltumspannende Programm der Cunard-Klassiker Sagafjord und Vistafor 1992. Zwischen sechs und 100 Tagen dauern die Fünf-Sterne-Reisen, für die ein internationales Kulturprogramm mit Theater, Oper und Musical in Planung ist.

Nach ihrer Weltumrundung im Frühjahr kreuzt die Sagafjord in karibischen und mexikanischen Gewässern sowie auch wieder vor der Küste Alaskas, wegen des grossen Erfolges in diesem Jahr, so die Reederei. Die Genehmigung für die berühmte Inside Passage läge für 1992 schon vor. Der Kurs der Vistafor ist auf Hawaii und Inseln der Südsee gerichtet, bevor er wieder nach Europa führt, auf einem Törn über den südlichen Atlantik im April mit grossem Osterseereisen für Junge und Junggebliebene.

Ab rund 4070 Franken, Flüge von/nach deutschen Flughäfen inklusive, kann man dabei sein. Bei beiden Schifften gilt generell eine Frühbuchermässigung von rund zehn Prozent, wenn die Reise mindestens sechs Monate vor Abfahrtstermin gebucht wird.

NCL: Modernes Schiff für Kurztrips

Um besser für den verschärften Wettbewerb im wichtigen Markt der drei- und viertägigen Kreuzfahrten zwischen Miami und den Bahamas gerüstet zu sein, verbessert die Norwegian Cruise Line (NCL) für diese Strecken ihr Angebot. Bereits ab 28. Oktober wird die bisherige MS Royal Viking Sky der NCL-Schwestergesellschaft Royal Vi-

SIAM LODGE GROUP OF HOTELS

BANGKOK AIRPORT · BANGKOK · PATTAYA · CHIANGMAI · PHUKET

BANGKOK



Celebrate at Bangkok airport
Just minutes from the planes, across the connecting footbridge, a tranquil oasis of comfort and convenience.

Cool elegant guest rooms, superb restaurants, delightful garden, swimming pool, health club, sauna, massage, excellent conference facilities, and regular downtown shuttle bus service. Ideal for a few hours relaxation, a restful overnight stay, or a bite before the flight.

One of the world's finest airport hotels.



Airport Hotel
BANGKOK
333 Chert Wudthakas Road, Don Muang, Bangkok 10210, Thailand.
Telephone: (02) 566-1020, 566-1021
Telex: TH 87424 or 87425 AIRPHOTL
Telefax: (02) 566-1941

Put yourself in the picture!

AIRPORT HOTEL

Managed by: Siam Lodge Group of Hotels, Amarin Tower, 15th Floor, 500 Ploenchit Road, Bangkok 10330, Thailand.
Tel: 252-6045, 252-6087, 252-6118 Telex: TH 87920 SIAMLOG Fax: (02) 256-9317
Reservations: UTELL offices worldwide, DELTON reservations Asia, MMI Japan, SWISSAIR (HORIS) and most major airlines
Toll free numbers UTELL: USA: 800-448-8355 Australia: 008-221176

Euro Disneyland

Personalsuche: Noch sind Rollen zu besetzen



Luftbild des Euro-Disneyland-Themenparks mit dem Disneyland-Hotel im Vordergrund. Momentan noch alles im Bau.

Foto Disney

Wer bei Disney arbeitet, ist nach dem Willen Walt Disneys nicht einfach Angestellter oder Mitarbeiter(in), sondern «Cast Member». Das der Bühnensprache entlehnte Wort bedeutet: Mitglied der Rollenbesetzung; das Personalrekrutierungsbüro heisst denn auch «Casting Centre». Vom Zimmermädchen bis zum Hoteldirektor haben alle ihre Rolle zu spielen – und sich an einige überraschend strenge Vorschriften zu halten!

ELIANE MEYER

Als Filmmacher Walt Disney 1955 sein Disneyland in Kalifornien eröffnete, suchte er nicht einfach Personal, sondern Leute, die bereit waren, eine Rolle zu lernen und zu spielen, eine Rolle auf einer riesigen Bühne, wo alles und alle, von der Strassenlampe bis zum Besucher, Teil einer Show sein sollten.

Unterdessen umfasst die Disney-Besetzungsliste über 50 000 Leute (Verwaltung, Filmstudios und so weiter inbegriffen, nicht aber Tokio Disneyland, wo nur die Lizenzen vergeben wurden) – rund 100 000 werden es um die Jahrtausendwende sein, schätzt Disney-Chairman Michael Eisner. Allein für Euro Disney sind 12 000 Stellen zu besetzen, wobei mehr als 2000 schon dort arbeiten, viele aus den eigenen Reihen rekrutiert wurden. Denn auch das gehört zu Disneys Personalphilosophie: Wenn möglich wird intern nachgezogen. Das führt zu enormer Firmentreue (die meisten führenden Disneyaner sind schon zwanzig und mehr Jahre dabei) und zu typisch amerikanischen Aufsteigergeschichten. Scott Lillie beispielsweise, F&B-Manager für einen Grossteil der Disneyland-Hotels, begann vor Jahren als Monorailfahrer... Enorm gepflegt

wird auch die interne Motivation: Im Personalgang eines Disney-Resorts sah ich drei hintereinander hängende Dekentransparente mit den Slogans: «You are one», «We are all», «We are Disney».

Zweisprachig und bartlos

Wer Euro Disney als Arbeitgeber haben will, der muss mindestens zwei europäische Sprachen fließend beherrschen (im Park selbst ist alles zweisprachig, Französisch und Englisch, angeschrieben). Ob «Show Director» (Kadermitglied) oder «Custodial Host» (soheisst die 500köpfige Reinigungsgruppe für die Attraktionen), alle Männer müssen bart- und schauzlos sein, kurze Haare und entsprechendes Show-Kostüm tragen. Noch strenger sind die anderen Anforderungen für Frauen: immer bestrumpfte Beine, auch unter den – kürzlich neu zugelassenen! – Ber-

mudas, die nur mit einer hüftlangen Jacke getragen werden dürfen; keine ärmellosen Kleider. An jeder Hand nur einen Ring, Ohrringe nur etwas grösser als Stecknadelknopf, Absätze nicht höher als 2,5 cm.

• kein grelles Make-up, kein feuerroter Lippenstift, Nägel nicht länger als eine amerikanische Bleistiftspitze.

Und für alle Cast Members gilt: Wer sich irgendwo hinsetzt, wer raucht und trinkt, der muss sein Disney-Namensschild abnehmen! Männer, die auf ihre Schnauz nicht verzichten wollen, Frauen, denen die Regeln zu strikt sind, melden sich also besser gar nicht erst – mögen sie sonst auch noch so extravertiert, fröhlich, charmant und herzlich sein, wie Disney sich das auch von seinen europäischen Mitarbeitern wünscht.

Qualifizierte Schweizer erwünscht

Obwohl laut Euro-Disney-Präsident Robert Fitzpatrick naturgemäss EG-

Mitglieder (65 Prozent sind seiner Schätzung nach Franzosen) bessere Chancen haben, könne man für qualifizierte Schweizer durchaus Arbeitsbewilligungen organisieren. Vor allem im Hotelbereich sind die vielsprachigen Schweizer gefragt; die Löhne seien eher über dem Marktdurchschnitt. Da Thor Degelmann und Pierre Janier, verantwortlich für die Personalsektion, es sich zum Ziele setzen, pro Tag 70 Leute zu engagieren, sechs Tage pro Woche (800 sollen sich täglich im französischen Casting Centre in Noisy-le-Grand bei Marne-la-Vallée melden!), ist für Interessenten Eile geboten. Übrigens: Frauen haben bei Disney durchaus Karrierechancen – nur in die obersten Management-Etagen hat es bisher noch keine geschafft. Hier die für die Schweiz gültigen Adressen:

Euro Disney Casting Centre, Kölnerstrasse 10b, D-6231 Eschborn.
Euro Disney Casting Centre, Vendôme III Building, 11, rue du Rempart, F-Noisy-le-Grand.

Besucher zu Sauberkeit erziehen...

In den amerikanischen Disney-Parks fällt die enorme Sauberkeit und Disziplin der Besucher auf. Niemand wirft Kaugummi und Zigarettenstummel einfach auf den Boden (Ausnahmen bestätigen die Regel!); ein Heer von Putzer(innen) ist zudem ständig am Kehren möglicher Abfälle. Vor den Attraktionen, Bussen, Restaurants stehen alle Besucher geduldig Schlange – wie, frage ich Euro-Disney-Präsident Robert Fitzpatrick, bringt er solche

Disziplin in Europa hin? Er lächelt und sagt: «Wir werden die Europäer ganz einfach zu Sauberkeit und Disziplin erziehen! Wir stellen genug Abfallkübel auf, haben eine 500köpfige Putzmannschaft, machen Absperrungen, bilden Schlangen. Ob wir Erfolg haben, fragen Sie mich in einem Jahr wieder. Ansonsten hilft Gustav Gans auf die Sprünge.»

E. M.



Resort-Planung

5200 Hotelzimmer – und was dahintersteckt

Alle Hotels in Euro Disney werden von Disney selbst geführt; verantwortlich unter Präsident Robert Fitzpatrick ist Sangay Varma, Vice President Resort Operations. In zwei Fünfstern-, zwei Vierstern- und zwei Zweisternhotels stehen total 5175 Zimmer zur Verfügung, dazu kommen 414 Camper zum Mieten und 181 Zeltplätze. Wie sind die Disney-Leute bei der Resort-Planung vorgegangen?

ELIANE MEYER

Vieles, was in Euro Disney steht, wurde bereits in den amerikanischen Parks erprobt und für gut befunden. So erinnert das über dem Parkeingang stehende Disneyland Hotel an erfolgreiche Grand Floridian in Walt Disney World – und mit dessen Direktor, dem in Florida geborenen George Kalogridis, haben wir

uns denn auch über die Hotelplanung für Euro Disney unterhalten. Zuerst eine Übersicht der Euro-Disney-Hotels:

- Fünfsternhäuser sind das Disneyland Hotel (500 Zimmer) in viktorianischem Stil über dem Parkeingang mit Sicht auf den Park, das New York mit Coliseum-Kongresszentrum und 575 Zimmern. Je nach Saison kostet ein Zimmer (immer ohne Frühstück) zwischen 1100.– und 2100 francs französische; das New York ist etwas günstiger.
- Viersternhäuser sind der dem Yacht & Beach Club in Walt Disney World nachempfundene Newport Bay Club (1100 Zimmer) und die mit Holz und Stein an den Wilden Westen erinnernde Sequoia Lodge (1000 Zimmer). Sie haben dieselben Zimmerpreise: Von 750.– bis 1250 Francs.
- Zweisternhäuser sind die beiden mit Western-Themen spielenden Hotels Cheyenne und Santa Fe (42 in Pastell- und Erdtönen gestrichene Pueblos); Beide haben 1000 Zimmer zu 550 (Vorsaison) bis 750 Francs (Hochsaison).
- Zeltplätze kosten in jeder Saison 270, Campers von 575 bis 875 Francs.

In allen Zimmern, so versichert man bei Disney, hätten bis zu vier Personen Platz – in den Zweisternhotels sind dabei neben zwei Erwachsenen wohl zwei Kleinkinder gemeint...

Kleinere Zimmer, mehr Schubladen

Alle Zimmer-Prototypen, so erzählt George Kalogridis, seien in Florida gebaut und dann in Europa von den entsprechenden Zielgruppen getestet worden. Dabei seien erstaunliche Unterschiede herausgekommen, die man beim Bau dann berücksichtigte:

Imholz mit Euro-Disney-Prospekt

Imholz, der Schweizer Marktleader im Bereich Städtereisen, wird voraussichtlich im Januar 1992 mit einem eigenen Euro-Disney-Prospekt auf die bevorstehende Eröffnung in Paris reagieren. Angeboten werden Flug- und Bahnreisen (auch in Kombination) sowie ein breites Angebot an Unterkünften. In drei Disney-Hotels der 3- bis 5-Sterne-Kategorie (Wild West, Donald Duck und ein Royal-Haus) konnten feste Kontingente gesichert werden. Zudem wurde die Palette der Stadthotels und an der Peripherie erweitert und werden mit Imholz-eigenen Ausflügen ins Euro-Disney angeboten. Dabei verfolgt Imholz-Reisen ein klares Ziel. Städtereisen-Boss Hans Wiesner: «Wir wollen in der Schweiz das beste Disney-Programm anbieten!»

• Amerikaner sind sich grössere Zimmer gewöhnt als Europäer, die weniger Zeit im Zimmer verbringen. So beträgt die Zimmergröße im Grand Floridian (Walt Disney World) 45 Quadratmeter, im nach seinem Vorbild gebauten Disneyland Hotel nur 32,25 in den Zweisternhäusern.

• Europäer reisen mit weniger Gepäck, haben kaum Kleidersäcke. Die Schränke wurden verkleinert, dafür mehr Schubladen eingebaut.

• Europäer bestehen nicht auf zwei Queen-Size-Betten, um im Zimmer eine bis vierköpfige Familie unterzubringen (ein Florida sind fast alle unserer 7000 Disney-Resort-Zimmer von 4 Personen belegt, 80 Prozent unserer Gäste sind Familien!). Also verfügen nur die Fünfsternhotels über zwei Queensize, die andern über französische Doppelbetten.

• Die Badezimmer seien gut und ohne Änderung anzusehen.

Mühe habe zuerst die Planung der Hotelrestaurants bereitet – man fürchtete, sie seien im Vergleich zur Zimmerzahl zu klein. Doch dann entdeckten die Amerikaner, dass die Europäer unterschiedliche Nachtsesszeiten bevorzugen: «Zuerst, etwa um 18 Uhr, kommen die Deutschen und Holländer, dann, etwa um 20 Uhr die Franzosen, Engländer und später die Italiener, am Schluss die Spanier. Also löste sich das Problem...»

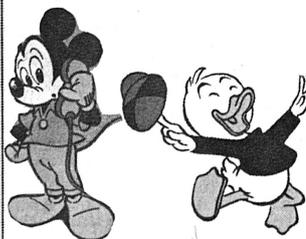
Bereits hat Euro Disney ein eigenes Tour Operating ins Leben gerufen (Euro Disney Vacances), das komplette Pakete anbietet. Für Reservierungen von Hotels und Shows, weitere Unterlagen und die Package-Broschüre gibt's für die Schweiz eine eigene Telefonnummer, die sieben Tage pro Woche von 9 bis 18 Uhr besetzt ist: Telefon 0033/114941 4925 (deutsch und französisch).

Weniger Besucher in den Walt Disney Parks

In den Walt-Disney-Vergnügungsparks, mit die grössten Touristenattraktionen der USA, bleiben die Besucher aus: Bis zu 15 Prozent weniger Neugierige als in der letzten Saison besuchen im Sommer 1991 nach ersten Schätzungen die beiden Disney-Traumwelten. Grund der Besucherflaute: Die Folgen des Golfkrieges und die wirtschaftliche Rezession in den USA dämpften die Lust der Amerikaner auf die teuren Parks. tdt

Mickey Mouse in Montreux

Avant-Premiere feierte Euro-Mickey kürzlich am «französischen TTW», dem Salon Top Réa in Deauville. In den kommenden Wochen treten die Disneys in 13 europäischen Städten vor den Tourismusprofis in gewohnt turbulenten Shows auf. So am 29. Oktober während des TTW auch in Montreux im Palace. Am 12. April dann sollen sich in Marnela-Vallée die Tore des grössten Freizeitparks in Europa öffnen.

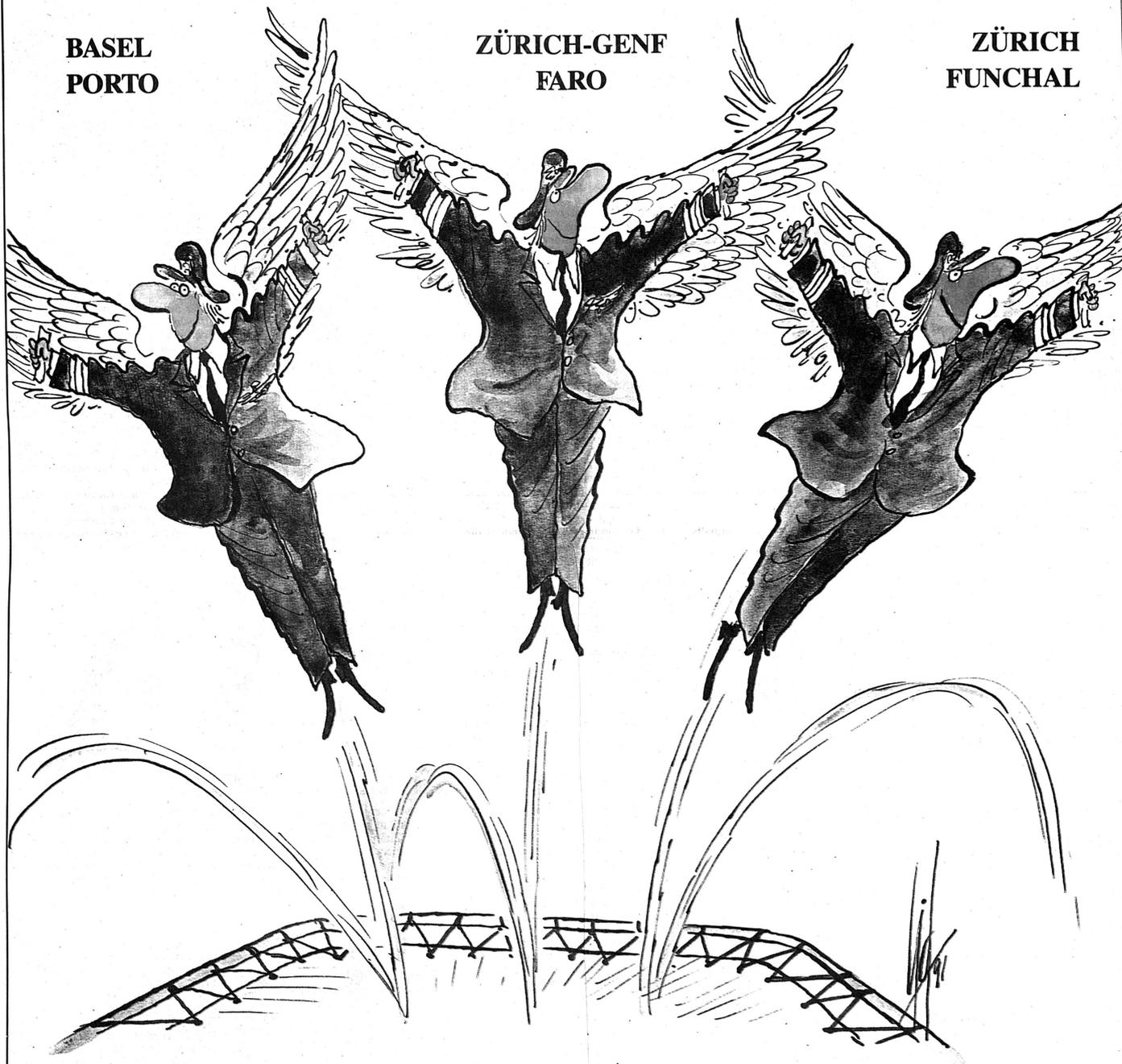


UNSERE NEUEN WINTER FLUGVERBINDUNGEN

BASEL
PORTO

ZÜRICH-GENF
FARO

ZÜRICH
FUNCHAL



Wir sind bemüht unseren Service konstant zu verbessern!

Aus diesem Grunde freuen wir uns, Ihnen unsere neuen DIREKT- und NONSTOPFLUEGE zwischen der Schweiz und Portugal bekannt zu geben.

Für nähere Auskünfte bitte konsultieren Sie Ihr System oder rufen Sie TAP AIR PORTUGAL an:

TAP Zürich
01 / 271 30 10

TAP Genf
022 / 731 73 50

TAP Basel
061 / 325 22 93

TAP AIR
PORTUGAL

Gästezimmerartikel

Mief und Puppenstube im Badezimmer

Gästezimmerartikel waren lange Zeit ein leidiges Thema. Billig produziert und lieblos im Zimmer aufgestellt, fristeten die Dusch-Gel-Musterchen, Plastikbadehäubchen und Schreibmappen ein trostloses Dasein. Langsam begreifen sowohl der Hotelier als auch der Produzent, dass dies nicht mehr genügt. Revolutionäre Trends sind jedoch (noch) nicht in Sicht.

STEPHAN WEHRLE

Haben Sie sich auch schon geärgert und es als Zumutung empfunden, im 250fränkigen Zimmer lediglich ein paar billige Plastikmusterchen im Bad vorzufinden? Oder wenn die Seifenverpackung nicht einmal aus Plastik ist, sondern aus Karton, das nach der ersten Berührung mit Wasser zu Pappe wird? Oder wenn Ihnen für die billige Zahnbürste auch noch neun Franken fünfzig verrechnet werden? Zugegeben, der in der Kolumne geschilderte «Fall» Miles ist eine erfundene Geschichte. Erfunden zwar, aber durchaus nicht Fiktion, sondern sehr oft triste Realität. Während sich der Hotelzimmerstandard in den letzten zwanzig Jahren stark gewandelt hat, findet man von der einfachen Absteige bis zum Luxushotel nach wie vor die unattraktiven Musterchen im Badezimmer. Der Bereich Kommunikation beispielsweise hat sich revolutioniert, vom In-house-Channel über Fax im Zimmer bis zum drahtlosen Telefon, auch die grässlichen Blumenmusterarbeiten sind weitgehend verschwunden, das Interieur ist zeitgemäss geworden. Nur die Gästezimmerartikel sind, mit wenigen Ausnahmen, die gleichen geblieben und erinnern zuweilen an den Mief der ehemaligen Ostblockländer oder an die Puppenstube; besonders in den kleinstädtischen Hotels der 2- und 3-Stern-Kategorie. Nicht nur, dass die Gästezimmerartikel kitschig und billig sind, sondern teilweise unhygienisch wie, einmal geöffnet, die bereits erwähnten Plastikbeutel.

Noch schlechter schneiden die Gästezimmerartikel ab, wenn man die öko-



Selber mitbringen oder im Hotel einkaufen? Sinn und Zweck von Gästebelagen sind umstritten.

Bild Andreas Messerli

logische Seite betrachtet: So produziert ein grosses Vier- oder Fünfsterhotel gut 100 Kilogramm Plastikabfall – pro Tag wohlverstanden. Wichtig ist, dass die Schälchen gediegen aussehen und dies ist mitunter der Grund, weshalb noch niemand auf die Idee gekommen ist, im Badezimmer beispielsweise je einen Seifen- und einen Shampoo-Dis-

penser einzurichten. Ein weiteres Übel sind die langweiligen und obligaten Schreibmappen auf dem Pult mit dem sündhaft teuren Blütenpapier, natürlich mit Goldrand versehen. Das Übel ist nicht das sündhaft Teure, sondern die Tatsache, dass das Papier weder zeitgemäss noch umweltfreundlich ist und heutzutage fast nur in den Nobelparthen verwendet wird. Ein handlicher Notizblock wäre praktischer und erzielt, natürlich mit dem Logo des Hotels versehen, eine längerfristige Werbewirkung.

weisse muss erwähnt werden, dass das Fehlen eines üppigen Toilettenangebots nicht nur auf die Phantasioslosigkeit unserer Hoteliers zurückzuführen ist. Die Hemmschwelle, tonnenweise Plastik dem Abfall beizugeben, ist gestiegen und Alternativen gibt's kaum.

Mit einer Ausnahme: Der Seifenhersteller Permatin nimmt seit einiger Zeit

gebrauchte Kosmetikseifen zurück und verarbeitet sie zu Industrieerzeugnissen. Womit das Abfallproblem aber nur teilweise gelöst ist. Apropos Problem: Im noch so putzigen oder gediegenen Kosmetikbeutel fehlt auch heute noch das Präservativ, in allen skandinavischen Staaten seit Jahren Standard in fast jedem Hotel...

Umfrage

Ein Seifenherz für Gäste

Dusch-Gel aus dem Portionenbeutel, Parfum von der Kosmetikbox oder Shampoo von der Hotellreception – das Bereitstellen von Gästebelagen wird sehr unterschiedlich gehandhabt. Was sich bei einer Umfrage der hotel + touristik revue aber auch in diesem Bereich herausgestellt hat, ist der Trend zum Überdenken von Sinn und Unsinn dieser Artikel.

Zugegeben, eine grosse Zahl von Hotels legen ihren Gästen immer noch die drei grossen S – Seife, Shampoo und Schaumbad im Portionenbeutel – bereit. Und genauso simpel ist die Entsorgung der Sachets und Reststücke – sie wandern in den Kehrichtimer. Nein, man habe sich bisher noch keine Gedanken zu Gel-Spendern oder wiederverwendbaren Gebinden gemacht. Und Augenabschminkte für die Damen oder andere Zusätze wären in den Zimmerpreis nicht einkalkuliert.

Bei unserer Umfrage sind wir aber auch auf neue Ideen gestossen. In vielen Hotels wird zumindest mit dem Umdenken begonnen. So zum Beispiel im Mövenpick Hotel Airport in Zürich Kloten. In Kürze erhalten alle Gäste einen Fragebogen zu den Gästebelagen. Aus den Antworten soll hervorgehen, ob in den Badezimmern Seifen- und Dusch-Gel-Spender installiert werden. An einem kürzlich in Stuttgart durchgeführten Kongress zum Thema «Ökologie im Grossbetrieb» haben die Mövenpick-Häuser zudem die Verwendung von biologisch abbaubaren Produkten diskutiert.

Kosmetikbar Verlustgeschäft

In Kloten besteht eine haus eigene Öko-Gruppe. So werden Seifenreste eingesammelt und dem Lieferanten zum Recycling zurückgegeben. In den oberen Zimmerkategorien stehen den Gästen Kosmetikbars zur Verfügung. Die daraus entnommenen Produkte werden an der Reception bezahlt. Da die Bars aber vermehrt schon total «ausgeräumt» worden sind, hat man das angebotene Sortiment auf fünf bis sechs Produkte

reduziert. Die Kosmetikbar sei ein Verlustgeschäft, hat man uns in Kloten mitgeteilt. Der Aufwand sei gross, zwei Mitarbeiterinnen beschäftigen sich lediglich mit Kontrolle und Auffüllen von Mini- und Kosmetikbar.

Das Trendhotel Eichwatt in Zürich-Regensdorf entwickelt zurzeit seine haus eigene Kosmetikbox. Diese soll mit Produkten des im Hotel integrierten Parfümeriegeschäftes gefüllt werden. In der Kategorie «Frauenzimmer» werden kostenlos Augenabschminköl, eine Duftseife und ein Parfum aus der haus eigenen «trendline»-Linie zur Verfügung gestellt. In den Supérieur-Zimmern werden Slippers und ein Bademantel (der nach Wunsch gekauft werden kann) bereitgelegt, dazu Shampoo und Dusch-Gel, Wattebäusche, Q-Tips usw. Die kleinen Flaschchen für Shampoo und Dusch-Gel werden nach Gebrauch eingesammelt, ausgewaschen und nachgefüllt. Ein grosser Arbeitsaufwand für einen schrumpfenden Abfallberg.

Gäste bringen, was sie brauchen

In den Hotels Bären und Bristol in Bern wird an einem neuen Ökologiekonzept «getüftelt». Bevor jedoch neue Gästebelagen eingeführt werden, wolle man den Vorrat an Dusch-Gel-Portionen aufbrauchen. Heute erhalten Gäste mit Business Package zusätzlich zu Seife und Shampoo eine Body Lotion, Nagelöl, Schuhcreme und ein kleines Näh-

Ganz ohne wollen es Gäste und Gastgeber im Hotel Ucliva in Waltensburg. Die Besucher werden gebeten, ihre eigenen Produkte für die Körperhygiene mitzubringen. Für diejenigen, die ihr Necessaire dennoch zuhause liegen lassen, stehen an der Hotellreception biologisch abbaubares Shampoo und Duschmittel zur Verfügung. Diese werden nach Gebrauch zurückgegeben und nach Bedarf aus 5-Liter-Behältern nachgefüllt. Die Gäste seifen in Herzform bleiben so lange auf den Zimmern, wie sie sauber und appetitlich wirken. Und die kleinen Reste werden dann von der Hotelliersfamilie selber aufgebraucht. RS

In den USA längst Business

Anders als in der Schweiz hat man in der gehobenen Hotellerie in den USA und in Südostasien längst erkannt, dass Gästezimmerartikel nicht einfach billige Zugaben sind, die man wohl oder übel im Sortiment haben muss. Im Gegenteil: Ein gepflegtes, gut assortiertes Angebot ist wichtiger Bestandteil im Marketing eines Hotels und mitunter auch ein Verkaufsargument; besonders Repeater schätzen das Körbchen im Badezimmer. Die Rund-um-die-Uhr-Dienstleistungen im Hotelzimmer sind, beispielsweise in den USA, ein riesiges Business geworden. So bieten die Hyatt oder Holiday Inn standardmässig Markenartikel-Amenities und weitere Annehmlichkeiten wie Bademantel oder Kaffee- und Teekoche, letztere übrigens seit Urzeiten auch in Grossbritannien und Irland im Zimmerangebot. Während in der Schweiz wenige Unternehmen wie die in Stein am Rhein domizilierte Permatin AG oder die Firma Minibar AG mit der Cosmetic-Bar über ein anständiges Sortiment verfügen, mischen im USA-Markt mittlerweile beinahe 100 Firmen im Gästezimmerartikel-Markt mit.

Was im Gegensatz zu den USA und Fernost die wenigsten Schweizer Hoteliers begriffen haben: Gästezimmerartikel, vor allem Kosmetikprodukte, sind ein Zusatzgeschäft mit grossen Margen und relativ geringen Personalkosten. Eine vorsichtige Renditerechnung (abzüglich Warenkosten) eines Luxushotels ergibt bei einem durchschnittlichen Badezimmerangebot eine Nettoerlöse von etwa 250 Franken pro Jahr. Bei einer Kapazität von 200 Zimmern ergibt das einen Nettoertrag von immerhin 50 000 Franken im Jahr.

Keine Trends feststellbar

Wohl hat die Schweiz in den letzten Jahren etwas aufgeholt, eindeutige Trends in Richtung ausgefallene Gästezimmerartikel sind indes nicht feststellbar. Das durchschnittliche Sortiment eines amerikanischen Hotels finden wir mittlerweile in helvetischen Erstklasshäusern, in den mittleren und unteren Kategorien hapert's aber noch. Fairer-

Mit Shampoo gut durchspülen



Nach einem neunstündigen Flug von Chicago in die Schweiz und einer ziemlich anstrengenden Taxifahrt trifft der amerikanische Businessmann Peter Miles, erfolgsverwöhnt und anspruchsvoll,

im Zürcher Fünfsterhotel ein. Einchecken, Formular ausfüllen, good morning Mister Miles, hau ar yu, und hopp geht's mit dem Lift bis zur 3. Etage, Zimmer 347. Die langersehnte Dusche steht unmittelbar bevor, weg mit dem zerknüllten Baskittel, Koffer auf, doch jetzt fängt das Übel an: Der ewiggestresste Manager hat wieder einmal sein Necessaire zuhause liegen lassen. Dabei hat ihm doch seine geliebte Linda alles bereitgestellt, das schöne braune Krokodertäschli von Bloomingdales mit dem betörenden Calvin Klein Eau de Toilette, das die Sekretärin des General Managers Europe fast unwirft, und dem Shower

Gel von Oscar de la Rente. Etwas lustlos schaut sich Peter im Badezimmer um und ergreift das sterile und durchsichtige Plastiktäschlein auf dem Lavabo. Nur mit grösster Mühe und unter Mithilfe der Eckzähne kann das Shampoo im plastifizierten Beutel geöffnet werden; und vor weiteren Aktivitäten muss erst das inzwischen schamponierte Gebiss gut durchgespült werden. Das Seifenschall fällt natürlich zu Boden, zerbricht, und die Seife (Luxury Soap, made in Switzerland) riecht reichlich penetrant. Ruth (Brettenmoser, Sekretärin des General Managers Europe) wird fürchterlich enttäuscht sein über die Geschmacksvorrichtung des dynamischen Amis.

Dass sich schliesslich noch die Kartontafel als völlig unbrauchbar erweist, ist entweder Vorsehung oder logische Konsequenz und kann die bereits miese Stimmung kaum mehr beeinflussen. Immerhin: Der Bademantel ist eingepackt, denn das mickrige Handtuch hätte kaum gereicht, den 200-Pfund-Mann Miles einzuwickeln.

Stephan Wehrle

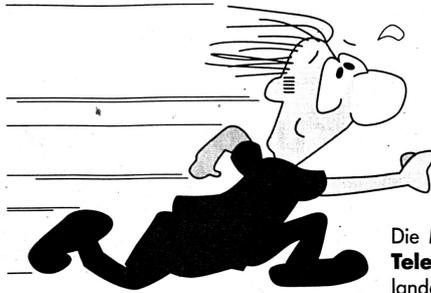
REKLAME

LUNCH TIME

DIVERS

**20 Jahre Blausiegel
Präservativ-Automaten**

Generalvertretung LITE International Ltd
Telefon 075/ 341 88 Fax 075/ 341 95



**Wenn's
pressiert...**

Die hotel + touristik revue hat auch einen **Telefax**. Mit der Nummer **031 46 23 95** landen Ihre Inserat-Aufträge direkt auf unserem Schreibtisch. Und zwar rund um die Uhr.



hotel + touristik revue
Postfach
CH-3001 Bern
Telefon 031 507 222
Telex 912 185 htr ch
Telefax 031 46 23 95



Berufserfolg in Zuchwil

An der Fachschule für höhere Gastronomie in Thun hat Denise Gerominie-Aebi nach dreijähriger Ausbildung mit sehr gutem Erfolg als eidg. dipl. Restaurateur-Hoteller HF abgeschlossen.

Wir gratulieren ihr zu ihrem glanzvollen Abschluss und wünschen ihr auf dem künftigen Lebensweg eine erfolgreiche berufliche Tätigkeit.

P. 40904/44300

Zu verkaufen

2 antike Truhen

Masse: 180x86x56
148x77x56

Anfragen unter
Telefon (041) 88 36 48

A. 40814/42790

ANSCHLAGBRETT

**Französischkurse
in Nizza**

Intensiv-, Ferien-, Langzeit-
Examenkurse
4-Std., 5-Std.- oder 8-Std.-Tag:
2 bis 24 Wochen.

Neues Programm 1991/92.

Unterkunft in Gastfamilie oder
Hotel.

Deutschsprachige Auskunft und
Freiprosppekt:

Ecole ACTILANGUE
2, rue Alexis-Mossa
06000 Nice - France
Telefon (003393) 96 33 84
Telex 462265
Fax: 93 44 37 16

31429/123889



Worthing (Südküste) England

Wir garantieren Ihnen einen hochqualifizierten

Englischunterricht

Cambridge-1st-Certificate-Kurs - Proficiency-Kurse - kleine Klassen - intensive Englischkurse zu 30 Lektionen per Woche.

Ausflugs- und Freizeitprogramm.
Verlangen Sie unverbindliche
Informationen:

Frau M. Knecht, Werdenbergstrasse 11
9470 Buchs
Telefon (085) 6 23 48, abends 18-19 Uhr

26757/158062

**Erfolgreich
Fremdsprachen
im Ausland lernen...**

denn dort bringen schon 2 Wochen oft mehr als 2 Jahre im Abendkurs
Intensivtraining für Erwachsene zu 14 Sprachen in 22 Ländern.
Sprachferien für Schüler.
Ein Jahr zur USA-High School.
Erfahrung aus mehr als 25 Jahren.

Dr. Steinfels Sprachreisen AG

Dufourstrasse 31, Postfach 87314
8024 Zürich - Tel. 01/262 29 44
Fax 01/262 33 22



Schönbühlring 6, 6005 Luzern, Telefon 041-44 07 09

Gerne senden wir Ihnen nähere Informationen zu folgenden nächsten Kursen:

Réceptionskurs

13. Oktober bis 8. November 1991
11. Oktober bis 6. November 1992

Restaurant-Management-Kurs

8. bis 27. November 1992



**«...die Wirtprüfung
war gar nicht
schwer!»**

...sagen R.F. aus G. und B.K. aus U. Sie haben unseren leichtfasslichen Vorbereitungskurs absolviert. Und zwar zu Hause, in der Freizeit. Also berufsbegleitend und ohne Verdienstaussfall. Modernster, hochentwickelter Fernunterricht macht dies möglich.

Wenn auch Sie die Wirtprüfung ohne Mühe bestehen wollen, um ein Café oder Restaurant führen zu können, dann verlangen Sie mit dem untenstehenden Gutschein - unverbindlich und kostenlos - weitere Informationen.

Institut Mössinger AG

Die Fernschule mit Erfahrung
Räffelstrasse 11, 8045 Zürich, Tel. 01/463 53 91



Informieren Sie mich bitte kostenlos und unverbindlich über Ihren leichtverständlichen Wirtkurs.

Name: _____
Vorname: _____ Alter: _____
Strasse: _____ 5159
PLZ/Ort: _____



Schönbühlring 6, 6005 Luzern, Telefon 041-44.07 09

Wir, die IMTHOG AG, führen in Zusammenarbeit mit der Hotelfachschule Lötscher, wegen der grossen Nachfrage die

Computer-Tageskurse

Direkt im Bahnhof Bern

doppelt durch:

- Lohnbuchhaltung (DIALOG 2000 C) Monat, 18. November 1991
- Administration/Textverarbeitung (F & A) Dienstag, 19. November 1991
- Front-Office/Réception (DIALOG 2000 C) Mittwoch, 20. November 1991
- Menükalkulation (Calcmenu) Donnerstag, 21. November 1991
- Finanzbuchhaltung (DIALOG 2000 C) Freitag, 22. November 1991

Zu welchem Kurs möchten Sie nähere Unterlagen? (☒)

Name: _____

Adresse: _____

PLZ/Ort: _____



Informations-Management für Tourismus,
Hotellerie, Handel und Gewerbe

Parkterrasse 16 Postfach 3001 Bern
Tel. 031 22 44 40

40665/242128

**Bar-Fachschule
Kaltenbach**

Inhaberin: Michèle Galmairin

**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 10.00-20.00 Uhr)

Name: _____

Vorname: _____

Strasse: _____

PLZ/Ort: _____

USA

Draft Beer kommt in Mode

Von 1982 bis 1989 sah man in den USA einen kontinuierlichen Absatzrückgang von Draft-Bier. 1990 aber stieg der Konsum gegen alle Erwartungen um 2,7 Prozent, obwohl der Bierkonsum in Bars und Restaurants im allgemeinen rückläufig war. Was ist passiert?

«Was haben Sie für Bier vom Fass?» Es sind kaum mehr als zwei oder drei Marken, man wählt eine davon, obschon in Flaschen dreimal mehr Biersorten angeboten werden. Warum auch? Das Bier vom Hahnen riecht frischer.

Das scheint die landläufige Meinung zu sein, wenn man nach einer Erklärung dieses Trendschwungs sucht. «Bierkenner haben schon immer nach Hahnenbier gefragt, nun scheint auch das Volk auf den Geschmack gekommen zu sein», schreibt das «Wall Street Journal», wenngleich nur eine ganz kleine Minderheit den Geschmacksunterschied festzustellen vermag. Gemäss einer Bierkennerin ist das Inlandbier vom Fass deshalb meist frischer, weil es mit einem Verfallsdatum versehen und aus dem Verkehr gezogen wird, sollte es nicht innert vorgegebener Zeit verkauft werden können. Das Flaschenbier hin-

gegen erhält durch den Prozess der Entkeimung den Geschmack von «Gekochtem».

Dass nun gerade in einer Zeit wachsenden Gesundheitsbewusstseins, abnehmendem Alkoholkonsums und strengerer Fahrerkontrolle der Konsum nach offenem Bier zunehmen sollte, wird auch mit dem bereits etwas abgestandenem Satz erklärt: «Amerikaner trinken weniger, aber sie trinken besser.»

Dem Gastwirt kann diese Entwicklung recht sein, verdient er doch am «Offenen» mehr als am Flaschen- oder Dosenbier. Profitieren tun aber auch die kleineren, lokalen Brauereien sowie die sogenannten «Brewpubs», bei welchen das Restaurant oder der Pub in der Brauerei integriert ist. Der Ausstoss solcher Mikrobrauereien ist zu klein, als dass sich die Abfüllung in Flaschen oder Dosen lohnen könnte. Schliesslich wussten auch die Importmarken aus dieser Modeströmung Profit zu schlagen. Der Umsatz von Importbier im Offenausschank stieg im letzten Jahr um 6,3 Prozent. Guinness Stout, Bass Ale und Harp Leger, welche in den USA nur vom Fass zu haben sind, verzeichneten sogar zweistellige Wachstumsraten. CC

Coca Cola/Nestlé

Milchkaffee aus der Dose

Die Coca Cola Nestlé Refreshments Company (CCNR) hat sich zum Ziel gesetzt, der Welt ein ungewohntes Dosengetränk schmackhaft zu machen. Es handelt sich um stark gesüsstes Milchkafee, der sowohl kalt wie auch warm getrunken werden kann.

wahlweise warm oder gekühlt entnommen werden können.

Philip Morris zieht nach

Das einzige Land der Welt, wo CCNR nicht tätig sein will, ist Japan. Dort verkaufen sowohl Coca Cola wie Nestlé in grossen Mengen bereits eigene Kaffeetränke in Dosen. Gemeinsam werden sie wohl bald den USA-Markt in Angriff nehmen, da die Konkurrenz sich dort schon regt: Philip Morris versucht sein Glück mit einem eiskalt zu servierenden Cappuccino-Drink. Aber auch das übrige Asien und Europa müssen mit einer Nescafe-Invasion rechnen, falls das koreanische Experiment gelingt.

Giganten halten Händchen

Das Joint-venture von Coke und Nestlé ist vor zehn Monaten gegründet worden. Am Aktienkapital von 100 Millionen Dollar sind die USA und die Schweizer Firma je zur Hälfte beteiligt. Nestlé ist der weltweit grösste Nahrungsmittelfabrikant. Die Coca Cola Company bezeichnet sich als grösste Herstellerin von Erfrischungsgetränken. Ihre Vertriebsorganisation umfasst 170 Länder. sda

GASTROGRAMME

Vegetarische Mahlzeiten aus der Plattenküche

Die Prominenz aus dem Show Business steigt jetzt in die Lebensmittelindustrie ein. Linda McCartney, Ehefrau von Beatles-Mitglied Paul, gehört wohl zu den bekanntesten Vegetariern unserer Zeit. Nach dem Erfolg ihres Buches «Linda McCartneys Home Cooking» hat sie sich mit dem britischen Hersteller von Tiefkühlprodukten Ross Youngs zusammengetan und ein Angebot an gefrorenen, vegetarischen Mahlzeiten kreiert. Die Linie erhält einen einfachen, aber werbewirksamen Namen: Linda McCartney's.

Die vegetarische Palette besteht vorläufig aus sechs verschiedenen Mahlzeiten; aus fleischlosen Burgern, Golden Nuggets, Lasagne, Ploughman's Pie, Ploughman's Pasties und Italien Toppers. RS

Qualitätsbezeichnung für Badischen Wein

Zum 7. Mal lud der Badische Weinbauverband zum traditionellen Erntedankfest nach Freiburg im Breisgau, der «Residenz des Badischen Weines». Zum Symposium «Weinqualität erzeugen, darstellen, geniessen» war der Kaisersaal des historischen Kaufhauses am Münsterplatz mit über hundert Teilnehmern bis auf den letzten Platz gefüllt. Erfreulich erwiesen sich die Informationen am Rande, dass der hier umwelt-schonende Weinbau weiter an Dimensionen gewinne und in der Aussicht, ab 1993 Herkunfts- und Qualitätsbezeichnungen auf dem Etikett zu vermerken. Der Gesamtertrag des badischen Weinbaugebietes liegt 1991 bei etwa 130

Millionen Liter, rund 85 Hektoliter pro Hektar. Eine Selektionsweinprobe mit badischen Gewächsen von 33 Weingütern und Kellereien schloss sich mit Spätburgunder Rotweinen, dem Weiss-herbst, Gutedel, Silvaner, Riesling, weissem und grauem Burgunder, dem Müller-Thurgau und dem Muskateller an und gab eine Vorstellung, was die badischen Winzer zum Thema beizusteuern vermögen. WA

Irische Milchzentrale: Rezepte in der Tagespresse

Auch in Irland wird jährlich ein grosser Milchüberschuss produziert. Zu dessen Abbau lässt man sich denn einiges einfallen. Einerseits gibt es da den süsssen Likör Bailey's Irish Cream und andere alkoholhaltige Rahmgetränke, die Touristen in Duty-free-Tragtaschen mit nach Hause tragen. Aber auch in Irland selber soll der Absatz von Milchprodukten gefördert werden. Dies geschieht zum Beispiel damit, dass deren Preise sehr niedrig gehalten werden.

Das National Dairy Council, ein Zusammenschluss der Milch- und Käseproduzenten, hat eine Inseratenkampagne mit Käse Rezepten lanciert. In farbigen, viertelseitigen Anzeigen werden in der Tagespresse Rezepte für Käsespezialitäten eingeschaltet. So zum Beispiel «Cheesy Neptune Shells», ein weisser Fisch, der mit Pilzen, frischen Kräutern und Milch für fünf Minuten gekocht wird. Die Milch wird danach zur Sauce gebunden und mit Cheddar-Käse, dem Fisch und Gemüse nochmals aufgekocht. Das ganze wird in einer Gratinforn mit Käse und Brotkrumen überbacken und mit frischem Salat serviert. RS

Euro Disney



Ich hab' mir jedenfalls vorgenommen, den Kindern zuliebe Süßspeisen zu essen, und ich werde sie essen.



Hm... Zitronenaufwurf und Nußschaumküsse macht wirklich ziemlich satt.



Und Kartoffelklöße mit Karamelfüllung und Bananencreme sind ein etwas üppiger Nachtisch.



Mehr Anstrengung als Genuß!

Damit Essen für die Besucher des Euro Disneylandes zum Genuss wird, wurden spezielle Menüs kreiert und von Testessen bewertet. 1991 The World Disney Company

Essen im Erlebnispark

Euro-Disney-Besucher können sich in den Restaurants der sechs Hotels verpflegen – oder in den gesamthaft 29 Food Outlets im Park. Das grösste bietet 850 Sitzplätze und eine Stundenkapazität von 2137 Gästen (Café Hyperion im Discoveryland), das kleinste 24 Plätze und marokkanischen Minztee (Café de la Brosse im Adventureland). Verantwortlich für die F&B-Planung der Euro-Disney-Parkrestaurants ist der Schweizer Walter Meyer in Florida.

Disney World gekommen und heute als Executive Chef für Research and Development zuständig für die gesamte Euro-Disney-Restaurantplanung (ohne Hotels), nicht einfach die Erfolgsrezepte aus den USA-Parks kopiert.

Der Zürcher, der schon die Food-Concepts für das Epcot-Center und den Disney-MGM-Park in Orlando entwickelte, erzählt: «Wir haben alles neue Rezepte entwickelt, angepasst an das neue Parkkonzept und die neuen Gäste. Sicher liegt das Schwergewicht auf USA-Küche, doch kommen Gerichte aus ganz Europa auf den Tisch. Alle sollen so authentisch wie möglich schmecken. Und damit auch kein Europäer meckert, führte ich vor zwei Jahren – begonnen habe ich mit den Studien bereits 1986, noch ohne Budget! – ein «Consulting Panel» mit europäischen Fachleuten durch, wo wir eine Woche lang jedes Gericht durchstesteten. Mitgemacht da die übrigen auch der Schweizer Charles Fessel.

Intensiv habe ich in Europa mit Nestlé zusammengearbeitet, der als unser Food-Partner in Euro Disney mindestens 18 Millionen Dollar investierte. Und derzeit 18 Millionen Dollar inve-

stierte. Und derzeit feile ich noch an der ernährungswissenschaftlichen Seite: Alle unsere Rezepte werden nach den strengen Richtlinien der «American Heart Association» zusammengestellt, also mit wenig Cholesterin und wenig Salz.»

Alle Rezepte, so erzählt Walter Meyer, habe er mit einer Assistentin am Computer und einer am Herd in seiner Versuchsküche in Disney World entwickelt; die Testküche in Euro Disney habe man mit Sanussi geplant und dort jedes Rezept nachgekocht (für die Hotels steht eine zweite, gleiche Testküche zur Verfügung). Bereits habe er auch den Executive Chef für die Parkrestaurants gefunden: Jean-Marie du Boss, Franzose mit langer Auslandsfahrung. Gesamt-haft würden im Park 800 «culinaires» beschäftigt, davon seien lediglich etwa 150 ausgemerkte Köche. Stündlich können 7000 Gäste verpflegt werden (in den Parks von Walt Disney World sind es 20 000). «Bei Grossandrang können wir den Parkbesuchern pro Tag 150 000 Mahlzeiten anbieten, Fast-food inklusive», meint Walter Meyer, den solche Dimensionen längst nicht mehr erschüttern ...

ELIANE MEYER

Aufgeteilt sind die 29 Food Outlets in den fünf Parkbezirken Main Street USA (10), Adventureland (5), Frontierland (5), Fantasyland (7) und dem neuen Discoveryland (2) nach der Serviceart: Table Service (bedient), Counter Service (Selbstbedienung mit Vorkasse), Buffeteria (Selbstbedienung am Buffet mit Nachkassa) und Snack (Take-out mit und ohne Sitzgelegenheiten). Weil schon in den USA die grössten Kapazitäten mit Counter Service erreicht wurden, findet man auch in Euro Disney am meisten Counter Services: Es sind zwölf, gefolgt von zehn Snacks. Sechs befinden Restaurants – das grösste, mit 351 Plätzen, ist der Wildwest-Saloon The Lucky Nugget in Frontierland – steht nur eine Buffeteria gegenüber, die den legendären amerikanischen Crystal Palace nachempfundenen Plaza Gardens in Main Street USA.

Wie immer bei Disney, spielen die (Show-)Architektur, die Kostümierung des Personals (pardon, der Cast Members) und die Unterhaltung in jedem Food Outlet eine ebenso wichtige Rolle wie das Essen und Trinken (übrigens im Park weitgehend alkoholfrei!). Thematisch passen die Restaurants zum jeweiligen Land; jedes bietet in sich eine neue Show. Neben Unterhaltungselementen wie Musik – vom Jazzpianisten über das Country-Trio bis zur Mariachi-Band – werden die sogenannten Guest Show Elements grossgeschrieben: Darunter versteht Disney beispielsweise Kochen vor den Gästen, besondere Food-Displays, Besteck mit Disney-Figuren, Backen im Lokal, Figurenparaden, dass Gäste Geburtstagskuchen selber dekorieren oder Erdnüsschen am Tisch schälen (und die Schalen auf den Boden werfen dürfen ...).

USA- und Europa-food

Dass man in Frankreich, der gastronomischen Hochburg, nicht mit hochstehender Franzosenküche aufwarten wollte, stand für Euro-Disney-Präsident Robert Fitzpatrick von vornherein fest. «Das können die Franzosen besser als wir; zudem erwarten die Besucher von uns Amerikanern USA-typische Küche.» Dennoch hat Walter Meyer (61), nach einer klassischen europäischen Küchenchef-Karriere 1977 in die Walt



Wie findest du rohe Rüben auf Salat?

