Zeitschrift: Hotel- + Touristik-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 100 (1992)
Heft: 9

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: 31.08.2025

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

Nr./No 9
27. Febr./27 févr. 1992

100. Jahrgang/100e édition
Einzelnummer/le numéro Fr. 2.70
AZA 3001 Bern/JAA 3001 Berne

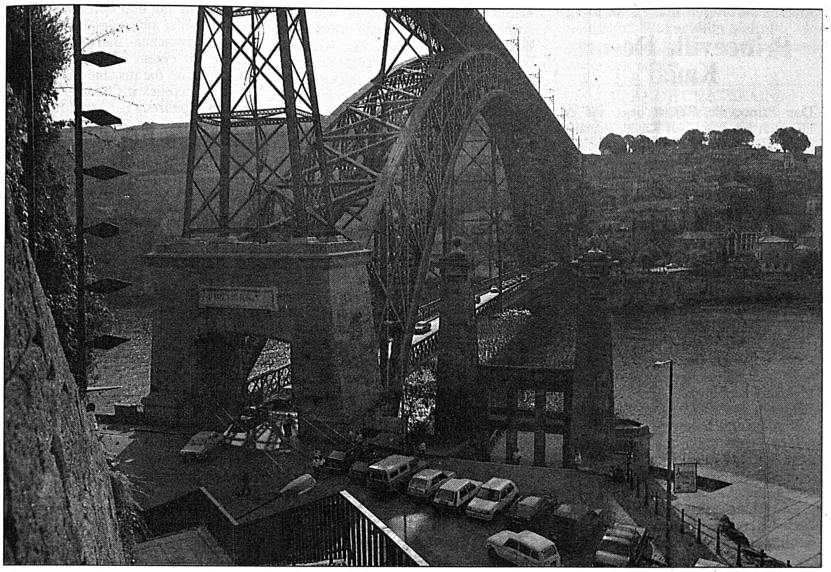
1892–1992

hotel + touristik revue

DIE FACHZEITUNG FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE, TOURISMUS UND FREIZEIT

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

Portugal



Brücke zu Portugals Küche

Portugals Exotik ist unspektakulär, man bemerkt sie erst vor Ort und nicht schon im Katalog. Dasselbe gilt für die lusitanische Küche. Besonders in der Algarve dominiert oberflächlich das zählebige Gastro-Einerlei des touristischen Portugals.

Ueli Staub befragte den langjährigen Algarve-Wirt *Ruedi Märkle* (!) zur aktuellen Esslage. Portugal-Korrespondentin *Susanne Rindlisbacher* fasst jene touristischen Aspekte zusammen, über die man sonst als Touristiker weniger erfährt. (Im Bild: Brücke in Porto.)

Seiten 12 und 13

Lufthansa

Es eilt plötzlich

Was lange kein Thema war, eilt plötzlich sehr: Die deutsche Fluggesellschaft Lufthansa ist auf Suche nach einem amerikanischen Partner. Neuheiten aber auch für die Passagiere – LH lanciert ein neues Servicekonzept sowie ein Vielfliegerprogramm ex Deutschland.

Lufthansa führt momentan mit mindestens zwei USA-Fluggesellschaften intensiv Gespräche über eine Kooperation, wie sie Swissair und Delta Airlines, British Airways und United Airlines, SAS und Continental Airlines oder etwa KLM mit Northwest Airlines betreiben. Wer der transatlantische Partner der Lufthansa jedoch sein soll, wurde an einer Pressekonferenz von vergangener Woche in New York noch nicht verraten. Mögliche Partner der Lufthansa könnten American Airlines oder USAir heissen. Die Verbesserungen des Passagierservice – sie beziehen sich auch auf die Economy Class – lässt sich Lufthansa rund 46 Millionen Dollar kosten. So gibt es beispielsweise in der Boeing 747 mehr Freiraum für den Business-Class-Reisenden, der Gast findet eine noch grössere Menuauswahl vor und wird zusätzlich mit einem Welcomedrink verwöhnt.

Noch im laufenden oder spätestens Anfang nächsten Jahres wird der deutsche Carrier ein Vielfliegerprogramm analog den amerikanischen Beispielen einführen. Dieses soll für Flüge ab den Staaten, aber auch – und hier liegt die eigentliche Neuheit – ab Deutschland gelten. Details wurden allerdings noch nicht bekanntgegeben. Ein pikantes Detail zum Schluss: Auch die Swissair gedenkt, ein eigenes Vielfliegerprogramm zu lancieren. Wie bei Lufthansa fehlen auch bei Swissair im Moment noch die Details. Sie dürften jedoch in allernächster Zeit bekannt werden.

Seite 9

Olympiade: Bilanz

Lieber Champion als Gold

Beschwichtigungsschreibe herrschte diese Woche in den Schweizer Tagesmedien vor, jedenfalls was den touristischen Effekt oder Nichteffekt des schlechten Abschneidens der Schweiz in Albertville betrifft. Es gibt jedoch noch andere Aspekte.

«Alles nur halb so schlimm», war als gütliche Schlussbilanz nach der Swiss-Schlappe rund um die Olympiade zu lesen gewesen. Noch peinlicher, weil geiziger, zeigte sich die Diskussion um die nun plötzlich zögernden Sponsoren, als ob sie nicht jahrelang von den Favoriten bestens profitiert hätten. Ein ewiges Team gibt es nicht.

Die Olympiade beziehungsweise so televisive Sportanlässe hinterlassen eben schon ihren Effekt in der (touristischen) Landeswerbung, zumindest in Übersee. Was offenbar, wie unser Artikel auf Seite 3 zeigt, weniger mit der Anzahl Medaillen als mit der Anzahl möglicher Champions und deren Kommunikationsfähigkeit zu tun hat. USA-Fernsehketten übertragen olympische Spiele anders, sie personifizieren, das heisst, sie hängen die Spiele an den Champions auf.

Und die kann jedes Land stellen. Landeswerbung geschieht, so unser USA-Korrespondent *Claude Chatelain*, in Amerika weniger durch die Anzahl der gewonnenen Medaillen als durch die Bilder, die in die gute Stube der USA-Bürger ausgestrahlt werden. Und so werden Spiele eben für den Tourismus mehr Zweck als Ziel.

Seite 3

Autriche

Jackpot pour les casinos

Alors que la Suisse semble ces temps-ci favorablement disposée à ouvrir un débat sérieux sur les casinos, les établissements de jeu autrichiens, eux, continuent allègrement de battre leurs propres records. En 1991, les casinos autrichiens ont fait une percée avec une hausse globale de près de 17%!

L'Autriche, on le sait, ne nous a pas attendus pour comprendre l'intérêt à exploiter des établissements de jeu. Voilà en effet un pays qui augmente régulièrement ses recettes de jeu de plus de 12% en moyenne chaque année depuis près de dix ans! Souvent même grâce à nos concitoyens qui, selon les statistiques, traversent assidûment la frontière pour s'offrir le frisson du gain hautement improbable...

L'année 1991 aura donc été celle de tous les records pour la société Casino Austria AG, qui possède depuis 1968 la concession exclusive pour l'exploitation des 11 établissements de jeux confortablement installés dans les principaux haut-lieux touristiques du pays. La société annonce en effet pour l'année dernière 2,7 millions de visiteurs (+ 10,7%) et une augmentation de son chiffre d'affaires de 17%.

Depuis 1976 déjà, Casino Austria AG poursuit son expansion à l'étranger, notamment grâce à des contrats de gestion conclus avec des établissements du monde entier et grâce à une intense activité similaire au niveau des navires-casinos. En 1991, 25 nouveaux contrats de ce types ont été conclus à travers le monde.

Bien évidemment, la société engraisse de manière non négligeable les finances de l'Etat autrichien. Si l'on en croit Casino Austria AG, 1,4 milliards de schillings (182 millions de francs) seraient en effet ainsi retombés dans les caisses de l'Etat sous forme d'impôts en 1991.

Il est également intéressant de noter ici que la part des revenus touristiques liés à l'activité des casinos autrichiens représente environ 5% des recettes globales du tourisme autrichien et que la société Casino Austria AG travaille très étroitement à la promotion touristique du pays. Elle affirme notamment avoir injecté directement ou indirectement quelque 26 millions de francs pour des actions de promotion touristique au cours des dernières années. *JPF*

INHALT · SOMMAIRE

HOTELLERIE · TOURISMUS

Freizeit auf Hawaii 2
Den Hotel Resorts auf Hawaii ist gemeinsam, dass sie sehr grosszügig konzipiert sind. Freizeit wird grossgeschrieben.

Kuren in der Schweiz 5
Unter der Leitung von *Arthur T. Brunner* ging in St. Gallen die VSK-Gründung über die Bühne.

TOURISTIK · FREIZEIT

Flug ins Stadtzentrum 9
Ab dem 30. März 1992 geht's zweimal täglich mit Crossair von Zürich direkt ins Herz von London.

Der Pionier von Samos 11
Baumeler-Chef *Heinz von Euw* entdeckte für die Schweizer Reisekundschaft das Wanderparadies Samos.

F&B · TECHNIK · MANAGEMENT

Essen in Portugal 13
Der Grindelwaldner Hotelier *Ruedi Märkle* hat die Küche der Algarve während 30 Jahren beobachtet.

Ein Belgier in Zürich 17
Belgischer Dreisternkoch *Jean-Pierre Bruneau:* 7gängiges Gastspiel im Zürcher Dolder Grand Hotel.

HOTELLERIE · TOURISME

Où sont les Romands? 19
Les agents de voyages romands assistent peu aux workshops, à l'exception du TTW. Pourquoi?

Boisson centenaire 22
Plus de 140 ans après la création de la célèbre liqueur Cointreau, le groupe prend un virage à 180 degrés...

SHV SSH SSA

Geschichte 23
Die Schweizer Hotellerie vor 100 und mehr Jahren in einer mehrteiligen Serie: ein Aufruf.

Grösse 23
«Magische Grössen» für den Hotelier? Regeln gibt's keine, wie der Beraterecke zu entnehmen ist.

Statt selber kaufen und waschen Hotelwäsche «leasen»!
aare
AARE AG, Textil-Leasing
Wildischachen, 5200 Brugg
Telefon (056) 41 59 50/51
Ein Unternehmen der bardusch -Gruppe
31396/179590

LUCULLUS
Gastronomie und EDV
Burgfelderstrasse 2
4012 Basel
Tel. (061) 44 78 78
Fax (061) 44 75 66

Budweiser Budvar
BUDWEISER BUD-Bräu
Generalimporteur:
Oscar Kübli AG Forchstrasse 67
8032 Zürich Telefon: 01 55 5912

Die Gesamtlösung vom weltweit grössten Hotel-Software-Hersteller heisst:
LANmark – Front Office
– Back Office
– F & B
– Sales, Catering, Bankett
Die neue Hotel-Software-Generation.
Lodgistix®
Sumpfstrasse 26, 6300 Zug
Tel. 042-41 75 41, Fax 042-41 60 52

Hawaii

Erstklassige Hotellerie auf ehemaligen Vulkanen

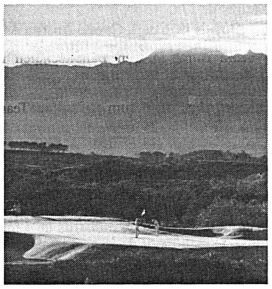
Hawaii liegt auf halber Strecke zwischen Nordamerika und Asien. Neben acht grösseren Inseln, den Resten versunkener Vulkane, besteht die Inselgruppe aus zahlreichen kleinen und kleinsten Koralleninseln. Der 50. Bundesstaat der Vereinigten Staaten hat sich schon längst als vielbesuchte Touristendestination etabliert. Unsere Mitarbeiterin, Riccarda Schön, hat sich vor Ort, bei drei Luxushotelanlagen, umgesehen.

RICCARDA SCHÖN

Das Hyatt Regency Waikaloa, das Mauna Kea Beach Hotel und das Princeville Resort Kauai. Allen diesen Anlagen ist gemeinsam, dass sie sehr grosszügig angelegt worden sind. Neben absolut erstklassiger Beherbergung und Verpflegung wird hier vor allem auch dem Bereich Freizeit sehr grosse Beachtung geschenkt. So kommt es, dass beispielsweise im Mauna Kea Beach Hotel auf Fernseher im Zimmer verzichtet wird. Beispiele der postmodernen Hotellerie?

Hyatt Regency Waikaloa

Wer eine mögliche Dimension von künftiger Hotellerie erleben möchte, sollte sich das Hyatt Regency Waikaloa auf Hawaii, Big Island, anschauen. Besonders diejenigen sind aufgerufen, die meinen, eigentlich alles schon gesehen zu haben. Hier wird ein höchst unterhaltsamer Gigantismus der Freizeitindustrie betrieben, der einem bei erstmaliger Betrachtung vor Staunen den Mund offen bleiben lässt.



Grosszügige Golfplätze. *Bild zvg*

Das Resort besteht aus drei auseinanderliegenden Hotelkomplexen. Diese Gebäude sind mit einer Wasserstrasse, auf der minütlich Boote fahren, verbunden. Wenn sich die Gäste nicht auf dem Wasser bewegen wollen, können sie die Distanzen auch mit einer futuristischen Bahn (von der Schweizer Firma Von Roll) zurücklegen. Diese fährt die Strekke zwischen den einzelnen Hotels, Restaurants und Pools schneller ab. Selbst bei guten Vorsätzen, diese angenehmen Transportmöglichkeiten nicht zu benutzen, finden sich die meisten Gäste spätestens am zweiten Tag auf einem Boot wieder, weil die Füsse vom schnell mal hierhin und schnell mal dorthin müde sind.

In den Vitrinen sind kostbare buddhistische Antiquitäten ausgestellt, die Direktoren von kunsthistorischen Museen erbleichen lassen. 30 Millionen Dollar wurden nur für Antiquitäten und Replikate ausgegeben. Manchmal kommt das Gefühl auf, in einem luxuriösen Museums-Tempel-Hotel zu wandeln. Dieses Gefühl verschwindet aber sofort wieder, sobald man sich in einem der drei Pools aalt oder den Tretbootfahrern in der Salzwasserlagune zuschaut. In einem Extrabassin werden Delphine gehalten, die täglich Kunststücke vorführen. Wer an diesen makabren Vorführungen kein Interesse hat, kann sich in Tai-Chi, die Kunst des Schattenboxens, einweihen lassen.

Aktivurlaub wird geboten

Natürlich werden auch sämtliche normalen Urlaubsaktivitäten angeboten. Es gibt ausgezeichnete Tennisplätze für 20 Dollar die Stunde, samt Extrahandtüchern und Eiswasser am Platz. Ein Tennisturnierplatz mit 450 Zuschauerplätzen ist selbstverständlich auch vorhanden. Ferner gibt es einen 54-Loch-Golfplatz. Pferde, Tennis- und Squashschläger, Fahrräder, Segelboote, Tauchausrüstungen können ausgeliehen werden. Zu jeder Sportart können Lehrer beigezogen werden. In jedem Zimmer liegt ein Wochenprogramm auf, das alle Aktivitäten enthält, die zum normalen Programm zusätzlich angeboten werden. Das Programm beginnt in der Regel um 7.30 Uhr in der Früh und hört abends auf. Babies und Kinder werden auf Wunsch den ganzen Tag betreut, so dass die Eltern unbesorgt in die Welt der Schönheitsfarmen und des Sports abtauchen können.

Das Hotel wurde vor drei Jahren für 360 Millionen Dollar gebaut. Es gibt 1241 Hotelzimmer, wobei die unterste Ausstattungskategorie ein Ankleidezimmer mit Bügelbrett und Bügeleisen beinhaltet, aus dem man in Pariser Hotels glatt noch ein Zimmer gemacht hätte. Aus dem Ankleidezimmer, versteht sich, nicht aus dem Bügelbrett! Die Zimmerpreise fangen bei 450 Dollar pro Tag an und hören bei ein paar tausend Dollar für die verschiedenen Präsidentensuiten auf. Zirka 2200 Angestellte halten das Resort in Schuss. Ein Grossteil der Angestellten sind für die Gartenanlagen und den Golfplatz notwendig und erhalten, wie in der ganzen Tourismusbranche auf Hawaii, den üblichen Mindestlohn von fünf Dollar und ein paar zerquetschten Cents pro Stunde.

Trotz der stark buddhistisch orientierten Dekoration ist der japanische Gästeanteil nicht höher als 10 Prozent, wie *Pat Oversen,* Sales Manager vom Hyatt, erzählt. Die Dekoration ist kein Zugeständnis an die Japaner, sondern die Entscheidung des Architekten, der auch das Hyatt Regency auf Kauai gebaut hat.

Alles für die Freizeit. *Bild Riccarda Schön*

Princeville Resort Kauai

Das Princeville Resort liegt auf der nördlichsten Insel, auf Kauai. Kauai ist geologisch die älteste und die noch ursprünglichste von allen hawaiischen Inseln. Das Princeville wurde als eine Art Edelsiedlung vor über 20 Jahren gegründet, in langsamen Etappen ausgebaut und erstreckt sich auf 3600 Hektaren.
Im Zentrum der Siedlung befindet sich das Princeville Hotel, ein an die Klippen gebautes Luxushotel, das unter Sheraton-Management steht. Um das Hotel sind zwei Championship-Golfplätze, einmal 27 und einmal 18 Löcher, angelegt worden. Ferner wurden an die hundert Einfamilien- und mehrere hundert Mehrfamilienhäuser, ein Shopping-Center, Restaurants, Tennisplätze, ein Spa und einige hundert Condominiums gebaut. Condominiums sind Häuser oder Appartements, die über Wochen oder Monate, mit dem Service eines Hotels, gemietet werden können.

Die ganze Anlage befindet sich in der Hand von drei japanischen Firmen: Suntory Limited, Hauptaktionär, Mitsui & Co. Ltd. und Nippon Shinpan & Co. Ltd.

Eigene Polizei im Paradies

Das Princeville Resort hat eine eigene Verwaltung und eine eigene Sicherheitspolizei, die ausschliesslich für dieses Resort zuständig ist. Dieses künstlich erschaffene Wohnparadies ist sauber, nichts wirkt vergammelt oder heruntergekommen. Alles präsentiert sich als keimfreie, adrette «Schöner Wohnen»-Atmosphäre. Fährt man durch die Hauptstadt von Kauai, Lihue, sieht man dort verlassene Strassenzüge, vergammelte und heruntergekommene Einkaufsstrassen mit eingeschlagenen Schaufenstern. Ein trostloses Nest, das durch den vielen Regen und die ständige Feuchtigkeit mit viel Rost zusätzlich verunstaltet ist. Hier wohnen die meisten Einheimischen.

Zurück zum «Schönen Wohnen»-Resort. Die Zimmerpreise fangen für die Condominiums bei 65 Dollar an und hören bei 2350 Dollar pro Tag für die Royalsuite im Sheraton auf. Somit wird eine sehr gemischte Klientel angesprochen. Die Ein- und Mehrfamilienhäuser sind grossteils verkauft oder vermietet. Zusätzlich gibt es im Princeville Resort einige Kleinunternehmen, Geschäfte, Büros und natürlich Touristen. Alle können an der Infrastruktur der Siedlung partizipieren. Ausgenommen sind die Golfplätze, die nur Hotelgäste benutzen dürfen.

Für 100 Millionen umgebaut

Das Princeville Hotel hat selber keinen eigenen Strand, der zum Resort gehörende Hanalei-Strand ist öffentlich. Nicht weit entfernt ist zusätzlich der Anini-Strand, eine besonders ruhige und flache Bucht mit geringem Wellengang.

Dass es im Princeville keinen eigenen Strand gibt, lässt sich verschmerzen. Das ganze Hotel wurde 1985 eröffnet und zwischen 1989 und 1991 für 100 Millionen Dollar umgebaut und verschönert. Wiedereröffnet wurde es im Mai 1991. Es umfasst 252 Gästezimmer, die von 420 Angestellten in Schuss gehalten werden. Die Zimmerpreise beginnen bei 265 Dollar pro Tag und hören wie oben erwähnt wieder auf. Jedes Zimmer hat ein Fenster zwischen Bad und Schlafbereich. Mit einem Tip an einen Lichtschalter wird daraus eine Art Milchglas, das den Einblick ins Bad verwehrt. Das richtige Spielzeug für Voyeure.

Jede Etage ist so angelegt, dass der Gast nicht auf den darunterliegenden Balkon sehen kann, sondern auf ein Stück Grünfläche schaut und er das Gefühl hat, er residiere ebenerdig.

Langeweile herrscht nur abends

Ein kostenloser Shuttleservice bringt die Gäste jederzeit zum etwas weiter entfernten Spa, Shopping-Center oder den Tennisplätzen. Tagsüber werden für die Hotelgäste Reittouren, Adventure-Touren, Helikopterflüge, alle möglichen Wasser- und Landsportarten angeboten. Man sollte sich auch tagsüber dringend austoben, da das Nachtleben, wie vom Hörensagen zu vernehmen war, ziemlich flau ist.

Selbst nach einer nur kurzen Führung durch die ganze Hotelanlage, nebst Kinosaal und Bibliothek, weiss man, dass die 100 Millionen Dollar nicht unnütz verschwendet wurden, sondern nur zur Betonung und geschmacklichen Verbesserung der wahrlich schönen Dinge dieser Welt gedient haben.

Die drei Resorts in Kürze

Daten im Vergleich

Name	Mauna Kea Hawaii	Hyatt Regency Waikoloa/Hawaii	Princeville Resort/Kauai
Eigentümer	Prince Hotelkette (Japan)	Hyatt Hotel Corporation	japanisches Firmenkonsortium
Grösse	160 ha	25 ha	3600 ha
Belegungsrate	65%	70%	65%
Anzahl Zimmer	310	1241 auf drei Hotels verteilt	252 **
Angestellte	779	2200	420 **
Gäste	Stammgäste, wenig jüngere	25- bis 55jährige, Familien, jüngere Gäste	älteres Publikum, viele Golfspieler
A/J/E *	85/8–9/4%	83/10/7%	60/10–15/5%
Restaurants/ Bars	4 5	8 11	3** 1
Pool/Beaches	ein Pool und sehr schöner Sandstrand	drei Pools, kein Sandstrand	Pool beim Hotel, Strand beim Resort
Sportmöglichkeiten	Golf, Reiten, Tennis, Airobic, Tauchen, Fitness Center, Segeln, Gesundheitsprogramme	siehe Mauna Kea; Spa mit Fitness- und Meditationsprogrammen	siehe Mauna Kea und Hyatt

* Amerikaner/Japaner/Europäer ** im Princeville-Hotel

Mauna Kea Beach Hotel

Das Mauna Kea Beach Hotel an der Kohala-Küste ist nur unweit vom Hyatt entfernt. Es ist aber dessen krasses Gegenteil. Es ist ein wunderschönes, klassisches Hotel, seines Managements und seiner eigenen Geschichte wegen. Es gehört heute zu den zehn führenden Resorts auf der ganzen Welt.

Gegründet und gebaut wurde das Mauna Kea vor 26 Jahren von *Laurence S. Rockefeller,* der bei einem Hubschrauberflug die Kahala-Küste mit ihrem weissen Sand entdeckte. Weisser Sandstrand ist auf der Insel Hawaii nämlich eher eine Seltenheit, fast eine Rarität. Die Insel ist noch zu jung für ein Korallenriff, das dann den weissen Sand in ausreichenden Mengen liefern könnte.

Der Hotelkomplex wurde nach den besonderen Wetterverhältnissen gebaut. Nach Rockefellers Vorstellung sollte möglichst viel Licht, Sonne und Wind durch alle Räume wehen können. So sind alle Zimmer und Hallen Richtung Ost-West ausgerichtet. Vom Meer aus weht immer eine kühle Bise und ersetzt dadurch die Klimaanlage. Auch wenn sie nicht notwendig sind, wurden trotzdem Klimaanlagen in die Zimmer eingebaut.

Kein Fernseher auf dem Zimmer

In der Hotelanlage und im tropischen Garten sind asiatische und polynesische Antiquitäten ausgestellt. Die Kunstwerke stammen aus der Sammlung von Rockefeller.

Eine weitere Besonderheit des Hotels ist, dass es in den Gästezimmern keine Fernseher gibt. Auch das war eine Idee von Rockefeller. Er wollte, dass die Menschen, die hier herkommen richtig abschalten, dass sie das Familienleben wieder entdecken, sich auf sich selbst und ihre Mitmenschen besinnen, und den Aloha-Spirit versuchen zu empfinden. Diese Idee wurde beibehalten. Nur bei ganz hartnäckig Fernsehsüchtigen wird Pardon gewährt und ein Fernseher aufs Zimmer gebracht.

Viele Stammgäste

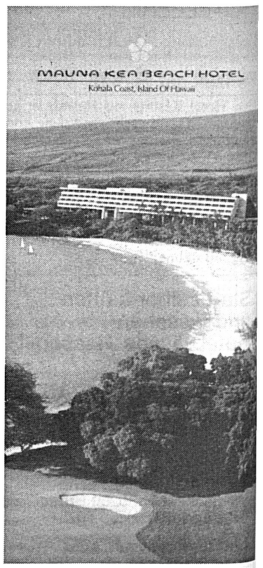
Geführt wird das 310 Zimmer grosse Hotel seit 15 Jahren von *Adi Walter Kohler,* zu dessen vielen Auszeichnungen auch der «Beste Hotelier der USA 1988» gehört. Er kennt fast jeden seiner zirca 800 Angestellten beim Namen. Er pflegt das Management der offenen Kommunikation. «Es klappt einfach nicht, wenn die Mitarbeiter im Service nicht wissen was ‚oben' ausgeheckt wurde,» verrät er.

Dieser sehr persönliche Führungsstil wird auch an die Gäste direkt weitergegeben. Sobald ein Gast im Hotel ankommt, wird er solange persönlich von einer einzigen Person betreut, bis er alles gesehen hat, was das Resort ihm zu bieten hat. Erst auf seinem Zimmer wird der Gast dann alleine gelassen. Meistens bleibt dieser Serviceangestellte bis zur Abreise des Gastes der wichtigste Ansprechspartner. So verwundert es nicht, dass 46 Prozent aller Gäste Stammgäste sind, die dort seit Generationen ihre wichtigen Tage feiern, oder einfach ihre Ferien verbringen. «Ich kenne teilweise die Honeymooner, wie sie als Kinder das erstemal herkamen oder ihre Eltern, die jetzt im Mauna Kea ihre goldene Hochzeit feiern» erzählt Adi Kohler strahlend.

Es ist aber nicht so, dass das Mauna Kea deswegen nichts von der herrschenden Rezession auf dem Mainland bemerkt. Das Hotel wurde in den boomenden 80er Jahren von der japanischen Prince-Hotelkette, zu der auch das Hotel Vierjahreszeiten in Hamburg gehört, übernommen.

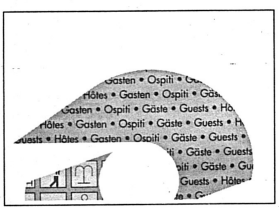
«Die Rezession wird mindestens noch zwei Jahre anhalten», schätzt Kohler. Er versucht daher das Hotel für 1992 mit Spezial-Packages so attraktiv wie möglich zu gestalten. Mit Golf-Packages, Welcome-Home-Programmen für Stammgäste (sechs Tage zahlen, sieben Tage bleiben), Familien- und Freunde-Packages (erstes Zimmer voller Preis, zweites 75 Dollar, drittes 100 Dollar weniger . .), The Best of Everything oder Honeymoon Packages. Grundstock sind immer mehrere Übernachtungen, mit Blumen-Lei-Begrüssung, Früchtekorb, einer Flasche Champagner und den speziellen Details.

Es erübrigt sich fast, den ausgezeichneten Golfplatz, die 13 Tennisplätze, die Shopping-, Segel- und Reitmöglichkeiten, den Pool, das Fitnesscenter und die Kinderbetreuung zu erwähnen. Solche Annehmlichkeiten gehören fast zur Standardausrüstung eines Resorts. Der grosse Unterschied im Hotel Mauna Kea zu anderen Hotel- und Freizeitresorts ist die Aufmachung, Präsentation und das Zielgruppenpublikum. □



Für Honeymooner. *Bild zvg*

REKLAME



KOLUMNE

Olympia im Dreiviertelteakt

Hansruedi Müller, Forschungsinstitut für Freizeit und Tourismus (FIF) der Universität Bern

Fortschrittliche Unternehmer haben es längst gemerkt. Es darf nicht so weitergehen, wenn es weitergehen soll. Stefan Schmidheiny ruft die Wirtschaft sogar «zum radikalen Kurswechsel» auf. Auch viele einsichtige Touristiker bezeugen mit grossen und kleinen Taten den Willen zum Um-Handeln. Doch wo bleibt dieser neue Geist bei den Olympiaverantwortlichen? Albertville – ich habe es in meiner Kolumne der letzten Woche aufzuzeigen versucht – hat uns die ökologischen, ökonomischen und sozialen Auswüchse althergebrachter Wachstumsmuster eindrücklich vor Augen geführt. Dabei wären Veranstaltungen wie Olympische Spiele zur Identitätsbildung in unserem bezüglich Mythen, Ritualen und Utopien so arm gewordenen Alltag sehr wichtig. Wollen wir, dass die olympische Flamme weiterbrennt, so dürfen wir uns nicht darauf beschränkten, nur Öl nachzugiessen. Es muss gemeinsam über neue Massstäbe nachgedacht werden.

★

Dies betrifft allen voran das IOC. Ist es richtig, immer neue Disziplinen und Sportarten aufzunehmen, ohne auf der anderen Seite abzuspecken? «Nous avons encore place», meinte Juan Antonio Samaranch in einem Fernsehinterview. Ich bezweifle dies und stelle meine erste «Dreiviertelklausel» zur Diskussion: Pro vier neue ins Programm aufgenommene Disziplinen müssen drei bisherige eliminiert werden! Dabei muss für die Aufnahme bzw. Aufgabe einer Sportart nebst der Popularität und der Verbreitung insbesondere die Anlagenintensität sowie die längerfristige Nutzungsgarantie der Infrastruktur ausschlaggebend sein. So käme ein gesunder Wettbewerb auch zwischen den Sportarten zustande. Voraussichtlich müssten ziemlich schnell einmal Rodeln oder Bob aus dem Programm gestrichen werden, Sportarten, die keine genügende Breitenabstützung haben und deren Anlageintensität unverantwortbar ist. Dafür könnte man beispielsweise für Skiakrobatik – rhythmisch im Dreiviertelteakt – Feuer und Flamme sein.

★

Ein neues Kriterienbündel müsste auch für die Auswahl der Austragungsorte geschnürt werden. Lassen Sie mich einige Grundsätze zur Diskussion stellen: Olympische Winterspiele werden zukünftig nur noch

- *an Grossregionen (und nicht mehr an einen einzelnen Ort) vergeben und somit dezentral mit maximal sieben Subzentren durchgeführt;*
- *an Grossregionen, in denen drei Viertel – dies meine zweite «Dreiviertelklausel» – der gesamten allgemeinen und sportlichen Infrastruktur (Pisten eingeschlossen) bereits vorhanden sind;*
- *für die restliche Infrastruktur muss eine Nutzungsgarantie bestehen oder es müssen leicht abbaubare Provisorien erstellt werden;*
- *der Verkehr zu und zwischen den Subzentren muss mit Hilfe eines gut ausgebauten öffentlichen Verkehrsnetzes bzw. eines ausgeklügelten Park-and-Ride-Systems bewältigt werden können;*
- *eine Umweltverträglichkeitsprüfung des gesamten Grossanlasses muss durchgeführt worden sein; und*
- *drei Viertel der betroffenen Bevölkerung müssen hinter der Idee stehen!*

Diese Grundsätze würden automatisch dazu führen, dass nur noch mittelgrosse Städte, umgeben von relativ nahen Abfahrtspisten als Zentren Olympischer Winterspiele ausgewählt werden könnten. Unterlegt werden die Grundsätze einer weiteren «Dreiviertelklausel»: In drei von vier Austragungsregionen müssen die Spiele bereits einmal ausgetragen, die Olympische Flamme bereits einmal gezündet worden sein!

★

Aber: Mit der Vergabe der Winterspiele aufgrund neuer Kriterien allein ist die olympische Idee noch nicht gerettet. Auch die Medien, insbesondere die Fernsehjournalisten und -journalistinnen, müssen sich neue Massstäbe geben. Dabei erscheinen mir zwei Aspekte sehr wichtig: Der mehr und mehr ins Zentrum gerückte Personenkult muss zugunsten des eigentlichen Sports wieder in den Hintergrund treten. Wie wäre es, wenn während dreier Viertel der Sendezeit eines «Olympiastudios» die sportliche Bewegung mit ihrer ganzen Faszination und Vielfalt in den Vordergrund gestellt würde – zu Lasten der Analysen, Hintergrundberichte und Katzenjammer-Interviews? Am letzten Donnerstag waren es nur 19 von 40 Minuten, darunter der amüsante und einfühlsame Beitrag von Martin Masafret über die echte olympische Gesinnung der «Exoten».

Immer mehr Mühe bereitet mir auch der überbordende Nationalismus. Und dies anlässlich sogenannt «völkerverbindender» Spiele im Zeitalter sich auflösender politischer Grenzen. Ich schlage deshalb vor, dass sich unter den Fernsehanstalten Sprachgemeinschaften bilden, die mindestens drei Viertel der Sendezeit in Bild und Kommentar gemeinsam gestalten. Ein Zusammengehen von ORF, ARD, ZDF und SRG würde nicht nur den extensiven Chauvinismus eindämmen, sondern gleichzeitig Kosten sparen, Verkehrskilometer vor Ort reduzieren und vermutlich auch die Qualität der Reportagen etwas verbessern. Gegenstand flammiger Berichte wären dann vermehrt sportliche Leistungen und nicht patriotische Ergüsse.

★

Bin ich allein, der glaubt, dass die «Dreiviertelklauseln», angewendet in den unterschiedlichsten Bereichen Olympischer Winterspiele, nicht zu weniger, sondern zu mehr führen könnten: zu mehr Flexibilität und Erfahrung in der Organisation, zu mehr Umwelt- und Sozialverantwortung in der betroffenen Region, zu mehr Wirtschaftlichkeit und Effizienz bei Veranstaltern und Medien, zu mehr Befreiung und Spass bei den Sportlerinnen und Sportlern, zu mehr Begeisterung und Befriedigung bei uns allen, die wir ganz einfach Freude am Sport haben? Würden alle eingesparten Viertel dem olympischen Feuer gespendet – die Flamme würde heller und wärmer.

Olympia aus USA-Sicht

Das wichtigste war der viele Schnee

Man weiss es, und manche können es vermutlich nicht mehr hören: Die Österreicher sammelten haufenweise Medaillen ein, die Schweizer praktisch keine. Die Frage drängt sich auf: Wie wird das vom amerikanischen Fernsehzuschauer aufgenommen? Wie schlägt sich die Medaillenverteilung auf das Buchungsverhalten nieder?