Finde ich gar nicht... aber immer noch besser als gehackter Wirsing mit Sellerie.

REKLAME

DINNER TIME

Das Dinner Time Restaurant bietet Ihnen ein unvergessliches Erlebnis in der fantastischen Umgebung von Euro Disney. Genießen Sie die köstliche Küche des Chefkochs in der Atmosphäre eines europäischen Restaurants. Reservieren Sie jetzt Ihren Platz!

Hotelempfänger «Telefonrundspruch»
6 oder 7 Programme, davon 1 Programm
Lokalradio (UKW)
«UKW» 7 Programme
**Farbfernseher GRUNDIG und
STANDARD, Sat-Antennen,
Akustikanlagen.**
**Hotel-Communicationssystem
«Grundig»**
**Verlangen Sie ausführliche
Unterlagen:**

Hitton-Hotelkommunikation
Paul Welker
Postfach 552
CH-8305 Dietlikon
Telefon (01) 833 05 58
Fax (01) 833 05 18

HITTON

«Ex. Sondyna»



PTT/SEV-geprüft

Biennophone «Minitel»

Kompakt-
Telefonrundspruchgerät in
Miniausführung ohne Weckuhr

Container-Service

Beide Hände bleiben frei mit
unserem fussbedienten
Deckelheber, anbaubar an jeden
Typ, jederzeit
Telefon (052) 46 22 46, ALKU AG
40634/323128

Beschriftungen
Selbstklebend, *Schnitten* Buchstaben
+ Folien, wetterfest, in allen Farben + Grössen
für Innen + aussen, 5222 Gränzacher
für jeden Zweck! 550 054 31 25 00 0 064 21 38 16

Ottlik

minigolf plant und baut

Ausführung mit ortsansässigen
Kräften.

Alle Systeme
(unverbindliche Beratung)

siegrist

5712 Beinwil am See
Telefon (064) 71 35 17

683

Wir stellen an der IGEHO nicht aus.

Statt hohe Unkosten, niedrige Preise!
Dank dem eigenen Familienbetrieb sind wir
immer günstiger.
Garantierter Service.



Max Fior
Kreuzstrasse 9, 3052 Zollikofen
Telefon 031 57 35 97/57 47 45

**Inserieren
bringt Erfolg!**

«Sagen Sie mir welches Brot serviert wird...
Und ich sage Ihnen an wessen Tisch Sie essen!»



Restaurateure, Hoteliers und Gastronomen messen dem Brot, einem Grundelement der Gastronomie, wieder vermehrt den Stellenwert zu, der ihm auch wirklich gebührt... mit Recht!

Keine Mahlzeit, kein Menu, das nicht durch den Genuss von ofenfrischem Brot, einer knusprigen, goldbraunen Baguette vielleicht, noch ungleich erhöht würde!

Déifrance, in führender Marktposition für tiefgekühlte Brotwaren, Gebäck, Pâtisserie und Traiteur-Produkte, greift auf die berühmtesten gastronomischen Rezepte zurück. Das breite Angebot von Déifrance wurde in der Schweiz erarbeitet und bietet Hotels und Restaurants nebst hoher Qualität und Frische-Garantie auch ideale Platzausnutzung bei der Aufbewahrung sowie einfache Verarbeitung, minimalen Ausschuss und rasche Verfügbarkeit bei unvorhergesehener Nachfrage. Den ganzen Tag – oder mitten in der Nacht – ofenfrische Produkte. Unverwechselbar Déifrance.

Wir tragen massgebend zum guten Ruf Ihres Hauses bei.


Déifrance

IGEHO
Halle 105
Stand 255

Für weitere Information können Sie folgende Adresse anschreiben, Ihre Visitenkarte schicken oder einfach anrufen:

CEREGEL SA
Rue Pré-Bouvier, 31 CH-1242 Satigny/Genève
Tél.: 022/782 66 01 – Fax: 022/782 21 95

Städchentrip durch Japan

Von Sushi, Mushi und Mochi

Es muss nicht immer Teppanyaki und Shabu-Shabu sein: Neben den japanischen Spielformen des Fast food, Sushi und Sashimi, und den auch hierzulande beliebten Grilladen und «Hot Pots» bietet Japan eine überaus vielfältige Küche, meist wunderschön präsentiert. Zudem lohnen die Food-Abteilungen der berühmten Warenhäuser einen Besuch – was später durch den Magen geht oder durch die Kehle rinnt, zeigt sich dort als kunstvolle, ästhetisch arrangierte Produkte-Show.

ELIANE MEYER

Sie müssen ja Ihre Bekanntschaft mit der japanischen Küche nicht gleich wie wir starten mit einer nur auf japanisch abgefassten Karte und einem nach undefinierbarem Fisch riechenden «Geschluder» in der Schale, begleitet von einer zu Vierecken geformten Masse von ebenfalls undefinierbarem Geschmack. Das war unser erster «Zvieri» im Tempelbezirk von Kyoto – der Hunger hatte uns in eines der zahlreichen, von japanischen Touristen eifrig frequentierten Gasthäuser getrieben, wo niemand englisch sprach und wir einfach aufs Geratewohl auf eine der Menu-Positionen zeigten. Lehre Nummer 1 für Japan-Gastrofahrer: ein Restaurant wählen, wo entweder die Karte – auch – fremdsprachig abgefasst oder dann die Speisen in täuschend echten Plastiknachahmungen ausgestellt sind. Denn gerade preiswerte Einheimischen-Restaurants bieten oft «urchig» Lokales auf Fisch- und Tofu-Basis – und mit dem tun sich europäische Gaumen ziemlich schwer.

Mit Algenpulver begrünt

Der «Zvieri» an unserm zweiten Kyoto-Tag war dann, sowohl optisch wie geschmacklich, wesentlich interessanter. Wir zelebrierten ihn im puppenstubenhaften Dekor des «Japanese Tea House» im sehenswerten Kyoto-Museum und wurden mit tausend Verbeugungen von kleinen Kimono-Damen mit winzigen Süßigkeiten zum Tee verwöhnt. Für 850 Yen gab's ein «Sansyoku Warabi Set» mit drei Arten «Warabi Mochi» (Reisküchlein): Eines war grün, mit Algenpulver bestäubt, eines hell und transparent, eines mit Sesamkörnern belegt. Wunderhübsch auf Eis in einem in einem Weidenkörbchen ruhenden Glasgefäß war das zweite Zvieri-Plättchen arrangiert, die «Akebono» genannten transparenten Gelatine-Würfeln. Dazu gab's ein Schüsschen mit Sirup (wohl Ahorn), eines mit gezuckertem Maismehl, ein drittes, um beides zu mischen und den Würfel darin einzutauchen (650 Yen).

Zum Abschied mussten wir uns dann noch ins Gästebuch eintragen – dieser Zvieri in der authentischen Atmosphäre eines altjapanischen Teehauses sei zum Nachvollziehen sehr empfohlen! Übrigens bietet das Kyoto-Museum auch ein altjapanisch ausgestattetes Nudelrestaurant, das allein wegen der lauten Schmatzgeräusche der Gäste einen Besuch lohnt ...

Blieben wir in Kyoto, der japanischen Kulturmetropole. Dort sollte man unbedingt die herrschaftliche Kaiseki-Küche probieren und sich dafür etwa drei Stunden Zeit und eine genügend grosse Menge Yen nehmen. Mehrere Restaurants bieten diese aufwendige Esszeremonie in der Intimität ihrer individuellen Speiseräume an – abends sind sie meist schon auf Wochen hin ausgebucht, mittags findet man besser Platz.

Knien Kaiseki probieren

Unser Kaiseki-Menu im Edel-Ryokan-Hotel «Awata Sanso» (hier kann man auch typisch japanisch übernachten, was sich allerdings nur bei wenig Gepäck und mässiger Körpergrösse empfiehlt!) stand ganz im Zeichen des farbenprächtigen Herbstes. Vor den Schiebetüren unseres privaten Esszimmers, in dem wir auf Tatami-Matten vor einem niedrigen Tisch mehr lagen und knieten, statt korrekt auf den Absätzen sassen, lag ein herrlicher japanischer Garten mit buntgefärbtem Ahorn. *Emi* im Kimono servierte uns, immer schwungvoll in die Knie gehend, zehn überaus ästhetisch angerichtete Gänge, die wir uns (für zwei) 25 000 Yen kosten liessen.

Die Herbstsuppe nach der Fischterrine war mit roten Ahornblättern aus Tofu garniert, enthielt Shrimps und Zitronenmelisse; es folgten Sashimi (rohe Stücke von Thon und Daurade) mit einer gelbblühenden Mini-Gurke und Reis mit Maronen im Porzellantöpfchen. Nach den Mini-Entenbrüsten mit Sesamsprossen gab's ein goldenes Flechtkörbchen mit Hechttranchen, dann die Suppe «Mushi Yuba» mit Tofublümchen. Ein dampfender Keramiktopf enthielt Aalrondellen und gedöpfte Auberginen, das hübsche Lackgefäß eine herrliche Pilzsuppe.

Suppen bilden in der klassischen japanischen und chinesischen Küche immer den Abschluss eines Essens; weisser Reis wird in japanischen Gourmettempeln nur auf Verlangen serviert – ihn isst nur, wer sonst nichts besseres vermag ... Zum Dessert servierte *Emi* – immer dem Mann zuerst! – eine erfrischende Grapefruit mit Erdbeergarnitur. Zum Trinken gab's Sake und Tee – wohnt man übrigens in diesem sehr ruhig und schön gelegenen Ryokan, so wird man nachmittags zur traditionellen Tee-Zeremonie gebeten, erfrischend für den Gaumen und beruhigend fürs Gemüt.

Privates Shabu-Shabu ...

Gerade im Herbst und Winter ist die japanische Variante des fernöstlichen «Hot Pot», das «Shabu-Shabu», eine empfehlenswerte Delikatesse. In den meisten Restaurants wird es aber nicht wie bei uns im offenen Lokal, sondern in der privaten Ambiance eines Ess-Abteils serviert: Vom Gang durch Vorhänge abgetrennt, lässt sich die Anzahl der Tischgenossen jeweils an der Anzahl Schuhpaare ablesen, die vor dem Abteil stehen ...

In Tokio bieten zahlreiche (Hotel-)Restaurants solche Shabu-Shabu-Genüsse an (fragen Sie im Zweifelsfall den



Auf Tatami-Matten vor niedrigen Tischen sitzend, wissen schon die Kleinsten mit den Essstäbchen umzugehen.

Concierge), in Kyoto fanden wir eine ganz spezielle Adresse: die hoch über der Stadt in einem romantischen Wald gelegene «Higashiyama Villa», einst ein berühmtes «Guesthouse» der PanAm. Die alte japanische Villa ist mit zahlreichen Antiquitäten ausgestattet; unser privater Essraum hätte bequem Platz für zehn Personen geboten; der Preis für das ausgezeichnete Shabu-Shabu war durchaus angemessen. Und nach dem Essen kann man im ersten Stock die Sammlung antiker (Hochzeits-)Kimonos der Besitzerin bewundern – und sie, zu horrenden Preisen, auch kaufen.

... und Sushi für Anfänger

Keine Japan-Reise ohne Sushi – am grössten ist das Angebot natürlich in Tokio. In den Sushi-Bars findet man auch unangemeldet Platz, im Gegensatz zu den «feinen» Gourmettempeln mit ihren Abteilen, wo ohne Voranmeldung gar nichts geht (Lehre Nummer 2). Ideal für Anfänger ist beispielsweise die Sushi-Bar im mit zahlreichen Restaurants bestückten, renommierten «Imperial»-Hotel: Dort gibt's für rund 80 Franken ein Sushi-Ment in fünf – ausgezeichneten – Gängen, als Variante ein Sashimi-Ment (roher Fisch ohne Reis).

In einer andern, nach Arbeitsschluss ausschliesslich von Männern frequentierten Sushi-Bar drückte mir der flinke Koch einen bilderten Prospekt in die Hand, wo alle Varianten mit englischer Produktklärung abgebildet waren: Ich zeigte jeweils auf ein Bild, hielt einen oder zwei Finger hoch – und ass mich für etwa 80 Franken (samt unlimitiertem Tee-Nachschub) toll und voll ... Lehre Nummer 3 und 4: Japaner reden beim Essen nicht, sondern konzentrieren sich

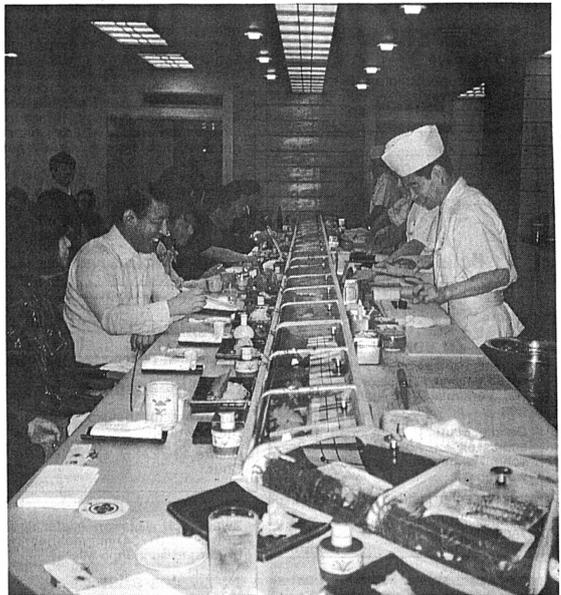
darauf. Konversation wird davor und danach gepflegt – und Trinkgeld wird aus Prinzip nicht gegeben.

Was Lyon für Frankreich, nämlich die Gourmetkapitale, ist Osaka für Japan. Wer deshalb die hohe Schule der japanischen Küche geniessen will, der probiert neben Kyotos Kaiseki-Menus Osakas Gourmetküche. Für Touristen problemlos und mit herrlicher Aussicht auf Tokio: das Restaurant «Osaka Tsuruya» in der 37. Etage des schönen «Ana»-Hotels.

Gourmet-Shops und Plastic-Food

Unbedingt besuchenswert sind schliesslich die Lebensmittelabteilungen der berühmten Kaufhäuser wie «Seibu Ginza», «Takashimaya Ginza» oder «Mitsukoshi» im trendigen Stadtteil

Shinyuku (auch am Sonntag geöffnet). Liebenswürdige Verkäuferinnen präsentieren spannende, teils künstlerisch arrangierte und verpackte Produkte, Degustationen laden allenthalben zum Probieren. Und möchte man Souvenirs rund um Tisch und Küche zu für Japan günstigen (Barzahlungs-)Preisen erstehen, fährt man an Tokios Kappabashi-Avenue (U-Bahn-Station Kuramae Richtung Asakusa), wo sich Tokios Restaurateure eindecken. Hier findet man all die Plastik-Köstlichkeiten, die uns in den Schaufenstern den Mund wässrig machen, schönes Porzellan, Lackwaren, gefährliche Sushi-Messer – und jene hübschen Stoffgardinen, die der japanische Restaurateur über die Türe seines Lokals hängt, um anzuzeigen, dass es geöffnet ist! □



Die Sushi-Bar im Hotel Imperial in Tokio.

Bilder Eliane Meyer

REKLAME

TIME FOR Time

Time, die neue Gastronomie-Form von Porzellan Langenthal. Idealer Zeitpunkt für mehr Informationen: IGEHO Basel, 21. – 27. Nov. 1991 Halle 411, Stand 451

Langenthal

Porzellanfabrik Langenthal AG, CH-4900 Langenthal, Tel. 063-28 21 01, Fax 063-22 19 30



Schlangestehen vor dem Restaurant in der Mittagspause.

LIEGENSCHAFTENMARKT

Infoolge Geschäftsaufgabe zu verkaufen:

Disco-Anlage Buffet Kühlschränke div. Mobiliar

MOTEL REX, 6370 Stans, Telefon (041) 61 26 26. Bitte Frau Niederberger verlangen.

40931/32816

ANBAG AG

Auf Frühjahr 1992 zu verpachten im Bau befindliches

Restaurant

Zirka 100 Plätze plus zirka 40 Plätze auf der Terrasse. Separates Stübli und Sitzungszimmer.

In der Gemeinde Zizers GR, 8 km von Chur entfernt. Für ausgewiesene Fachleute sehr gute Existenz.

Weitere Auskünfte erhalten Sie unter:

ANBAG AG, Immobilien + Treuhand
Schulstrasse 5, 7012 Felsberg
Telefon (081) 22 22 37 (Herr Berger)

P 40349/44300

Wir vermieten im Kundenauftrag nach Vereinbarung an der internationalen San-Bernardino-Route

Restaurant

Ausgezeichnete, gutfrequentierte Lage. Einer Person mit Wirtepatent, welche bereit ist, ausserordentliche Leistungen zu erbringen, bietet sich hier eine Existenzgrundlage. Für allfällige Besichtigungen und Auskünfte wenden Sie sich bitte an:

GASTRO-PERSONALVERMITTLUNG
Oberalpstrasse 2, 7000 Chur
Telefon (081) 24 69 68

40812/297453



SHT - SCHWEIZERISCHE HOTEL-TREUHAND AG
FSH - FIDUCIAIRE SUISSE DES HÔTELIERS S. A.
FSA - FIDUCIARIA SVIZZERA DEGLI ALBERGATORI S. A.

Unsere Niederlassungen in:

Bern	(031) 26 06 01	Montreux	(021) 963 60 61
St. Moritz	(082) 3 62 67	Sion	(027) 22 93 47
Lugano	(091) 23 83 03	Zürich	(01) 461 47 40

Ihr kompetenter Partner für alle Probleme im Hotel- und Gastgewerbe

zum Beispiel

SCHÄTZUNGSABTEILUNG Mitglied des Schweizer Hoteller-Vereins

Inventare:

- bei Mieterwechsel
- bei Verkäufen
- für die Versicherung
- für eine Bankgarantie
- usw.

Expertisen:

- bei Schadenfällen
- bei Streitigkeiten
- bei Verkaufsverhandlungen
- usw.

Rufen Sie doch einfach eine der oben erwähnten Geschäftsstellen an; oder besser noch direkt in Zürich, Telefon (01) 461 47 40, Herrn W. von Grünigen verlangen.

40811/44733

Restaurantinventar aus Liquidationen

Lagerverkauf

Dienstag, 22., Mittwoch, 23. Oktober 1991, 9 bis 12/14 bis 17 Uhr

Neu am Lager eingetroffen - Serviceartikel für den gepflegten Tisch - zu sensationellen Tiefst-Preisen! Zum Beispiel: Tischsautoir mit Deckel, Légumiers, Gratplatteln, Flambierpfannen (rund und oval), alles «Manzoni-INOX». Dasselbe in Kupfer/INOX «Spring». Im weiteren: Platten rund und oval, Légumiers, Saucieren, Glacecoupen und Schalen, Teeglashalter, Kaffeekannen, Abteilplatten, Bestecke (z. B. «Sternegg», moderne Form) und Baguette/Façon, alles versilbert. Ergänzen Sie Ihr Inventar preisgünstig mit Glaswaren, Porzellan, INOX- und Küchenartikel (Kochtöpfe, Sauteusen, Bratpfannen, Saucieren, Platten-Clochen usw.), Maschinen und Apparate: Reg.-Kassen (elektronisch) HASLER (mit Guest-Check); NCR (mech.); Combi- und Drucksteamer FRANKE/SALVIS/JUNO; Grill-Salamander BÜRGI; Grill-TURMIX; Kaffeevollautomaten SCHLAGRA/KUNZ; Milchehitzer GROUARD; Teilerwärmer LÜKON; Rechaud-Batterien LÜKON; Eiswürfelmaschinen SCOTSMAN/KUNZ; Gläserspüler SILANOS; Geschirrspüler GEHRIG; Schoco-Spender LÜKON; Mixer ROTOR; Adressiermaschine, Umdrucker, Handtuch-Automaten CWS, Liste unvollständig! Diverses: Anstell-Tische, Spirituosen-Dosieranlagen, Messing-Leuchter (9-flammig), Tischlampen, Kerzen (Kilo-Ware) usw. Alle Artikel in einwandfreiem, teilw. neuwertigem Zustand!

Besichtigung und Verkauf: (nur 2 Tage - später nach Tel. Vereinbarung).
Lager: Binzmühlestr. 56, 8050 Zürich-Oerlikon (Nähe Züsipa/Hallenstadion).

Ed. E. Stöcklin, Liquidator

Tel. (01) 302 05 60/Fax (01) 302 52 03

Liquidationen / An- und Verkauf

41001/28582

Inserieren bringt Erfolg!

Zu verkaufen im Kanton Aargau Nies Autobahnanst. N 1

Hotel (projektiert)

- 46 Betten
- sep. Bar
- Tiefgarage

Auskunft über Chiffre 512.31982 an ASSA, Schweizer Annoncen AG, Postplatz 6, 5610 Wohlen.

P 40813/42790

Zu verkaufen in Luzerner Vorortsgemeinde modern eingerichtetes

Kaffee

mit 110 Innen- und zusätzlichen Gartensitzplätzen. Der grosszügig eingerichtete Betrieb strahlt eine freundliche Atmosphäre aus, verfügt über modernste Gerätschaften und liegt an guter Geschäftslage. Einem fachlich gut ausgewiesenen Übernehmer wird eine gute Chance geboten, eine eigene Existenz aufzubauen.

Interessenten wenden sich an
NEUSTADT IMMOBILIEN AG
Winkelriedstrasse 23
6003 Luzern
Telefon (041) 23 44 28

P 40841/44300

Von Schweizerin zu mieten gesucht

Pension/Hotel garni

mit zirka 50-60 Betten in gutgehendem Sommer- und Winterkurort oder Stadt.

Angebote unter Chiffre 13-723266 an Publicitas, 7001 Chur.

P 40998/44300

Im aargauischen Seetal verkaufen wir altershalber unsere gutgehende

Metzgerei mit Restaurant und Schlachthaus

Haupthaus und Nebenhaus noch ausbaubar. Restaurant 60 Pl., Garten mit Follenteich 50 Pl., 10 Zimmer usw. Anfragen unter Chiffre 6839 RL an ofa, Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 5600 Lenzburg.

O 40492/199176

Erfahrene Schweizerin sucht

Hotel garni

in Miete. Angebote bitte unter Chiffre 40882 an hotel revue, 3001 Bern.

40882/31734

Ihr Traumhaus

in der steuergünstigen Gemeinde Wollerau SZ

8-Zimmer-Villa

mit hohem Komfort, an unverbaubarer Lage mit herrlicher Sicht auf den Zürichsee. Lift, Garage für 3 PW, 3 Aussenstellplätze, gepflegte Gartenanlage.

Möglichkeit für den weiteren Bau einer zus. 3 1/2-Zimmer-Wohnung, Büro oder Gartenpavillon usw.

VP Fr. 3.45 Mio. (evtl. zirka Fr. 250 000.- WIR).

Chiffre F 170-705684, Publicitas, Postfach 1275, 8640 Rapperswil SG.

P 40870/44300

Im Dorfkern von

Samedan GR

wird die

Hoteliengenschaft Engiadina

umfassend umgebaut

Zu verkaufen

sind als Ganzes oder im Stockwerk-eigentum Hotel, Restaurant, Cafeteria, Verkaufsräume und Wohnungen.

Da die Planung noch nicht abgeschlossen ist, können Käuferwünsche umfassend berücksichtigt werden.

Interessenten melden sich bitte bei:

Baugesellschaft Engiadina
7503 Samedan

40935/327116

Graubünden

In beliebtem Ferienort zu verkaufen

Hoteliengenschaft

mit grossem, baulich nutzbarem Umschwung.

Chiffre 13-723437, Publicitas, 7001 Chur.

P 41023/44300

Zwei dipl. Gastronomiefachleute EHL (Alter 31/34) mit mehrjähriger Erfahrung suchen in Miete

rustikales oder Brasserie-Restaurant

(wenn möglich mit Garten oder Terrasse, Säll nicht erwünscht) in der Stadt oder Agglomeration Zürich, Region Zürichsee oder Baden. Umsatzvolumen ab 1 Mio. Fr. Übernahme per sofort oder nach Vereinbarung.

Angebote unter Chiffre 41038 an hotel revue, 3001 Bern.

41038/301191

Zu verkaufen im schönen Dreiländereck D(D, F, CH) gut erhaltenes, mittelgrosses

Landhotel mit Restaurant

Renditeobjekt (Aussiedlerbeherbergung). Preis nach Vereinbarung.

Anfragen unter Chiffre 197-P-702692 an Publicitas, Gubelstrasse 19, 6304 Zug.

40996/44300

Zu verkaufen

wunderschönes Hotel-Restaurant

mit Komfort, Touristkern in Jur. Sehr geeignet für dynamisches Ehepaar.

Sofort bezugsbereit.

Auskünfte und Besuche, Telefon (077) 37 34 42.

P 40929/44300

Kleines Hotel/Pension

zu kaufen gesucht. Möglichst kleiner Küchenanteil. Bedingung: gute Luft. Erhebliches Eigenkapital steht zur Verfügung. Offerten bitte unter Chiffre 40602 an hotel revue, 3001 Bern.

40602/47104

Ausflugsstift

mit Sicht auf Zürichsee und Voralpen. Restaurantteil mit Saal zirka 200 Plätze, 12 Gästezimmer à 2 Betten mit Dusche/WC, Sonnenterrasse mit zirka 200 Plätzen. 5 Personalzimmer, Wirtwohnung, genügend Parkplätze. Wir suchen ein ambitioniertes und fachlich qualifiziertes Wirtepaar, das für gute Küche und freundliche Gastlichkeit Gewähr bieten kann. Notwendiges Eigenkapital zirka Fr. 200 000.-, gute Mietvertragsbedingungen, langjähriger Vertrag möglich.

Weitere Einzelheiten erfahren Sie unter Chiffre 40853 an hotel revue, 3001 Bern.

40853/44636



RIBA

BETRIEBSBERATUNG HOTELLERIE & GASTRONOMIE

- TI: ★★★★★Hotel 80 Betten
- TI: ★★★★★Hotel 190 Betten
- BE: ★★★★★Hotel 120 Betten
- ZH: ★★★★★Hotel 120 Betten
- BE: ★★★★★Hotel Projekt
- UR: ★★★★★Hotel Appartementshotel
- LU: ★★★★★Hotel 50 Betten

Diverse Restaurants und Cafes - Miete, Kauf.

Wohn- und Geschäftshaus City Genf
Diverse Gewerbecenter
Lukrative Immobilien mit Finanzierung - Deutschland

40642/319023

MIETE - KAUF - PACHTOBJEKTE
NEUERÖFFNUNGEN
REVISIONEN WERBUNG
GARTENARCHITEKTUR

CHRISTOPH G. RISLER
ALTEPETERSTRASSE 149
CH - 8048 ZÜRICH
TEL. 01 / 432 85 00
NATEL 077 / 61 77 66

Zu kaufen gesucht

Mittelklass-Hotel

Angebote unter Chiffre 133752 an hotel revue, 3001 Bern.

40873/133752

Zu verkaufen in Locarno, an bester und zunehmender Geschäftsfläche

Restaurant Snack Self-Service

Inventar und Ausstattung neu, günstiger Mietvertrag, Erleichterungen. Schreiben unter Chiffre 540-3395 an ASSA, Schweizer Annoncen, 6601 Locarno

A 40643/42790

Zu verkaufen in Ontario, Kanada

nördlich von Kitchener, gut eingeführtes Restaurant, an einer frequentierten Highway, aus gesundheitlichen Gründen.

Verkaufspreis inkl. Inventar:

Can \$ 398 000 000.-

Kapitalkräftige Interessenten melden sich mit Angabe Ihrer Telefonnummer unter Chiffre 41039 an hotel revue, 3001 Bern.

41039/327375

Chur

im Herzen der Altstadt zu verkaufen

Restaurant

«Das massive Mauerwerk und die originelle Raumaufteilung vermitteln diesem exklusiven Restaurant eine aussergewöhnliche Ambiente, die jeden Gast (total 125) begeistert.»

KP Fr. 1,6 Mio.

Weitere Auskünfte erhalten Sie unter Chiffre 13-722619 an Publicitas, 7001 Chur.

P 40887/44300

Frage der Woche



August Kottmann, Gasthof Hirsch in Bad Ditzenbach, Teamchef der vierköpfigen Köchemannschaft Baden-Württemberg...

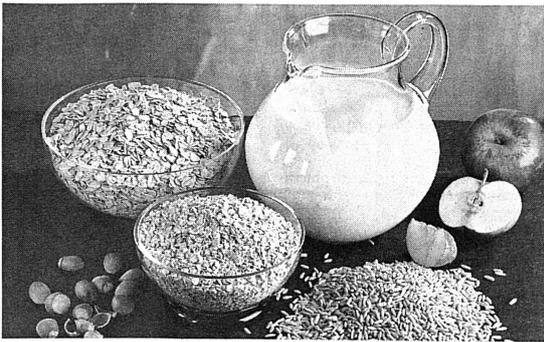
Ein Kollege ist dabei, den ich schon in der Lehre getroffen habe. Ansonsten entstammen wir der Meister-Vereinigung Gastronom Baden-Württemberg...

Zusammenhalt haben. Dort gibt es auch einen regelmäßigen Informationsaustausch sowie Kochdemonstrationen oder ähnliche Anlässe...

Wir vier nun sind etwa im gleichen Alter und bilden eine Gruppe, die schon seit fast zehn Jahren zusammenarbeitet. Für Basel haben wir uns das Ziel gesetzt...

Selbstverständlich. Das Ziel des Ganzen ist es doch, wenn man nach Hause kommt, seinen Gästen die neu gewonnenen Ideen und Anregungen auf den Teller zu legen...

Gesunde Ernährung



Der durchschnittliche Verzehr von Getreide ist auf 66,3 Kilo pro Kopf und Jahr gestiegen.

Ein Müesli macht Geschichte

In vielen Restaurants gehört das Müesli heute zum Standardangebot. In der Romandie bestellt der Gast «un birche», und in England heisst es einfach: «Swiss musli».

Im ausgehenden 19. Jahrhundert waren Mahlzeiten aus Obst, Kornmuss und Milch in Vergessenheit geraten. Frisches Obst war verpöbt und wurde als Obstwein und Schnaps gebrannt...

Mit dem Bircher-Müesli, wie der Volksmund später diese Früchtediätspise nannte, führte der Arzt Dr. Max Bircher-Benner (1867 bis 1939) eine fast vergessene alte Essgewohnheit der ländlichen Schweizer Bevölkerung wieder ein.

ab: die Light-Welle als Folge von Überernährung und die alternativen Kostformen wie Vollwert, Vegetarismus oder Makrobiotik. Es ist schwierig, über die Verbreitung dieser Ernährungsformen ein klares Bild zu bekommen.

Der durchschnittliche Verzehr von Getreide ist in dieser Zeit von 64,9 Kilo auf 66,3 Kilo pro Kopf und Jahr gestiegen. Zunahmen zeigen sich bei Hafer, Hirse, Spezialmehlen und Ruchmehl...

Walliser Weinwirtschaft

Hinter den Kulissen gärt es

In der Walliser Weinwirtschaft gärt es mächtig. Winzer und Weinhändler können sich nicht auf einen Abnahmepreis für die diesjährige Ernte einigen.

Am ersten Tag der Weineile im Wallis fand in Châteauneuf die Generalversammlung der Opeval (Organisation der Walliser Weinwirtschaft) statt.

Wie Opeval-Präsident Jean-Pierre Guidoux ausführte, konnten Produzenten und Händler sich nicht vor der Weineile auf einen Preis einigen...

heisst: Das Angebot an Weisswein muss reduziert, die Lager müssen abgebaut werden.

18 Millionen Liter Fendant kann der Markt laut Guidoux aufnehmen. Mehr soll nicht unter diesem Namen auf den Markt kommen.

Das finden die Winzer absurd. Denn die neu eingeführten AOC-Normen erlauben einen Ertrag von 1,4 Kilo/Quadratmeter. Selbst die Winzer, die ausschliesslich innerhalb der AOC-Normen produzieren...

Der Opeval-Präsident meinte dazu, sowohl Händler wie Produzenten müssten heute Opfer bringen, damit der Markt gesunden könne.

MIXED PICKLES

Weinabend im Rigiblick in Buochs

Nach fachkundiger Prüfung von über 300 Weinen und anschließenden Besuchen bei 32 Weinbauern bietet Wyrecht Blätterli in Stansstad wenig bekannte Weine mit gutem Preis/Leistungsverhältnis an.

Am 25. Oktober veranstaltet der Getränkehändler im Seehotel Rigiblick in Buochs einen Weinabend mit dem Thema «Südwesten Frankreich».

Weinlieferant führt Okobonus ein

Mit grosszügigem Disponieren leistet der Gastwirt einen Beitrag zur Erhaltung unserer Umwelt. Ein Lieferrhythmus kann vergrössert, die Anzahl der Lieferungen entsprechend reduziert werden.

Seit Mitte Oktober wird grosszügiges Disponieren zusätzlich belohnt. Schüler-Weine-Gastro hat den Okobonus 30/50/100 eingeführt.

Der Okobonus soll als sinnvolle, zeitgemässe Ergänzung des bestehenden Bonus-Systems verstanden werden.

Stör und Lachs gesellen sich gern

Anlässlich einer Pressekonferenz im Hotel Sheraton-Atlantis in Zürich wurde die Zusammenarbeit des Kaviarhandelshauses Porimex AG in Lachen und der Dyrhberg AG in Klus...

Die drei wichtigsten Störarten Beluga, Asetra und Sevruqa sind nicht nur die besten Kaviarlieferanten, sondern eignen sich auch wunderbar als Speisefische, gebraten oder geschmort.

Appenzeller Käse: Qualität vor Quantität

Wegen der zeitweise beschränkten Verfügbarkeit von Milcheinlieferungen ging die Produktion von Appenzeller Käse im Geschäftsjahr 1990/91 um 0,8 Prozent oder 31 Tonnen auf 8939 Tonnen zurück.

Der Gesamtverkauf betrug 1990/91 9269 Tonnen, was einem leichten Absatzrückgang um 0,9 Prozent entspricht. Die Inlandverkäufe verringerten sich im vergangenen Geschäftsjahr um 0,6 Prozent.

LES(E)BAR

Schelmische Geschichten rund ums Gasthaus

Peter Kägi, Küchenchef und Restaurant des Seerestaurants Meilbach in Au, wurde als Buchautor bereits durch sein Werk «300 kompette Menus für jeden Tag» bekannt.

Die Alltagsgeschichten sind einfach und lustig geschrieben, gut beobachtet und voller überraschender Wendungen.

Gemüse als kulinarisches Erlebnis

Gemüse munde! nicht nur hervorragend, sondern ist auch für unsere Gesundheit ausserordentlich wichtig. Die Neuerscheinung «Schlank und gesund mit Gemüse» ist deshalb mehr als nur ein Kochbuch.

Wie stark sich der Autor Felix Herzog dem Gemüse verbunden fühlt, kommt auch in der Präsentation seiner Gerichte zum Ausdruck.

Schritt für Schritt zum Backerfolg

Ein neues Backbuch soll zu kreativem und vergnüglichem Gestalten inspirieren. Die Zubereitung der elf wichtigsten Grundteige, ihrer Variationen sowie einer Reihe von Spezialitäten werden im neuen oetker-Back-ABC bildweise Schritt für Schritt erklärt.

Backen macht Freude, Band 7: Das Back-ABC. 224 Seiten, über 400 Abbildungen, 14 Franken.

Tofu - Favorit der gesunden Alltagsküche

Sojaprodukte, insbesondere Tofu, sind für immer mehr Menschen fester, beliebter Bestandteil der Alltagsküche. Für Tofu sprechen nicht nur ernährungsphysiologische Vorteile.

In seiner Geschmacksneutralität liegt die grosse Verwandlungsmöglichkeit des Tofu: Ob Suppe, Salat, Vorspeise, Hauptspeise, Dessert, er lässt sich pikant, sauer, süss-sauer und süss, traditionell, südländisch, aber auch fernöstlich inspiriert zubereiten.

prodega CASH+CARRY Gültig vom 18. 10. bis 24. 10. 1991

Rehrücken 10 Rippen, auf Foodtainer per Kilo 29.90

Schweinscarre mit Hutt per Kilo 10.80

DIVIDA Kräuterbutter 500-g-Stange 10.85

St. Paulin Suisse nature Laib zirka 2 Kilo per Kilo 9.40

MERKUR Goldenblack Bohnen Sack 1 Kilo 9.57

Vialone Reis Sack 5 Kilo per Kilo 1.36

Merlot del Piave Capricorno Pot 100 cl 2.65 + Wust

SUN Bidon 3 Kilo 11.50

Prodega CC in: Basel, Biel, Chur, Dübendorf, Emmenbrücke, Heimberg, Moosseedorf, Neuendorf, Pratteln, Rotkreuz

wetrok®



Hygiene gross geschrieben

Sintocid

Testen Sie diese Produkte.
DIETHELM & CO AG
 Wetrok
 Eggbühlstrasse 28, 8052 Zürich
 Telefon 01 / 306 11 11

Reocid
 Kalkverhütender Allzweckreiniger für Toilettenräume, Garderoben, Hallen- und Thermalbäder.

Wetrok – reinigen mit Methode

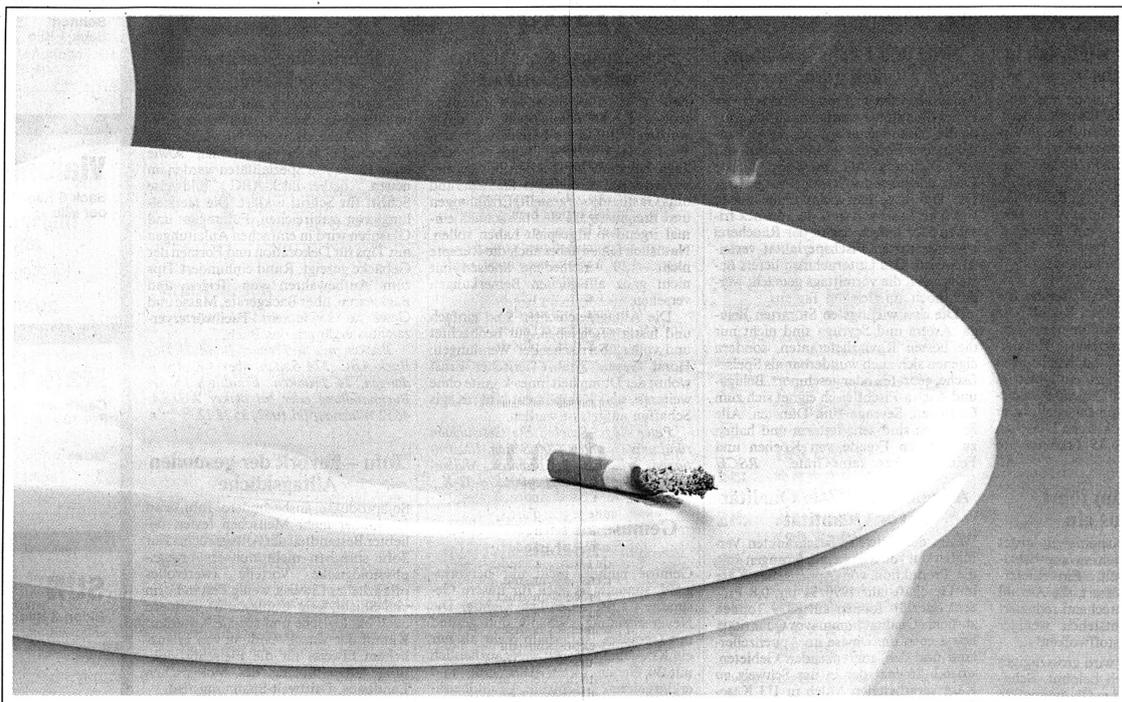
Für den Profi



alustar

Ihr Grossist hat's

Wir fürchten keine Raucher



Obwohl Hotel-Gäste generell nicht zerstörerisch sind, ist es bekannt, daß sie in einem Hotel Sachen machen, die sie wahrscheinlich nicht zu Hause machen würden. In Anbetracht dessen haben wir Pressalit WC-Sitze mit folgenden Qualitäten entwickelt:

- Kratzfeste, widerstandsfähige Oberfläche
- Durchgefärbter, bruchfester Duroplast
- Einfache, mühelose Reinigung
- Stabile, universelle Scharniere aus rostfreiem V2A Edelstahl

Außer der eleganten, anatomischen Formgebung sind Pressalit WC-Sitze aus einer so hochwertigen Qualität, daß wir Ihnen eine 5-jährige Funktionsgarantie geben. Rufen Sie uns bitte an, um zu erfahren, wie Sie Ihre Hotel-Routine etwas vereinfachen können.



Point de vue

Hôteliers ou vaches à traire?

Le projet de nouvelle loi vient à point nommé pour mettre un peu de baume sur les plaies des stations de montagne, les propositions du Conseil d'Etat sont appréciables et il faut notamment saluer ici le travail accompli par les Conseillers d'Etat Jacques Martin et Marcel Blanc.

Cela dit, il est regrettable que les propositions de la commission HRT (hôtellerie-restauration-tourisme) aient été écartées: un soutien d'intérêt aux hôteliers aurait été ressenti comme un pas envers un mini-principe d'égalité, alors que le «paquet» proposé a plutôt tendance à creuser le fossé entre hôteliers et autres partenaires du tourisme.

Le fait est là: il devient plus que jamais urgent, dans la conjoncture actuelle, de cesser de mettre les hôteliers dans une catégorie à part. Pourquoi faire toujours passer à la caisse les membres de la profession et ne rien demander à tous ceux qui remplissent d'autres caisses grâce à celles et ceux séjournant dans les hôtels? Qui osera une fois empoigner ce problème et proposer des solutions courageuses? D'autres cantons sont mieux lotis en la matière.

A trop pénaliser les hôteliers, à vouloir en faire les vaches à traire du tourisme, on risque bel et bien de provoquer un découragement semi-collectif et une démotivation de la profession. C'est alors que certains préféreraient accueillir des réfugiés ou tout simplement mettre le clé sous le paillason. Ce sera grave et irréversible.

Mais on ne peut pas tout vouloir sans contre-partie.

Parallèlement, il serait tout aussi bon que les hôteliers vaudois s'organisent enfin pour faire séjournier quelques-uns des leurs au sein des instances politiques cantonales: il est tout de même aberrant de penser que le Grand Conseil vaudois ne compte pas le moindre représentant de la profession parmi ses 200 élus!

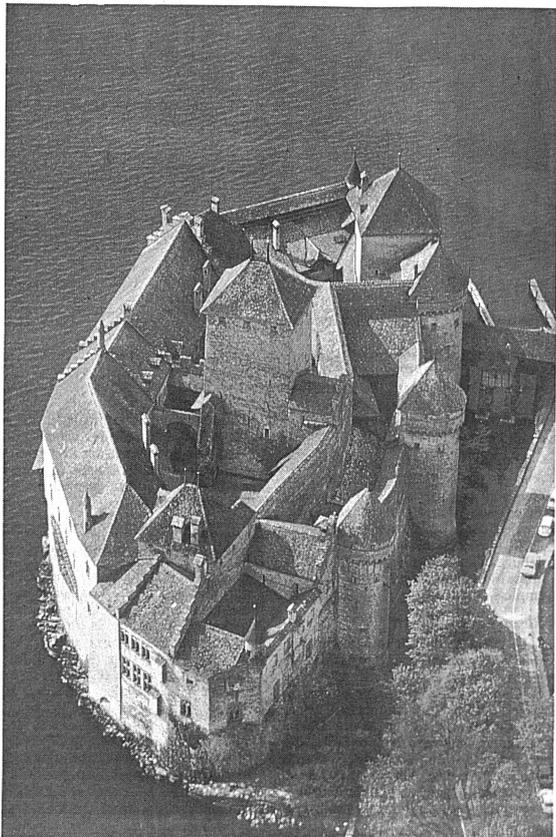
Jusqu'à présent, ce n'était pourtant pas l'hôtellerie que l'on appelait «La Grande Muette»!

Jean-Charles Kollros

Les propos publiés ici reflètent l'opinion de leur auteur et n'engagent pas la rédaction.

Vaud

Une loi sort de l'ombre



Une loi qui ignore en partie les bords du lac.

Photo OT Lausanne

C'est fait: le projet – très attendu – d'une nouvelle loi cantonale vaudoise sur le tourisme vient enfin de sortir de l'ombre.

Rendu public par le Conseil d'Etat vaudois sous forme d'exposé des motifs, ce projet s'inscrit dans un double prolongement: d'une part en réaction au rejet des Jeux Olympiques d'hiver par les Lausannois (échec particulièrement grave pour les stations des Alpes vaudoises), d'autre part en concrétisation de l'étude entreprise par le Service des transports et du tourisme pour procéder à l'inventaire des besoins futurs, à l'enseigne de «Tourisme 2000».

Hausse de la taxe

Le projet de nouvelle loi – qui entend concentrer les efforts en faveur des équipements des stations de montagne en renonçant à toute contribution directe pour l'hôtellerie – aurait pour con-

séquence d'accroître la charge annuelle de l'Etat d'environ 6 millions de francs. Par ailleurs, le Gouvernement propose d'augmenter la taxe de séjour cantonale, laquelle passerait de 30 à 50 cts par nuitée pour les clients des hôtels et établissements assimilés.

Débats agités?

S'inscrivant dans une certaine logique, le projet de loi – rendu public à quelques jours des élections fédérales – n'a pour l'heure pas suscité de vagues particulières. On peut toutefois s'attendre à quelques débats agités en novembre prochain devant le Grand Conseil et cela d'autant plus que le projet répond également à la motion déposée au lendemain de l'échec des Jeux Olympiques par le député Jean-François Moillen (Les Diablerets), porte-parole d'une région montagnarde qui entend bien continuer à être un des pôles de la séduction touristique vaudoise. JCK

La loi dans les grandes lignes

Les caractéristiques du projet de nouvelle loi sont les suivantes:

- abandon de toute subvention directe à l'hôtellerie
- concentration des moyens financiers au profit des équipements collectifs des régions de montagne
- interventions ponctuelles possibles de l'Etat, de cas en cas, au profit d'installations situées en plaine, comme cela a été entrepris pour le Palais de Beaulieu, à Lausanne, et en faveur du Centre de congrès et d'expositions de Montreux
- investissements à l'enseigne de «Tourisme 2000» pour un montant d'environ 200 millions de francs (pour les dix prochaines années)
- stations bénéficiaires désignées sans laisser planer le moindre doute: Gryon, Leysin, Villars-Chesières, Les Diablerets, Les Mosses, sans oublier

celles du Pays-d'Enhaut et de la Vallée de Joux, Saint-Cergue, Sainte-Croix-les-Rasses, etc. Rien n'est en revanche prévu pour les hauts de Montreux, les Pléiades ou les Plans-sur-Bex, à priori du moins

– financement assuré par une structure fondée sur trois éléments, soit

- pour un tiers: fonds propres, apports de communes ou de fonds d'équipements touristiques du secteur concerné
- pour un tiers: financement public selon les dispositions de la LIM et le système conventionnel des emprunts bancaires
- pour un tiers: via le Fonds d'équipements touristiques cantonal, subventionné par l'Etat, qui peut actuellement être sollicité à raison du 20% du financement d'un projet. Ce taux serait élargi à 33%. JCK

Interview

Satisfaction touristique, déception professionnelle

La langue de bois n'est pour une fois pas au rendez-vous: le projet de nouvelle loi vaudoise sur le tourisme ne prévoit aucun appui direct à l'hôtellerie et il le dit clairement. L'exposé des motifs du Conseil d'Etat justifie cette option d'une part par la volonté de ne pas intervenir au profit du secteur privé, d'autre part par la délicate situation des finances cantonales. Une argumentation qui laisse toutefois un peu songeur les hôteliers vaudois.

JEAN-CHARLES KOLLROS

Ainsi, pour Georges Baehler, président

de l'Association cantonale vaudoise des hôteliers, très engagé dans la phase qui a précédé la mise sous toit du projet de nouvelle loi, «il est regrettable que les propositions de la commission hotellerie-restauration-tourisme n'aient pas été retenues mais l'on ne peut que se réjouir de l'apport promis par «Tourisme 2000». L'ancien président cantonal vaudois espère bien que le développement et la remise en forme des infrastructures touristiques contribuera indirectement à revitaliser l'hôtellerie.

L'ACVH a fourni un très important travail dans toute la phase de consultation du dossier, sachant l'enjeu capital. C'est donc avec d'autant plus de vigueur

que son actuel président Jacques Dallinges fait état d'une réelle déception: «Un double soutien aurait eu le mérite de l'équilibre et n'aurait pas réellement mis en péril les finances cantonales s'agissant uniquement d'un appui d'intérêt.»

Pour le président de l'ACVH, «soutenir l'hôtellerie, c'est soutenir du même coup de très nombreux bénéficiaires des retombées touristiques (commerçants, prestataires de services, etc.)». La notion de secteur privé doit donc être ici relativisée.

Concrètement, l'ACVH s'est prononcée pour un soutien au projet de nouvelle loi en admettant du coup la volonté du

Gouvernement d'augmenter la taxe de séjour cantonale, qui passera ainsi de 30 à 50 cts par nuitée pour les clients d'hôtels et de motels. Mais en assortissant toutefois une double condition à sa prise de position: «Que les taxes communales ne soient pas automatiquement ajustées à la faveur de cette augmentation et que l'ensemble du «paquet» soit accepté par le Grand Conseil. En clair: ne nous contentons pas d'augmenter la taxe!»

M. Dallinges ne dissimule d'ailleurs pas la volonté de l'ACVH de revenir à la charge, d'une manière un peu différente mais en faisant clairement entendre la voix des hôteliers. □

OTV

Enquête pour dynamiser le tourisme vaudois

Depuis cette année, l'Office du tourisme du canton de Vaud (OTV), gère les nouveaux et importants moyens financiers dont les autorités cantonales sont dotées. Films et matériel d'exposition sont déjà des exemples tangibles de ce travail, tandis qu'une vaste enquête est en cours, en vue des actions futures, à donner une image aussi précise que possible de la réalité du tourisme vaudois.

CLAUDE PAYOT

MM. Jacques Martin, conseiller d'Etat, et Georges Tauxe, respectivement président et directeur de l'OTV, se sont relayés, au cours d'une conférence de presse tenue au Beau-Rivage-Palace à Lausanne, pour présenter l'actualité et l'avenir du tourisme vaudois.

On fit la connaissance d'un artiste orfèvre-bijoutier anglais, vivant sur la Riviera vaudoise, Charles Morgan, et l'on baptisa une de ses œuvres, «Patchlock»,

que l'OTV lui a commandée. Dans un grand cadre, cette œuvre d'art, qui utilise recto-verso, le mouvement, les couleurs, la lumière, illustre une grande partie des composantes du tourisme vaudois. C'est du jamais vu dans le tourisme, c'est caricatural, c'est drôle et instructif. Cette machine magique tournera de par le monde pour animer les bourses du tourisme et autres expositions du Pays de Vaud; elle sera une vraie attraction et tiendra sans doute la vedette, auprès des grands et des petits, partout où elle sera présente.

L'OTV a encore acquis un ingénieux panneau d'exposition qui pourra accompagner le «Patchlock» de Morgan. Largement extensible, il présentera de 50 à 120 photos couleurs. Quatre jeux différents de transparents permettront de diversifier l'image du canton selon les pays et les buts que l'on voudra atteindre.

Deux audiovisuels, l'un purement touristique, l'autre plus commercial et adaptés à 14 marchés sollicités, ont été

créés. Chacun d'eux dure 17 minutes et existe en dix langues.

La stagnation actuelle du tourisme vaudois a engagé les dirigeants de l'OTV à procéder à une vaste étude visant à redéfinir le tourisme du canton, son identité, son image, bref à repositionner le tourisme, vital pour l'économie du canton. Les buts de cette enquête sont de donner une vision plus cohérente de la réalité du tourisme du pays; d'accroître l'essor touristique général au moyen d'une promotion plus efficace car mieux ciblée; de dégager une image précise pour chaque région, chaque ville ou chaque station; de fidéliser la clientèle et mieux l'informer; de faire de la qualité le dénominateur commun de l'offre vaudoise.

Pour accomplir cette vaste tâche, l'Office du tourisme s'est assuré la collaboration de deux personnalités hautement qualifiées: Francis Scherly, Dr. es-sciences économiques et sociales, ancien directeur du Centre international de Glion, fondateur d'Interconsulting hô-

tellerie-tourisme qu'il dirige actuellement. L'autre personnalité est José Seydoux, Dr. en économie du tourisme, directeur d'Ecotour Communication et collaborateur régulier de l'hôtel revue.

Sur le terrain

Le plan d'action de cette étude comprend des enquêtes sur place auprès des responsables des villes et des stations, des enquêtes en profondeur avec des «leaders d'opinion» dans le canton, en Suisse et à l'étranger (Allemagne, Grand-Bretagne, France, USA, Scandinavie Italie), des sondages auprès de la population de Suisse romande, des enquêtes sur le terrain en été comme en hiver.

Tous ces travaux seront terminés au plus tard en août 1992. Après quoi MM. Scherly et Seydoux s'attacheront à la rédaction du rapport général de synthèse, qui sera remis à l'OTV à fin novembre. Cela permettra à l'Office du tourisme du canton de Vaud d'appliquer son nouveau concept de marketing entre le printemps et l'été 1993. □

Point de vue

Hôteliers ou vaches à traire?

Le projet de nouvelle loi vient à point nommé pour mettre un peu de baume sur les plaies des stations de montagne, les propositions du Conseil d'Etat sont appréciables et il faut notamment saluer ici le travail accompli par les Conseillers d'Etat Jacques Martin et Marcel Blanc.

Cela dit, il est regrettable que les propositions de la commission HRT (hôtellerie-restauration-tourisme) aient été écartées: un soutien d'intérêt aux hôteliers aurait été ressenti comme un pas envers un mini-principe d'égalité, alors que le «paquet» proposé a plutôt tendance à creuser le fossé entre hôteliers et autres partenaires du tourisme.

Le fait est là: il devient plus que jamais urgent, dans la conjoncture actuelle, de cesser de mettre les hôteliers dans une catégorie à part. Pourquoi faire toujours passer à la caisse les membres de la profession et ne rien demander à tous ceux qui remplissent d'autres caisses grâce à celles et ceux séjournant dans les hôtels? Qui osera une fois empoigner ce problème et proposer des solutions courageuses? D'autres cantons sont mieux lotis en la matière.

A trop pénaliser les hôteliers, à vouloir en faire les vaches à traire du tourisme, on risque bel et bien de provoquer un découragement semi-collectif et une démotivation de la profession. C'est alors que certains préféreraient accueillir des réfugiés ou tout simplement mettre le clé sous le paillason. Ce sera grave et irréversible.

Mais on ne peut pas tout vouloir sans contre-partie.

Parallèlement, il serait tout aussi bon que les hôteliers vaudois s'organisent enfin pour faire séjournier quelques-uns des leurs au sein des instances politiques cantonales: il est tout de même aberrant de penser que le Grand Conseil vaudois ne compte pas le moindre représentant de la profession parmi ses 200 élus!

Jusqu'à présent, ce n'était pourtant pas l'hôtellerie que l'on appelait «La Grande Muette»!

Jean-Charles Kollros

Les propos publiés ici reflètent l'opinion de leur auteur et n'engagent pas la rédaction.

CET

Réunion à Lugano

La Commission européenne du tourisme (CET) tient cette année sa réunion annuelle à Lugano. Cette assemblée qui se déroule de jeudi à vendredi fera le point après la crise qu'a connue le tourisme international frappé de plein fouet par la guerre du Golfe et la baisse du trafic aérien.

Il apparaît, d'ores et déjà, que les perspectives pour 1992 justifient l'optimisme, optimisme toutefois tempéré par le faible dynamisme de l'économie mondiale, écrit l'ONST dans le communiqué annonçant la réunion.

Organisme chargé de promouvoir le tourisme européen sur les marchés d'outre-mer, la CET a lancé ce printemps avec les concours des compagnies aériennes une grande campagne aux Etats-Unis sur le thème: «Let's Go, America!». Sa réunion lui permettra notamment d'examiner sa stratégie promotionnelle à la lueur de nouveaux événements comme la baisse des prix du transport aérien. sp/ML

Yougoslavie

Graves pertes du tourisme

Le montant des pertes subies par la branche du tourisme, dues à la guerre civile en Yougoslavie, a déjà atteint plus de deux milliards de dollars. Le ministre du tourisme de la République de Croatie, M. Lusacevic, a ainsi révélé, à l'occasion de l'exposition «Interboot» de Friedrichshafen, en Allemagne, que l'industrie du tourisme en Croatie était de loin la plus touchée par la crise. cps

Papier-bouchon

Marc Friederich, «meilleur sommelier de Suisse»

Mi-septembre, Marc Friederich remportait le «Trophée Ruinart», qui sacre le meilleur sommelier de Suisse. Chef et unique sommelier du Beau-Rivage Palace à Ouchy (Lausanne), ce Strasbourgeois de 27 ans est au début d'une carrière prometteuse.

FRÉDÉRIC LANVIN

En finale, à Berne, avec des collègues, tous Français, pour ce qui est des représentants de la... Suisse romande, le champion se souvient d'avoir été «cuisiné à feu doux». Pour la première fois, près des éliminatoires où quarante professionnels étaient confrontés, il parvenait en finale. Marc Friederich s'était préparé à «fond la caisse durant trois semaines» à ce «décathlon de la sommellerie».

La routine?

Parmi les épreuves, le sommelier a dû recommander un vin pour tout un repas - son choix: un pinot noir de Neuchâtel 1988. Il a dû débusquer les erreurs réparties dans une carte de quarante vins. Il a servi un champagne, décanté un grand cru, converti en anglais «parce qu'on est fréquemment appelé à le faire». Et il estime avoir fait la différence au service des vins et dans la dégustation (à l'aveugle) d'une série d'eaux-de-vie et de spiritueux.

La routine, quoi, pour ce jeune homme en place depuis bientôt trois ans au Beau-Rivage lausannois. Le Beau-Rivage, c'est trois cents employés et un seul sommelier professionnel, un stock de 45 000 bouteilles à faire tourner sur un an et sept manières de commander du vin.



Marc Friederich: «On ne veut pas admettre, en Suisse, qu'un bon chef sommelier peut rapporter autant qu'un chef de cuisine.»

Photo Philippe Krauer

Au café, où Marc Friederich a commencé par servir, à la Rotonde, le restaurant gastronomique, au grill de la piscine, au «bar anglais», en service en

chambre, dans les banquets et au «Wine Bar», «last, but not least». Ce bar, au rez du palace, est ouvert depuis un an. Il devrait «attirer les amateurs de vin et est en

train de trouver son identité». Pour dynamiser la consommation des vins, au moment où le service des crus chers s'effondre, la mission de découverte du sommelier est primordiale: «Je veux et dois faire découvrir des vins et servir les plus grands au verre.»

«Il faut nous faire confiance»

Mais quelle est la part de la clientèle qui se laisse guider dans ses choix? «C'est une question de feeling. On travaille surtout avec une clientèle qui connaît la maison. Ces clients ne demandent pas la carte des vins. Mais un tiers de la clientèle tient mordicus à son livre choix: un sommelier n'y changera rien.» Marc Friederich se bat pour la reconnaissance de la profession. Il milite au sein du Club de la sommellerie de la Confédération helvétique. Et insiste: «L'engagement d'un sommelier est un investissement à moyen et long terme. On ne veut pas admettre, en Suisse, qu'un bon chef sommelier peut rapporter autant qu'un chef de cuisine. Il faut nous faire confiance: nous sommes de plus en plus formés, nous connaissons nos responsabilités.»

Marc Friederich ne craint pas de parler franchement: «Je suis nature» dit ce grand blond au tablier noir. «En Suisse, j'ai l'impression que l'hôtellerie se repose sur ses lauriers. On paye mal les employés, sans se rendre compte qu'on scie la branche sur laquelle l'hôtellerie est assise», affirme le jeune Français. Après le Ruinart - «qui ne m'a pas changé, mais m'a reconnu» -, Marc Friederich a reçu des propositions des meilleurs établissements parisiens. Ex-apprenti cuisinier, puis technicien en hôtellerie, le jeune sommelier espère, un jour, se mettre à son compte. «Il vaut mieux un petit chez soi qu'un grand chez les autres!» □

Forum romand FSCRH

Invitation aux cadres féminins

La Fédération des cafetiers, restaurateurs et hôteliers organisera du 10 au 15 novembre prochains à Crans-Montana le premier Forum exclusivement réservé aux cadres féminins de la restauration et de l'hôtellerie de Suisse romande. Le thème général de ce forum s'intitulera «Réflexion, récupération, réorganisation». Ce séminaire d'une semaine, qui entend permettre aux participantes de trouver des impulsions pour leur activité professionnelle, abordera des sujets d'actualité sous un éclairage écologique, politique, économique et personnel. Evolution de la nutrition et perspectives pour l'an 2000, alimentation saine, techniques de mémorisation, cycles du sommeil, maîtrise du stress, gestion du temps et gymnastique douce sont quelques-uns des thèmes inscrits au programme de ce séminaire. Il est possible de s'inscrire à ce séminaire jusqu'au 20 octobre auprès de la FSCRH, tél. (021) 29 88 24, qui fournira également d'autres renseignements nécessaires. JPF

MELI-MELO

Pays de tous les cépages

Le Valais est la seule région de Suisse où sont réunis tous les cépages du pays. Cela a donné lieu à un livre sorti en pleine vendange, un livre écrit par Claude-Henri Carruzzo, chef de l'Office cantonal de la viticulture, et intitulé tout simplement «Cépages du Valais». L'auteur français Jean-Louis Barraud, propriétaire de «la plus petite vigne de la terre», à Saillon, en assure la préface, recommandant aux Valaisiens de rester «généreux comme la vigne qu'ils cultivent et ardens comme le vin qu'elle produit».

Une quarantaine de cépages sont actuellement cultivés en Valais dont une quinzaine de façon régulière. Sait-on qu'on dénombre plus de 5000 cépages dans le monde? L'ouvrage de M. Carruzzo nous parle de l'origine de la vigne, de l'histoire des cépages, de leur choix. Ça se déguste... comme une bouteille de Petite Arvine, le plus valaisain de tous les cépages. TH

La FSCRH en faveur de la pub

La Fédération suisse des cafetiers, restaurateurs et hôteliers (FSCRH) rejette les initiatives jumelées visant à interdire la publicité pour le tabac et l'alcool et le contre-projet proposé par le Conseil fédéral. «La publicité contribue essentiellement à une transparence sur le marché», a notamment expliqué l'association dans sa réponse à la procédure de consultation.

Pour la FSCRH, les interdictions de faire de la publicité ne permettent pas de faire face à l'abus d'alcool et de tabac. De telles mesures constitueraient en outre une grave ingérence dans la liberté de commerce et des professions. ats

REKLAME

Nos lecteurs Vos hôtes

Badische Zeitung ... bien sûr

Vous atteignez 460 000 lecteurs grâce à une annonce dans la

Badische Zeitung le plus grand quotidien régional à Baden.

Gagner des nouveaux hôtes de façon ciblée.

Gezielt neue Gäste werben:

mosse
TOURISTIK

Limmatquai 94, 8025 Zurich
(01) 261 34 00

Pour les conseils compétents

Conchyliculture

Des «paysans de la mer» aux restaurateurs

Huitres, moules, fruits de mer... tous ces mots mettent l'eau à la bouche de multiples gourmets! Mais ceux-ci savent-ils qu'on ne cueille pas ces délicies comme de vulgaires coquilles ou, l'automne aidant, comme des champignons? Quatre ans s'écoulent entre la naissance des huitres et le moment où celles-ci se retrouvent dans une assiette, prêtes à la consommation. Grâce à leurs éleveurs. Nous les avons rencontrés, ces «paysans de la mer», partenaires de nos restaurateurs...

JOSÉ SEYDOUX

Plus précisément au bord de l'étang de Thau, dans l'Hérault, où le charmant village de Bouzigues fait figure de capitale de la conchyliculture pour le littoral français de la Méditerranée. Mais d'abord, tentons de parler le même langage! Un peu de conchyliologie, la science des coquillages qui nous apprend que la conchyliculture désigne l'ensemble des cultures de coquillages comestibles, soit: l'ostréiculture (culture des huitres), la mytiliculture (culture des moules) et la

pectiniculture (culture des coquilles Saint-Jacques).

De la production à la consommation

Autour de l'étang de Thau, soit au cœur de la grande région touristique languedocienne, ces diverses cultures représentent la deuxième activité économique du département. L'huitre de Bouzigues, c'est l'affaire de 800 producteurs, près de 3000 emplois et une dizaine de milliers de personnes qui en vivent. D'autres régions de France, de la baie du Mont-St-Michel à Bayonne, cultivent évidemment aussi ces produits de la mer, avec des fortunes diverses.

Fortunes n'est d'ailleurs peut-être pas le meilleur terme pour désigner cette industrie aqua-alimentaire qui, bien que modernisée au maximum, n'en reste pas moins très tributaire du génie manuel des hommes. Aussi les efforts sont-ils actuellement portés sur les marchés! La Suisse, à cet égard, s'avère l'un des tout premiers importateurs d'huitres et surtout de moules, à l'heure surtout où l'n'est plus question d'en confiner la consommation aux mois avec un «r»...

«Il faut faire évoluer les habitudes de consommation pour que l'activité soit

vivace tout au long de l'année», affirme Louis Higouet, le maire de Bouzigues, qui préside d'ailleurs chaque année, le deuxième week-end d'août, la traditionnelle «Foire aux huitres». Une période dont le choix n'est pas innocent puisqu'il s'agit de démontrer que ce principe est suranné: «C'était valable autrefois, quand il n'y avait pas de chaîne-froid pour les transports. Mais aujourd'hui, les huitres peuvent être sur votre table le soir même, dans n'importe quel coin de France.»

Améliorer l'aquaculture générale

Véritable attraction à faire pâlir d'envie tous les amateurs de tourisme technique, le Musée de la conchyliculture, à Bouzigues, qui est aussi le musée de l'étang de Thau (ouvert tous les jours, tout l'année), en apprendra plus à tous les amateurs, qu'ils soient restaurateurs ou consommateurs de ces produits de la mer. Grâce à une remarquable mise en valeur muséographique, le visiteur peut admirer une rétrospective et surtout une présentation des techniques actuelles de la pêche et de l'élevage des huitres et des moules.

Non loin de là, à Méze, la Station de lagunage est ouverte au public; il s'agit d'un centre de recherches extrêmement intéressant dans un site exceptionnel consacré aux technologies de l'environnement et de l'aquaculture. Une équipe d'animation propose, dans ce même cadre, toute une série de prestations documentaires et didactiques liées aux diverses activités pratiquées dans l'étang de Thau dont l'écosystème est riche mais aussi très fragile. C'est là, par exemple, que l'on peut découvrir comment la protection des milieux aquatiques contre la pollution peut permettre d'élever des poissons de décoration, ceux-là même qui nagent dans les aquariums...

Le tourisme, très développé dans cette région sur les plans balnéaire, gastronomique et culturel, favorise incontestablement la prise de conscience de l'environnement et de l'aquaculture. Et s'il y a, en l'occurrence, complémentarité implicite entre les divers secteurs de l'économie, intimement liés au niveau des hommes comme des produits et des prestations, cette connaissance réciproque est à mettre au crédit du tourisme qui amène des étrangers à se familiariser avec les réalités régionales. □

Churrasco

Du bœuf argentin dans les assiettes suisses

Churrasco, c'est le nom que les Argentins donnent à la viande de bœuf grillée au feu de bois. Mais, pour les Suisses, Churrasco c'est aussi une chaîne de restaurants d'un genre nouveau fondée il y a 20 ans par un baron allemand, Herr Von Malzthaz qui, regrettant d'avoir quitté l'Argentine, a voulu concilier exigences modernes de la diététique et cadre exotique.

RENÉ HUG

UTC International AG (Union Trading Company), l'une des plus anciennes sociétés commerciales de notre pays, qui compte également au nombre des plus grandes entreprises mondiales, dirige depuis son siège de Bâle son groupe qui couvre divers domaines tels que bijouterie, habillement, électronique et services divers. Au nombre de ceux-ci, la chaîne de restaurants Churrasco.

Une initiative qui connaît déjà actuellement un grand succès. Autre spécialité: les cocktails proposés en bouteilles et également à la vente à l'emporter.

Travail étonnant

En cuisine, le personnel de l'entreprise est, avant tout, motivé. C'est l'une des conditions posées par les responsables de l'entreprise lors de l'engagement de leurs collaborateurs. Ils sont capables de surveiller jusqu'à 50 steaks de différentes grandeurs, et de les retirer au bon moment du feu. Côté salades, des exigences de qualité très strictes permettent d'assurer la clientèle de ne pas être déçue. Il en va de même des pommes de terre.

Carrière encouragée

La carrière du personnel est encouragée par des cours de perfectionnement

adéquats. Les possibilités et les chances de faire carrière dans l'entreprise sont nombreuses puisque les succursales de la chaîne sont toujours en pleine extension. Churrasco, un nouveau fast-food? Pas du tout! Parce que le service, comme le contenu des assiettes sont personnalisés. On peut demander sa viande à la cuisson de son choix. La gentillesse des personnes de service permet aussi de faire une certaine différence avec des établissements où l'on ne ressent pas du tout la motivation du personnel. Enfin, il est important de relever que la viande est bonne et que le rapport qualité/prix est excellent, honnête et apprécié de tous les habitués. Churrasco en dégustation? L'occasion de déguster la viande argentine originale, à un prix qui défie toute concurrence. Une expérience commerciale qui mérite d'être étudiée, à une époque où les charges des restaurateurs prennent plus que jamais l'ascenseur vers le haut, il y a des idées à retenir! □

Transports à câbles

Fusionner pour survivre?

Pour les entreprises de transports à câbles, le temps des fusions a sonné. C'est notamment ce qui a été relevé lors de l'assemblée générale de l'Association suisse des entreprises de transports à câbles (ASC) la semaine dernière à Interlaken.

L'ASC a d'abord relevé que malgré l'hiver 1990/91, qui est quelque peu venu au secours de la branche, l'avenir des entreprises de remontées mécaniques helvétiques situées à des altitudes peu élevées reste critique. Globalement, les résultats sont qualifiés de satisfaisants puisque, par rapport aux hivers précédents, pratiquement toutes les entreprises ont en général obtenu de meilleurs résultats.

A moyen terme cependant, les entreprises de transports en général seront vraisemblablement amenées à envisager des regroupements pour une meilleure complémentarité et une rationalisation plus efficace des services, de l'entretien et de la gestion des entreprises, a relevé l'ASC. L'association estime en outre qu'étant donné la situation climatique incertaine, des investissements importants sont encore pour l'instant assez risqués.

Paradoxe de la montagne

L'attitude des entreprises de remontées mécaniques face à l'environnement et les aspects juridiques en rapport avec la pratique du ski sauvage sont deux des thèmes importants qui ont également été abordés lors de l'assemblée générale. «La population est fondamentalement favorable à la pratique du ski, mais elle est également très sensible à la protection de l'environnement, d'où l'émergence d'opinions et de comportements contradictoires. Ainsi, les gens prônent un retour à la nature, mais en Rolls-Royce!» a lancé le président de l'ASC, Riet Theus.

Et M. Theus de souligner le paradoxe qui consiste à vouloir impérativement pouvoir compter sur la neige, mais sans canons à neige ni pistes sur les glaciers ou à souhaiter des pistes sûres et confortables, mais sans déboisements ni terrassements.

C'est pour cette raison, estime M. Theus, que ces réflexions, ainsi que l'évolution constante des comportements de consommation, requièrent une adaptation de la part des entreprises de remontées mécaniques. Car le nouveau client exige des conditions de transport confortables, mais sans que l'on porte atteinte à la nature.

En fonction des nouvelles données commerciales et économiques, l'ASC estime qu'une des priorités pour l'avenir des transports à câbles sera d'établir une collaboration plus étroite avec tous les milieux impliqués dans l'exploitation touristique de la montagne, tant sur le plan national qu'international. A titre d'exemple, une meilleure complémentarité des moyens de transports serait tout à fait souhaitable.

L'ASC est également revenue sur les problèmes liés à la sécurité sur les domaines skiables et aux aspects juridiques qui lui sont liés. Partant du principe que la responsabilité du skieur est engagée lorsque celui-ci pratique le ski et qu'elle devrait l'obliger à prendre certaines précautions, l'ASC s'oppose à porter le chapeau en toutes circonstances. L'association estime notamment que la prise en charge de la sécurité en dehors des pistes balisées dépasse largement les limites des exigences que l'on peut attendre d'une entreprise de transport à câbles et de ses capacités. L'ASC a même conseillé aux exploitants d'entreprises de remontée mécanique de renoncer à assurer la sécurité dans les zones hors pistes. L'ASC estime en effet qu'il est impossible pour ces entreprises d'assurer une sécurité générale de ces zones.

JPF

Montreux-Palace

Des «Cygnes» très concrets

Un bar à vin vaudois – qui faisait jusqu'à présent cruellement défaut sur la Riviera – deux carnotzets et trois restaurants: le Montreux-Palace n'a pas entrepris les choses à moitié pour marquer une nouvelle étape de développement, saluée officiellement à la fin de la semaine dernière.

Logique

L'opération s'inscrit dans la logique de la politique menée par Alfred J. Frei, directeur général du Montreux-Palace, auquel on doit notamment l'ouverture, il y a 20 ans du restaurant «Le Grand Café», dont le succès n'a jamais été démenti. Aujourd'hui, c'est l'ancien Hôtel du Cygne, accolé au Montreux-Palace (à l'est) qui est sous le feu de la rampe avec la réfection de l'hôtel proprement dit et de ses quarante appartements luxueux (investissement de 15,5 millions de francs) et la création en sous-sol de six nouveaux espaces, réunis sous l'appellation globale «Les Restaurants du Cygne»: «Aux Fruits de Mer» (avec carte ad hoc), le «Trois Suisses» et le «Cinq Continents» (mets étrangers, japonais dans un premier temps), deux carnotzets et un bar à vin vaudois.

Chef parisien

Pour couronner le tout, le Montreux-Palace s'est assuré les services d'un jeune chef parisien, Jean Rovelli, au bénéfice d'un parcours sans faute parmi les plus grands de la ville Lumière. Idéalement situés au bord de l'artère principale de Montreux, à deux pas du Centre de congrès agrandi et de la future salle de spectacles, les Restaurants du Cygne ne sont pas des signes du destin mais les canards heureux d'études de marché précises et rigoureuses. Ils apparaissent ainsi promis à un bel avenir, à l'image de la qualité d'ensemble de ce renouveau «haut de gamme».

JCK

Perfectionnement des adultes

Tramelan s'émanCIP

En septembre dernier, le Conseil exécutif s'est enfin décidé à inaugurer le Centre interrégional de perfectionnement (CIP), authentique temple de la formation professionnelle et continue des adultes. Un instrument de travail à la fois novateur et unique en son genre, dû à l'ancien maire de Tramelan, Willy Jeanneret, qui a consacré vingt ans de sa vie et une thèse de doctorat à ce projet ambitieux.

Bien avant les autres, l'intéressé avait perçu que dans notre univers en perpétuelle mutation, chaque adulte était un ignare en puissance. D'où sa volonté d'ériger un bâtiment destiné à la formation continue et à l'ensemble du pays pour ne pas dire plus.

Impressionnante infrastructure

Sis à Tramelan, dans le Jura bernois, ce fameux CIP offre, en plus de son architecture résolument futuriste, 12 salles de cours et de réunion, un centre informatique et une banque de données, un centre de documentation/médiathèque, un atelier polyvalent, un auditorium, un secteur administratif et on en passe.

Mission? Le CIP devra structurer et organiser les activités de perfectionnement (recyclage, formation continue, formation complémentaire, formation des animateurs, réinsertion professionnelle), mais aussi assurer le perfectionnement du personnel de l'industrie et de l'administration, développer les échanges et collaborer avec tous les milieux de pointe...

Champ d'application? Presque sans limites! Pour autant, cela va de soi, que le canton de Berne, un peu exangue, décide d'y apporter une contribution financière digne de ce nom.

Pour accueillir les «esiméristes» de l'industrie, habitués au confort et au luxe, les promoteurs du CIP ont d'emblée saisi la nécessité de loger ces gens dans un environnement à la hauteur. Le site tramelot est bien sûr on ne peut plus approprié avec ses nombreuses infrastructures sportives et touristiques. Mais on a encore construit un hôtel-restaurant trois étoiles avec cinq chambres à deux lits et 44 chambres à un lit, dont 22 peuvent être aménagées à deux lits.

Hôtellerie au premier plan

Remarque qui a toute son importance, l'hôtel-restaurant devra absolument être rentable. Raison pour laquelle sa gestion a été confiée à la société Europ qui peut déjà s'enorgueillir d'offrir une des meilleures tables de la région.

Pour en terminer avec ce secteur, le canton de Berne a déjà décidé de louer l'année une partie des locaux du CIP à la Fédération cantonale des cafetiers qui organisera tous ses cours pour l'obtention de la patente. Et, alors que d'autres voient déjà là un repli du canton, l'actuel directeur du CIP, Claude Merazzi, estime quant à lui que la présence des cafetiers-restaureurs permettra d'organiser divers cours et séminaires concernant les vastes domaines de la diététique, de l'alimentation, de la restauration et du tourisme.

C'est d'ailleurs à ce niveau que la bataille du CIP se gagnera ou se perdra: l'établissement se contente de louer des locaux à disposition, il n'aura pas sa raison d'être. Par contre, s'il réussit à mettre sur pied plusieurs cours et séminaires de haut niveau organisés par ses soins son apport à la formation continue de adultes sera évident.

Et cette rentabilité-là ne se mesure pas en argent. Après tout, on ne demande pas à un hôpital ou à une école d'être bénéficiaires...

Où peut-on découvrir les tendances et évolutions dans le domaine des voyages?

TTW Montreux



29 au 31 octobre

Documentation visiteur à disposition par fax 021-23 04 00 ou téléphone 021-312 77 55.

Edition SHV/SSH

Willkommen im Oasis

Der Schweizer Künstler Claude Sandoz hat die erste Ausgabe der neugeschaffenen Edition SHV/SSH gestaltet. Seine vierfarbige Originalgrafik nimmt das Thema Hotel aus einer universellen Sicht auf: Das «Hotel Oasis El Mundo» ist Claude Sandoz' Vision der Erde als «Hotelplanet».

GEORGES LUKS

Der Schweizer Hotelier-Verein leistet mit der nun lancierten Edition SHV/SSH einen Beitrag zum Dialog zwischen künstlerischem Ausdruck und dem Kunstbetrachter. Drei Schweizer Künstler werden pro Jahr eine Originalgrafik zum Themenkreis Hotel gestalten. Das Hotel als Erlebniswelt, als Ort der verschiedensten Geschichten, wird in vielfältiger künstlerischer Sprache widerspiegelt werden.

Den Anfang dieser Kunstreihe macht der in Luzern lebende Künstler Claude Sandoz. Bereits Anfang Dezember 1991 wird eine weitere Ausgabe der Edition SHV/SSH folgen. Um die Spannung etwas aufrechtzuerhalten, soll der Künstler oder die Künstlerin hier noch nicht verraten werden.

Hotel als Erlebniswelt

Als Lehrbeauftragter an der Ecole supérieure d'art visuel in Genf reist der Künstler Claude Sandoz jede Woche für zwei Tage von seinem Wohnort Luzern in die weltliche Metropole. Neben der Reise ist auch jedesmal eine Hotelübernachtung für die Unterrichtszeit erforderlich. Schon aus diesem Grunde hat Sandoz eine recht intensive Beziehung zum Themenkreis Hotel.

Das Hotel hat aber auf Sandoz' weitläufigen Reisen immer wieder eine wichtige Rolle als Erlebniswelt, als Ort visueller, atmosphärischer Ereignisse gespielt und sich in seinen Bildern direkt oder indirekt widerspiegelt.

Reiz des Unbekannten

«Das Betreten eines Hotelzimmers birgt immer den Reiz des Unbekannten in sich. Man macht die Tür auf und betritt eine neue Welt. Dabei erzählt jeder Raum seine eigene Geschichte. Man spürt die verschiedenen Geschichten, die sich in diesem Raum abgespielt haben.» Bei seinem Aufenthalt 1988 und 1990 in Kairo hat sich Claude Sandoz oft in den berühmten Hotels Hilton, Marriott und Semiramis aufgehalten, «nur um die Atmosphäre zu erleben und all die Leute zu beobachten», wie der Künstler erzählt. «Ein Hotel lebt durch die Gäste und die Atmosphäre, die dadurch entsteht.»

Die Erde als Hotel

In seiner Originalgrafik für die Edition SHV/SSH versetzt Claude Sandoz den Betrachter quasi in die Rolle eines Raumfahrers, der auf die Erde zufliegt. Zwei muntere Herren mit herzförmigen Köpfen empfangen den «Ausserirdischen» mit einem riesigen Hotelplakat und laden ihn zu einem Aufenthalt ein.

Wie Werbeblasen funkeln einige Reizbilder dieses «Hotelplanetens» auf:

Gondeln in Venedig, ein Indianertanz oder eine fernöstliche Pagode.

Die Bildsprache von Claude Sandoz ist sehr klar, geprägt von einer eindeutigen Linie und klar abgegrenzten Flächen. Dieses plakative Element wird noch unterstützt durch die reinen, ungemischten Farben. Tiefe und Variation erreicht der Künstler durch eine Komposition aller dieser Elemente. «Meine Bilder entspringen immer meiner Phantasie. Die Linie ist das direkteste Ausdrucksmittel dieser Vision. Wichtig wird in der Folge die Farbe oder eher noch die Farbatmosphäre.»

Wichtige Reisen

Claude Sandoz wurde 1946 geboren. Nach dem Besuch der Kunstgewerbeschulen in Bern und Biel arbeitete er ab 1966 als freischaffender Künstler. 1969 bis 1970 erhielt er ein Stipendium am Istituto Svizzero di Roma. Verschiedene Reisen führten ihn in die Türkei, nach Pakistan, Indien, Syrien und Nepal. Seit 1983 arbeitet er als Lehrbeauftragter an der Ecole supérieure d'art visuel in Genf.

... wichtige Preise

Sein Werk wurde in vielen Einzel- und Gruppenausstellungen im In- und Ausland gezeigt. Seine Arbeiten wurden mit verschiedenen Preisen bedacht: So etwa mit dem Stipendium des holländischen Staates (1972), dem Louise-Aeschliman-Stipendium (1967/1975), dem Kunststipendium der Stadt Zürich (1972/1974), dem Nordmann-Kunstpreis (1983) und dem Biennale-Preis für Grafik an der 3. Internationalen Biennale in Kairo (1988). Claude Sandoz ist verheiratet und hat zwei Kinder.

Originalgrafik

Die Edition SHV/SSH erscheint dreimal pro Jahr. Jede Ausgabe wird von einem (einer) renommierten Schweizer Künstler oder Künstlerin gestaltet. Die Auflage der Originaloffselithografien ist auf 185 Exemplare limitiert, um den Wert und den Originalcharakter der Arbeit zu gewährleisten. Jede Originalgrafik ist vom Künstler handschriftlich signiert und nummeriert. Gedruckt ist die Edition auf hochwertiges Blütenpapier (BFK Rives). Das Papierformat der Edition beträgt 50×65 cm. Bestellungen werden in der Reihenfolge ihres Eingangs berücksichtigt. Der Preis der Edition ist auf Fr. 280.– pro Exemplar festgesetzt. Zu jeder Edition bieten wir Ihnen auch einen passenden Rahmen an. Spezialisten rahmen und verpacken die Edition. GL

Gravure originale

L'Édition SHV/SSH paraît trois fois par année. Chaque parution est l'œuvre d'un ou d'une artiste suisse renommé(e). Le tirage des lithographies originales est limité à 185 exemplaires, ceci afin de garantir la valeur et le caractère original de l'œuvre. Chaque gravure est numérotée et signée de la main de l'artiste. L'Édition est imprimée sur du papier à la cuve, de qualité supérieure (BFK Rives), dans un format de 50×65 cm. Les commandes seront honorées dans l'ordre de leur date de réception. Le prix de la gravure est fixé à Fr. 280.– par exemplaire. Nous proposons un cadre adapté pour chaque œuvre. L'encadrement et l'envoi sont confiés à des spécialistes. GL

Edition SHV/SSH

Bienvenue à l'Hôtel Oasis

L'artiste suisse Claude Sandoz est l'auteur de la première œuvre de l'Édition SHV/SSH, créée tout récemment. Sa gravure originale en quadrichromie interprète le thème de l'hôtel d'un point de vue universel: L'«Hôtel Oasis El Mundo» traduit la vision que Claude Sandoz a de la terre; la planète représentant elle-même un hôtel.

GEORGES LUKS

En lançant l'Édition SHV/SSH, la Société suisse des hôteliers entend participer au dialogue qui s'établit entre l'expression artistique et celui qui contemple l'œuvre. Chaque année, trois artistes suisses créeront une gravure originale sur le thème de l'hôtel. L'hôtel, symbolisant un monde de découvertes, le lieu des histoires les plus diverses, sera interprété de multiples façons selon le langage de l'artiste. Cette série artistique débute avec l'œuvre de Claude Sandoz, artiste vivant à Lucerne. La deuxième œuvre de l'Édition SHV/SSH est prévue début décembre 1991. Pour maintenir un peu le suspense, nous ne dévoilerons pas encore le nom de l'artiste (homme ou femme).

L'hôtel, monde de découvertes

En tant que chargé de cours à l'Ecole supérieure d'art visuel de Genève, Claude Sandoz quitte toutes les semaines, durant deux jours, son domicile pour se rendre dans la métropole genevoise. Outre le voyage, il doit aussi nécessairement passer une nuit à l'hôtel compte tenu de l'horaire d'enseignement. C'est d'ailleurs pourquoi le thème de l'hôtel

est intimement lié à la vie de C. Sandoz. L'hôtel a toujours joué un rôle important durant ses longs voyages; il n'a cessé d'évoquer un monde de découvertes, un endroit témoin d'événements visuels, caractérisé par une atmosphère particulière et il se reflète directement ou indirectement dans ses tableaux.

L'attraction de l'inconnu

Une chambre d'hôtel recèle toujours une part d'inconnu. En ouvrant la porte, l'on pénètre dans un monde nouveau. Chaque chambre retrace ses propres souvenirs. On ressent les différents événements qui se sont produits dans la pièce. Lors de ses séjours au Caire en 1988 et 1990, Claude Sandoz est souvent descendu dans des hôtels réputés tels que le Hilton ou le Semiramis uniquement pour s'imprégner de l'ambiance et observer les gens. Comme le révèle Claude Sandoz, «un hôtel vit par les hôtes qui y séjournent et l'atmosphère qu'ils créent».

La planète Terre, un hôtel

Avec sa gravure originale, Claude Sandoz place l'observateur quasi dans le rôle d'un astronaute qui se dirige vers la terre. Deux hommes vifs à la tête en forme de cœur accueillent l'extraterrestre en tenant une énorme affiche de l'hôtel et l'invitent à y séjournier.

Ligne nette

Telles des bulles publicitaires, quelques images alléchantes scintillent sur cette planète Hôtel; l'on y voit les gondoles à Venise, une danse indienne ou une pagode de l'Extrême-Orient. Le langage imagé de Claude Sandoz est caractérisé par une ligne nette et des surfaces bien délimitées. Ces éléments sont encore soutenus par des couleurs pures. L'artiste obtient des nuances sombres et une variation grâce à une composition de tous ces éléments. «Mes tableaux sont toujours le produit de mon imagination. La ligne représente le moyen d'expression de cette vision. Vient ensuite l'importance des couleurs ou plutôt de l'atmosphère colorée.»

Voyages importants ...

Claude Sandoz est né en 1946. Il a fréquenté l'école d'arts à Berne et à Bienne et travaille comme artiste indépendant depuis 1966. Il a obtenu une bourse à l'Istituto Svizzero di Roma de 1969 à 1970. Divers voyages l'ont conduit en Turquie, au Pakistan, en Inde, en Syrie et au Népal. Il travaille en tant que chargé de cours à l'Ecole supérieure d'art visuel de Genève depuis 1983.

... prix importants

Ses œuvres ont été présentées à l'occasion de diverses expositions individuelles ou groupées. Ces travaux ont été récompensés par différents prix, tels qu'une bourse de l'Etat hollandais (1972), une bourse Louise Aeschliman (1967/1975), une bourse artistique de la ville de Zurich (1972/1974), le prix artistique Nordmann (1983) et le prix de la Biennale pour les arts graphiques lors de la 3e Biennale internationale au Caire (1988). Claude Sandoz est marié et a deux enfants.



Kritisch prüft Claude Sandoz (links) zusammen mit dem Drucker die fertige Originalgrafik.

Claude Sandoz (à gauche) examine d'un œil critique, avec l'imprimeur, la gravure originale imprimée.

Photo Peter S. Jaggi

Bestellcoupon

Ich bestelle (bitte gewünschte Anzahl einsetzen):

- Exemplar(e) Originalgrafik Claude Sandoz, ungerahmt, zu Fr. 280.– pro Bild, zuzüglich Versandkosten (sorgfältig verpackt, eingeschriebener Postversand) Fr. 10.–
- Exemplar(e) Originalgrafik Claude Sandoz, in weiss lasiertem Holzrahmen, Acrylglas, zu Fr. 380.– pro Bild, zuzüglich Versandkosten (sorgfältig verpackt, eingeschriebener Postversand) Fr. 25.–

Bestellungen werden in der Reihenfolge ihres Eingangs berücksichtigt. Die Rechnung wird der Lieferung beigelegt.

Name	Vorname
Firma/Betrieb	
Adresse	PLZ/Ort
Telefon	
Datum	Unterschrift

Bestellcoupon ausschneiden und einsenden an:
Schweizer Hotelier-Verein, Öffentlichkeitsarbeit, Postfach, 3001 Bern

Bulletin de commande

Je commande (veuillez indiquer la quantité désirée):

- exemplaire(s) de la gravure originale de Claude Sandoz, sans cadre, au prix de fr. 280.– l'exemplaire, frais d'expédition en supplément (soigneusement emballée, envoi en recommandé) Fr. 10.–
- exemplaire(s) de la gravure originale de Claude Sandoz, dans un cadre en bois blanc glacé, verre acrylique, au prix de fr. 380.– l'exemplaire, frais d'expédition en supplément (soigneusement emballée, envoi en recommandé) Fr. 25.–

Les commandes seront honorées dans l'ordre de leur date de réception. La facture sera jointe à la livraison.

Nom	Prénom
Entreprise/établissement	
Adresse	NPA/Lieu
Téléphone	
Date	Signature

Découper le bulletin de commande et l'adresser à:
Société suisse des hôteliers, Relations publiques, Case postale, 3001 Berne

pour le professionnel



alustar
disponible chez votre grossiste

1er FORUM ROMAND

Invitation aux cadres féminins de la restauration et de l'hôtellerie à boucler leurs valises, du 10 au 15 novembre 1991, pour cinq journées studieuses et riches d'expériences.

téléphone (021) 29 88 24



41037/32186

DIVERS

Edigraphic Creapub le spécialiste depuis

12 ans dans la confection des cartes de menus, portes menus en cuirs, fourre plastique et carte neutre ou l'on peut imprimer votre raison sociale etc. et différents accessoires pour les restaurants et l'hôtellerie. Nous livrons vos cartes de menus sur différents papiers neutres et en 4 couleurs, dans les 24 heures.

Nous sommes à votre disposition 24 h sur 24 h pour confectionner vos feuilles de menus. Renseignements: (025) 81 39 57, téléphone (077) 28 35 77, fax (025) 65 11 05.

40846/326658



MARCHÉ IMMOBILIER

A vendre

hôtel-restaurant

bien situé à Moutier, en bordure de la route cantonale. Prix à discuter.

Faire offre sous chiffre 06-800605 à Publicitas, case postale, 2740 Moutier. P 40930/44300

Placements hôteliers en France

Etudes, gestion, conseils.

APR SA, Consultants
BP 31-83150 Bandol-France,
Téléphone 94 32 39 60
Fax 94 32 39 61.

40647/326674

Dame possédant certificat capacité
cherche gérance

hôtel-restaurant, bar à café

région Suisse romande.
Libre à partir du 1. 12. 1991 ou date à convenir.

Ecrire sous chiffre 470-745 à Assa,
Annoncens Suisses SA, Av. L.-Robert
31, 2300 La Chaux-de-Fonds.

A 40971/42790

PTT
TELECOM



Si l'un de vos clients désire passer un coup de fil au buffet aux «heures de pointe», vous n'avez qu'à lever le petit doigt! Avec le central téléphonique ECONOM, il suffit de presser une touche pour mettre une ligne à la disposition du client. A la fin de la conversation, l'indicateur de taxe placé au buffet sonne automatiquement et grâce à la commutation en cabine, certains clients «n'oublieront» plus de régler leurs communications.

La famille ECONOM compte trois centraux téléphoniques: le plus petit, le 1/3, comportant une ligne réseau et trois raccordements internes, l'ECONOM 2/5 comportant 2 lignes réseaux et cinq raccordements internes ainsi que le plus grand de la famille,

l'ECONOM 4/10. Vous pourrez même brancher une imprimante pour établir les quittances qui peuvent être imprimées en allemand, français, italien ou anglais. La surtaxe de restaurant, préprogrammable y figure également. Vous éviterez ainsi de longs calculs au buffet et votre comptabilité s'en trouvera grandement simplifiée.

ECONOM vous offre des avantages réservés jusqu'alors aux grands centraux. Et cela à un prix défiant toute concurrence. Pour de plus amples renseignements, appelez-nous au 065 24 24 44 ou contactez la Direction des télécommunications. Ou alors, venez nous voir prochainement à l'IGEHO.



Pressé?...

... Annonces par téléfax 031 46 23 95

Equipement de commutation d'abonnés: **ascom** pense l'avenir.

Marketingkooperation in Kleinhotelserie SHV (II)

Ein Rückgrat der Schweizer Hotellerie

Die Kleinhotelserie ist das Fundament der Schweizer Hotellerie und daher von strukturpolitischer wie touristischer Bedeutung. Viele Kleinbetriebe haben jedoch Probleme bezüglich ihrer Finanzlage, der betrieblichen Grösse und dem Erzielen einer marktgerechten Leistung. Sie sind isoliert – es fehlt an der nötigen Kooperation mit andern Hotels.

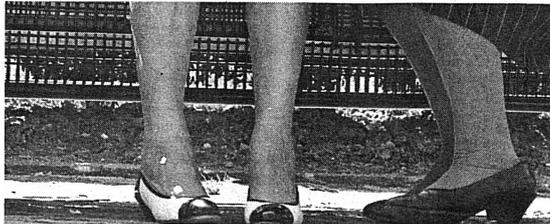
Stefan Sarbach, Marketingleiter SHV, Verfasser einer Lizentiatsarbeit an der Rechts- und wirtschaftswissenschaftlichen Fakultät der Universität Bern (eingereicht im Januar 1991 bei Dr. Hansruedi Müller, Direktor des Forschungsinstituts Freizeit und Tourismus) zieht in seiner Studie Schlüsse, die nicht allein für die SHV-Kleinbetriebe, sondern bedingt für alle Schweizer Kleinhotels gültig sind. Bezüglich der Kennziffern «Umsatz pro Bett», «Hotelerlös» sowie «Werbe- und Marketingaufwand» heben sich alle Kleinhotels von der Grosshotellerie ab.

Wie angebracht Hilfe zur Selbsthilfe für die durch Konzentrationsprozesse bedrängte Kleinhotelserie ist, verdeutlicht eine Würdigung der Bedeutung der Kleinhotelserie in Sarbachs Lizentiatsarbeit. Für die Bevölkerung der Berggebiete ist der Tourismus die wichtigste Einnahmequelle – ohne ihn könnten die als Landfischzucht- und -pfleger tätigen Bergbauern nicht überleben.

In manchen Dörfern und Talern sind es die wenigen gastgewerblichen Arbeitsplätze, die den Ort am Leben erhalten. Die Kleinhotels dienen der einheimischen Bevölkerung als Begegnungszentren – ihr volkswirtschaftlicher Beitrag an die regionale Strukturpolitik ist erheblich. Der Gast findet im einfachen, preisgünstigen und gemütlichen Hotel direkten Kontakt zur Hoteliersfamilie und zu Einheimischen – er erlebt eine wirklichkeitsnahe Schweiz. Damit ist die Gaststube gewissermassen ein Ort der Völkerverständigung.

Zu drei Vierteln Kleinbetriebe

Dass die Kleinhotelserie das Rückgrat der Schweizer Hotellerie bildet, zeigt eine vom Schweizerischen Tourismusverband 1990 veröffentlichte Statistik:



Wo drückt in der Kleinhotelserie der Schuh? Stefan Sarbach sucht nach Antworten.

Bild ada

78 Prozent aller Hotelbetriebe unseres Landes – real 4300 Betriebe – sind der Kleinhotelserie zuzuordnen. Nach der Arbeitsdefinition, die sich Sarbach gestellt hat, sind es 75 Prozent oder 3250 Kleinhotels. Dem SHV sind übrigens zwei Fünftel aller Hotelbetriebe eingeschlossen, somit rund 1300 Kleinhotels.

Wo genau drückt nun in der Kleinhotelserie der Schuh? Stefan Sarbach kommt aufgrund seiner Befragung bei SHV-Kleinhotels, an der sich 235 der Arbeitsdefinition entsprechenden Hoteliers beteiligten, zur Erkenntnis, dass die Problematik nicht primär an der fehlenden Ausbildung liegen kann. 56 Prozent der Befragten erwarben das Wirtepatent über den entsprechenden Kurs. Gleichzeitig bildeten sich mehr als 52 Prozent an einer Hotelfachschule aus.

«Um ein Hotel in allen Belangen gut zu führen, bedarf es jedoch vor allem einer betriebswirtschaftlichen Managementausbildung und einer Fachausbildung», stellt Sarbach fest. Nur Hotelfachschulabsolventen seien in beiden Bereichen geschult beziehungsweise umfassend ausgebildet.

Vier Problemkreise

Stefan Sarbach konnte mit seiner Erhebung vor allem vier Ursachen bestätigen, von denen die Kleinhotelserie heute besonders betroffen ist, nämlich Finanz-, Leistungs-, Struktur- und Managementprobleme. Die Schweizer Hotellerie bedarf grosser Investitionen, um ihre Substanz den aktuellen Gästeumsätzen anzupassen... Ein Erneuerungs-

defizit ist vor allem bei den kleinen Betrieben entstanden.

«Der Grund für dieses Manko liegt bei der prekären Finanzsituation vieler Kleinhotels», stellt Sarbach fest. Sie seien allein nicht in der Lage, die nötigen baulichen Erweiterungen, Komfortverbesserungen und Nachfrageabstimmungen vorzunehmen. Dadurch entfernten sie sich zunehmend von der Nachfrage, womit sich die Ertragslage verschlechterte. Erneuerungen müssten grösstenteils mit Fremdkapital finanziert werden. Unternehmen mit ungenügender Rendite falle es schwer, günstige Zinsen auszuhandeln. Für Passivzinsen müssten oft zehn Prozent des Gesamtbetriebserlöses aufgewendet werden.

Das Leistungsproblem resultiert aus der übermässigen Belastung der Geschäftsführer. Der Patron riskiert, zufolge von Zeitmangel den Überblick zu verlieren, ja sogar «betriebsblind» zu werden. Im Kleinbetrieb ist es schwierig, die Aufgaben eines Sales- und Marketingmanagers, eines Controllers oder Direktors vollumfänglich wahrzunehmen.

Nur für Individualgäste?

Hinzu kommen die Mitarbeiterprobleme, die für den Kleinhotelier bei der Rekrutierung beginnen. Zusätzliche Sorgen bereitet die hohe Fluktuation. Aber auch das Nachfolgeproblem, verursacht durch den Attraktivitätsverlust sowie die steuerlichen und finanziellen Mehrbelastungen nach einem Erbgang, schwächen die Kleinhotelserie.

Die finanziell und leistungsmässig beschränkten Möglichkeiten, über die der Kleinbetrieb verfügt, hindern den Hotelier aber auch daran, bestimmte lukrative Gästesegmente zu bearbeiten. So ist es vor allem der marketingtechnisch eher schwer ansteuerbare Individualgast, der kleinere Hotels frequentiert. Das Carreisesegment fällt für die meisten Patrons ausser Betracht, weil die Bettenkapazität nicht gross genug ist. Diesen Nachteil kann auch der Anbau eines Massenschlafers nicht beheben. Und noch schwieriger wäre es, die Betriebe seminargerecht auszurüsten.

«Wenn den Kleinhotels vorgeworfen wird, sie richten sich zuwenig auf einzelne Segmente aus, darf nicht vergessen werden, dass gewisse Segmente kaum oder gar nicht ansprechbar sind», stellt der Verfasser fest.

Umsetzen ist wichtig

Bezüglich der Managementprobleme hält Sarbach in seiner Lizentiatsarbeit fest: «Der gefragte Führungsstil heisst Management by presence.» Theorie und Praxis müssten kombiniert werden – es komme nicht allein darauf an, was die Patrons theoretisch erarbeitet hätten, sondern ebenso auf die Umsetzung in den Hotelalltag.

In der von Sarbach durchgeführten Kooperationsumfrage machten die 235 SHV-Mitglieder auf die Frage nach ihrer Spezialausbildung im Marketingbereich die folgenden Angaben (wobei Mehrfachnennungen möglich waren): 101 besuchten die Hotelfachschule, 92 Marketingseminare, 9 Abendkurse, 84 studierten Fachbücher, 143 lernten durch Praxiserfahrung, 26 genossen andere Ausbildungen.

Dazu der Verfasser: «Während Hotelfachschulen einen fundierten theoretischen Background liefern, hängt der Lernerfolg von Seminaren und Abendkursen von deren zeitlichen Länge und Qualität ab. Allein das Studium von Fachbüchern garantiert noch nicht die erfolgreiche Umsetzung in die Praxis. Und dem Hotelier, der Marketing einzig durch Erfahrung erlernt, fehlt das theoretische Wissen.» Wie die Umfrage jedoch zeigte, mangelt es den Hoteliers eher an praktischen Ideen als am theoretischen Wissen.