CLAUDE CHATELAIN, NEW YORK

Ist Goldregen auch Geldsegen für den österreichischen Tourismus? – «Überhaupt nicht», so das ernüchternde Urteil von *Leo Demelbauer,* Chef von «Adventure on Ski» in Massachussetts. Der gebürtige Salzburger – mit einer Schweizerin verheiratet – muss es wissen. Er ist seit bald 20 Jahren im Business und schickt jährlich zwischen 4000 und 5000 Skifahrer in die Alpen. Ob nun die Italiener, Franzosen oder Österreicher die Medaillen einsammeln, spielt nach seiner Überzeugung überhaupt keine Rolle. Was zählt, sind die Bilder, die in die amerikanischen Fernsehstuben ausgestrahlt werden. Insofern wird Savoyen von diesen Winterspielen zweifellos profitieren.

Frankreich – der lachende Zweite

Gemäss Demelbauer hat sich der Medienwirbel um die Olympiade bereits im laufenden Winter aufs Buchungsverhalten niedergeschlagen. Normalerweise lagen bei «Adventure on Ski» die französischen Destinationen hinter Österreich und der Schweiz auf Rang drei, konnten aber in diesem Winter die Schweiz überflügeln. Wie Demelbauer freilich einräumt, hängt das auch mit den hohen Preisen der Schweizer Angebote zusammen.

Auch *Bob McErlean* von Holidaze Travel in New Jersey, der vor allem das Gruppengeschäft betreibt und jeden Winter um die 3000 Paxe über den Teich befördert, sieht keine positive Korrelation zwischen Medaillengewinn und Buchungsverhalten. Das wichtigste an den diesjährigen Winterspielen war aus seiner Sicht die Tatsache, dass der Fernsehzuschauer live miterleben konnte, wie es in den Alpen «terribly» viel Schnee gegeben hatte. In der Tat hat auch bei Holidaze Travel das Interesse nach den französischen Alpen markant zugenommen. Wie bei «Adventure on Ski» war heuer auch bei diesem Gruppenveranstalter die Nachfrage nach den französischen Alpen grösser als nach der Schweiz.

Wo gute Leute sind, ist es auch gut

Dr. *Walter Klement,* Chef des Austrian Tourist Office in New York, sieht freilich eine grössere Wirkung des österreichischen Medaillensegens, als die befragten Touroperators, obschon – wie er deutlich sagt – keine messbaren Grössen verfügbar sind. «Der Zuschauer wird sich sagen, wo die Leute im Wintersport derart erfolgreich sind, muss es auch gute Bedingungen dafür geben.»

Das Positive an den Spielen – da sind sich alle einig – ist die Tatsache, dass Europa und die Alpen quasi permanent im Zentrum des Interesses lagen. Walter Klement: «Das wird hundertprozentig einen Einfluss haben für die nächsten Jahre. Die Spiele sind nicht nur gut fürs Image oder fürs Prestige; sie wecken auch Interesse, selber mal hinzufahren und die Berge auszuprobieren.»

Ein Beispiel, zwar nicht aus der Landes-, aber dafür aus der Spaghetti-Restaurations-Werbung: Die bekannte Spaghetti-Factory warb, wie viele andere wohl auch, während der Olympischen Spiele mit dem Anlass als Ess-Anreiz. Egal, wer gewinnt, ist man versucht zu sagen, Hauptsache, die Spaghetti sind gegessen. Mit oder ohne Olympia-Sauce . . . *Bild Alexander P. Künzle*

Alpen? Nicht nur Schweiz!

Das wachsende Interesse für die französischen Alpen scheint bereits heute eine messbare Grösse zu sein. Sprach man bisher von den Alpen, dachte der Amerikaner in erster Linie an Österreich und die Schweiz. Dies dürfte sich nun geändert haben, indem Frankreich im gleichen Atemzug als Alpenland erster Güte anerkannt werden dürfte. Die Buchungsdame von «Powder Ski Adventure», einem von der Westküste aus operierenden Skiveranstalter, bestätigte ein signifikant steigendes Interesse an Frankreich. Früher erkundigte man sich bei unverbindlichen Anfragen generell nach Angeboten in den Alpen. In den letzten Wochen jedoch fragten viele Leute nach Angeboten in Frankreich.

Favorit sein ist imagefördernd

Hauptnahrung bei dieser üppigen Olympiakost waren jeweils die Porträts der diversen Athleten. Dabei standen natürlich die amerikanischen im Vordergrund, deren Kurzporträts bereits Wochen zum voraus im Fernsehen gesehen werden konnten. Auch machte man die amerikanischen Wettkämpfer zu potentiellen Favoriten, um damit das Interesse an den Spielen zu wecken. Während der Spiele zeigte man dann auch etliche Porträts nicht-amerikanischer Athleten, meist Favoriten. So begab sich im Vorfeld der Olympiade eine Kameracrew nach Prag, um den tschechischen Eiskunstläufer *Petr Barna* zu interviewen und zu beobachten. Ein anderes Team filmte in den Ballettschulen in Moskau um zu zeigen, an welcher Schule die russischen Eiskunsttänzer geschliffen werden. Wiederum ein anderes Team – vielleicht war es auch immer das gleiche – begab sich in die Innerschweiz, um den urchigen Vater des Abfahrtsfavoriten *Franz Heinzer* zu befragen. Und sehr viele Bilder sah man natürlich von Alberto Tomba, weil dieser eben anders ist als alle andern. Bei diesem Beispiel muss freilich angefügt werden, dass Tomba am kalifornischen Strand mit schönen Mädchen, in Bolognas Strassen mit schönen Mädchen oder in seinem Sportwagen mit schönen Mädchen gezeigt wurde – nicht aber in den italienischen Alpen; womit höchstens Italiens Dolce vita, nicht unbedingt aber die italienischen Wintersportkurorte in die Erinnerung der Fernsehzuschauer eingegraben wurde . . .

In mindestens einem Beispiel freilich wurde auch die Heimat eines Überraschungssiegers gefilmt. Kaum hatte nämlich *Patrick Ortlieb* die Herrenabfahrt gewonnen, schickte CBS eine Kameracrew nach Oberlech am Arlberg und filmte das Hotel des Abfahrtsiegers. Und wie Walter Klement vom Austrian Tourist Office zu erzählen weiss, sind im New Yorker Büro an der Fifth Avenue tatsächlich einige Telefonate eingegangen, die nähere Auskunft über Oberlech am Arlberg haben wollten.

Es ist dennoch erstaunlich festzustellen, dass die jeweiligen nationalen Verkehrsbüros kaum der Versuchung erliegen, aus olympischem Gold Kapital zu schlagen. Das soll sich freilich ändern: Walter Klement liess durchblicken, dass man den einen oder andern österreichischen Megastar für Aktionen der Alpine Tourist Commission einspannen möchte. Konkretes konnte er noch nicht verraten. CC

Olympische Meinungsvielfalt

Olympiade und touristische Auswirkungen: Ein weites Feld an Spekulationen, zumindest als intellektuelles Rückzugsgefecht nach dem schlechten Abschneiden der Schweizer in Savoyen. Offenbar ist der psychologische Effekt von Spitzensport auf Freizeitgestaltung marktforscherisch noch nicht ganz durchdrungen.

Es dürfte sehr wichtig sein, die unterschiedlichen Effekte der Olympiade je nach Märkten herauszuarbeiten. Die üblichen Reaktionen der in den Tagesmedien befragten Verkehrsvereine streichen (unbewusst) die Effekte im inländischen und im Nachbarsmarkt heraus. Hier schadet die Olympia-Schlappe kaum gross. Was glauben Sie wohl, liebe(r) Leser(in), was all die skifanatischen Verkehrsdirektoren geantwortet hätten, wenn die Schweiz in Savoyen abgerahmt hätte? Beschwichtigungsschreibe geht deshalb momentan vor.

Da die *hôtel + touristik revue* aber keine Sportfans beschwichtigen muss, sondern für ein Fachpublikum schreibt, haben wir uns die USA als landeswerbliche Fallstudie vorgenommen. Denn dort, einem Überseemarkt, sieht alles ganz anders aus. Unser USA-Korrespondent *Claude Chatelain* hat den Fall USA unter ganz spezifisch landeswerblichen Aspekten herausgestrichen und Sachverhalte erarbeitet, die so von der Schweiz aus gar nicht ersichtlich sind. Seine Grunderkenntnis: Nicht die Anzahl Medaillen, sondern die Anzahl möglicher Champions im Vorfeld wirkt landeswerbend. *APK*

Westschweiz

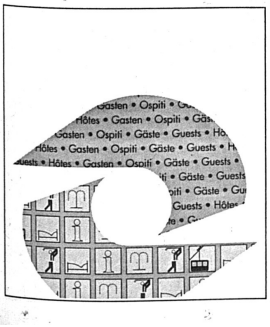
Ferien im Grünen

Die Fédération du tourisme rural de Suisse romande bietet es in ihrem Katalog 1992/93 schon beim Öffnen Ihres Fensters an: eine schöne Landschaft mit Obstgärten und den grünen Wiesen, grosse goldene Kornfelder, eine Landschaft, bestehend aus weichgeschwungenen Hügeln, übersät mit Dörfern und alten malerischen Städtchen, blühende Weiden des Juras und der Alpen.

Das Abenteuer beginnt mit dem Atmen der frischen Luft mit vollen Lungen, in ländlichen Bauernhöfen oder Häusern, in denen der Gast in der Einfachheit und Freude der Gastfreundschaft empfangen wird, in tyischen Landgasthöfen, in einfachen Unterkünften der abgelegenen «mayens» der Walliser Alpen, in schönen Winzerhäusern der Region Genf oder in den Kollektivherbergen für Gruppen von zehn bis hundert Personen.

Die Feriengelegenheiten auf dem Lande befinden sich hauptsächlich in der Region Genf, des Léman (Waadt), des Broyetals, der Walliser Alpen, des Freiburger, Neuenburger und JuraLandes. Der mit allen nötigen Informationen versehene Katalog kann bezogen werden bei der **Fédération du tourisme rural de Suisse romande, p. a. Office du tourisme, CH 1530 Payerne, Telephon (037) 61 61 61, Fax (037) 61 71 26.** *pd*

REKLAME

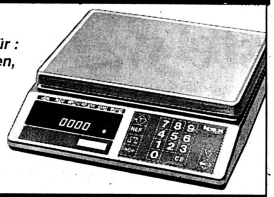


REKLAME

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

Generalvertretung von:
pesa Precisa OMAS SUPREMA

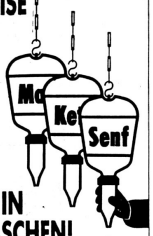
Ihr Fachspezialist für : Aufschnittmaschinen, mechanische und elektronische Küchen- und Wareneingangs-Waagen



christen waagen

Christen Waagen AG
Badenerstrasse 634
8048 Zürich
Tel. 01/432 17 20

MAYONNAISE
KETCHUP
SENF



Nie mehr pumpen!

JETZT NEU IN HÄNGEFLASCHEN!

leicht und sauber zu dosieren – ohne Verlust!

Bezugsquelle:
TRADIMO AG, 3800 INTERLAKEN
Tel. 036 22 22 40 / Fax 036 22 02 40

Grösste Billard-Ausstellung der Schweiz.

Prüfen Sie sorgfältig, bevor Sie sich für Billardtische oder Zubehör entscheiden, damit Sie die richtige Wahl treffen.

Gratis-Farbkatalog
Bitte senden Sie mir gratis Ihren
☐ Billardkatalog ☐ Zubehörkatalog
☐ Reparaturservice-Info
Name
Adresse
PLZ/Ort

Wir führen auch Tischfussball.

Billard Brunner Zürich AG Seefeldstr. 62, 8008 Zürich, Tel.01/383 45 77

«Piepsen» wie gedruckt.

Schon längst sind unsere Personenfindanlagen keine Analphabeten mehr. Der Nachrichtenaustausch via Display bietet, z. B. im Alarmfall, viele Vorteile.
So können Sie den Empfänger nicht nur an«piepsen», sondern auch gleich schriftlich informieren. Schwarz auf grün mit dem STAR aus der **Infracall**-Serie, einem von drei Display-Empfängern.
Ob Einzel-, Gruppen- oder Alarmruf: Bei Ascom, dem Spezialisten für Telefonieren, Funken und Vernetzen, finden Sie eine auf Sie zugeschnittene, integrale Lösung. Verlangen Sie weitere Informationen unter Telefon
155 13 01
(gratis und ohne Vorwahl).

ascom *denkt weiter.*

Schweizer Hotelier Verein
Beratung

Beratung SHV heisst
Existenzsicherung

Tel. 031 507 111

NEU *Tisch-Golf*

Das grosse Spiel auf kleinem Raum

4 bis 18 Tische

Prospekt und unverbindliche Beratung

siegrist

5712 Beinwil am See
Telefon (064) 71 35 17

43419/59056

Schlüsselanhänger/ Porte-clés

Art. Nr. 1081-1

Aluguss, rostfrei, Gummiring schwarz, Beschriftung möglich – inoxydable, anneau de protection.

Preis per Stück/Prix par pièce:

St.	1	20	50
Fr.	16.55	16.20	15.90

Telefon (041) 23 65 05

Abegglen-Pfister AG Luzern

Beschriftungen
Selbstklebe-Schriften und Buchstaben
prompt per Post!
+ Folien, wetterfest, für innen + aussen, für jeden Zweck! in allen Farben + Grössen
FAX 064 31 25 02 ☎ 064/31 38 76
5722 Gränichen Ottlik

Inserieren bringt Erfolg!

Waffelhandel gegen Kindersterben

Der Verkauf von selbstgebackenen Waffeln ist nur eine von vielen Möglichkeiten, wie am 15. März '92 den Kindern in Brasilien, Kenia und Thailand geholfen werden kann. Ausführliche Informationen über den Hungertag '92 bei:

Hungertag,
Badenerstrasse 87,
8004 Zürich,
Telefon
01 / 241 75 80

Hungertag 15. März

Name _____
Strasse _____
PLZ/Ort _____
Telefon _____ Alter ____

FTZ '92

Seagram

z.B. Mumm Cordon rouge	75 cl	29.95*
Whiskey Four Roses	70 cl	39.95*
Sonnenblumenöl "Ol Sole"	lt	4.13*
Pasta del Padrone Schweizer Qualitäts Eierteigwaren Hörnli, Nudeln, Spaghetti	kg	2.89*
"Armour" Spargelspitzen	Ds	1.99*
Kochbutter	kg	11.45*
"Fondor" Streuwürze	kg	9.67*
"Nestea" Ice Tea	100 Bl	78.—*
Beaujolais "Bel-Air"	lt	6.45*•
Provins Fendant Rapilles	1/2 lt	3.95*•
Pastis 51 45 %	lt	065/51 21 51
Rum Bacardi	70 cl	065/51 21 51
Henkel z.B. Perco Plus	kg	3.96*•
Cheftorchons Baumwolle	Stk	2.95*•
Philips Sparlampen	Stk	24.—*•
Weitafresh Alufolie "Silverstar" 1 Rl à 100 m	Ct	16.50*•

Spezialaktion ASIAN FOOD

z.B. Parfüm Reis "Red Lantern"	25 kg	39.75*
Tsingtao Bier	33 cl	1.39*
Reisstroh Scheidlinge	425 g Ds	2.80*
Dünne Eiernudeln	454 g Ds	2.75*

• Netto Preise
•• Netto Preise + Wust

Gültig bis 31.3.1992

HOWEG GASTRO

Howeg Gastro AG	Telefon	Telefax
2540 Grenchen	065 51 21 51	065 52 99 09
1122 Romanel sur Morges	021 869 98 81	021 869 90 50
7302 Landquart	081 56 11 81	081 51 29 77

Kommentar

Talsohle?

Zwar sind wir im Tourismus recht krisenresistent geblieben – zumindest was den Konsum betrifft. Die Gäste kommen, dank Schnee, der Winter läuft besser als auch schon – trotz hoher Arbeitslosigkeit, stagnierenden Einkommen und dergleichen. Was stimmt dann nicht?

Eben. Schaut man sich die üblichen Kennziffern der üblicherweise den Konjunkturton angebenden Branchen und Industrien an, dann ist von hohen Zinssätzen, wenig Investitionsneigung und dergleichen die Rede. Kennziffern kennen aber in der Schweizer Hotelleriebranche die wenigsten.

★

Halt! werden Sie sagen. Ich habe doch meine Erfa-Ziffern, und auch im Jahresbericht der Gesellschaft für Hotelkredit (SGH) gibt es Branchenstatistiken. Eben, sage ich. Das genügt ja nicht, denn diese Kennziffern sind historisch, nicht zukunftsweisend.

Nein, solche Zahlen gibt es nicht. Das heisst, es gibt sie wohl schon, vereinzelt, aber nicht für uns. Und für die Publikation in den bösen Medien schon gar nicht.

★

Und so kommt es, dass mich zahlreiche Hoteliers, in erster Linie aus der Saisonhotellerie, darauf ansprechen, dass in der hotel + touristik revue ja in letzter Zeit wirklich sehr wenig über Neueröffnungen, Neuprojekte und ähnliches zu lesen stand. Und dass dafür überproportional viel über die Hotellerie im Ausland geschrieben wurde. wurde.

★

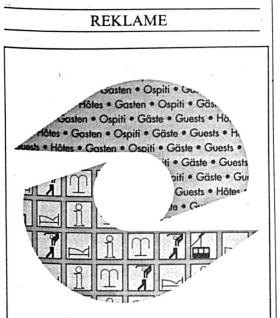
Das mag stimmen. Aber oben in den schönen Bergen mit dem weissen Schnee übersieht man nur allzu leicht den grauen Nebel unten in der Talsohle. Die angesichts der konjunkturellen Talsohle und der inoffiziell geschätzten 100 000 Arbeitslosen verunsicherten Investoren halten sich zurück. Eigentlich läuft ja im Hotelgeschäft noch viel, hält man sich die Krise im Immobilien- und Bausektor vor Augen! Nur lässt es sich nicht mit früher vergleichen. Fragen Sie mal Ihren Bankier, zu welchen Konditionen er Ihnen heute Geld vorschiessen möchte – wenn überhaupt. Oder suchen Sie mal einen Investor aus den üblichen Reihen, zum Beispiel der Immobiliengesellschaften. Spätestens dann dürfte auch Ihnen klarwerden, weshalb in der hotel revue weniger über Eröffnungen, Projekte und dergleichen als auch schon erscheint.

★

Gut, dass es da das Ausland noch gibt! So kann man sich von den Kollegen über dem Hag doch manche Idee oder manchen Aufhänger holen, wie man das eigene Haus auch noch umgestalten könnte, wenn dann die Zeiten wieder besser werden. So meinen wir das! Wenn wir Glück haben, bereits in einigen Monaten!

Alexander P. Künzle

REKLAME



Wir machen, dass auch Ihre Werbung auffällt und die gewünschten Gäste erreicht!

mosse TOURISTIK
Tel. (01) 261 34 00
Fax (01) 252 68 55

Verband Schweizer Kurhäuser (VSK)

Einigkeit macht gesund und stark

Nach einer dreistündigen Sitzung im Auditorium der Olma-Messehallen gibt es die Interessengemeinschaft ärztlich geleiteter Kurhäuser der Schweiz (IGKS) nicht mehr. An ihre Stelle tritt der neu gegründete Verband Schweizer Kurhäuser (VSK), der gegenüber der IGKS die Aufnahmekriterien für neue Mitglieder gelockert hat.

SIGI SCHERRER

Die IGKS-General- und VSK-Gründungsversammlung stand vor einer reichbefrachteten Traktandenliste. In seiner Begrüssungsansprache streifte *Arthur T. Brunner* die Welt- und Europapolitik ehe er auf die Gründe der IGKS/VSK-Metamorphose zu sprechen kam. Laut Brunner soll der neue Verband, der seinen Mitgliederbestand von 27 auf 56 erhöhen konnte, die Interessen der Kurhäuser noch effizienter vertreten können als die 1988 gegründete IGKS.

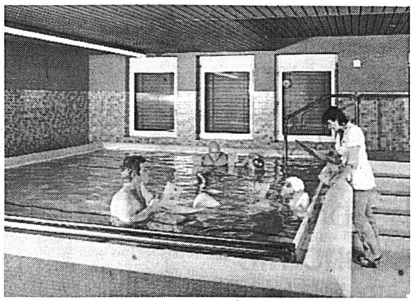
Eine Neuorientierung

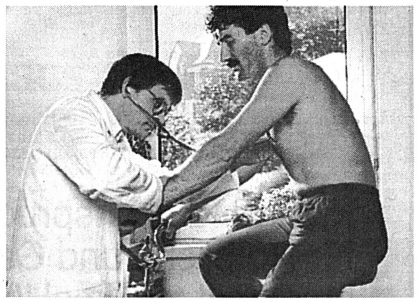
Im Jahresbericht ging Brunner dann ausführlich auf die IGKS-Aktivitäten des vergangenen Jahres ein. Neben der Bereinigung eines Missverständnisses zwischen der IGKS und dem Verein Schweizer Badekurorte (VSB) standen vor allem eine marktgerechte Neuorientierung, eine verbesserte Dienstleistung gegenüber Mitgliedern sowie eine griffigere Verbandspolitik auf dem Jahresprogramm. Diese Bemühungen endeten am 27. September 1991 im Entschluss, die erst dreijährige IGKS per Statutenänderung in den VSK umzuformen. Den Kernpunkt der Statutenrevision bildet der Artikel 5, der die Aufnahme neuer Mitglieder ganz klar regelt: «Die VSK besteht aus Kurhäusern und Kurhotels der Schweiz, die vom Schweizerischen Konkordat der Krankenkassen im Verzeichnis der Kur- und Erholungshäuser aufgeführt oder Mitglied im Verband Schweizer Badekurorte (VSB) sind.»

Gesundheitstourismus aktivieren

Während das Durchschnittsalter des Kurgastes im Laufe des letzten Jahrzehnts von 70 auf 55 Jahre gesunken ist, hat sich das Körperbewusstsein gleichzeitig enorm entwickelt. Es wird dem sogenannten Gesundheitstourismus einen erklecklichen Wachstumsschub bescheren. Aufgrund dieser Tendenzen richtet sich die VSK-Verbandspolitik auf eine weitere Verbesserung des Gesundheitswesens aus, das «stärker als bisher als Gesamtheit gesehen und behandelt werden wird». Gemäss *Max Nadig*, dem engagierten Geschäftsführer des VSK, schliesst diese Sicht selbstverständlich neuere Methoden und Therapien der anerkannten Alternativmedizin mit ein.

Im Jahresprogramm 1992, das der VSK-Idee – «Heilung, Prävention, Freizeit und Gesundheit» marktgerecht anzubieten – weitgehend entspricht, sieht Nadig die Schwerpunkte in der Prüfung einer Zusammenarbeit mit dem VSB, im Ausbau der Erfa-Gruppen sowie von spezifischen Weiterbildungsmöglichkeiten. Dazu, last but not least, in der Professionalisierung des Marketings, das in der Zeitschrift «Für uns» und im Katalog «Kuren in der Schweiz» bereits eine recht gute Basis besitzt. Geplant sind ausserdem die Herausgabe von Regionalprospekten, ein Teamwork mit der Zeitschrift «Vita Sana Magazin» sowie Direct-Mail-Aktivitäten Richtung Ärzte und Spitäler und die Präsenz an einschlägigen Messen.





Das Körperbewusstsein hat sich enorm entwickelt. Dieser Trend beschert dem Gesundheitstourismus ein erkleckliches Wachstum. Der Verband Schweizer Kurhäuser (VKS) kordiniert das Angebot. *Bild zvg*

Ein Detail am Rande der IGKS-Auflösung und VSK-Gründung: Alle, die sich um den alten oder neuen Verband Verdienste erworben hatten, wurden mit einem kleinen Präsent bedacht. Finanziert wurden die Geschenke aus dem IGKS-Nachlass, der noch gut 3500 Franken betrug. Doch wird dieses Sümmchen schnell einmal aufpoliert. Ein VSK-Mitglied blättert jährlich einen Sockelbeitrag in der Höhe von 1000 Franken (15 Franken pro Bett), 2000 Franken für die Werbung und 1500 Franken als Beitrag an den Kurkatalog hin. Hochgerechnet, wird der VSK schon in seinem ersten Jahr über ein Etat von 285 000 Franken verfügen. □

Öko-Grächen

Könnte Grächen Vorbild werden?

Eine Machbarkeitsstudie unter dem Titel «Öko-Dorf Grächen» hatte 60 Vorschläge zu Tage gefördert, wie sich Grächen vermehrt in dieser Richtung profilieren könnte. Anlässlich einer Veranstaltung im Rahmen der Fachexkursion des Forschungsinstitutes für Freizeit und Tourismus der Universität Bern (FIF) im Grächener Sportzentrum wurde allerdings klar, dass nur eine schrittweise Realisation einzelner Umweltschutzmassnahmen erfolgsversprechend sein dürfte.

GERMAN ESCHER

Rund 100 Studentinnen und Studenten des Berner Instituts sowie als dessen Gäste 20 Absolventen von Tourismuslehrgängen an den Hochschulen von Dresden, Budapest, Warschau und Prag waren für drei Tage nach Grächen gekommen, um sich vor Ort über Eigenheiten und Probleme des Grächener Tourismus ins Bild setzen zu lassen. Vier zweistündige Veranstaltungen in der zu einem Konferenzsaal umfunktionierten Sporthalle waren dem Verkehrsverein Grächen, der Ortsplanung, den touristischen Transportanlagen sowie den möglichen künftigen Bestrebungen in Richtung einer vermehrten Berücksichtigung des Umweltschutzes im Ort gewidmet.

In Etappen zum Modellferienort

«Wir müssen die Qualität des Ferienortes Grächen weiterentwickeln. Unser Ziel ist die Erhaltung des Lebensraumes für die Einheimischen und der touristischen Nutzungsmöglichkeiten der Gäste», skizzierte der Grächener Kur- und Verkehrsdirektor *Hans Wespi* seine Vorstellungen der künftigen Entwicklung. Auch der Direktor der Bergbahnen Grächen, *Thomas Gurzeler*, unterstützte die Zielsetzung, Grächen zu einem Modellferienort bezüglich Umweltschutz machen zu wollen. Im Bereich Bergbahnen konnte Gurzeler denn auch bereits erste Schritte, die bereits in die Tat umgesetzt wurden, vorstellen. So fahren die Sechserkabinen seit letztem Sommer alle 30 Minuten im Konvoi-Betrieb, was den Energieverbrauch auf einen Drittel reduzierte. Nachgedacht wird bei den Bergbahnen Grächen über den Betrieb der kleineren Skilifte mit Solarenergie, den Betrieb der Pistenfahrzeuge mit Wasserstofftreibstoff oder eine Nutzung der Sonnenenergie in den Bergrestaurants. Diese Betriebe stellen insofern eine ideale Einsatzmöglichkeit für Sonnenenergie dar, als bei Sonnenschein auch der grösste Andrang und damit der grösste Energiebedarf besteht.

Hohe Erwartungen

In der Diskussion mit den Studentinnen und Studenten herrschte die Meinung vor, dass eine Vermarktung Grächens als Öko-Dorf bei den Gästen wohl zu hohe Erwartungen hinsichtlich Ökologie wecken würde, die sich vor allem in der Anfangsphase kaum erfüllen liessen. Hingegen dürfte eine schrittweise Realisierung verschiedenster Umweltschutzmassnahmen, die dann auch entsprechend publik gemacht würden, mit der Zeit von selbst bewirken, dass Grächen als ökologisch beispielhafter Ort bekannt würde.

Rückzonung ausserst schwierig

In einer weiteren Veranstaltung der dreitägigen Fachexkursion wurden die Studentinnen und Studenten über die Grächener Ortsplanung und die mit der überdimensionierten Bauzone zusammenhängenden Probleme orientiert. Obwohl die derzeit ausgeschiedene Bauzone praktisch eine Verdoppelung der jetzigen Bettenkapazität erlauben würde – eine Entwicklung die wohl von niemandem befürwortet würde – sei eine Rückzonung erschlossenen Baulandes aufgrund der dabei entstehenden Entschädigungspflicht der Gemeinde kaum durchführbar. Nebst der leeren Gemeindekasse verunmögliche aber auch die hypothekarische Belastung der meisten Grundstücke eine Auszonung aus der Bauzone. Der einzige Ausweg der Gemeinde – darin waren sich *Roland Zurbriggen* vom Visper Büro Bloetzer und Gemeindeschreiber *Silvio Walter* einig – besteht in einer Etappierung der Baubewilligungen. Freilich sei damit das Problem nicht gelöst, sondern lediglich aufgeschoben.

Veraltete Gesetzgebung behindert

In einer dem Verkehrsverein Grächen gewidmeten Diskussionsveranstaltung bemängelte Kur- und Verkehrsdirektor Hans Wespi, die Finanzierung des Verkehrsvereins sei unter anderem aufgrund der veralteten kantonalen Gesetzgebung nicht mehr zeitgemäss. Die immer umfassenderen und umfangreicheren Aufgaben des Verkehrsvereins – in Spitzenzeiten würden beispielsweise pro Tag bis zu 180 Gästeanfragen mit Offerten beantwortet – könnten mit der bisherigen Finanzierung kaum mehr bewältigt werden, so dass sich die Verschuldung des Grächener Verkehrsvereins auf mittlerweile 1 Million Franken belaufe.

Inkassokosten gedeckt

Wespi nannte als Beispiel für veraltete Vorschriften, dass die Einnahmen aus der Kurtaxe nur zu Informations-, aber nicht zu Werbezwecken verwendet werden dürften, ohne dass eindeutig festgelegt sei, was unter Werbung und was unter Information zu verstehen ist. Von einer Gesetzesänderung würde sich Wespi zumindest eines versprechen: Mit den Einnahmen aus der heute mit 25 Rappen viel zu niedrig angesetzten Beherbergungstäxe künftig wenigstens wieder die Inkassokosten decken zu können.

Siehe dazu auch unseren Beitrag auf der Seite 15.

TCS-Camping

Über 1,6 Mio Übernachtungen

Campingferien sind gefragter denn je: Die 77 Campingplätze des Touring Clubs der Schweiz (TCS) haben 1991 mit 1 632 000 Übernachtungen oder einem Zuwachs von 4 Prozent gegenüber dem Vorjahr einen neuen Rekord verzeichnet, wie dem TCS-Pressedienst vom Mittwoch zu entnehmen ist.

Die gute Campingsaison gehe einerseits auf das günstige Wetter im Sommer zurück. Andererseits verzeichne Camping immer dann einen Zuwachs, wenn wirtschaftliche Schwierigkeiten Touristen und Konsumenten «besorgt in den Geldbeutel blicken lassen». Auch der Golfkrieg habe seinen Teil beigetragen, schreibt der TCS weiter. *sda*

REKLAME

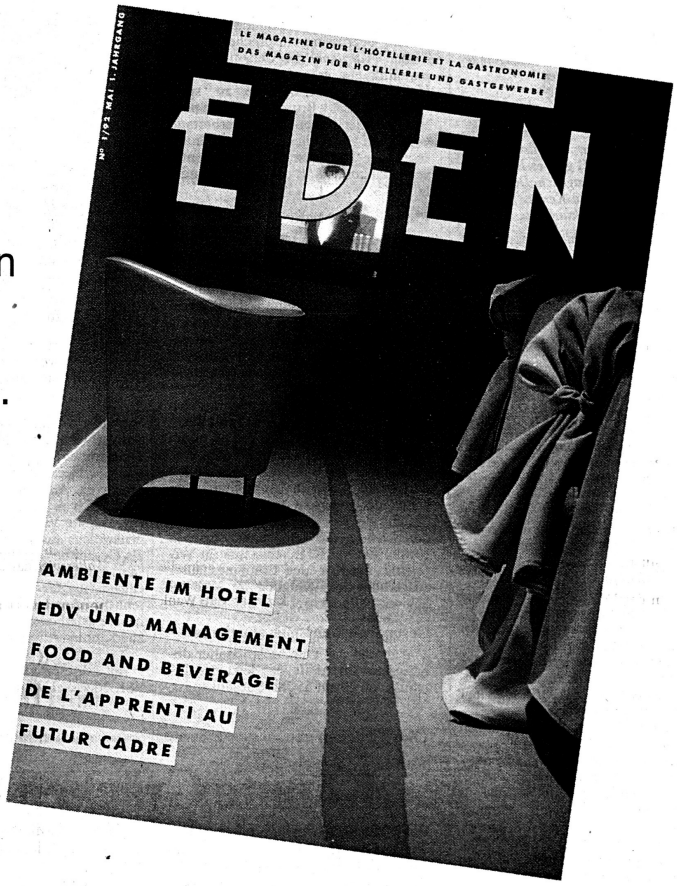
Arthur T. Brunner, Hotel Kurhaus Bad Walzenhausen, profitiert von:

FIDELIO
Frontoffice
vom
Hotelspezialisten

ATAG INFORMATIK AG
EIN UNTERNEHMEN DER GRUPPE ATAG ERNST & YOUNG

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

EDEN –
unser jüngstes Kind



EDEN – das anspruchsvolle Magazin für Hotellerie und Gastronomie – erscheint zweimal jährlich als Beilage der «hotel + touristik revue».

Als Leser profitieren Sie von der Kompetenz der Handelszeitung-Redaktionen sowie vom Fachwissen des «hotel + touristik revue»-Teams.

Den Inserenten offeriert «EDEN» – dank der vereinten Reichweiten von «hotel + touristik revue» sowie «Hotel & Gastgewerbe» – eine anhin unerreichte Abdeckung der Entscheidungsträger aus Hotellerie und Gastronomie.

Fragen? Telefonieren Sie uns:

Leserinformationen

hotel + touristik revue, Verlagsmarketing, Telefon 031 507 222

Geschäftsanzeigen

«EDEN»: SHZ-Fachverlag
Frau U. Sturzenegger, Telefon 01 910 80 22

«hotel + touristik revue»: Agentur Flühmann, Telefon 057 44 40 40
Press Publicité, Telefon 022 735 73 40

USA

Sheraton hat's – Marriott braucht's

Das Hotel Prince de Gaulle im Herzen Paris', heute noch im Besitz der Marriott Corp., wird bald ein Sheraton sein. Das Prince de Gaulle ist freilich nur eines von acht Hotels, welches den Eigner oder zumindest das Logo wechselt.

In einer auf 160 Millionen Dollar bezifferten Transaktion will ITT Sheraton der Marriott Corp. sechs Hotels abkaufen und bei zwei weiteren die Pacht übernehmen. In diesem Übernahmepaket inbegriffen sind unter anderem die All-Suites-Hotels in Alexandria, Columbus, Dallas, Kansas City und Wilmington.

Von den weltweit 420 Sheraton-Hotels sind nur deren drei sogenannte All-Suites-Hotels. Dieses Missverhältnis hat man nun mit der Aufnahme von sieben weiteren solcher Typen etwas korrigiert. *John Kapioltas,* Vorstandsvorsitzender bei Sheraton, glaubt offenbar nach wie vor an diesen Hoteltypus. Er stützt sich bei seinem Glauben auf die durchschnittlich höheren Belegungsraten, die in den All-Suites-Hotels im Vergleich zu den konventionellen Betrieben erzielt werden. Es bleibt freilich anzumerken, dass gerade in der heutigen Zeit die Belegungsrate ein trügerisches Bild zeichnet. Im wirtschaftlich gedrückten Umfeld senkten viele All-Suites-Hotels ihre Preise aufs Niveau konventioneller Hotelzimmer. Es mag daher nicht erstaunen, dass der Gast eine Suite zum Preis eines Doppelzimmers buchte. Mag damit die Belegungsrate hochgeschraubt werden? Die Frage der Rentabilität bleibt beantwortet.

Man darf aber annehmen, dass Sheraton die acht Betriebe zu einem äusserst günstigen Preis erhalten konnte. Die ITT-Tochter profitierte von den tiefen Immobilienpreisen und von der Not der Marriott-Hotels, Anlagevermögen zu liquidieren. Marriott wird mit den erhaltenen Millionen den auf zwei Milliarden Dollar bezifferten Schuldenberg abtragen. *CC*

Hilton

Übernahme von zwei Interhotels

Für nur kurze Zeit konnte die Interhotel-Gruppe als grösste deutsche Hotelkette gelten. Inzwischen brechen die einzelnen Steine im Mosaik der 29 Häuser der an die Klingbeil-Gruppe verkauften Kette aus dem Modell heraus und gehen peu à peu an neue Betreiber.

So wurde am vergangenen Wochenende die festliche Galaeröffnung des Vierstern-hotels Belvedere in Weimar – ein noch in der DDR-Zeit begonnener Interhotel-Neubau – dazu benutzt, den zum Teil verblüfften Gästen mitzuteilen, dass dieses Haus ab 1. April 1992 von der Hilton-International-Gruppe betrieben wird. Ausserdem unterschrieb Hilton zum 1. März 1992 auch einen langfristigen Pachtvertrag für den erst 1990 eröffneten Dresdner Hof und erhielt eine Option zum Betreiben eines neuen Hotelprojekts im Stadtzentrum von Leipzig. Hilton betreibt damit sieben Hotels in Deutschland, darunter das erst Anfang 1991 eröffnete einstige Dom Hotel – ebenfalls ein Interhotel –, das von Hilton International gekauft wurde.

In Weimar nicht zu übersehen war die gedrückte Stimmung von langjährigen Interhotel-Mitarbeitern, die nun wohl erst realisieren, dass die Berliner Klingbeil-Gruppe alles daran setzt, die Häuser an fremde Betreiber abzugeben. Die Betroffenheit ist nachvollziehbar, denn auch schon vor der Wende war man ja für eines der wenigen DDR-Unternehmen tätig, für das man Stolz empfunden hatte und das nun in den Augen dieser Menschen zur Demontage freigegeben wird. Der neue Eigner hat jedoch angesichts des enormen Preises, den er an die Treuhand für den Kauf der Interhotels zu entrichten hatte, keine andere Wahl, als durch Verpachtung oder Verkauf der Hotels an renommierte internationale Ketten eine gesicherte Auslastung der Häuser zu erreichen. Der Pachtzins dürfte daher dann auch so hoch sein, dass Hilton in den nächsten drei bis fünf Jahren kaum einen Gewinn aus den neuen ostdeutschen Hotels ziehen wird, zumal man sich hier auch noch mit den Preisen mehr als im Westen zurückhalten muss. Das Standbein im Osten Deutschlands dürfte der Kette diesen Einsatz aber wert gewesen sein, zumal die Übernahme eines fertigen Hotels alle Formalitäten überflüssig macht, wie etwa die lästigen Auseinandersetzungen mit vorigen Eigentümern, was viele ausländische Investoren abschreckt. *SE*

Istanbul Mövenpick Hotel

Das neue Flaggschiff am Bosporus

Ab kommenden 13. April wird Mövenpick Hotels International (MHI) mit der Eröffnung eines Fünfstern-Hotels in Istanbul neu in der Türkei Fuss fassen. Dem 305 Zimmer sowie ein breitgefächertes Food & Beverage-Angebot umfassenden Haus wird die zukünftige Rolle des MHI-Flaggschiffs zugedacht.

MARIANNE MING-HELLMANN

Der markante, 30 Stockwerke zählende Hotelkomplex liegt in Maslak, einem aufstrebenden Geschäftsviertel nördlich vom Zentrum Istanbuls; zum internationalen Flughafen sind es rund 30 Kilometer. Sowohl Lage wie Infrastruktur des Betriebes bestätigen, dass man als Kundengruppe primär Geschäftsreisende im Visier hat. Das reichhaltige Gastronomie-, Einkaufs- und Unterhaltungsangebot mit verschiedenen Restaurants, Bars, Diskothek, Kasino, Kino und 45 Läden soll jedoch auch einheimische Gäste ansprechen.

Guter Ruf für Gastronomie

Für die Besitzer des Hauses, die in Istanbul domizilierte Foks Tourism Investment & Management Co., war Mövenpicks Stärke im kulinarischen Bereich mit ein Grund, MHI mit der Führung des Hauses zu betrauen (MHI halten zusätzlich zum Managementvertrag 2% vom Aktienkapital des Hotels).

Denn: Mövenpick, obwohl in der Türkei noch nicht vertreten, geniesst als Gastronomieunternehmen einen ausgezeichneten Ruf. Ein weiterer Grund, die Zürcher zu verpflichten, ist das in Fachkreisen weitherum bekannte Mövenpick-Personalschulungskonzept. Auch hier versprechen sich die Türken einiges, vermochte doch die Ausbildung lokaler Hotelmitarbeiter mit dem rasanten Wachstum der Branche nicht Schritt zu halten.

2000 neue Betten

Obwohl Istanbuls Hotelangebot mit der Eröffnung neuer Häuser von Kempinski, Swissôtel und Conrad innerhalb kurzer Zeit um 2000 Betten gewachsen ist, gibt sich MHI-Executive Vice President *Anton Gool* zuversichtlich: «Die Szene hat sich in der Tat vom Sellers zum Buyers Markt gewandelt. Mit unserem breitgefächerten Restaurationsangebot bilden wir jedoch zweifellos eine zusätzliche Attraktion, besonders für die Einheimischen. Die Türken schätzen ein gutes Essen, und sie gehen häufig aus.» Ob Goods Rechnung aufgeht, wird sich zeigen. □

Dresden

Teure Ruine: Das Taschenbergpalais, seit dem 2. Weltkrieg eine Ruine, soll als Gerippe für ein Kempinski-Luxushotel dienen.

Kempinski aus Ruinen

Überraschende Wende im Streit um das historische Taschenbergpalais in Dresden: Nachdem InterContinental den Zuschlag praktisch schon in der Tasche hatte, kam nun doch noch die Kempinski AG zum Zuge. Sie soll das Luxushotel betreiben, das sie mindestens 100 Millionen DM kosten dürfte.

Mit der Fertigstellung der luxuriösen Herberge wird für 1994 gerechnet. Sie wäre dann nach den Häusern in Berlin, Frankfurt-Gravenbruch, Hamburg und München sowie dem in Kürze am neuen Münchner Flughafen entstehenden Hotel der sechste deutsche Betrieb der gegenwärtig auch international sehr stark expandierenden Kempinski-Kette, die gleichfalls mit dem Wiederaufbau des traditionsreichen Berliner Adlon liebäugelt.

Kempinski-Vorstandsmitglied *Karl Th. Walterspiel* hatte seinerzeit aus seiner Enttäuschung keinen Hehl gemacht, als er hörte, dass die mehrheitlich in japanischem Besitz befindliche InterContinental-Kette zum Betreiber des Hotels im Taschenbergpalais ernannt worden war. «Wir hatten bereits eine Menge in die entsprechenden Studien investiert», meinte er und dachte sogar an rechtliche Konsequenzen.

Um so mehr freut er sich nun, dass seine Gesellschaft doch noch den Zuschlag bekam. Zu verdanken hat er das unter anderem der Advanta Management AG Frankfurt am Main. Das Unternehmen hatte das Palais im September letzten Jahres auf dem Weg des Erbbaurechts vom Freistaat Sachsen erworben und ist nach ursprünglichen Vereinbarungen mit InterContinental inzwischen ganz offensichtlich zu dem Schluss gekommen, dass Kempinski für das Projekt der bessere Partner ist. Mit Advanta arbeitet Kempinski auch beim 367 Zimmer grossen Grand Hotel Corvinus zusammen, das voraussichtlich im Juli dieses Jahres in Betrieb gehen soll.

Das im historischen Teil von Dresden in Zwinger- und Schlossnähe liegende, im Zweiten Weltkrieg ausgebrannte Taschenbergpalais war schon seit vielen Jahren als Standpunkt eines Top-Hotels im Gespräch. Viele der Interessenten – darunter auch die amerikanische Ritz-Carlton-Kette – schreckten jedoch vor den anfallenden Kosten und davor zurück, dass zahlreiche denkmalschützerische Gesichtspunkte beachtet und der öffentliche Zugang zu den historischen Räumen gewährleistet werden muss.

Zurzeit stehen von dem aus dem 18. Jahrhundert stammenden Barockgebäude praktisch nur noch die Aussenmauern.

Die Kosten des Wiederaufbaus, an dem man auch Dresdner Unternehmen beteiligen will, werden von Kempinski auf mindestens 100 Millionen DM veranschlagt. *KPP*

Umbenannt

Nun «Natürlich Dorfurlaub»

In «Natürlich Dorfurlaub in Österreich» umbenannt wurde Anfang Januar die jüngste Angebotsgruppe der Österreich Werbung (ÖW). Diese war am 21. November 1991 unter dem Arbeitstitel «Österreichs Natürliche Feriendörfer» gegründet worden.

Die Umbenennung der als Erfa-Gruppe konzipierten Angebotsgruppierung erfolgte, «um die Inhalte dieses in Entwicklung befindlichen Angebots und der hinter der Gruppe stehenden Ideen auch in ihrem Namen besser zum Ausdruck zu bringen», berichtet die ÖW auf Anfrage.

Tatsächlich war das von der ÖW präsentierte Angebot der «Natürlichen Feriendörfer» sehr rasch auf Kritik, insbesondere aus Tirol, gestossen. Durch die Veröffentlichung eines «halbausgereiften Projektes» sei «ein falscher und verlogener Weg von überholten ökologischen Ausgrenzungen» gewählt worden, kritisierte der Chef der Tirol Werbung, *Andreas Braun,* in einem offenen Brief.

Der selbstbewusste und professionelle touristische Anbieter habe es nicht nötig, mit «ökologischen und sozialen Lügen Gäste anzuwerben».

Die jetzt umbenannte neue Angebotsgruppierung wird von 14 Proponenten-Dörfern getragen. Die ÖW unterstützt bereits eine Reihe von Angebotsgruppen, darunter die Neigungsgruppen «Golf Green Austria», «Fischwasser Österreich», «Multi Tennis Austria», «Schlank & Schön in Österreich», «Kinderhotels Österreich», «Wasser Erlebnis Österreich», «Reitarena Austria», «Allegro Austria» und «Vinoveritas Austria», dazu die beiden Marktgruppen «Austria per L'Italia» und «Autriche pro France» sowie die Werbegruppe «Eiserlebnis Österreich».

Geworben wird für alle Angebotsgruppierungen hauptsächlich im deutschsprachigen Raum, also Österreich, Schweiz und Deutschland. Von den auf der neuen Marketinglinie der ÖW liegenden «neigungsspezifischen Gruppen» werden in diesen drei Hauptmärkten rund eine Million Kataloge eingesetzt. *HP*

Auszeichnung

...abzuholen in Madrid

Bereits zum zweiten Mal vernahm Ende 1991 ein 4-Stern-Hotel in der Ostschweiz von seinem Glück: Die spanische Zeitschrift «Actualidad Hostelera y Turistica» habe den Betrieb mit dem «International Grand Prix to the Tourist Promotion» (Internationaler Preis für Tourismusförderung) ausgezeichnet.

Zu früh gefreut? Denn einen Haken hat die Sache allerdings: Der Preis muss während der Fitur '92 in Madrid abgeholt werden. Und das verlängerte Wochenende in Madrid ist mit einigen Kosten verbunden. Diese belaufen sich für zwei Personen – ohne Flug – auf erkleckliche 3200 US-Dollar beziehungsweise 4800 Franken. Inbegriffen sind drei Übernachtungen in einem 5-Stern-Hotel in Madrid, ein dem Anlass würdiges Galadiner mit spanischer Folklore und der Besuch der Fitur '92 mit Mittagessen. Die Höhe der Kosten lässt sich wohl auch nicht durch den Preis – eine Bronzeskulptur auf einem Marmorsockel – und durch die weitere Werbeunterstützung rechtfertigen. Ergänzt wird das Package nämlich durch eine Farbfotografie der Trophäe, 1000 Kleber mit dem Logo des erhaltenen Preises, ein Video über die Preisübergabe-Zeremonie und eine halbe Seite Werbung für den Gewinner im Magazin der Veranstalter.

War es bis anhin nicht üblich, dass Preisgewinner eingeladen wurden und der Preis nicht noch mit Kosten verbunden war? Die Vermutung liegt nahe, dass sich Werbegelder sinnvoller einsetzen lassen als für ein verlängertes Wochenende in Madrid anlässlich der Verleihung eines unbekannten Preises. Der Besitzer des ausgezeichneten Betriebs hat jedenfalls auf eine Teilnahme verzichtet.

★

Haben Sie bereits anderswo von dieser etwas teuer geratenen Preisverleihung in Spanien gehört? Kennen Sie Hoteliers, die dazu eingeladen worden sind, oder sind Sie gar selber eingeladen worden? Wenn Sie nähere Informationen zu dieser Veranstaltung haben, so bitten wir Sie, unsere Redaktion zu informieren. Telefon (031) 50 72 16 oder Fax (031) 50 72 24. SR

HOT-TELL

Imperial Hotels als Ciga Österreich

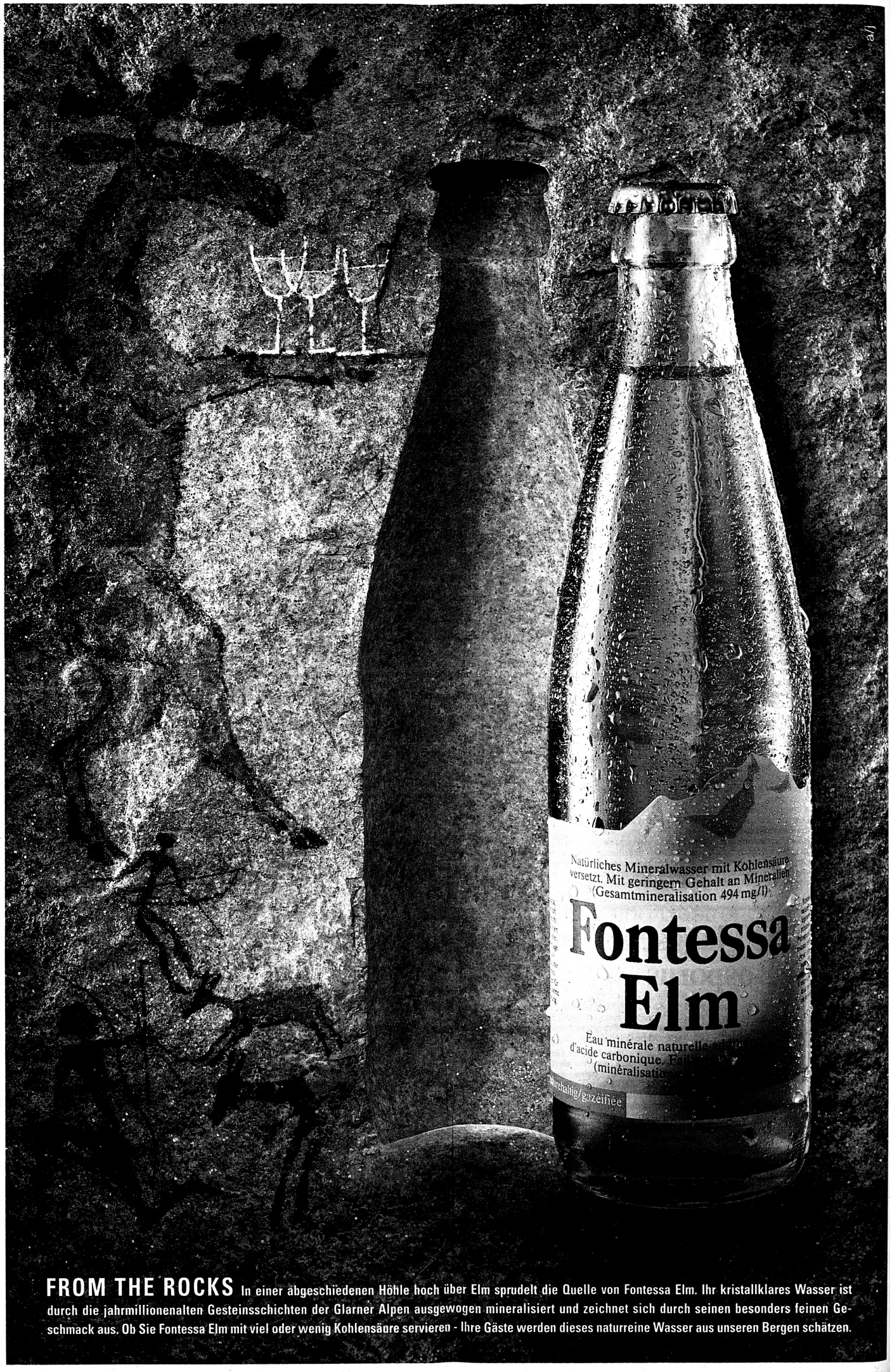
Die Gruppe der Imperial Hotels Austria wird in Zukunft verstärkt als «Ciga Hotels Österreich» auftreten. Damit will die Gesellschaft das internationale Marketing der Mailänder Ciga-Kette voll nutzen. Die Eigentumsverhältnisse – 52 Prozent Creditanstalt Wien, 47 Prozent Ciga-Hotels SpA Mailand und 0,8 Prozent Streubesitz – bleiben unverändert, sagte Imperial-AG-Generaldirektor *Kurt Lakmayer.*

Das wegen des Golfkriegs für die Wiener Hotellerie schwierige Jahr 1991 hat auch bei der Imperial Hotels seine Spuren hinterlassen. Der Umsatz der Gruppe (Hotel Imperial, Bristol und Palais Ferstel sowie Goldener Hirsch in Salzburg) ist mit 512 Millionen Schilling (64 Millionen Franken) um 5 Prozent hinter dem des Jahres 1990 und weit hinter den Planwerten zurückgeblieben. Die Jahresauslastung der beiden renommierten Fünfsternhäuser Imperial und Bristol sank im Golfkrieg-Jahr auf jeweils 50 Prozent.

Die aufwendigen Renovierungsarbeiten für die beiden Nobelhotels an der Wiener Ringstrasse (133 Millionen Schilling für das Imperial, 154 Millionen für das Bristol) sind weitgehend abgeschlossen. In einer weiteren Bauetappe wird 1993 das Imperial aufgestockt und das Dachgeschoss grosszügig ausgebaut. *HP*

Drittes Hotel in Indonesien

Mit dem Management eines neuen Deluxe-Hotels in der ostjavanischen Stadt Surabaya verstärkt Shangri-La International seine Präsenz in Indonesien. 1994 wird hier das «Shangri-La Hotel Surabaya», mit dessen Bau jetzt begonnen wurde, seine ersten Gäste willkommen heissen. Strategisch günstig liegt das neue Hotel (406 Zimmer) nur zehn Minuten vom Geschäftsviertel und 20 Minuten vom internationalen Flughafen der Stadt entfernt. Zu den Einrichtungen gehören mehrere Restaurants mit internationaler, chinesischer und japanischer Küche, ein Ballsaal für bis zu 1100 Gäste sowie Erholungs- und Freizeiteinrichtungen mit Fitness-Zentrum, Schwimmbad, Tennisplätzen und klimatisierter Squash-Halle.



FROM THE ROCKS In einer abgeschiedenen Höhle hoch über Elm sprudelt die Quelle von Fontessa Elm. Ihr kristallklares Wasser ist durch die jahrmillionenalten Gesteinsschichten der Glarner Alpen ausgewogen mineralisiert und zeichnet sich durch seinen besonders feinen Geschmack aus. Ob Sie Fontessa Elm mit viel oder wenig Kohlensäure servieren - Ihre Gäste werden dieses naturreine Wasser aus unseren Bergen schätzen.

Lufthansa

Bald mit eigenem Vielfliegerprogramm

Bis vor kurzem war bei Lufthansa ein weitgehendes Marketingarrangement mit einem USA-Carrier kein Thema. Heute jedoch spricht man mit mindestens zwei Fluggesellschaften intensiv über eine solche Kooperation, wie sie Swissair und Delta, British und United, SAS und Continental oder KLM und Northwest betreiben.

CLAUDE CHATELAIN, NEW YORK

Wer der transatlantische Partner der Lufthansa sein soll, konnte man auch letzte Woche an einer Pressekonferenz in New York noch nicht verraten. Man hörte den Standardsatz, dass mit mehreren Carriern verhandelt werde, und dass diese Verhandlungen das Stadium der Spruchreife noch nicht erreicht haben. Auf die Frage, auf welchen Zeitpunkt die Kooperation funktionieren sollte, meinte Lufthansas Marketingchef *Ernst-Adrian von Dörnberg* lakonisch: «Sobald als möglich.» Er liess damit durchblicken, dass es dem deutschen Carrier plötzlich sehr pressiert.

Noch vor einem Jahr wollte Lufthansa von einer solchen Kooperation nichts wissen. Mittlerweile hat aber das Management gewechselt, so auch die Ansicht über die Notwendigkeit einer transatlantischen Partnerschaft. Bei seiner Argumentation wies das frühere Management darauf hin, dass mit dem «hub and spoke»-System in den USA kein amerikanischer Carrier in der Lage sei, die zehn Lufthansa-Gateways mit Zubringerflügen zu beliefern. Daran hat sich freilich bis heute nichts geändert. Insofern darf man sich die Frage stellen, ob wohl Lufthansa gar mit der Kooperation mehrerer Partner liebäugelt, ob wohl neben einer «Entweder oder»- auch eine «Sowohl als auch»-Lösung in Betracht gezogen werde. Von Dörnberg wies freilich diese zweite Möglichkeit ohne zu zögern zurück – aus Gründen der Kommunikation. Es sei bereits mit einem Partner äussert schwierig, eine solche Kooperation dem Kunden bekanntzumachen. Und auf die Frage, ob sich Lufthansa am betreffenden USA-Carrier finanziell beteiligen werde, meinte von Dörnberg ohne Umschweife: «Ein Beteiligungsmodell, wie es etwa Swissair und Delta kennen, streben wir nicht an, weil es aus unserer Sicht nicht Sinn macht.»

Viele Partner bereits liiert

Sollte United Airlines wegen der engen Partnerschaft mit British Airways aus dem Rennen fallen, bliebe eigentlich für Lufthansa nur noch American oder USAir übrig. Sollte die Wahl auf USAir fallen, erlitte der deutsche Carrier genau das gleiche Schicksal wie es SAS mit Continental Airlines erleben musste: nämlich ein Partner zu haben, der punkto Service nicht im besten Ruf steht.

Neues Servicekonzept

Anlass der Pressekonferenz war freilich nicht die Ankündigung, dass man bei der Suche eines Partners noch nicht fündig geworden sei. Vielmehr galt die Einladung der Vorstellung des neuen Servicekonzeptes, worüber an dieser Stelle bereits berichtet wurde. Lufthansa hat für die Einführung des neuen interkontinentalen Servicekonzeptes 46 Millionen Dollar investiert. Der Business-Class-Passagier wird das merken, indem er in der Boeing 747 mehr Platz hat, zu einem Welcomedrink eingeladen und eine grössere Menuauswahl vorfinden wird. Aber auch in der Economy wird es Verbesserungen geben.

Wie ferner am Tischgespräch bekannt wurde, wird der deutsche Carrier Ende des laufenden oder Anfang nächsten Jahres ein eigenes Vielfliegerprogramm analog der amerikanischen Beispiele einführen – und zwar nicht nur Flüge ex USA, sondern auch ex Deutschland. Details konnte Von Doernberg freilich nicht verraten. Was aber bislang aus rechtlichen Gründen nicht machbar gewesen war, scheint nun im neuen Europa möglich zu werden. □

Swissair zieht auch nach

Dem Lufthansa-Entscheid – die Einführung eines eigenen Vielfliegerprogramms analog den amerikanischen Beispielen – steht die Swissair in nichts nach: Wie die *hotel + touristik revue* aus gut informierten Luftfahrtkreisen erfahren hat, lanciert auch unser Nationalcarrier ein eigenes Vielfliegerprogramm. Gültig für Schweizer und Abflugdestination Schweiz notabene. Es darf damit gerechnet werden, dass nähere Einzelheiten an der Swissair-Bilanz-Pressekonferenz vom 1. April 1992 zu erfahren sind. *r.*

Marlboro Travels

Neu in der Schweiz

Jetzt kommt Marlboro Travels in die Schweiz. Das Produkt, mit dem der Zigarettenhersteller Philip Morris Image-Transfer betreibt, wurde auch bisher schon via Reisebüros unter dem Namen Marlboro Reisen durch den deutschen Veranstalter Meier's Weltreisen in der Schweiz verkauft. Unter Marlboro Travels werden nun die Reisen in die Vereinigten Staaten angeboten, aber auf den Schweizer Markt und dessen Bedürfnisse abgestimmt, zum Beispiel mit Abflügen ab Schweizer Flughäfen. Der Katalog, der auf Deutsch und Französisch erscheinen soll, wird ähnlich dem deutschen Produkt ein vollständiges USA-Angebot mit Landarrangements, Mietwagen- und Motorrad-Rundreisen und Erlebnisreisen für Junge umfassen.

Wie Recherchen ergaben, handelt es sich beim Marlboro-Partner in der Schweiz um Stohler Tours in Genf. Weder das Genfer Reiseunternehmen noch die Philip-Morris-Niederlassung in der Schweiz wollten dies jedoch bestätigen. *Nigel Allsopp,* bei Philip Morris in Lausanne für Marlboro Travels zuständig, verwies darauf, dass das Geheimnis erst anlässlich einer Präsentation des neuen Produktes Ende nächster Woche gelüftet werden soll. *SJ*

Crossair

So nah lag Londons City noch nie

Mit Beginn des Sommerflugplans, ab 30. März, wird die Crossair, wie schon berichtet, den London City Airport zweimal täglich zu Tagesrandzeiten anfliegen. Der sympathische Kleinflughafen, der nach einer Pistenverlängerung nun Jumbolino-tauglich ist, liegt in den Docklands, nur unweit des Stadtzentrums. Mit einem Taxi, aber auch mit den öffentlichen Verkehrsmitteln ist die City in wenigen Minuten erreichbar. Vor allem für Geschäftsleute eine echte Alternative zu Heathrow und auch Gatwick.

MICHAEL HUTSCHNEKER

Die Maschine setzt zur Landung an, links und rechts der Piste ein Streifen Grün und sonst beidseits nur Wasser, nichts als Wasser – und die gelungene Landung wird von den 80 Passagieren mit Applaus bedacht. Alles klar. Der Charterflug mit der ferienhungrigen Kundschaft an Bord hat sein Ziel, die Sonneninsel, erreicht. Falsch! Weit gefehlt! Beim Wasser handelt es sich um den Royal Albert und den King George V Dock, beides Ausläufer des River Thames, die Passagierliste setzt sich aus Vertretern der Medien und der Wirtschaft zusammen, und der Flughafen heisst nicht Kos oder Preveza, sondern London City Airport.

Der «ferientypische» Applaus hatte trotzdem seinen guten Grund, landete doch zum ersten Mal ein Jet mit Passagieren an Bord auf diesem Kleinflughafen. Dass die Crossair der erlauchten Gesellschaft alle Vorzüge des nahezu in Londons Stadtzentrum gelegenen City Airport live präsentieren wollte, hatte einen guten Grund. Wie die *hotel + touristik revue* schon am 30. Januar exklusiv berichtet hat, wird die schweizerische Regionalfluggesellschaft ab 30. März vorerst zweimal täglich von Zürich nach London City fliegen.

Eine steile Sache

Zwar wurde der London City Airport schon im Oktober 1987 eröffnet, doch steht erst seit kurzer Zeit definitiv fest, dass die BAe-146-200 der Crossair dort landen und starten kann. Mit 1030 Metern war nämlich die Piste bis anhin zu kurz (Startstrecke des Jumbolinos 1049 Meter, Landestrecke 1084 Meter). Nun wurde der Runway um 169 auf 1199 Meter verlängert, und der Grossair konnte grünes Licht erteilt werden. Der Landeanflug führt auf der einen Seite über eine Themsebrücke hinweg, auf der anderen Seite mit einem Sicherheitsabstand von einigen hundert Metern an einem Hochhaus vorbei. Statt der üblichen drei Grad sinken die Flugzeuge in einem Winkel von 5,5 Grad der Piste entgegen.

Als einziges Düsenflugzeug ist die BAe-146-200 für diesen Flughafen zugelassen, für alle anderen ist der Anflug zu steil und die Piste zu kurz. Seit mehr als zehn Jahren verfügt die Crossair mit dem Flughafen Lugano über entsprechend einschlägige Erfahrung (Agno verlangt fliegerisch noch mehr als London City), und so bleibt sie vorerst die einzige Gesellschaft, welche regelmässige Jetflüge nach dem London City Airport aufnimmt.

Bei dieser Gelegenheit darf erwähnt werden, dass die Crossair derzeit vier Jumbolinos im Einsatz hat, nämlich drei BAe-146-200 mit 82 Sitzen und einen gemieteten BAe-146-300 für 92 Passagiere. Schon im kommenden Jahr werden diese Maschinen durch fünf neue «Flüsterjets» BAe-146-200 ersetzt.

Per Bus, Bahn und Fluss

«Wir kommen zwar von weit her, waren aber vermutlich schneller hier als diejenigen aus der Peripherie», schmunzelte Crossair-Boss *Moritz Suter* in der Londoner Royal Festival Hall vor den geladenen Gästen. Und tatsächlich, der London City Airport heisst nicht nur so, liegt er doch in den Docklands (alter Hafen), und diese sind wiederum nahezu im Zentrum der Stadt. Wer kein bereitstehendes Taxi, das in wenigen Autominuten im Zentrum wäre, besteigen will, fährt mit dem kostenlosen Courtesy-Shuttle-Bus in knapp zehn Minuten zum brandneuen Geschäftszentrum Canary Wharf, wo dereinst 65 000 Arbeitsplätze eingerichtet werden. Dort steigt der Crossair-Passagier entweder in einen Riverbus und gelangt auf der Themse in kurzer Zeit ins Herzen der Stadt, oder er besteigt die neue Docklands Light Railway und lässt sich in Minuteneile ins Bankenzentrum transportieren.

Airport der kurzen Wege

Der Flughafen selbst, bei Managing Direktor *William T. Charnock* offensichtlich in guten Händen, verfügt über sämtliche notwendigen Infrastrukturen, wie etwa ein Business & Conference Centre, Kiosk, Restaurant, Bar und natürlich einen Duty-free-Shop mit grosser Auswahl. Die Grösse respektive «Kleine» des Flughafens erlaubt eine minimale Einfindungszeit zehn Minuten vor Abflug. Wer also auch erst eine Stunde vor Abflug das Stadtzentrum verlässt, wird die Maschine noch mühelos erreichen können. Dank dem idealen Flugplan (Tagesrandverbindungen Lugano–Zürich–London und umgekehrt) rechnet die Crossair für das erste Betriebsjahr konservativ mit rund 30 000 Fluggästen, langfristig dürften es aber bis zu 100 000 Passagiere pro Jahr werden.

Sollte diese bemerkenswerte Alternative zu Heathrow und auch Gatwick vom Markt gut aufgenommen werden, so sind die Aufnahme eines dritten täglichen Fluges sowie je eine Verbindung am Samstag und Sonntag nicht auszuschliessen. Eine Verbindung von Genf zum London City Airport sollte in etwa einem Jahr aufgelegt werden. □

Crossair prüft Economy

Sämtliche Flugzeuge der Crossair sind bekanntlich mit einer Einheitsklasse ausgestattet. Nun wird am Hauptsitz in Basel darüber nachgedacht, ob die Einführung einer eigentlichen Economy Class nicht sinnvoll wäre. Damit könnten auch die ganz günstigen Tarife direkt angeboten werden und auch bei den Chartereinsätzen möglicherweise mehr Passagiere transportiert werden. Auf Anfrage bestätigte *Ruth Züblin,* dass aber noch nichts entschieden sei und auch entsprechende Abklärungen mit der Swissair getroffen werden müssten. In Frage käme eine neue Bestuhlung nur in den Jumbolinos (82 resp. 92 Sitze) und allenfalls in der Fokker 50 (46 Sitze). *HU*

Anlässlich des ersten Crossair-Fluges nach London City übergibt Moritz Suter (rechts) dem Managing Director vom London City Airport, William T. Charnock, den traditionellen Schweizer Käse. *Bild Michael Hutschneker*

Top Tours

Stop-Tours

Der erste Israel-Veranstalter in der Schweiz, die Top Tours (heute TTET AG), stellt ihre Aktivitäten in diesen Tagen ein. Das finanzielle Tief lag schon seit einiger Zeit so tief, dass die Golfkrise und weitere Umstände nun zum definitiven Ende führten. Aussichten auf grosse Verbesserungen hätten nicht bestanden, meinte ein Firmensprecher.

Nun musste er die Segel definitiv streichen, der erste Israel-Veranstalter in der Schweiz und seit weit mehr als 20 Jahren in diesem Operating tätig: Die Top Tours (heute TTET AG). Am 29. November 1990 hatte die *hotel + touristik revue* unter dem Titel «Flop Tours verhindert» von den finanziellen Schwierigkeiten und der Übernahme der Firma durch die Genfer Startour SA berichtet. Nur dank diesem Zusammenschluss konnte damals das Ende von Top Tours und eine Kündigungswelle verhindert werden. Seit einiger Zeit meldet sich aber auch bei der Startour in Genf nur noch die PTT-Stimme ab Band, für die Zürcher Top Tours schien das Ende nur noch eine Zeitfrage. Wie ein Firmensprecher auf Anfrage erklärte, hat sich das Geschäft seit dem Golfkrieg kaum mehr erholt, und es bestehe keine Aussicht auf Verbesserung.

Friedliche Räumung

Nach dem Debakel, das der frühere Mehrheitsaktionär und Geschäftsleiter *Gad Mor* hinterliess, sah sich die Firma trotz massiven Finanzspritzen nie mehr in der Lage, sich zu erholen. Dies nicht zuletzt auch wegen unglücklicher Umstände, wie etwa Golfkrise und Rezession. Trotz einer Verdoppelung des Umsatzes im reinen Wiederverkauf konnte sich das vor zwei Jahren bezogene Ladenlokal in Zürich-Enge nie als eigentliches Quartierreisebüro durchsetzen. In diesen Tagen werden nun die letzten Dossiers zu Ende bearbeitet und das Lokal geräumt. Da eine Mitarbeiterin die Firma ohnehin verlassen wollte und ein weiterer Angestellter temporär im Einsatz stand, mussten keine Kündigungen ausgesprochen werden. Die Lehrtochter wird ihre Ausbildung bei Cosmopolitan Reisen weiterführen können. *HU*

Elba

Neuer Fährdienst

Ab dem 15. April wird Corsica & Elba & Sardinia Ferries eine neue Fährlinie nach Elba aufnehmen. Die neuen Elba Ferries werden das italienische Festland ab Piombino mit Portoferraio auf Elba verbinden. Geplant sind fünf Überfahrten pro Tag.