HS

Wahlen 1991

Letzte Runde

Aufgrund unseres Aufrufes in der letzten Ausgabe der «Hotel + touristik revue» wurden uns nochmals einige Personen gemeldet, die sich zur Wahl in den Nationalrat stellen. Es sind Kandidaten, die mit dem Hotel- und Gastgewerbe und dem Tourismus in Verbindung stehen.



Ueli Sinzig, Direktor OSST, Langenthal, SP



Karl Bürki, Direktor BEA bern expo, Muri, SVP



Albrecht Rychen, Rektor Berufsschule Lyss, Lyss, SVP



Peter Lüdi, Restaurateur, Heimiswil, SVP

VDH-WK

Werden Entrecôtes vielleicht billiger?

Die Schweiz hat im Rahmen der EWR-Verhandlungen auch Agrargespräche mit der EG-Kommission geführt und dabei Zollsenkungen bei 23 Agrarprodukten sowie eine Erleichterung des Marktzugangs für EG-Produkte versprochen. Dieses Angebot erfolgte auf die sogenannten «Kohäsionsforderungen» der EG, welche darauf ausgehen, den stark agrarisch geprägten Mittelmeerländern sowie Irland bessere Absatzchancen im Efta-Raum zu sichern.

Leider befindet sich Rindfleisch nicht unter den 23 Positionen. Ein entsprechendes Angebot ist von der Schweiz auch nicht in den Agrarverhandlungen des Gatt gemacht worden. Im Gegenteil: Die Schweiz hat das Schlachtvieh ausdrücklich von jenen Erzeugnissen ausgenommen, bei denen die bestehenden mengenmässigen Einfuhrbeschränkungen (Kontingente) durch Zölle ersetzt werden könnten.

Fazit: Auch ein EWR-Vertrag ändert leider nach aller Voraussicht nichts an der massiven Überhöhung der schweizerischen Fleischpreise im Verhältnis zu allen unseren Nachbarstaaten und damit auch zu den Herkunftsändern unserer ausländischen Gäste. RS

AEEH

Zürich und Ostschweiz

Gemeinsamer Anlass der AEEH-Stämme Zürich und Ostschweiz am Montag, 21. Oktober 1991: Zu Gast in Fredy Keller's Restaurant Sagi in Bertschikon bei Winterthur ist Daniel E. Eggl, Ancien, Redaktor und Herausgeber des Gastronomiemagazins «Salz und Pfeffer». Nach der Begrüssung um 17 Uhr spricht «DEE» zum Thema «Beziehung Hotelier/Wirt zur Presse». In der anschließenden Diskussionsrunde steht der Referent Red und Antwort. Auf 18.30 Uhr ist der Apero programmiert, im Anschluss daran besteht die Möglichkeit zum Nachessen. Anmeldungen sind direkt an Fredy Keller, Telefon (052) 37 23 19, zu richten. pd

Foreign language

The Enduring Utility and Practical Limits of Language Training in the Hotel Curriculum

Language barriers guard the last frontier in cross-cultural communications. Studies have shown that business travellers and tourists contribute significantly more benefits, economic and otherwise, to their host environment the better they are integrated therein. Repeat visits and relationships require solid beachheads.

R. STEPHANIE CAYTAS

Not unless foreign language use turns into a readily accessible facility is it capable of reducing or removing barriers. To that end, a degree of familiarity qualitatively different from 'school knowledge' is required.

It is not proposed that we aim for significantly exceeding high school level grammatical and literary proficiency. Hotel school is committed to and focussed at developing professional skills, not liberal arts. The suggested standard of achievement that our graduates must, of necessity, achieve is probably best described as 'mature language skill' removed from grammatical and literary ambition but carefully targeted at charismatic breaking of barriers to understanding.

Formidable gap

As a rule – and we all know exceptions – the function of language in the hotel industry is to convey semantically-correct content and appropriate politeness free of inhibitions and stifling insufficiency. Typical of the hotel school is the need to narrow the formidable gap between most students' active and passive mastery of a foreign language. The only way this can be reached, in my ex-



R. Stephanie Caytas, SHA Hotel Management School Les Roches, Bluche.

Bild zvg

perience, is by providing a constant parallel exposure to several languages in a real-life atmosphere and topical materials.

Strong teacher/student interaction and routinely applied cross-comparison of languages are lofty but entirely indispensable ingredients of success within the ever dwindling time available.

Use of language destroys dependency, prevents misinterpretation, creates immediacy – all values higher than a small mind's shyness of linguistic interpretation. Operational knowledge and skill in foreign languages empowers a breakthrough of real priorities, the most important of which may well be the loss of real-time exchange. In the yawn of wasted time, relationships, projects and situations have disappeared without a trace more frequently than anyone cares to remember.

But language skills cannot be shelved. They age and dwindle not just with the course of fashion, but actually disappear like affections long untended. The Edu-

cational Testing Institute of Princeton, New Jersey, a world leader in language evaluation, recognizes scores earned in its TOEFL (Test of English as a Foreign Language) only up to two years long. Even the experienced cosmopolitan notes difficulty for a few days after several months of absence from a language area.

Vital necessity

What does that imply for the hotel language education? For one, it clearly establishes the vital necessity of continuing education. But second, it bears witness to the corollary that, if refreshers activities are so costly in time and effort, there is certainly a fatal dearth of opportunity to learn a language entirely 'de novo'.

Barring special circumstances, failures and omissions in the hotel school training will be final, affecting the perception of value and relevance of a curriculum which cannot fairly be listed under the cheaper forms of higher education.

Integral part of value

Intensive language exposure in professional schools forms an integral part of value added and applicable skills, non-expendable even in today's 'Global Village' which still bears remarkable resemblance to the city of Babylon. May it remain a lesson unforgotten what happened to that city's ambitions in the absence of competent communication.

Little can be added to the eminent continuing of a 'core language curriculum' in Swiss hotel schools, emphasizing German, English, French, Italian and Spanish. While at least two of these languages should be mastered by every graduate at native-speaker level, the others should allow at least temporary

and auxiliary professional employment in the respective language area.

While few will put that statement into question in the case of German, English and French, there is much ill-conceived confusion regarding the necessity of Italian and Spanish in our schools. Awareness is in order that such a debate is not without far-reaching implications for the quality and versatility of the education offered.

For political, economic and cultural reasons, as well as the irrefutable approach of European integration, any further neglect of Italian as the third Federal language ought to be reversed. Much the same is true of Spanish at a time of South America's unprecedented resurgence with double-digit-growth rates, as well as the continuing prosperity and industrialization of the Iberian peninsula within a European context.

The degree to which English has become the 'lingua franca' in our industry, just as in so many others, should not obscure the fact how poorly this 'passport to the world' is handled by the many important segments of the market we serve. To re-emphasize the romance languages might also reap big advantages in reducing alienation toward the Anglo-Saxon world whose cultural domination will naturally be perceived as less noxious and threatening as more respect and recognition is paid the other great Western cultures.

At a time when the hospitality industry has already identified its call to serve as a catalyst of further integration – its prime social value – the profound Romance roots of English greatly facilitate a persuasive and helpful demonstration of the level of cross-fertilized coherence among Western cultures and civilizations.

CARROUSEL



Auf den 1. Oktober tritt der bisherige Geschäftsführer den Implant-Filiale bei Georg Fischer in Schaffhausen, Andreas Glattfelder, (links), in die Schulung am Hauptsitz über. Er wird für die Pars- und Traviswiss-Ausbildung mitverantwortlich sein. Sein Nachfolger ist Roland Heldner (rechts). Er hat sich seit seinem Wiedertritt bei Kuoni am 1. Januar 1991 auf diese Aufgabe vorbereitet. Seine Laufbahn führte ihn nach der KV-Lehre bei Swissair über die Kuoni-Filiale Sulzer-Winterthur zu Populans, deren Winterthurer Filiale er fünf

Jahre führte. Anschliessend war er kaufmännischer Leiter des Warenhauses Coop-City in der gleichen Stadt. Der Wiedereinstieg in die Reisebranche erfolgte 1990 als Leiter des Reisebetriebes beim Carunternehmen Ratin in Schaffhausen.



Mit einem pastellfarbenen Interieur, raffinierten Lichteffekten und selbstverständlich einem modernen Dekor – so präsentiert sich das vollständig neu gestaltete Kuoni-Reisebüro an der St. Galler Kornhausstrasse. Geschäftsführer Daniel Reinhardt, der zugleich als Regionalleiter für die anderen sieben Kuoni-Filialen in der Ostschweiz verantwortlich zeichnet, darf auf die gelungene Renovation zu Recht stolz sein. Nebst dem Filialleiter

und der Kundschaft freut sich mit Sicherheit eine weitere stattliche Anzahl regelmässig in dieser Filiale im Zentrum der Olmtstadt anzutreffenden Personen über ihren zukunftsweisenden Arbeitsplatz – es ist dies das gesamte Reiseberater-Team, bestehend aus insgesamt elf Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern.



Marc Bürge (links) verlässt per Ende Oktober das Berner Gastro-Unternehmen Zehner Service AG, wo er als Mitglied der Geschäftsleitung wirkte und als Berater beim Aufbau der Betriebe mithalf. Heute führt er das Re-



Die Luzerner Pop-Grösse Vera Kaa (links) wird am 30. Oktober in Montreux für die Reisebranche singen. Im «TTW-Hazyland» treten ausserdem die New-Yorker Torita Quick & Max Neissendorfer mit Soul, Blues und Jazz-Classics sowie Jo Geilo and the



Heartbreakers auf. Wie immer gibt's einen Festzeltanbau. Die Show beginnt um 21.00 Uhr. – Das Vergnügen kostet 25 Franken, wobei ein Glas Champagner, Fingerfood und Getränke à discretion inbegriffen sind. Die TTW-Leitung empfiehlt, für die Tickets den Vorverkauf am TTW-Informationsschalter im Kongresszentrum zu benutzen.



Im Oktober ist Benno Miltz, als Absolvent der Kaderschule St. Gallen, diplomierter Marketingplaner, in den Dienst der Verkehrsvereine bei der Appenzelergesellschaft. Zu seinen Aufgaben gehört die Intensivierung der Werbe- und Verkaufsanstrengungen, wobei vor allem auch die Präsenz an Messen verstärkt werden soll.

25 Jahre Inter-Europe-Hotels

Gefitzt und mutig zum Erfolg

Heute Donnerstag feiert die Hotelgruppe Inter-Europe-Hotels (IEH) ihr 25jähriges Bestehen. Die Geschichte dieser Marketinggruppe ist beeindruckend. Von kleinen Anfängen ist die IEH zu einer modernen Hotelgruppe mit über 75 Hotels der gehobenen Mittelklasse mit einem Buchungsvolumen von über 6 Millionen Franken herangewachsen.

URS MANZ

Die internationale Marketinggruppe Inter-Europe-Hotels (IEH) feiert heute ihr 25jähriges Bestehen. An der Geschäftsstelle von IEH in Horw bei Luzern ist man stolz. Bezüglich der Entwicklung in Europa sei man von Anfang an auf dem richtigen Weg gewesen: Konzeptionell dachte man bei IEH nämlich von Anfang an europäisch. Zu Zeiten, als sich zum Thema Europa auf unserem Kontinent erst in den Köpfen einiger weniger etwas bewegte, waren die Gründerväter von IEH bereits einen Schritt weiter und handelten europäisch.

Ursprung im Süden

Es begann in Italien: Anfang der 60er Jahre gründeten dort Hoteliers von Mittelklassehotels die Hotelgruppe Bonne

Chaine Italia. Da die Zielvorstellungen dieser Gruppe, gleiches Segment, Gästetausch, gemeinsame Werbung, auch zahlreichen Hoteliers im Ausland entgegenkamen, breitete sich Bonne Chaine bald auch in den europäischen Raum aus. Bereits im Jahre 1966 gehörten der Hotelgruppe 80 Hotels an, darunter 4 aus der Schweiz.

Gerade diese Schweizer gründeten dann 1966 einen Schweizer Ableger von Bonne Chaine. Zu diesen Gründern gehörten Georges Fassbind, Hotel Alpha Palmier, Lausanne; Jean Louis Fuchs, Hotel Pilatus, Hergiswil; Stefano Valli, Hotel Dellavalle, Brione Franzoni, Locarno, und Edgard Fassbind, Hotel Continental + Beaugard, Lugano, welcher auch zum ersten Präsidenten dieser neu entstandenen Hotelgruppe wurde. Bereits ein Jahr danach zählte die Gruppe zehn Mitgliederbetriebe. Die entstandenen Aufgaben, gegenseitiger Gästetausch, ein Schweizer Rundreiseprogramm, Kontakte zu Schweizer Reiseveranstaltern, interne Werbung, zentrale Reservationsabwicklung, Einheitsverkaufspreis aller Hotels, teilten sich die Hoteliers ehrenamtlich.

Partner im Norden gefunden

Bereits 1968 streckte Edgard Fassbind seine Führer über die Landesgrenzen

hinaus. Er erreichte eine Zusammenarbeit mit den französischen und den englischen Inter-Hotels, einer im selben Marktsegment tätigen Hotelvereinigung. Gleichzeitig verloren die Bonne Chaine Hotels Italia an Bedeutung. Die Ablösung von Bonne Chaine war unaufhaltsam: An der Generalversammlung von 1974 wurde beschlossen, den Namen der Hotelgruppe in Inter-Hotels Schweiz umzuändern. Damit wurde die Zusammenarbeit mit den französischen und englischen Inter-Hotels dokumentiert.

Die Konkurrenz schlief nicht. Auf dem europäischen Markt wurden die Verkaufs- und Marketingtechniken im Verlaufe der 70er Jahre immer professioneller. Im Zuge dieser Entwicklung

wurde Ende der 70er Jahre deshalb beschlossen, unter der Leitung von Martin Bühler in Bern eine eigene Geschäftsstelle zu eröffnen. Eine rege Marketing- und Verkaufstätigkeit begann.

Moderne europäische Hotelgruppe

Anfang der 80er Jahre zählte die Gruppe 25 Mitgliederbetriebe. Im September 1982 ging das Präsidium von Edgard Fassbind an den Luzerner Hotelier Niklaus Weibel über. Weiterhin wurde europäisch gedacht. 1984 expandierte die Gruppe nach Deutschland. Da die Inter-Hotels Deutschland sich nicht mit den damaligen staatlich geführten ostdeutschen Inter-Hotels verwechseln lassen wollten, wurde der Name der Gruppe schliesslich zum heute gültigen Inter-Europe-Hotels (IEH) erweitert.

«Das grosse Know-how im Bereiche des Marketings und der Reservationsysteme garantiert unseren Mitgliedern ein stetiges Wachstum», stellt Nik R. Weibel, Geschäftsführer der IEH-Gruppe seit 1987, fest. «Auch weiterhin sind wir interessiert an Hotels der gehobenen Mittelklasse, hohen 3-Stern- und 4-Stern-Hotels in Stadtzentren und an touristisch interessanten Orten», fügt er hinzu.

Das Buchungsvolumen der Inter-Europe-Hotels

1969	50 000 Fr.
1975	85 000 Fr.
1980	200 000 Fr.
1986	800 000 Fr.
1989	3 900 000 Fr.
1990	5 900 000 Fr.

UM

REKLAME

So schätzt es Ihr Gast... ob Folklore, Bistro oder Gourmet-Restaurant, wählen Sie Ihr gesticktes Sujet für Ihre Servietten, Napperons und Tischtücher. Auch da ist Pfeiffer muster-gültig.

Prospekt anfordern!

Pfeiffer Mollis AG
Systeme und Ambiance
im Textildruck

CH-8753 Mollis
Tel. 058 36 11 11
Fax 058 34 18 20

ETC

Europa-Werbung mit langem Atem

Neue Pläne für die Europa-Werbung sollen an der Jahreskonferenz der European Travel Commission (ETC) vom 17. und 18. Oktober in Lugano geschmiedet werden. Gastgeber dieses Tourismus-Gipfeltreffens ist die Schweizerische Verkehrszentrale (SVZ) zusammen mit der Stadt Lugano, dem Verkehrsverein Lugano und Umgebung sowie dem Tessiner Verkehrsverband.

Unter der Leitung des Präsidenten Klaus Lukas (Österreich) und des Geschäftsführers Robert Hollier (Frankreich) werden am Treffen die Massnahmen für die europäische Tourismuswerbung nach der Krise im internationalen Tourismus – hervorgerufen durch den Golfkrieg und die Baissse im Luftverkehr – beschlossen.

Im Frühjahr hat die ETC zusammen mit den Fluggesellschaften in den Vereinigten Staaten die Kampagne «Let's Go, America!» lanciert, die von den Fluggesellschaften mit namhaften Beträgen unterstützt worden ist. Für die Fortsetzung und Optimierung der touristischen Werbung in Übersee wird bei den Gesprächen in Lugano den neuen Gegebenheiten Rechnung getragen: Reduktion der Flugtarife, Übernahme der Fluggesellschaften PanAm und TWA, Rundreise in sechs europäische Städte für weniger als 450 Dollars, dem zögernden Konjunkturaufschwung in den USA usw.

Als touristische Dachorganisation ist die ETC für die europäische Gemeinschaftswerbung in den Überseemärkten zuständig. Die ETC ist ein Kind des Marschallplans und seit Ende des Zweiten Weltkrieges tätig. Heute ist die ETC keine Kommission im eigentlichen Sinne mehr, sondern eine selbständige Werbe-/Marketingorganisation, die als Katalysator für die Werbung der Mitgliederländer in Übersee wirken soll.

Gleichzeitig will man Sponsorbeiträge, mit denen zum Beispiel Kampagnen ausgelöst werden. Die ETC hat zum Ziel, die Tourismuswerbung für Europa zu optimieren, dies vor allem in den USA, aber auch im kanadischen Markt, in Südamerika, in Japan und Australien. Das gesamte Budget der ETC betrug für 1991 2.33 Mio Franken.

Zersplitterung vermeiden

Vor einigen Jahren stand eine separate Europa-Werbung nur für die 12 EG-Mitgliederländer zur Diskussion. Dank dem Einsatz von Walter Leu, damals Präsident der ETC, konnte eine solche Zersplitterung der Werbeanstrengungen verhindert werden. Damit ist im Bereich Tourismus keine Spaltung zwischen EG und EFTA entstanden. Die ETC arbeitet nun seit Jahren erfolgreich mit der für den Tourismusbereich zuständigen EG-Generaldirektion XXIII, die unter der Leitung von Heinrich von Moltke steht, zusammen.

Equip'Hôtel

Evénement mondial

Paris, c'est la porte à côté. Voilà dix ans que le TGV nous le dit. On peut donc penser qu'ils seront nombreux les professionnels suisses de l'hôtellerie et de la restauration à se rendre la semaine prochaine à Paris pour visiter le 38e salon Equip'Hôtel.



Un événement mondial, puisque Equip'Hôtel constitue le plus grand salon professionnel de la branche. Une surface de 130 000 m² – 30 000 m² de plus qu'en 1990 – accueillera quelque 1500 exposants durant les six jours du salon, soit du mercredi 23 au mardi 29 octobre. Une vingtaine d'exposants suisses – dont l'EH, Beard, Hartek et Hotel & Travel Index pour la Suisse romande – seront de la partie.

En constante hausse

Quant aux visiteurs, ils devraient être 130 000, selon les organisateurs, à prendre le chemin de la Porte de Versailles. Ce nombre est, du reste, en constante hausse depuis 1985, année où il était de 107 500 contre 127 400 l'an passé.

Equip'Hôtel est défini par les organisateurs comme un «carrefour d'échanges technologiques et humains des secteurs clés que sont l'hôtellerie, la restauration, les cafés et les collectivités».

Intéressant programme

Fort intéressant, le programme de conférences et d'animations prévu à cette occasion lui permet de jouer ce rôle. C'est ainsi qu'il sera notamment question de l'optimisation de l'usage de l'énergie en restauration hors foyer et des nouvelles attentes des consommateurs (jeudi 24), de mondialisation de l'industrie hôtelière (vendredi 25) et de boom de la restauration hors restauration (lundi 28).

La conférence sur la mondialisation de l'industrie hôtelière, organisée par l'Institut de management hôtelier international (IMHI), sera notamment animée par le président de la fondation Nestlé Pro Gastronomia, Gilbert Valtorio.

USA

Boom aus Deutschland

«Das wird ein Rekordjahr.» Mit diesem Satz unreisst Karl Fahr, Chef des amerikanischen Fremdenverkehrsamt United States Travel and Tourism Administration (USTTA), die Reisesaison 1991. Nach den ersten vier Monaten sei die Zahl der Einreisen nach den nun vorliegenden amtlichen Zahlen aus Deutschland um 14,5 Prozent gestiegen, so dass man davon ausgehen könne, dass «bis Ende des Jahres 1,4 Millionen Deutsche in die USA gefahren sind und damit 200 000 mehr als 1990».



CASINO KURSAAL CONGRESS-CENTER INTERLAKEN

CH-3800 Interlaken, Berner Oberland,
Tel 036 22 25 21, Tlx 923 144, Fax 036 22 46 21

Auf Februar/März 1992 wird in unserem lebhaften Betrieb die Stelle des

F&B-Managers

- frei.
Der Aufgabenbereich umfasst:
- Führen unserer drei Restaurants und des Bankettdepartementes (100 bis 2000 Pers.)
 - Optimieren des Warenflusses und dessen Ein- und Verkaufes
 - Planung und Koordination des Personaleinsatzes in obgenannten Departementen
 - Verhandlungen mit Kunden im Bankettbereich

Um diesen Job erfolgreich ausführen zu können, sollten Sie in **Deutsch, Französisch und Englisch** verhandeln können und über **gutes Organisationstalent und Durchsetzungsvermögen** verfügen.

Unsere grossen, stilvollen Räumlichkeiten und der unregelmässige Betrieb verlangen von Ihnen **Überdurchschnittliches an Fachkenntnis, Einsatz und Übersicht**. Die Möglichkeit, bei der Gestaltung und Planung von Anlässen mit zwischen **100 und 2000 Personen** dabeizusein, macht diese Stelle **einmalig**, die Zusammenarbeit mit unserem jungen, erfolgreichen Team macht sie **angenehm**.

Nehmen Sie die Herausforderung an? Dann schicken Sie uns Ihre Unterlagen oder rufen Sie uns ganz einfach an, wir freuen uns, Sie kennenzulernen!

40790/16411

Höhere Gastronomie-Fachschule Thun



Nach 2 1/2 Jahren können Sie im Gastgewerbe den Ton angeben.

Machen Sie eine Karriere à la carte:
Als dipl. Gastronomie-Fachmann/-
-Fachfrau (mit Fähigkeitsausweis zum
Führen eines gastgewerblichen
Betriebs) stehen Ihnen anspruchsvolle
und vielseitige Kaderpositionen in
Hotellerie und Gastronomie offen. Sie
treffen Entscheidungen, führen
Mitarbeiter, empfangen und
verwöhnen Gäste und tragen
massgeblich zum Erfolg des
Unternehmens bei.

An der Höheren Gastronomie-
Fachschule Thun - einer Institution
des Schweizer Hotelier-Vereins -
werden Sie in abwechslungsreichen
Lehrgängen dazu ausgebildet. In
einzigartiger, kollegialer Atmosphäre.
Mit der charmanten Thuner Altstadt,
dem See und öffentlichen
Sportanlagen direkt vor der Tür. In
Sichtweite die tollsten Skigebiete.

Eine Schule für Berufsleute mit
gastgewerblicher Grundausbildung,
Maturanden, Inhaber eines
Handelsdiploms oder gleichwertiger
auch branchenfremder Ausbildung.
Verlangen Sie unverbindlich die
ausführliche Dokumentation mit
Anmeldeunterlagen.

Höhere Gastronomie-Fachschule Thun
Mönchstrasse 37, Postfach, 3602 Thun,
Tel. 033 21 55 77

Auf, mit uns in eine neue Zukunft.

19746/149926

Wir suchen für unseren bekannten Pub
im Kanton Graubünden einen jüngeren
Fachmann mit Fähigkeitsausweis als

Geschäftsführer

Bewerbungen mit den üblichen Unterla-
gen senden Sie bitte unter Chiffre 151 W
ofa an Orell Füssli Werbe AG, Poststras-
se 14, 9001 St. Gallen.

O 40805/199176

Saas-Fee

Hotel Walser ★★★

Wir suchen auf den 1. September 1992

Pächter/Pächterehepaar

Das im Zentrum gelegene Hotel verfügt über
34 Gästebetten, Speisesaal, Aufenthaltsraum,
Hotelbar, Sauna und Solarium.

Auf Ihre schriftliche Anfrage hin senden wir Ihnen gerne
weitere Informationen.

Familie Zurbruggen, St. Christoph, 3906 Saas Fee

40961/218456

HOTEL **** Säntispark

Das **** Hotel Säntispark in Abtwil SG am westlichen
Stadtrand von St.Gallen ist das modernste Hotel
der Ostschweiz mit einem «eigenen» Freizeit- und
Einkaufspark.

Zur Unterstützung und als Vertretung der Direktion
suche ich per Anfang Dezember 1991 einen

Direktions-Assistenten

Bei dieser Aufgabe handelt es sich um eine Stabsstelle,
vorwiegend im administrativen Bereich.

Sie übernehmen das Personal- und Kontrollwesen,
Sie betreuen Seminare und Konferenzen im Haus und
helfen mit beim Organisieren und Durchführen
von internen Aktivitäten.

Gerne gebe ich einem jüngeren, einsatzfreudigen Hotel-
fachmann die Chance, aktiv und mit eigenen Ideen
die Betriebsorganisation eines neuzeitlichen ****Hotels
mitzugestalten. Neben modernsten Einrichtungen
bieten wir ein sehr angenehmes Arbeitsklima in einem
jungen Team und auf Wunsch neu eingerichtete
und komfortable Personalunterkünfte, sowie einmalige
Freizeit- und Sportmöglichkeiten.

Ich freue mich auf Ihre schriftliche Bewerbung mit den
üblichen Unterlagen
oder auf Ihren unverbindlichen Anruf.

Hotel Säntispark Abtwil, B. Walter, Direktor
9030 Abtwil, Tel. 071 / 32 15 75

**** Hotel, beim Freizeit- und Einkaufszentrum Säntis-
park, 144 Betten, 2 Restaurants, Bar Cocktail-
Lounge, Konferenz-, Tagungs- und Seminarräumlich-
keiten für bis zu 70 Personen, Bankett-Angebot.
40789/207721

Für unser Restaurant Express-Buffet am Bahnhof in Davos-Platz suchen wir per 1. November 1991 oder nach Vereinbarung eine(n)

Geschäftsführer(in)

Wir bieten Ihnen:

- eine weitgehend selbständige Position innerhalb unserer gut organisierten Restaurantkette
- attraktive Erfolgsbeteiligung
- ein gut ausgebautenes Sozialpaket
- Weiterbildung an internen und auswärtigen Kursen
- eine 5. Ferienwoche

Was sollten Sie mitbringen:

- Berufserfahrung im Gastgewerbe
- Erfahrung in der Personalführung
- Besitz des Fähigkeitsausweises mit Alkohol
- Initiative und Freude am Verkauf und am Kontakt mit Gästen

Sind Sie interessiert? Dann senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse:

MERKUR AG
Personalabteilung Gastronomie
Dornacherstrasse 60/62
4002 Basel

Für telefonischen Kontakt steht Ihnen Walter Lehmann unter Telefon (061) 35 30 03 gerne zur Verfügung.

O 40811/140031

Anzeigenschluss: Freitag, 17.00 Uhr

INHALT

	Seite
Stellenmarkt	1-23
Internationaler Stellenmarkt	26
Stellengesuche	27
Touristik Stellenmarkt	27

SOMMAIRE

	Page
Marché de l'emploi	23/25
Marché international de l'emploi	26
Demande de l'emploi	27
Marché de l'emploi touristique	27

HOTEL job SHV

PERSONALBERATUNG

Auszug aus den offenen Stellen der Kadervermittlung

Für ein 3-Stern-Hotel in Jura-Nähe suchen wir auf 1. Mai 1992

Geschäftsführer oder Geschäftsführer-Ehepaar

Der Betrieb umfasst 40 Betten, 2 Restaurants, 1 Bar und 1 Terrasse. Das Hotel wird komplett umgebaut und nach modernsten Methoden eingerichtet. Einem initiativen und gut ausgebildeten Bewerber bietet sich eine äusserst interessante Berufsaufgabe an.

Hotel (zirka 300 Sitzplätze/80 Betten) oberhalb des Vierwaldstättersees sucht in Jahresstelle einen

Küchenchef

Selbständige Führung, Organisation, Einkauf und Kalkulation. 10 Mitarbeiter. Eintritt nach Übereinkunft.

In Jahresstelle suchen wir im Tessin einen

F & B-Assistentin

mit Abschluss einer Hotelfachschule und mindestens einem Jahr Erfahrung im F & B-Bereich. Sprachkenntnisse D und I erforderlich. Aufgaben: F & B-Administration, F & B-Controlling sowie wie Mitarbeit an der Front in Spitzenzeiten.

Ab November 1991 oder nach Übereinkunft suchen wir für einen sehr schönen Betrieb direkt am Zürichsee einen

Chef de service

Erfahrung in gleichwertiger Position ist erwünscht.

5-Stern-Hotel im Kanton Schwyz hat folgende Stelle offen:

Gouvernante

Eintritt nach Vereinbarung. Gesucht ist eine gelernte Hofa mit Erfahrung im Beruf und in der Personalführung.

Einzelvermittlung

Motel im Tessin (zwischen Bellinzona und Lugano) sucht per sofort einen

Koch sowie Réceptionist(in)

wenn möglich in Jahresstelle. Saisonbewilligungen sind keine vorhanden.

3-Stern-Hotel am Vierwaldstättersee hat eine freie Stelle für

Réceptionist(in) mit Erfahrung

Sprachen: D/F, evtl. E oder I.

Eintritt: sofort oder nach Übereinkunft. Jahresstelle.

In Zürich sucht ein 3-Stern-Hotel auf Ende November

Réceptionist(in)

Etwas Erfahrung und Sprachkenntnisse sind Bedingung. Nur Schweizer Bewerber(innen) oder mit B-/C-Bewilligung.

Wenn Sie sich für eine dieser Stellen interessieren, bitten wir Sie, uns Ihre Bewerbungsunterlagen zu schicken.

40997/84735

HOTEL JOB SHV Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Tel. 031 507 333



Bekanntes Luxushotel sucht

Direktionssekretärin

mit sehr guten Sprachkenntnissen (D, F, E, evtl. I) für Korrespondenz (Textverarbeitung Word 5) und allgemeine Büroarbeiten, an selbständiges Arbeiten gewöhnt und mit angenehmen Umgangsformen. Mehrjährige Berufserfahrung wünschenswert. Hotelfachkenntnisse von Vorteil, jedoch nicht Bedingung.

Es erwartet Sie ein interessanter Aufgabenbereich in Jahresstelle. Auf Wunsch steht ein Studio zur Verfügung.

Eintritt nach Vereinbarung.

Richten Sie Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen bitte unter Chiffre 7952 SM, ofa. an Orell Füssli Werbe AG, Postfach 255, 7500 St. Moritz.

O 40729/19916

Für ein Hotel-Restaurant direkt am Luganersee mit 40 Betten, zirka 150 Sitzplätzen und Bootsanlage suchen wir

Geschäftsführer(in)-Ehepaar

Es handelt sich um ein weitgehend erneuertes Hotel-Restaurant mit Jahresbetrieb. Für dessen Wiederaufbau erwarten wir grosses persönliches Engagement und Erfahrung in der Führung ähnlicher Betriebe. Sie sollen entsprechend dem ausgewiesenen Erfolg auf hohem Niveau honoriert werden. In Administration und Rechnungswesen bieten wir Ihnen auf Wunsch Unterstützung durch erfahrenen Treuhänder.

Der Eintritt könnte Anfang Jahr, spätestens im Frühjahr 1992 erfolgen.

Senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen unter Chiffre 40784 an hotel revue, 3001 Bern.

40794/61558

Hotel Surselva
Vulcano- und Dörfli-Night-Club
Restaurant Dampfschiff

Wir suchen

Betriebsassistent(in)/ Aide du patron

als Stellvertreter(in) der Betriebsleitung.

Sie sind verantwortlich für die Führung und Einsatzplanung von zirka 35 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, den Wareneinkauf und die Erledigung der allgemeinen administrativen Arbeiten.

Voraussetzungen sind:

- eine gute Ausbildung mit Praxis im Gastgewerbe
- Erfahrung in der Führung eines Mitarbeiterstabes
- kaufmännische Grundkenntnisse
- Belastbarkeit
- eine gute Auffassungsgabe gepaart mit Durchsetzungsvermögen
- Erfahrung im Nachtclubgeschäft

Wir bieten:

- grosse Selbständigkeit mit entsprechenden Kompetenzen
- ein ihren Vorstellungen entsprechendes Gehalt
- bei Bedarf eine schöne Wohnung mit Garage

Ihre schriftliche Bewerbung unter Beilage eines tabellarischen Lebenslaufes mit Foto, Zeugnissen und Referenzen senden Sie bitte an Herrn R. Alder, c/o ALBO Gastro AG, Welschdörfli 12-14, 7000 Chur, Telefon (081) 22 59 14, oder (081) 21 53 43 (14.00-15.00 Uhr).

O 40815/327034

HOTEL ISLA AROSA

Zur Ergänzung unseres Teams für die Wintersaison (15.12.1991 bis 20.4.1992) suchen wir tüchtigen, motivierten

Jungkoch (-köchin) (neben Küchenchef)

Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an:
Th. Müller, Dir., Hotel ISLA***
7050 Arosa, Telefon (081) 31 12 13

40984/1392



RESTAURANT BÄREN

WABERN

Bar-Bistro, Säle für
30-100 Personen.

Wir suchen in modernst eingerichteten Restaurationsbetrieb auf Januar 1992 einen jüngeren, dynamischen und ideenreichen

Küchenchef

Nebst der Fähigkeit, eine mittlere Brigade zu führen, sollten Sie auch Erfahrung im Einkauf haben.

Interessenten melden sich bitte telefonisch.

Herr Angst gibt Ihnen gerne weitere Auskunft.

Sonntags ist das Restaurant geschlossen.

3084 Wabern
Seitigenstrasse 259
Telefon (031) 54 27 57
P 40949/279234



Habsburgerstr. 22, 6003 Luzern, Telefon 041/233422, Telefax 041/233424

KARRIEREMÖGLICHKEIT

In unseren vielseitigen Betrieben in der Deutschschweiz suchen wir

Geschäftsführer-Assistent(in)en

die zu späteren Geschäftsführern/innen ausgebildet werden.

Falls Sie Erfahrung in Küche oder Service mitbringen, evtl. den Wirtekurs oder eine Hotelfachschule absolviert haben, dann bewerben Sie sich bitte an Herr René Bachmann, Direktor der

GAMAG Hotels & Restaurants
Habsburgerstrasse 22
6003 Luzern
Tel. 041/23 34 22

40714/43419

Für unsere Neueröffnung STEAK-HOUSE-PIZZERIA DANCING

wir suchen per 1. Dezember 91
oder nach Vereinbarung

Geschäftsführer- Stellvertreter

Als rechte Hand des Gastgebers erwarten wir von Ihnen Erfahrung in Küche, Service und Organisation

(Italiener bitte nur mit C oder B-Bewilligung)

Für weitere Auskünfte und ein erstes Gespräch verlangen Sie Bruno Hüng Tel. 043 / 31 33 67

Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie bitte an
Bruno Hüng, Postfach 355, 6440 Brunnen

O 40917/285986

DAVOS

Wir suchen für Wintersaison (auch Jahresstelle) zwei bis drei tüchtige, freundliche und flinke

Serviertöchter

Wir sind ein mittelgrosses, renoviertes 3-Stern-Hotel mit grosser Restauration und Sonnenterrasse. Wir bieten Schichtbetrieb mit 5-Tage-Woche, gute Entlohnung und Sozialleistungen sowie im eigenen Personalhaus nettes Einzelzimmer mit eigener Dusche und Toilette. Sollten Sie sich angesprochen fühlen, dann schreiben Sie uns, oder rufen Sie einfach an.

(Frau Käti Kessler oder Herrn Heinz Kessler verlangen.)
Hotel Restaurant Kulm
CH-7265 Davos Wolfgang

Telefon (081) 46 25 25

40121/38474

Express-Stellenvermittlung Telefon (031) 50 72 79

Stellengesuche

Fax (031) 507 334

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

<p>Küche/Cuisine</p> <p>1442 Köchin 1443 Koch 1444 Commis pâtissier (w)</p> <p>1445 Koch 1446 Koch 1447 Chef de partie 1448 Alleinkoch/ Küchenchef 1449 Chef de partie 1450 Commis de cuisine/ Pâtissier 1451 Koch</p> <p>1452 Sous-chef 1453 Küchenchef 1454 Konditorin 1455 Alleinkoch/ Sous-chef 1456 Chef de partie 1457 Küchenchef 1458 Jungkochin 1459 Küchenchef 1460 Chef de partie 1461 Commis/Pâtissier</p> <p>Service/Service</p> <p>2265 Sefa 2266 Kellner 2267 Commis de rang 2268 Chef de service/m 2269 Chef de service/m 2270 Chef de service/m 2271 Sefa 2272 Barman 2273 Kellner</p> <p>2274 Sefa 2275 Barmaid/Sefa 2276 Chef de rang/ Kellner</p>	<p>26 A A Dez. 91 D/I 20 F A sofort F/E 21 D A März 92 D/F/E</p> <p>21 D A Jan. 92 D/E 27 D A Okt. 91 D 21 GB A sofort E/D 61 CH Dez. 91 D</p> <p>26 I A Dez. 91 I/E 21 CH Dez. 91 D/I</p> <p>23 D A Dez. 91 D/E</p> <p>32 CH Jan. 92 D/I/E 44 CH sofort F/E/I 25 D A Jan. 92 D/E/I 28 CH Jan. 92 D/E</p> <p>22 CH März 92 D/F/E 33 CH sofort D/F/E 20 D A Nov. 91 D/E 33 A A n. Ver. D/E 31 F B Nov. 91 F/E/D 24 D A n. Ver. D/E</p> <p>26 A A Dez. 91 D/E/F 27 P A Apr. 92 D/I/F 19 I A Dez. 91 I 43 YU C Nov. 91 D/E/I 23 CH Nov. 91 D/E 48 I A Dez. 91 D/F/E 21 S A Jan. 92 D/E/F 26 I A sofort I/D/E 23 ZA A n. Ver. D/E/I</p> <p>2274 Sefa 20 DK A Jan. 92 D/E 27 P A Dez. 91 D/F/E</p>	<p>Hotel/Rest., zus. mit 2265 Hotel/Rest. ****- bis *****-Hotel, West-CH Hotel/Rest. Hotel/Rest., Deutsch-CH Hotel/Rest., CH-Erfahrung</p> <p>Hotel, St. Moritz + Umgeb. Hotel/Rest., GR/Ost-CH</p> <p>****- bis *****-Hotel, Wintersportgebiet, Zürich und Umgebung Hotel/Rest., NE, VD, VS, BE Café/Hotel Rest., Zürich und Umgebung Ländliches Gebiet Basel + Umgebung Hotel/Rest., Wintersportort</p> <p>West-CH ****- bis *****-Hotel, Zentral-CH</p> <p>Hotel/Rest., zus. mit 1442 Rest., CH-Erfahrung Hotel, auch Saalkellner Hotel/Rest. Mittel/Klein Hotel/Rest., CH-Erfahrung Hotel, Wintersportort Hotel/Dancing ****-Hotel, Sportort; zus. mit 2274 ****-Hotel, Sportort; zus. mit 2273 Publ./Rest., Wintersportort Hotel/Rest., GE, VD, VS</p>	<p>Administration/Administration</p> <p>3545 Anfangsrezept./w 3546 Anfangsrezept./w 3547 Anfangsrezept./w 3548 Anfangsrezept./w</p> <p>3549 Anfangsrezept./w 3550 Betriebsass./w/ Gerantin 3551 Réceptionist/in 3552 Réceptionist/in 3553 Réceptionist/in 3554 Anfangsrezept./w 3555 Betriebsass./w</p> <p>3556 Réceptionist/in 3557 Réceptionist/in 3558 Betriebsass./m 3559 Anfangsrezept./w 3560 Réceptionist/in</p> <p>3561 Réceptionist/in 3562 Administration 3563 Anfangsrezept./w 3564 Anfangsrezept./w 3565 Anfangsrezept./w 3566 F & B/Recept./w</p> <p>3567 Betriebsass./w 3568 Gerantin</p>	<p>39 CH sofort D/F/E 40 CH sofort D/F/E 22 D A Dez. 91 D/E 23 CH Nov. 91 D/F/I 18 CH sofort D/E/F 20 D A Jan. 92 D/F/E</p> <p>Hotel/Rest./Bar, GL/ Zürichsee Hotel/Rest. Bergrast., Tagesbetr./ St. Moritz Schigebell/Ost-CH Hotel, West-CH</p> <p>Hotel, West-CH Schigebell Hotel, West-CH Hotel, West-CH/ Wintersaison West-CH Kantine/Rest.</p> <p>Hotel Hotel, für 3 Monate Hotel, West-CH Hotel, St. Moritz Zürich, Winterthur</p> <p>****-Hotel, Lugano und Umgeb. ****- bis *****-Hotel, West-CH Hotel/Rest., Deutsch-CH Berner Oberland ****- bis *****-Hotel, Grenzgegend/Basel Wintersportort Zürich Zermatt, Davos Hotel/Spital, Bern/Inner- CH Hotel/Rest., Berner Oberl. ****- bis *****-Hotel, Deutsch-CH Baden, Zürich Café/Tea-Room, Locarno/ Ascona</p>	<p>3569 Hotelsekretärin 3570 Anfangsrezept./w 3571 Pers.ass./w Réceptionist/in</p> <p>22 CH Dez. 91 D/F/E 25 CH Dez. 91 D/F/I 21 CH Dez. 91 D/F/E</p> <p>Hauswirtschaft/Ménage</p> <p>4036 Hofa 4037 Hofa 4038 Masseur 4039 Nachkellner 4040 Masseur 4041 Kellner/ Küchenbursche 4042 Gouvernante 4043 Hausbursche 4044 Hausbursche 4045 Zimmermädchen</p> <p>21 CH sofort D/E 21 CH Nov. 91 D/I/F 27 CH Dez. 91 D/E 64 F C sofort D/F/E 32 US B n. Ver. D/E 63 EC B Jan. 92 Sp/D 23 CH Febr. 92 D/F 25 P A Jan. 92 F/D 22 P A Dez. 91 F/E/I 23 GB A sofort E/D</p> <p>Hotel, SG-Rheintal/Chur/ Sargans Hotel, West-CH Hotel, Zermatt Hotel, Zürich + Umgeb. ****-Hotel, CH-Erf. Rest./Café, Bern + Umgeb. ****- bis *****-Hotel Hotel/Rest. Hotel/Rest.</p>	<p>4099/64735</p> <p>1 Referenznummer 2 Beruf (gewünschte Positionen) 3 Alter 4 Nationalität</p> <p>5 Arbeitsbewilligung 6 Eintrittsdatum 7 Sprachkenntnisse 8 Art des Betriebes/Arbeitsort (Wunsch)</p> <p>Werden Sie Abonnent der Express-Stellenvermittlung Gegen eine Abonnementsgebühr von Fr. 285.- pro Halbjahr oder Fr. 500.- pro Jahr können Sie eine unbeschränkte Anzahl von Bewerbungstalons anfordern. Erfolgshonorare oder andere Spesen entfallen. Die eingehenden Talons werden exklusiv an Abonnenten weitergeleitet. Einzelanfragen können nicht berücksichtigt werden.</p> <p>1 Numéro des candidats 2 Profession (position souhaitée) 3 Age 4 Nationalité</p> <p>5 Permis de travail pour les étrangers 6 Date d'entrée 7 Connaissances linguistiques 8 Type d'établissement/région préférée (souhait)</p> <p>Abonnez-vous au Service de placement accéléré Pour le prix d'abonnement de frs. 285.- par semestre ou frs. 500.- par année, 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.</p>
--	---	---	--	---	---	---

Gratis-Kleininserat für Stellensuchende im Gastgewerbe

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

Bewerbungstalon (Bitte in Blockschrift ausfüllen)

Ich suche Stelle als: _____ Eintrittsdatum: _____

Name: _____ Vorname: _____ Geboren: _____

Strasse: _____ PLZ/Ort: _____ Nationalität: _____

Telefon privat: _____ Telefon Geschäft: _____ Art der Bewilligung: _____ Foto

Art des Betriebes: _____

Aushilfsstelle vom: _____ bis: _____

Bemerkungen: _____

Meine mündlichen Sprachkenntnisse beurteile ich als:

	gut	mittel	wenig	italienisch	gut	mittel	wenig
deutsch	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
französisch	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	englisch	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Meine letzten 3 Arbeitgeber waren:

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

Ich wünsche ein Gratis-Stelleninserat in der hotel revue ja nein Datum: _____ Unterschrift: _____

Senden Sie den in Blockschrift ausgefüllten Bewerbungstalon an: Schweizer Hotelier-Verein, Express-Stellenvermittlung, Postfach, 3001 Bern

Schweizer Hotelier-Verein, Express-Stellenvermittlung, Postfach, 3001 Bern, Telefax (031) 507 334

Hotel Sternen ★★★

Nach langjähriger erfolgreicher Tätigkeit suche ich meinen Nachfolger als

Direktor

oder

Direktionsehepaar

Unser bestens gepflegter Betrieb umfasst 120 Betten, 2 Restaurants, 1 Bar, stark frequentiertes Dancing, SEMINAR- und TAGUNGSGESCHÄFT.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Sind Sie der Gastgeber, der Herausforderungen und das Verwehnen von Gästen liebt?

Nützen Sie den Vorteil des vertraulichen Kontaktes.

Eintritt nach Vereinbarung.

Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen senden Sie bitte an:

HOTEL STERNEN
K. H. Napirey, Direktor
9657 Untervasser

Ihre Bewerbung wird vertraulich behandelt.

40750/35262

Hotel Bahnhof-Post Kreuzlingen

Gesucht per 1. Dezember oder nach Übereinkunft

Aide du patron (Chef de service)

Auf Ihre schriftliche Bewerbung freut sich Fam. Schmid
D 40678/17663

Inhaber: Familie W. SCHMID-BRUNOLD
Küchenchef
Nationalstrasse/Bahnhofstrasse
8280 Kreuzlingen ☎ 072/72 79 72

Hotel Bad Gutenberg

Historischer Gasthof

Kreativität, Selbständigkeit und gute Ideen sind bei uns gefragt.

Schön gelegener Gasthof im Oberaargau sucht auf 15. November oder nach Vereinbarung

Küchenchef m/w

Guter Verdienst, auf Wunsch Zimmer mit Dusche/TV im Hause.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf.

Hotel Bad Gutenberg
Ruth Hadorn/Hugo Abächerli
4932 Lotzwil
Telefon (063) 22 06 89

40982/139580

Hotel Bahnhof TRATTORIA DA PEDRO 3427 Utzenstorf

Für unsere Gaststätte im Raume Burgdorf/Solothurn mit italienischen Spezialitäten, bürgerlichem Menu und Party-Service suchen wir einen versierten

Koch (nur Schweizer oder Italiener)

ab sofort oder nach Übereinkunft.

Wir bieten:

- 5-Tage-Woche, Samstag/Sonntag frei
- selbständige Arbeit in kleinem Team

Wenn gewünscht, bieten wir Unterkunft im Hause.

Wenn Sie Freude haben, in unserem jungen Team mit-zuwirken, dann rufen Sie mich an.

Gerne geben ich Ihnen weitere Auskünfte.

P. Hanselmann
Telefon (065) 45 38 38

40837/97314

Inserieren bringt Erfolg!

BRASSERIE LIPP RESTAURANT

Die Grande Brasserie Parisienne im Herzen Zürichs bietet einem/einer qualifiziertem (-n) Bewerber(in) die Servicekaderstellung des

Maitre de service

Ihre bereits erworbenen Führungserfahrungen helfen Ihnen bei der Schulung und Leitung der grösseren Servicebrigade und der Chefs de service. Neben Ihren Fach- und Französischkennissen gehören Freundlichkeit und die Bereitschaft zur Dienstleistung in der Rolle des Gastgebers zu Ihrem Profil. Idealerweise ab 28 Jahre aufwärts.

Alles Weitere erfahren Sie im ersten Kontaktgespräch durch Frau U. Brelowski und Herrn H. Männli unter Telefon (01) 211 15 65 oder 211 11 55.

Schriftliche Bewerbungen mit Foto senden Sie bitte an die URANIA RESTAURANT AG, Uraniastrasse 9, 8001 Zürich.

38665/41297

Restaurant Chruég

Scheibenstr. 25, Postfach Breitenrain / Hauptpost 3000 BERN 22 Tel. 41 55 15

Lieben Sie eine persönliche aufgeschlossene Atmosphäre! Wir suchen nach Übereinkunft

Sous-chef

(SIE oder ER) (dynamischer Koch willkommen)

Ein (fast) idealer Arbeitsplatz erwartet Sie. Verlangen Sie bitte: E. Wermelinger (Tel. 031/41 55 15).

40348/4138

Lindenhof PASTERIA RESTAURANT

Sind Sie ein junger, gelernter Koch mit Erfahrung und suchen Sie eine Herausforderung?

Wir suchen eine Person, die mit viel Motivation und Verantwortung unsere vierköpfige Küchenbrigade leitet.

Wir erwarten von Ihnen: Ideen, selbständiger Einkauf, Entscheidungsfreudigkeit und Kreativität in Ihrer Arbeit.

Wir offerieren: ein neuingerichteter und moderner Betrieb, eine sehr interessante Verdienstmöglichkeit und vor allem ein aufgestelltes, junges Team.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann melden Sie sich bitte bei Herrn Albertella

PASTERIA RESTAURANT LINDENHOF LINDENHAM, 6330 CHAM Telefon (042) 36 16 70

40661/7021

Touring Hotel

RESTAURANT TOURINGSTUBLI CH-7050 AROSA MATIAS UND URSULA BLUMER TEL. 081-31 21 22

Für die kommende Wintersaison suchen wir in unser Hotel/Restaurant noch eine

Hotelfachassistentin

oder

Réceptionspraktikantin

Haben Sie Freude am Speiseservice und an den Aufgaben an der Réception? Geregelter Arbeitszeit und guter Lohn zugesichert.

Auf Ihre schriftliche Bewerbung freuen sich:

M. + U. Blumer
Touring Hotel
Arosa
Telefon (081) 31 31 21

40712/1660

Zur Unterstützung unseres Küchenchefs suchen wir ab Oktober/November einen jungen, dynamischen

Sous-chef

der Freude hat, in einer 12-Mannstarken Brigade unserem Chef unter die Ärmel zu greifen. Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.

Hotel Krone
Unterstrass
F. Huber
Schaffhauserstr. 1
8006 Zürich
Tel. (01) 361 16 88

40086/40614

Hotel Krone Unterstrass
Schaffhauserstr. 1 Tel. 01 361 16 88
Zürich

Hotel Balm

Wir suchen in unser Fisch- und Spezialitätenrestaurant

Entremetier

(mit abgeschlossener Berufslehre)

Commis de cuisine

sowie

Servicefachlehrtöchter 1992

Wenn Sie Ihren Beruf lieben und Freude haben, in einem schönen Hotel mit Spezialitätenrestaurant zu arbeiten, dann rufen Sie uns doch an: (041) 37 11 35.