Corsica Ferries senkt die Preise für Fahrten zwischen Genua und Bastia sowie Genua und Calvi von 43 auf 38 Franken in den Tarifzonen Orange (0) und Gelb (1). *pd*

TEA-France-Pleite

Fünf Orlando-Ersatzflüge

Zumindest für vorerst fünf Abflüge haben die Veranstalter Imholz Reisen, Sky Tours und TCS Reisen eine Ersatzlösung für den Orlando-Charter gefunden. Vom 4. April bis 2. Mai wird anstelle der gestrandeten TEA-France die American Trans Air in die Lücke fliegen. Zum Einsatz gelangt eine Boeing 757, welche jeweils am Samstag direkt von Basel nach Orlando abheben wird. Der Abflug am Euro-Airport erfolgt um 12 Uhr mittags, die Ankunft in Floridas Vergnügungsparadies ist für 17 Uhr geplant.

Die American Trans Air wurde 1973 gegründet und soll – so die Mitteilung der Veranstalter – einen ausgezeichneten Bordservice bieten. Im weiteren wird darauf hingewiesen, dass die Passagiere selbstverständlich von deutschsprachigem Personal betreut werden und der Sitzabstand von 32 Inches mehr Beinfreiheit gewähre als der Balair-Airbus. Im vorderen Teil des Flugzeuges, der vom Rest der Kabine separiert ist, wird ein spezielles Menu serviert, und die alkoholischen Getränke sind im Flugpreis inbegriffen. In den nächsten Tagen soll bekannt werden, welche Airline ab 9. Mai bis Oktober zum Einsatz kommen wird. Imholz verspricht jedenfalls, dass die Durchführung für alle Daten zu den publizierten Tarifen garantiert ist. *HU*

Lauda Air

Vier B-777-200 bestellt

Lauda Air hat bei Boeing vier Maschinen des neuen Grossraumflugzeugs B-777-200 bestellt. Jeweils ein Flugzeug dieses Typs wird im September und Oktober 1997 sowie im März und April 2000 ausgeliefert. Der Auftrag hat ein Volumen von rund 670 Millionen Dollar. Die Reichweite der B-777-200 beträgt mehr als 12 500 Kilometer.

Das Verkehrsministerium in Wien hat mit Datum vom 21. Februar 1992 der Lauda Air die langersehnte Linienkonzession für Inlandflüge erteilt. Der Bescheid enthält aber die Einschränkung, «dass solche Flüge nur bis zu vier Stunden vor Abflug beziehungsweise nach Ankunft eines grenzüberschreitenden Fluges der Lauda Air abgewickelt werden dürfen».

Damit erhält die Gesellschaft des früheren Formel-1-Weltmeisters Gelegenheit, Anschlussflüge zu den internationalen Linien- und Charterflügen der Gesellschaft selbst durchzuführen und damit auch die Auslastung der Flugzeuge zu verbessern. Andererseits bleibt mit diesem Bescheid der Inlandflugverkehr im wesentlichen den – leiseren – Turboprop-Maschinen der AUA-Inlandtochter AAS und Tyrolean Airways vorbehalten. *HP, Wien*

Flughafen Bern-Belp

Potential im Geschäftsreiseverkehr

Mit einer verbesserten Ausschöpfung des Potentials an geschäftlichen Flugreisen hat der Flughafen Bern-Belp durchaus seine Chancen. Allerdings ist parallel dazu eine Erweiterung des Streckennetzes entscheidend. Dies das Resultat einer aufschlussreichen Lizentiatsarbeit am Forschungsinstitut für Freizeit und Tourismus (FIF) in Bern.

Der Flughafen Bern-Belp hat ein grosses ungenutztes Potential im Geschäftsreiseverkehr. Zu dieser Schlussfolgerung gelangen *Anita Graf* und *Ueli Schmidt* vom Forschungsinstitut für Freizeit und Tourismus an der Universität Bern in ihrer Lizentiatsarbeit zum Thema «Das Flugreisepotential im Einzugsgebiet des Flughafens Bern-Belp unter besonderer Berücksichtigung des Geschäftsreise-Flugverkehrs».

Beträchtliche Nachfrage

Durch eine Befragung bei Firmen im Einzugsgebiet des Flughafens Bern-Belp wurde in der an einer Pressekonferenz der Interessengemeinschaft Berner Luftverkehr (IGBL) vorgestellten Lizentiatsarbeit das Potential an geschäftlichen Flugreisen berechnet.

Für diesen Regionalflughafen besteht ein beträchtliches Potential von 327 502 geschäftlichen Flugreisen pro Jahr (Hin- und Rückreise entsprechen je einer Flugreise). Als Destinationen mit dem grössten Potential stellten sich Paris (54 020 Flugreisen), London (46 018), München (18 890) und Milano (15 710 Flugreisen) heraus.

Potential nützen

Gemäss *Arthur Moll*, dem Präsidenten der IGBL, wird diese Studie nun neben den Betreibern des Flughafens, der Alpar AG, auch den in Frage kommenden Fluggesellschaften unterbreitet. «Es wäre schade, ein solches Potential nicht zu nutzen», unterstreicht er. *UM*

TAKE OFF

Dan Air setzt auf vier neue Linien

Vier neue Strecken wird die britische Nummer zwei im Linienflugverkehr in den kommenden Monaten neu ab London Gatwick bedienen. Es sind dies die Verbindungen nach Stockholm (ab 26. Februar), Athen (2. März), Rom (3. April) und Barcelona (5. Mai). Alle Flüge führen das Class-Elite-Angebot. Die Frequenzen varieren je nach Destination, wobei Stockholm ab Sommerflugplan zwölfmal pro Woche, Athen täglich einmal und Rom sowie Barcelona sechsmal wöchentlich bedient werden.

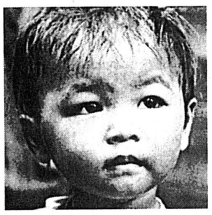
Sechs Boeing-737-300- und -400-Maschinen werden in den nächsten Wochen ausgeliefert und ersetzen teils ältere Modelle oder sind nötig, um die neuen Kapazitäten abzudecken. Ebenfalls sollen 100 neue Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen angeworben werden.

Wenn man der neusten Ausgabe der «Travel Trade Gazette Europa» Glauben schenken darf, will Dan-Air ihre Flüge nach Bern unter Umständen nicht wie angekündigt ab Ende April fallenlassen. *MC*

FLASH

Australian Airlines unterzeichnete einen Kontrakt mit dem Computerreservierungssystem **Amadeus** und ist nun über das Start-System Amadeus zugeschaltet. Der Direktanschluss an Amadeus soll in naher Zukunft erfolgen.

JAVAN
WILL KEINE
ZIMTSTERNE,



sondern frisches Wasser.
Denn ihm fehlt das Notwendigste zum Überleben. Sie können diesem Kind geben, was es braucht: durch eine Patenschaft für Fr. 45.– im Monat. So sorgen Sie für Ernährung, Ausbildung und unterstützen seine Familie und Dorfgemeinschaft. Information bei World Vision International, Badenerstraße 87, 8004 Zürich oder 22, rue St-Martin, 1003 Lausanne.
Name: _____
Str.: _____
PLZ, Ort: _____
Tel.: _____
WORLD VISION Christliches Hilfswerk
MC 3923102

Was tun bei
Arthrose?
Rheuma – Arthrose
Arthritis
Bandscheibenschäden
Sie werden von der neuen Methode, die problemlos zu Hause anzuwenden ist, begeistert sein.
Auch bei langjährigen, chronischen Leiden sind beste Erfolge zu erwarten.
Fordern Sie noch heute die **kostenlose** Broschüre an.
BIO-PHARMA
Naturheilmittel
Postfach 10 02 39
D-7750 Konstanz

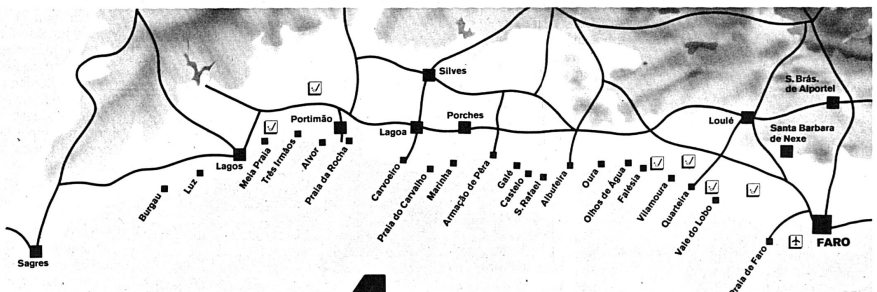
THE DELTA QUEEN STEAMBOAT CO.

2, 3, 4, 5, 6, 7, 11 ODER 12 NÄCHTE
AN BORD DER MISSISSIPPI
ODER DELTA QUEEN
VERLANGEN SIE DEN NEUEN PROSPEKT
BEI DER GENERALAGENTUR
Cosulich AG Die Schiffahrtsagentur
Beckenhofstrasse 26, 8035 Zürich, Tel. (01) 363 52 55
1 Adresse, 25 Reedereien, mehr als 60 Schiffe
44222/92770

Kennen Sie das glasklare Wasser und die traumhaften Strände von
SARDINIEN
Info-Prospekte erhalten Sie jetzt bei:
NEUWEILER-REISEN, St. Jakobstrasse 29
8026 Zürich, Tel. 01-242 46 31, Fax 291 23 53

Reiseleiterin
Reiseleiter
Abend- und Tageskurse in Zürich/Aarau/Basel/Bern/Chur/St. Gallen
Verlangen Sie das Gratiskursprogramm!
Reiseleiter- und Hostessenschule AGT
Postfach
8803 Rüschlikon
01/724 20 06 (vormittags)
Fax 01/724 32 92
vom Schweizerischen Reisebüro-Verband empfohlen

Korsika Bungalow & Camping
Club-Bade-Ferien
Dort, wo Nacktbaden ganz natürlich ist.
Flug jeden Samstag mit TAT ab Zürich direkt nach Figari (Südkorsika) oder mit Autofähre ab Italien
30.05.–17.10.92
Verlangen Sie detaillierte Unterlagen bei
Chiappa Travel AG
8143 Stallikon
Tel. 01/700 04 92
Oder in Ihrem Reisebüro.
Club la chiappa
Das Ferien-Paradies für Individualisten



ALGARVE
FERIENVILLEN MIT ERSTKLASS-SERVICE
AMERICAN EXPRESS Travel Service
American Express Int. Inc.
Bubenbergplatz 11
3001 Bern
Telefon 031/22 94 01

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.

Unsere Reisepioniere (4)

Wie Wandersmann von Euw Samos entdeckte

In dieser Serie geht es um entdekkungsfreudige Reisefachleute, denen unsere Veranstalter damals neue Destinationen für den Schweizer Markt verdankten. Diesmal ist die Rede von Baumeler-Chef Heinz von Euw, der die Insel Samos «entdeckte», daneben die Idee der Wanderferien zum Blühen brachte und schliesslich als Pionier der Wanderkreuzfahrten und – in der Schweiz – der Veloferien gilt.

UELI STAUB

Es lohnt sich nachzuvollziehen, wie die Idee von den Wanderferien entstand. Der Name Baumeler tauchte erstmals 1903 im Luzerner Geschäftsleben auf. *Josef Baumeler* sen. hatte ein Speditionshaus am Schwanenplatz übernommen, wo die Reisesparte anfänglich mit der linken Hand abgetan wurde. Sein Sohn aber, 1920 zum neuen Chef ausgerufen, entwickelte den Betrieb zu einem waschechten Reisebüro, vor allem nach der Übersiedelung an den Grendel 11. Nach seinem Tod wurde die Firma 1960 eine AG. Hauptaktionär ist das Busunternehmen Rottal AG in Ruswil, und das bringt heute noch Vorteile, kann man doch bei Baumeler-Busreisen konkurrenzfähigere Preise anbieten!

Eine epochale Idee

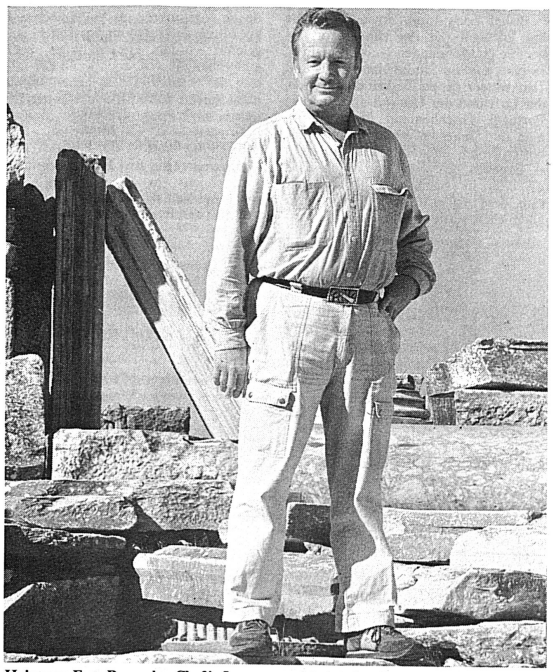
1968 kam *Heinz von Euw* als Geschäftsleiter zu Baumeler, einem anfänglich auf Wiederverkauf und Auswanderungen spezialisierten, also sehr herkömmlichen Reisebüro. Schon lange vor seinem Eintritt hatte man die Misere – Tod des Firmenchefs, grosse Konkurrenz in Luzern, keine Eigenprodukte, Probleme mit dem Cargeschäft – zu meistern versucht. Dabei wartete der damalige Direktor der Rottal AG, Dr. *Albert Fischer,* 1961 mit einer epochalen Idee auf, der der Wanderferien. Die ersten Ziele waren Cinque Terre und Provence, noch heute oben in der Hitparade.

Sein Unternehmermut sollte reich belohnt werden, zumal es sich, sieht man von kleineren Gehversuchen in England ab, um eine echte Pioniertat handelte! Von Euw machte aus dem Experiment eine allseits akzeptierte Reiseart; die Kurve der Buchungen und Reiseziele schnellte nach oben, heute vertrauen sich jährlich rund 12 000 Kunden Baumeler an. Im 24 Seiten starken Prospekt 1968, von Euws Eintrittsjahr, wurden Toskana, Cinque Terre, Umbrien, Sizilien, Tschechoslowakei, Griechenland, Irland, Dänemark, Provence und Burgund angeboten. Ein Beispiel: 12 Tage Sizilien (inkl. Flug und HP) kosteten 1000 Franken.

Als erster Konkurrent profilierte sich von-Euw-Vorgänger *Werner Imbach* – «Baumeler hatte ihm Augen und Ohren geöffnet», sagt Heinz von Euw –, später versuchten sich Kuoni und Esco auf dieser Sparte, zogen sich aber wieder zurück. Geblieben sind neben Imbach ein paar kleine Veranstalter wie etwa Andrea Wagner. Stark zugenommen hat das Umweltbewusstsein. Baumeler passt sich an, instruiert die Reiseleiter und druckte den Katalog 1991 erstmals auf Umweltpapier.

Nachdem sich die Spezies Wanderferien, zuerst gönnerhaft belächelt, endgültig durchgesetzt hatte, erfand Heinz von Euw 1970 die Wanderkreuzfahrten mit Mittelmeerinseln als Ziele; die Idee, durch ein Schiff die sonst unumgänglichen Hotels und Reisecars zu ersetzen, hatte er seit seinem Amtsantritt mit sich herumgetragen. Im ehemaligen Jugoslawien charterte er einen alten Küstenfrachter, der umgebaut und Calypso (später Aspalathos) getauft wurde. «Die Jungfernfahrt am 9. Mai 1970 war einer der grössten Momente in meinem Leben», erinnert sich von Euw. 1992 stehen acht Wanderkreuzfahrten mit dem Zweimaster Orea Eleni zu den Zielen Ionische und Ägäische Inseln, Dodekanes-Rhodos, Kykladen, Peloponnes und Türkei auf dem Programm.

Die jugoslawische Adria war auf Anhieb ein Erfolg. Alsogleich wurde beschlossen, das Zielgebiet nach Griechenland auszudehnen. Von Euw begann mit dem Rekognoszieren, stiess im Januar 1971 – bis heute hat er rund 90 Inseln getestet – per Zufall in der Ägäis auf Samos, den Geburtsort von Pythagoras und vier Kilometer von der türkischen Grenze entfernt. «Ein brauchbares Hotel gab es nicht, aber die Insel war einfach bezaubernd», sagt der Pionier. «Noch heute ist Samos für mich die idealste Wanderinsel in Griechenland!» Sein nachmaliger Agent an Ort vertraute ihm an, hier werde bis 1972 ein zumutbares Hotel gebaut. Also geschah es. Baumeler bot Samos-Ferien mit Olympic Airways an, bezahlte damals für ein Zimmer mit Halbpension pro Person 17 Franken! Zwei Jahre lang war man allein auf der Insel; dann kamen Dänen und Holländer, heute ist alles vertreten, was Rang und Namen hat.



Heinz von Euw, Baumeler-Chef in Luzern, machte aus dem Experiment Wanderferien eine allseits akzeptierte Reiseart. *Bild zvg*

Veloferien mit Villiger

Und so ging es mit Baumeler weiter: 1974 erstmals Übersee-Wanderferien in den USA, die später auf sämtliche Kontinente ausgedehnt wurden. 1976 Ausweitung durch Kulturelle Reisen sowie Reisehochschule Zürich, deren Hauptaktionär Baumeler heute ist. 1981 neue Büros an der Zinggentorstrasse 1 sowie eigentliche Geburt der Veloferien (bereits 1974 im Baumeler-Prospekt angedeutet) mit Villiger-Rädern sowie der Malferien. 1991: die Wanderferien werden 30 Jahre alt. □

Unsere Reisepioniere

Mit der Serie «Reisepioniere» möchten wir unsere Leser in die Vergangenheit entführen. In lockerer Folge stellen wir Ihnen die Entdecker von neuen Destinationen oder von Reisearten vor, welche den touristischen Schweizer Markt verändert haben. *r.*

Kanada

Im Westen dabei sein

Bei den Tourismuswerbern der kanadischen Bundesregierung regierte in den letzten Jahren der Rotstift. Die beiden Westprovinzen Alberta und British Columbia bemühen sich, diesem Trend gegenzusteuern: Gemeinsam mit Canadian Airlines richteten sie Anfang Jahr in Jasper und in Vancouver zum vierten Mal die Fachmesse Canada's West Marketplace aus.

JOACHIM RIECKER VANCOUVER

Gegenüber dem bundesweiten Rendezvous Canada ist der Rahmen auf dem Marketplace weitaus intimer: Auf Einladung der Veranstalter trafen in diesem Jahr 43 westeuropäische Branchenvertreter und auf rund 140 Anbieter aus den beiden westlichen Bundesstaaten.

Pro und kontra

Genutzt wird die Fachmesse vor allem zur Kontaktpflege: «Sie ist überschaubar und bietet eine hervorragende Möglichkeit, sich vor Ort über neue Entwicklungen zu informieren und persönliche Beziehungen aufzubauen», meint *Diego Egloff* von Knecht-Reisen.

Auch wenn das Echo auf den Marketplace rundum positiv war, sparten einige Teilnehmer nicht mit Kritik an der bisherigen Kanada-Präsentation in Europa. «Das Beispiel Neuseeland zeigt, dass sich ein ähnliches Produkt durch eine offensive Verkaufsstrategie mit weitaus höheren Zuwachsraten vermarkten lässt», sagt *Willy Hummel,* Reisebüroinhaber und Kanada-Veranstalter aus der Nähe von München. Auch andere europäische Branchenvertreter klagen darüber, dass Anfragen nach Werbe- und Informationsmaterial oft nur spät und ungenügend beantwortet würden. Allerdings war die Kanada-Begeisterung in der Schweiz auch im vergangenen Jahr ungebrochen: 65 000 Einreisen zählt die offizielle Statistik, gegenüber nur 20 000 aus Österreich. Aus Deutschland kamen rund 300 000 Besucher.

Achtung mit Prozenten

Während sich die bundesstaatliche Tourismusförderung – soweit sie nicht ganz gestrichen wurde – in den vergangenen Jahren fast ganz auf den ostasiatischen Markt konzentrierte, ist der West Marketplace ausschliesslich den Europäern vorbehalten. «Wir dürfen diese Länder nicht länger vernachlässigen, denn auch in Japan scheinen die goldenen Jahre für uns erst einmal vorbei zu sein», sagt etwa *Terry Gainer* vom traditionsreichen Veranstalter Brewster Transportation & Tours. Er kritisiert, dass die Verantwortlichen in der Bundeshauptstadt Ottawa zum Teil falsche Prioritäten setzen: «Im vergangenen Jahr wurde ein phänomenaler Anstieg der Besucherzahlen aus Malaysia um 600 Prozent bejubelt. Bei genauem Hinsehen stellte sich heraus, dass es sich um ganze zwölf Touristen handelte – gegenüber zwei im Vorjahr.»

Ian Bootle, Vice President bei Canadian Airlines, erklärt hingegen, dass sich die Aktivitäten seiner Gesellschaft weiter in erster Linie auf den asiatischen Markt richten werden: «Wir orientieren uns schlichtweg an den Wachstumszahlen in dieser Region.» Der Blick über den Pazifik schliesse allerdings keineswegs aus, dass Canadian seine Zusammenarbeit mit europäischen Carriern – wie etwa seit 1989 mit Lufthansa – weiter ausbaue. «Auch unser Engagement für den Marketplace soll deutlich machen, dass wir Europa nicht aus den Augen verloren haben.» Zu Spekulationen, dass American Airlines bei Canadian mit einem grossen Aktienpaket einsteigen wird, wollte Bootle nicht Stellung nehmen: «Es gibt Gespräche, aber noch keine Entscheidung.» In der kanadischen Presse kursieren derweil Gerüchte, dass Canadian und die staatliche Konkurrenz Air Canada mittelfristig auf eine Fusion zu einem «National Carrier» hinsteuern. Der Luftfahrtexperte und Regierungsberater *William Stansbury* von der University of British Columbia vermutet beispielsweise, dass Canadian nur deshalb mit American verhandelt, «um den Preis für eine Fusion mit Air Canada hochzutreiben».

Auch zu diesen Spekulationen wollte Bootle im Gespräch keinen Kommentar abgeben. Schönfärberei liegt ihm jedoch fern: «Machen wir uns nichts vor! Angesichts der wirtschaftlichen Schwierigkeiten in vielen Ländern wird auch 1992 für die Luftfahrtindustrie kein leichtes Jahr werden. Es wird immer offensichtlicher, dass der Golfkrieg die grundsätzlichen Probleme in der Branche nur überdeckt hat.» □

REISEFABRIK

partner travel: Konkurs und Rausschmiss zugleich

Rein logisch betrachtet kann eine Firma nur so lange aus einem Verband verbannt werden, wie sie geschäftstüchtig ist. So kam denn der Vorstandsentscheid des Schweizerischen Reisebüro-Verbandes (SRV), das Reisebüro partner travel in Regensdorf mit sofortiger Wirkung als Aktivmitglied auszuschliessen, gerade noch rechtzeitig. Denn, so weiss der SRV-Geschäftsführer zu berichten (und bestätigt Besitzer *Bob W. Fischer* mit dem berühmten Wurf des Handtuchs), die Firma hat vor wenigen Tagen die Bilanz deponiert, und partner travels neuester Partner heisst Konkursamt.

«Es ist kein einfacher Entscheid gewesen», meint *Peter Koch* zum Rausschmiss, «denn eigentlich konnten wir Bob W. Fischer und seinem Team kaum etwas nachweisen.» Gemäss SRV-Leitbild kann die Förderung des sogenannten Sextourismus durch ein Mitglied nicht mehr geduldet werden, und dies wurde Fischer zum Verhängnis. Seine Stellungnahmen zu einem Disput mit einem «Hebdo»-Journalisten und dem beigefügten TV-Beitrag sollen aber schliesslich zum Vorstandsentscheid geführt haben. Müssig ist es, auf B. W. Fischers «Stellungnahmen» und die weiteren nach wie vor ungeklärten wahren Hintergründe dieser Schlammschlacht einzugehen. *HU*

FLASH

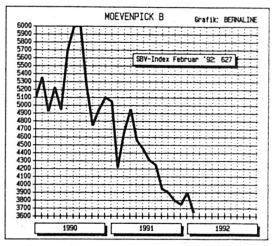
Das Aussenministerium in Jerusalem hat beschlossen, das **israelische Generalkonsulat** von **Zürich** nach **Bern** zu verlegen. Die neue Adresse lautet: *Israelische Botschaft, Konsulat, Alpenstrasse 32, 3006 Bern, Telefon (031) 43 10 95, Fax (031) 44 79 16.*

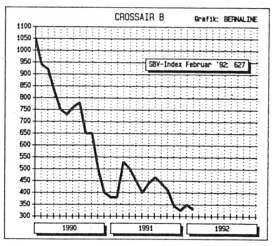
Nachtrag

Imholz – Tourbo

Als Ergänzung zum Artikel «Das Einheitskind beginnt zu kriechen» (Nr. 7/13. 2. 1992) legt die Imholz-Jelmoli Reise-Gruppe Wert auf die Feststellung, dass sie die Option offenhalte, auch 1993 den Traviswiss-Tourbo-Ablauf zu unterstützen. Ein späterer Anschlusstermin käme dem Veranstalter aus verschiedenen Gründen gelegen. *r.*

Börsenspiegel





Auf hohem Niveau konsolidiert

Nach dem recht fulminanten Jahresauftakt hat sich das Geschehen an der Zürcher Aktienbörse eher konsolidiert und stabilisiert. Das hat ganz natürliche Gründe.

Zum einen ist es börsentechnisch nur gut, wenn nach einer stärkeren Bewegung (aufwärts oder abwärts) die Aktienkurse ein neues Niveau finden und sich darauf für eine neue Bewegung einrichten. Zum anderen ist auch die Zinsphantasie etwas ausgelaufen; hier muss nun die Teuerungsentwicklung die vorweggenommene Erwartung bestätigen.

Nachdem der Jahresauftakt fast ausschliesslich von den Standardwerten mit den grossen Namen getragen worden ist, sind nun verstärkt Nebenwerte zum Zug gekommen. Zum einen, weil viele dieser Papiere effektiv und ungerechtfertigt vernachlässigt gewesen waren; zum anderen, weil dieser Tatbestand von etlichen Banken publizistisch ausgewertet worden ist. Eine Rolle mag auch gespielt haben, dass vielerorts wieder etwas spekulative Phantasie aufgekommen ist, die sich natürlich besonders gern an zurückgebliebenen Werten versucht.

Airlines haben – zumindest in Europa – weiter Mühe. Zu den wenigen Ausnahmen gehört die arg vernachlässigte **Crossair,** der man im Rahmen eines **Swissair**-Verbundes eine interessante Rolle zutraut. Die Swissair selbst hatte Mühe und musste wiederum Terrain abgeben. Nach wie vor berichtet man von einer schlechten Auslastung und einer spürbaren Verlagerung des Reisendenstromes auf die billigeren Tarife.

Selbst wohlklingende Firmen verlangen nun von ihren Angestellten, bei Kurzreisen auf die Eco-Klasse und bei langen Reisen anstelle der gewohnten 1. Klasse auf Business zurückzuwechseln. Solche Sparmassnahmen verschlechtern umgehend den Tarifmix einer Luftverkehrsgesellschaft.

Weiter im Aufwind befinden sich dagegen die USA-Arlines, die in den letzten Wochen durchwegs einige Dollars zulegen konnten. Darunter befindet sich auch UAL, die Dachgesellschaft der **United Airlines,** die seit kurzer Zeit ja auch Genf und Zürich mit den USA verbinden. Ob der Passagier aus der Schweiz den Spurenwechsel in Paris goutiert, muss sich bei den alternativ zur Verfügung stehenden Direktverbindungen erst noch weisen.

Stärker erwacht sind auch **Danzas** und **Mövenpick.** Bei Mövenpick ist – ausser neuen Querelen – zwar nichts bekanntgeworden ausser einem sehr zurückhaltenden Aktionärsbrief über das vergangene Jahr mit recht nüchternen Perspektiven für 1992. Aber vielleicht hat gerade diese offene, ungeschminkte Sprache einige Meinungskäufe ausgelöst. Von den Tiefstkursen lösen konnte sich **Danzas** PS; wenn der Titel wenigstens wieder auf 1000 Franken vorrücken könnte. Unverändert Mühe haben **Feldschlösschen.** Wohl ist jetzt **Sibra** geschluckt, aber dafür musste sich die Rheinfeldner Brauerei fühlbar verschulden. Und beim derzeitigen Zinsniveau drücken die Zinslasten.

Unverdrossen avanciert **Walt Disney:** Die auf Rekordniveau umgehenden Titel drücken nicht nur Zuversicht für das USA-Geschäft aus, sondern auch ehrgeizige Erwartungen für das bald zu eröffnende Euro-Disneyland bei Paris.

Werner Leibacher

Portugals «Weissbuch» (III)

Beste Noten für Umwelt, schlechte für Marketing

Portugal erfreut sich eines zunehmenden Wintertourismus. Das atlantische Image bürgt vorderhand noch für iberische Echtheit und saubere Umwelt, leider aber auch für ein ungenügendes Marketing! Das kürzlich in Portugal erschienene touristische «Weissbuch» zeigt Möglichkeiten auf, wie die letzte in Europa erschlossene Feriendestination Verpasstes aufholen kann. Die hotel + touristik revue schliesst damit die Portugalfolge der Ausgaben Nr. 2 vom 9. Januar und Nr. 7 vom 13. Februar 1992 ab.

SUSANNE RINDLISBACHER, LISSABON

«Der Wintertourismus in Portugal ist am Zunehmen», stellt die Direktion für zivile Luftfahrt in Lissabon aufgrund der laufenden Charterflugstatistiken fest. In dieser Wintersaison (1. November bis 31. März) werden mehr als eine Million Passagiere in gut 3200 Charterflügen erwartet, die grosse Mehrheit in Faro (Algarve) und Funchal (Madeira).

Im sonst recht flauen Januar konnte der Flughafen Faro im Vergleich zum Januar 1991 eine 15prozentige Zunahme der Ankünfte verbuchen, was einer Steigerung auf rund 30 000 Touristen entspricht. Wie in früheren Jahren waren die meisten von ihnen Briten, gefolgt von Deutschen, Holländern und Belgiern.

Bisher noch kaum ernste Probleme hat Portugal mit der zunehmend als wichtig empfundenden Umweltqualität. In einer Gallup-Studie über Meer- und Trinkwasser, die Sauberkeit der Strände, der Luft und der Umwelt allgemein in Portugal, Griechenland, Italien, Spanien und Tunesien erhält Portugal die besten Noten. Nicht besonders gut steht es dagegen mit dem Marketing. Das «Weissbuch» macht darauf aufmerksam, dass erst in jüngster Zeit und vor allem als Reaktion auf die schärfer werdende Konkurrenz im Mittelmeerraum koordinierte Marketingaktivitäten eingeleitet wurden. Hier gelte es, noch einiges aufzuholen, auch wenn der Beitrag des Staates in den letzten Jahren nicht zuletzt dank Mitteln von der EG massiv zugenommen habe.

Tourismus noch ausbaufähig

Als weitere negative Punkte nennt das «Weissbuch» die Existenz von touristisch mangelhaft erschlossenen Gebieten, Kapazitätsprobleme in der Hochsaison, ungenügende Animation und die starke Abhängigkeit von ausländischen Operators. Während die Tourismusindustrien in Italien, Spanien und Griechenland bereits einen hohen Reifegrad erreicht haben, ist der portugiesische Tourismus noch ausbaufähig, und das Wachstum dürfte dank den vergleichsweise guten Bedingungen weiter anhalten.

Positiv bewertet werden das «atlantische Image» Portugals als einer «neuen und noch wenig bekannten Destination», die abwechslungsreiche Landschaft in einem kleinen Land, die «Echtheit» der Bevölkerung, das Überleben verschiedenster ethnokultureller Ausdrucksformen, das grosse und vielseitige Angebot im Sonne-Strand-Bereich und die guten Wassersportmöglichkeiten.

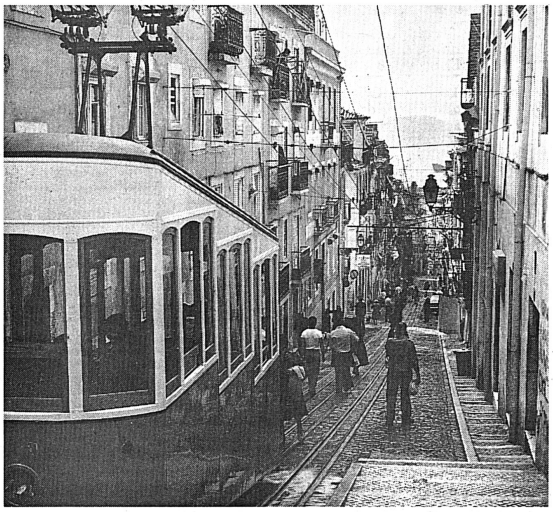
«Bessere» Touristen anziehen

Das staatliche Institut für Tourismuspromotion (IPT) hat sich das Ziel gesetzt, nicht nur mehr, sondern auch «bessere» Touristen anzuziehen und diese besser auf das ganze Land zu verteilen. Portugal soll als modernes EG-Land mit einer vielfältigen Kultur präsentiert, die Vorteile Portugals sollen stärker hervorgehoben und die Einheimischen zum Ferienmachen in Portugal animiert werden. Im Aktivitätenplan des IPT für 1991 waren dafür 42 Millionen Franken eingesetzt. Die für Promotion zur Verfügung stehenden Mittel werden vor allem in den EG-Ländern ausgegeben. Schwergewichtig bearbeitet werden zurzeit Deutschland, Italien, Grossbritannien und Frankreich.

Die Autoren des «Weissbuches» prognostizieren, dass Strandferien künftig etwas von ihrer Beliebtheit verlieren werden und deshalb die Konkurrenz unter den Mittelmeerländern noch zunehmen wird. Dagegen sehen sie den portugiesischen Tourismus durch die Öffnung Osteuropas kaum bedroht.

Einzig die ausländischen Investitionen könnten einen Einbruch erleiden. Portugal könne in den nächsten Jahren von neuen Trends wie dem zunehmenden Pensioniertentourismus, den Kurzreisen, Aktivferien (Golf), dem «grünen» Tourismus und von Reisen im eigenen Auto profitieren – vorausgesetzt, dass die medizinische Versorgung, die Flugpreise sowie das Angebot an Golfplätzen und Jagdrevieren noch besser und konkurrenzfähiger werden, meint das «Weissbuch». Zurzeit werden 80 Projekte für neue Golfplätze evaluiert, von denen aber nicht alle verwirklicht werden dürften. Man rechnet damit, dass sich das Angebot bis ins Jahr 2000 verdoppeln wird. Mittelfristig dürften auch Freizeitparks in Portugal Einzug halten.