Wir bieten nebst einem feinen Arbeitsklima

- gute Verdienstmöglichkeiten
- 5-Tage-Woche
- Kost und Logis im Hause

40794/24074

Meggen

Auf die Wintersaison 1991/92 suchen wir eine nette und tüchtige

Serviertöchter

für unser Restaurant sowie für die Ablösung im Saal.

Eintritt: nach Vereinbarung. Geregelter Arbeitszeit sowie gute Sozialleistungen.

Interessentinnen (Schweizerinnen oder mit Bewilligung B oder C) wenden sich bitte an folgende Adresse:

Hotel Chesa Margun AG
Herrn G. Cabelli
7514 Sils Maria
Telefon (082) 4 50 50

0 40928/199176



Panoramarestaurant Jakobshorn, Davos

sucht

Restaurationsleiter(in)

(Jahresanstellung)

Sie führen mit Geschick und Professionalität den Service- und Administrationsbereich.

Küchenchef

(Jahresanstellung)

Sie stehen dem 2-Saisons-Free-Flow-Restaurant mit angegliederter Kaffeebar in allen kulinarischen Belangen kompetent vor.

Selbstverständlich geben wir einem jungen dynamischen Wittehepaar die Möglichkeit, diesen interessanten Restaurationsbetrieb in Geschäftsführung zu übernehmen. Wir bieten neben guten Verdienstmöglichkeiten und Unterkunft im Hause vorteilhafte Urlaubsbedingungen (Zwischensaison) auf einem unserer Kreuzfahrtschiffe. Enge Zusammenarbeit und Unterstützung seitens der zentralen Verwaltung sind Ihr grosser Vorteil.

Wir freuen uns auf Ihre ausführliche Bewerbung mit Passfoto.

I.C.H. International Cruise and Hotel Management SA
Postfach Kempraten, Weinhaldenstrasse 45
8640 Rapperswil

40938/139688



Für unser 4-Stern-Hotel im Zentrum von Davos sowie die angegliederten Restaurants (insgesamt zirka 120 Angestellte) suchen wir per 1. November 1991 oder nach Vereinbarung eine(n)

Personalchef(in)

Zu Ihren Hauptaufgaben gehören:

Personalplanung, -rekrutierung und -betreuung, Personaladministration inkl. Salär- und Versicherungswesen. Allgemeine organisatorische und administrative Aufgaben.

Diese anspruchsvolle Tätigkeit erfordert von Ihnen fachliche Kompetenz, Objektivität sowie Einfühlungs- und Durchsetzungsvermögen. Da Sie mit Menschen verschiedenster Nationalitäten verkehren, sind uns Toleranz und menschliche Qualitäten ein grosses Anliegen.

Besitzen Sie Erfahrung im Personalwesen, wenn möglich Sprachkenntnisse, und glauben Sie, das notwendige Rüstzeug für diese nicht ganz leichte Aufgabe mitzubringen, erwarten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

HOTEL EUROPE DAVOS
Roland Walker, Personalchef
Promenade 63, 7270 Davos Platz
Telefon (081) 43 59 21



0 40613/150703

Mein neues Team

McDonald's™ Job-Telefon: 01/212 30 58

Als Nummer 1 garantieren die McDonald's Familienrestaurants ihren Gästen Tag für Tag nur das Beste.

In der Deutschschweiz bieten wir

zukünftigen Geschäftsführer/innen

neben einmaligen Aufstiegschancen:

- fundierte und umfassende Ausbildung in der Schweiz und im Ausland
- ein motivierendes Arbeitsumfeld mit grossem Spielraum für eigene Ideen und Initiativen
- weitreichende Verantwortung an der Spitze eines Teams von 80 Personen

Ist Verantwortung für Sie eine Herausforderung? Dann verfügen Sie bestimmt auch über die nötigen Voraussetzungen, um mit uns den Erfolg eines Unternehmens zu teilen, welches seit 1955 weltweit einen legendären Ruf geniesst: Sie haben berufliche Ambitionen, sind mindestens 23 Jahre alt und wollen Ihre Zukunft selbst in die Hand nehmen. Nebst Deutsch haben Sie Kenntnisse in Englisch und/oder Französisch.

37807/105899

Richten Sie bitte Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an: McDonald's Administration, Gottfried Wieser, Personalmanager Deutschschweiz, Fortunagasse 15/Rennweg, 8001 Zürich, oder verlangen Sie ein Bewerbungsformular (01) 212 30 58

Baden, Basel, Bern, Biel, Crissier, Freiburg, Genf, Lausanne, Luzern, Sion und Zürich.



MÖVENPICK

Für Menschen und Ideen.

Cindy Restaurants

Im Interesse einer guten Kontinuität unserer Betriebe betrachten wir die rechtzeitige Bereitstellung qualifizierter Kadermitarbeiter als eine vordringliche Aufgabe. Deshalb suchen wir für unsere aussergewöhnlichen Restaurants der System-Gastronomie im Raume Zürich

Geschäftsführer-Assistentin oder -Assistenten

Es erwartet Sie ein ausbaufähiges und zukünftig selbständiges Arbeitsgebiet mit aussergewöhnlichen Aufstiegsmöglichkeiten in welches Sie gezielt eingeführt werden. Zudem kommen Sie in den Genuss unserer bekannten Weiterbildungskurse.

Wenn Sie eine abgeschlossene Berufslehre besitzen, vorzugsweise in der Gastronomie oder Lebensmittelhandel, dann gibt Ihnen Herr J. Hiltbrand gerne weitere Auskünfte oder senden Sie Ihre Kurzbewerbung an

Mövenpick Systemgastronomie
Personaldirektion
Herrn J. Hiltbrand
Zürichstrasse 106, 8134 Adliswil
Telefon 01/712 24 12



Unser Küchenchef hat mit seiner Kelle noch nie ein Tor erzielt. Trotzdem erhält er Tag für Tag Applaus!
Zur Unterstützung seines «schlagkräftigen» Teams, suchen wir

Sous-Chef / Köche

Sind Sie auch gerne am Ball, dann sind Sie bei uns richtig.
Senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen zu.

Doris Gümüssoy, Personalchef
Mövenpick-Konferenz-Hotel Egerkingen
4622 Egerkingen
Telefon 062 / 62 62 11



Und so fängt Ihre Karriere bei Mövenpick an:

Mit dem nebenstehenden Coupon wissen Sie bald mehr über uns, mehr über Ihre Einstiegsmöglichkeiten, mehr über unser Aus- und Weiterbildungsangebot.

Planen Sie Ihre Laufbahn mit uns!

Mövenpick Stellenvermittlung
Seesstrasse 160, Postfach, 8027 Zürich
Telefon 01/201 24 66
Mo-Fr 8-18 Uhr, Sa 9-16 Uhr

Ich interessiere mich für eine Stelle bei Mövenpick. Bitte informieren Sie mich unverbindlich über meine Einstiegsmöglichkeiten:

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> in einem Restaurant | <input type="checkbox"/> Westschweiz |
| <input type="checkbox"/> im Hotel | <input type="checkbox"/> im Tessin |
| <input type="checkbox"/> in einem Marché-Restaurant | <input type="checkbox"/> Süddeutschland |
| <input type="checkbox"/> in einem Silberkugel- oder Cindy-Restaurant | <input type="checkbox"/> Norddeutschland |
| <input type="checkbox"/> in der Küche | <input type="checkbox"/> Kanada |
| <input type="checkbox"/> im Service | <input type="checkbox"/> Mittlerer Osten |
| <input type="checkbox"/> im Handel/Produktion | <input type="checkbox"/> Ferner Osten |
| <input type="checkbox"/> in der Verwaltung | <input type="checkbox"/> Region spielt keine Rolle |
| <input type="checkbox"/> Deutschschweiz | <input type="checkbox"/> |

Meine Adresse:

Name: _____
Vorname: _____
Strasse: _____
PLZ/Ort: _____
Telefon: _____
Alter: _____
Beruf: _____
Nationalität: _____ Bewilligung: _____

P 40988/361



CH-6440 Brunnen, Telefon 043/331133

Rötisserie · Café/Restaurant · Bar-Dancing · Boulevard-Café
Seeterrasse · Privat-Strandbad · Tennisplatz · Bootstern

Unser langjähriger Küchenchef Rolf Tinner sucht für seine Ablösung einen qualifizierten Nachfolger als

Küchenchef

Er würde einer erstklassigen Hotelküche vorstehen mit verschiedenen Bereichen wie starkem A-la-carte-, kulinarisch hochstehendem Seminar- und Bankettgeschäft.

Um unseren guten Ruf zu halten, steht ihm ein gut ausgebildetes und motiviertes Küchenteam zur Verfügung.

Sie sind eidg. dipl. Küchenchef und/oder haben Erfahrung in grösseren Hotels im In- und Ausland. Belastbarkeit und Kreativität sind für Sie keine leeren Worte. Ihr Alter ist zwischen 28 und 35 Jahren, und Sie könnten sich ab 1. Dezember oder nach Vereinbarung für diese Jahresstelle entscheiden.

Gerne erwartet F. von Reding, Direktor, Ihre schriftliche Bewerbung.

Seehotel Waldstätterhof, 6440 Brunnen

39233/6327



Für unseren sehr lebhaften Industriebetrieb der Firma Rietler AG in Winterthur suchen wir per 1. Januar 1992 eine neue

Betriebsleitung (weibl./männl.)

Dieser Verpflegungsbetrieb umfasst eine grosse Direktion, ein Selbstbedienungsrestaurant mit täglich zirka 600 Mittagessen, zirka 100 Auslieferungen an einen Filialbetrieb sowie zirka 50 Auslieferungen an einen Fremdbetrieb.

In dieses anspruchsvolle Personalrestaurant, welches an 5 Tagen geöffnet ist und viele Sonderanlässe durchzuführen hat, brauchen wir eine Leitung mit viel Erfahrung und ausgeprägten Gastgeber-Eigenschaften.

Wir bieten eine vielseitige und verantwortungsvolle Tätigkeit, geregelte Arbeitszeit, 5 Wochen Ferien, 13. Gehalt, gute Sozialleistungen und interne Weiterbildung im eigenen Schulungszentrum.

Haben wir Sie neugierig gemacht? Frau D. Bortolani erwartet gerne Ihre schriftliche Bewerbung an: SV-Service, Neumünsterallee 1, 8032 Zürich (Telefon 01/385 52 50)

SV-Service

P 40947/178058

Wir suchen für ein renommiertes, sehr gut frequentiertes Gourmet-Restaurant in der Ostschweiz ein fachlich gut ausgewiesenes, kontaktfreudiges

Geschäftsführer-oder

Pächterehepaar

Sie: Chef de service und charmante Gastgeberin. Er: Küchenchef mit Flair für eine kreative, anspruchsvolle Küche.

Eintritt nach Vereinbarung.

Bewerbung bitte schriftlich an Treuhandbüro Jörg Buschor, Sonnenhaldenstr. 2, 9402 Mörschwil.

40546/304689

Für die Neueröffnung unseres kleinen Restaurants im Zentrum von Biel suchen wir per 1. Dezember 1991 einen

kreativen Alleinkoch

5-Tage-Woche, So/Mo frei. Interessiert?

Gerne erwarten wir Ihren Anruf unter 84 34 33, oder senden Sie Ihre Bewerbung an Frau D. Banigo Bahnhofstrasse 30 A 3292 Busswil

40926/327247

Führen heisst mit Takt und Geschick die Leistungsreserven des anvertrauten, bewährten Mitarbeiterstabes zu wecken und zu fördern. Als

Direktionsassistentin

mit dem Hauptaufgabengebiet F&B übertragen wir Ihnen die Leitung unseres Restaurants mit A la Carte und Bankettservice, die Veranstaltungsorganisation, den Wareneinkauf, usw. Sie werden bei der Gestaltung und Kalkulation unseres Angebotes aktiv und kreativ mitwirken und leisten mit Ihrem ausgeprägten Qualitätsbewusstsein einen wesentlichen Beitrag zur weiteren Verbesserung unseres Namens. Ihre Führungseigenschaften kommen Ihnen in der täglichen Teamarbeit zu gut und Ihre Berufserfahrung geben Sie bei den internen Mitarbeiterschulungen weiter. Unser Betriebsklima ist aufgeschlossen, leistungsbezogen und auf Zusammenwirken eingestellt.

Reizt Sie die Sache? Dann telefonieren Sie doch mit Herrn Mikes, damit wir ein gegenseitiges Kennenlernen vereinbaren können.

Wir sind ein Seminarhotel im Ganzjahresbetrieb direkt am Vierwaldstättersee, fördern die inner- und ausserbetriebliche Weiterbildung und legen grossen Wert auf die Fähigkeit zur kollegialen Zusammenarbeit.

Alle modernen Konditionen eines gutgeführten Unternehmens und ein faires Gehalt sind für uns selbstverständlich.

Hotel Restaurant Rotschuo 6442 Gersau
Tel 041 84 22 66

40584/67517





Hotel *La Ginabelle* ****
Zermatt

Neu und grosszügig ist unser Hotelbetrieb mit umfangreicher Infrastruktur. Zur Ergänzung unseres jungen Mitarbeiterteams suchen wir für die kommende Wintersaison noch folgende Mitarbeiter:

für den Speisesaal mit viel Charme

Servicefachangestellte

für die gepflegten Zimmer

Hofa/Gouvernante

für unseren Kinderclub Pumuckel

Kinderbetreuerinnen

Wenn Sie sich motiviert fühlen, am gemeinsamen Aufbau des Hotelbetriebes mitzuarbeiten, erwarten wir Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.



Hotel La Ginabelle
Fam. Abgottspon-Schell
Telefon (028) 67 45 35
Fax (028) 67 61 31

40881/124699

JOE BALDIS

Stelle frei

**GLETSCHERRESTAURANT
VORAB 3000**

Auf Anfang Dezember oder nach Übereinkunft suchen wir für die Wintersaison noch die folgenden Mitarbeiter:

**Kassierin
Barmaid/Barman**
nur Tagesbetrieb von 8.00 bis 17.00 Uhr

Nebst einem guten Lohn und geregelter Freizeit, fahren Sie in der Weissen Arena gratis Ski, bieten wir Ihnen eine Unterkunft in unserem Personalhaus an der Talstation. Möchten Sie noch mehr wissen, dann rufen Sie uns doch einfach an. Frau M. Cathomen oder Fräulein E. Gürber, Telefon (081) 39 01 51, geben Ihnen gerne Auskunft.

Unsere Anschrift:
Hotel-Restaurationsbetriebe
Crap Sogn Gion AG, 7032 Laax
41013/17830

Die gute Stelle.

LAAX

swissôtel

BASEL
HOTEL LE PLAZA

Das moderne 5-Stern-swissôtel Le Plaza in Basel sucht per November 1991 oder nach Vereinbarung für unsere anspruchsvolle Bankett- und Produktionsküche eine(n) versierte(n)

Chef de partie

Wenn Sie ein Organisationstalent sind und in jeder Situation den Überblick behalten, bieten wir Ihnen hervorragende Arbeitsbedingungen wie: 13. Monatslohn, weltfreie Übernachtung in Swissôtel, sehr gutes Salär und vieles mehr. Gerne erwarten wir Ihre Unterlagen an Herrn D. J. Steinbeck, damit wir Sie baldmöglichst kennenlernen.

Messeplatz 25, 4021 Basel
Telefon (061) 692 33 33

40890/3387



Das Wichtigste sind

SIE

Was wäre die schöne, traditionelle **Bündnerstube** ohne unser(e) freundliche(s)

Gastgeberin/ Gastgeberpaar

die unsere Gäste als Ihre Freunde bewirbt, berät und so das Auswärtessen zum Erlebnis macht?

Sie umsorgen Ihre Gäste mit Ihren Mitarbeitern, leiten und organisieren kleinere Bankette und Anlässe. Sie bilden auch Ihre Mitarbeiterinnen aus und haben natürlich selbst die Möglichkeit, von unseren Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten zu profitieren.

Ein herrlicher Vorteil wäre es, wenn Sie zu zweit wären!

Ihr Partner als Küchenchef – bewandert in der Spezialitäten- wie auch in der französischen Küche – verwöhnt mit seinem Team seine Kundschaft selbständig und kreativ.

Die Bündnerstube ist **SAMSTAG/SONNTAG geschlossen**, und pro Jahr stehen Ihnen **5 Wochen Ferien** zur Verfügung.

Haben wir Sie ein wenig «gluschtig» gemacht?

Ihr zukünftiges Team wie auch wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

Carlton Elite Hotel, Edoardo Crivelli, Direktor
Bahnhofstrasse 41, 8001 Zürich
Telefon (01) 211 65 60

P 40991/40061

Member of The Leading Hotels of Switzerland

Hotel Eden au Lac Zürich

Wir sind ein mittelgrosses Fünfsternhotel mit einer internationalen, anspruchsvollen Kundschaft und suchen zur Vervollständigung unseres Teams ab sofort oder nach Übereinkunft in Jahresstelle einen jungen, dynamischen Mitarbeiter für:

Restauration und Bankettadministration (Kaderposition)

Wir erwarten:

- Diplom einer Hotelfachschule (oder Lehre im Gastgewerbe)
- EDV-Erfahrung von Vorteil
- berufliche Erfahrung im F & B-Bereich
- Führungseigenschaften und Durchsetzungsvermögen
- Flexibilität, Selbständigkeit, Verantwortungsgefühl und Freude am Organisieren
- Sprachen: Deutsch, Englisch, Französisch

Wir bieten:

- Referenz eines renommierten Fünfsternhotels
- interessante, abwechslungsreiche Arbeit
- angenehmes Arbeitsklima
- der Ausbildung und Erfahrung entsprechende gute Entlohnung
- Aufstiegsmöglichkeiten
- auf Wunsch Kost und Logis

Sind Sie interessiert? Dann rufen Sie uns an, oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse:

Hotel Eden au Lac Zürich
z. H. Herr R. A. Bärtschi
Utoquai 45
8023 Zürich
Telefon (01) 261 94 04



EDEN AU LAC
ZÜRICH

41010/40185

Saas-Fee

***-Hotel Derby

Für lange Wintersaison suchen wir

Koch Commis de cuisine Restaurationstochter

sprachenkundig

Kassierin

für Selfservice, sprachenkundig

Servicetourant Saaltochter

Freie Kost und Logis im Hotel.

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Lohnansprüchen senden Sie bitte an: Supersaxo & Hug, Hotel Derby, 3906 Saas Fee, Telefon (028) 57 23 45

40985/29645

HOTEL **ARENA
ALVA** LAAX

Für die kommende Wintersaison bzw. in Jahresstelle suchen wir für unser gepflegtes Haus mit 125 Betten zur Vervollständigung unseres Teams

Chef-Réceptionist (D, E, I)

Erfahrene

Réceptionistin (w)

Italienischkenntnisse erforderlich

Commis de cuisine Servicemitarbeiter (m/w) Bardame

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Dir. W. P. und M. Wolf
Hotel Arena Alva
7031 Laax

Telefon (081) 921 72 71

Werbearbeite anderer Zeitungen unerwünscht.

40776/90190



Victoria Jungfrau

Aussergewöhnliche Mitarbeiter suchen sich in der Regel auch aussergewöhnliche Stellen aus.

Bei uns heisst das:

- neues Personalrestaurant mit Kreditkartensystem
- neues Personalhaus mit über 50 Studios mit Dusche/WC und eigener Kochnische
- Sondertarif zur Benützung der 7 hoteleigenen Tennisplätze

Wenn Sie daran interessiert sind, in der kommenden Wintersaison von diesen und anderen Vorteilen in unserem bestbekanntem, traditionsreichen Luxushotel zu profitieren, dann melden Sie sich doch einfach für eine der nachstehenden Stellen. Unser Personalchef, Herr A. Stump, erwartet gerne Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen.

Diätküche: **Ernährungs-
berater(in)
Diätkoch**

Racket Club: **Service-
mitarbeiterin**

Room-Service: **Demi-chef de rang
Commis de rang**

VICTORIA-JUNGFRAU
Grand Hotel
3800 Interlaken
Telefon (036) 21 21 71
41007/16632



Member of The Leading Hotels of Switzerland



La Fleur

RESTAURANT ROSENGARTEN

8910 AFFOLTERN A.A.

Leo und Pia Hagenbuch, Tel. 01-761 62 82

In unsere anspruchsvolle Küche suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft einen

Koch

Wenn Sie Freude haben, mit Frischprodukten zu arbeiten, dann sind Sie bei uns richtig.

Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft in gepflegten Service, eine gut ausgebildete.

Servicefachangestellte

Guter Verdienst und geregelte Arbeitszeit sind selbstverständlich.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung

L. und P. Hagenbuch
Telefon (01) 761 62 82

40562/209767



Nova-Stellen-Info

Sie haben Ihre Ausbildung als Hofa abgeschlossen und möchten nun einen neuen Betrieb kennenlernen. Oder Sie haben bereits verschiedene Stellen als gelernte Hofa innegehabt und möchten nun weitere Erfahrungen sammeln.

Wir sind ein modern organisierter Grossbetrieb der ****-Klasse und bieten Ihnen eine vielseitige Stelle als

Etagen-gouvernante

in einer Abteilung von zirka 45 Mitarbeiter(innen). Nebst Ihrer Hauptaufgabe des Zimmerkontrollierens schulen Sie neue Mitarbeiterinnen und bereiten Spezialgästezimmer vor.

Es erwartet Sie ein angenehmer Arbeitsplatz innerhalb eines freundlichen Teams, geregelte Arbeits- und Freizeit sowie gute Entlohnung.

Bitte senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen an untenstehende Adresse. Für telefonische Auskünfte stehen Ihnen Herr Sinniger oder seine Mitarbeiterinnen gerne zur Verfügung.

037789/40819

365 Zimmer · 6 Restaurants · Bars · Clubs
Kongress-Center



HOTEL NOVA-PARK

- angegliedert an die weltweite
Penta International Hotelgruppe -
Badenerstr. 420 · 8040 Zürich · Tel. 01/491 22 22

Saas-Fee

Wallis/Schweiz

Hotel-Restaurant Tenne***

Hätten Sie Lust, in einem interessanten A-la-carte-Restaurant zu arbeiten?
In unser junges, aufgestelltes Team suchen wir für die kommende Wintersaison

freundliche Serviertöchter

- gute Verdienstmöglichkeit
- Unterkunft vorhanden

Rufen Sie uns einfach an, oder senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung.

Familie Silvan und Linda Bumann-Zurbriggen

3906 Saas Fee
Telefon (028) 57 12 12
Telefax (028) 57 31 37

41033/29912

Alpenblick

Spezialitäten-Restaurant
Richard Stöckli
CH-3812 Wilderswil/Interlaken
Telefon 036 / 22 07 07 - 08
Telefax 036 / 22 80 07

Wilderswil liegt am Eingang zur Jungfraueregion, bei Interlaken

Wir gehören nicht zu den Grössten, dafür aber zu den Besten in unserer Region.

Nach Übereinkunft suchen wir in unser Gault-Millau-Restaurant

Servicefachangestellte(n) Servicepraktikanten (-innen) Commis de service Chef pâtissier Réceptionsekretärin Zimmermädchen

(mit Schweizer Erfahrung)

Wir erwarten, dass Sie befähigt sind, Ihre Aufgabe fachkundig auszuüben und freuen uns darauf, wenn Sie in Ihrem Beruf vorwärtstreiben und stets Neues dazulernen wollen.

Rufen Sie uns an, oder senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Richard Stöckli, Hotel Alpenblick
CH-3812 Wilderswil, Telefon (036) 22 07 07
3914 / 3908



Schweiz

St. Moritz - Engadin - Silvaplana
Skifahren, Langlaufen, Bobrun, Skeleton, Night life...

Sportbegeisterte Barmaid/Serviertochter

Wir, ein unkonventionelles, neues Kleingastronomie-Unternehmen suchen

Dich

die junge, sportbegeisterte, unabhängige, unternehmungslustige und attraktive Barmaid/Serviertochter.

Ob als ausgebildeter, begeisterter, junger Profi, oder als fröhliche, einsatzfreudige Anfängerin bist Du die beliebte, bald im ganzen Tal bekannte Gastgeberin für unsere kleine Gästeschar. Den gepflegten Spezialkaffee, die exotischen Cocktails, das perfekte gezapfte Bier und unsere kleinen exquisiten Menus servierst Du mit ansteckender Ferienlaune.

Unsere Wintersaison beginnt Anfang Dezember und endet Ende April. Wir freuen uns auf Dich und Deine Bewerbung mit Bild.

PS: Wir arbeiten nur abends, am Tag fahren wir Ski!

Chesa Corvatsch Bar - Restaurant

Ueli Schweizer, 7513 Silvaplana, Schweiz 0 40953/31372



BIVIO



LANZIO BAR

Disco-Dancing, Grill

Grosse, modern-rustikal eingerichtete Disco für alt und jung, wo jeder sich wohl fühlt. Und damit es auch so bleibt, suchen wir für den Winter 1991/92

versierten Geranten Barmaid Serviertochter

Sind Sie interessiert, so schicken Sie Ihre schriftliche Bewerbung an:

Herr Andrea Lanz
Hotel Post
7457 Bivio
Telefon (081) 75 12 75

39873/5134

Wir suchen

PERSONALCHEF(IN)

In einem renommierten Betrieb auf dem Platz Zürich ist diese attraktive Stelle zu besetzen. Schätzen Sie den Umgang mit Menschen? Wenn Sie eine Hotelfachschule abgeschlossen haben, über fundierte Branchen- und administrative Kenntnisse verfügen und bereits Erfahrungen im Personalsektor vorweisen können, sollten Sie sich noch heute melden.
Zürich, Frau Wysling

KÜCHENCHEF

Für ein modernes ****-Hotel in Basel suchen wir eine dynamische, kreative Persönlichkeit, die es versteht, eine 30 Mann starke Küchenbrigade zu führen. Nebst diversen Restaurants sind Sie auch verantwortlich für die Durchführung von grossen Banketten sowie gepflegten Catering-Anlässen. Sind Sie ein Organisationstalent und haben sich schon einmal in ähnlicher Position profiliert? Rufen Sie uns unverbindlich an.
Zürich, Herr Bieri

SOUS-CHEF

Zur kompetenten Unterstützung des Küchenchefs dieses modernen Restaurationsbetriebes mit Bankettmöglichkeiten suchen wir einen kreativen, qualitätsbewussten Köhner mit Elan, welcher sich für einen guten Ablauf des Geschehens in der Küche einsetzt. Ihr Einsatz wird entsprechend honoriert.
Zürich, Frau Wysling

CHEF DE PARTIE/ COMMIS DE CUISINE

Für ein *****-Swissôtel in der französischen Schweiz suchen wir junge, dynamische Berufsleute, die sich vielleicht für ein Jahr geographisch verändern möchten. Lieben Sie den Umgang mit marktfrischen Produkten? Eine ausgezeichnete Möglichkeit, auch das Französische zu erlernen. Gerne gebe ich Ihnen telefonisch weitere Auskünfte.
Zürich, Herr Bieri

CHEF(IN) DE SERVICE

Wir suchen eine fröhliche, sprachgewandte Persönlichkeit mit guter Serviceerfahrung in einen beliebten, lebhaften Restaurationsbetrieb in Zürich. Eine tolle Stelle in einem tollen Betrieb, evtl. auch geeignet für eine(n) Anfangs-Chef(in) de service.
Zürich, Frau Wysling

CHEF DE RANG

Für ein Ersklasshaus in Genf suchen wir eine Persönlichkeit, die fachliche Qualifikationen und den Umgang mit internationalen Gästen liebt. Verfügen Sie über gute Französischkenntnisse und möchten eine wunderschöne Grossstadt kennen lernen? Rufen Sie mich unverbindlich an.
Zürich, Herr Bieri

GOVERNANTE

Wir suchen eine gelernte Hofa mit guter Berufserfahrung, welche in einem bekannten Betrieb eine selbständige, abwechslungsreiche Aufgabe übernehmen möchte. Zu Ihrem Aufgabenbereich gehört die Führung der Bereiche Lingerie, Office und Etage.
Zürich, Frau Wysling

BETRIEBSASSISTENT

Für ein neues ****-Hotel im Kanton Glarus suchen wir eine frontorientierte, dynamische Person, die dank einer fundierten Grundausbildung in der Hotellerie nebst dem Einkauf und F&B Controlling auch die Ablösung der Department Heads kompetent übernehmen kann. Sind Sie verantwortungsbewusst und verfügen über sehr gute Kenntnisse in der EDV? Mehr Informationen über diese Kaderstelle erhalten Sie telefonisch.
Zürich, Herr Bieri

Personalberatung für Hotellerie und Gastronomie

Temporärstellen
Dauerstellen
Kaderstellen

ADIA HOTEL, Filialen: HOTEL
8026 Zürich **Ecke Badenerstr. / Langstr. 11**
01/242 22 11
9000 St. Gallen Marktplatz 18 071/22 29 56
3001 Bern Bahnhofplatz 10A 031/22 80 44
8003 Luzern Pilatusstrasse 3A 041/23 08 28

© 41028/183466

Weiterbildung SHV

in Ihrem
Interesse

031 507 111

fz

CASINO LUZERN

LE CHALEC
Show and Entertainment

GAMBLING-ROOM
Spielsaal

Black Jack
Dancing

Roulette Bar
Treffpunkt

RED ROSE
Night-Club-Cabaret

Kongress-Jaal
10 bis 1000 Personen

Suchen Sie eine Anstellung im Gastgewerbe, in der Sie selbständig und eigenverantwortlich Ihre Aufgabe als

Geschäftsführer

in unserem Dancing Black Jack übernehmen können.

Wir bieten Ihnen eine exklusive Dauerstelle im Casino Luzern. Ihr Interesse dürfte beim Eintritt bei der Mit-hilfe der Planung und Gestaltung des bevorstehenden Umbaus des Dancings Black Jack liegen.

Sind Sie kontaktfreudig und an selbständiges Arbeiten mit Führungstalent gewöhnt, dann könnte Sie un-ser einmaliges Angebot interessieren. Eintritt: nach Vereinbarung.

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an:

Direktion
Kursaal-Casino AG, Haldenstrasse 6, 6002 Luzern
Telefon 041/51 27 51

B 40958/22748

Jeden
Donnerstag
nehme ich mir
einen
Moment Zeit.



Die führende Schweizer Fachzeitschrift für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit gibt's im Abonnement - Frau Wyler freut sich auf Ihren Anruf, Telefon (031) 50 72 22 - oder jede Woche an jedem Kiosk.

Weiterbildung SHV

für Ihre
Bedürfnisse

031 507 111



Für unsere F & B-Abteilung suchen wir per 1. Dezember 1991 oder nach Vereinbarung einen jungen, selbständigen

F & B-Controller

Unser neuer Mitarbeiter unterhält den Kontakt mit den Lieferanten, ist verantwortlich für die Wareneingänge, führt das monatliche Inventar in Zusammenarbeit mit der Küche durch und überwacht die Kreditoren-Buchhaltung. Die ganze Arbeit wird durch einen IBM-PC unterstützt.

Fühlen Sie sich angesprochen? Haben Sie Fragen? Unser Herr E. Schneider freut sich auf Ihren Anruf (Telefon 01/725 29 61) oder Ihre schriftliche Bewerbung.

O 41022/15792



★★★★ seehotel meierhof horgen-zürich

8810 Horgen, Tel. (01) 725 29 61, Telex 826 999 SMH
Fax (01) 725 55 23

RdV*****

Die Unternehmensberatung für Hotellerie und Gastgewerbe mit den fünf Sternen

Im Auftrag verschiedener Kunden suchen wir qualifizierte

Verkaufsleiter Chefs de partie Réceptionist(in) Rayonchef Kolonialwaren Rayonchef Fischabteilung

Über diese und andere attraktive Angebote informieren wir Sie gerne in einem persönlichen Gespräch.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche oder mündliche Bewerbung.

Rolf de Vries · Badenerstrasse 75 · CH-8004 Zürich
Telefon 01/291 13 24 · Telefax 01/241 04 03

41014/124558



...das charmante Ferienhotel.

sucht zur Ueberbrückung der lebhaften Zwischensaison

ca. Anfang November bis Mitte Dezember

Service-Mitarbeiter/in

Für attraktive Stellen in

unserem Spezialitäten-Restaurant.

Auch Praktikanten/innen und Anfänger/innen willkommen. (Keine Bewilligungen vorhanden.)

Auf Ihren Anruf freut sich

Hotel Alpenblick, 8784 Braunwald
Familie Gredinger, Telefon 058/84 15 44

P 40880/12475



Wir sind ein bestbekanntes, traditionsreiches Luxushotel im Berner Oberland und suchen per 10. Dezember 1991 einen fachlich versierten, kreativen

Chef pâtissier

welchem wir die Leitung dieser Abteilung mit fünf Mitarbeitern anvertrauen möchten. Zu Ihren Aufgaben gehören:

- Konfektionieren von Patisserie und Süßspeisen für den gesamten Hotelbetrieb
- Aufbau und Gestaltung der Desserbuffets
- Führung und Anleitung der Ihnen unterstellten Mitarbeiter

Der zukünftige Stelleninhaber sollte bereits Erfahrung in ähnlichen Positionen gesammelt haben.

Falls Sie an dieser vielseitigen und verantwortungsvollen Jahresstelle interessiert sind, melden Sie sich doch umgehend bei unserem Personalchef, Herrn A. Stump.

VICTORIA-JUNGFRAU
Grand Hotel
3800 Interlaken
Telefon (036) 21 21 71

41006/16632



Member of The Leading Hotels of Switzerland

CARLTON ELITE HOTEL

Bahnhofstrasse 41 8001 Zürich

Für unser ****-Hotel im Herzen der Stadt Zürich mit einem traditionellen A-la-carte- und Bankettbetrieb suchen wir nach Vereinbarung einen verantwortungsbewussten

Sous-chef

Wir suchen qualifizierten, jungen Berufsmann mit Sous-chef-Erfahrung oder mehrjähriger Erfahrung als Chef de partie, der kreativ und ideenreich mithilft, unsere internationale Kundschaft in 3 Restaurants sowie in diversen Sälen zu verwöhnen.

Es erwartet Sie eine abwechslungsreiche Tätigkeit in einer aufgestellten 20-Mann-Brigade.

Geregelte Arbeitszeiten, 5-Tage-Woche, jeden Sonntag frei, 5 Wochen Ferien sowie ein zusätzlicher Ruhetag pro Monat sind für uns selbstverständlich.

Roger Eugster, unser Küchenchef, erwartet gerne Ihren Anruf.

Telefon (01) 211 65 60

P 40989/40061

Telefon 01-211 65 60

Wir sind ein ****-Hotel in Interlaken mit 161 Betten, stilvollen Seminar- und Banketträumlichkeiten für bis zu 250 Personen, Dachrestaurant Panoramic, französischem Erstklassrestaurant Le Charolais, Snack-Corner, Hallenbar, Hallenbad mit Barbetrieb.

Für die Betreuung unserer anspruchsvollen Gäste, welche sich bei uns richtig wohlfühlen möchten, suchen wir auf Januar 1992

Réceptionisten

welcher auch die Ablösung unseres Night-Managers übernehmen könnte.

Wenn Sie Deutsch, Französisch und Englisch sprechen, EDV-Erfahrung haben, freundlich und einsatzfreudig sind, finden Sie bei uns eine selbständige und verantwortungsvolle Aufgabe.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren Anruf.

Hotel Metropole, z. H. von Frau R. Stalder,
Personalbüro, 3800 Interlaken
Telefon (036) 21 21 51

40937/16454



Hotel Restaurant
Arvenbuel
8873 Amden
oberhalb des
Walensees

In unseren vielseitigen, modern eingerichteten Betrieb
suchen wir per 20. Dezember

1 Sous-chef 1 Jungkoch

Sind Sie verantwortungsvoll, dynamisch und lieben es,
in kleinerem Team zu arbeiten, dann rufen Sie uns an.
Wir geben Ihnen gerne weitere Auskünfte.
Für gut ausgewiesene Bewerber aus deutschsprachigen
Ländern könnte eine Bewilligung erteilt werden.

Familie Rüedi
Telefon (058) 46 12 86

40464/141321



Nova-Stellen-Info

Sie selbständig, sprachgewand
und kontaktfreudig? Suchen
Sie eine vielseitige Position in inter-
nationaler Hotel-Atmosphäre?

Als

Direktions- sekretärin

erwartet Sie bei uns folgendes Aufga-
bengebiet: selbständige Führung des Di-
rektionssekretariates, Einstellung (via
Agentur) und Administration der Haus-
musiker, Betreuung der Stammgäste,
Koordination und Bearbeitung der Ka-
derbelange sowie repräsentative Auf-
gaben.

Voraussetzung für diese Vertrauenspo-
sition sind eine kaufmännische Grund-
ausbildung oder auch Hotelfachschule,
mehrjährige administrative Erfahrung
sowie sehr gute Deutsch- und Englisch-
kenntnisse.

Führen Sie sich angesprochen? Wenn ja,
senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunter-
lagen an unseren Personalchef, Herrn
A. Stieger. Er orientiert Sie auch gerne
über weitere Einzelheiten.

037829/40819

mer · 6 Restaurants · Bars · Clubs
Center

HOTEL NOVA-PARK
angegliedert an die weltweite
Penta International Hotelgruppe -
Fattenenstr. 420 · 8040 Zürich · Tel. 01/491 22 22



PRODALP

Für unser heimeliges Berggasthaus mitten im Skigebiet
suchen wir für die kommende Wintersaison 1991/92 in
Tagesbetrieb

Koch oder Köchin

(Bewilligung kann besorgt werden)

Neben einer interessanten und abwechslungsreichen
Tätigkeit bieten wir:

- gutes, freundliches Arbeitsklima in jungem Team
- den Leistungen entsprechende, gute Entlohnung
- 5-Tage-Woche
- schöne Wohnungen in der Nähe der Talstation

Näheres erfahren Sie unter Telefon (085) 3 27 23.

Auf Ihren Anruf freuen sich E. Thür + E. Leu
Berggasthaus Prodalp, 8897 Flumserberg

41042/88765

JANUAR					DEZEMBER									
Mo	Lu	1	8	15	22	29	5	12	19	26	5	12	19	26
Di	Ma	2	9	16	23	30	6	13	20	27	6	13	20	27
Mi	Do	3	10	17	24	31	7	14	21	28	7	14	21	28

Unsere Auftraggeberin ist ein neu erbautes, mit
allen Annehmlichkeiten unserer Zeit ausgestat-
tetes Erstklasshotel in der deutschen Schweiz. Im
Zuge einer allgemeinen Betriebsumstrukturie-
rung sind wir beauftragt worden, eine(n)

Direktionsassistent(in) Sales Manager(in)

Küchenchef (* evtl. mit Patent A)

- * Besondere Funktion und Aufgabe -

zu rekrutieren. Diese Kaderpositionen bieten ver-
sicherten Fachleuten im Alter zwischen 26 und 35
Jahren ideale Entfaltungsmöglichkeiten. Eine
fundierte Grundausbildung, einige Jahre Praxis
in leitenden Stellungen in renommierten Häusern
sind die unabdingbaren Voraussetzungen.

Für diese verantwortungsvollen Funktionen wer-
den weitreichende Kompetenzen und den Anfor-
derungen entsprechende Anstellungsbedingun-
gen offeriert.

Nehmen Sie mit uns Kontakt auf, wir informieren
Sie professionell und kompetent. Diskretion ist für
uns verpflichtend.

Terminieren Sie mit der **TERMINIA** Ihre Zukunft!

40726/211980

Terminia Consulting

Limmattalstrasse 37 ☎ 01 341 31 34
8049 Zürich ☎ 01 341 31 39

Selbständigkeit und Eigeninitiative

Mein Auftraggeber ist ein expandierendes schweizerisches Produk-
tionsunternehmen im Hygienebereich im Baseltal. Zu seinen Kun-
den zählen das Gastgewerbe, Krankenhäuser sowie Heime.

Zur Verstärkung der Grossverbraucherabteilung bin ich beauftragt,
einen erfolgsorientierten

Verkaufsberater im Aussendienst

für die Kantone Aargau, Solothurn und Teile des Kantons Zürich
zu finden.

Sie tragen die Verantwortung für die intensive Bearbeitung dieser
Region. Mit Begeisterung pflegen Sie die bestehende Kundschaft.
Dank Ihrem Ehrgeiz sehen Sie in der Akquisition neuer Kunden eine
positive Herausforderung.

Einer kommerziell denkenden und kommunikationsfähigen Verkä-
uferpersönlichkeit bietet sich hier die Chance, in einem führenden
Unternehmen eine selbständige und anspruchsvolle Aufgabe zu über-
nehmen.

Interessiert? Ich freue mich auf Ihre Kontaktnahme.

Verena von Castelmer



Ihr Partner
St. Annagasse 16, 8021 Zürich
Tel. 01 / 211 13 27

Zürich, St. Gallen, Basel, Genf

0 41026/327352

Heidi's

Park Hotel Arosa

180 Betten, 3 Restaurants, Bar, Dancing, Hallenbad,
Tennis-, Sport- und Beauty-Center.

Suchen Sie eine neue Herausforderung als

Generalgouvernante?

Haben Sie

- eine fundierte Ausbildung und mehrjährige Erfahrung
im Hauswirtschaftsbereich
- grosses Organisationstalent und Freude, bei der
Neustrukturierung eines Betriebes mitzuhelfen
- Sinn für Zusammenarbeit und Erfahrung, ein
15-köpfiges Team zu führen
- Freude am Umgang mit internationalen Gästen und
Flair für die vielen kleinen, aber wichtigen Details im
Umfeld des Gastes?

Dann sind Sie die Persönlichkeit, welche als Kaderan-
gestellte während der kommenden Wintersaison (ab
November oder nach Vereinbarung) in unser junges, in-
novatives und motiviertes Team passt.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen:
Park Hotel Arosa, Frau Ursula Egger, Postfach 3266,
6002 Luzern.

41044/23388



Hotel
Haller
Lenzburg

Telefon 064-51 44 51

Partner-Job

Möchten Sie zu zweit in einem aufge-
stellten Team mitarbeiten? In unserem
zeitgemässen, grosszügigen Familien-
betrieb mit Hotel, Restaurant und
Bäckerei-Konditorei finden auch Sie
die gesuchte Job-Kombination für Sie
und Ihre(n) Partner(in). Hohe Lei-
stungshonorierung, garantierte re-
gelmässige Arbeitszeit und auf
Wunsch Zimmer im Haus sind bei uns
selbstverständlich.

Wer unterstützt uns:

- in der Küche als

Koch (Köchin)

- im Service als

Serviceangestellte(r)

Wir freuen uns auf Ihre Einzel- oder
Doppelbewerbung.

Rufen Sie doch einfach an!

**HOTEL-RESTAURANT HALLER
LENZBURG**

Roger Stuber, Chef de cuisine
5600 Lenzburg 2
Telefon (064) 51 44 51

39777/19410

GRAND HOTEL



BEAU RIVAGE
INTERLAKEN

99 Zimmer - 170 Betten -
Restaurant «L'Ambiance» -
Spezialitätenrestaurant
«La Bonne Fourchette» -
Snackrestaurant «La Piscine» -
Bar «Le Vieux Rivage» -
Ballsaal und Konferenzräum-
lichkeiten

Für die Betreuung unserer anspruchsvollen Kundschaft
suchen wir auf Beginn der Wintersaison am 20. Dezem-
ber 1991 einen

1er maître d'hôtel

(Jahresaufenthaltsbewilligung nicht Voraussetzung)

Folgende Verkaufsstellen unterstehen dem Verantwor-
tungsbereich dieser Position:

- Pensionsrestaurant L'Ambiance
- A-la-carte-Restaurant La Bonne Fourchette
- Pianobar Le Vieux Rivage
- Snackbar La Piscine
- Bankettsaal La Belle Epoque

Wir erwarten Bewerbungen von selbständigen, erfahre-
nen Kadermitarbeitern. Führungstalent für 16 Mit-
arbeiter und Erfahrung in der Serviceorganisation sind
Voraussetzungen für diese Stelle.

Senden Sie bitte Ihre vollständige Bewerbung an:

Grand Hotel Beau Rivage
Roland A. Vescoli
Direktor
3800 Interlaken
Tel. (036) 21 62 72



41041/16110

«Lieben Sie Niveau?»

HOTEL
ST. GOTTHARD
ZÜRICH

Für unser international bekanntes Restaurant Hum-
mer und Austernbar Zürichs erste Adresse für Lieb-
haber von Hummer und Austern, suchen wir eine(n)
qualifizierte(n)

Chef de brigade

Ihre Aufgaben:

- aktive Unterstützung des Servicepersonals
- Vertretung des Maître d'hôtel bei dessen
Abwesenheit
- aufmerksame Gästebetreuung und Barvertretung.

Und eine(n) erfahrene(n)

Chef de rang

Es erwartet Sie eine interessante Arbeit in einem gut
eingespielten Team.

Rufen Sie uns einfach an:

J. Hirzel, F & B-Manager, wird Ihnen gerne Auskunft
erteilen. Telefon (01) 211 55 00.

41004/41220

Hotel St. Gotthard

... warum sich mit weniger zufrieden geben?

Bahnhofstrasse 87
8023 Zürich
Tel. 01/211 55 00



MANZ PARTNER HOTELS



Für unser Restaurant im Terminal B suchen wir nach Übereinkunft eine(n)

Betriebsassistent(in)

zur Unterstützung des Betriebsleiters.

Wir bieten Ihnen eine vielseitige Kaderstelle in einem lebhaften Betrieb mit internationaler Atmosphäre. Wenn Sie eine abgeschlossene, gastgewerbliche Berufslehre oder Hotelfachschule haben, Englisch- und Französischkenntnisse für Sie selbstverständlich sind, ist dies der ideale Kader Einstieg für eine junge, dynamische Person.

Sind Sie interessiert?

Dann senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung an:

FLUGHAFEN-RESTAURANTS ZÜRICH
Herrn J. Grohe
8058 Zürich-Flughafen
Telefon (01) 814 33 00

40728/40290



CH-3775 Lenk
Telefon 030 3 13 87
Telefax 030 3 13 40

Hotel Kreuz Lenk

Unsere Crew braucht Unterstützung!!!

Der nächste Winter kommt bestimmt... Auf zu neuem Tatenpower - fun-let's go... Wirken Sie mit an unserer Gästeanimation. Seien Sie daran beteiligt unsere Gäste zu begeistern.

In der Küche als

Sous-chef
Chef de partie
Commis de cuisine

Für unser A-la-carte-Restaurant mit 70 Plätzen, Grill-Restaurant mit 60 Plätzen und den Speisesaal für 140 Personen als

Servicemitarbeiter(in)

im Restaurant wie auch für Saalservice.

In der heimeligen Hotelbar als

Barhostess/
Servicemitarbeiterin

mit Flair für Hotelanimation.

Und an der Réception als

Réceptionistin

mit der Möglichkeit an PC und Textverarbeitung Erfahrungen zu sammeln.

Sowie für alle Bereiche ein Multitalent und Tausend-sassa eine

Hofa

Es ist Ihnen wichtig, neue Menschen kennenzulernen Sie bringen neue «verrückte» Ideen in unser Haus Sie wollen Ihre Träume verwirklichen Sie lieben die Bergwelt, Skifahren, Après-Ski Sie sind gesellig und total aufgestellt

Wenn Sie dies anspricht bleibt Ihnen nichts anderes übrig, als den untenstehenden Talon auszufüllen und mit einer Foto und Zeugniskopien an uns zu senden. Alles weitere sei uns überlassen!!!

Möchte arbeiten als:
Mein Alter:
Meine Staatsangehörigkeit:
Bewilligung:
Zurzeit arbeite ich in/als:
Meine Telefonnummer: P G
Bin erreichbar von/bis:
Adresse: Ort Strasse
Mein Traumgehalt:
Mein Wunschgehalt:

Engagierte Mitarbeiter zu haben bedingt gute Infrastruktur und ein zeitgerechtes Arbeitsfeld zu schaffen. Wir arbeiten daran... MIT IHNEN AM LIEBSTEN!!! Wir finanzieren Ihre Weiterbildung und sind für Ihre Zukunft da!!

HOTEL KREUZ
G. Luderer oder P. Schenkel
3775 Lenk

40774/19313

SEEHOTEL
wilerbad

Wir sind ein 3-Stern-Seehotel mit 110 Betten, Bankettsälen, Restaurant, grosser Aussichtsterrasse, Minigolf, grosser Gartenanlage und mit eigenem Strandbad.

Nach Übereinkunft suchen wir in sehr abwechslungsreichen, anspruchsvollen und vielseitigen Betrieb eine

Gouvernante/Betriebsassistentin

Sind Sie belastbar, dynamisch, lieben selbständiges Arbeiten und Teamgeist ist Ihnen auch selbstverständlich, dann sind Sie unsere neue Mitarbeiterin.

Was wir sonst noch Interessantes bieten, erklären wir gerne in einem persönlichen Gespräch oder am Telefon.

40618/38270

Seehotel Wilerbad, ob dem Sarnersee, 6062 Wilen OW
Gastgeber Bruno Odermatt, Tel. 041/66 00 15



6006 Luzern

In unser bekanntes Kurhaus mit 160 Betten an idyllischer Lage und mit der gepflegten Atmosphäre eines Erstklasshotels suchen wir per Mitte November oder Anfang Dezember 1991

Hotelreceptionistin/
Sekretärin

mit 1 bis 2 Jahren Erfahrung.

- Lieben Sie selbständiges Arbeiten?
- Sind Sie ein Organisationstalent?
- Suchen Sie eine Herausforderung?
- Ein junges, dynamisches Team steht Ihnen zur Seite
- 50% vom 13. Monatslohn
- Angenehme Arbeitszeiten

Das Reservations- und Buchhaltungswesen bewältigen wir über PCs mit IBM Dialog 2000.

Bewerbungen erwarten wir gerne von Schweizerinnen oder Ausländern mit Bewilligung B oder C an:

KURHAUS SONNMATT
M. de Francisco-Kocher, Direktor
Postfach
6000 Luzern 15
Telefon (041) 39 22 22

40632/23337



Gasthaus Piz Calmot
Oberalppass
6090 Andermatt

Wir suchen auf die kommende Wintersaison 1991-1992, evtl. auch Sommersaison im bekannten Ski-gebiet Region Oberalp

Koch oder Köchin
2 Serviertöchter

Wir bieten hohe Verdienstmöglichkeit, Freizeit, Kost und Logis im Hause, Skipass für Region Oberalp. Gerne erwarten wir Ihren Anruf.

Fam. Russi
Oberalpstrasse 47
6490 Andermatt
Telefon (044) 6 79 63

40668/326801



Für Winter- und Sommersaison

Gouvernante

verantwortlich für Frühstück-Service/Etage und Lingerie (auch Ausländerinnen mit sehr guten Deutschkenntnissen)

Zimmermädchen

Etage/Lingerie und Frühstück-Service (gute Deutschkenntnisse) Für 9 Monate Bewilligung vorhanden.