Die Verfasser des «Weissbuches» betonen abschliessend, dass es nicht länger genüge, das gleiche wie alle anderen zu verkaufen. Portugal könne nicht länger als günstige Alternative zu anderen Destinationen angepriesen werden. Vielmehr gelte es, beim Verkauf die Unterschiede zu anderen Ländern und die positiven Punkte hervorzuheben. □



Ursprüngliches Portugal: Das Angebot stimmt, sei es die Alfama von Lissabon . . . *Bild zvg*

. . . oder eine Kleinstadt im Norden. Die Vermarktung jedoch braucht neuen Schwung. *Bild Miles*

Entlastung des Staates

Um sich finanziell zu entlasten, plant der Staat, die Finanzierung von touristischen Projekten mehr und mehr auf den privaten Sektor abzuwälzen. An die Stelle von staatlichen Subventionen via den Tourismusfonds sollen vermehrt Bankkredite treten. Der Staat hat versprochen sich bei den Banken für adäquate Konditionen einzusetzen. Ein wichtiges Instrument sieht das «Weissbuch» in Risikokapitalgesellschaften, die sich auf den Tourismus spezialisieren. Hier geht der Tourismusfonds mit dem guten Beispiel voran. Er hat jüngst die Erlaubnis für die Gründung einer Risikokapitalgesellschaft erhalten, mit der er sich künftig am Kapital von Gesellschaften beteiligen will, die ihre Pläne nicht allein verwirklichen können. Um dem Ziel, qualitativ «bessere» Touristen anzuziehen, gerecht zu werden, sollen besonders neue Hoteleinheiten der höchsten Kategorien unterstützt werden.

Die Beteiligungen des Tourismusfonds sollen mit Gewinn verkauft werden, sobald das Unternehmen ohne sein Kapital funktionieren kann. *SRI*

Von Sion direkt nach Portugal

Vom 26. März an fliegen die Trans European Airways (TEA) einmal pro Woche mit einer Boeing 737-300 von Sion nach Lissabon und Porto. TEA und das Reisebüro Lusi, die für diesen Zweck ein Abkommen geschlossen haben, wollen mit dem neuen Angebot besonders die etwa 14 000 Portugiesen ansprechen, die in der Region Sion leben. Aber auch für die vielen portugiesischen Saisonniers in der Waadt und natürlich für Schweizer Portugal-Reisende aus der Gegend kann der Flug eine interessante Alternative zu Genf sein. *SRI*

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 Hutschneker (HU) Tel. (01) 202 99 22, Telefax (01) 281 01 91.
Rédaction française: Miroslaw Halaba (MH), Catherine Chapuis (CH), Jean-Paul Fähndrich (JPF).
SHV · SSH · SSA: Stefan Senn (SSE). Stellvertretung Stefan Wehrle (SW).
Ständige Mitarbeiter Schweiz deutsch: Claude Baumann (CB), Zürich. Claudio A. Engeloch (CE), Bern. Bruno-Thomas Eltschinger (BTE), Zürich. German Escher (GER), Brig. Peti Grunder (PG), Interlaken. Klaus Höhle (KH), Genf. Hanna Künzler (HK), Verscio. Marianne Luka-Grossenbacher (MLG), Bern. Eliane Meyer (EM), Zürich. Marianne Ming-Hellmann (MM), Zürich. Sigi Scherrer (SS), Vaduz. Franz Spanny (FS), Chur. Ueli Staub (US), Zürich. Heinz Wirthlin (HW), Zürich.
Korrespondenten Ausland deutsch: Bangkok: Urs Müller (MU). Barcelona: Ulrike Wiebrecht (UW). Frankfurt: Sybill Ehmann (SE) und George Ubenauf (GU). Lissabon: Susanne Rindlisbacher (SRI) und Peter Miles (PM). Mailand: Günther Depas (GUED). New York: Claude Chatelain (CC). Paris: Katja Hassenkamp (HAS). Sydney: Michael Scharenberg (MSS). 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-Reisedienste; American Society of Travel Agents Chapter 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: Presse Publicité rep. S.A., 5 Av. Krieg, 1208 Genève, Tél. (022) 735 73 40, Telefax (022) 786 16 21.

Hotelprojekte

Portugal braucht mehr Herbergen

Im letzten Jahr und im Januar dieses Jahres erhielten auf dem portugiesischen Festland 230 neue Hotelprojekte grünes Licht. Allein in Faro, dem Hauptort der Algarve, werden 58 neue Einheiten entstehen.

Gemäss der staatlichen Generaldirektion für Tourismus wurden mehr als 1000 Projekte eingereicht, 400 für Neubauten. Gut ein Drittel davon wurden abgelehnt, die meisten, weil die Finanzierung nicht ausreichend geklärt war, einige wegen umweltpolitischer Bedenken.

Eine Nachfrage nach neuen Hoteleinheiten besteht in erster Linie entlang den Landstrassen. So wird denn auch die französische Gruppe Campanile sechs Motels bauen, während die Ibis-Kette ihr viertes Zweisternhotel errichten wird.

Was die Städte angeht, so wird in Porto bereits von einem Überangebot gesprochen. Lissabon braucht dagegen laut dem Präsidenten der Vereinigung der portugiesischen Reise- und Tourismusveranstalter (APAVT), *Duarte Machado,* noch zwei bis drei Luxushotels. Bereits bewilligt ist das Hilton-Hotel, an dem die Genfer Firma Noga beteiligt ist. Noch immer diskutiert wird ein Projekt im 1988 abgebrannten Stadtteil Chiado, wo die Stadtregierung gern ein Luxushotel sähe, während der Besitzer des abgebrannten Warenhauses Armazens do Chiado kurzfristig profitablere Laden- und Büroräume vorzieht. Laut einem neuen Strategieplan der Lissaboner Stadtregierung wird das Hotelangebot in der Hauptstadt erst 1995 genügen. Bis dann sollen in Vier- und Fünfsternhotels 7500 Betten zur Verfügung stehen, fast 40 Prozent mehr als heute. Die Regierung denkt dabei hauptsächlich an Geschäftsreisende, die ausserhalb des Stadtzentrums absteigen wollen. Ausserdem plant sie schon für die Expo 1998, die wahrscheinlich in Lissabon stattfinden wird. Im Vergleich zu andern europäischen Hauptstädten hat die portugiesische eine kleine Hoteldichte. Auf 100 Einwohner fallen nur 6,8 Betten, während es beispielsweise in Paris und London mehr als 13 sind. *SRI, Lissabon*

REKLAME

ONTARIO

(indian.: „Fels im Wasser")

„WIR SIND FÜR SIE DA."

Peter F. Lanser,
Chef des Fremdenverkehrsamtes Ontario/Canada

Da, wo sich Ihre Kunden Appetit auf Ontario holen: Auf den wichtigen Publikumsmessen. Und da, wo Sie Ihre Kunden beraten, in Ihrem Reisebüro. Mit attraktiven Postern und excellenten Broschüren. Mit Stadtplänen und Straßenkarten. Mit Gebietsprospekten, Shellfolder, Dias und Photos. Mit dem "Ontario-Magazin", dem aktuellen Angebot der Reiseveranstalter. Und mit unserer eigenen Zeitung, der "Ontario News".

Natürlich kostenlos und postwendend, wenn Sie uns anrufen oder faxen:

ONTARIO CANADA

Tel.: 069/71 91 99-18/19
Fax.: 069/71 91 99-28

Fremdenverkehrsamt Ontario/Canada
Bockenheimer Landstraße 51-53
6000 Frankfurt/Main 1

PASSEVITE

Kabeljau und Kolumbus

Wussten Sie schon, dass ohne Nahrungsmittel-Transportbranche Amerika nie entdeckt worden wäre!? Das ist kein Witz – es soll Sie nur neugierig machen. Wir schreiben ja schliesslich in dieser Ausgabe über Portugal und seine Küche. Da darf im 500-Jahr-Jubiläum 1992 der Entdeckung Amerikas auch Kolumbus nicht fehlen.

★

Kolumbus' Vater war ein genuesischer Händler. Seinen Sohn schickte er von Ligurien aus bis weit in den Atlantik, um von den Basken und Normannen Stockfisch, baccalà oder portugiesisch bacalau, zu kaufen. Um 1470 kreuzte Kolumbus mit einer voll mit Stockfisch beladenen Karavelle vor Portugal. Der unsägliche Geruch zog Piraten an, und der junge Kolumbus rettete sich mit einem Sprung ins Wasser, schwamm zur Küste. Den Rest kennen wir: Über Portugal, wo ihm niemand glaubte, gelangte er an den spanischen Königshof und entdeckte für Ferdinand und Isabella 1492 Amerika, was wir heute feiern. – Wer weiss schon, dass ohne die Piratenepisode wegen des Stockfischs Amerika wohl unentdeckt geblieben wäre . . .

★

Unsäglich ist auch, dass ein Gastroprofi, der in der Schweiz wirtschaftet, mit portugiesischem Stockfisch und wenn möglich noch der portugiesischen berühmten Grünkohlsuppe keine Massen an Essern anzieht. Was tun, denn Stockfisch und Kabeljau passen von ihren Eigenschaften her eigentlich perfekt in den gesundheitlich inspirierten Kochtopf der Gastroindustrie: wenig Kalorien, viel Eiweiss, leichteste Küche (wenn einem die Olivenölflasche nicht ausrutscht).

★

Ich habe Stockfisch und Kabeljau in Portugal bis zu zweimal täglich gegessen. Es war wunderbar. Obschon meine Frau schon gar nicht mehr in meinen Teller schauen konnte. Es gibt anscheinend mehr als 70 Arten, wie Portugiesen ihn zubereiten. Aber: So wie sie das tun kann man ihn hierzulande eben nicht auftischen, jedenfalls nicht im Restaurant. Portugiesen sind konservativ, sie werden keine neuen Kabeljau-Rezepte erfinden (wollen). Aber wir hier, fern aller Meeresküsten, wir sind unbelastet, wir könnten doch. Auch Rösti wird heute ohne Butter und Fett im Ofen gemacht. Portugiesen stört das wohl weniger als uns. Gesünder ist es bestimmt.

★

Verhelfen wir doch dem Stockfisch und damit uns selbst zu einer kulinarischen Renaissance. Sauber gedämpft oder pochiert, steht der eingesalzene dem normalen Fisch in nichts nach. Es handelt sich ja ohnehin meist um jene Filetstücke, die in hiesigen Restaurants üblich sind. Sie riechen höchstens intensiver, was Fischliebhaber aber mögen. Und falls sich unter den Gästen doch noch ein Bacalau-Habitué befinden sollte, dürfte ihn eine Flasche kalten Olivenöls beruhigen, mit der er sich nachträglich seine Zusatzkalorien über den Fisch träufeln kann.

Alexander P. Künzle

Spezialitätenwochen

Hai in der Rheinstadt

Den zwei Meter langen und zwölf Kilogramm schweren Hai haben Küchenchef *Kurt Casciani* (rechts) und Geschäftsführer *Thomas Stohr* (links) von der Brasserie Baselstab zwar nicht aus dem Rhein gezogen, doch servieren sie ihn meeresfrisch zubereitet am «Festival de fruits de mer», das noch bis zum 4. März im Basler Mövenpick stattfinden wird. *Bild zvg*

Natura

Basler Wein der Zukunft

Mit 80 Rebstöcken bildet ein kleiner, terrassierter Rebberg einen grossen Anziehungspunkt für die Besucher der Natura-Messe in Basel. In einer Gemeinschaftsaktion machen Forschung, Industrie und Chemie bis zum 1. März auf Möglichkeiten und Vorteile des biologischen Landbaus und der integrierten Produktion im Weinbau aufmerksam.

Die Natura – Ausstellung für gesunde Lebensweise – findet anlässlich der Mustermesse in Basel statt und dauert noch bis zum 1. März. In einer während zehn Jahren (!) organisierten Sonderschau zum Thema «Rebbau der Zukunft» werden in einer einmaligen Aktion Anstrengungen der Landwirtschaft auf dem Gebiet der Ökologisierung aufgezeigt. In einer Schweizer Premiere machen sich Forschung, Industrie und Chemie zum ersten Mal gemeinsam stark. Auf 350 Quadratmetern demonstrieren sie einen modernen, umweltgerecht betriebenen Weinbau. Weinbauern von ökologisch ausgerichteten Betrieben stehen den Besuchern Red und Antwort und zeigen die Unterschiede zwischen integrierter Produktion und dem traditionellen Weinbau auf.

Die Eidgenössische Forschungsanstalt für Obst-, Wein- & Gartenbau in Wädenswil, das Forschungsinstitut für biologischen Landbau in Oberwil und die Ciba-Geigy AG in Basel sind die Organisatoren dieses Projektes. Der Zusammenschluss ist sehr begrüssenswert, geht es doch um eine gemeinsame Fortbewegung in Richtung Ökologie und Umwelt. *Albert Oswald*, Projektleiter der Natura, meint zur Sonderschau «Rebbau der Zukunft»: «Dies ist der erste Schritt in eine andere Richtung zur Verbesserung unserer Lebensbedingungen.»

RS

Portugals Küche

Schweizer bekocht die Algarve

Portugals Küche ist so, wie man es von einem ans Meer anstossenden, wirtschaftlich zu den Kellerkindern gehörenden und der Tradition gehorchenden Agrikulturland eben erwartet. Eine Ausnahme bildet die Algarve, die dank dem Tourismus den Aufbruch in die Gegenwart viel schneller vollzogen hat. Wichtiges dazu erfuhren wir auch von einem Schweizer, der die lokale Gastronomie seit bald 30 Jahren beobachtet und dort selbst ein Spitzenlokal besitzt.

UELI STAUB

Im April 1990 kaufte der Grindelwaldner Hotelier *Ruedi Märkle* das Top-Restaurant Ermitage bei Almancil für teures Geld vom Zürcher *Pieter Mertens*. War dieser bereits seit zwölf Jahren an der Algarve, reichen Märkles Erfahrungen gar bis 1965 zurück; damals eröffneten er und sein Bruder im noch touristenleeren Faro die erste Diskothek an der Algarve! Seit 1974 verbringt er die Ferien in seiner Villa in Quinto do Lago, kennt so das gastronomische Angebot an diesem Küstenstrich in- und auswendig.

Sein Hotel Spinne in Grindelwald weiss Märkle dank einem bewährten Direktionsehepaar in den besten Händen. Mit dem Ermitage wollte er, mittlerweile 57 Jahre alt, einen lange gehegten Frührentnertraum mit den drei G für Gastronomie, Gesundheit und Golf verwirklichen. Doch irgendwie hatte Märkle die Rechnung ohne den Wirt gemacht. Kaufpreis und weitere Investitionen liessen erkennen, dass das Restaurant, überdies nur abends geöffnet, allein unrentabel sein würde. Er plante eine Pianobar und den Bau von Wohnungen, doch da das erste auch dem Image abträgliche Nachtvögel anziehen, das zweite mit Sicherheit rechtlich angefochten werden würde, resignierte er und setzte ein Pächterehepaar ein.

Durch Erfahrungen entschädigt

In den zwei Saisons, in denen er das Ermitage geführt hat, hat Ruedi Märkle vieles über das Restaurantleben an der Algarve erfahren. Hier einige Tips für allfällige Nachahmer. Das Wirtedasein ist sehr zeitaufwendig; ausser Gemüse wird nichts ins Haus geliefert. Unerlässlich ist die persönliche Betreuung der Gäste; wer dies nicht tut (und nicht Portugiesisch spricht), dem droht der Untergang! Das Glück aber lacht dem, der aus dem zähen, reaktionären Einerlei der hiesigen Küche mit gegrilltem Fisch, Poulet und Steak ausbricht; sie hat sich stets gegen Erneuerung gewehrt, sieht man einmal vom unheilvollen Einfluss der touristisch dominanten Engländer ab, der sich vor allem in den unerlässlichen Pommes frites manifestiert.

Wie einige seiner erfolgreichen Kollegen mit Ehrgeiz hat Märkle weder auf einheimische Gerichte noch auf Nouvelle cuisine, sondern auf eine ehrliche, stets wechselnde Cuisine du marché gesetzt, mit den entsprechenden Preisen. «An der Algarve darf man teuer sein, wenn die Qualität stimmt!» erklärt er. Teurer als das Ermitage ist nur noch das vom Schweizer Ehepaar *Fuchs* geführte La Réserve, das den einzigen Michelin-Stern der Gegend besitzt, diesen auch entsprechend versilbern muss. Und schliesslich hat nur der Erfolg, welcher Einheimische anzuziehen vermag; sie kommen zwar sehr spät, stellen aber das grösste Kompliment dar.

Fast alle Speisekarten sind nur in Portugiesisch und Englisch abgefasst, und das ärgert die immer zahlreicher anreisenden Deutschen doch sehr. Viersprachige Karten wären viel besser.

Essen und Trinken

Fisch und Meeresfrüchte dominieren also, aber die Fanggründe sind nicht mehr so ergiebig wie ehemals; der Thunfisch ist sozusagen verschwunden. So suchen gewisse Restaurants ihr Heil bei Tiefkühlimporten, etwa beim Lachs oder bei Crevetten, die bisweilen aus Thailand kommen. Gängige Frischfische kosten heute fast gleichviel wie in der Schweiz, unbekannte isst der Gast kaum. Das Fleisch besticht durch seine Top-Qualität. Rind und Kalb werden aus Belgien importiert, Lamm oft aus Neuseeland, als lokale Vierbeiner kommen nur die Schweine in die engere Wahl. Für ein Kilo Rindsfilet bezahlt das Ermitage 23 Franken, was uns wie eine Fata Morgana vorkommen muss!

Gemüse wird aus unerfindlichen Gründen nur spärlich angepflanzt, obwohl das Klima und der verschwenderisch vorhandene Platz anderes vermuten liessen. Auch hier muss der Rest aus Europa, in erster Linie Spanien, in die Bresche springen. Gleiches gilt für viele Früchte. Zwar gibt es Orangen wie Sand am Meer, neuerdings auch eine sich entwickelnde Avocadokultur, doch verharren die Algarvios selbst hier im Althergebrachten.

Ein Wort noch zu Portugals Weinen, die oft von erlesener Qualität sind. Im Preisvergleich zu den Franzosen oder kalifornischen Modeweinen schneiden sie gut ab, kosten im Restaurant in der Regel zwischen 18 und 25 Franken. «Es gibt bei uns kaum einen Tisch, an dem nicht Wein getrunken wird», sagt Märkle.

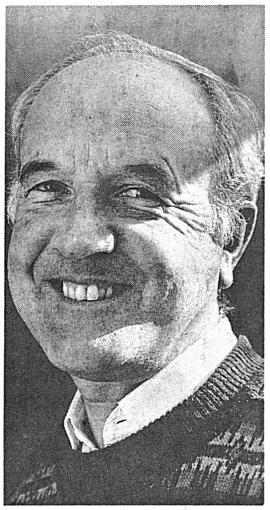
Spezialitäten und Essgewohnheiten

Die einer Bouillabaisse ähnliche Calderada oder der Eintopf Cataplana mit Muscheln, Wurst und Speck sind einige der wenigen lokalen Spezialitäten, nur findet man sie, im Gegensatz zum etwas vulgären Befe portugesa, kaum. Die Köche hantieren freizügig mit Gewürzen – das Angebot in den Läden ist überschwenglich und preisgünstig –, noch lieber mit Knoblauch. Als Beilagen dominieren neben den klobigen Pommes frites Salzkartoffeln und Reis, bei den oft lieblos zubereiteten Gemüsen Karotten und Bohnen.

Saucen am Fisch sind verpönt; der Portugiese zieht gegrillte oder pochierte Fische, die er mit Olivenöl und Essig beträufelt, vor. Kein Wunder, dass an der Algarve sich die Speisekarten kaum voneinander unterscheiden. Das gilt auch für den optischen Eindruck der Lokale, der oft dem einer Garage nicht unähnlich ist. Im Innern trifft man fast überall auf dieselben Holztische, unbequemen Strohstühle und Bastsets, nicht zu vergessen die Plastikblumen, eine Verhöhnung des algarvischen Naturzaubers. Dass die kleinen Beizchen in den letzten Jahren massiv teurer geworden sind, macht die Sache auch nicht besser.

Die neue Generation

Die Touristen haben manchem Einheimischen kulinarisch die Augen geöffnet. Von den Engländern war schon die Rede, doch in jüngster Zeit machen sich auch viele Pizzerien und Fast-food-Betriebe breit, Hand in Hand mit der Verbetonierung der Küste. Kein Wunder, dass sich da auch Chinesen und andere Vertreter von fernöstlicher Alternativkost nicht hintanstellen wollen. Da sich der Algarvio kaum von seinem gastronomischen Erbe trennen mag, so schlicht dieses auch sein mag, öffnet er so den kellenschwingenden Invasoren Tür und Tor. Auch den Gast, der den lokalen Essgewohnheiten zuwenig Toleranz entgegenbringt, trifft da eine gewisse Schuld. Dazu Märkle: «Etwas mehr Abenteuerlust würde nichts schaden, denn wie kann man an der Algarve einen Lachs bestellen, wenn man genau weiss, dass dieser importiert wurde?»



Ruedi Märkle eröffnete 1965 die erste Diskothek an der Algarve. *Bild Ueli Staub*

Des Schweizers Geheimtips

Eine löbliche Ausnahme bilden jene Restaurants, die sich etwas einfallen liessen. Hier verrät uns Ruedi Märkle jene herausragenden Betriebe, die teils seit Jahrzehnten seinen persönlichen und kritischen Betrachtungen standzuhalten vermochten. Als «Top four», die ersten drei unter Schweizer Leitung, bezeichnet er das Ermitage, das La Réserve in Sta. Barbara de Nexe, *Werner Wellauers* Sao Gabriel in Vale do Lobo und das O Tradicional in Almancil. Portugiesische Küche bieten: Cidade Velha (Faro), A Lanterna bei der Strassenbrücke nach Portimao und Casa Pituxa (Vale do Lobo). Französisch orientiert sind das Centianes in Carvoeiro oder das Chez Antoine in Quinta do Lago, mehr international das Tino's in Vale do Lobo (hier wird am Tisch flambiert), das Porta da Quinta in Valverde, das aussichtsreiche Castelo do Bispo in Albufeira, während es im Golfer's Inn und in der Brasserie (beide in Almancil) gutbürgerlich zugeht. Recht luxuriös das Pequeno Mundo (Almancil) oder die Villa Joya (Albufeira), Italienfans zu empfehlen das Don Giovanni in Almancil. Die besten Fischspezialitäten, so Märkle, gibt es im Greens in Faro (Seafood & Steaks), in der Pergola Lago in Quinta do Lago, im Ruina in Albufeira oder in der unvergleichlichen Maresqueira O Rui in Silves, wo die wartenden Gäste Schlange stehen. Und schliesslich seien noch die Strandrestaurants Gigi Beach (Praia do Quinto do Lago) und Joas Passos (Praia do Ancao), zumindest früher Geheimtips, erwähnt. □

MIXED PICKLES

Bordeaux-Küche im Casino Bern

Vom 14. Februar bis zum 1. März kommen Fisch- und Bordeaux-Liebhaber im Casino Bern speziell auf ihre Kosten: Zu vernünftigen Preisen offeriert Mövenpick die Kochkunst des Hispano-Franzosen *Francis Garcia*. Von Gault Millau mit 3 Toques und 18 Punkten bewertet, vertritt Garcia eine Art neuer Bordelaiser Küche, wo Traditionelles und Neuartiges nebeneinander auskommen. Der Akzent wird auf Fisch gelegt: Die Entres, zum Beispiel Lachs- und Scampitatar an Kaviarrahm oder Krebssalat mit Avocados, Äpfeln, Gurken und grünen Bohnen an Cocktailsauce, kosten zwischen 14.50 und 22.50 Franken, der Fischhauptgang zwischen 24.50 und 29 Franken. Fleischgerichte sind nur wenig teurer. *APK*

Brasserie, Pub und Bar in der Brauerei

Auf dem Areal der ehemaligen Brauerei Baumberger in Langenthal wurde kürzlich der neue Brauihof – ein Betrieb der Gastrag Basel – eröffnet. Das unter Heimatschutz stehende Haus wurde sorgfältig herausgeputzt, hat aber seinen alten, gemütlichen Stil behalten. Auf der Angebotspalette stehen währschafte und traditionelle Mahlzeiten, die zu einem frisch gezapften Bier passen.

Im gleichen Gebäude befindet sich auch das 28. Mr. Pickwick der Schweiz. Neben verschiedenen Fassbieren der Brauerei Hürlimann werden hier auch Guiness und Kilkenny im Offenausschank sowie diverse Flaschenbiere angeboten. Im Keller der ehemaligen Brauerei wurde eine Musikbar mit dem Namen CU2 (See you too) eingerichtet. *r.*

Sonntagsbrunch bis 15 Uhr und Schweizer Spezialitäten

Die Küchenbrigade vom Restaurant Sonnental in Dübendorf wird seit Anfang Januar von Küchenchef *Thomas Fuog* angeführt. Im Gourmetrestaurant Le Tournesol bietet er mittags einen zweigängigen Business-Lunch für Fr. 34.50 und abends ein Menu du chef für Fr. 72.50. Das Angebot ist dabei auf saisonale Produkte ausgerichtet.

In der etwas währschafteren Gaststube werden während des Monats Februar beliebte rustikale Schweizer Spezialitäten angeboten. So zum Beispiel Älplermagronen mit Öpfelschnitzen, Zürcher Leberspiess mit Röschti oder ein Papet vaudois. Das sonntägliche Brunchen bis 15 Uhr ist mittlerweile zum Geheimtip der Region geworden. *r.*

Gastronomia'92

le goût du succès

Le changement bouscule les habitudes.
C'est le moment d'adopter les nouvelles technologies.
De choisir les produits qui mettent
de l'ambiance dans la carte. Et de rehausser
la saveur du décor. Le succès est à ce prix !

Cet automne, Gastronomia'92 présente
les nouveautés de la restauration et de l'hôtellerie.
Avec les exposants leaders suisses et internationaux.
Et mille et une suggestions pour accueillir votre clientèle.

Agendez déjà le salon qui met les idées au goût du jour !

Gewohnheiten verändern, sich Zeit nehmen,
um neue Technologien zu entdecken, um Produkte
auszuwählen, die einer Menükarte Stimmung verleihen,
und eine dem Geschmack der Zeit entsprechende
Dekoration. Erfolg fordert seinen Preis !

Im Herbst präsentiert Gastronomia '92 Neuheiten
des Gast- und Hotelgewerbes. Mit führenden Schweizer
und ausländischen Ausstellern. Tausend und
eine Anregung für den Empfang Ihrer Gäste.

Notieren Sie schon heute den Salon
des zeitgemässen Geschmacks !

LES "MUSTS"

Restaurant Gastronomia
Les nouvelles créations de sept grands chefs suisses

La Truffe d'Or
Dans la confiserie modèle, le concours des plus talentueux confiseurs-pâtissiers-glaciers suisses

Honneur aux jeunes
Avec les concours des apprentis cuisiniers et sommeliers organisés par l'Union Helvetia

L'Espace Cabaret
Sur scène, la présentation des grandes revues parisiennes

Les Sésame de l'accueil
La Fondation Pro Gastronomia récompense le meilleur accueil dans la restauration et l'hôtellerie

Infotel

100e anniversaire
En fête, la SVCRH - Société vaudoise des cafetiers, restaurateurs et hôteliers.

Démonstrations de décoration florale

Les ateliers de travail de l'Ecole hôtelière de Lausanne

Restaurant Gastronomia
Die neuen Kreationen der sieben berühmtesten Schweizer Küchenchefs

Die "Truffe d'Or"
Wettbewerb der begabtesten Konditoren-Patissiers-Glaciers der Schweiz in der Musterkonditorei

Platz für die Jugend
Wettbewerbe für Koch- und Kellnerlehrlinge, organisiert von der «Union Helvetia»

Vorhang auf für's Cabaret !
Grossartige Pariser Revuen im Rampenlicht

Die "Sésame der Gastlichkeit"
Die Fondation «Pro Gastronomia» belohnt hervorragendste Gastlichkeit im Gast- und Hotelgewerbe

Infotel

100-jähriges Jubiläum
Feierlichkeiten der SVCRH, der Waadtländischen Wirtevereinigung

Blumendekorations-Vorführungen

Workshops der Hotelfachschule Lausanne

RÉSERVÉ

Gastronomia'92

SALON INTERNATIONAL DE L'ALIMENTATION, DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE

INTERNATIONALER SALON FÜR LEBENSMITTEL, GAST- UND HOTELGEWERBE

24 -28 OCTOBRE

Contacts : M. Edouard Debétaz, commissaire de l'exposition et Mme Claudine Nicoud, secrétariat Gastronomia, Palais de Beaulieu, case postale 89, 1000 Lausanne 22, tél. 021/643 21 11

Grächen (VS)

Ökodorf als Vision

Noch hinterlassen die Umweltanstrengungen des Walliser Ferienortes einen etwas zwiespältigen Eindruck. Eigentliche Konzepte fehlen, der vielerorts im Wallis diskutierten Abfallsackgebühr steht man ablehnend gegenüber. Dennoch möchte man sich in den nächsten Jahren und Jahrzehnten zu einem eigentlichen Ökodorf mit Modellcharakter mausern.

GERMAN ESCHER

Grächen, ein mittelgrosser Ferienort auf der Sonnenterrasse im Mattertal, gilt als äusserst niederschlagsarm. Ökologisch gesehen hat dieser Trumpf seine Vor- und Nachteile: Im Winter ist Grächen, das in den letzten Jahren besonders im Winter stolze Zuwachsraten erzielen konnte, auf Schneekanonen angewiesen. Für die rund 20 ha sind 11 Niederdruckschneekanonen im Einsatz, die beispielsweise im vergangenen Jahr 273 000 kWh Strom frassen. Dennoch ist *Thomas Gurzeler,* Direktor der Grächner Bergbahnen, von der Notwendigkeit der Beschneiungsanlagen überzeugt: «Ohne Schneekanonen wäre Grächen in diesem Winter wohl von der touristischen Landkarte verschwunden.» Die positiven Seiten der starken Sonneneinstrahlung zu nutzen, daran haben die Grächner auch schon gedacht. Solarenergieanlagen für Skiliftbetrieb oder für grosse Sportzentren beispielsweise wären durchaus möglich.

Vorerst keine Ökobilanz

Diesen Weg wollte Grächen bereits vor zwei Jahren einschlagen, als man das Projekt Ökodorf an die Hand nahm. Doch heute ist man vom hochgesteckten Ziel, sich als Modellgemeinde im Umweltbereich zu etablieren, weit entfernt. Eine Machbarkeitsstudie hat zwar eine Fülle von interessanten Vorschlägen aufgezeigt, für deren Verwirklichung fehlt allerdings das Geld. Bei einer Netto-Pro-Kopf-Verschuldung von über 9400 Franken werden die Prioritäten im Gemeindehaushalt anders gesteckt. Und so konnte nicht einmal für die im nächsten Schritt notwendige Ökobilanz die Finanzierung gesichert werden. Auch die anfänglich erhofften Sponsoren, etwa aus der Verpackungsindustrie, hätten sich zurückgezogen, gesteht Kurdirektor *Hans Wespi.* Er will das gesteckte Ziel nun in kleinen Schritten erreichen. Im Wandel vom früheren Bergdorf zum Ferienort hat die Naturverbundenheit gelitten. Deshalb müsse ein neues Bewusstsein geschaffen werden, das sich wie ein Virus in den nächsten 10 bis 20 Jahren verbreitet. Ein Umdenken, das nicht nur ökologisch, sondern auch ökonomisch seine Vorteile brächte. So ist der Grächner Kurdirektor überzeugt, dass man im harten Konkurrenzkampf ein zusätzliches Verkaufsargument hätte und zugleich ein interessanteres Gästesegment ansprechen könnte. Je kaufkräftiger die Gäste, desto sensibilisierter für die Umweltanliegen, argumentiert Wespi. In einer gezielten Unternehmenspolitik müsste das Marketing deshalb auf diese Zielsetzung ausgerichtet sein. Das wiederum verlangt konkrete Massnahmen vor Ort, die Wespi in der Diskussion ums neue Leitbild nun einbringen möchte. Die Palette reicht von bereits erwähnten Solaranlagen über verkehrsberuhigende Massnahmen bis hin zum Prospekt auf Umweltschutzpapier.

Abfallmenge reduziert

Kleine Schritte, die nicht zuletzt von Umweltbewusstsein getragen sind, wurden bereits eingeleitet. So setzt sich eine Stiftung zur Erhaltung der rund 150 alten Holzstadel ein. Die vier grossen Wasserwässerleitungen sollen instandgestellt werden. Die Sanierung der Alpen, deren Berieselung durch die Beschneiungsanlage erleichtert wird, ist im Gang. Zudem hat die teilweise autofreie Gemeinde der wilden Parkiererei den Kampf angesagt. Dem Besitzer einer Kurkarte wird im Parkhaus am Dorfeingang ein Rabatt gewährt.

Intensive Separatsammlung

Besonders hervorzuheben sind die Bemühungen im Kehrichtbereich. So sind die Separatsammlungen in den letzten Jahren stark intensiviert worden. Den Restaurants gibt die Gemeinde Fässer zum Sammeln von Altöl ab, die regelmässig eingesammelt werden. Eigentliche Abfallentsorgungskonzepte in der Gastronomie oder Hotellerie, die vereinzelt die Wäschepolitik umweltgerechter ausrichten, kennt man nicht. Allerdings achten laut Kurdirektor Wespi einige Betriebe auf das Verpackungsmaterial. Die Bemühungen der Grächner haben sich denn auch gelohnt: In den letzten Jahren konnte die Abfallmenge kontinuierlich auf rund 808 Tonnen (Hauskehricht und Sperrgut) reduziert werden. Einen weiteren Schritt in Richtung Sackgebühr wollen die Grächner allerdings nicht tun. Die Anfangserfolge der verursachergerechten Kehrichtgebühr, die in den grossen Talgemeinde des Oberwallis im Januar eine Abfallreduktion von rund über 50 Prozent bewirkte, überzeugen Gemeindepräsident Bernhard Brigger nicht. Zu grosse Probleme bei der Kontrolle und eine Ungleichbehandlung von Gästen und Einheimischen sprechen seiner Meinung nach gegen eine Sackgebühr in Ferienstationen: «Die vielen Zweitwohnungsbesitzer würden bei der Einführung der Sackgebühr verhältnismässig wenig zahlen. Die hohen Kosten für die gemeindeeigene Kehrichtabfuhr aber bleiben. Der Einheimische würde also über Steuern die Abfallkosten der Feriengäste subventionieren.» Eine Sackgebühr kommt für ihn deshalb nur in Verbindung mit einem Sockelbetrag in Frage. □

Grächen auf dem Weg zum Ökodorf. *Bild zvg*

Im Vergleich: Arosa, Grächen und Hasliberg

	Arosa	Grächen	Hasliberg
Bettenangebot			
in Hotels		696	515
Ferienwohnungen		4 560	2 572
Gruppenunterkünfte		391	632
Total	12 200	5 647	3 719
Logiernächte 1991	1 027 087	447 866	93 263
Energieverbrauch Schneekanonen in kWh	32 391	273 000	5 073
Schneeräumung	weiss	Split	Split/Salz

Abfallentsorgungskonzept

Arosa: Kehricht (2,13 Tonnen), Altglas (0,25 Tonnen), Altpapier, Altmetalle, Altöle, Küchenabfälle und Abwasser.
Grächen: in Hotellerie und Gastronomie nur für Altöl. Gutausgebaute Separatsammlung; keine Sackgebühr.
Hasliberg: Individuelle Sortierung des Abfalls je nach Betrieb. Gutausgebaute Separatsammlung; Sackgebühr und Pauschale ab 1993.

Weitere Massnahmen

Arosa: aktive Arbeitsgruppe «Umwelt».
Grächen: Diskussionen im Rahmen des Projektes «Ökodorf Grächen».
Hasliberg: Parkkonzept zur Entlastung vom Tagesverkehr und Öko-Informationsbroschüre für Gäste in Arbeit. *r.*

Arosa (GR)

Mit einem Busdienst zum Nulltarif haben die Aroser den PW-Verkehr um die Hälfte reduziert. *Bild Sigi Scherrer*

Musterdorf in der Ferienecke

Normalerweise leben in Arosa etwa 2700 Personen. Im Winter jedoch schnellt die Einwohnerzahl des alpinen Kurorts im Schanfigg locker auf 20 Mille. Dann droht nicht nur das Dorf aus den Nähten zu platzen, auch die ökologische Situation ist ziemlich am Rande.

SIGI SCHERRER

Draussen rieselt romantisch der Schnee. Ich liege behaglich im Hotelbett und lese in der Bündner Hochglanzzeitschrift «Exclusiv» den Nachruf auf *Wolfgang Hildesheimer,* Ehrenbürger von Poschiavo und Pessimist von Berufs wegen: «Meine Zukunftsvision ist ganz düster. Die Ahnungslosigkeit, mit der die Leute immer noch die Erde ruinieren, ist mir unverständlich, dass ich da nicht mehr mitkomme.»

Bereits in den siebziger Jahren hatte man erkannt, dass es so nicht weitergehen konnte. Das erste Ergebnis dieses Sinneswandels war die Kanalisation, an der auch die hinterletzte Hütte hängt. Kein leichtes Unterfangen, wenn man bedenkt, dass sich der höchste Anschluss auf dem 2653 Meter hohen Weisshorngipfel befindet und das Klärbecken gut 1000 Meter tiefer. Als zweites Ergebnis wurde ein generelles Nachtfahrverbot zwischen 24 und 6 Uhr erlassen, um den ausgepowerten Wintersportlern eine lärmfreie Nachtruhe garantieren zu können.

Kurverein mit Vorbildfunktion

Mit Kanalisation und Nachtfahrverbot war es zwar noch nicht getan, aber immerhin waren die Weichen gestellt. Die nächste Sorge der Aroser galt dem Individualverkehr, der sich allmählich selber lahmzulegen drohte. Als 1988 *Florenz Schaffner* neuer Kurdirektor wurde, schaffte sich die Gemeinde gerade eine Busflotte für den Gratistransport der Gäste vom Zentrum zu den Talstationen der Bergbahnen an. Zwar blättert Arosa für diesen Service jährlich eine Million Franken hin, dafür hat sich der PW-Verkehr auf die Hälfte reduziert.

Doch dem weitsichtigen Schaffner, der im Vorstand der bündnerischen «Arbeitsgruppe Umwelt» sitzt, genügte das noch nicht. Intern hat er aktiven Umweltschutz realisiert, nach aussen wirkt er mit sanftem Druck auf das

Fortsetzung Seite 17

Hasliberg (BE)

Wo Natur und Ferien Freunde sind

Der Kurort Ischgl in Österreich verfügt über Beschneiungsanlagen, die Pisten von 1800 bis 2900 Meter über Meer komplett beschneien können. Dennoch wurde der Ort im vergangenen Jahr von einem Skimagazin zum «umweltfreundlichsten Skiparadies der Alpen» gewählt. Im Berner Oberland wiederum, das sich mit dem Slogan «Wo Natur und Ferien Freunde sind» profiliert, werden keine ganzen Pisten beschneit, und Projektanten unterziehen sich bereits vor dem Urnengang über eine Volksinitiative für massvollen Einsatz von Beschneiungsanlagen den Forderungen der Initianten.

PETI GRUNDER

Adolf Ogi, Bundesrat und ehemaliger Kurdirektor von Meiringen, formulierte als Gastredner an der Delegiertenversammlung des Verkehrsverbandes Berner Oberland (VBO) 1990 in Iseltwald sieben Thesen für Zukunftsperspektiven im Tourismus. Gleich zwei davon hatten die eigentliche Grundlage des Tourismus, die Natur, zum Gegenstand: «Landschaft und Umwelt als ‚Kapital im Tourismusangebot Schweiz' ebenso hoch einstufen wie die unternehmerische Rendite», forderte der Magistrat da beispielsweise. Ein frommer Wunsch oder eine Maxime, der im Berner Oberland Folge geleistet wird?

Kapital Landschaft und Umwelt

«Im Bestreben, Sinn, Zweck und Bedeutung von beispielhaften Rahmenbedingungen für einen umweltfreundlichen Tourismus der Bevölkerung bewusst zu machen», lancierte der VBO im gleichen Jahr einen Umweltpreis. Anlass für den Wettbewerb, der nur im Berner Oberland ausgeschrieben wurde und wird, war der Gewinn des Internationalen Umweltpreises, gestiftet vom Reisering Deutscher Autobusse (RDA). Gewonnen hatte die Region dank ihrer Aktion «Bäumiger Sommer», bei der für jeden Gast durch die zuständigen Forstorgane ein Baum gesetzt wurde.

Ist das touristische Berner Oberland demnach ein Vorbild an Naturverträglichkeit? Im Gegensatz zu anderen Destinationen im Alpenraum bestimmt. Beispiel Beschneiungsanlagen: Im Kanton Bern ist eine Initiative zustande gekommen, die den Einsatz von Schneekanonen streng reglementieren will. Die eidgenössischen und kantonalen Behörden wie auch die touristischen Organisationen aller Stufen setzen dem künstlichen Beschneien indessen bereits von sich aus enge Grenzen. Die Selbstbeschränkung schliesst nicht nur das Beschneien ganzer Pisten aus, einzelne Stationen gehen gar so weit, sich den Forderungen der Initiative vorab zu unterwerfen.

So geschehen im Skigebiet von Meiringen-Hasliberg. Dort ist auf Mägisalp seit dem 20. November 1991 eine gewissermassen naturverträgliche punktuelle Beschneiungsanlage im Einsatz, die bei Kosten von gerade 2561 Franken bisher 5073 Kilowattstunden Energie verbraucht hat. Wie steht es aber auf dem Hasliberg mit anderen Massnahmen, die dazu angetan sind, die natürlichen Ressourcen zu schonen?

Abfall, Abwasser und Energie

Kurt Gertsch, Direktor, und *Heinz Neiger,* technischer Leiter der Meiringen-Hasliberg-Bahnen MHB, haben zuhanden der *hotel + touristik revue* Fakten zusammengetragen: Fast von selbst versteht es sich, dass die beiden Berghäuser Bidmi und Mägisalp sowie die Stationsgebäude der MHB an die kommunale Abwasserreinigungsanlage angeschlossen sind. Im Berghaus Mägisalp (400 Innenplätze), das notabene vom Heimatschutz für gutes Bauen ausgezeichnet wurde, findet sich ein Heizungssystem mit Wärmerückgewinnung, das neben Öl auch Holz und brennbare Abfälle verwerten kann. Der brennbare Abfall wird denn auch aussortiert, so dass sich die Abfallmengen für den Transport mit der Gondel- und Pendelbahn nach Meiringen verringern.

Die Skipisten, Wanderwege und Bahnschneisen werden jeden Frühling vom Unrat gesäubert, die Pistenfahrzeuge fahren mit abbaubarem Hydrauliköl, und eine spezielle Maschine erlaubt es, auch Steilhänge so zu präparieren, dass die Grasnarbe nicht zu Schaden kommt.

Problem Tagesausflügler

In den eigentlichen Skigebieten Voraussetzungen für naturverträglichen Tourismus zu schaffen und entsprechende Massnahmen zu treffen ist das eine, die Umsetzung in den Tälern das andere: Laut *Heinz Herren* von der Gemeindeverwaltung Hasliberg ergeben sich vorab aus dem Autoverkehr grosse Belastungen. Dies nun allerdings nicht, weil die Gemeinde kaum Salz einsetzt und die Strassen auch nicht bis auf den Belag vom Schnee befreit. Das Problem ist vielmehr die Masse der Tagesausflügler. Zwar bieten die MHB in Zusammenarbeit mit den öffentlichen Verkehrsträgern integrierte Skikarten an, doch an Spitzentagen drängen sich um die Talstation der Gondelbahn trotzdem bis zu tausend Fahrzeuge, die übrigens zu rund vier Fünfteln aus der Innerschweiz kommen.

Die Trottoirs sind überstellt, Anwohner und Feriengäste leiden unter den Pendlern, die sich morgens und abends ihren Weg durchs langgezogene Dorf bahnen. Für Abhilfe soll freilich gesorgt werden, in Arbeit ist ein Parkkonzept, das unter anderem ins Auge fasst, die Parkplätze an Ort und Stelle zu beschränken oder wie etwa in Grindelwald einen Pendelverkehr zwischen Brünig und Hasliberg einzurichten.

Kehrichttourismus

Was die Entsorgung von Abfall anbelangt, wird per Anfang 1992 auch auf dem Hasliberg zusätzlich zu einer reduzierten Pauschalen eine Sackgebühr eingeführt. Wie an vielen anderen Tourismusorten ist jedoch auch hier zu befürchten, dass Ferienhausbesitzer die normierten Säcke nicht kaufen werden. Die vielen Container in der Gemeinde, die eigentlich angeschafft worden waren, um die Abfuhr zu erleichtern, könnten sich also als Danaergeschenke erweisen und mit «fremdem» Abfall füllen. Herren hofft zwar auf ein Einsehen der Kehrichttouristen, doch für den äussersten Fall behält er sich dennoch die Einführung von Kehrichtannahmezeiten vor . . . □

LIEGENSCHAFTENMARKT

Grosses Dienstleistungsunternehmen, gesamtschweizerisch tätig, sucht in Städten ab zirka 20 000 Einwohnern, an guter Lage, in Miete (langjähriger Mietvertrag erwünscht), evtl. Kauf

Restaurant

mit Alkoholpatent

mit mindestens 100 Sitzplätzen innen und Terrasse ab zirka 30 Sitzplätzen, zur Realisierung von ital. Spezialitätenrestaurants. Entsprechende Investitionen werden von uns getätigt.

Offerten unter Chiffre 44030 an hotel revue, 3001 Bern.

44030/178047

Top-Lage

Zentrum Stadt Bern
200 m² im 1. UG für

Dancing, Bar, Club

erschlossen durch Ladenlokal (50 m²) im EG.

Kontaktieren Sie uns unter Chiffre R-05-743917 an Publicitas, 3001 Bern.

P 44060/44300

JAEGER CONSULTING

ETUDES CONCEPTS MARKETING POUR HOTELLERIE ET TOURISME

A louer pour date à convenir à la Vallée de Joux

très bel hôtel★★★-restaurant

de construction récente, élégante, conception moderne et rationnelle, parfaitement équipé.

L'hôtel comprend 35 chambres, deux restaurants, bar, hall, salles pour banquets et séminaires, espace fitness très complet et bel appartement de direction.

Pour donner une âme à cet outil assez exceptionnel, nous cherchons un couple de professionnels ayant le sens de l'accueil, de la gastronomie et du marketing.

Si vous êtes hôtelier par vocation, avez le sens de l'initiative et savez persévérer, vous devriez prendre contact avec nous, même si vous ne disposez pas de fonds propres importants, car les conditions sont très intéressantes.

Téléphonez-nous pour un premier contact ou envoyez-nous directement votre dossier complet que nous traiterons, bien sûr, avec une discrétion absolue.

Ch. de Savoie 5, 1305 Penthalaz, Tél. (021) 861 01 57, Fax (021) 861 02 93

44289/132527

IMMOBILIEN HP

In bekanntem, ganzjährigem Kurort (GR) verkaufen wir eingerichtetes, rustikales und absolut zentral gelegenes

Speiserestaurant mit Bar, Gourmetstube

und

Weindegustationskeller

124 Plätze und eine Sonnenterrasse garantieren guten Umsatz.

Viele Nebenräume und Dienstzimmer ermöglichen eine optimale Bewirtschaftung.

Verhandlungspreis Fr. 2 790 000.–.

Für nähere Auskunft wenden Sie sich vertrauensvoll an

Huber, Huggenberger & Partner, Belpstrasse 49, 3007 Bern, Tel. 031 26 19 03, Fax. 031 26 18 72.

P 44033/44300

USA
Motels mit Visa zu verkaufen, gute Familienbetriebe

Colorado/Durango
rustikale Lodge, 35 Zimmer, Pool/Spa, 12 000 m², Ausbaumöglichkeiten.
VP: US-$ 850 000.–.
Anzahlung: US-$ 250 000.–.

California/South Lake Tahoe
European Styl Motel, 32 Zimmer, Pool/Spa, Café, 5-Zimmer-Wohnung, Superlage.
VP: US-$ 1 300 000.–.
Anzahlung: US-$ 350 000.–.
Dällenbach Immobilien, 6300 Zug
Telefon (042) 21 94 10
Fax (042) 22 18 84

43945/241210

DIE OASE IM BERNISCHEN OBERAARGAU

Zu verkaufen: Das allseits bestens bekannte

HOTEL-RESTAURANT KRONE

in Wangen a. d. A., Autobahn N 1, Anschluss Wangen a. d. A.-Wiedlisbach. Das ganze Haus ist total umgebaut und befindet sich in einem Top-Zustand! Folgende Räumlichkeiten stehen den Gästen zur Verfügung: Gaststube, **Schützenstube, Latärnli-Bar** (52 Pl.), **Aperokeller, Wappenstube, Jägerstube,** Bankettsaal (250 Pl.) und **32 Hotelbetten** (Zimmer mit Radio, Fernsehen, Bad oder Duschen). Das Haus bietet 4-Stern-Komfort!

Die Übernahme kann nach Absprache erfolgen. Grössere WIR-Anzahlung kann geleistet werden!

Wangen a. d. A. ist ein Militärstützpunkt, wo Rekrutenschulen, Kaderschulen, WK's und militärische Spezialkurse absolviert werden!

Offerten sind erbeten unter Chiffre 37-723447 an Publicitas, Postfach, 4501 Solothurn.

P 44261/44300

Privater Unternehmer aus der Dienstleistungsbranche sucht zwecks Diversifikation

mittelgrossen Hotelbetrieb

möglichst ★★★★,

in Luzern oder Agglomeration.
Kauf, Pacht oder aktive Beteiligung.

Offerten unter Chiffre 44449 an hotel revue, 3001 Bern.

44449/336041

Inserieren bringt Erfolg!

Zu verkaufen renommierter

Hotel- und Restaurationsbetrieb

in bestem Zustand, mit interessanten Baulandreserven in Weltkurort Graubündens. Kaufpreis Aktien (100%) Fr. 3,750 Mio. Der Verkauf erfolgt zufolge Generationenwechsel.

Kapitalkräftige Interessenten erhalten Auskunft unter Chiffre 13-740411 an Publicitas, Postfach 150, 8021 Zürich.

P 44384/44300

Zu verpachten per 1. Oktober 1992

Landgasthof im Zürcher Weinland

Im schönen Riegelhausdorf Marthalen haben Sie die Möglichkeit, das Restaurant Rössli zu pachten.

Das Restaurant verfügt über:
- Gaststube mit 54 Plätzen
- Säli mit 30 Plätzen
- Gartenwirtschaft
- Doppelkegelbahn
- 3 Hotelzimmer
- Grossen Parkplatz
- Wirtewohnung mit 4 Zimmern

Wenn Sie sich schon immer gewünscht haben, einen solchen Betrieb zu führen, und gewillt sind, die gestellte Herausforderung anzunehmen, dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an den Gemeinderat Marthalen, Postfach, 8460 Marthalen.

Für Auskünfte steht Ihnen Gemeinderat W. Gfeller (Telefon G 056/70 12 50 oder P 052/43 25 07, ab 19.00 Uhr) gerne zur Verfügung.

44066/205923

Zu verkaufen

★★★-Hotel 50 Betten

Im Oberwallis. Gute Kapitalanlage. Offerten unter Chiffre L 005-745085, an Publicitas, Postfach 2693, 3001 Bern.

P 44205/44300

Nähe St. Moritz (zirka 6 km entfernt)

Bar/Restaurant

im Stockwerkeigentum, mit 38 Innenplätzen und 12 Terrassenplätzen zu verkaufen.

Verkaufspreis inkl. Mobiliar und Inventar **Fr. 530 000.–.**

Auskunft unter Chiffre Q 263-1016 an ofa Orell Füssli Werbe AG, Postfach 255, 7500 St. Moritz.

O 44382/199176

Wir suchen für Sommer/Herbst 1992 für ein solventes, kreatives Ehepaar in Stadtnähe

Restaurant

mit zirka 60–120 Plätzen

Fähigkeitsausweise vorhanden.
Kauf/Miete oder Pacht.
Anfragen an:
GUT Treuhand, Fr. Gäumann
Telefon (031) 819 23 24

P 43944/44300

TAOS/N.M./USA

World-Class-Skiressort

De-Luxe-Hotel an bester Lage zu verkaufen, 99 Zimmer, Restaurant, Bar, Konferenzräume, Pool usw.

VP US-$ 4 250 000, Nettorendite 14%.

Dällenbach Immobilien, 6300 Zug
Telefon (042) 21 94 10
Fax (042) 22 18 84

42504/241210

Erfahrener und erfolgreicher Hotelkaufmann

verkauft Ihre Hotelliegenschaft

mit Erfolg.
Zuschriften unter Chiffre 44119 an hotel revue, 3001 Bern.

44119/150770

Erfahrener Hotel-Direktor möchte sich selbständig machen und sucht

Hotel oder **Garni**

im süddeutschen Raum oder der Schweiz zu **pachten** oder zu **mieten.**

Zuschriften erbeten unter Chiffre 44356 an hotel revue, 3001 Bern.

44356/335975

Privatverkauf in Ski- und Wanderferienort im **Wallis** (französischspr.): gutgehender

Familienbetrieb

bestehend aus Haus mit **9 Ferienwohnungen,** vollständig möbliert für wochenweise Vermietung. Komfort, Garten, Parkplatz, Ausbaumöglichkeiten, verkehrsgünstige Lage.
Verkaufspreis: **Fr. 730 000.–.**
Kleinbetrieb, einfach zu führen, Patent nicht erforderlich. Sichere Existenz für Privatperson mit entsprechendem Eigenkapital.
Offerten unter Chiffre **44381** an hotel revue, 3001 Bern.

44381/20036

Von erfahrenem und solventem Fachmann zu mieten oder zu kaufen gesucht:

GARNI-STADTHOTEL
ca. 60 Betten;
mit oder ohne Restauration

in Stadt oder Agglomeration – nur Städte ZH, ZG, LU.

Angebote unter Chiffre 44361 an hotel revue, 3001 Bern.

44361/173215

Zu verpachten (Inventarübernahme) oder eventuell zu verkaufen direkt von Eigentümer:

bestbekanntes Speiserestaurant im Locarnese

mit Terrasse, an einmaliger Ausflugs- und Transitlage, in unmittelbarer Nähe von Ascona-Locarno. Möglichkeit, im Haus grosse Wohnung zu mieten, eventuell zu kaufen.

Diskretion erwünscht und zugesichert.

Nähere Angaben: Postfach 716, 6612 Ascona.

44360/320480

COSTA BRAVA – Spanien
(30 km von Südfrankreich)

Zu verkaufen oder verpachten:

HOTEL-RESTAURANT

mit 80 Betten und 100 Restaurantplätzen.
Nähere Auskunft: Euroservice, Avda. Bendinat, V. Roble, 30, E-07182 **Portals Nous,** Mallorca, Tel. (0034) 71 67 71 79, Fax (0034) 71 28 96 96

44357/335932

---

hotel + touristik revue Günstiger im Abonnement!

Name

Vorname

Beruf/Position

Strasse/Nr.

PLZ/Ort

Telefonnummer

	1/1 Jahr	1/2 Jahr	1/4 Jahr
Inland	☐ Fr. 99.–	☐ Fr. 60.–	☐ Fr. 31.–
Ausland (Landweg)	☐ Fr. 135.–	☐ Fr. 81.–	☐ Fr. 44.–
Ausland (Luftpost) Europa, Nahost	☐ Fr. 189.–	☐ Fr. 114.–	☐ Fr. 62.–
Ausland (Luftpost) Übersee	☐ Fr. 268.–	☐ Fr. 160.–	☐ Fr. 88.–

☒ Zutreffendes bitte ankreuzen

Bitte ausschneiden und einsenden an: hotel + touristik revue, Abonnementsdienst, Postfach, CH-3001 Bern

Gastro-Gastspiel

Das Meistermenu eines Meisterkochs

Über drei Dinge war die Zürcher Gastro-Presse Anfang Februar im Zürcher Dolder Grand Hotel des Lobes voll: über die Kreativität des belgischen Dreisternkochs Jean-Pierre Bruneau, über die bei aller Opulenz wundervolle Leichtigkeit seines präsentierten 7-Gang-Menus und darüber, dass er extra für die schreibende Zunft schon zwei Monate vor seinem Dolder-Gastspiel in Zürich die Generalprobe abhielt.

ELIANE MEYER

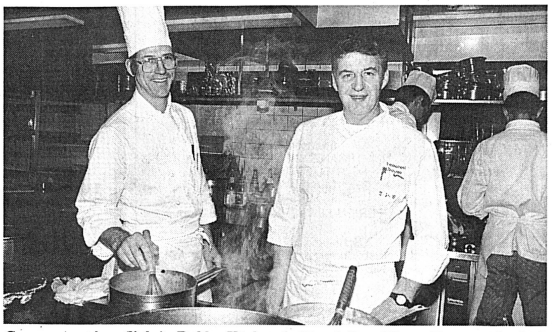
Es muss nicht immer ein Franzose sein, sagten sich Dolder-Direktor *Heinrich J. Hunold* und sein Vize *Walter Daubenmeier.* Und sie hörten ihrem Küchenchef *George Angehrn* interessiert zu, als der letzten Juni von der perfekten Zusammenarbeit mit dem Belgier *Jean-Pierre Bruneau* schwärmte, den die Belgische Nationalbank ins Dolder brachte, um dort Spitzenvertreter der Schweizer Wirtschaft zu bekochen. Angehrn begeisterte sich für die fachliche Kompetenz und innovative Kreativität des seit 1989 mit drei Michelin-Sternen ausgezeichneten, 1943 geborenen Belgiers; und als Bruneau für ein Gastro-Gastspiel angefragt wird, gibt nicht zuletzt seine gute Zusammenarbeit mit der Dolder-Brigade den Ausschlag zu seinem Ja. Denn immerhin bleiben er und teils auch sein Sous-Chef für Presse-Generalprobe und Gastspiel (vom 1. bis 11. April) fast zwei Wochen seinen Restaurant «Bruneau» in Bruxelles-Ganshoren fern.

Ein Menu mit «Wein-Package»

Der Presse wurde genau jenes Menu serviert, das die Dolder-Gäste in der «Rotonde» für 150 Franken zelebrieren können. Dazu schlägt Walter Daubenmeier ein «Wein-Package» für 70 Franken vor, je ein Dezi Dézaley, Château Rieussec, Château de Fieuzal 1981, zwei Dezi Mercurey 1988 und ein Gläschen Sauternes Château Rabaud-Promis 1986. Die Weine sind ausgezeichnet auf die sieben Gänge abgestimmt – «selbstverständlich kann aber jeder Gast seine Weine selber auswählen». Dass neben dem einen Menu kein A-la-carte-Angebot zur Auswahl steht, soll der Attraktivität des Bruneau-Gastspiels keinen Abbruch tun: «Bereits bei unsern letzten beiden gastro-önologischen Wochen servierten wir nur ein Menu; kein Gast reklamierte», meint Heinrich Hunold.

Innovative Präsentation ...

Schon beim Aperitif lancierte der belgische Meisterkoch eine – begrüssenswerte – Neuheit: Die delikaten Häppchen wie Saint-Jacques, Mini-Terrinen, Quiches wurden in Suppenlöffeln angerichtet, was klebrige Hände, verschmutzte Krawatten und Teppiche ersparte. Und beim Dessert staunten sogar die erfahrensten Gastro-Journalisten. Auf der «Assiette de Gourmandises» hatte Bruneau fünf kleine, mit verschiedenen Delikatessen gefüllte Schälchen auf Eis angerichtet. Begeistert applaudiert wurde auch dem dritten Gang, den «Ravioles de Célerie aux Truffes aux essences aromatiques». Präsentation und Geschmack dieser Bruneauschen Erfolgskreation waren in ihrer aromatischen Leichtigkeit schlicht perfekt.



George Angehrn (links), Dolder-Küchenchef, und Jean-Pierre Bruneau (rechts), haben ihre Töpfe im April auf dem gleichen Herd. *Bild zvg*

... und kühne Kombinationen

Der Belgier kombiniert überhaupt kühn und modern: Der Hummersalat erhielt Frische mit grünen Äpfeln und Würze mit einer Currysauce, das Turbot-Filet wurde von einem sanften Senf-Sabayon mit Tomaten-Concassé begleitet, der Fleischgang kombinierte Côte d'agneau, Milke mit Hopfensprossen und ein Geflügel-Boudin mit Chicons (belgischen Chicorées). Der Käse (in den berühmt grossen belgischen Portionen!) brachte Würziges aus Flandern und Wallonien, und sogar das Sorbet vor dem Fleisch schmeckte: Bruneau hatte es mit frischer Minze aromatisiert.

«Endlich bekomme ich genug zu essen», freute sich mein Tischnachbar, der belgische Stellvertretende Botschafter *Frank Recker.* Der – schlanke – Gourmet vermisste hierzulande im Unterschied zu seinem Heimatland magenfüllende Portionen, vor allem von Fisch und Fleisch. Bruneau geizt damit nicht – und doch fühlte man sich nach dem Essen wohl und leicht. «Ich koche schon seit längerer Zeit mit möglichst wenig Rahm und Butter», erzählt der Meisterkoch, «verwende viel Gemüsejus.» Zudem herrscht in seiner Küche die absolute Perfektion: «Mit Hilfe von Computerwaage, Thermometer und Uhren wird jedes Gericht punkto Menge, Temperatur und Zeit ganz genau auf den Punkt gekocht.» □

Arosa

Musterdorf in der Ferienecke

Fortsetzung von Seite 15

Gastgewerbe, die Parahotellerie, die Bergbahnen, die Gemeinde und die Skischule. In all diesen Kreisen ist die Sensibilität für ökologische Fragen deutlich gewachsen, und seit Schaffners Amtsantritt wurden rund 120 Massnahmen – von Prospekten auf Umweltschutzpapier bis zum Verzicht auf Einweggeschirr – verwirklicht, die sich in der Ökobilanz positiv niederschlagen.

Der weisse Segen

Rund acht Meter Schnee kriegt Arosa alljährlich ab. Für den Wintersportler der reinste Segen, für die Räumungsequipen zeitweilig eher ein Fluch, zumal das gesamte Strassennetz salzlos und nur weiss geräumt werden darf. Bloss wenn Trottoirs und exponierte Stellen vereisen, wird sparsam Split (100 bis 150 m³ pro Jahr) und auf dem 40 km langen Wanderwegnetz notfalls Sägemehl gestreut. Der Überschuss an Schnee wird per LKW in eine 80 000 m³ fassende Deponie ausserhalb des Orts abtransportiert, die keine Umweltbelastung darstellt.

Indes kämpft *Christian Brunold,* Chef des Strassenunterhalts, nicht nur gegen Schneemassen, sondern auch gegen Glas-, Alu-, Blech- und Papierberge. Über 70 entsprechende Container hat er in der Gemeinde aufstellen lassen, während das Altpapier von Schulklassen gesammelt wird. Die Akzeptanz für diese Massnahmen ist verblüffend, Arosa zweifellos ein Vorbild in Sachen Abfalltrennung und Recycling.

Braune Flecken

Heute verfügt *Reto Manzanell,* Direktor der Arosa Bergbahnen, über drei fahrbare Schneekanonen, die zur punktuellen Beschneiung eingesetzt werden. Die drei Anlagen kommen zwar ohne Chemie aus, sind aber abhängig von Wasser- sowie Stromanschluss. Weiter oben, zum Beispiel auf der Strecke Obersee–Sattelhütte–Weisshorn, müsste eine stationäre Beschneiungsanlage installiert werden, um bei Schneemangel künstlich nachzuhelfen. Doch das Bewilligungsverfahren im umweltbewussten Bündnerland hat so seine Feinheiten, die solchen Projekten kaum eine Chance lassen. Und die steigt auch nicht, wenn Reto Manzanell am Saisonende bei der Flurbereinigung mit Schülergruppen Hunderte von Kilogramm Abfall zusammenklaubt, der auf das Konto leichtsinniger Touristen geht. Verständlich daher Manzanells beispielhafter Wunsch nach knallroten Papiertaschentüchern, die nicht mehr so ungehemmt in den Schnee geschmissen würden wie die weissen.

Nicht ohne Hämè lege ich während des Interviews mit *Marcus Bernhardt,* Direktor des Waldhotels National, die halbleeren Plastikdinger aus dem Körperpflegeset auf den Tisch. Fragezeichen. Gerade «bei den Restaurationsbetrieben besteht in Sachen Umweltschutz noch ein grosser Informations- und Handlungsbedarf», stellt auch der WGR-Bericht «Umwelt und Tourismus» vom November 1991 fest. Doch Bernhardt, ebenfalls im Vorstand der «Arbeitsgruppe Umwelt», beruhigt mich. Nicht nur werden die Flacons gewaschen und neu gefüllt, nicht nur werden angebrauchte Seifen retourniert und neu aufbereitet, nicht nur werden Handtücher bloss noch auf Wunsch täglich gewechselt auch in vielen anderen Bereichen ist Umweltschutz genauso Pflicht wie Gastfreundschaft. So wird Konfitüre konsequent offen serviert, Strom- und Wasserwächter begrenzen den entsprechenden Verbrauch, gewaschen wird phosphatfrei, geheizt sparsam, und Styroporpackungen werden dem Lieferanten fürs Recycling zurückgegeben.

War Hildesheimer zu sehr Pessimist? Marcus Bernhardt, auf andere Hotels angesprochen, sieht jedenfalls eine positive Entwicklung in bezug auf Ökologie und Hotellerie. «Und die Gäste», so Bernhardt, «haben sogar Verständnis dafür.»

Quo vadis Arosa?

Doch allen reumütigen Bemühungen zum Trotz, Arosa hat seine Grenzen erreicht. Ein weiteres quantitatives Wachstum ist nicht mehr gefragt. Kurdirektor Florian Schaffner plädiert für die Stabilisierung der Logiernächtezahlen sowie der Hotelbetriebe und Zweitwohnungen.

Er wird auch versuchen, Arosa für Dauergäste noch attraktiver zu machen, um dem Tagestourismus ein stärkeres Gegengewicht entgegensetzen zu können. Geplant sei eine Optimierung des Gratisbusdienstes, gewünscht eine Kapazitäts- und Komfortverbesserung bei den Rhätischen Bahnen, womit die Leute leichter zum Umsteigen vom Auto auf den Zug zu motivieren seien. Schaffners Traum wäre ein gänzlich autofreies Arosa, was jedoch aus infrastrukturellen und rechtlichen Gründen kaum realisiert werden kann. Vorerst gibt er sich zufrieden mit dem Erreichten, denn abgesehen von vereinzelten Missständen steht es mit den ökologischen Perspektiven nicht schlecht. Und die dürften noch besser werden, wenn seine nächste Kampagne greift wie erwartet: Sie wird – mit viel Fingerspitzengefühl – an das Umweltgewissen der Gäste appellieren. □

Reformhäuser

Lebensform aus dem Fachhandel

Die Pioniere der Reformbewegung wurden noch bis vor kurzem als Sektierer belächelt. In den sechziger und siebziger Jahren öffneten sie als erste Partner die Verkaufskanäle für Bio-Landwirte. Heute gewinnt die Reformhausbranche durch das veränderte Essverhalten und Gesundheitsbewusstsein der Bevölkerung zunehmend an Bedeutung (und Umsatz).

«Gesundheit muss man als übergreifendes Sortimentsmerkmal propagieren und den Leuten entsprechend verkaufen.» Dies rät *Peter J. Rohleder,* geschäftsführender Partner der St. Gallen Consulting Group SCG in einer kürzlich veröffentlichten Untersuchung. «Die Lebensmittelindustrie muss sich sofort auf neue Ernährungstendenzen ausrichten und die Produktion entsprechend umstellen.»

Das sich endlich einstellende Bewusstsein, dass unser Essverhalten einen grossen Einfluss auf unsere Gesundheit (und somit auf unsere Arztrechnungen) ausübt, zeigt sich auch in den Umsatzzahlen der biona-Reformhäuser. Diese haben sich von 61 Millionen Franken im Jahre 1979 um mehr als das Doppelte auf 127 Millionen Franken mit 460 Verkaufsstellen (1991) erhöht. Eine bewusstere Ernährungsweise ist zudem angebracht, denn die Bevölkerungsentwicklung in Europa soll bis ins Jahr 2000 um drei Prozent oder 9,8 Millionen Menschen zunehmen.

«Die Reformhäuser befassen sich mit der bewussten Ernährung des Menschen und haben sich zum Ziel gesetzt, ihre Kunden fachkompetent zu beraten und sie mit vollwertigen, natürlichen Lebensmitteln und weiteren Produkten des täglichen Bedarfs zu versorgen», erklärt *Christoph Fehr,* Präsident des Verbandes Schweizer Reform- und Diätfachgeschäfte VSRD. «Der Lebensmittelbreich nimmt dabei zirka 80 Prozent des Sortiments ein. Getreideprodukte, Dörrfrüchte, Milchprodukte, Sojaprodukte, Konfitüren, Honig, natürliche Süssmittel und Öle bilden die Schwerpunkte. Dazu gewinnen frische Früchte und Gemüse aus kontrolliertem biologischem Anbau immer mehr an Bedeutung.» Die Lebensmittel müssen frei von chemischen Zusatzstoffen und so natürlich wie möglich konserviert sein. Der VSRD unterstützt zudem die Entwicklung des kontrollierten biologischen Landbaus und entsprechender Forschung.

Der erste Schritt weg von den denaturisierten Lebensmitteln hin zu naturbelassener, vollwertiger Ernährung bietet sich Besuchern der Natura in Basel zurzeit im Musterreformhaus im Erdgeschoss des Kongressgebäudes (s. Kasten). *RS*

Schritt ins Reformhaus

An der Natura, die anlässlich der Mustermesse Basel vom 21. Februar bis 1. März stattfindet, steht auf rund 300 Quadratmetern das grösste Reformhaus der Schweiz. Es lädt im Erdgeschoss des Kongressgebäudes zum Schnuppern, Kennenlernen, Probieren und Informieren ein. Im Beratungscorner geben Ernährungsberaterinnen des Schweizerischen Verbandes diplomierter Ernährungsberaterinnen Sverb und Gesundheitstrainerinnen fachkundige Tips und Anregungen zu Fragen der gesunden, vollwertigen Ernährung. Daneben hat der Besucher Gelegenheit, bei Kochvorführungen zuzusehen und zu probieren.