Hotel garni Chesa Albeina
Bert Weixler, 7252 Klosters Dorf
Telefon (081) 69 61 69

40710/87971

Donatz

Hotel-Restaurant



sucht

1 Restaurationstochter

1 selbständige

Barthochter oder -kellner

für unser «Gifhüttli».

Offerten erbeten:
Familie René Donatz
Telefon (082) 6 46 66
Hotel Garni Donatz
7503 Samedan

40626/30252

Zermatt

Gesucht

Serviertochter

für Wintersaison
Telefon (028) 67 32 93

A 40894/92681

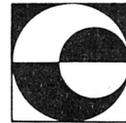
Wir suchen per 1. 1. 1992 oder nach Übereinkunft für unsere attraktive, sympathische Bar eine

Bardame

zur selbständigen Führung. Region Aarau/Brugg.

Interessentinnen melden sich bitte unter Tel. (064) 53 13 01 (Mi-So).

A 40918/42790



rondo oensingen

Hotel-Restaurant RONDO

Familie H. Walker-Kaufmann
4702 Oensingen
Telefon (062) 76 21 76

(Autobahnausfahrt N1 zwischen Solothurn und Olten)

Wir suchen per 1. 1. 1992 oder nach Vereinbarung in unser lebhaftes Speiserestaurant mit A-la-carte-Service

Chef de service
bzw. Aide du patron

(männlich oder weiblich)

sowie

Servicfachangestellte

oder

Kellner

(Ausländer nur mit Arbeitsbewilligung und Kenntnis der deutschen Sprache) per sofort.

Wir bieten zeitgemässe Anstellungsbedingungen, 5-Tage-Woche und guten Lohn. (Das Restaurant ist jeweils am Sonntag ab 15.00 Uhr geschlossen.)

Wir würden uns freuen, eine(n) aufgestellte(n) Mitarbeiter(in) in unserem Team begrüssen zu können. Bitte melden Sie sich baldmöglichst bei Herrn oder Frau Walker.

40625/2792

Arenfels

FERIEN- UND TAGUNGSHOTEL

Für unser Erstklasshotel suchen wir ab sofort oder nach Übereinkunft eine freundliche, initiative

Réceptionistin

Freut es Sie, unsere Gäste herzlich willkommen zu heissen? Sind Sie kontaktfreudig und auch sonst ein fröhlicher und aufgestellter Mensch? Begeistert es Sie auch, wenn im Hause eine tolle Atmosphäre herrscht? Haben Sie Freude, für einen reibungslosen Ablauf der vielfältigen Réceptionsarbeiten mitverantwortlich zu sein?

Wir bieten eine schöne Stelle mit viel Selbständigkeit. 5-Tage-Woche. Mit Interesse sehen wir Ihrer Bewerbung entgegen.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Peter Rüeeggesser, Geschäftsführer und Delegierter des Verwaltungsrates, zur Verfügung. Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

39800/169129

DAS WINTER- UND SOMMER-URLAUBSPARADIES
IN DER ZENTRALSCHWEIZ

CH-6443 MORSCHACH · TELEFON 043 33 11 88 · TELEX 866 101



KULM HOTEL
ST. MORITZ

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir für kommende Wintersaison noch folgende aufgestellte Mitarbeiter:

Réception: Réceptionist(in)
Réceptionspraktikant(in)

Loge: Telefonistin
(PTT oder Hotelierfahrung)

Bar: Commis de bar
(deutschsprachig)

Casino-Dancing: Serviertochter

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

KULM HOTEL, St. Moritz
Personalbüro
7500 St. Moritz

40722/33812



Member of The Leading Hotels of Switzerland



9657 Unterwasser/SG
Telefon (074) 5 28 11
Fax (074) 5 34 74

Wir rechnen mit Euch!!

... sonst würden wir hier nicht inserieren.

Unser Haus verfügt über 32 sehr schöne Hotelzimmer mit allem Komfort. Unsere Restauration von der klassischen bis zur italienischen Küche ist für Gäste und Mitarbeiter ein Genuss.

Für die kommende Wintersaison (bis zirka 20. April 1992) oder in Jahresstelle besetzen wir folgende Arbeitsbereiche neu:

Service:
Servicefachangestellte (w/m)
für à la carte und Barservice

Küche:

Kochlehrling Jungkoch Pizzaiolo
für Holzofen-Pizzeria

Etage/Bufet:

Hotelfachassistentin

Administration:

Réceptionssekretärin
(Fidelio Front)

Gebt Euch einen Stupf – denn anschauen, gustieren und überprüfen kostet nichts. Für mehr Info's und einen Termin meldet Euch bei Herrn K. Söllinger (schriftlich oder mündlich), Telefon (074) 5 28 11.



40623/72958

Ressortleiter(in) «Nachwuchswerbung»

Hotellerie und Gastgewerbe brauchen motivierten und interessierten Nachwuchs, um weiterhin qualitativ hochstehende Dienstleistungen erbringen zu können. Wir suchen

Ihre Aufgaben

- Realisierung des Konzepts Nachwuchswerbung des Schweiz. Wirtverbandes (Berufsorientierungen für Abschlussklassen, Betreuen von Ausstellungen, Erstellen von Informationsmaterial über Berufe im Gastgewerbe wie Berufsbilder, Film, Presseartikel usw.)
- Führen der Gruppe Nachwuchswerbung SWV mit Aussenstellen in Lausanne und Lugano
- Budgetverantwortung für unsere Nachwuchswerbaktivitäten
- Unterstützung der Kantonalsekretionen bei ihren Anstrengungen zugunsten unseres Nachwuchses

Für diese ausserordentlich interessante und kreative Stelle sind folgende Voraussetzungen wichtig:

- Erfahrung im Gastgewerbe (wenn möglich Lehre als Koch, Hotelfachassistentin oder Kellner/Servicefachangestellte)
- Verständnis für Jugendliche im Berufswahlalter
- Kommunikationsfreudigkeit und Interesse an Werbefragen, PR
- Führungserfahrung

Wir freuen uns über Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto, die Sie richten an



Schweizer Wirtverband

Abteilung Berufsbildung, Herr N. Gruntz
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich

40833/44638

Leukerbad VS

Für kommende Wintersaison oder in Jahresstelle suchen wir in neu renovierten Betrieb folgende motivierte Mitarbeiter(innen):

1 Sous-chef oder Chef de partie

mit Erfahrung in der A-la-carte-Küche, zudem sollte er fähig sein, eine kleine Brigade zu führen

1 Jungkoch/-köchin oder Hilfskoch

1 Réceptionspraktikantin

nur CH-Bewerberinnen, Deutsch und Französisch in Wort und Schrift

1 Restaurationstochter oder Kellner

Eintritt: 20. Dezember 1991.

Anfragen und detaillierte Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Hotel Hellquelle
3954 Leukerbad VS
Fam. S. Loretan-Grüthing
Telefon (027) 612 222

40808/20494

SAVOY
BAUR EN VILLE ZÜRICH

Zur Ergänzung unseres Etagenteams suchen wir per Anfang Dezember eine

Hotelfachassistentin

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf für ein Vorstellungsgespräch.

Savoy Hotel Baur en Ville
Am Paradeplatz, 8022 Zürich
Telefon (01) 211 53 60



Member of The Leading Hotels of Switzerland

40878/40967

DAVOS
Savoie-famoué

Hotel Rinaldi

Promenade 115
7270 Davos Platz

Wir sind ein ****-Hotel mit 85 Betten und einem Spezialitätenrestaurant.

Für die kommende Wintersaison bzw. in Jahresstelle suchen wir

Koch Sekretärin/Réceptionistin Kellner Buffettochter

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen und Foto.

40957/9466



Hôtel-Restaurant de la

COURONNE

Gesucht per sofort

Serviceangestellte(r) Jungkoch

Arbeiten Sie gerne in einem jungen Team, dann rufen Sie uns an oder schicken Sie Ihre Unterlagen an:

Hotel-Restaurant de la Couronne
Herr Norbert Zlöjrenz
1580 Avenches
Telefon (037) 76 14 14, Fax (037) 76 14 22

40923/314242

DG
DOMINO GASTRO
Ihr Personal-Profi

Im Auftrag suchen wir für zwei renommierte Restaurants in Basel **Geschäftsführer- und Betriebsassistent(in)** zur Ablösung des Geschäftsführers, Betreuung der Gäste, Serviceüberwachung, Administration und mehr... Sie bringen eine Ausbildung als Koch/Kellner, evtl. Weiterbildung Hotelfachschule mit und lieben frontorientiertes Arbeiten.

Frau Otterbach teilt Ihnen gerne weitere Informationen mit.
Telefon (061) 313 40 10, DG, St. Alban-Anlage 64, 4052 Basel

Neueröffnung am Hallwylsee!! – Dich suchen wir!

Koch (m/w)

in interessante, modernste Küche mit Tageslicht.

Herr Schaer von der DG Suhr, Bernstrasse-West 64, weiss Bescheid.
Telefon (064) 31 48 31.

Für diverse, bekannte Hotels und Restaurants im Raum Rapperswil, Zürcher Oberland, Zürichsee suchen wir im Kundenauftrag jüngere Fachleute wie

Köche (auch Aushilfen); Serviceangestellte

Rufen Sie uns unverbindlich an, Herr Schaerer, DG Rapperswil, erteilt Ihnen gerne weitere Auskünfte unter Telefon (055) 261 266. Ausländer bitte nur mit Bewilligung B oder C.

Wir wetten mit Ihnen, dass bei 35 offenen Stellen als

Koch

eine für Sie dabei ist. Sie glauben das nicht? Rufen Sie Herrn W. Jörg von der DG Solothurn an, er wird Sie überzeugen. Telefon (065) 23 71 71. Diskretion ist selbstverständlich.

Im Auftrag eines Hotels der Mittelklasse suchen wir in Bern per Januar 1992 eine

Gouvernante

Warum nicht einmal in der Bundeshauptstadt arbeiten? Interessiert? Für weitere Infos rufen Sie Herrn Schneider von DG Bern unter (031) 260 270 an.

Im Kundenauftrag suche ich für einen zentralen Betrieb in der Stadt Thun (360 Sitzplätze) einen

Sous-chef de cuisine

Der Betrieb bietet sowohl für den eiligen Gast als auch für den Geniesser stets das richtige Angebot. Nehmen Sie die Herausforderung an? DG Interlaken, Telefon (036) 23 32 32, Herr D. Imboden erteilt Ihnen weitere Auskünfte.

Unser Auftraggeber, gepflegtes ****-Hotel in der Stadt Luzern, sucht per Herbst/Frühhjahr 1992 einen ausgewiesenen

Bankett-Manager

Fühlen Sie sich angesprochen, kann Ihnen Herr Wetter von der DG Luzern, Obergrundstrasse 44, 6003 Luzern, Telefon (041) 220 280, mehr Informationen geben.

Im Auftrag einiger der führenden Hotel- und Gastronomiebetriebe der Suisse romande suchen wir:

Servicefachmitarbeiterinnen Commis de cuisine, Chef de partie

Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen mit CV, Passfoto, Zeugnisabschriften erwartet gerne DG Suisse romande, A. Urbach, En margeron, 1867 Ollon VD, Telefon (025) 39 26 26. PS: Karriere lässt sich planen.

Für einen Restaurationsbetrieb in der Stadt Zürich suchen wir einen **Gerant/Gerantenpaar** Sa und So am Abend frei. Guter Verdienst. Beteiligung. Wohnung vorhanden. Weiter suchen wir

Chef de service und **Sous-chef** für Restaurant und Hotelbetriebe.

Weitere Auskünfte erhalten Sie bei DG Zürich, Herrn Hauff oder Herrn Eng verlangen. Telefon (01) 432 73 73.

Für zwei gepflegte Bars in Olten und Zofingen suchen wir selbständige, aufgestellte und jüngere

Barmaids

Wollen Sie ins Nachtleben einsteigen, so rufen Sie uns noch heute an. Mehr Infos erhalten Sie von DG Suhr, Fr. Zimmermann, Telefon (064) 31 48-31.

A 41036/252930

DG
DOMINO GASTRO

Basel - Bern - Interlaken - Luzern - Ollon/VD
Rapperswil - Solothurn - Suhr - Winterthur - Zürich

Trend Hotel
EICHWATT

Kaderstellen für Profis mit Profil & Gastgeber - Flair
im neuesten und modernsten Hotel von Zürich:

F&B-Assistent/-in
(EDV/Einkauf/F&B Kontrolle/Service)
Chef de Réception
(gelernt, Fidelity-Kenntnisse wenn möglich)

(nur C/B-Bewilligung, Schweiz)

Grundanforderung an alle Stellen: Leistungsorientiert,
Macher, Unternehmer - und nicht Verwalter - Typ

Trend Hotel, 8105 Zürich-Regensdorf, 01/870 00 40

Feel the Trend

40899/28063

Seehotel Pilatus 6052 HERGISWIL

Bes. Fam. Fuchs
Tel. 041/95 15 55
Telex 866 159

Modernstes Haus
Hallenbad 18'9 m
Park und Strand
Ruhige Lage



Seehotel Pilatus HERGISWIL

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir

Réceptionist(in)

eventuell

Réceptionspraktikant(in)

Perfektes Deutsch und gute Englischkenntnisse werden erwartet. Nur Schweizer oder Ausländer mit Bewilligung B oder C.

Schriftliche Bewerbung bitte an Herrn H. Fuchs, Seehotel Pilatus, 6052 Hergiswil.

40564/15563

PATHOS Aktiengesellschaft
für Unternehmensberatung
Untere Kräzern 8, 9015 St.Gallen
Telefon 071/31 22 55

meielis
Leissigen
Alp
am Thunersee

Unsere Gäste schätzen einen gepflegten Service.
Als

ChefIn de Service

können Sie viel zur Atmosphäre im neu ausgebauten Heim/Hotel beitragen und die Seminarteilnehmer und Feriengäste nach Ihrem Geschmack verwöhnen.

Mit einer Servicelehre, etwas Berufserfahrung und Ihrer gepflegten Erscheinung sowie Ihrer Bereitschaft, in einem christlich geführten Betrieb mitzuarbeiten, sind Sie im Team willkommen - ab 6. Jaanuar 1992.

Wir freuen uns, wenn Sie uns Ihre Unterlagen senden oder unseren Herrn A. Rusch kontaktieren.

0 40799/326755

FIDELIO Front-Office
GADIS Back-Office des Hotelspezialisten

Die ATAG INFORMATIK AG mit Hauptsitz in Glattbrugg hält eine starke Marktposition mit einer breiten Palette hochstehender Produkte und Dienstleistungen für die Hotellerie. Der Markterfolg erlaubt uns, das Hotelteam mit folgenden Persönlichkeiten zu verstärken:

Persönlichkeit für Support und Schulung

für die Einführung und Betreuung unserer FIDELIO Front-Office und GADIS Back-Office-Lösungen.

Verkaufs-Persönlichkeit

für die deutsche Schweiz sowie eventuell das Tessin

Voraussetzungen für beide Positionen:

- gute Allgemeinbildung
- Kontaktfreudigkeit
- Fremdsprachenkenntnisse von Vorteil
- mehrjährige Hotelerfahrung

Zur **Instruktion** gehört Freude am Lernen und Begabung fürs Lernen sowie Back-Office-Praxis.

Die **Verkaufspersönlichkeit** verfügt über Erfahrung in einer Hotelkaderstelle und im Verkauf.

Für die beiden Positionen sichern wir Ihnen eine sorgfältige Einführung zu. Wenn Sie sich von einer dieser interessanten, abwechslungsreichen und selbständigen Tätigkeiten, die mit vielen Kundenkontakten verbunden sind, angesprochen fühlen, freuen wir uns, Sie kennenzulernen.

Für telefonische Vorauskünfte steht Ihnen der Team-Leiter, Herr Walter Kreisser, gerne zur Verfügung, Tel. 01/810 53 00. Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an:

ATAG INFORMATIK AG
EIN UNTERNEHMEN DER GRUPPE ATAG ERNST & YOUNG
Feldeggstrasse 2, Postfach 91, CH-8152 Glattbrugg

Niederlassungen in Basel, Bern, Gebenstorf, Langenthal, Luzern und Lausanne

0 40610/180670

HOTEL ACKER WILDHAUS
Kongress- und Ferienhotel - 100 Zimmer/150 Betten

Wir haben folgende Stellen zu besetzen (Eintritt nach Uebereinkunft, Jahresstelle):

Chef/in de Réception
Réceptions-Sekretär/in
Barmaid
Restaurationskellner
Serviertochter
Commis de cuisine

Wir sind an einem längerfristigen Arbeitsverhältnis interessiert. Ausländer nur mit Bewilligung B/C oder Grenzgänger (Vorarlberg).

Senden Sie Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen bitte an:

Werner J. Beck, Hotel Acker, 9658 Wildhaus
Telefon: 074 591 11, Telefax 074 520 11

Anrufe anderer Zeitungen unerwünscht. 40555/20877

HOTEL ACKER WILDHAUS

Wir suchen freundliche und sprachkundige

Réceptionssekretärin Serviceangestellte
in Jahresstelle.
Eintritt nach Vereinbarung.
Chiffre 40939 an hotel revue, 3001 Bern.

40939/32816

Skifahren in Techertschchen
Wir suchen auf 1. Dezember 1991 freundliches

Servicepersonal
(Schweizer oder Ausländer mit Bewilligung B, auch Anfängerinnen). Wir freuen uns auf Ihren Anruf.
Fam. Sollberger, Hotel Carmenna
Telefon (086) 2 51 38
ab 10. 10. (081) 925 61 38

0 40914/44300

Grindelwald
Hotel Jungfrau & Crystal
sucht ab 1. Dezember 1991 oder nach Übereinkunft

1. Sekretärin/ Direktionsassistentin
(D, E, F)

Serviertochter
für Saal und Mithilfe im A-la-carte-Service (D, E)

Bewerbungen mit Zeugnisunterlagen und Foto an:
Fam. H. Märkle
Hotel Jungfrau & Crystal
3818 Grindelwald
Telefon (036) 53 13 41

40835/14524

BADRUTT'S
PALACE
HOTEL ST. MORITZ

sucht für die Wintersaison 1991/92

Etagengouvernante

gesetzteren Alters.

Diese anspruchsvolle Stelle erfordert mehrjährige Erfahrung in diesem Aufgabenbereich und Sprachkenntnisse in D, E, I, F.

Offerten mit Zeugniskopien und Foto an Badrutt's Palace Hotel, 7500 St. Moritz, Telefon (082) 3 38 19.

40892/3364


Hotel Kreuz Lenk

Sind Sie Teamleader und trotzdem teamfähig???

Sie wissen was Sie wollen . . .
Sie laufen vorne mit und selten hintennach
Sie sind (kein) Profi, dafür haben Sie Phantasie
Flexibilität ist Ihre Stärke, die andere schwach macht . . .

Unser ***-Familienhotel mit 140 Betten, 70 Plätzen im Restaurant, 60 Plätzen im Tonneau und die Hotelbar mit 20 Plätzen braucht für den nächsten Winter 1991/92 solche Mitarbeiter!!!

Um die Gäste zu verwöhnen, suchen wir einen

Küchenchef

der gerne Neues ausprobiert wie z. B. die Vollwertküche.

Um die Gäste zu empfangen und Ihnen zuzuhören eine(n)

Chef de réception

Und eine(n)

F&B-Assistent(in)

der/die den Einkauf organisiert und auch mit viel Feeling an der Front mithilft.

Lust auf eine neue Aufgabe??
Senden Sie uns Ihre vollständige Bewerbung mit Foto an:

HOTEL KREUZ
G. Luderer oder P. Schenkel
3775 LENK i. S.

40775/19313

Anfang 1992 eröffnen wir in der Agglomeration Bern ein chinesisches Spezialitätenrestaurant (40-45 Plätze).
Deshalb suchen wir auf diesen Zeitpunkt einen

chinesischen Alleinkoch
mit Erfahrung
sowie

chinesische(r) Serviertochter (Kellner)

Interessenten (-innen) mit Bewilligung B oder C melden sich bitte mit einer Kurzofferte unter Chiffre W-05-717341 an Publicitas, 3001 Bern.

P 40950/401

Für unsere Neueröffnung
STEAK-HOUSE-PIZZERIA
DANCING

suchen wir per 1. Dezember oder nach Vereinbarung
Wir arbeiten nur am Abend!

- pizzaiolo
- Koch
- Junkoch oder Hilfskoch
sowie für das Restaurant und Dancing
- Service-Angestellte
- Allrounder
(Italiener bitte nur mit C oder B-Bewilligung)

Für weitere Auskünfte und ein erstes Gespräch verlangen Sie Bruno Küng Tel. 043 / 31 33 67

Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie bitte an
Bruno Küng, Postfach 355, 6440 Brunnen

0 40916/285986

Restaurant Café Giardino
8966 Oberwil-Lieli

Für unser neu eröffnetes Restaurant suchen wir eine(n)

Köchin/Koch

Unser Konzept entspricht einer leichten, den heutigen Essgewohnheiten angepassten Küche.

Einer kreativen Persönlichkeit, die Verantwortung übernehmen und eigene Ideen verwirklichen möchte, können wir eine ganz spezielle Aufgabe anbieten! Eintritt nach Übereinkunft.

Gerne beantworte ich Ihnen Ihre Fragen. Rufen Sie mich einfach an (Telefon 057/31 61 10) oder senden Sie Ihre Unterlagen z. H. Restaurant Café Giardino, Herrn Paul Krumenacher, Rainstrasse 2, 8966 Oberwil-Lieli.

40898/325937

Hotel *****
Mont Cervin
Zermatt



Wir suchen für die kommende Winter- und bei Eignung auch für die Sommersaison für unser erstklassiges *****-Haus noch folgende qualifizierte Mitarbeiter:

- Chef de rang** (m/w) D, F, E
- Demi-chef de rang** (m/w) D, F, E
- Commis de rang** D, F, E
- Kellner(in) für Gervin Grill/Dancing*** D, F, E
- Masseur(in)** D, F, E
- Krankenschwester** D, F, E

Hofa-Lehrtochter
Sefa-Lehrling/-tochter

* Nur Abenddienst

Als Mitarbeiter der Seiler Hotels profitieren Sie von zeitgemässen Arbeits- und Entlohnungsbedingungen sowie einem angenehmen Arbeitsklima in einem jungen Team. Daneben haben Sie die Möglichkeit der Weiterbildung sowie Aufstiegschancen innerhalb eines unserer Betriebe.

Ist Ihr Interesse geweckt, und sehen Sie als zukünftigen Arbeitsort Zermatt mit seinem breitgefächerten, sportlichen Freizeitangebot? Dann erwarten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto.

SEILER HOTELS ZERMATT AG
Frau Bettina Althaus, Personalbüro
3920 Zermatt VS
Telefon (028) 67 13 48

40789/39420

Hotels *****
of Switzerland



The
Leading
Hotels
of the
World

Wenn die Arbeit nicht wäre

müssten wir keinen neuen

Koch, Chef de partie

suchen.

Aber eben, unser jetziger guter Mitarbeiter hat sich beruflich verändert, was wir ihm von Herzen gönnen - uns weniger -, denn wo finden wir einen Nachfolger, welcher

- gute fachliche Kenntnisse besitzt
- an kreativer Arbeit Freude hat
- mit etwa 4 Köchen umgehen kann
- immer gut gelaunt und sauber ist
- gerne in einer bekannten Küche arbeitet
- selbstständig Probleme anpackt
- so zuverlässig und gut kocht, dass sein Chef fast sorglos leben kann?

Die Arbeitszeiten sind regelmässig, die Entlohnung ist gut, der Betrieb ist faszinierend.

Sind Sie interessiert? Dann rufen Sie doch einfach Herrn Herzog an, oder senden Sie Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an Herrn Hs. Herzog, Restaurant Central, Hagglingen, Telefon (057) 24 11 51. Sonntag/Montag geschlossen.

RESTAURANT
CENTRAL
HAGGLINGEN

40844/174955

Freizeitparadies

ZWISCHEN SÄNTIS UND CHURFIRSTEN

- | | | |
|--|---|--|
| Hotel ***
<i>Wildhaus</i>
Sonne
074 / 5 23 33
Barmaid
*** | Hotel Sántis
<i>Unterwasser</i>
Rezeptions-
Sekretärin
*** | Hotel ***
<i>Wildhaus</i>
Toggenburg
074 / 5 23 23
Direktions-
Assistentin
*** |
| Sous-Chef
sowie
Jungkoch
*** | Etagen-Ehepaar

Service-
Fachangestellte
Hallen-Barmaid
sowie Hofa
*** | Pizzaiolo
sowie
Köchin
*** |
| Serviertochter
sowie
Buffettochter
*** | Servicelehrtochter
(Sommer 92) *
Hofalehrtochter
(Sommer) | Serviertochter
sowie Hofa
*** |

Kochlehrling (Sommer 92) * **Servicelehrtochter (Sommer 92)** * **Hofalehrtochter (Sommer)**

125 Stunden wöchentlicher Freizeit-Spess beim Snow-Boarden, Skifahren, Schlitteln, Tanzen, Faulenzen usw. Packen Sie die Gelegenheit ab kommender Wintersaison.

Aushilfen für Stunden oder Tage sowie Grenzgänger herzlich willkommen. Melden Sie sich direkt bei den entsprechenden Hotels oder rufen Sie mich doch einfach an: Paul Beutler, Hotel Sonne, 9658 Wildhaus. Tel. 074 5 23 33.

40686/38253

Lieben Sie Abwechslung?

HOTEL
ST. GOTTHARD
ZÜRICH

Möchten Sie neue Erfahrungen sammeln? Suchen Sie eine Herausforderung? In unseren bekannten PARTY-SERVICE suchen wir nach Vereinbarung einen qualifizierten

Koch Party-Service
und
Betriebsassistenten

Was wir Ihnen nebst flexiblen Arbeitszeiten bieten, erläutern wir gerne in einem persönlichen Gespräch.

Rufen Sie uns einfach an, Herr R. Raedle, Küchenchef, gibt Ihnen gerne nähere Auskünfte.
40711 41220

Hotel St. Gotthard
... warum sich mit weniger zufrieden geben?

Bahnhofstrasse 87
8023 Zürich
Tel. 01/211 55 00



Ostermundigen

Der Bären Ostermundigen ist ein vielseitiger und interessanter Restauraions- und Hotelbetrieb in der Stadtnähe von Bern.

Zur Ergänzung unseres Bären-Teams suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft

Chef de partie
Commis de cuisine

Rufen Sie uns einfach an, damit wir mit Ihnen einen Termin für eine unverbindliche Besprechung und eine Besichtigung des Bären Ostermundigen vereinbaren können. Wir freuen uns auf Ihren Anruf. Bitte Fr. Hemmi verlangen.

R. und K. Künzli-Gfeller
Hotel Bären
3072 Ostermundigen
Telefon (031) 31 08 31
Telefax (031) 51 22 15
P 40831/27413



PATHOS

Aktiengesellschaft für Unternehmensberatung
Rorschacherstr. 277 c, 9016 St.Gallen
Tel 071/35 53 35

Ferienheim Meielisalp

Das renommierte Ferienheim über dem Thunersee wurde kürzlich zu einem modernen Hotel und Kurszentrum ausgebaut.

Nebst dem Marketingleiter und der hauswirtschaftlichen Betriebsleiterin suchen wir eine(n) qualifizierte(n)

KüchenchefIn

für die selbständige Führung der Heimküche.

Sie sind für den reibungslosen Ablauf im Bereich kalte und warme Küche sowie für die Menüpläne, Planung, Kalkulation und den Nahrungsmittelkauf verantwortlich.

Die Führung des Küchenpersonals sowie das Sicherstellen eines hohen Sauberkeits- und Qualitätsniveaus bei Lebensmitteln und Anlagen gehören hier zu Ihren wichtigsten Aufgaben.

Wir wenden uns für diese Führungsposition an aktive Christen mit geeigneter Ausbildung und einigen Jahren Erfahrung in ähnlichen Positionen. Wenn sich Ehepaare in Kombination mit Leiter Marketing/Verwaltung oder hauswirtschaftlicher Betriebsleitern melden, freuen wir uns ebenfalls.

Rufen Sie unseren Herrn A. Rusch an, er gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte über diese herausfordernde Position.

40803/326755



Hotel Belvédère

C. + N. Graf CH-3823 Wengen Tel. 036 55 24 12 Telex 923 292

Echtes Jugendstilhotel von 1912, mit dem Komfort von heute, Erlebnisferien in eleganter Ambiente. 120 Betten, Apéro-Bar, Dancing-Bar, Bar-Billard-Saloon, grosse Aufenthaltsräume und Terrassen, gepflegter Garten.

Wir suchen ab Wintersaison in unser junges Team:

Réceptionistin

kein Bücherwurm, aber mit Charme und Gastfreundschaft, damit die Gäste sie nie vergessen (Front-Office-System Dialog 2000).

Barmaid/Barman

für unsere wunderschöne Apéro-Bar.

**Service-
mitarbeiter(innen)**

in unseren gepflegten Speisesaal. Kein A-la-carte-Service. Lange Zimmerstunde.

Wir stellen uns junge, aufgestellte, deutschsprechende Mitarbeiter vor, die mitteilen, die einzigartige Ambiente in unserem Haus zu erhalten und die wahre Gastfreundschaft zu pflegen.

Wir bieten geregelt Arbeitszeit mit vielen Möglichkeiten zum Sporttreiben, der Verantwortung entsprechende Entlohnung. Bitte bewerben Sie sich mit Ihren Unterlagen und Foto. Wir freuen uns darauf.
41016/37830

BERNER OBERLAND · SCHWEIZ

Wengen
1300-3454 m
Jungfrau

swissôtel

BASEL
HOTEL LE PLAZA

Scherben bringen Glück!

Sie müssen nicht alles wie Porzellan anfassen, jedoch die Arbeit geschickt anpacken!

Wenn Sie diese Fähigkeiten besitzen, eine abgeschlossene Servicefachlehre und bereits einige Jahre Berufserfahrung haben, sind Sie die/der richtige

Chef de rang

für unsere hochkarätige, top eingerichtete Rôtisserie im *****-Kongresshotel Le Plaza. Haben Sie Interesse und Freude, Ihr Wissen und Können nach abgeschlossener Servicefachlehre zu vertiefen? Dann sind Sie genau die/der

Commis de rang

für unser renommiertes Haus. Sicher werden Sie mit einem Hauch von Fernweh unsere internationale und vielseitige Kundschaft bedienen. Qualifizierten Leuten bieten wir:

- 13. Monatslohn
- weltweit Übernachtung in allen Swisshotels und vieles mehr

Sind Sie interessiert? Dann bewerben Sie sich bitte schriftlich bei Herrn D. J. Steinbeck, Personalchef.

Messeplatz 25, 4021 Basel
Telefon (061) 692 33 33

40786/3387



Für unseren neuen

**Hotel- und
Restaurationsbetrieb**

suchen wir für die Wintersaison

Sous-chef

und

Jungkoch

Wir bieten Ihnen ein angenehmes Arbeitsklima sowie zeitgemässen und leistungsgerechten Lohn.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

Hotel Caprice, Hedy Graf, 3823 Wengen
Telefon (036) 55 41 41

40839/244238



Wichtig!

5590159
HOTEL + TOURISTIK REVUE
ABONNEMENTSDIENST
POSTFACH

164

3214

3001 BERN 1 FAECHER

**Vergessen Sie bitte nicht,
Ihre Kundennummer anzugeben,**

- wenn Sie Ihre Abonnements-Gebühren an uns überweisen,
- wenn Sie uns Ihre neue Adresse mitteilen,
- wenn Ihnen die hotel + touristik revue an Ihren Urlaubsort nachgesandt werden soll,
- wenn Sie anderweitige Wünsche an uns haben.

**Sie erleichtern uns damit die Arbeit – und wir
können für Sie alles noch schneller erledigen.**

Besten Dank!

**hotel + touristik revue
Abonnementsdienst
Postfach
3001 Bern**



Auf die kommende Wintersaison suchen wir in Jahresstelle für unsere lebhafteste Bar im Zentrum von Gstaad

Barman oder Barmaid

und

Commis de bar

Unsere Bar gilt sowohl bei einheimischen wie auch bei internationalen Gästen als beliebter Treffpunkt.

Wenn Sie an einer abwechslungsreichen, anspruchsvollen und selbständigen Arbeit interessiert sind, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

RISTORANTE RIALTO
3780 Gstaad

39398/15024

TOB BALDIS

Stelle frei

BERGHOTEL CRAP SOGN GION

Möchten Sie einen Winter lang im Herzen der Weissens Arena arbeiten? Dann können wir Ihnen noch die folgenden Arbeitsplätze offerieren:

Pizzaiole
Buffettochter*
deutschsprachig

Barmaid/CH, D, A
* nur Tagesbetrieb
von 8.00 bis 17.00 Uhr

Nebst einem guten Lohn und geregelter Freizeit fahren Sie in der Weissens Arena gratis Ski, bieten wir Ihnen eine komfortable Unterkunft auf dem Berg oder direkt an der Talstation. Möchten Sie noch mehr wissen, dann rufen Sie uns doch einfach an, Frau Mägi Lüscher, Telefon (081) 39 21 93, gibt Ihnen gerne weitere Auskunft.

Unsere Anschrift:
Berghotel Crap Sogn Gion, 7032 Laax
41011/17930

Die gute Stelle.

LAAX

Migros Zürich

Für unser **Restaurant Herdern** (600 Plätze) suchen wir einen dynamischen

Küchenchef

Die anspruchsvolle Aufgabe verlangt.

- mehrjährige Berufserfahrung
- Teamfähigkeit
- versiert in Personalführung, Organisation und Kalkulation
- Erfahrung im Party-Service und Catering
- verantwortlich für die Lehrlingsausbildung

Wir bieten dem zukünftigen Mitarbeiter.

- geregelte Arbeitszeit (41-Stunden-Woche, Sonn- und Feiertage frei)
- 5 Wochen Ferien
- vorzügliche Aus-/Weiterbildungsmöglichkeiten

Sind Sie an dieser Herausforderung interessiert, dann senden Sie uns Ihre Bewerbung. Für weitere Auskünfte steht Ihnen Frau G. Haas, Personalchefin, gerne zur Verfügung.

0 40751/310565

Genossenschaft Migros
Zürich
Personalwesen
Pfingstweidstrasse 101
8021 Zürich
Telefon 01/278 56 85

Ein Platz für Ihre Arbeit

HOReGA SELECT

Kader

Im Kundenauftrag suchen wir:

F & B Manager/ Vizedirektor

Ein exklusiv schönes *****-Haus in Genf sucht den Stellvertreter der Direktion. Für diese sehr interessante Kaderposition sprechen wir einen fachlich vor allem im Sektor F&B ausgewiesenen Bewerber an, der seine Karriere in *****- und *****-Häusern bereits in leitender Funktion unter Beweis gestellt hat.

Dem Niveau des Hauses entsprechend sollten Sie in der Lage sein, eine anspruchsvolle internationale Kundschaft zu betreuen und vor allem im Bereich des F&B Departements den Direktor wirkungsvoll entlasten.

Selbstverständlich setzen wir dem Standort des Hauses entsprechend hervorragende Sprachkenntnisse in Französisch/Deutsch, wenn möglich Englisch voraus. Idealalter 29-35 Jahre.

Betriebsleiter(in) (Patent A)

Für einen ausserordentlich lebhaften Restaurationsbetrieb an bester Geschäftslage in Basel sowie ein wunderschönes Dancing in der Innerschweiz. Die Betriebe werden nach modernen Richtlinien geführt und weisen eine starke Besucherfrequenz auf. Wir stellen uns für diese Positionen Bewerber(innen) vor, die an einer langfristig gedachten Anstellung interessiert sind und folgenden Leistungsausweis erbringen können:

- abgeschlossene Berufslehre und entsprechende Praxis
- Weiterbildung, Hotelfachschule, evtl. Unternehmerseminar
- Führungserfahrung in grösseren Unternehmen als Geschäftsführer oder Stellvertreter
- unternehmerisches Denken, klare kaufmännische Betriebsführung
- Flair für eine optimale Gästebetreuung

Chef de réception

Diese Position in einem *****-Luxushotel in der Nordwestschweiz könnte für einen ausgewiesenen, erprobten **Stellvertretenden Chef de réception** die echte Aufstiegsmöglichkeit bedeuten. Selbstverständlich ist die Stelle auch eine Herausforderung für einen **Chef de réception**, der sich beruflich in eines der führenden Häuser mit grosser Individualkundschaft verändern möchte.

Wirte-(Ehe)Paar

für ein sehr interessantes, heute noch kleineres Hotel-Restaurant mit reger Bankett-Abteilung im Raume Solothurn/Grenchen.

Das Haus wird 1993 im grösseren Stil umgebaut, und wir suchen heute ein sehr initiatives Paar (Er: Bereich Küche. Sie: Bereich Service/Gästebetreuung), welches eine solide und langfristig aufbaubare Dauerstelle sucht.

1. Chef de service

ein absolutes Trendlokal im Herzen von Zürich sucht eine starke Führungspersönlichkeit, welche mit Fachwissen und Kompetenz eine grössere Servicebrigade motivieren und führen kann. Wenn Sie ein Betrieb mit recht individuell gestalteter Atmosphäre und einer eher unkonventionellen Konzeption anspricht, so sollte diese Position Sie sicherlich interessieren.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen, welche wir selbstverständlich mit vollster Diskretion behandeln werden.

Für ergänzende Fragen stehen wir Ihnen jederzeit auch telefonisch zur Verfügung.

HoReGa Select Kaderberatung AG
Stänzlergasse 7, 4052 Basel
Telefon (061) 281 95 91

40986/208191

S Personalberatung für Dauerstellen, Kader- und Managementpositionen in Hotellerie, Gastgewerbe und Touristik



Für unser rustikales Sporthotel mit Hallenbad, Sauna, Solarium, Squash, Fitnessraum und Tischtennis suchen wir für die kommende Wintersaison 1991/92 noch folgende Mitarbeiter zur Ergänzung unseres jungen Teams:

Küche: **Jungköche**

Bar: **Barmaid**
(zur selbständigen Betreuung von Café- und Cocktailbar)

Haben Sie Interesse? Wir freuen uns auf Ihren Anruf! Bitte verlangen Sie Herrn G. Stegmaier oder Frau S. Gisiger, **Sporhotel Val Gronda, CH-7136 Obersaxen, Telefon (081) 93 3 12 58**

OBERSAXEN

41005/88650

HOTEL *Flüela* DAVOS

Davos – der weltbekannte Kurort mit seinen unzähligen Sportmöglichkeiten – bietet auch unseren Mitarbeitern einen interessanten und abwechslungsreichen Winter. Die Weltstadt in den Bergen verfügt zudem über zahlreiche Attraktionen zur Gestaltung Ihrer Freizeit.

Wir im Flüela pflegen die Tradition eines persönlich geführten *****-Hotels mit viel Ambiance, ungezwungenem Arbeitsklima und zeitgemässer Arbeitszeit und Entlohnung.

Für die Wintersaison 1991/92 sind per Eintritt Ende November 1991 bis zirka Ende April 1992 folgende Stellen zu besetzen.

Gouvernante tournante Chef pâtissier Chef de partie Commis de rang

Offerten mit Zeugniskopien und Foto an:

Andreas J. Gredig
Flüela Hotel
7260 Davos Dorf
Telefon (081) 47 12 21

38079/8958

GRAND HOTEL BELLEVUE GSTAAD

Der erste Eindruck ist entscheidend! Ein freundlicher Gruss, den Gast als «Menschen» wahrnehmen, ihn mit Fachwissen überzeugen, das bildet die Grundlage unseres Erfolges, sicher auch für Sie!

1. Réceptionist(in)

mit Aufstiegsmöglichkeiten zum Chef de service (D, F, E)

Lebhaft, fröhlich und selbständig, so würden wir Sie uns wünschen!

Eintritt: Anfang Dezember.

Bewerbungen mit Foto sind zu richten an:
Hotel Bellevue Gstaad, Herrn Bodo Schöps
3780 Gstaad
Für Eiilge: Telefon (030) 8 31 71

40135/14958

Saas-Fee

Wallis/Schweiz

Für die kommende Wintersaison suchen wir:

ideenreichen dynamischen Küchenchef

(Jahresstelle möglich)

kreativen Commis de cuisine

sowie für unser A-la-carte-Restaurant und den Speisesaal

Serviertöchter oder Kellner

Wir sind ein 2-Stern-Hotel mit 40 Betten und familiärer Atmosphäre.

Sind Sie interessiert? Dann rufen Sie uns an oder senden uns Ihre schriftliche Bewerbung.

Familie Walter Bumann
HOTEL

Gletschergarten

RESTAURANT *Carl Zimmayer* STUBE

3906 Saas Fee
Telefon (028) 57 21 75
Telefax (028) 57 29 75

41032/29750

GAUER HOTEL
SCHWEIZERHOF BERN

Bahnhofplatz 11, 3001 Bern
Tel. (031) 22 45 01

«Herzlich Willkommen
im Hotel Schweizerhof Bern!»

Wünscht Ihnen unser

Réceptionsteam

das ab sofort oder nach Vereinbarung eine fachkundige und einsatzfreudige Berufskollegin (Mann oder Frau) sucht. Sind Sie deutscher Muttersprache und verfügen über gute Französisch- und Englischkenntnisse, gepflegte Umgangsformen sowie ein wenig Flair für die EDV – so bringen Sie ideale Voraussetzungen mit.

Ausserdem muss auch unsere

Telefonzentrale

verstärkt werden. Möchten Sie das Aushängeschild des Schweizerhofs werden und Ihre Sprachkenntnisse täglich praktisch einsetzen, dann bewerben Sie sich doch noch heute. Ihre Unterlagen mit Foto schicken Sie an:

Gauer Hotel Schweizerhof
Frau L. Liberti
Bahnhofplatz 11
3001 Bern
Telefon (031) 22 45 01

40966/4600

Restaurant
Badenerhof

Tradition – modern und doch gemütlich

Mit dem Badener Stübli.

Wir sind ein aufgestelltes, junges Team und suchen nach Übereinkunft unseren neuen

Chef de partie
Commis de cuisine

Wir sind eine kleine Brigade und wünschen uns aufgestellte, unkomplizierte **Arbeitskollegen**.

Wir bieten: 5-Tage-Woche (Samstag Ruhetag). Jedes 2. Wochenende frei, modern eingerichtete Küche, 13. Monatsgehalt.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf von 9.00 bis 12.00 Uhr.
Verlangen Sie Kr. Köstlich, **Telefon (056) 22 42 22**.

B 40446/94072



Wir suchen per Oktober oder nach Vereinbarung

qualifizierten
Chef de partie (m/w)
und
Service-
fachangestellte(n)

Haben Sie Freude an einer modernen, kreativen Küche und einem gepflegten Service? Sind Sie belastbar und flexibel?

Ein spontaner Telefonanruf und Sie erfahren mehr über unseren aussergewöhnlichen Betrieb.

Restaurant Mühle
C. und U. Kunz, 4123 Allschwil
Telefon (061) 481 33 70
Sonntag/Montag Ruhetag.
(Nur 15 Min. vom Stadtzentrum Basel entfernt.)

39919/46272



Wir suchen ab November/Dezember für die kommende Saison oder Jahresstelle

Servier-
tochter oder
Kellner

In A-la-carte-Service sowie

Serviertochter
oder Kellner

In Pizzeria und Kaffee

Beide Anfragen sind nur mit Bewilligung B oder C möglich.

Haben Sie Lust am Vierwaldstättersee zu arbeiten, melden Sie sich bei der Familie Ehrler, Zunthaus zum Hirschen 6403 Küssnacht am Rigi
Telefon (041) 81 10 27

Wir bieten Ihnen Unterkunft im Hause, sehr gute Entlohnung und 5-Tage-Woche.

P 40274/17817

Wir suchen auf den 27. Januar 1992 eine fleissige und zuverlässige

Frau

für unser Frühstücksbuffet und als Mithilfe für unsere Köchin. Wir legen Wert auf eine gesunde, abwechslungsreiche Vollwertküche und stellen unsere Gerichte liebevoll und sorgfältig her. Wir bieten eine angenehme Arbeitsatmosphäre, 5-Tage-Woche, zeitgemässe Entlohnung usw. Wenn Sie diese Stelle interessiert, rufen Sie uns doch an, wir geben Ihnen gerne weitere Auskunft.

Kurhotel Seeblick
9405 Wienacht
Telefon (071) 91 29 98

P 40440/190489



PATHOS

Aktiengesellschaft für Unternehmensberatung
Rorschacherstr. 277 c 9016 St.Gallen Tel 071/35 53 35

Ferienheim Meielisalp

Das renommierte Ferienheim über dem Thunersee wurde kürzlich zu einem modernen Hotel und Kurszentrum ausgebaut.

Ein kompetentes Führungsteam soll die neue Heimleitung unterstützen. Nebst Küchenchef und hauswirtschaftlicher Betriebsleiterin suchen wir eine **Leiterin**

Marketing und Verwaltung

für folgende Verantwortungsbereiche:

- Marketing: Werbe- und PR-Massnahmen
optimale Gästebetreuung
interne und externe Kommunikation
- Administration: Gästeerfassung, Réception, Personal-Salär-, Versicherungswesen.
- Verwaltung: Debitoren-, Kreditorenbuchhaltung,
Zahlungswesen, Datenverwaltung (EDV)

Bei diesen und noch weiteren interessanten Aufgaben werden Sie durch eine Ihnen direkt unterstellte Mitarbeiterin unterstützt.

Wir wenden uns für diese Führungsposition an aktive Christen mit geeigneter Ausbildung und einigen Jahren Erfahrung in ähnlichen Positionen. Wenn sich Ehepaare in Kombination mit Küchenchef oder Hauswirtschaftlicher Betriebsleiterin melden, freuen wir uns ebenfalls.

Rufen Sie unseren Herrn A. Rusch an, er gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte über diese herausfordernde Position.

O 49802/326755



Berner Oberland
Hotel-Restaurant
Schützen ★★★
3822 Lauterbrunnen

Gesucht auf zirka 20. Dezember 1991 oder nach Übereinkunft

Koch
Köchin
Hilfskoch
Serviertochter
Küchenbursche
Zimmermädchen

In Saison- oder Jahresstelle. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Fam. von Allmen
Telefon (036) 55 20 32

40415/19089

Saas-Fee

Restaurant zur Schäferstube
sucht für die Wintersaison 1991/92 freundliche(n)

Serviceangestellte(n)

CH oder Bewilligung B/C. Gerne erwarte ich Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren Anruf.
Telefon (028) 57 25 37

P 40825/204447

Restaurant Bistro

das schöne Restaurant
mitten im Bahnhof

In Dauerstelle suchen wir einen zuverlässigen, initiativen, seriösen und fachlich gut ausgebildeten

Chef de service (m/w)

zur Betreuung unserer Kundschaft und zur Führung, Instruktion und Ausbildung unserer Servicemitarbeiter.

Viele unserer Mitarbeiter wohnen auf Wunsch in modernen, betriebseigenen Wohnungen oder Studios. Die guten und fortschrittlichen Arbeitsbedingungen würden wir Ihnen gerne persönlich erläutern. Es freut uns, Sie kennenzulernen.

BUFFET ZÜRICH

Personalabteilung, 8023 Zürich
Telefon (01) 211 14 33, A. Steurer
Telefon (01) 211 15 10, A. Fuchs

40804/39870



RESTAURANT OCHSEN

Bi us goht's am **1. November 1991** los. Damit mir üs voll uestere Gäschet chönd widme, bruched mer no Verstärchig i users jungi Team:

Chef de rang

für de gepflegt A-la-carte-Service

Servicemitarbeiterin

für's Passante-Restaurant mit Tellerservice

Chef entremetier

i uesteri Chuchi mit neue Idee und marktfreie Produkt litritt: am liebschte grad uf de 1. November oder noch Veriabrig. S'Zimmer chöntet Sie bi us ha.

Lütet Sie us a, denn chömmer Ihne no meh über Ihri zu-künftig Stell mitteile.

Verlanged Si im **Restaurant Ochsen**, 9202 Gossau, Herrn Schichan oder Frau Gander, Telefon (071) 85 25 31.

P 40948/120898

TIGINO



Parkhotel Brenscino

Wir – vom Parkhotel Brenscino in Brissago TI – suchen

einen Menschen

der mit Freude **Chef de réception** ist oder wird. Den Spass, mit Gästen zu arbeiten, haben Sie noch nicht verloren, lassen sich immer noch motivieren durch ein Lächeln. Sie und wir wissen, wie wichtig eine gute Organisation ist, wie notwendig auch Kontrolle ist, Wissen und «Gewusst wie». Mit anderen Worten: In einem Hotel und in einer Réception fühlen Sie sich wohl, weil Sie sich auskennen. Sprachen sind natürlich auch für uns ein Thema: Italienisch, Französisch und Deutsch. Wir haben drei Sterne – aus Überzeugung, nicht aus Notwendigkeit. Und wir sind stolz auf «unser» Brenscino und meinen, es sei speziell. Und so suchen wir auch nicht irgendwer, sondern vielleicht gerade Sie, weil wir zusammenpassen, zusammen unsere Gäste in Ferienstimmung schwebeln lassen können. Ja, wir haben viele Wünsche. Aber wir haben so viele gute Mitarbeiter, dass wir halt nicht bescheiden geworden sind. Neugierig? Wir sind es! Übrigens: Ideal für uns wäre, wenn Sie am 1. Februar beginnen könnten. Und wenn Sie nicht nur an eine Saison, sondern an ein längeres Engagement in Jahresstelle denken würden.

M. und H. Dolder und der «harte Kern» vom Parkhotel Brenscino in 6614 Brissago, Telefon (093) 65 01 21

40810/6009

PARKHOTEL BRENSCINO, CH 6614 BRISSAGO, TEL. 093 65 01 21

Meiler
Hotel ***
Flims
Prau da Monis

Wir, ein modernes ***-Hotel mit 100 Betten, grosser Restauration, suchen auf Anfang Dezember 1991 in Saison-, aber auch Jahresstelle tüchtige und zuverlässige Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

Küche
Chef de partie/
Tournant
Hilfskoch

Restaurant
Serviertochter/
Kellner
(à la carte)

Huus-Bar
Barmaid

Dancing
Kellner

CREST-Feinbäcker/Confiserie
Verkäuferin

Gerne erwarten wir Ihre kurzgefasste handgeschriebene Offerte mit Foto und den üblichen Unterlagen, oder rufen Sie uns einfach an. Verlangen Sie Herrn Gaudenz Meiler, Telefon (081) 39 01 71, 7017 Flims Dorf.