Rund um das Musterreformhaus, in dem an Ort eingekauft und getestet werden kann, befinden sich Vertragslieferanten für individuelle Beratungen. *r.*

WISSENSDURST

Thailändische Zauberwelt mit Frisch-Fisch

Vandee Suwannatat vom Restaurant White Elephant in Zürich präsentiert in ihrem Kochkurs «Thailändische Zauberwelt mit Frisch-Fisch» farbige Tafelfreuden mit Vorspeisen, Suppen, Salaten, Hauptgerichten und Desserts. Das Kursprogramm bietet Vorbereitung und Zubereitung von Fisch mit der reichen Vielfalt von Gewürzen, Tips für den Einkauf von marktfrischen thailändischen Produkten und Frisch-Fisch, eine aktive Kochdemonstration, das Arrangieren und Dekorieren von Gerichten und schliesslich eine genüssliche Degustation.

Der eintägige Kurs findet am 9. und 16. März, von 9 bis 16 Uhr, im Aus- und Weiterbildungszentrum La Marée in Schlieren statt. Der Unkostenbeitrag pro Person beträgt 240 Franken (inkl. eine Videokassette). Anmeldungen sind zu richten an *Dörig & Brandl AG, 8952 Schlieren, Tel. (01) 730 52 53.* *RS*

prodega CASH+CARRY
Gültig vom 28. 2. bis 5. 3. 1992

Schweinefleisch geschnetzelt
frisch und tiefgekühlt
per Kilo 11.90

Waadtländer Saucisson
klein und Rosetten
per Kilo 9.80

Emmentaler Ia
mild
Riemenstück zirka 1,5 Kilo
per Kilo 13.90

Dierks Nova Margarine
Block 1 Kilo 4.58

Kressi Gastro Essig
Bibox 15 Liter
per Liter 1.25

Alprose Napolitains
Sack 3 Kilo
per Kilo 11.98

Wein des Monats:
Gamay
Romand «Cresserel»
Pot 50 cl 3.45
+Wust

Sun
Bidon 3 Kilo 9.95

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

ANSCHLAGBRETT

SPRACHAUSBILDUNG
Intensiv-, Ferien-, Diplomkurse
Anfänger und Fortgeschrittene
Kursbeginn wöchtenlich/monatlich
Exkursionen, Sport, Kultur
ENGLAND ★ USA ★ AUSTRALIEN
FRANKREICH ★ ITALIEN
Dokumentation/Beratung: Annemarie Frischknecht
Tel. (01) 926 39 58, Isenacher 13, 8712 Stäfa
42661/223492

Inserieren bringt Erfolg!

Hotel-Fernkurs
Sie lernen zu Hause, in der Freizeit, wann es Ihnen gerade passt. Sie halten engen Kontakt mit Praktikern aus der Hotelbranche, die Ihnen in jeder Beziehung raten und helfen. Und Sie machen zum Schluss eine Prüfung an unserer Fachschule in Zürich.
Tun Sie etwas für den Erfolg im Beruf. Unternehmen Sie etwas, um mehr zu wissen, mehr zu können, mehr zu leisten. Wenn Sie uns den nachstehenden Bon senden, dann informieren wir Sie gratis über das Kursprogramm.
Institut Mössinger AG, Räffelstrasse 11, 8045 Zürich, Tel. (01) 463 53 91
Kostenlose Information erbeten für neuen Hotel-Fachkurs:
Name
Alter 5459
Strasse
Ort

STUDY CENTRE «C&L» MONTREUX
Intensive-Sprachkurse:
FRANZÖSISCH – ENGLISCH
DEUTSCH – SPANISCH
(auch für Berufstätige)
★★★
FERIEN-SPRACHKURSE (Juli–August)
★★★
Schuljahr 92/93: ab September
Ausbildung zu ASSISTENTEN der ADMINISTRATION und des MANAGEMENTS
RÉCEPTIONISTEN-Kurzkurse
JAHRES-SPRACHPROGRAMME
ECOLE DE COMMERCE ET DE LANGUES
1820 MONTREUX, Av. de Naye 15
Tél. (021) 963 08 80, Fax (021) 963 73 34
P 44383/44300

Französischkurse in Nizza
Intensiv-, Ferien-, Langzeit-Examenkurse
4-Std.-, 5-Std.- oder 8-Std.-Tag: 2 bis 24 Wochen.
Unterkunft in Gastfamilie oder Hotel.
Deutschsprachige Auskunft und Freiprospekt:
Ecole ACTILANGUE
2, rue Alexis-Mossa
06000 Nice – France
Telefon (0033) 93 96 33 84
Telex 462265
Fax (0033) 93 44 37 16
31429/123889

HOTELSCHULE LÖTSCHER
Schönbühlring 6, 6005 Luzern, Telefon 041-44 07 09
Gerne senden wir Ihnen nähere Informationen zu folgenden nächsten Kursen:
Réceptionskurs
11. Oktober bis 6. November 1992
Restaurant-Management-Kurs
8. bis 27. November 1992

Sprachkurse in
Grossbritannien, Frankreich, Italien, Spanien, Malta, Kanada, USA, Irland, Australien, Portugal
- Intensiv- und Feriensprachkurse
- Einzelunterricht u. hoch-intensive Kurse für Fach- u. Führungskräfte
- Langzeit- und Examenskurse
- Schülersprachreisen
- High-School-Jahr in den USA

ISI
Auskunft und Broschüren erhalten Sie bei:
isi Sprachreisen
Seestrasse 412e · 8038 Zürich
Telefon (01) 482 87 65

Institut Richelieu
Ecole de français 1004 Lausanne
Wir unterrichten nur ein Fach
FRANZÖSISCH
Vertrauen Sie der spezialisierten Schule
Kursbeginn: Okt., Januar, April, Juli
Eintritt jederzeit möglich
Sommerferienkurse
7, rue du Clos-de-Bulle
1004 Lausanne
Tel. (021) 23 27 18 Fax (021) 311 05 19
43387/282006

Erfahrung aus mehr als 25 Jahren:
Erfolgreich Fremdsprachen im Ausland lernen
denn dort bringen schon 2 Wochen oft mehr als 2 Jahre im Abendkurs
14 Sprachen in 22 Ländern:
Intensiv-Training für Erwachsene
Sprachferien für Schüler
Zur High-School in die USA

Gratis-Farbkataloge
Dr. Steinfels Sprachreisen
Dufourstr. 31, Pf. 87314
8024 Zürich
Tel. 01-262 29 44
Fax 01-262 33 22

Bar-Fachschule Kaltenbach
Inhaberin: Michèle Galmarini
International ausgerichtete Fachausbildung mit Diplom-Abschluss der ersten Barschule der Schweiz.
Laufend Tages-, Nachmittags- und Abendkurse für Weiterbildung, Umschulung und Privat.
Kostenlose Stelleninformation.
Weinbergstrasse 37, 8006 Zürich
Tel. 01/261 00 66 (Mo-Fr 10.00–20.00 Uhr)
Name: _____
Vorname: _____
Strasse: _____
PLZ/Ort: _____

Hotelhandelsschule Zürich
Fundiertes Wissen sich aneignen im
Hotelfach
insbesondere Personalwesen, Administration, Réception, F & B usw.
In kurzer Zeit dank spez. Methode.
Tagesschule oder Fernkurse.
Wir sind nur der Ausbildung verpflichtet.
43356/89346
STEIGER SCHULE
Zähringerstrasse 51 (am Central)
3 Min. vom Hauptbahnhof
8001 Zürich 01/262 20 00

ENGLISH
SOUTHBOURNE SCHOOL OF ENGLISH BOURNEMOUTH
Karriere?
Mit dem Englisch-Sprachkurs für **Hotellerie und Gastgewerbe!**
6. April bis 15. Mai 1992
2. Nov. bis 11. Dez. 1992
Anfänger beginnen jeweils 4–8 Wochen früher.
Beratung:
ENGLISH in Bournemouth
metz consulting bern
Chutzenstr. 47, 3007 Bern
Telefon 031 45 62 32
Vtx •ENGLISH#

KURSE für Beruf, Partner und Familie
- Diverse Körpermassagen
- Fussreflexzonen-Massage
- Famosa-Lymphdrainage
- Rückenschule n. Alexander
- Fusspflege usw.
- Günstige Behandlungs-Liegen in Kunstleder, zusammenlegbar, sehr stabil, handlich und leicht.

flair JUBILÄUM 20 JAHRE
Kursprogramm und Liegenprospekte:
Fachschule FLAIR PF 24, 8578 Neukirch a.d.T.
Telefon (072) 42 32 58

GASTGEWERBESCHULE LUZERN GSL
Berufsbegleitende Wirtekurse seit 1974
Mit dem nächsten Wirtekurs können Sie jetzt im Gastgewerbe aufsteigen oder selbständig werden. Verlangen Sie unverbindlich das Anmeldeformular und das Schul- und Prüfungsreglement.
GASTGEWERBESCHULE LUZERN GSL
Wesemlinstrasse 72, 6006 Luzern
Telefon 041-36 36 85, Fax 041-36 36 65

DIVERS

Zu verkaufen wegen Geschäftsauflösung:
1 Tiefkühlzelle Schaller, 1.80×1.80×2.00 m, 3 Chromstahl-Tische mit und ohne Schubladen, 2 mechanische Registrierkassen (1 mit Gastcheque), 1 Fotokopierapparat Panasonic FP-1000, 1 Bar 5×2 m oder 2.5×2 m, in 30 Min. zusammenlegbar, 1 Fruchtsaftpresse, sowie diverses Kleininventar aus Küche und Service.
Telefon (042) 36 13 18, Herr Zürcher
44290/180939

Infolge Betriebswechsels **zu verkaufen**
Combi-Steamer
Marke Therma Typ AR 170, mit 10 Einschüben/GN 1/1, inklusive Untergestell, 4 Gittern und 3 Backbleche. 2jähriges Modell. Vom Wirtetreuhand geschätzt. Mit Übergabeservice.
Verhandlungspreis: Fr. 12 500.–.
H. Kraus-Mändli
Restaurant Dörfli
3374 Wangenried
(bei Wangen a. d. A.)
Telefon (065) 71 23 55
44316/213179

Freies
Wirtepatent A
im Grossraum Zürich zu vergeben. Zuschriften unter Chiffre K 33-755834 an Publicitas, Postfach 896, 9001 St. Gallen.
44262/44300

Über 20 Jahre Blausiegel Präservativ-Automaten
Generalvertretung LITE International Ltd
Telefon (077) 97 33 88 Fax (075) 341 95

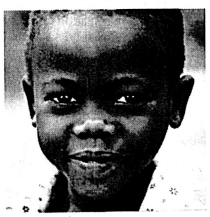
ABATA
WILL KEINE
BRUNSLI,

sondern eine Schale Reis.
Denn ihr fehlt das Notwendigste zum Überleben. Sie können diesem Kind geben, was es braucht: durch eine Patenschaft für Fr. 45.– im Monat. So sorgen Sie für seine Ernährung, Ausbildung und unterstützen die Familie und Dorfgemeinschaft. Information bei World Vision International, Badenerstraße 87, 8004 Zürich oder 22, rue St-Martin, 1003 Lausanne.
Name: _____
Str.: _____
PLZ, Ort: _____
Tel.: _____
MC 3923102
WORLD VISION
Christliches Hilfswerk

TABLEAU NOIR

HÔTESSES et HÔTES D'ACCUEIL
ÉCOLE LE JEUNE, première école d'hôtesses créée en Suisse
Rue du 31-Décembre 19, Genève – **Telephone (022) 735 75 22**
AGENTS DE VOYAGES
Ecole agréée par l'I.A.T.A. et la Fédération des Agences de Voyages
41146/250392

Bien sûr un abonnement! hôtel revue + revue touristique
Nom
Prénom
Profession/Position
Rue et no
NAP et lieu
No de téléphone

	1 an	6 mois	3 mois
Suisse	☐ Fr. 99.–	☐ Fr. 60.–	☐ Fr. 31.–
Etranger (par voie de surface)	☐ Fr. 135.–	☐ Fr. 81.–	☐ Fr. 44.–
Etranger (par avion) Europe, Moyen-Orient	☐ Fr. 189.–	☐ Fr. 114.–	☐ Fr. 62.–
Etranger (par avion) outre-mer	☐ Fr. 268.–	☐ Fr. 160.–	☐ Fr. 88.–

☒ Cocher ce qui convient
A découper et envoyer à: hôtel revue + revue touristique, service des abonnements case postale, CH-3001 Berne

Partner Travel

C'est fini

L'agence de voyage Partner Travel, de Regensdorf ZH, convaincue de favoriser le tourisme sexuel, a cessé son activité. La société a en effet déposé son bilan. Auparavant, elle avait été exclue avec effet immédiat de la Fédération suisse des agences de voyages (FSAV).

Cette filière sexuelle avait été révélée début février par la Télévision suisse alémanique et «L'Hebdo». Ces médias indiquaient que le propriétaire de l'agence zurichoise, *Bod W. Fischer,* fournissait des adresses de bars thaïlandais où se pratique la prostitution enfantine.

La FSAV a exclu ce membre actif, estimant qu'il avait contrevenu aux statuts de la fédération et à ses principes directeurs. Ceux-ci mentionnent en effet que la fédération «représente et encourage un tourisme basé sur le respect des principes moraux et éthiques» et qu'elle lutte, par conséquent, contre le tourisme de la drogue et du sexe. *MH*

Resotel

Chambres au choix

Bruxelles compte actuellement 12 500 chambres d'hôtel et ce chiffre augmente d'environ un millier chaque année. Le secteur dispose depuis peu d'un nouvel outil: Resotel, une centrale indépendante de réservation et de services.

Attirés par le développement du tourisme d'affaires dans le centre décisionnel de l'Europe, de nombreux investisseurs privés se lancent dans l'hôtellerie sans connaître les règles et contraintes de la profession. Pour les aider, le département consulting de Resotel prend en charge toutes les étapes de la conception et de la réalisation de l'établissement. Cette démarche concerne la localisation, la recherche du terrain, l'étude de marché, la décoration, la sélection du personnel, le management et le marketing. Les conseillers se retirent du circuit après un mois de rodage du nouveau produit.

Le département le plus important du bureau s'occupe de la réservation de chambres d'hôtel et de l'organisation de séminaires, cocktails et banquets. Les sociétés, plus de 900 au total, constituent la plus grande part du chiffre d'affaires et se répartissent en 65% de firmes implantées en Belgique et 35% d'entreprises provenant des autres pays de la Communauté européenne.

Les critères du client en matière de quartier, prix et facilités sont introduits dans un programme informatique.

Le système propose diverses possibilités parmi lesquelles le demandeur fait son choix. L'opération se déroule au plus vite dans l'heure, au plus tard dans la journée. Le client paie sa chambre à l'hôtel qui verse à Resotel une commission comparable à celle des agences de voyages.

Les frères *Szmir* qui dirigent la nouvelle centrale ont une bonne expérience de la branche dans laquelle ils ont tous deux travaillé en Europe et aux Etats-Unis. Leur parcours fait suite à une solide formation en école hôtelière, à Namur d'abord et, dans le cas d'Yves, à Lausanne ensuite. Une carte de visite qui ouvre bien des portes. *AP*

Swissline

Liquidation ajournée

On le sait, le projet Swissline suscite toujours de l'intérêt. Preuve en est notamment la décision du conseil d'administration de renoncer, jusqu'à fin mars au moins, à la liquidation de la société Swissline SA, rendue nécessaire en raison du manque de moyens financiers indispensables au démarrage du projet. L'assemblée générale prévue le 19 février n'a donc pas eu lieu, car des discussions sont encore en cours avec des investisseurs potentiels. Suspense et espoirs! *SR/MH*

Workshops

Les Romands brillent par leur absence

Si le TTW de Montreux remporte presque tous les suffrages, les agents de voyages romands se font tirer l'oreille pour assister aux autres workshops. Nous avons cherché à savoir pourquoi.

VÉRONIQUE TANERG

Les agents de voyages romands trouvent mille excuses pour ne pas se rendre dans les workshops: la distance renforcée par le handicap météorologique et les problèmes de stationnement. Mais lorsque les organisateurs viennent à leurs portes, ils ne se déplacent pas. Lorsque TCS déplace 18 personnes à Fribourg pour présenter sa nouvelle production, il n'y a que 12 participants. Les horaires aussi sont controversés: les uns regrettent que ce soit en journée parce qu'ils doivent être à l'agence; les autres critiquent la soirée car ils doivent avoir les yeux rivés sur leur montre pour ne pas manquer le dernier train. En fin de compte, ils avouent leur manque d'intérêt: trop de temps perdu par rapport aux informations reçues.

En réalité, les workshops ne satisfont qu'une faible proportion des agences de voyages. Trop petites, elles ne peuvent dégager une personne pour l'envoyer participer à un workshop. Il faut que les agences disposent au moins d'une dizaine de salariés pour le faire. «Pour nous, il est indispensable d'être à jour sur le marché touristique. Les workshops nous montrent si nous faisons bonne route, affirme *François Aguilar,* directeur de Melia à Genève. Avant d'ajouter qu'il préfère participer aux grands rendez-vous des professionnels à Paris, Berlin ou Madrid.

Fiasco des pays réceptifs

Les agents opèrent donc une sélection drastique parmi toutes les invitations qu'ils reçoivent. Celles des workshops organisés par les pays passent au panier plus rapidement que celles des t.o. Motif: les agents ont une bonne connaissance des pays qu'ils commercialisent. On perd trop de temps par rapport aux informations reçues, soupire *Thierry Aubert* de Pasca Voyages à Fribourg. Cela ne nous sert pas vraiment de connaître les nouvelles lignes de chemin de fer en Scandinavie!»

Pour les t.o. qui disposent eux-mêmes d'un réseau d'agences, les workshops organisés par les réceptifs sont également inutiles: «Ils arrivent beaucoup trop tardivement pour répondre à nos besoins, explique *Pierre Paccard* d'Artou à Genève. Nous nous rendons nous-mêmes dans les pays d'accueil pour pouvoir produire nos brochures lorsque ces workshops ont lieu.»

Quant aux agences qui ne font que de la billetterie, elles ne s'intéressent nullement au potentiel intérieur des pays réceptifs. Elles traquent seulement les prix les plus compétitifs.

Pourtant, les workshops organisés par les pays réceptifs enregistrent une participation plus forte en Suisse alémanique. «C'est sans doute parce que le contact est plus personnalisé, souffle un voyagiste genevois. Les offices du tourisme étrangers en Suisse sont des organismes étatiques et les fonctionnaires sont moins dynamiques que le secteur privé. Ils privilégient donc les contacts de proximité au lieu d'être très présents sur l'ensemble de la Suisse.»

En revanche, les workshops organisés par les t.o. connaissent plus de succès. Les agents privilégient les partenaires avec lesquels ils travaillent le plus souvent. «C'est important de connaître physiquement les personnes que l'on a plusieurs fois par semaine au téléphone, explique la directrice d'une agence fribourgeoise. Et dans certains cas, qu'est-ce que l'on rigole!» Puis, vient la sélection par la qualité: au palmarès des workshops intéressants, Travac et Hotelplan sont en tête.

Peu fréquentés par les Romands, certains workshops ont du plomb dans l'aile... *Photo Jean-Paul Fähndrich*

Les agents de voyages sont friands de contacts personnalisés. Avec contrats à la clé. Tiraillés entre Lausanne et Genève, les professionnels installés dans les autres villes romandes n'assistent guère aux workshops. Pour eux, le démarchage direct est plus utile, plus précis et surtout plus fructueux.

Imholz l'a bien compris. Même s'il comptait un tiers de participants en plus à son récent workshop de Lausanne qu'en 1991, le tours-opérateur zurichois vient de mettre sur pied un service chargé de traiter directement avec les agents. Ses membres ne seront pas fixés au siège, mais ils circuleront à travers tout le pays.

Dommage que ces workshops aient du plomb dans l'aile. Ces rencontres au cours desquelles on plaisante beaucoup et où on travaille un peu servent de relais entre les clients et les t.o. ou les réceptifs par voyagistes interposés. Reste à savoir si le message passe aussi bien au téléphone. □

Marché allemand

Plusieurs brèches à combler

Avec en moyenne 40% des nuitées étrangères, le marché allemand joue un rôle majeur pour le tourisme suisse. Dans son dernier bulletin, l'ONST note que la clientèle allemande, avec 15,7 millions de nuitées, a conservé haut la main en 1991 sa deuxième position dans la hiérarchie des nuitées totales. Or, les choses changent et quelques nuages apparaissent à l'horizon.

JEAN-PAUL FÄHNDRICH

La Suisse touristique, on le sait, profite largement, grâce à sa proximité géographique, de l'important réservoir touristique que représente désormais l'Allemagne réunifiée.

L'ONST rappelle que la République fédérale vient de vivre plusieurs années de prospérité. En 1990, ses habitants ont déboursé plus de 48 milliards de DM pour leurs vacances à l'étranger alors que les recettes touristiques correspondantes atteignaient à peine 17 milliards de DM. Un déséquilibre touristique que l'Allemagne parvenait à supporter sans peine grâce à une économie florissante. A noter également que 70% de la population allemande s'offrait jusqu'ici chaque année des congés de quatre nuits au minimum, ce qui représente un taux de départ assez impressionnant.

Trois facteurs influencent désormais positivement l'exploitation future du marché allemand, fait remarquer l'ONST. D'une part, le marché allemand a fait un bond de 16,5 millions d'habitants grâce à la réunification. Il représente donc désormais un potentiel de près de 78 millions d'habitants. D'autres part, notre industrie d'exportation est très étroitement liée à l'économie allemande, ce qui induit un flux continuel de voyages d'affaires. Enfin, l'image de la Suisse auprès du public allemand reste très positive, comme l'ont attesté l'an dernier des recherches conduites par le Cercle d'études touristiques de Starnberg près de Munich.

Or, remarque l'ONST, la puissance économique et le poids politique croissant de l'Allemagne ne doivent pas masquer certaines nouvelles données. 1992 est en effet l'année où il faudra régler la facture de la réunification et affronter une conjoncture mondiale morose. La poussée inflationniste, la hausse des impôts, une dette extérieure record et le ralentissement de la croissance économique vont probablement freiner les dépenses des vacanciers allemands, notamment pour l'hébergement. L'ONST signale également que, parallèlement à la Suisse, une dizaine d'autres pays touristiques engagent sur le marché allemand des moyens financiers très élevés. Il faut donc s'attendre pour 1992 à un léger tassement de la demande touristique dans les anciens Länder et des augmentations dans les nouveaux. L'ONST estime en fin de compte que le potentiel émetteur des Länder de l'ex-Allemagne de l'Est ne se developperont qu'à moyen et long terme.

Sous forme de rappel, l'ONST fait encore remarquer que c'est la Suisse alémanique et le Tessin qui s'attirent le plus facilement les faveurs de la clientèle allemande. Avec 30% des nuitées allemandes, les Grisons occupent le premier rang; ils sont suivis par le Valais et le Tessin avec 12,5% chacun. Suivent à quelques longueurs la Suisse centrale et l'Oberland bernois. Par contre, la Suisse romande (sans le Bas-Valais) est, étrangement, nettement à la traîne. Il y a là, estime l'ONST, assurément un créneau à exploiter. Deux remarques encore dans ce contexte: la dispersion des clients allemands dans nos stations est très forte, contrairement à celle des Japonais ou des Américains. Enfin, les Allemands sont très friands de séjours brefs. Voilà les prestataires helvétiques avertis.

Quelle offre?

L'ONST fait encore remarquer que les offres à l'intention des jeunes familles sont celles qui ont davantage de chances de s'imposer auprès de la clientèle allemande. La demande reste également très forte pour les appartements de vacance, les voyages à but éducatif ou culturel, ainsi que pour les séjours de courte durée (la clientèle allemande choisit souvent la Suisse pour ses secondes vacances). Certaines préférences divergent sensiblement selon qu'on vient des anciens ou des nouveaux Länder. En revanche, la sensibilisation aux valeurs écologiques progresse de façon générale.

En résumé, l'ONST conseille donc vivement aux prestaires helvétiques de reconsidérer le potentiel de la République fédérale d'un œil neuf et de s'adapter aux motivations fluctuantes de ses ressortissants. ITB sera à cet égard une bonne occasion pour les professionnels helvétiques d'engager le dialogue. □

Une clientèle importante pour la Suisse. *Photo hr*

Intercontinental Hotels

Bientôt japonais?

Le conglomérat japonais Saison Group qui englobe des grands magasins, des supermarchés et des hôtels est prêt à devenir propriétaire à part entière de la chaîne hôtelière américaine Intercontinental Hotels Corp (IHC).

Selon *Sueaki Takaoka,* le PDG de la chaîne de supermarchés Seyu, mais aussi un haut responsable du conglomérat japonais Saison Group, celui-ci s'apprêterait à reprendre à la compagnie aérienne Scandinavian Airlines System (SAS) 40% des actions qu'elle détient dans IHC.

En 1988, Saison devenait le principal actionnaire de IHC avec un investissement de 2,15 milliards de dollars. Un an plus tard, SAS déboursait 500 millions de dollars pour s'arroger 40% des actions quand la chaîne américaine procéda à une augmentation de son capital.

Aujourd'hui, SAS regretterait son investissement dans Intercontinental Hotels. Gérant environ 100 hôtels à travers le monde, IHC souffre d'un déficit chronique de 100 millions de dollars par an. Il s'expliquerait par le fardeau d'un milliard de dollars de crédits difficiles à digérer en cette période de taux d'intérêts élevés.

Saison Group n'envisagerait pas, comme certaines rumeurs persistantes le laissent entendre, de retirer ses billes d'Intercontinental Hotels. Il a les reins assez solides, malgré le ralentissement de l'économie japonaise, pour assurer le service de sa dette. Autrement, la chaîne américaine est saine. En 1991, elle a réalisé un bénéfice avant impôts de 70 millions de dollars. En 1992, son bénéfice devrait atteindre le cap des 100 millions de dollars.

Si Scandinavian Airlines persiste dans sa volonté d'abandonner la chaîne américainè, dit-on chez Saison Group, la survie d'Intercontinental Hotels ne sera pas menacée. Le conglomerat japonais veille au grain... *GBr*

VTT

Attention, piétons!

La pratique du vélo tout terrain suscite, on le sait, certains conflits entre ses adeptes et les autres randonneurs. Dans le cadre d'une révision partielle de l'Ordonnance sur la signalisation routière, le Conseil fédéral a adopté le 12 février dernier l'introduction de nouveaux panneaux de signalisation d'itinéraires convenant à la pratique du VTT.

Toutes les enquêtes sont d'accord là-dessus: la pratique du VTT connaît une explosion sans précédent en Suisse. Les derniers hivers sans neige ont encore contribué à accentuer le phénomène. Le VTT constitue en effet une excellente alternative aux activités de loisirs dans les stations de sports d'hiver. Depuis lors, les conflits avec les randonneurs se sont multipliés. Les réclamations et questions se rapportant aux droits et devoirs de ceux qui pratiquent ce nouveau sport se sont accumulés. Cette évolution a été suivie de près par l'Office fédéral de la police (OFP) auprès de qui, certes, l'idée d'une campagne «parcours fléchés» a rapidement rencontré un écho favorable. Toutefois, la conception de signalisation préconisée par certaines entreprises privées (notamment Cilo et Coca-Cola) ne correspondait pas à l'Ordonnance sur la signalisation routière et a donc été qualifiée d'illégale par l'OFP depuis lors.

Le 12 février, le Conseil fédéral a finalement décidé de compléter l'Ordonnance sur la signalisation routière par l'introduction d'un panneau de signalisation pour les itinéraires convenant à la pratique du VTT.

En 1987 déjà, une motion parlementaire exigeait que la pratique du VTT soit interdite sur les chemins de randonnées étroits et que l'admission du VTT sur des itinéraires plus larges soit signalée clairement au moyen de la flèche rouge marquant les itinéraires cyclistes. Dans l'intérêt du tourisme, la Fédération suisse du tourisme avait de son côté plaidé en faveur de solutions sans interdictions administratives.

Aujourd'hui, la FST approuve l'introduction d'une nouvelle signalisation qui accorde un droit de priorité aux randonneurs. Les offices du tourisme concernés semblent également d'accord avec la règlementation adoptée, puisque 85% d'entre eux se sont déclarés favorables à un balisage officiellement approuvé sur le plan fédéral.

La nouvelle ordonnance entrera en vigueur le 1er mars 1992. Elle prévoit notamment l'introduction des indicateurs de direction rouges «Itinéraires pour vélos tout terrain». Cet indicateur signalera les itinéraires qui se prêtent particulièrement bien à la circulation des VTT, encourage ses adeptes à les emprunter et oblige les cyclistes à faire preuve d'égards particuliers pour les piétons. Cette solution, si elle n'impose pas formellement une interdiction totale de la pratique du VTT sur des tracés non prévus à cet usage, devrait, selon l'Office fédéral de la police, néanmoins contribuer à désamorcer certains problèmes de cohabitation.

A noter au passage que les stations et régions de vacances ont la possibilité de commander auprès de la FST des tirages spéciaux d'une enquête réalisée en collaboration avec le magazine suisse «Bike Magazin» et qui donne un aperçu de toute l'offre disponible en Suisse pour les adeptes de VTT. *JPF*

A signaler à l'intention des stations que la maison Signal SA à Bienne peut fournir tous renseignements en rapport avec la nouvelle signalisation. L'entreprise livre des panneaux de signalisation et les éléments de fixation. Information et commandes à: Signal SA, case postale 199, 2501 Bienne, tél. (032) 815 151, ou case postale 151, 1052 Le Mont-sur-Lausanne, tél. (021) 370 808.

Nord vaudois

Tirer tous à la même corde

L'idée a germé lors des workshops organisés à Neuchâtel. Les responsables des offices touristiques du Nord vaudois ont compris qu'il valait mieux tirer à une même corde, plutôt que de défendre ses intérêts chacun de son côté. Une image unique se profile.

RENÉ JELMI

Une première concrétisation vient d'être réalisée à la Foire des vacances de Saint-Gall. Durant trois jours, les Offices d'Yverdon-les-Bains, Grandson, Orbe, Sainte-Croix/Les Rasses et Vallorbe ont exploité un stand commun de 40 m². A cet enthousiasme naissant, la Cave des viticulteurs de Bonvillars et environs a contribué à une réussite évidente. «Même lors du vernissage, les officiels se sont arrêtés devant le stand du Nord vaudois afin de déguster un verre de blanc. Un succès qui va se prolonger dans l'avenir», explique *Michel Ruchat,* directeur de l'Office du tourisme et de thermalisme d'Yverdon-les-Bains.

A la Foire de Saint-Gall, le Nord vaudois était bien représenté. *Photo René Jelmi*

Un guide des hôtels

En fait, l'idée de créer un groupement des Offices touristiques du Nord vaudois n'est pas nouvelle. Il suffisait pourtant que les responsables parviennent à se rencontrer à plusieurs reprises pour mettre au point quelques actions communes. «Pour l'instant, ce ne sont que des balbutiements. Mais j'ai un ferme espoir que des programmes communs à plus longue échéance vont se concrétiser», ajoute *Johanna Ehrenberg,* intendante du Château de Grandson.

Le noyau touristique du Nord vaudois se trouve actuellement en pleine gestation. Dans la foulée, les hôteliers saisissent la balle au bond en éditant un guide commun avec les offices du tourisme. Des adresses qui seront désormais réunies sous une même couverture. La distribution sera assurée en même temps que la liste des actions déjà mises au point.

«A Saint-Gall, le stand du Nord vaudois comprenait des animations spécifiques à la région. Les automates de la Maison Rouge et du Musée CIMA, de Sainte-Croix, ont connu un véritable succès. Les oiseaux siffleurs? Un triomphe. Il y avait aussi un orgue de barbarie du musée des frères Baud. Bien que le Centre thermal soit un point essentiel de notre promotion, il est indispensable d'ouvrir la porte à d'autres images», assure M. Ruchat.

Les promoteurs du tourisme du Nord vaudois viennent de trouver une solution qui doit permettre d'offrir une meilleure coordination, notamment dans le domaine des offres.

Dans un avenir très proche, une collaboration va intervenir avec la Société de navigation sur les lacs de Neuchâtel et de Morat pour des arrangements forfaitaires. Des solutions sont actuellement envisagées pour des circuits comprenant bus, bateau, chemin de fer... hôtels et visites diverses. De l'expérience réalisée à la Foire de Saint-Gall, d'autres réalisations vont s'organiser, notamment pour la participation aux promotions touristiques de Bâle, Milan, Berlin ou Amsterdam. □

Moléson

Réalisation primée

Exemple de développement touristique rural réussi, le village fribourgeois de Moléson-sur-Gruyères figurera dans le recueil de 51 dossiers retenus par l'organe de rassemblement des acteurs du tourisme de l'Europe rurale (Euroter) à l'issue de son concours international lancé à l'occasion de l'Année européenne du tourisme et intitulé «Village que j'aime».

Le dossier présenté par Moléson décrit le rôle de l'initiative privée dans la restructuration de la station. Le développement de celle-ci repose en effet principalement sur l'activité d'une structure entièrement privée – deux coopératives et quatre sociétés anonymes –, appuyée bien entendu par les pouvoirs publics. En dix ans, la capacité d'hébergement de la station s'est accrue de 1500 lits. Le centre du village a par ailleurs été aménagé et l'on prévoit de construire une zone hôtelière de 400 lits environ.

Un autre projet suisse figure au palmarès de ce concours qui a vu la participation de 300 dossiers provenant de 21 pays. Il a été présenté par la société coopérative Corporazium Quaterfegl, à Waltensburg GR, une société qui a construit un hôtel d'une septantaine de lits partiellement financé par les habitants du village. *MH*

Marché américain

De bonnes nouvelles du front

Bonnes nouvelles pour le tourisme européen: 1992 devrait marquer le retour des touristes américains sur le Vieux Continent, un continent qu'ils avaient boudé l'an passé sous la pression notamment des événements politiques. La Commission européenne du tourisme (CET) a perçu des indices positifs qu'elle entend bien exploiter par diverses actions promotionnelles.

MIROSLAW HALABA

En janvier, les antennes américaines des 24 organismes nationaux de tourisme membres de la CET – la Suisse est représentée par l'ONST – ont en effet constaté un afflux de demandes de renseignements sur l'Europe. Par ailleurs, les observateurs du marché américain de 26 entreprises de l'industrie touristique européenne, réunis pour la première fois en comité d'experts le 4 février à New York, se sont montrés optimistes quant aux prévisions pour l'année en cours.

Enfin, les premières bourses du programme 1992, organisées par la CET de janvier à mars dans 26 villes américaines, ont connu une affluence supérieure de près de 50% à celle de 1991. Ces actions devraient permettre de contacter quelque 10 000 agents de voyages américains.

La CET veut, bien entendu, tirer le meilleur parti de cet intérêt renaissant. Pour ce faire, elle lancera en mars, avec le soutien financier des professionnels locaux, sa traditionnelle campagne promotionnelle de printemps dans les grands quotidiens nord-américains. «La CET agit sur le marché américain comme un catalyseur», explique le porte-parole de l'ONST, *Jean-Pierre Enzen.*

Une nouveauté sera d'autre part introduite cette année, à savoir la publication d'une lettre trimestrielle destinée aux responsables d'agences de voyages américaines et contenant des informations susceptibles de concerner leurs ventes vers l'Europe. Des actions sont également prévues en Amérique du Sud et au Mexique où se tiendra en mai la première bourse professionnelle européenne.