40920/11169

BADRUTT'S
PALACE
HOTEL ST. MORITZ

sucht für die Wintersaison 1991/92

Telefonistin

(mit Lehre) D, E, I, F

Etagengouvernante

(mit Erfahrung, sprachkundig)

Zimmermädchen (mit Erfahrung)

Glätterin

Sportlehrer(in) (sprachkundig)

Badmeister(in) (sprachkundig)

sowie für Chesa Veglia:

Barmaid (sprachkundig)

Chef entremetier

Offerten mit Zeugniskopien und Foto an
Badrutt's Palace Hotel, 7500 St. Moritz

40891/33944

RESTAURANTS GLATT-DÖRFLI

Jeden Sonntag frei

Sehr gute Anstellungsbedingungen: 13 Monatslohn, attraktive Arbeitszeiten, Teamgeist, Personalparkplatz, Einkaufsvergünstigungen, auf Wunsch Zimmer und Weiterbildungsmöglichkeiten bieten wir einem

Jungkoch

in unserer vielseitigen und abwechslungsreichen Küche. Wenn Sie Ihr Fachwissen anwenden, aber auch gerne Neues dazulernen möchten, freuen wir uns über Ihren Anruf:

Herr F. Niederer, Küchenchef, oder Herr M. Brändle
RESTAURANTS GLATTDÖRFLI
8301 Glattzentrum bei Wallisellen-Zürich
Telefon (01) 830 50 04

040623/13609

Stadt Hof Stadthof Rorschach
Tagungs- und
Veranstaltungszentrum
Familie H. Stocker

Stadt Hof

CH-9400 Rorschach, Kirchstrasse 9, Telefon 071/41 10 90

Rorschach am Bodensee

Für unseren modernen Betrieb mit Spezialitätenrestaurant und Bankettsälen suchen wir auf November oder nach Vereinbarung freundliche

Servicefachangestellte

Wir bieten einen schönen Arbeitsplatz mit guten Verdienstmöglichkeiten in angenehmer Atmosphäre.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung oder Ihren Telefonanruf. Ausländer nur mit Bewilligung.

H. Stocker, Telefon (071) 41 10 90

40089/167360

Restaurant / Gourmetstübli / Gartencafé / Kegelbahnen / Konferenzräume / Saal, unterteilbar / Parkgarage

Hotel Nevada Palace Adelboden Berner Oberland

Wollen Sie auch einmal in Adelboden, Winter- und Sommersportort auf 1400 m Höhe, arbeiten?

Ab Mitte Dezember suchen wir noch folgende kompetente, kontaktfreudige Mitarbeiter:

charmante

Réceptionist/in

Sprachen D, F, E. Die Réception ist mit Computersystem Fidelio ausgerüstet.

selbständigen Koch

für unser chinesisches Lokal

Chef de partie

für Halbpension und à la carte

Servicemitarbeiter

Sprachen D, F, E

Senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto und Lebenslauf an:

Hotel Nevada Palace, Frau Ch. Sustréanu, Direktorin
3715 Adelboden, Telefon (033) 73 39 39

40936/264

Hotel Restaurant Grill eigene Konditorei

Zur Vervollständigung unseres jungen Teams suchen wir per sofort oder auf 1. Dezember 1991 fachkundige

Serviertochter

oder

Kellner

in Saison- oder Jahresstelle.

Falls Sie gerne in einem lebhaften und vielseitigen Betrieb arbeiten möchten, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.

Familie B. Hunziker-Hauser

40792/211052

Walida

3806 Bönigen / Brienzersee
B. & U. Hunziker 036 / 22 62 55

LINDE BADEN



HOTEL-RESTAURANT
Telefon (056) 22 53 85 Telefax 825 097 LIHO/CH
Fax (056) 22 07 70

In unser lebhaftes Passantenhotel suchen wir in Jahresstelle sprachenkundige(n), zuverlässige(n) und einsatzfreudige(n)

Réceptionisten (-in) (Willige Anfänger werden angelernt.)

Wir bieten angenehmes Arbeitsklima, geregelte Arbeits- und Freizeit in Schichtbetrieb, 5-Tage-Woche, die üblichen Sozialleistungen, guten Lohn.

Fam. F. Wanner
Hotel-Restaurant Linde
Mellingerstrasse 22
5400 Baden
Telefon (056) 22 53 85

35865/66699

Parkhaus hinter dem Hotel

Hotel/Restaurant am Brienzersee sucht in kleinere Brigade versierten

Chef de service

zur selbständigen Führung des Restaurationsbetriebes.

Bewerbungen werden gerne entgegenommen unter Chiffre 40791 an hotel revue, 3001 Bern.

40791/211052

Hotel - Restaurant

SCHIFF

8808 Pfäffikon SZ



Fam. C. Huber-Butti
Telefon (055) 48 11 51
Seerose-Bar
Kegelbahnen

Per sofort oder nach Übereinkunft suchen wir:

Servicefachangestellte Saucier Commis entremetier Buffettochter

Wir bieten eine abwechslungsreiche, interessante Tätigkeit. Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung oder Ihren Telefonanruf. (Ausländer mit Bewilligung).

Familie C. Huber-Butti
Hotel Restaurant Schiff
8808 Pfäffikon SZ
Telefon (055) 48 11 51

34710/74780



HOTEL

CARLTON GENÈVE

Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung eine(n)

Réceptionisten (-in) F, E, E

Schweizer(in) oder mit Arbeitsbewilligung.

Wir bieten Ihnen geregelte Arbeitszeit und eine abwechslungsreiche Tätigkeit in einem jungen Team. Für Unterkunft wird gesorgt.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto an:

Hotel Carlton
Postfach 228
1211 Genève 21

39290/12149

HOTEL job SHV PERSONALBERATUNG

Bern und Region

Wie Sie schnell und ohne grossen Aufwand zu Ihrer Stelle im Gastgewerbe kommen, erklären wir Ihnen gerne!

Ausländer nur mit B- oder C-Bewilligung.

HOTEL JOB SHV
Marktgasse 36, 3011 Bern
Telefon (031) 21 25 31

40995/84735

Flims

Ihr Zuhause in den Ferien

***Hotel National

Restaurant Flimserstübli
7018 Flims-Waldhaus
Telefon 081 39 39 23

Wir möchten auch weiterhin von unseren Gästen Komplimente und Lob für die gute Küche und den freundlichen und kompetenten Service erhalten.

Wir suchen deshalb für kommende Wintersaison - von Mitte Dezember 1991 bis April 1992

für die Küche

1 Chef garde-manger 1 Chef entremetier

Rufen Sie uns an. Wir würden uns freuen, Ihnen unser Haus vorstellen zu dürfen.

Familie Eigenmann



38496/11339

Saas-Fee

Wir suchen auf die Wintersaison für unser Grill-Restaurant

Küchenchef Jungkoch

Auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen freut sich:

Fam. Burgener Siegfried
Restaurant Chämistuba
3906 Saas Fee
Telefon (028) 57 17 47 oder 57 12 78

39647/207292

Wir suchen dringend per sofort und Wintersaison:

Servicepersonal Köche usw.

Wir haben für Sie die geeignete Stelle in Hotellerie- und Gastgewerbe.

Rufen Sie uns bitte an.

GASTRO-
PERSONALVERMITTLUNG
7000 CHUR
Telefon (081) 24 69 68

40733/319287

Restaurant Lindenhof Unterägeri

Gesucht auf 1. November 1991 oder nach Übereinkunft

Serviceangestellte

- flexible Arbeitszeit
- gute Entlohnung
- kleines Team
- Fischspezialitätenrestaurant

Gerne erwarten wir Ihren Anruf.

Thomas Iten-Müller, Restaurant Lindenhof, Unterägeri ZG, Tel. (042) 72 11 88 (Ausländer nur mit Jahresbewilligung)

P 39841/44300

MIPS

Unternehmensberatung in Personalfragen

Im Kundenauftrag suchen wir ständig gut qualifizierte Fachleute (auch Kader) für

Hotellerie/Gastgewerbe

Interessante Herausforderungen in allen Bereichen erwarten Sie. Herr M. Schnetzer freut sich auf Ihre Kontaktnahme.

R 40461/320730

Dörflistr. 10, 8057 Zürich, Tel. 01/313 03 05

Zermatt

Bar Central

Auf den 1. November 1991 oder nach Übereinkunft gesucht in Saison- oder Jahresstelle freundliche, attraktive

Barmaid Serviertochter

Kurzbewerbung mit Foto an:

Herrn Kunkel
Bar Central
3920 Zermatt

M 41027/52639

HERZLICH WILLKOMMEN IN WILDHAUS

Jungkoch Chef de partie Serviertochter



Machen Sie mit uns ein Sonnen-Team. Wir betreuen ein 1.Kl. Hotel mit 60 Betten und sind stolz auf unsere gutgehende und bestbekannte Restauration. Interessiert? Verlangen Sie mich doch einfach am Telefon. Paul Beutler, Hotel Sonne, 9658 Wildhaus Tel. 074 5 23 33.

40687/38253



Boarerstrasse 41 - 6300 Zug - Tel. 042-22 12 48

Keine Angst, wir heissen zwar Glashof, aber deswegen sitzen Sie bei uns noch lange nicht im Glashaus. Denn neue Ideen und «selber denken» sind für uns die Grundlage für eine erfolgreiche Zusammenarbeit. Falls Sie von Beruf

Koch «Entremetier»

und den Drang nach einer Luftveränderung verspüren, gerne Samstag, Sonntag frei haben; bei uns ist per 1. November diese Stelle neu zu besetzen.

Senden Sie Ihre Bewerbung an Restaurant Glashaus, z. H. Frau Elmiger, Boarerstrasse 41, 6300 Zug, oder rufen Sie unsere eidg. dipl. Küchenchefin unverbindlich an.

40038/151823



CH-6440 Brunnen, Telefon 043/331133

Rötisserie Café/Restaurant Bar-Dancing - Boulevard-Café
Seeterrasse - Privat-Strandbad - Tennisplatz - Bootssteg

Wir suchen auf den 1. Dezember oder nach Vereinbarung:

Hilfsgouvernante

für Etage und Lingerie

sowie

Hilfsgouvernante

für Office und Buffet.

Interessentinnen mit abgeschlossener Hofa-Lehre und 1-2 Jahren Erfahrung in der Hauswirtschaft richten ihre Bewerbung an die:

Direktion Seehotel Waldstätterhof, Brunnen

40963/6327



Swissair Beteiligungen AG

EXPO '92

Von April bis Oktober 1992 findet in Sevilla, Spanien, die Weltausstellung statt. Die ICS, International Catering Services AG, eine Beteiligungsfirma der Swissair, ist mit der Führung des Restaurants im Schweizer Pavillon betraut.

Wir stellen für diese Expo unser Team zusammen und suchen deshalb für eine befristete Anstellung einen

Sous-chef

Wenn Sie über eine fundierte Ausbildung und Erfahrung verfügen, fliessend Spanisch und Französisch sprechen und flexibel sind, dann senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen an:

SWISSAIR BETEILIGUNGEN AG
Personaldienst/QPP
8058 Zürich-Flughafen

P 40827/44539



Gefällt Ihnen die internationale Atmosphäre der Hotelbar eines Grosshotels?

Wenn ja, möchten wir Ihnen die Aufgabe als

Barmitarbeiter(in)

anbieten. Als eigentlicher Treffpunkt im Zentrum des Hotels gelegen, wird unsere Bar nebst den Hotelgästen auch von vielen Passanten (Stammgäste) frequentiert. Ab 18.00 Uhr offerieren wir unseren Gästen Live-Musik in angenehmer Lautstärke.

Diese Stelle eignet sich sowohl für erfahrene Barfachleute als auch für jüngere Personen, die sich gerne in den Barbetrieb einarbeiten möchten.

Interessiert Sie diese Aufgabe? Rufen Sie uns doch einfach mit der Durchwahl (01) 401 01 44 während der Bürozeiten an. Herr Sinniger oder seine Mitarbeiterinnen geben Ihnen gerne weitere Auskünfte und vereinbaren einen Vorstellungstermin.

40496/40819

365 Zimmer · 6 Restaurants · Bars · Clubs
Kongress-Center

HOTEL NOVA-PARK
- angegliedert an die weltweite
Penta International Hotelgruppe -
Badenerstr. 420 · 8040 Zürich · Tel. 01/491 22 22

BASEL
HOTEL LE PLAZA

Für unsere stilvolle Tages- und Abendbar suchen wir nach Übereinkunft eine

Bardame

Sie sind eine hübsche und gepflegte Dame, die bereits Bar-Erfahrung in ****- oder *****-Hausern besitzt. Sie sind zuvorkommend und schätzen eine tolle Bar mit internationaler Kundschaft, dann müssen Sie uns Ihre Unterlagen mit Foto zusehen, damit wir uns baldmöglichst über die sehr interessante Position und unsere grosszügigen Leistungen wie 13. Monatslohn, freie Übernachtungen in allen Swissôtels und vieles mehr unterhalten können.

D. J. Steinbeck
Messeplatz 25, 4021 Basel
Telefon (061) 692 33 33

40787/3387

Kreativ, aktiv – und nahe beim Gast

Das moderne CLUB-HOTEL in den Bergen, mit der einmaligen Infrastruktur

- wo Sie
- ein aufgestelltes, aktives Team
- ein moderner Arbeitsplatz
- ein neues, heimeliges Personalzimmer mit Dusche/WC
- ideale Arbeitszeiten
- eine lange Wintersaison, vom 19. 12. 1991 bis 21. 4. 1992
- und der Ihren Qualifikationen entsprechende Lohn erwarten.

Küche:
Chef de partie
Commis de cuisine

Club Bar:
Barman/Barmaid
Chef de rang
Commis de rang

Panorama-Restaurant:
Servicefachangestellte
Servicepraktikantin

Interessiert?
Dann rufen Sie uns an oder senden direkt Ihre Bewerbungsunterlagen.

CLUB-HOTEL ALTEIN, 7050 Arosa
Telefon (081) 31 31 51
Ursula und Hans Gschwend, Dir.

40655/68934

Für unsere Restaurationsbetriebe im weltbekanntesten Skigebiet Davos-Parsonn suchen wir für kommende Wintersaison noch folgende motivierte Mitarbeiter(innen):

Serviceangestellte Koch, Köchin Buffettochter Hofa

(CH oder Ausländer/in mit B-Bewilligung)

Neben einer interessanten und abwechslungsreichen Tätigkeit inmitten unserer internationalen Gästeschar bieten wir Ihnen eine angemessene Entlohnung, Unterkunft sowie Skipass für die Parsenn- und Pischabahn.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen und Foto:

AG Davos-Parsonn-Bahnen
Direktion
Promenade 157
7260 Davos Dorf
Telefon (081) 47 12 41

DAVOS-PARSENN

O 40855/312266

Die Unternehmensberatung für Hotellerie und Gastgewerbe mit den fünf Sternen

Auch Damen sind herzlich willkommen

Unser Auftraggeber ist ein neues, modernes ****-Seminarhotel im Raum Zürich. Zur Ergänzung des Kadres suchen wir eine junge, dynamische und frontorientierte Persönlichkeit als

Chef de service

Das neuzzeitliche Konzept bietet Ihnen Verantwortung, Kompetenzen und Aufstiegsmöglichkeiten.

Wenn Sie mithelfen möchten, ein «aussergewöhnliches» Hotel aufzubauen, über eine fundierte Ausbildung und Erfahrung verfügen, würden wir Sie gern kennenlernen und Sie umfassend über diese gutdotierte Position informieren.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche oder mündliche Bewerbung und sichern Ihnen Diskretion zu.

40778/124958

Rolf de Vries · Badenerstrasse 75 · CH-8004 Zürich
Telefon 01/291 13 24 · Telefax 01/241 04 03

Bivio, die Perle am Julier
***-Hotel Post

Gesucht auf Wintersaison 1991/92

Chef de service

Für den Speisesaal, damit unsere Hotelgäste verwöhnt werden

Saaltöchter oder -kellner

für soignierten A-la-carte-Service

Als Ergänzung zu junger, dynamischer, erstklassiger Küchenmannschaft

Koch oder Köchin

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung:

A. Lanz
Hotel Post
7457 Bivio, Telefon (081) 75 12 75

39874/5134

HOTEL RESTAURANT GRILLROOM

Hotel Alpina Grindelwald

sucht für Wintersaison/Jahresstelle

Serviceangestellte

Commis de cuisine

Sekretärin/Praktikantin

Hofa

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Telefon (036) 53 33 33

40683/14265

Sonnegg

ZWEISIMMEN

Wir suchen auf zirka 1. Dezember in Saison- oder Jahresstelle

Serviceangestellte

(weiblich)

Kost und Logis auf Wunsch im Hause. Geregelte Arbeits- und Freizeit und gute Entlohnung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung:

Fam. K. Imobersteg
Telefon (030) 2 23 33

40533/97772

hotel sonne
7513 silvaplane

Für die kommende Wintersaison suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Réceptionistin/Sekretärin

D, F, I, E

Portier

D, F, I, Fahrbewilligung

Chef de cuisine

Chef de partie

Commis de cuisine

Kellner

Barmaid

Gern erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

Hotel Sonne, Beat Frey, 7513 Silvaplane
Telefon (082) 4 81 52

41015/31461

CONESSA

PARIS
R.A.E.
BONN

Frische, verderbliche Lebensmittel aus aller Welt sind unser Geschäft. Die Produktpalette reicht von Fisch über Fleisch und Geflügel bis zu Gemüse, Pilzen, Reise uva. Die Arbeit mit dieser empfindlichen Ware stellt grosse Ansprüche an unseren

Lager/Versandleiter.

Wir suchen einen qualifizierten Koch, Fleischer oder Lebensmittelspezialisten, der die notwendigen Kenntnisse hat, diese schwierige Aufgabe zu übernehmen: Mengen- und Qualitätskontrolle, Inventur, Produktion, und das Führen und Motivieren unserer Mitarbeiter zählen zum vielfältigen Aufgabenbereich.

Ihre Bewerbung richten Sie bitte schriftlich oder telefonisch an Hr. Fitz bei der

Conessa Basel
Laufenstrasse 12, 4053 Basel
Tel. 061/331 68 68

P 40993/25920

HOTEL TERMINUS

金 DAVOS

«Zum goldenen Drachen» VELTLINERSTUBE

Mittelklasshotel mit Restaurant und Hotelbar.

Wir suchen für die kommende Wintersaison in Saison- oder Jahresstelle freundliche und fachkundige Mitarbeiter:

Servicefachangestellte

Barmaid

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Hotel Terminus
Riek und Sigi Ritter
7270 Davos Platz, Telefon (081) 43 77 51

40422/9539

Rest. Bernerhof Touring Burgdorf

Neueröffnung Anfang Januar 1992

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir noch folgende Mitarbeiter(innen)

Koch/Chef de partie m/w

Jungkoch m/w

Wenn Sie mithelfen wollen, eine gutbürgerliche Küche mit mir aufzubauen, den Sonntag zuhause geniessen, fairen Lohn oder das Zimmer im Hause möchten, sind Sie bei uns richtig.

Schreiben oder telefonieren Sie uns doch heute, um ein Treffen mit mir zu vereinbaren.

Ausländer nur mit Bewilligung B oder C.

Herr Heinz Haldimann, Farbeggli 1, 4710 Balsthal
Telefon (062) 71 50 24

P 40913/6599

Sommersaison 1992

****-Hotel mit Restaurant in schönem Erholungsgebiet in Graubünden sucht für lange Sommersaison, Mai bis Oktober,

Gouvernante

für gesamte Hauswirtschaft

F & B-Assistent(in)

Eine hohe Auslastung mit Individual- und Stammgästen und ein starker Restaurationsbetrieb stellen an die Bewerber hohe Anforderungen. Dementsprechend ist auch die Leistung honoriert.

Ausgewiesene Fachleute mit D-, I-, F- und E-Kenntnissen richten ihre Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen unter Chiffre 40537 an hotel revue, 3001 Bern.

40537/19712



FAMILIENHOTEL LENZERHORN Lenzerheide-Valbella

Familie Bossi
7078 Lenzerheide
Telefon (081) 34 11 05

Für die kommende Wintersaison suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Küche: **Chef de partie**
sofort oder nach Vereinbarung

Rôtisserie: **Servicefachangestellte(r)**
A-la-carte- und Tellerservice

Buffet: flinke **Buffettochter**

Bar: charmante **Barmaid**
für unsere «TREFFPUNKT-BAR»

Réception: freundliche und zuvorkommende
Réceptionistin
mit guten Sprachkenntnissen
sofort oder nach Vereinbarung

Wir bieten Ihnen eine interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit in einem aufgestellten, jungen Team mit entsprechendem Salär. Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung.
Telefon (081) 34 11 05, Aldo Bossi

40699/19593

Hotel-Restaurant

sonnenberg
6010 Kriens-Luzern

In unseren lebhaften Ausflugsbetrieb suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft bis zirka Mitte Februar 1992 (evtl. Jahresstelle)

freundliche
Service-Angestellte
für A-la-carte- und Bankettservice
Ausländer nur mit B-/C-Bewilligung.

Gerne erteilen wir Ihnen nähere Auskünfte. Senden Sie uns bitte Ihre Bewerbungsunterlagen oder rufen Sie uns einfach mal an.

Fam. R. + L. Ammann-Balmer
Telefon (041) 45 66 44

40709/17736

Wir suchen nach Übereinkunft in Jahresstelle (Nähe Zermatt) eine

Haushälterin

zur selbständigen Führung des Haushaltes sowie zur Betreuung eines 1½ Jahre alten Mädchens. Eine zeitgemässe Entlohnung mit allen Sozialleistungen sowie 5-Tage-Woche werden zugesichert. Eigene Wohnung kann besorgt werden.

Es wollen sich nur Interessenten mit einwandfreiem Leumund bewerben (nur CH/D).

Bewerbungen sind an folgende Adresse zu richten:

Marcel Chiabotti
Residence St. Martin
CH-3929 Täsch bei Zermatt
Telefon (028) 67 60 50 oder (028) 67 24 34 Fax (028) 67 50 87 oder (028) 67 64 82

40476/326348

**HOTEL
RESTAURANT
ROSSLI
AMDEN**
Bar/Disc-Dancing

Gesucht auf 20. Dezember oder nach Vereinbarung für **Wintersaison**

Serviertochter/ Barmaid

(evtl. Anfängerin)

Wir bieten angenehmes Arbeitsklima und gute Entlohnung.

Linus Eberle, 8873 Amden
Telefon (058) 46 11 94

28895/680



Hotel-Restaurant EUROPE Interlaken

Ab Dezember suchen wir noch für Winter- und Sommersaison folgende Mitarbeiter(innen), Schweizer(innen) oder mit B-Bewilligung:

**Küchenchef
gelernter Koch
Serviertochter
Réceptionistin
Hotelfachassistentin**

Möchten Sie gerne mit einem jungen Team zusammenarbeiten, so senden Sie bitte Ihre Unterlagen an
R. Schwab, Hotel Europe
3800 Interlaken

40968/16284



Schweiz
St. Moritz – Engadin – Silvaplana
Skifahren, Langlaufen, Bobrun, Skeleton, Night Life...

Sportbegeisterte Jungköchin

Wir, ein unkonventionelles, neues Kleingastronomie-Unternehmen suchen

Dich

die sportbegeisterte, unternehmungslustige, unabhängige, junge Köchin.

Als engagierte Köchin und fröhliche Gastgeberin kochst Du vor der kleinen Gästeschar wenige, aber dafür vollkommene Speisen. Dein fantasievolles, mit viel Liebe zubereitetes Menu wechselt täglich.

Unsere Wintersaison beginnt Anfang Dezember und endet Ende April. Wir freuen uns auf Dich und Deine Bewerbung mit Bild.
PS: Wir arbeiten nur abends, am Tag fahren wir Ski!

Chesa Corvatsch Bar – Restaurant

Ueli Schweizer, 7513 Silvaplana, Schweiz

O 40952/31372

KREUZ BERN

Kongress-Hotel-Restaurant

Zeughausgasse 41

Wir eröffnen demnächst unser Restaurant und suchen deshalb

Kellner/ Servicefachangestellte

auf den 1. November oder nach Übereinkunft. Unser Restaurant ist von Montag bis Freitag offen. Samstag und Sonntag frei.

Rufen Sie uns an unter Telefon (031) 22 11 62, Herrn Schüpbach verlangen.

40897/4391

Hotel-Gasthaus zum Schiff 8464 Ellikon am Rhein

Wir suchen für Saison 1992, April bis November, oder nach Vereinbarung dynamische Mitarbeiter mit Teamgeist.

Koch/Köchin, Jungkoch Servicefachangestellte Bankett-/Serviceaushilfe

Wir bieten schönen Arbeitsort, direkt am Fluss, angenehmes Arbeitsklima, zeitgemässe Entlohnung, geregelte Freizeit, Dauerstelle.

Telefon (052) 43 17 41

40962/129232



PATHOS Aktiengesellschaft
für Unternehmensberatung
Untere Kräzern 8, 9015 St.Gallen
Telefon 071/31 22 55

meielis
Leissigen
am Thunersee **alp**

möchten Sie in unserem neu ausgebauten Heim hoch über dem Thunersee die

Stellvertretung der Hauswirtschaftl. Betriebsleiterin übernehmen?

Als hauswirtschaftliche Angestellte mit Erfahrung in den Bereichen Ungerie, Service, Etage und Ihrer Bereitschaft, in einem christlich geführten Betrieb mitzuarbeiten, sind Sie ein willkommenes Teammitglied - ab 6. Januar 1992.

Wir freuen uns, wenn Sie uns Ihre Unterlagen senden oder unseren Herrn A. Rusch kontaktieren.

O 40801/326755

Für unseren vielseitigen Restaurationsbetrieb im Einkaufszentrum Herblinger-Markt suchen wir per 1. Dezember oder nach Vereinbarung einen(n)

Betriebsassistenten (-in)

Die Aufgaben dieser wichtigen Kaderstelle umfassen:

- aktive Mithilfe in Küche und Service
- Stellvertretung des Geschäftsführers
- Erledigung von administrativen Arbeiten

Wir bieten:

- attraktive Arbeitszeiten
- Sonn- und Feiertage frei
- Sa ab 18.00 Uhr geschlossen
- Kaderbeteiligung
- persönliche Karriereplanung
- Kaderschulung interj und extern

Wir erwarten:

- abgeschlossene Ausbildung im Gastgewerbe
- Freude am Kontakt mit Gästen
- eventuell Führungserfahrung
- Übernahme von Verantwortung
- flexible Einsatzbereitschaft
- Alter von 23 bis 28 Jahren

Sind Sie interessiert? Dann senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse:

Restaurant Centro
Herblinger-Markt
8207 Herblingen
Telefon (053) 33 37 47

Für weitere Fragen steht Ihnen Herr Keller, Geschäftsführer, gerne zur Verfügung.

O 40915/66851

AUCH MÄNNERSACHE!!*

EINERSEITS:

Viele Betriebe haben offene Stellen.
weniger Betriebe haben gute offene Stellen.
nur einige davon haben ganz gute offene Stellen.

ANDERSEITS:

.....Viele Sekretärinnen sind Chef de réception
.....sind gute Chef de réception
.....sind ganz gute Chef de réception

IN ZÜRICH IM HOTEL SONNENBERG als

CHEF DE RÉCEPTION

ist die ganz gute Stelle für eine ganz gute
Réceptionistin* ab November oder
Übereinkunft frei.

Wenn Sie mehr darüber erfahren möchten,
rufen Sie uns doch bitte an, und verlangen
Frau Seiler oder Herr Wismer.



HOTEL SONNENBERG ZÜRICH

Auroastrasse 98, Postfach, CH-8030 Zürich
Telefon 01 262 00 62, Fax 01 262 06 44, Telex 814 400

40954/41149

Sporthotel Stoos

ob Schwyz 1300 m. ü. M. autofrei - lärmfrei



Im bekannten Skigebiet Stoos, oberhalb von Brunnen, führen wir ein schönes ****-Ferien- und Seminarhotel mit 110 Betten und grosser Infrastruktur (Hallenbad, Sauna, Tennis, Dancing, Bar, 2 Restaurants und Seminarräume).

Wir suchen für die Wintersaison folgende aufgestellte Mitarbeiter:

**Köche (-innen)
Chef pâtissier
Kellner/Servicefachfrau
Barman/-frau für Hotelbar
Réceptionist(in)
Dancingkellner(in)
Kinderbetreuerin** (auch als Ferienjob)

Wir bieten Ihnen ein modernes Personalhaus, freie Benützung der hoteleigenen Sportanlagen, viel Selbständigkeit und nicht zuletzt einen guten Lohn.

Gerne erwarten wir Ihre Kontaktaufnahme unter Telefon (041) 23 15 15 oder an folgende Adresse: Sporthotel Stoos, CH-6433 Stoos, z. H. von Katja und Erich Sanden.

39922/34207



SCHILLER HOTEL
LUZERN

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft die **Economatgouvernante**

Sie sind jung, verantwortungsbewusst und flexibel.

Auf Ihre erste Kontaktaufnahme oder schriftliche Bewerbung freut sich Frau Bea Bütler.

Steak House La Parilla, Grand Café Casablanca-Bar, 120 Betten

PILATUSSTR. 15 · 6003 LUZERN/SCHWEIZ
TEL. 041-23 5155



Wir suchen nach Übereinkunft **HOTELFACH-ASSISTENTIN**

Sie sind in unserem Grossrestaurationbetrieb mit den folgenden Hauptaufgaben betraut:

- Bestellwesen für Buffet und Lingerie sowie Restaurationsverbrauchsmaterial
- Überwachung der Reinigungsarbeiten in allen Betriebsteilen
- Personaleinsatzplanung
- Schulung der Buffet- und Reinigungsmitarbeiter
- allgemeine Arbeiten im Bereich rückwärtige Dienste
- Ablösung der Einkäuferin

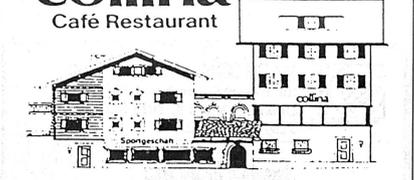
Nach der Einarbeitungszeit durch unsere jetzige Gouvernante ist eine Mitarbeit im Bereich Wareneinkauf mit PC-Unterstützung vorgesehen.

Wir bieten neuzeitliche Arbeitsbedingungen, Teamgeist, regelmässige Arbeitszeiten, HB mit S-Bahn-Anschluss in 5 Minuten zu Fuss erreichbar.

Interessentinnen melden sich bitte unter Telefon (01) 211 11 55 oder (01) 211 15 65 bei Frau U. Brelowski oder Herrn H. Mäni, Direktor. Schriftliche Offerten bitte an URANIA RESTAURANT AG, Uraniastrasse 9, 8001 Zürich.



Hotel collina
Café Restaurant



sucht für Wintersaison, zirka 10./15. 12. 1991 bis Ostern 1992, selbständigen und kreativen **Küchenchef** (zu mittlerer Brigade) oder **Sous-chef** **Chef de partie** **Serviceangestellte** (à-la-carte-kundig)

Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an Fam. St. Bergamin-Meyer Hotel Collina 7078 Lenzerheide, Telefon (081) 34 18 17

PERSONAL SIGMA
PERSONALBERATUNG
PERSONALFORDERUNG

Lieben Sie **ANTIQUITÄTEN** und gepflegte Materialien? Tragen Sie gerne **VERANTWORTUNG**? Besitzen Sie **FÜHRUNGSQUALITÄTEN**?

Exklusives 4-Stern-Hotel im Herzen der Stadt Luzern sucht **ERFAHRENE GENERAL-GOUVERNANTE**

Wir würden uns freuen, eine Persönlichkeit mit Interesse an schönen Dingen kennenzulernen. Bitte nehmen Sie mit der zuständigen Beraterin, Frau R. Baechler-Barth, Kontakt auf. Personal Sigma, TELEFON (041) 244 488, Zentralstrasse 1, 6002 Luzern.

MEHR ALS EINE STELLE



Zur Wiedereröffnung am 1. Januar 1992, von einem liebevoll renovierten Riegelhaus, suchen wir in ein junges, aufgestelltes Team **Servicemitarbeiter(in)**

1 Réceptionistin
1 Ablösung für Réception/Service

der/die ebenso Freude daran hat wie wir: **Gastgeber zu sein.**

Wir bieten:

- aussergewöhnliches Betriebs-Konzept in einer gepflegten Ambiance
- modern eingerichteter Arbeitsplatz
- Selbstständigkeit
- 5-Tage-Woche, geregelte 2 Tage frei
- sehr gute Verdienstmöglichkeiten
- angenehme Arbeitsbedingungen
- 5 Wochen Ferien

Wir wünschen: - jung, natürlich, fröhliches Wesen.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen und Sie in einem Betrieb mit einem speziellen Konzept **der/die Mitarbeiter(in)** sein wollen, bitten wir Sie, sich zu melden bei:

Gaststuben Muggenbühl, Frau M. Faes, Muggenbühlstrasse 15, 8038 Zürich, Telefon (01) 7102452 oder 7154320

(Keine Ausländer-Bewilligungen)



das historische Haus mit Tradition seit 1742
Wirtschaft, Badstuben, Banketräume, Bar, Hotelzimmer und Gartenwirtschaft
18 km von Basel, Bus- und Bahnstation direkt vor dem Hause.

Wie viele tägliche Erfolgserlebnisse brauchen Sie?

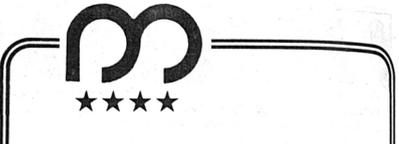
Bei uns können Sie dies als **Chef/Chefin de service (im Dreier-Team)** zum grössten Teil selbst bestimmen.

«Was gibt es Schöneres, als Gastgeber zu sein und den Erfolg Ihrer Arbeit in den leuchtenden Augen der Gäste zu sehen.»

Die nötigen Voraussetzungen für eine «Bad»-Karriere sind: Freundlichkeit, Einsatzwille, Reife (nicht an Jahren), Fachwissen, schweizerdeutsche Sprache und Freude, sich zu verwirklichen.

Senden Sie uns Ihre aussagestarke Bewerbung, oder rufen Sie uns an: Unser Direktor, Herr Johannes Tschopp, gibt Ihnen gerne weitere Informationen übers «Bad».

Hotel Bad Bubendorf, Kantonsstrasse 3, 4416 Bubendorf
Telefon (061) 931 25 95



Wir sind ein renommiertes Tagungs- und Seminarhotel am linken Zürichseeufer und suchen auf den 1. Dezember 1991 oder nach Vereinbarung für unser Panorama-Restaurant **Sous-chef**

Sind Sie interessiert an: selbständigem Arbeiten in unserem gehobenen Gourmet-Restaurant mit den vernünftigen Preisen - regelmässigen kulinarischen Aktionen (Höhenflüge) - Verwehnen unserer Bankett- und Semingäste? Wenn ja, dann schicken Sie noch heute Ihre Bewerbung ab, oder telefonieren Sie Herrn Schneller unter Nummer (01) 725 29 61.

Es wollen sich bitte nur Schweizer oder Ausländer mit B- oder C-Bewilligung melden.

DAS VIELSEITIGE HOTEL AM ZÜRICHSEE...

**** seehotel meierhof horgen-zürich
8810 Horgen, Tel. (01) 725 29 61, Telex 826 999 SMH
Fax (01) 725 55 23



Wallis/Schweiz **HOTEL DIANA**

Für die kommende Wintersaison suchen wir einen verantwortungsbewussten und selbständig arbeitenden **Alleinkoch**

- wir sind ein Dreisternbetrieb mit 40 Betten und sehr persönlicher Atmosphäre
- kein Mittagsservice, nur Halbpension
- Wir bieten:
 - Möglichkeit zum täglichen Skifahren (Nähe Luftseilbahnen)
 - geregelte Arbeitszeit und Freitage (auf Wunsch sonntags frei)
 - grosse Eigenverantwortung
 - junges, dynamisches Team
 - guten Verdienst
- Unterkunft ist vorhanden.

Rufen Sie uns einfach an oder senden uns Ihre schriftliche Bewerbung.

Familie Silvan und Linda Bumann-Zurbriggen
3906 Saas Fee
Telefon (028) 57 12 12
Telefax (028) 57 31 37

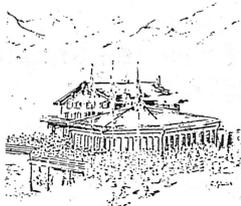


RESTAURANT PLAZZA
Unser Plaza-Team braucht für die kommende Wintersaison noch Verstärkung: **Commis tournant** **Servicefachangestellte**

Neuzeitliche Anstellungsbedingungen, ein Arbeitsplatz an der Talstation eines bekannten Skigebietes, Gratis-Skiabonnement, Unterkunft im betriebseigenen Personalhaus, das müsste Sie doch interessieren? Lassen Sie mir einfach Ihre Bewerbung zukommen, ich setze mich unverzüglich mit Ihnen in Verbindung.

Restaurant Piazza, Frau J. Frei
7032 Laax, Telefon (081) 39 19 58

Die gute Stelle.



Berghaus Nagens
7017 Flims
im Herzen der weissen Arena
auf 2128 m ü. M.

Für die Wintersaison mit Eintritt am 12. Dezember 1991 suchen wir tüchtige Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter

**Betriebsassistentin (Hofa)
Köche/Köchinnen
Kassierinnen**

Für die Segeshütte 2100 m ü. M., ebenfalls mitten im Skigebiet gelegen.

**Hüttenwirt/-wirtin (evtl. in Jahresstelle)
Koch/Köchin
Hilfskoch
Buffetkocher**

für unser Fondue- und Raclettestübli
Kassierin

Für das **Gasthaus Austria davos Crap**
in Trin-Digg (5 Autominuten von Flims)

**Alleinkoch und
Serviertochter**

Wir bieten:

- Gratis-Sportabonnement der Weissen Arena, Flims-Laxax
- angenehmes Arbeitsklima
- den Leistungen entsprechenden Lohn
- geregelte Arbeits- und Freizeit
- moderne Unterkunft in den Betrieben
- an Freitagen Übernachtungsmöglichkeit in der Personalwohnung in Flims

Ihre Bewerbung richten Sie an Berghaus Nagens, z. H. Dieter Kramer, 7017 Flims Dorf
Telefon (081) 39 38 19

Anrufe anderer Zeitungen unerwünscht.

40609/11177

Willkommen

in unserem sympathischen 4-Stern-Hotel im Herzen von Bern.

Wir suchen auf den 1. Dezember 1991 oder nach Übereinkunft

Etagenportier

sowie

Zimmermädchen

Ausländer(innen) mit Bewilligung B oder C

Was wir von Ihnen erwarten und was wir Ihnen bieten, sagen wir Ihnen gerne persönlich (u. a. 5 Wochen Ferien und Bonus für Sonntagsarbeit).

Bitte rufen Sie Frau Elisabeth Schiltknecht an, oder schicken Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen.

im Hotel Bern

Zeughausgasse 9
3011 Bern
Tel. 031 21 10 21
Fax 031 21 11 47



Wintersaison 1991/92

Servicefachangestellte

(Ausländer nur mit deutscher Muttersprache)

Wenn Sie Freude haben, in einem sehr lebhaften, sehr gut frequentierten Betrieb zu arbeiten, so freut es mich, Ihnen mehr über uns zu erzählen, z. B. über Arbeitszeit, Art und Weise des Restaurants, aber auch über den überdurchschnittlich hohen Lohn.

Für weitere Informationen rufen Sie mich an, oder bewerben Sie sich schriftlich.

Grotto Pizzeria DA ELIO, Marcel Caluori
7078 Lenzerheide, Telefon (081) 34 33 36

Anrufe anderer Zeitungen nicht erwünscht.

P 40951/164186



Gepflegtes ***-Hotel mit lebhafter Restauration sucht zur Ergänzung für die kommende Wintersaison

**Sous-chef/Saucier
Chef de partie
Entremetier/Garde-manger**

**Commis de cuisine
Saucier**

Servicefachangestellte(n)

à-la-carte-kundig (CH, D, A)

Barmaid

«La Ferme» (CH, D, A)

Falls Sie in einem jungen, dynamischen Betrieb mitarbeiten wollen, senden Sie uns Ihre Unterlagen, oder rufen Sie uns an, damit wir Ihnen den zukünftigen Arbeitsplatz vorstellen können.

Familie Hans Tobler, Hotel Merkur
CH-7050 Arosa
Telefon (081) 31 16 66
Fax (081) 31 45 61

40514/205036



**Speise-Restaurant
Tannenboden**

Für die kommende Wintersaison suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

freundliche, versierte

**Serviertochter
Buffet-/Office-Tochter**

sowie tüchtigen

**Chef de partie
Jungkoch**

In unsere attraktive

Slalom-Bar

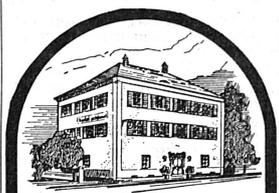
aufgestellte, erfahrene

**Barfrau
Dancing-Kellner**

Wir freuen uns auf Ihren Anruf und stehen gerne für weitere Auskünfte bereit.

Familie Kurath
Hotel Tannenboden
8898 Flumserberg
Telefon (085) 3 11 22

40793/95036



**Restaurant
Schlüssel *:*:* Mels**

Sonntag und Montag geschlossen

Wir suchen ab sofort in junges Team

Servicefachangestellte

oder

-angestellten

mit Weinkenntnis.

Auf Ihren Anruf freut sich Familie Kalberer-Wachter
Telefon (085) 2 12 38

0 40824/141623

In unseren lebhaften und vielseitigen Betrieb suchen wir in Jahresstelle zuverlässigen

Jungkoch

in kleine Brigade. Angenehmes Arbeitsklima, geregelte Arbeits- und Freizeit, die üblichen Sozialleistungen, auf Wunsch Zimmer im Hause.

Familie F. Wanner
Hotel-Restaurant Linde
Mellingerstrasse 22, 5400 Baden
Telefon (056) 22 53 85

Fräulein Wanner oder Herrn Hübscher verlangen. Anrufe anderer Zeitungen unerwünscht.

39022/66699

LUFTSEILBAHN TELE-CABINE 2000 M



Für unser gemütliches Bergrestaurant suchen wir ab zirka 10. Dezember 1991

**Köche/Köchinnen
Kassiererin**

(für Self-Service)

**Serviertochter/Kellner
Ehepaar**

(für Office und Lingerie)

Würde es Ihnen Spass machen, in einem ausgestellten Team eine erlebnisreiche Wintersaison zu verbringen? Wenn ja, erwarten wir gerne Ihre Bewerbungsunterlagen und Ihre Anhrufen.

Fam. Liniger, Telefon (030) 4 33 36
Berghaus Wispile, 3780 Gstaad

40656/68969



IMMENSEE

Telefon (041) 814 814
Fam. B. und S. Weber

Wir suchen nach Vereinbarung in gepflegtes Spezialitätenrestaurant direkt am See in Jahresstelle

Commis de cuisine

Kochlehrling

(männlich, weiblich) für 1992

Hilfskoch

(nur mit Bewilligung)

Wenn Sie eine abwechslungsreiche Arbeit in einem kleineren Team suchen, schicken Sie Ihre Bewerbungsunterlagen oder telefonieren uns.

Fam. B. Weber
Seerestaurant zum Schlüssel
6405 Immensee
Telefon (041) 814 814

40809/101370

Hotel Vaduzerhof

FL-9490 Vaduz, Im Städtli 3
Telefon 075-2 84 84

Der Vaduzerhof liegt im Zentrum von Vaduz und verfügt über eine grosse Restauration (400 Plätze), aufgeteilt in ein Tagesrestaurant, eine Trattoria toscana, Banketträumlichkeiten und eine grosse Terrasse.

Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir auf 1. November 1991 oder nach Vereinbarung

**Service-
angestellte**

in Jahresstellung.

Bereitet Ihnen der Umgang mit Gästen aus aller Welt Spass und ist Dienstleistung für Sie kein Fremdwort, dann richten Sie Ihre Bewerbung an Max Iten, Direktor.

40785/43419

Wir sind ein aufgeregtes, junges Team in Baden und suchen nach Übereinkunft einen neuen

Küchenchef

Wir sind eine kleinere Brigade und wünschen unseren Küchenchef mit flair, der unseren guten Ruf weiterführt und ausbaut, der unseren Lehrlingen ein guter Lehrmeister und Vorbild ist (eine Chance für einen Sous-chef)

Wir bieten:

- 5-Tage-Woche
- jedes 2. Wochenende frei
- Selbständigkeit
- modern eingerichtete Küche
- 13. Monatsgehalt

Gerne erwarten wir Ihre Anfrage unter Chiffre 23-510208 an BT-Annoncen, Postfach, 5401 Baden.

B 40692/94072

**Lago Maggiore, Tessin
Hotel Eden am See
6614 Brissago**

Haben Sie Freude, in einem jungen, dynamischen Team mitzuarbeiten und zum Erfolg beizutragen? Für die kommende Sommersaison (März bis November 1992) suchen wir

**freundliche
Serviertochter
Hotelfachassistentin
Koch oder Köchin
liebes Kindermädchen**

(Alter ab 22 Jahre) zur Betreuung unserer beiden Buben 4 und 7 Jahre.

Wir freuen uns auf Ihre ausführliche Bewerbung mit Foto.

Hotel Eden au Lac
Bruno und Ruth Zellwegger
6614 Brissago
Telefon (093) 65 12 55

40880/58017



**Couronne
Hotel Krone Murten**

Für unser 3-Stern-Hotel im Zentrum Murten suchen wir noch folgende Mitarbeiter

Sous-chef

Unser bisheriger Sous-chef ist mittlerweile zum Küchenchef avanciert. Deshalb suchen wir seinen Nachfolger. Unser Küchenchef Paul Wiederkehr freut sich schon auf Ihre Bewerbung.
Eintritt per 12. Dezember oder nach Übereinkunft.

Köchin/Koch

Sie sollten Freude am kreativen Arbeiten haben.
Eintritt per 12. Dezember oder nach Übereinkunft.

Senden Sie uns bitte Ihre Unterlagen, oder rufen Sie uns doch ganz einfach an. Wir werden uns gerne mit Ihnen über Ihre zukünftige Mitarbeit unterhalten.

Familie Nyffeler, Hotel Krone
CH 3280 Murten
Telefon (037) 71 52 52, Fax (037) 71 36 10

Seeterrasse, Pizzeria, Fondue-Stube, Restaurant, Bankettsäle, Bar

40016/26190



PATHOS Aktiengesellschaft
für Unternehmensberatung
Untere Kräzern 8, 9015 St.Gallen
Telefon 071/31 22 55

**meielis
Leisigen
am Thunersee**

möchten Sie in unserem neuen Restaurant mit Terrasse hoch über dem Thunersee als

LeiterIn Restaurant

unsere Gäste verwöhnen?

Mit einer Service- oder Buffetlehre, einigen Jahren Berufserfahrung und Ihrer Bereitschaft, in einem christlich geführten Betrieb mitzuarbeiten, sind Sie im Team willkommen - ab 6. Januar 1992.

Wir freuen uns, wenn Sie uns Ihre Unterlagen senden oder unseren Herrn A. Rusch kontaktieren.

40800/326755

**hotel + touristik revue
Günstiger im Abonnement!**

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

Zahlungsweise:	<input type="checkbox"/> 1/1 Jahr	<input type="checkbox"/> 1/2 Jahr	<input type="checkbox"/> 1/4 Jahr
Inland:	<input type="checkbox"/> Fr. 90.-	<input type="checkbox"/> Fr. 57.-	<input type="checkbox"/> Fr. 34.-
Ausland (landweg):	<input type="checkbox"/> Fr. 120.-	<input type="checkbox"/> Fr. 72.-	<input type="checkbox"/> Fr. 44.-
Ausland (Luftpost) Europa, Nahost:	<input type="checkbox"/> Fr. 189.-	<input type="checkbox"/> Fr. 105.-	<input type="checkbox"/> Fr. 66.-
Ausland (Luftpost) Übersee:	<input type="checkbox"/> Fr. 268.-	<input type="checkbox"/> Fr. 147.-	<input type="checkbox"/> Fr. 93.-

Zutreffendes bitte ankreuzen

Bitte ausschneiden und einbinden an: hotel + touristik revue, Abonnementdienst
Postfach, CH-3001 Bern.



SUNSTAR-HOTEL

★★★★

In unserem Erstklasshaus mit 150 Betten sind für die kommende Wintersaison, Beginn zirka 15. Dezember 1991, noch die folgenden Positionen zu besetzen:

Restaurant: **Restaurationskellner(in)**
 Speisesaal: **Saalkellner(in)**
 Hausbar: **1. Barmaid (-man)**
 Küche: **Commis de cuisine**

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen oder auf einen Anruf.

SUNSTAR-HOTEL WENGEN
 Erich Leemann, Dir.
 3823 Wengen
 Telefon (036) 56 51 11

40735/37745




HOTEL CASA BERNO ASCONA

Wir suchen für eine lange Sommersaison 1992 (Ende März bis November) folgende Mitarbeiter:

Administration: **Empfangssekretärin** CH (mit Hotelerfahrung)
Réceptionspraktikantin
Hotelpraktikantin (für Büro, Service und Etage)

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

Hauswirtschaft: **Hilfsgouvernante/**
Tournante

Restaurant: **Restaurationskellner**
Restaurationsstochter
Saaltochter (mit guten Deutschkenntnissen)

Bitte richten Sie Ihre Offerte mit Zeugniskopien und Foto an:
 Pierre Goetschi, Dir.
 Hotel CASA BERNO
 6612 Ascona
 Telefon (093) 35 32 32

40840/1929




KUSPO

KURS- UND SPORTZENTRUM

Zur Ergänzung unseres Mitarbeiterstabes suchen wir auf kommende Wintersaison mit Stellenantritt am 15. Dezember

Saison-Koch/Köchin

für die A-la-carte-Küche

Mitarbeiterin

für den Buffet-/Restaurantbereich

Koch/Köchin

in Jahresanstellung, als Stellvertreter(in) unseres Küchenchefs

Wir bieten eine vielseitige Tätigkeit in einem kleinen Team, 5-Tage-Woche sowie fortschrittliche Anstellungsbedingungen. Zimmer mit Blick auf die Berge im Betrieb selber vorhanden.

Für Auskünfte stehen wir Interessenten/Interessentinnen gerne zur Verfügung oder erwarten Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen.

KURS- UND SPORTZENTRUM, 3775 Lenk, Telefon (030) 3 28 23 (Herrn oder Frau Gertsch verlangen oder für Küchenstellen Herrn Freiburghaus)

40587/145688



MTM

Hotel- und Touristik-Management HTM AG

Wir suchen für eine erfolgreiche, ägyptische Hotelkette per sofort oder nach Vereinbarung einen

Küchenchef

und

Chef de service

Die Anstellungsbedingungen sind sehr attraktiv.
 Rufen Sie uns an oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:
 Hotel- und Touristik-Management AG, 7411 Sils i. D.
 Telefon (081) 81 38 88

40681/144363



DAVOS Parsenn

Restaurant Parsennhütte
 des Ski-Clubs Davos
 Sommer- und Winterbetrieb
 Telefon 083-53652
 7260 Davos-Parsenn

Verbringen Sie mit uns einen schönen Winter auf der schneesicheren Parsenn in Davos!
 Wir haben auch in der Freizeit einiges zu bieten:

Sonne - Schnee - Spass
 Ein junges Team sucht für Anfang Dezember 1991 bis Mitte April 1992

Chef de partie

Jungköche

Sous-chef

Wir offerieren:
 - sehr guten Lohn
 - 5-Tage-Woche
 - kein Abenddienst
 - Kost und Logis im Haus
 - Gratis-Skifahren im ganzen Parsenngebiet

Gerne erwarten Herr oder Frau Intfeld Ihren Anruf!
 Telefon (081) 46 36 52

39607/43419



Hotel Villa Palmiera

LOCARNO

sucht auf 1. März 1992
 freundliche, flexible

Saaltochter

die auch gerne Réceptionsarbeiten erlernen möchte.

Offerten erbeten an:
 R. Zernoff Palmiera, 6600 Locarno
 Telefon (093) 33 14 41

40956/21286

In unseren neueröffneten

Privatclub/Cabaret/Restaurant

suchen wir versierte(n)

Barmaid und Kellner

Nebst sehr hohem Verdienst und geregelter Arbeitszeit (So/Mo geschlossen) erwartet Sie eine angenehme Arbeitsatmosphäre in aufgestelltem Team.

Wenn Sie an dieser Aufgabe interessiert sind, erwarten wir gerne Ihre Bewerbung.

Pedrazzoli Restaurants-Betriebe AG
 Felsenegg 6
 3184 Wännwil

A 40994/42790



ZERMATT Spycher

Restaurant • Rôtisserie • 3920 Zermatt
 Familie Manfred Perren-Lehner
 Telefon (028) 57 11 41

Für die kommende Wintersaison suchen wir für unser 1.-Klass-Restaurant noch folgende Mitarbeiter

2 Chefs de rang

flambier- und tranchierkundig (D, E, F)

für unsere Hotelbar RUSTICA

1 Anfangsbarmaid

sprachenkundig

Unser Restaurant ist nur abends geöffnet.

Auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen freuen wir uns.

Fam. Manfred Perren-Lehner
 Restaurant Spycher
 3920 Zermatt
 Telefon (028) 67 11 41
 Fax (028) 67 52 60

41031/39470



albana sport hotel flims

ALBANA SPORHOTEL, DIREKTION
 7017 FLIMS DORF
 Telefon (081) 39 23 33

Bist Du aufgestellt, dynamisch und jung, dann bring unser Hotel im Winter in Schwung!

Für die Bereiche Bar, Pub, Dancing, Snack-Bar, Küche, Restaurant und Hotel suchen wir erfahrene

Bardamen, Barmen

Disk-Jockey

Casseroliers

Zimmermädchen

Buffetochter

Koch

Küchenchef

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung direkt an:
 ALBANA SPORHOTEL, Direktion
 7017 Flims-Dorf
 Telefon (081) 39 23 33

40759/11126

Hotel mit Frauenzimmern
 Gesucht wird ein aufgestelltes, gepflegtes

Frauenzimmer an unsere Réception

per sofort.

Wir sind ein modernes 4-Stern-Hotel mit internationalem Publikum im Herzen der Zürcher Altstadt.

Es erwartet Sie eine selbständige und abwechslungsreiche Arbeit in guter Atmosphäre und mit attraktivem Salär.

Wenn Sie Réceptions Erfahrung mitbringen, die englische Sprache in Wort und Schrift beherrschen und Menschen mögen; dann freuen wir uns auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung.

Telefon (01) 262 43 00, Frau Kägi und Frä. Fetzer

P 41020/44300

Altersheim der Gemeinde Horgen

Tödistrasse 20
 8810 Horgen ZH

Schätzen Sie geregelte Arbeitszeit, keinen Spätdienst und jedes 2. Wochenende Samstag und Sonntag frei?

Haben Sie Freude an einem schönen Arbeitsplatz mit Blick auf den See und trotzdem in der Nähe der Stadt zu arbeiten?

Wir bieten sehr gute Bezahlung und 13. Monatslohn.

Hotelfachassistentin (Hofa) Servicefachangestellte

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.

Herr oder Frau Weissmann
 Altersheim der Gemeinde
 Tödistrasse 20
 8810 Horgen ZH
 Telefon (01) 725 08 31

39817/20242



Flughafen Restaurants

Zürich

Lieben Sie Flughafen-Luft?

Arbeiten Sie gerne in einem lebhaften Betrieb mit internationaler Atmosphäre?
 Nach Übereinkunft suchen wir eine(n)

Serviertochter Koch/Commis de cuisine

für eines unserer Restaurants am Flughafen Zürich. Leistungslohn, Freizeit und eine geregelte Arbeitszeit sind für uns selbstverständlich. Gerne stellen wir Ihnen ein Zimmer zur Verfügung. Sind Sie interessiert? Dann schreiben Sie uns. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

FLUGHAFEN-RESTAURANTS ZÜRICH
 Herr J. Grohe
 8058 Zürich-Flughafen
 Telefon (01) 814 33 00

40727/40290



Sunstar Hotel Lenzerheide

Sunstar Hotels stehen überall dort, wo die Schweiz am schönsten ist. Also auch in Lenzerheide ...

Wer möchte noch in unser Team einsteigen?

In unserem gemütlichen 4-Stern-Hotel mit 170 Betten legen wir Wert auf eine persönliche Gästebetreuung, eine gepflegte Bedienung und eine gute Küche.

Für die kommende Wintersaison sind in unserem Haus noch folgende Stellen neu zu besetzen.

Restaurant/Speisesaal:

Servicefachangestellte

(m/w)
 Praktikant(in)
 Küche:

Saucier

Garde-manger

Patissier

Commis de cuisine

Praktikant(in)

Hotelbar:

Barpraktikant(in)

Die ganze Sunstar-Crew freut sich auf Ihre Unterstützung und hofft, diesen Winter mit Ihnen zusammenarbeiten zu dürfen.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

SUNSTAR HOTEL
 7078 Lenzerheide
 Familie O. Federspiel
 Telefon (081) 34 01 21
 Telefax (081) 34 24 92

40619/19666

HOTEL CONTI
Restaurant Le Conte La Brasserie
Seminar- und Banketträume Internerzoo-Bar

Unser Receptionsteam sucht eine(n):

Receptionist(in)

Auf Mitte November 1991 erwartet Sie eine selbständige und abwechslungsreiche Aufgabe im 1989 neu eröffneten Hotel Conti. Neben dem Restaurant Le Conte, der Brasserie und der Internerzoo Bar verfügt das Hotel über topmoderne Seminar- und Banketträume. Mit heute 40 Zimmer planen wir eine Erweiterung um 30 Zimmer.

Das Hotel Conti gehört zur H&G Hotel & Gast AG, welche 9 Betriebe im Grossraum Zürich, in Graubünden und im Tessin führt oder berät.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.

Hotel Conti, z. Hd. Peter Kiefer
Heimstrasse 41, 8953 Dietikon
Tel. (01) 741 31 61, Fax (01) 740 74 62

40807/274542

DG
DOMINO GASTRO
Ihr Personal-Profi

Im Kundenauftrag suchen wir für ein in der Nordwestschweiz gelegenes Luxushotel mit sehr grossem Bankettbetrieb bis 3000 Personen

1. Bankettmanager(in)

Sie bringen bereits mehrjährige Erfahrung in gleicher Position mit oder waren einige Jahre als Assistent(in) in grossem Bankettbetrieb tätig.

Ausgeprägtes Organisationstalent, Flexibilität, Belastbarkeit, verkaufsorientiertes Denken und motivierende Führung eines grossen, z. T. Aushilfs-Mitarbeiterstabes, helfen Ihnen, diesen sehr selbständigen Bereich mit Bravour zu bewältigen.

Dieser Kaderposition entsprechend hervorragend sind auch die Konditionen. Frau M. Otterbach erwartet gerne Ihre schriftliche oder telefonische Bewerbung. Diskretion ist für uns selbstverständlich.

40990/309184

DOMINO GASTRO
St.-Alban-Anlage 64, 4052 Basel
Telefon (061) 313 40 10

Heidi's

Park Hotel Arosa

mit 180 Betten, 3 Restaurants, Bar, Dancing, Hallenbad, Tennis-, Sport- und Beauty-Center.

Stehen für Sie das Wohlergehen der Gäste, Herzlichkeit, gutes Arbeitsklima und Freude am Beruf an erster Stelle? Dann offerieren wir Ihnen für die Wintersaison ab zirka Mitte Dezember folgende Stellen:

Réception:
Chef de réception (D, E, F, EDV)
Küche:
Chef saucier/Sous-chef
Chef garde-manger
Chef pâtissier
Commis pâtissier
Commis de cuisine
Service (Damen und Herren):
Chef de rang
Servicefachangestellte
Commis
Servicefachangestellte (à la carte)
Commis
Hauswirtschaft:
Hofa
Sport und Beauty:
Masseur(in)
Coiffeuse

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie Ihre Unterlagen an:
Park Hotel Arosa, Frau Ursula Egger, Postfach 3266, 6002 Luzern.
Für Eilige: Telefon (041) 51 30 51.

41045/23388

R. Schuler, Schachen, Aarau, Telefon (064) 22 13 72

Wir sind ein grösserer, bestausgewiesener Restaurantsbetrieb und suchen per sofort oder nach Übereinkunft

Servicefachangestellte

Wir bieten eine in allen Belangen überdurchschnittliche und verantwortungsvolle Anstellung mit den entsprechenden Verdienstmöglichkeiten.

Nähere Auskunft erteilt Ihnen Herr R. Schuler, an welchen Sie Ihre telefonische oder schriftliche Bewerbung richten möchten.

Telefon (064) 22 13 72 (Mittwoch geschlossen)

P 40830/177583

Sunstar ★★★★★

Hotel Grindelwald

Bar/Dancing/Restaurants
Konferenzräume
Hallenbad/Sauna
Solarium/Tennisplätze
Liegewiese

Warum nicht ein Arbeitsplatz dort, wo die Schweiz am schönsten ist?

Auf kommende Wintersaison (Mitte Dezember oder nach Vereinbarung) sind bei uns folgende Stellen neu zu besetzen:

1. Réceptionist(in)

D, F, E
(Einarbeitung zum Chef de réception auf Sommer 1992)
Schweizerin oder Bewilligung B.

Night-Auditor

Gelegenheit für
Hotelfachschulabsolventen

Möchten Sie in einem angenehmen Arbeitsklima eine unvergessliche, respektive mehrere Saisons verbringen? Dann zögern Sie nicht und richten Sie Ihre vollständige Bewerbung an Werner G. Rolli, Direktor, oder Bernhard Müller, Asst. Manager.

Sunstar Hotel
CH-3818 Grindelwald
Telefon (036) 54 54 17

39132/14737

Ich habe nur für eine wirkliche Fachzeitung Zeit.



Die führende Schweizer Fachzeitung für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit gibt's im Abonnement - Frau Wyler freut sich auf Ihren Anruf. Telefon (031) 50 72 22 - oder jede Woche an jedem Kiosk.

MARCHÉ DE L'EMPLOI

HÔTEL job SSH

CONSEILS EN PERSONNEL

Messieurs, nous avons à vous offrir plusieurs postes de

cuisiniers commis et chef de partie

que se soit pour une cuisine traditionnelle ou de la fine gastronomie française, en petite ou grande brigade, à la montagne ou au bord du lac.

Contactez nous sans plus attendre!

Nous proposons également des places tout aussi diversifiées en service comme

sommelier (-ère) chef de rang

Pour vous faire encore envie... nous avons plusieurs postes sympathiques pour des

réceptionnistes

en ville; en station dans de grandes ou petites maisons. N'hésitez pas, nous sommes là pour vous.

Un service à votre service...

A savoir:

Vous avez des vacances, des congés, etc. En résumé êtes disponibles quelques jours ou quelques semaines, alors appelez-nous car nous avons plusieurs postes en remplacements à vous proposer, que se soit en

service ou cuisine

Cela vous permettra de voir de «nouvelles têtes» tout en découvrant de nouveaux endroits.

Appelez-nous, cela n'engage à rien et peut rapporter...

HOTEL JOB SSH
Isabelle Sgariglia-Saudan
Elisabeth Sermier-Chahidi
Rue des Terreaux 10
Case postale 377
1000 Lausanne 9
téléphone (021) 20 28 76

41000/84735



Importante société de distribution de boissons recherche

représentants

volontaires et dynamiques, connaissant bien le marché traditionnel (hôtellerie, épicerie...).

Salaire motivant (fixe + commissions).

Date d'entrée: à convenir.

Ecrire sous chiffre K 18-741604 à Publicitas, case postale 645, 1211 Genève 3.

P 40945/44300



EUREST SA, société internationale de restauration (C.A. 50 millions et 500 employés) recherche pour sa succursale de Zurich

assistant(e) du directeur financier

ayant pour mission:

- 1. le suivi administratif de 30 restaurants
- 2. la préparation du bouclement comptable mensuel
- 3. l'analyse des résultats d'exploitations
- 4. la formation administrative des nouveaux gérants

Voteur profil:

- 1. jeune diplômé(e) de l'Ecole hôtelière
- 2. sens de la communication
- 3. bilingue: suisse allemand / français
- 4. bonnes connaissances en informatique (MS-DOS, LOTUS)

Date d'entrée à convenir.

Si vous désirez vous investir et collaborer au sein d'une entreprise jeune et en pleine expansion, nous attendons votre réponse (curriculum vitae et photo) à l'adresse suivante:

EUREST SA
Monsieur F. Currat
Rue des Terreaux 11, 1000 Lausanne 9

40941/210366



HÔTEL VANESSA

VERBIER SUISSE

Nous cherchons pour la saison d'hiver 1991/92

stagiaires de réception secrétaires de réception

chefs de partie commis de cuisine

lingère femmes de chambre

portiers d'étage portier de nuit

commis de bar garçon de cuisine

Faire offres par écrit avec curriculum vitae et certificats à l'Hôtel Vanessa, 1936 Verbier, L. Lepper.

40679/87106

Confiserie avec joli tea-room cherche

serveuse responsable

Horaire de jour. Studio à disposition. Entrée mi-novembre.

Confiserie Erny, Prilly près Lausanne
Téléphone (021) 24 47 22

40524/203289



cherche, pour la saison d'hiver

1 barmaid 1 réceptionniste

Les offres sont à faire parvenir avec curriculum vitae et photo à l'Hôtel Eden, 1972 Anzère.

P 40992/150096

Ristorante nel Bellinzonese cerca

camerieri/-e tuttofare

per subito o data da convenire. Con permesso valido.

Interessati scrivere a cifra V-24-820.912, Publicitas, 6501 Bellinzona.

P 40457/44300



Segretaria di ricevimento a ?

Per il nostro Business Hotel***, 45 camere in centro Lugano, di apertura annuale, cerchiamo una segretaria di ricevimento con esperienza e di madre lingua tedesca, con conoscenza di francese, inglese ed italiano scolastico. Riceviamo volentieri la vostra offerta: Hotel Colorado, L. Bernasconi Dir., Via Maraini 19, 6900 Lugano, telefono (091) 54 16 31.

40566/21806

ÉPENDES FR



engage de suite ou à convenir

JEUNE CUISINIER

- cuisine créative et attractive
- bons gains
- congés réguliers

N'hésitez pas!!!

Une occasion unique pour développer votre imagination dans un esprit d'initiative.

Se présenter ou téléphoner au (037) 33 28 34

Famille C. Jungo-Wirz

Fermé le dimanche soir et le Lundi.

P 40790/291137

JOHN VALENTINE FITNESS CLUBS

Pour notre club de Lausanne, nous cherchons:

attachée commerciale

Nous demandons:

- formation commerciale
- facilité de contact et sens de la communication
- âge 25-40 ans
- entretient et intérêt pour la vente
- quelques années de pratique
- anglais et allemand un avantage

Nous offrons:

- rémunération en fonction de vos capacités, fixe et commissions
- horaires variés
- ambiance jeune, sportive et agréable
- prestations sociales d'une grande entreprise

Si vous estimez être la personne recherchée et que vous êtes disponible rapidement, veuillez faire votre offre avec dossier complet et photo à John Valentine Fitness Club, 32 rue du Valentin, 1004 Lausanne, à l'att. de la direction.

P 40912/327166

Auberge du Lac des Jons
1619 Les Paccots
cherche pour la saison d'hiver ou à l'année

1 cuisinier

sachant travailler seul.

Faire offre par écrit à:
Famille François Genoud

P 40607/44300

Télé-Nendaz S.A.

cherche

pour la saison d'hiver 1991/92

un commis de cuisine

Faire offres écrites à:
Télé-Nendaz S.A.
case postale 191
1997 Haute-Nendaz

P 40608/44300

Café-restaurant à Verbier cherche

jeune cuisinier

pour la saison d'hiver 1991/92. Entrée en fonctions: mi-octobre (de préférence) ou à convenir.

Faire offres sous chiffre P 36-761241 à Publicitas, 1920 Martigny.

P 40946/44300

ROYAL SAVOY LAUSANNE

cherche de suite ou pour date à convenir

commis pâtissier chef de rang chasseur

Madame R. Keller, chef du personnel, se réjouit de recevoir votre dossier.

40921/18953

40, av. d'Ouchy, CH-1000 Lausanne 13
Tél. 021/26 42 01 - Fax 021/26 46 95

HOTELS & RESTAURANTS

Grans-Montana VS

Hôtel Eldorado *** engage pour la saison d'hiver, l'entre-saison et l'été:

cuisinier seul

Place stable.
Offres tél. (027) 41 13 33.

40620/45519



GAUER HOTELS

Nous cherchons:

**casseroliers
plongeurs (-ses)
avec CFC ou expérience
commis de cuisine
avec CFC
apprentis de cuisine
apprentis de service**

Suisse ou permis valable.

Date d'entrée:
tout de suite
décembre 1991
mars 1992
saison d'été 1992

Prendre contact au (026) 44 31 41 ou envoyer curriculum vitae.

P 40826/136813

Les Bains de Saillon, 1913 Saillon, VS tél (026) 44 31 41

Restaurant à Fribourg

cherche pour date à convenir

jeune cuisinier seul

Suisse ou permis valable

Faire offre sous chiffre 17-717047 à Publicitas S.A., rue de la Banque 4, 1700 Fribourg.

P 40829/44300



one of the leading Hotels of the World

Pour l'ouverture (début 1992), après transformation complète, de notre restaurant

«LE CAFÉ RAFAEL»

nous cherchons un

responsable

qui se verra confier la direction du restaurant.

Si vous aimez les défis et êtes persévérant, contactez-nous.

Nous désirons rencontrer un collaborateur motivé et créatif, nous offrons une situation stable au sein d'une équipe de professionnels, de bonnes conditions sociales, une ambiance de travail agréable dans un décor raffiné. (Date d'entrée rapide ou à convenir.)

Les candidats de nationalité suisse ou titulaires d'un permis de travail valable renouvelable à l'année sont priés de faire leurs offres à Sonja Delnon, chef du personnel, Hôtel du Rhône, case postale 2040, 1211 Genève 1, téléphone (022) 731 98 31.

40886/12999

QUAI TURRETTINI 1 1211 GENEVE 1 TEL: 022/731 98 31

HÔTEL DU RHÔNE

GENÈVE



situation centre ville, 116 chambres, 6 salles de banquets/conférences, restaurant et bar

cherche

Sales Manager

pour développer son département VENTE

- formation hôtelière
- minimum une année d'expérience en hébergement/vente
- français, anglais, allemand
- talent de négociateur
- goût des contacts, des voyages
- excellente présentation
- nationalité suisse

Faire offres avec documents usuels à la direction.

40922/1838

GRAND HOTEL RHODANIA

LE SPORT ET L'ÉLÉGANCE

Le Rhodania est un hôtel de 5 étoiles situé au centre de Crans, près des remontées mécaniques. Pour la saison d'hiver 1991/92 nous cherchons à partir du 15 décembre 1991:

chef saucier

Veuillez adresser votre offre accompagnée du curriculum vitae, des copies de certificats et d'une photo à la direction. N'hésitez pas à appeler notre chef de cuisine dipl. féd., Markus Jungo. Nous vous remercions par avance de votre intérêt.

LINDNER GRAND HOTEL
RHODANIA, CRANS
Walter Kandl, directeur
SWISS INTERNATIONAL HOTELS

40965/8680

CH-3903 CRANS-MONTANA (VALAIS)

Tél. (027) 40 11 41
Télex 473 241

Hôtel Bristol*** garni à Verbier VS cherche pour la saison d'hiver 1991/92 (env. 10. 12. 1991-20. 4. 1992)

1 portier 1 femme de chambre

(de préférence couple)

Veuillez adresser votre offre écrite avec curriculum vitae, copies de certificats et photo à:

Monsieur H. Contat
Hôtel Bristol garni
Place Centrale
1936 Verbier

40967/35629



situation centre ville, 116 chambres, 6 salles de banquets, restaurant, bar

cherche de suite ou pour date à convenir

sous-chef de cuisine

responsable du restaurant «Café de la Paix».

- expérience de plusieurs années comme chef de partie ou sous-chef
- goût des responsabilités et des bons contacts
- Suisse ou permis B/C

Faire offres avec documents usuels et photo à la direction.

40943/18538

Concorso per nomina di un(a) direttore (-trice)

L'Ente Turistico di Lugano a dintorni apre il concorso per la nomina di un(a) direttore (diretrice).

- Compiti**
 - direzione generale delle attività dell'ente nei suoi diversi campi d'azione.
- Requisiti professionali**
 - capacità di gestione del personale e delle risorse economiche
 - attitudine al contatto con autorità pubbliche, con enti privati interessati al turismo e con gli operatori del settore
 - capacità d'impostazione e applicazione dei piani di promozione turistica
 - conoscenza perfetta delle lingue nazionali e dell'inglese
 - esperienza nel settore turistico
- L'inizio dell'attività è da concordare; preferibilmente il 1° gennaio 1992.
- Le offerte dovranno pervenire in busta chiusa, con la dicitura esterna «concorso direttore ETL», al presidente Avv. Rocco Olgiati, via Canonica 6, casella postale 3172, 6901 Lugano 1, entro e non oltre il 4 novembre 1991 corredate dai seguenti documenti:
 - curriculum vitae
 - certificati di studio e di lavoro
 - certificato di stato civile
 - estratto del casellario giudiziale
 - certificato medico e di buona salute

Offerte tardive o prive della documentazione richiesta non verranno prese in considerazione.

Ente Turistico di Lugano e dintorni
Il Presidente: Avv. Rocco Olgiati

Lugano, 15 ottobre 1991

P 40987/44300

Cherchiamo per il nostro team di Chiasso un collaboratore quale

consulente del personale

intenzionato a progredire professionalmente (responsabile di filiale).

Dinamismo, facilità al contatto telefonico e diretto con la clientela, **attitudine al lavoro indipendente, spirito d'iniziativa, capacità di perseguire degli obiettivi** sono caratteristiche indispensabili nel nostro lavoro.

Se avete buone conoscenze della lingua italiana e tedesca (ev. francese e/o inglese), avete intorno ai 28 anni, siete di formazione commerciale, tecnica o di vendita e automunito pensiamo di potervi offrire interessanti spunti professionali.

Interessato? Invi subito il suo curriculum vitae completo di foto o contatti direttamente il Signor Arnold.

Adia Interim SA, C.so San Gottardo 71, 6830 Chiasso, Tel. (091) 44 53 74.



P 41035/327409



L'ERMITAGE

ETIENNE ET ISABELLE KREBS - 1915 CLARENS-MONTRÉAUX - TEL. (021964) 4311 - FAX (021964) 7022
BULEVARD CHAMBERIS TRANQUILLES RICE-ALL LAC - TÉRRE D'UNICHANNE ET LUNDI

Hôtel Ermitage, à Clarens-Montreux cherche:

commis de cuisine

motivé, pour cuisine moderne et inventive. Entrée de suite ou à convenir.

serveur (-se)

parlant anglais et allemand, si possible formation commerciale, pour poste varié et intéressant comprenant service et un peu de réception pour hôtel de 7 chambres. Entrée le 21 janvier 1992 ou à convenir.

Faire offres par écrit avec photo et c. v. complet à
Madame Krebs, Hôtel Ermitage
Rue du Lac 75, 1815 Clarens-Montreux

40836/8010



HOSTELLERIE ST GEORGES GRUYÈRES

(Fribourg)

Hôtel 3 étoiles (30 lits), restaurant, bar, terrasses, salles (400 places de restauration)

cherche un

directeur

en mesure d'assumer toutes les tâches d'exploitation et d'animation de cet établissement sis au cœur de la cité historique.

Profil et qualités souhaitées:

Formation complète et expérience dans l'hôtellerie et la restauration (niveau directeur), sens des responsabilités, esprit d'initiative, grande disponibilité, prédisposition pour l'accueil (clientèle touristique et locale) et l'organisation.

Age idéal: 30-35 ans.

Ce poste conviendrait à un jeune professionnel aguerri désireux accéder à un poste de direction après avoir occupé des fonctions d'assistant ou de sous-directeur. Il bénéficiera de l'encadrement d'une petite chaîne familiale d'hôtels et de restaurants (administration centralisée).

Entrée: à convenir.

Offres écrites, avec tous les documents usuels, à adresser à:

Administration Corboz SA
1653 Gruyères
(discrétion assurée)

P 41017/14869

Milano - Lugano - Venezia Yacht privata

Questi posti ti piacerebbero come luogo di lavoro?

Cercasi al più presto

cuoco per casa privata

(flessibile di muoversi tra i diversi posti di lavoro)

Il candidato (con apprendistato di cucina ed una esperienza di alcuni anni della cucina internazionale, francese ed italiana, con buone conoscenze della lingua italiana) è pregato di inviare l'offerta completa con curriculum vitae e foto alla cifra 40806 a l'hotel revue, 3001 Berna.

40806/29854

Annonces publiées dans l'hôtel revue + revue touristique

Date limite pour le dépôt des annonces:

- pour les annonces nouvelles ou modifiées:
le vendredi, à 17 heures
- pour les annonces déjà parues la semaine précédente à reproduire sans changement ou avec quelques modifications mineures,
le lundi à 11 heures.

Annulations: jusqu'à lundi, 9 heures.

Veillez nous communiquer le numéro de l'annonce.

Exactitude du logo:

- Votre logo est classé dans notre logothèque sous votre numéro de client. Si vous possédez plusieurs logos, ils sont classés sous le même numéro suivi d'une lettre.
- Veuillez mentionner pour chaque commande votre numéro de client pour nous permettre d'exécuter votre commande plus rapidement.
- Si vous possédez plusieurs logos, veuillez nous préciser quel est celui qui doit être utilisé (no. de client + lettre).

Remise des annonces par téléphone:

- uniquement pour les annonces déjà parues, reproduites telles quelles ou avec des modifications mineures
- notre numéro de téléphone: (031) 50 72 22 de 8 à 12 heures et de 13.30 à 17 heures
- nous n'acceptons plus de prendre par téléphone des textes d'annonces entières.

Téléfax:

- Faites usage de ce mode de communication idéal pour nous transmettre vos annonces. Veuillez observer qu'un **présentation soignée permet d'éviter des fautes.**
- La qualité des commandes et des annonces qui nous sont remises n'est pas toujours suffisante pour que nous puissions les transmettre directement à l'imprimerie. C'est pourquoi nous n'acceptons pas de copie télex pour les logos. Veuillez donc nous faire parvenir à temps l'original de votre logo par la poste.
- Notre numéro de téléfax: (031) 46 23 95

Originaux:

- Les originaux doivent être d'une présentation impeccable avec des indications de la grandeur afin d'éviter tout risque d'erreur.
- Les originaux écrits à la main ne sont plus acceptés.

Logo/texte:

- Vérifiez sur la copie de votre logo qui vous est remise la mention du nom et de l'adresse. Toute indication complémentaire doit être à nouveau précisée pour chaque commande. Dans le cas où votre logo ne comporterait pas d'adresse ni de numéro de téléphone, ne manquez pas de fournir ces indications dans le texte de votre annonce.

Matériel d'impression:

- Le matériel d'impression est considéré par l'éditeur comme matériel perdu.

Envoi par la poste:

- Notre adresse la plus directe:

hôtel revue + revue touristique
Service des annonces
Case postale
3001 Berna

HÔTEL DES TROIS COURONNES

VEVEY

Hôtel de luxe de grande tradition sur les rives du Léman

Cherche

un/une responsable

Nous souhaitons confier ce poste à une personnalité créative, capable de travailler de manière indépendante, disposant de plusieurs années d'expérience et bien introduite dans le marché touristique et l'organisation de congrès et séminaires.

Ce poste implique naturellement confiance et dynamisme; une grande disponibilité et le goût des voyages. Cette fonction dépendra directement de la direction.

Faire offres avec les documents d'usage auprès de la Direction de l'hôtel avec mention confidentielle.

40538/36234

A member of *The Leading Hotels of the World*

Rue d'Italie 49
CH - 1800 Vevey

Tél. (021)
921 30 05

Auberge d'Auvernier

Rôte de la Gare 36
2012 Auvernier
Téléphone (038) 31 65 66

engage:

jeune pâtissier

avec CFC.

A 40787/42790

HOTEL
**MEISTER
LUGANO**
PARADISO

Pour notre hôtel traditionnel de vacances, nous cherchons pour la saison 1992 (avril-octobre)

chef de cuisine

qualifié, éventuellement avec sa propre petite brigade. Notre maison n'a pas de restaurant public. Nous tenons à une cuisine de qualité, variée et soignée, avec flair méditerranéen. A part le menu, nous offrons une carte de mets au choix. Fréquentation du restaurant moyenne 80-100 couverts le soir. A midi service à la carte.

Votre offre nous fera plaisir.

Heidi et Jörg Müller,
propriétaires-dir.
Téléphone (091) 54 14 12

40834/22187



INTERNATIONALER STELLENMARKT · MARCHÉ INTERNATIONAL DE L'EMPLOI

MÖVENPICK

Für Menschen und Ideen.

Unser Betrieb liegt im Zentrum von Toronto, inmitten des Geschäftsviertels und beherbergt vier verschiedene Restaurants unter einem Dach. Die sehr erfolgreichen Restaurants mit zusätzlichen grossen Terrassen, sowie unsere Ausserhaus Caterings, bedeuten für unseren neuen

Assistant Pastry Chef

eine äusserst vielseitige, abwechslungsreiche Aufgabe. Vom Frühstücksg Gebäck, über Brot, zu Torten und Kuchen, sowie täglichem Dessertbuffet, bis hin zu den verschiedenen Schokoladenarbeiten, bieten einem jungen, tüchtigen und ehrgeizigen Berufsmann eine rechte Herausforderung.

Wir stellen Sie uns etwa so vor:

Sie haben fundierte, praktische und theoretische Berufskennntnisse, mehrere Jahre Erfahrung im In- und eventuell Ausland, besitzen einige Englischkennntnisse und sind durch und durch ein «positiv denkender Typ» und «Teamplayer».

Sie arbeiten gerne selbständig, sind kreativ, haben Initiative und Freude an Ihrem Beruf und den notwendigen «Pioniergeist» im Blut. Sie fühlen sich stark, in ca. ein bis zwei Jahren soweit zu sein, die «erst Geige» bei uns in der Patisserie zu spielen und dem ca. 12köpfigen Team vorzustehen.

Sicherlich sind Sie interessiert. Dann heisst das Motto nun für Sie:

Auf nach Kanada

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:
Jörg Reichert, 165 York Street, Toronto, Ontario, M5H 3R8, Canada oder rufen Sie mich an (416) 366 52 34.

P 40990/361



DAS SHERATON MÜNCHEN HOTEL & TOWERS

zählt mit 638 Gästezimmern und Suiten, 3 Restaurants, Bar, Café, Nightclub und dem grössten Kongresszentrum im süddeutschen Raum zu den Luxushotels in Deutschland.

Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung eine(n)

FOOD & BEVERAGE MANAGER WIRTSCHAFTSDIREKTOR(IN)

Sie sind bereits in einer Führungsposition als F & B Manager in einem kleineren Hotel oder als Asst. F & B Manager in einem Grosshotel tätig. Sie haben umfassende betriebswirtschaftliche Kenntnisse und verfügen über Geschick und Überzeugungskraft in der Mitarbeiterführung. Sie sind kreativ und qualitätsorientiert und suchen die Herausforderung, sich innerhalb einer der erfolgreichsten Hotelgesellschaften zu profilieren.

Wir bieten Ihnen neben einem guten Gehalt die Möglichkeit, innerhalb des weitläufigen Verantwortungsbereiches mit eigenen Ideen konstruktives Management auszuüben.

Wenn Sie an der Mitarbeit in unserem Team Interesse haben, bitten wir um Ihre Bewerbung an Gerd Bauer, General Manager. Diskretion ist selbstverständlich.



Sheraton München HOTEL & TOWERS

ARABELLSTRASSE 6, D 8000 MÜNCHEN 81, GERMANY
PHONE: 089-5264-0 FAX: 089-916877 TELEX: 523754/522391

ITT SHERATON. THE NATURAL CHOICE.

SIAM LODGE GROUP OF HOTELS

BANGKOK ● PATTAYA ● CHIANGMAI ● PHUKET ● SAMUI

Thailand's fastest expanding hotel-group seeks for their upcountry properties

General Manager

The successful applicant should be at least 33 years of age, and must have previous experience as General Manager, preferably in Asia. Good leadership and supervision skills, apart from being a mature, extrovert personality are important. Entry soonest.

Executive Chef

European Chef not under 28 years of age. Must have good personality capable of training and supervising local staff. Good command of English language.

Applicants to be preferably free of family obligations. Entry soonest.

We offer: two-year contract, one month paid leave per annum, attractive salary, return airfare, free board & lodging, life insurance and medical cover.

Interested, qualified candidates are requested to send curriculum vitae, copies of certificates, recent photograph and contact telephone number to:

Kurt Ruffli, Managing Director
Siam Lodge Group of Hotels
15th Floor, American Tower
500 Ploenchit Road
Bangkok 10330/Thailand
Telefax (0066) 2-256 9317

40580/264245

Groupe suisse-canadien
cherche

directeur d'hôtel

pour Montreal Hôtel *** en construction, 64 chambres, restaurant 60 places, 32 parkings.

Offrons

Aide pour visa d'émigration. Opportunité de faire carrière au Canada. Participation à l'aménagement de l'hôtel. Participation au chiffre d'affaires.

Demandons

Expérience hôtelière, connaissance système informatique, participation financière souhaitée.

Ouverture hôtel juin 1992.

Faire offres à: AGP INVEST SA, 27, quai des Bergues, 1211 Genève 1, M. DELAVY.

41046/327395

WHY

DO OUR GRADUATES HAVE THE BETTER JOBS?

BECAUSE THEY ARE THE

BEST!

MANAGEMENT TRAINING IN THE WORLD'S FIRST ACADEMY FOR MARITIME HOTEL STAFF

Front Office Management

25. 10.-15. 11. 1991

F & B Management

25. 11.-13. 12. 1991

F & B Controlling

2. 12.-6. 12. 1991

INFO & RESERVATIONS:

THE SCHARKOSI INSTITUTE OF MARITIME HOTEL MANAGEMENT

Kavallerhaus Schloss Klessheim

5071 Salzburg, Austria

Mailing Address/Administration: Klessheimer Allee 43, Suite 500

A-5020 Salzburg AUSTRIA

☎ (662) 436428, 436429, 853330, 853331

Fax: (662) 43642830 or 853332

Prefix for Austria: +43

Telex 633562 MHMAUT

41040/323608

Jeden
Donnerstag
nehme ich mir
einen
Moment Zeit.



Die führende Schweizer Fachzeitung für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit gibt's im Abonnement - Frau Wyler freut sich auf Ihren Anruf, Telefon (031) 50 72 22 - oder jede Woche an jedem Kiosk.



175 Jahre Tradition,
175 Jahre das erste Haus in Düsseldorf.

Diese Tradition verpflichtet
besten Service zu bieten.

Hierzu benötigen wir qualifizierte Mitarbeiter,
die Freude an Ihrem Beruf haben und
den Flair eines Luxushotels zu schätzen wissen.

Folgende Position/en haben wir zu besetzen:

- Portierassistent
- Telefonistin
- Chef d'étage
- Commis de rang
- Commis de cuisine

Senden Sie bitte

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:
Frau Sondermann/Personalabteilung

Breidenbacher Hof
Heinrich-Heine-Allee 36 · 4000 Düsseldorf · Telefon 02 11 / 1 30 30
One of „The Leading Hotels of the World“ and „The World's Best“

* 40919/197637

Schweizer Hotelier Verein
Beratung

Beratung SHV heisst
Weiterentwicklung

Tel. 031 507 111



Vergessen Sie bitte nicht,
Ihre Kundennummer anzugeben,
• wenn Sie Ihre Abonnement-Gebühren an uns überwiesen,
• wenn Sie uns Ihre neue Adresse mitteilen,
• wenn Ihnen die Anzeig. in der touristik revue an Ihrem Arbeitsplatz nicht zugesandt werden soll,
• wenn Sie anderweitige Wünsche an uns haben.
Sie erleichtern uns damit die Arbeit - und wir können für Sie alles noch schneller erledigen.
Besten Dank!

hotel + touristik revue
Abonnementdienst
Postfach
3001 Bern

Suchen
Geschäftsführer (in) od.
Geschäftsführerpaar
für 130 Betten-Hotel in Westlital.

Anforderungsprofil:

- zwischen 25 und 35 Jahre
 - gute gastronomische Ausbildung
(mit Neigung Küche u./o. Service,
u./o. Verwaltung)
 - E-/F-, F- u. B-Kenntnisse u.
Erfahrung in der Personalführung.
- Wir sichern Ihnen absolute Diskretion
und prompte Beantwortung Ihrer
Bewerbung zu!

Schriftliche Bewerbung mit Lichtbild an:
J. Schmid
Tourismmanagement
Imstrucker Strasse 2, A-6100 Seeheld

41029/327301

STELLENGESUCHE · DEMANDE D'EMPLOI

Dynamisches, aufgestelltes Schweizer Ehepaar sucht in Hotelbetrieb, Ferienanlage oder ähnlicher Institution eine

neue Herausforderung

Sie: Réception/Kinderhort/Shop/Hausdienst usw. Er: Hausmeister/Haus Techniker/Umgebungsbetreuer/Allrounder

Wir bieten: Selbstständigkeit, Einsatzwille, Kontaktfreude, Organisationstalent, PW-Ausweis, den Mut, etwas Neues zu lernen, und eine gesunde Portion Menschenverständnis.

Sie: 32, kaufm. Beruf, D, F, E. Er: 37, technischer Beruf, AD

Einsatzort: Bergregionen bevorzugt. Stellenantritt: nach Vereinbarung.

Ihre Angebote richten Sie bitte unter Chiffre 40842 an hotel revue, 3001 Bern.

40842/323373

Je veux apprendre le français!

Jeune fille, 19 ans, examen d'apprentissage de service passé avec succès, cherche place dans une station de ski.

- aime travailler dans une bonne équipe
- aime le service soigné dans un bon restaurant avec cuisine renommée
- aime la neige et le ski

Veuillez m'envoyer votre offre à l'adresse ci-dessous:

Louis und Irmgard Bischofberger Gashof Kreuz, 4622 Egerkingen

Je me réjouis déjà de ma première saison.

Martha Müller 41023/327344

Junger Küchenchef, 27 J. (CH), sucht neue Herausforderung

in kleinerem oder mittlerem Restaurationsbetrieb, Raum Bern und Oberland. Erfahrungen als Sous-chef und Küchenchef in verschiedenen Gourmetbetrieben.

Gerne erwarte ich Ihre Anfrage unter Chiffre 40924 an hotel revue, 3001 Bern.

40924/327212

Nach kaufm. Lehre, Hotelfachschuldiplom Luzern und mehrjähriger Erfahrung im Erstklassbetrieb als Vizedirektor suche ich (m., 31)

die Hotel-Direktionsstelle

Welcher Besitzer oder Verwaltungsrat möchte sein Hotel in zuverlässigen, seriösen Händen wissen? Eventuell auch interessiert als Überbrückungs-/Aushilfsdirektor.

Gerne erwarte ich Ihre Anfrage, die von mir absolut diskret behandelt wird, unter Chiffre 40927 an hotel revue, 3001 Bern.

40927/327239

Gouvernante (Gen.)

mit mehrjähriger Berufserfahrung sucht ab Anfang November 1991 neuen Wirkungskreis im Gastgewerbe/Hotellerie.

40940/247952



Flexibler lic. oec. HSG, 28 J., 4 J. Berufserfahrung, reisefreudig und sprachgewandt (D, F, E, I) sucht per 1. 12. oder nach Vereinbarung

neue Herausforderung

im Bereich Marketing, Sales, PR in Verkehrsverein, Hotellerie oder Reisebranche.

Offerten bitte unter Chiffre 41018 an hotel revue, 3001 Bern.

41018/327310

Junger kaufm. Angestellter vom Hotelfach mit Serviceerfahrung sucht Stelle

an Bar oder im Restaurant

ab 6. 1. 1992 für Wintersaison im französischen Sprachraum.

Telefon (081) 37 19 03, ab 18 Uhr.

40848/327093

Gutaussehende, 19jährige Gastwirtstochter sucht für die kommende Wintersaison Job als

Barmaid

in gutem Hotel.

Isabelle Zehetner 7. Haidequerstrasse 650 A-1110 Wien Telefon 76 49 655

40893/314447

Erfahrener, ausgewiesener, innovativer Gastronomiefachmann (30 Jahre, CH), Unternehmertyp, sucht

die Herausforderung

im Bereich Gastronomie, Konzeptleitung oder Management.

Angebote unter Chiffre 40900 an hotel revue, 3001 Bern.

40900/327158

Ist in Ihrem Betrieb auf Anfang 1992 eine abwechslungsreiche, verantwortungsvolle Stelle in der Hotel-/Touristikbranche neu zu besetzen?

Kaufm. Angestellte (20.)

Auslandaufenthalt in Kanada, Erfahrung als Réceptionistin (D, E, F) erwartet gerne Ihren Bericht.

Chiffre 41019, hotel revue, 3001 Bern.

41019/327328

Diplomierter Schweizer mit Hotel-erfahrung und guten Referenzen sucht

neue Herausforderung

als Geschäftsleiter oder Vizedirektor. Mehr Informationen unter Chiffre 40895 an hotel revue, 3001 Bern.

40895/255297

Sie fordern uns heraus. Wir lassen uns herausfordern.

Fachlich top-versierte, dynamisches Direktionspaar.

- Sie: - Ausbildung als Koch
- mehrjährige Küchenchef-Erfahrung
- mehrjährige Service-Erfahrung
- mehrjährige Führung eines ****-Hotels

- Er: - eidg. dipl. Kaufmann
- Wirtediplom
- langjährige Erfahrung in allen Bereichen der Restauration
- fachliche Kompetenz in der Administration/Buchhaltung
- mehrjährige Erfahrung in der Führung einer Restaurationsgruppe
- mehrjährige Führung eines ****-Hotels

Wir suchen:

- Direktion in grossem, gutgehendem ***- bis ****-Hotel mit starker Restauration (auch Stadtbetrieb)
- Direktion in grossem, gutgehendem Restaurationsbetrieb (auch Stadtbetrieb)

ab Anfang 1992 oder nach Vereinbarung. Region Deutschschweiz.

Offerten unter Chiffre 40944 an hotel revue, 3001 Bern.

40944/13382

Junge kaufm. Angestellte (CH), Sprachen: D, F, E, Erfahrung in Reisebranche, sucht

Saisonstelle in Hotel oder Verkehrsverein

Ihre Zuschrift erreicht mich unter Chiffre 41025 an hotel revue, 3001 Bern.

41025/327360

Restaurantfachmann mit Fähigkeitsausweis sucht Stelle als

Geschäftsführer/Gerant

Innerschweiz bevorzugt. Angebote unter Chiffre V 025-709500 an Publicitas, Postfach 4070, 6002 Luzern

P 40828/44300

Inserieren bringt Erfolg!

Schweizer, 37 Jahre, sucht auf Anfang Dezember oder nach Vereinbarung neuen Wirkungskreis als

Maitre d'hôtel

oder ähnliche Tätigkeit. Raum Zürich oder Umgebung.

Offerten unter Chiffre 40960 an hotel revue, 3001 Bern.

40960/255416

Restaurations- und Hotelfachmann, 40, Surf-, Segel-, Tauchlehrer, Instruktor, sucht neuen

Wirkungskreis

weltweit. Angebote unter Chiffre 40451 an hotel revue, 3001 Bern.

40451/326372

Gutausgewiesener, dynamischer Spanier sucht Stelle als

Maitre d'hôtel

Sprachen: F, D, E, I. Zuschriften bitte an:

Miguel Lamrime Ismael Calle Crévilente 22 Edificiopalaz B o A Guardamar del Secura (Alicante)

Bewilligung muss besorgt werden.

40847/277932

Deutscheschweizer, Handelsschulabsolvent und Hotelfachschulwärter mit guten Französisch-, Englisch- und Deutschkenntnissen, sucht Stelle auf Dezember 1991 als

Praktikant

in einem gutgeführten Hotel in der Westschweiz.

Zuschriften an: Bertschi Rolf, Meierhof 1a, 5034 Suhr AG, Telefon (064) 31 55 72.

40850/327085

TOURISTIK-STELLENMARKT

CH, 32 J., m., zurzeit im Hotel als Vizedirektor tätig, sucht

Herausforderung

bei VV/Bergbahn/RB oder Hotel. Ausbildung: eidg. dipl. Tourismus-experte, Hotelfachschule Zürich, abgeschlossene Lehre, D Mutter-sprache, E, F, I, Sp, alle mit mind. 4 Monaten Landesaufenthalt.

Offerten unter Chiffre 40845 an hotel revue, 3001 Bern.

40845/327107

Ich habe nur für eine wirkliche Fachzeitung Zeit.



Die führende Schweizer Fachzeitung für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit gibt's im Abonnement - Frau Wyler freut sich auf Ihren Anruf. Telefon (031) 50 72 22 - oder jede Woche an jedem Kiosk.

!!! Österreicher suchen Arbeit !!!

1 Pärchen

Er, Koch mit Abschluss, CH-Erfahrung, als Alleinkoch oder Sous-chef in kleine Küchenbrigade. Sie, Kellner mit Abschluss, CH-Erfahrung, als Serviertochter, beide ab sofort auf 6 bis 9 Monate.

1 Köchin

CH-Erfahrung, als Sous-chef oder Alleinkoch, ab 1. 1. 1992 auf 9 Monate, Region Schaffhausen.

2 Barmaid

mit CH-Erfahrung, für Wintersaison

1 Barmaid

Serviceerfahrung, CH-Erfahrung, ab 8. November 1991 auf 9 Monate.

1 Hotelfachschüler

mit Abschluss, als Réceptionist oder Chef de bar, ab 1. Nov. 1991 auf 6 bis 12 Monate.

1 Kellner

mit CH-Erfahrung, ab sofort für 6 bis 9 Monate, Region Zug oder Stadtnähe.

1 Kellner

mit Abschluss, ab sofort auf 4 bis 5 Monate.

1 Hotelkaufmann

mit Abschluss, CH-Erfahrung, ab sofort als Chef de rang oder Oberkellner, auf 4 bis 9 Monate.

2 Serviertöchter

mit Abschluss, CH-Erfahrung, ab sofort auf 4-9 Monate, Region AG/ZH/LU/ZG.

1 Serviertochter

5 J. Praxis, mit CH-Erfahrung, ab 1. Dezember 1991, auf 9 Monate, Region Chur GR.

Honesty AG, 9434 Au SG Telefon (071) 71 71 84

40942/310360

Küchenchef/Gerant

CH, 40, frei ab 1. November für 5 Wochen. Was haben Sie mir an interessanter Tätigkeit anzubieten? Offerten unter Chiffre 40361 an hotel revue, 3001 Bern.

40361/326654

Schweizer, 27, mit Hotelfachschuldiplom sucht neue Aufgabe als

Direktionsassistent/Stv. Direktor

Offerten bitte unter Chiffre 40896 an hotel revue, 3001 Bern.

40896/255297

Per April 1992 sucht Schweizer Ehepaar (31j. + 26j.) eine neue, motivierende

Herausforderung im Gastgewerbe

Wir suchen ein 3- bis 4-Sterne-Hotel, mit Restaurationsbetrieb oder als Garni, in Pacht oder Direktion.

Er: 15jährige Berufserfahrung in allen Funktionen, davon 8 Jahre in leitenden Funktionen. Absolvent SHL. Sprachen: D, E, F sowie I-Kenntnisse. Sie: KV-Abschluss mit Erfahrungen im Versicherungs- und Personalwesen. Sprachen: D, E, F, I in Wort und Schrift. I + CH-Bürgerin.

Bevorzugte Regionen: Tessin, Innerschweiz oder Seeregion. Wir sind auch an einem Angebot aus Italien oder Südfrankreich interessiert. Bedingt durch Doppelbürgerschaften können Bewilligungen im EG-Raum besorgt werden.

Bitte richten Sie Ihr Angebot unter Chiffre 39789 an hotel revue, Postfach, 3001 Bern.

39789/324086

Hauswart-Ehepaar

CH, 56 (Allrounder/Hausangestellte), dynamisch, agil, diskret und liebenswert, sucht neuen gemeinsamen Job, z. B. Betreuung von Liegenschaften und Hausdienst, Campingwart/Kiosk usw. Deutsch und Französisch adm., Italienisch- und Englisch-Kenntnisse. Akkurate Interessenten aus ländlichem Gebiet erwünscht. Fr. Roth, 8866 Ziegelbrücke, Postfach 3.

P 40648/44300

Für die Wintersaison 1991/92 suche ich w. (41) eine Stelle mit Kost und Logis an der

Réception

Sprachen: D, I, F, E, Sp. Gerne erwarte ich Ihre Offerte mit Lohnangaben unter Chiffre 41021 an hotel revue, 3001 Bern.

41021/327336

Fröhliche, junge Österreicherin

25 Jahre, mit Bewilligung A, sucht ab März 1992 eine Saisonstelle in einem gepflegten Speiseraum im Raum Zürich und Umgebung.

Offerten unter Chiffre 40925 an hotel revue, 3001 Bern.

40925/327220

hotel + touristik revue

Der neue Fünfteiler Le nouveau cinq-pièces

Im vierten Teil, die Stimme der Romandie. Für Inserenten, die über den Röstigraben wollen, ist dieser Teil der richtige Platz zu inserieren. Dans le quatrième partie, la voix de la Romandie. C'est l'espace rêvé pour les annonceurs qui veulent enjamber le röstigraben.

Im zweiten Teil treffen Sie Fachleute für Incoming, Outgoing und Freizeit. La deuxième partie concerne en particulier les spécialistes de l'incoming, de l'outgoing et des loisirs.

Für Ihre Dispositionen und die Tarife stehen Ihnen gerne zur Verfügung. Pour vos commandes et les tarifs nous vous prions de vous adresser à:

Agentur
Markus Flühmann, CH-5628 Birri
Tel. 057 44 40 40, Fax 057 44 26 40
Telex 912 185 htr ch

Annonces Mosse SA
R. Beau-Sejour 10, CH-1003 Lausanne
Tel. 021 312 39 39, Fax 021 20 76 87



Der fünfte Teil ist für alle, die eine neue Aufgabe suchen oder zu vergeben haben.

Quant à la cinquième partie, elle attire tous ceux qui cherchent une nouvelle occupation comme ceux qui en offrent.

Im dritten Teil begegnen Ihnen alle, die sich mit Managen, Einkaufen und Geniessen von Festem und Flüssigem beschäftigen.

La troisième partie, c'est l'affaire de tous ceux qui s'occupent de management, d'achat et d'appréciation de nourritures solides et liquides.

Im ersten Teil erreichen Sie diejenigen Leserinnen und Leser, die sich für Aktuelles und Hintergründiges aus Tourismus und Ferienwelt interessieren.

Dans la première partie, vous touchez les lettrés et les lecteurs qui s'intéressent à l'actualité et aux couleurs du tourisme et des vacances.