Côté suisse, l'espoir est aussi de mise. On s'attend en effet à une hausse de 10 à 20% des nuitées américaines par rapport aux 1,58 millions enregistrées l'an passé, soit 37% de moins qu'en 1990, dit Jean-Pierre Enzen.

La Suisse ne comptera cependant pas uniquement sur les retombées de la campagne publicitaire européenne et ira seule au front. L'ONST, appuyée par les Offices régionaux du tourisme et près d'une quarantaine de représentants d'office du tourisme locaux et de l'industrie hôtelière, dont la SSH, organisera une action promotionnelle intitulée Swiss Travel Show qui durera du 16 au 27 mars. □

MARCHÉ IMMOBILIER

A vendre ou à louer aux Franches-Montagnes

hôtel-restaurant

complètement rénové. Nombreux avantages. Disponible immédiatement. Téléphone (032) 93 21 22

A 44338/42790

Valais

café-restaurant

Situation privilégiée.
Station touristique.
Vente ou location.
Ecrire sous chiffre C 36-788355 à Publicitas, Case postale 747, 1951 Sion 1.

P 44336/44300

A REMETTRE

Jolie auberge de campagne sur la Côte (près du lac).
- Salle à manger de 22 places, café 50 places
- Appartement et plusieurs chambres à disposition
- Terrasse ombragée de 75 places avec possibilité d'extension
- Long bail à disposition

Ecrire sous chiffre L 18-770465 à Publicitas, case postale 645, 1211 Genève 3.

P 44260/44300

nous cherchons à **ACHETER, LOUER, GERER** ou **DIRIGER** des établissements tels que:

- Entreprise hôtelière ou para hôtelière toute catégorie
- Restaurant
- Cantine d'entreprise ou de collectivité
- Etablissement de nuit
- Centre ou club sportif

pour cadres hôteliers actuellement en poste de direction dans grandes sociétés d'exploitation hôtelière.

Etudions et donnons réponse à toutes propositions

Ecrire sous chiffre 44358, hôtel revue, 3001 Berne.

Groupe hôtelier cherche

hôtel

minimum 40 chambres.
Offres case postale 124, 1000 Lausanne 4.

P 44385/44300

Notre client cède en raison de problèmes de santé

petit restaurant

avec jardin, bonne clientèle, complètement renouvelé, ambiance idéale pour local de cuisine gastronomique, location modique, région de Mendrisio.
Retrait du restaurant et inventaire: Fr. 350 000.– traitables.
Ecrire à:
Fidintra SA
Via Molinazzo 2
6900 Cassarate

P 44436/44300

DIVERS

VINS D'AIGLE
de qualité...
à découvrir! Directement du vigneron.
Pour se rencontrer et déguster, écrire sous chiffre MB 443-23 ASSA, case postale 459, 1860 Aigle

A VENDRE

Périphérie lausannoise, à 2 pas des communications autoroutières

terrain

de 15 510 m², entièrement équipé, éventuellement modulable.
Permettrait la construction d'un complexe en relation avec l'hôtellerie, l'artisanat ou l'industrie.
Ecrire sous chiffre E 785088 à Publicitas, Case postale 3540, 1002 Lausanne.

P 44337/44300

Hôtel du Rhône

Nouveau look ou nouvel hôtel?

L'Hôtel du Rhône à Genève est engagé depuis plus d'une année maintenant dans un programme de transformations complètes de ses installations pour un coût avoisinant les 40 mio. de francs. Alors que l'ensemble des travaux sera terminé pour fin 1992, l'hôtel inaugurait récemment le nouveau rez-de-chaussée comprenant la réception, le bar, les restaurants et la cuisine.

ERIC BAENI

Il s'est avéré que malgré de constantes rénovations (dont la dernière remonte à 1987 avec la création du Bel Etage), l'hôtel, repris depuis 1988 par le groupe de *Georg Rafael*, ne répondait plus aux critères de confort que le groupe tient à assurer. Cependant, contrairement à la majorité des établissements qui optent pour une simple redécoration des chambres et des lieux publics, l'Hôtel du Rhône a choisi une restructuration complète afin de mieux répondre aux besoins du marché.

Ouvert en 1950 et conçu par l'architecte genevois *Marc Saugey* (concepteur de plusieurs cinémas bien connus), l'Hôtel du Rhône était à l'époque déjà un prototype d'hôtel spécialement conçu pour les hommes d'affaires. Les chambres, prévues pour des personnes voyageant seules, étaient donc nombreuses et bien équipées mais de petites dimensions. Quarante ans après, le directeur général *Marco Torriani* avoue rechercher toujours des hommes d'affaires, mais principalement les directeurs de sociétés, une clientèle qui demande un service personnalisé et une qualité de l'hébergement irréprochable.

«Nos chambres, de dimensions restreintes, ne correspondaient plus à l'attente de nos clients», commente M. Torriani. C'est ainsi que le nouvel Hôtel du Rhône ne disposera plus que de 231 chambres (au lieu de 281 actuellement) lorsque les transformations seront terminées. Cette diminution du nombre de chambres va de pair avec une augmentation de leur surface. Les plus petites passent de 25 à 30 m² et les plus grandes de 30 à 45 m². Les salles de bains, à l'image de celles des Hôtels Regent, dont M. Rafael est issu, sont également plus spacieuses. Entièrement revêtues de marbre, elles sont toutes équipées d'une baignoire et d'une douche séparée, ainsi que d'un éclairage indirect spécialement étudié. Deux lignes de téléphone séparées, un coffre, un vidéotex, un bureau et un service de location de fax au business center permettent de conduire aisément ses affaires depuis la chambre, tandis que le coin salon des grandes chambres rend possible de petites réunions. La majorité des chambres disposent d'un réduit à bagages afin de libérer au maximum la surface de chaque pièce. L'impression d'espace et de confort est renforcée par l'utilisation de miroirs sur une paroi entière et de tons chauds sans aucune couleur vive. La fabrication du mobilier de style art-déco, dessiné spécialement par *Don Siembieda*, a été entièrement confiée à des maisons suisses.

Gilles Dupont, chef de cuisine

Le groupe Rafael cherche également à développer des restaurants qui, bien que complémentaires de l'hébergement, ont leur propre réputation. C'est ainsi que tous les hôtels du groupe sont connus pour leurs restaurants d'excellente qualité, les hôtes s'attendant à trouver une cuisine qui soit à la hauteur de leur logement. Telle est l'ambition du Neptune, restaurant gastronomique dont le chef de cuisine, *Gilles Dupont,* a déjà fait preuve de ses talents au restaurant du Cygne de l'Hôtel Noga-Hilton. Le Café Rafael permettra une restauration plus rapide à toutes heures de la journée.

L'Hôtel du Rhône offre encore six salons permettant aussi bien d'accueillir des réunions de trois à quinze personnes que des déjeuners d'affaires discrets. Une entrée séparée ainsi qu'un bar et un business center ont été aménagés afin d'inviter les quartiers d'affaires environnants à investir ce lieu où l'on pourra aussi facilement organiser une vidéoconférence qu'un déjeuner impromptu.

Au programme des transformations: des chambres plus spacieuses. *Photo Hôtel du Rhône*

Des espaces publics généreux

Enfin, l'hôtel mise également sur la générosité des espaces d'accueil. Trop souvent réduits au strict minimum, ils permettent pourtant d'attirer la clientèle locale à l'intérieur de l'hôtel. Qu'y a-t-il en effet de plus naturel que de se donner rendez-vous dans un hall d'hôtel? Cette tendance courante au début du siècle a disparu lors de la rationalisation à l'extrême des hôtels, mais réapparaît de plus en plus dans les nouveaux établissements de par la présence de lobbys généreusement proportionnés. La disposition espacée des fauteuils invite à la discussion informelle tout en garantissant l'intimité.

L'ensemble du projet de rénovation et d'aménagement intérieur est dirigé par le bureau Chhada, Siembieda and Partners de Long Beach en Californie, qui s'est également occupé de l'Hôtel Rafael de Munich ainsi que du Regent de Hong-kong. L'aménagement intérieur fait une large place à l'éclairage naturel et à l'utilisation de matériaux nobles (moquette en laine, bois, marbre), évitant ainsi l'aspect commercial si typique de certains hôtels.

Créer une image forte

A Genève le groupe Rafael cherche, comme il l'a déjà fait à Munich, à créer une image forte dans laquelle tous les éléments (hébergement, restauration et réunion) sont complémentaires, aussi bien par l'ambiance régnante que par le service offert. Cette cohésion de l'ensemble, renforcée par une atmosphère qui se veut chaleureuse, à la fois classique et contemporaine, présage des meilleurs auspices. Assurément, l'Hôtel du Rhône se veut le descendant d'une lignée d'hôtels venus d'Asie où la richesse des équipements et des espaces à disposition est à l'égal de la qualité du service. L'émergence d'autres hôtels de cette classe en Europe (dont ceux du groupe Rafael) montre qu'il s'agit bien là d'un nouveau standard dans les établissements de la classe supérieure.

Grâce aux profonds changements que l'Hôtel du Rhône dévoile peu à peu, on assiste bien à la naissance d'un nouvel hôtel sur les fondations de l'ancien. □

Hôteliers genevois

En colère

Un hôtelier genevois, au nom de onze des palaces les plus importants, a adressé le 4 février dernier une lettre de doléances au président de l'Office du tourisme de Genève, Alain Borner. Il entend ainsi réagir contre ce qu'il appelle «l'inadmissible inertie et le fatalisme inacceptable de la politique du tourisme à Genève».

Une indiscrétion a fait que plusieurs quotidiens s'emparent de l'information et peut-être bien que le ras-le-bol des hôteliers a été plus loin qu'ils n'en avaient l'intention à un moment sans doute mal choisi pour réagir, au lendemain de l'engagement du nouveau directeur de l'Office du tourisme, *Charles-André Ramseier.* Or, n'est-il pas curieux d'assister à cette réaction? Alors que le 8 juillet de l'an dernier, une brochette de personnalités du monde politique et des affaires à Genève, au nombre desquelles on trouve le directeur général de l'un des plus grands hôtels de la place, ont créé l'Association Genève-Prestige, un mouvement qui a pour but de mobiliser les forces vives de Genève pour permettre, au-delà des aléas politiques locaux et des difficultés économiques, de développer l'image et le rayonnement international de Genève en faisant mieux valoir les atouts exceptionnels qui sont les siens.

Essentiel

A cette occasion, l'hôtelier a rappelé: «Genève est en concurrence avec d'autres villes européennes comme Berlin, Bonn ou Vienne! Il est essentiel de faire revenir à Genève toute une clientèle internationale d'hommes d'affaires et de congressistes qui représentent plus de la moitié des 2,5 millions de nuitées enregistrées chaque année dans les hôtels genevois.» Il semble donc que les bonnes volontés ne manquent pas, mais que l'idée de les faire toutes tirer à la même corde est difficile à concrétiser. Chacun campe sur ses positions, suggère des idées qui ne sont souvent pas coordonnées entre elles et qui, finalement, pourraient bien annuler les meilleures intentions.

Les disparités cantonales ont déjà posé assez de problèmes pour réaliser un développement touristique unifié. L'image de Genève doit s'affirmer à l'avenir. En souhaitant aussi que l'Etat donne à l'Office du tourisme les moyens qu'il mérite pour mener à bien sa mission promotionnelle dont les retombées sont indispensables à cet élément majeur de l'économie locale et cantonale. *RH*

Hôtels bruxellois

Dix nouvelles enseignes pour la capitale

Au début 1991, la région de Bruxelles-Capitale imposait un moratoire de six mois sur la construction de nouveaux hôtels, de manière à étudier leurs conditions d'insertion dans la ville. Malgré ce temps d'arrêt, de nombreux projets disposant du permis de bâtir ont été menés à bien. En fin d'année, la liste des hôtels comptait dix unités de plus, très diversifiées.

ANDRÉ PATER

Du plus modeste au plus sophistiqué, nous escaladons une échelle de prix variant, pour une chambre simple, de 100 à 400 francs suisses. Les chambres du Gerfaut sont simples mais parfaitement équipées. Les investisseurs ont joué gagnant dans cette catégorie 2 étoiles où rares sont les maisons qui se présentent de façon aussi accueillante. A l'autre bout de la gamme, deux nouveaux venus ont déjà décroché leur appellation 5 étoiles. Au cœur du quartier des antiquaires, le Jolly Hôtel du Grand Sablon a soigné la finition de ses chambres et suites et de son restaurant en optant naturellement pour le goût italien. Le summum du luxe est atteint cependant au Stanhope où chacune des chambres et suites s'offre un décor différent. Ici c'est le style anglais qui donne à l'ensemble une ambiance proche de celle d'une demeure privée. Le restaurant gastronomique, le caviar bar et le salon de thé, sont autant d'endroits où l'on apprécie un service raffiné digne de la grande tradition.

Le Métropole de Bruxelles: touché par un incendie en janvier. *Photo htr*

Du cinq étoiles...

Les sept autres hôtels se situent grosso modo à un même niveau de confort et vendent une chambre simple aux environs de 200 à 240 francs suisses. Certains caractères bien spécifiques font cependant la différence.

L'Eurovillage est implanté à proximité des bâtiments des Communautés. Ses principaux habitués sont des technocrates européens ou des hommes d'affaires participant au lobbying communautaire. Cinq salles sont équipées pour le travail en groupe et les sessions de formation. Plus spécialisé encore, l'Axeurope est le premier centre d'affaires français à Bruxelles. Services et locations de bureaux, aides dans les démarches, salles de réunion et chambres sont proposées à la carte, de même que les dégustations du restaurant et du bar à vin. A l'image de son alter ego londonien, le Clubhouse se distingue par son mobilier et son décor anglais. Offrant un grand confort pour un prix moyen honnête, il touche la cible de l'homme d'affaires soucieux à la fois de son standing et de son budget. Dans un genre différent, le Cadettt Hôtel Mövenpick applique le même principe du meilleur rapport qualité/prix. Chambres bien équipées, sauna, restaurant et winepub contribuent à la détente du voyageur.

...au bas de gamme

Passons de 3 à 4 étoiles. Situé dans un site universitaire et non loin de nombreuses sociétés multinationales de pointe, le Sodehotel, appartenant à la Sabena, est essentiellement un centre de congrès et de séminaires composé de cinq salles de réunion, d'un atrium et d'un grand auditoire. Plus classique, le Manos Stéphanie se sent proche de l'avenue Louise et du haut-commerce et vise une clientèle aimant l'élégance et les antiquités. D'aspect moderne quant à lui, l'Embassy est voisin des centres commerciaux et de la Grand-Place. Au sous-sol on trouve jacuzzi, sauna, hammam et une petite piscine surplombée d'une arche de pont du 16e conservée par le promoteur.

Ce rapide panorama nous a permis de dénombrer 840 nouvelles chambres. N'y a-t-il pas trop d'hôtels? Si, pensent beaucoup de professionnels qui estiment que la demande ne peut suivre cette courbe ascendante.

Chaque nouvelle ouverture accentue la concurrence effrénée et fait baisser les prix moyens pratiqués dans la capitale. *Serge Schultz,* qui dirige cette vénérable institution qu'est le Métropole, estime qu'il s'agit là d'une forme de dumping inavoué. Selon lui, une loi devrait interdire de descendre à moins de 40% des tarifs affichés, comme çela se passe actuellement. L'opinion de *J-C Robinet,* directeur d'Eurovillage, est plus nuancée. Pour lui l'évolution du tourisme d'affaires sera toujours en croissance dans les années à venir grâce à l'évolution des Communautés européennes, à l'afflux des firmes internationales et au développement de l'aéroport de Bruxelles. Le parc hôtelier y trouvera son équilibre les jours de semaine.

La faiblesse du marché provient de la basse fréquentation des touristes pendant les week-ends et les mois d'été. Seule la création d'un organisme de promotion regroupant les trois offices de tourisme, les hôteliers, le Palais des Congrès et la Foire internationale permettrait la mise en œuvre d'une stratégie de marketing réellement efficace. Les partisans de l'économie de marché sont eux favorables à la compétition actuelle et prévoient la réussite de ceux qui auront les outils les plus performants et les mieux gérés. Dans tous les cas de figure, la capitale de l'Europe semble assurée de disposer d'équipements récents et bien adaptés aux désirs de tous les types de visiteurs. □

Métropole

Réouverture rapide

Le 23 janvier un incendie touchait le 5e étage et la toiture du Métropole à Bruxelles. Le feu endommageait 20 chambres dont 10 non meublées en cours de rénovation. Au total 80 chambres sur les 410 que compte l'hôtel sont bloquées pour quelques mois pour réparer les dégâts des eaux et pour les besoins de l'expertise. Le rez-de-chaussée, au somptueux décor datant de la Belle Epoque, a fort heureusement échappé au sinistre. Dès le lendemain le célèbre café retrouvait ses clients et le lundi suivant le restaurant en faisait autant. Après une semaine seulement, l'hôtel annonçait sa réouverture et tous les circuits de réservation internationale étaient rétablis. *AP*

REKLAME

Cointreau

Nouveau départ pour une boisson centenaire

Près d'un siècle et demi après sa création, Cointreau, la fameuse boisson française, vient de subir une cure de jouvence. La direction du groupe a décidé de repositionner la célèbre «liqueur» comme un «spiritueux» haut de gamme. Dix années de travail en perspective.

JEAN-PIERRE GROBART

Plus de cent quarante ans après la création par Edouard Cointreau de sa célèbre boisson, le groupe français prend un virage à cent quatre-vingt degrés. Objectif avoué: relancer les ventes qui stagnent et reconquérir les parts de marché qui disparaissent au profit des gins, whiskies...

Le bilan international fait par la direction marketing de la société est sans appel: le positionnement de liqueur digestive voulu lors du lancement du produit lui colle à la peau. Ce digestif, sucré, est principalement consommé par des femmes de quarante cinq ans et plus. L'utilisation courante de Cointreau dans les préparations culinaires ou les cocktails conforte son image vieillissante et sans noblesse. Cette image est internationale, à de très rares exceptions près, comme l'Australie.

Toutefois, la bonne vieille bouteille de Cointreau ne demeure pas sans arme. Elle garde des atouts indéniables qui l'ont conduite à son succès et sa notoriété actuels et qui en font une valeur sûre: produit traditionnel, savoir-faire français...

Recherche d'une nouvelle image

Ainsi, conservant les bases du succès, l'image et le positionnement de la boisson vont être modifiés. Le travail des oenologues du groupe a mis en exergue la richesse de «Cointreau on ice». La présence des cubes de glace adoucit la force de l'alcool, et révèle de nouveaux arômes qui atténuent ceux de l'orange: menthe, angélique, eucalyptus...

Ainsi est née la nouvelle stratégie marketing de Cointreau, entièrement fondée sur «Cointreau on ice». En revanche, la bouteille et son contenu restent inchangés.

Premier objectif: lancer ce nouveau mode de consommation du produit et en faire un succès.

Désormais, Cointreau abandonne son image de produit de milieu de gamme et entre sur le marché du haut de gamme en devenant un «spiritueux», un «drink» plus moderne et contemporain. Les occasions de consommation ne se limitent plus à l'après-repas. Les Australiens l'appellent d'ailleurs «the anytime drink»: le drink de tous les instants. Les lieux de consommation recherchés par la marque sont désormais les clubs luxueux et courus. Elle cible ainsi une clientèle jeune (25 à 30 ans et plus) et aisée, capable d'échapper aux modes: «Nous portons nos efforts sur des cibles matures, des décideurs et non des suiveurs, à la recherche de vrais bons produits», dit *Patrick Charpentier,* un des responsables du marketing. Car Cointreau ne veut pas faire l'objet d'une mode trop éphémère. Il veut entrer dans les habitudes de consommation ou plutôt y rester, mais auprès d'une nouvelle clientèle.

On le voit, il s'agit d'un virage à cent quatre-vingts degrés pour la marque Cointreau. Ce travail, mené à l'échelle internationale, sera long. Patrick Charpentier ne se fait d'ailleurs aucune illusion à ce sujet: «Pas d'affolement, ce travail nous prendra cinq à dix ans.»

Le marché suisse

Rémy Distribution Suisse, filiale à 100% du groupe français, distribue la marque sur le marché helvétique. Ce marché représente un peu moins de 1% des ventes internationales de Cointreau. Malgré cela, Cointreau attache une grande importance à la Suisse: «Il s'agit plus de véhiculer une image que d'une opportunité de business. Cointreau doit être présenté en Suisse comme une vitrine et s'y comporter comme une marque de prestige», déclare M. Charpentier. De plus, il reste optimiste quant à l'augmentation des ventes dans les années à venir, lorsque la nouvelle stratégie portera ses fruits.

Cette stratégie se traduit par un plan marketing un peu particulier en Suisse en raison de la loi draconienne sur la publicité pour les alcools. Cointreau a donc renoncé totalement à ce mode de communication. Cette dernière se fait par le biais des relations publiques, en ciblant les VIP et les leaders d'opinions suisses, à travers des opérations mettant en valeur «Cointreau on ice».

Ainsi, le 23 août 1991, sur le glacier de Laax, deux cent invités (leaders d'opinions, professionnels, restaurateurs, journalistes...) ont assisté à la première soirée «ice breakers» (les briseurs de glace, en référence à «Cointreau on ice»). Il s'agit de remettre le «piolet d'or» à une personne ayant «brisé la glace» et fait bouger les choses dans le domaine politique, artistique, scientifique ou social. Cette opération sera renouvelée chaque année. D'autre part, une opération inaugurée récemment en France sera peut-être réalisée en Suisse. Il s'agit d'une soirée de dégustation de «Cointreau on ice» accompagnée d'amuse-bouche créés spécialement par le chef *Alain Senderens.* Une opération innovante, agréablement surprenante et dont les résultats ne seront sans doute pas négligeables. D'autre part, des opérations à destination des consommateurs seront réalisées. Elles ne sont pas encore définies, mais seront orientées vers la découverte du goût «Cointreau on ice».

On le sent bien, Cointreau vit actuellement les tous premiers moments d'une ère nouvelle... □

Extrait de la dernière campagne publicitaire *Photo Jean-Pierre Grobart*

C'était hier: une liqueur digestive. *Photo Jean-Pierre Grobart*

Champagne

Le cœur n'est pas à la fête

La morosité du climat économique et politique qui règne en maître depuis quelque temps aurait-elle une incidence négative sur les ventes de champagne? Grand patron des champagnes Taittinger, Claude Taittinger, le pense. Toutefois, les raisons d'espérer un revirement de situation demeurent.

S'exprimant dans l'un des derniers bulletins d'information de sa société, *Claude Taittinger* analyse, en effet, les causes du déclin des ventes de champagne. Amorcée il y a deux ans, cette baisse fait suite à un demi-siècle de progression presque ininterrompue.

La thèse économique

Pour le responsable de l'entreprise rémoise, ce phénomène trouve en partie son origine dans les aléas de la conjoncture. En 1990 notamment, le non-renouvellement du contrat liant depuis trente ans producteurs et acheteurs de raisins a entraîné une hausse du coût de la matière première de 35%, créant du même coup dans le public une «psychose de champagne cher». Et ceci, en dépit du fait que les marques n'avaient répercuté que partiellement cette augmentation du prix de revient, explique Claude Taittinger.

Dans un économie libérale, ces situations se rétablissent cependant d'elles-mêmes par le jeu de l'offre et de la demande. Ce rééquilibrage a déjà débuté grâce à un taux d'inflation d'environ 5% seulement et aux perspectives de prix stables pour les deux prochaines années.

Plus sérieux

Bien plus sérieuse est cependant l'influence des facteurs psychologiques. L'actualité est morose et les occasions de fêter se font rares. «Le sentiment de vertige que beaucoup d'entre nous éprouvent en voyant l'univers se transformer sous leurs yeux crée plus d'inquiétude que d'allégresse. Toute la stratégie de promotion du «champagne bonheur» sera peut-être à repenser. Ce ne sera pas la tâche facile», écrit Claude Taittinger.

Entraves

Diverses entraves compliqueront en effet la tâche des publicitaires. En France, par exemple, la loi Evin, que M. Taittinger qualifie de «justifiée» dans son principe, mais de «maladroite» dans ses applications, interdit la publicité dans les cinémas et à la télévision et probablement sur les affiches.

Dans la presse seulement

Le champagne ne pourra donc se mettre en valeur que dans la presse et sous la seule forme d'une présentation de bouteilles. Aux Etats-Unis, les groupements prohibitionnistes se font toujours plus entendre. Conséquence: en quatre ans, la consommation de champagne a diminué d'environ 40% outre-Atlantique. Et M. Taittiger d'ajouter: «Rien ne permet d'espérer un redressement rapide de cette situation.»

Espoirs

M. Taittinger relève cependant aussi quelques points positifs. L'année 1991 a donné lieu à une «superbe vendange» qui succède aux «récoltes importantes» de 1989 et 1990. La Champagne devrait produire quelque 215 millions de bouteilles contre 232 millions en 1990 et 248 millions en 1989.

D'autre part, de nouveaux marchés s'ouvrent en Asie. En cinq ans, les ventes de champagnes ont triplé au Japon. «Parions que cette évolution se poursuivra au même rythme dans les années à venir», dit pour conclure Claude Taittinger. *MH*

Papier-bouchon

Un vin en perpétuel équilibre

Tandis que les Valaisans ont vendangé, pour la première fois en 1991, sous le régime des «appellations d'origine contrôlée» (AOC), des Sierrois mettent sur le marché des vins «d'assemblage», rouge et blanc. Les Rouvinez, de la Colline de Géronde, sont, peut-être, les précurseurs des «grands vins suisses». De ceux que la restauration aura à cœur de servir à toute occasion.

FRÉDÉRIC LANVIN

On le sait, la Suisse ne donne de vins de garde ni en blanc, ni en rouge. Les Helvètes en font même un complexe: lorsque *Jean-Paul Kauffmann,* l'ex-otage au Liban qui se récitait le «classement des Bordeaux de 1855» pour tromper l'angoisse, est invité dans le canton de Vaud, on lui sert des dorins d'antiques millésimes, introuvables. Mais combien d'années «à boire jeunes» pour un millésime d'anthologie?

Entre Bordeaux et Chianti

Exception en rouge, le Merlot tessinois, lorsqu'il est cuvé longuement et vinifié traditionnellement. Mais il demeure un vin de cépage, soumis aux aléas de l'année, tandis que le merlot du Libournais (Saint-Emilion, Pomerol) ou du Médoc se fond harmonieusement dans un assemblage où cabernet sauvignon, cabernet franc et petit verdot donnent, en proportions diverses, leur personnalité à chaque cru du Bordelais.

Cette manière «bordelaise» d'envisager les choses, c'est celle des frères Rouvinez. Ils sont allés voir hors du Valais comment on s'y prend pour construire les grands vins. Par exemple en Italie, où les nouveaux crus, tels le «Sassicaia», le «Solaia» – issus de cabernet sauvignon et franc – et le «Tiganello» – à quoi s'ajoute une solide base de sangiovese, le cépage du Chianti –, sont tous des vins d'assemblage. Ces nectars doivent autant aux cépages qu'au soleil et aux terroirs de Toscane. Ces «vini da tavola» n'ont pas droit à une appellation d'origine contrôlée, pas plus que les vins-phares des Rouvinez en Valais!

Du bois pour vieillir

«Le Tourmentin», en rouge, et «la Trémaille», en blanc, sont parmi ce qui se fait de plus intéressant en Suisse, actuellement. Le premier, déjà sur le marché depuis quelques années, est, vendange après vendange, amélioré. Il vient d'accompagner les fromages au repas de fête concocté à Verbier par *Roland Pierroz,* promu cuisinier suisse de l'année par le guide Gault et Millau. Il y a quelques mois, ce vin en avait écrasé d'autres «élevés en fûts de chêne», lors d'une dégustation comparative: il était le seul à présenter des caractéristiques où le bois ne dominait pas outrageusement le fruit.

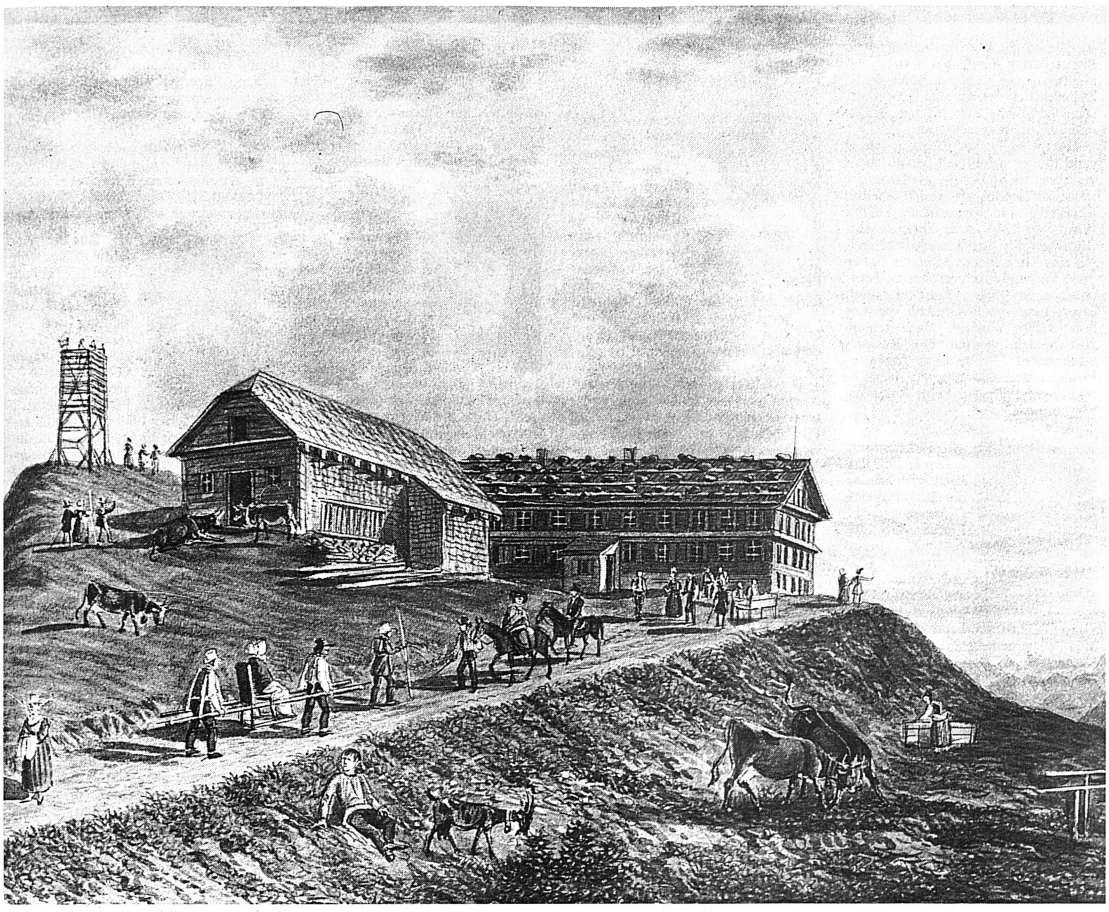
«Le Tourmentin», expliquent *Dominique* et *Jean-Bernard Rouvinez,* est un assemblage pour moitié de pinot noir, pour moitié de trois cépages, l'humagne rouge, le cornalin et le diolinoir. L'avant-dernier est «superbe», très concentré et peut se boire jeune: il apporte donc du friand. Tandis que le diolinoir, dérivé des recherches du Dr Wuilloud, au domaine de Diolly, près de Sion, est un «teinturier»: à raison de 10 à 15%, il «nourrit» l'assemblage en antocyanes (pour la couleur) et en tanin. L'élevage en bois neuf, enfin, arrondit le mélange. Ce n'est pas seulement une question de goût: «Nous sommes persuadés que le bois prépare au vieillissement», affirment les deux Valaisans.

Leur nouveau vin blanc, «la Trémaille», doit plus encore au bois, puisqu'il fermente en fût neuf. A l'occasion de l'agrandissement de leur cave, inaugurée en septembre dernier, les Rouvinez l'ont prolongée d'un «tunnel à barriques» Sous la colline de Géronde, un couloir d'une quinzaine de mètres renferme une soixantaine de fûts de chêne. *Anita Rouvinez,* qui a terminé l'oenologie à Changins (comme son mari et son beau-frère!), assure le suivi de cette partie importante de l'élaboration des vins.

Des «produits» identifiables

«Nous voulions mettre sur le marché un vin blanc haut de gamme et de garde» commentent les deux Valaisans, en présentant leur blanc tout neuf. Dans sa version actuelle, «la Trémaille» provient pour moitié de la «petite arvine» et pour l'autre moitié du chardonnay. Le «mircale», ici, ne se fait pas qu'en cave... Les deux cépages choisis se complètent parfaitement à la vigne: «La petite arvine, sans doute le cépage valaisan no 1, est très délicate et ne tolère que les meilleures expositions; elle ne produit que 600 à 700 g au m². Le chardonnay, au contraire, donne de bons résultats dans des secteurs moins ensoleillés, car nous l'utilisons pour son acidité, celle-là même qui fait souvent défaut aux cépages autochtones.»

Les deux vins de la Colline de Géronde obéissent aussi à des critères commerciaux précis: l'équilibre des assemblages, qui demande un gros travail en cave, est compensé par une marge intéressante. On peut promouvoir aisément l'image du vin – conditionné dans d'élégantes bouteilles de 7,5 dl –: pour reprendre l'exemple italien, les noms de «produits» que sont les «Solaia», «Tiganello» ou «Sassicaia» ont (presque) fait oublier celui de leurs propriétaires! Et les Rouvinez, qui croyent «plus à l'assemblage qu'au cépage pur», ne redoutent rien de l'Europe: «Ceux qui font du bon vin n'ont pas de peine à l'écouler.» Leurs parents avaient déjà donné le la en mettant leur fendant dans des bouteilles... vaudoises. Un fendant toujours parmi les dix meilleurs blancs du pays (foi de «Coupe suisse du chasselas» de la revue «Vinum»), léger et fruité à souhait, à boire dans l'année! □



100 Jahre alt ist die hotel + touristik revue, die Schweizer Hotellerie ist indes schon etliche Jahre älter. Der Berggasthof auf Rigi Kulm wurde beispielsweise 1816 gebaut.

Geschichtsbuch der Schweizer Hotellerie

100jährig ist doch noch kein Alter

1992, ein Jubeljahr für die hotel + touristik revue: Die Fachzeitung für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit ist 100 Jahre alt. Aus Anlass des Jubiläums wird auf der Verbandsseite der Zeitung eine Serie über die weitaus ältere Schweizer Hotellerie publiziert. Geplant ist eine Artikelfolge über Hotelbetriebe, die seit 100 und mehr Jahren bestehen. Der SHV ist nun auf der Suche nach entsprechenden Dokumentationen.

100 Jahre *hotel + touristik revue* – ein Jubiläum, das dem laufenden Jahr eine ganz besondere Note verleiht. Mit verschiedenen Anlässen und Publikationen wird der hohe Geburtstag der Zeitung begangen; den Auftakt bildet eine Sondernummer, die am kommenden 12. März erscheinen wird.

100 Jahre *hotel + touristik revue* – das ist selbstverständlich auch ein Thema für den heuer 110jährigen Schweizer Hotelier-Verein, der als Verleger der Fachzeitung verantwortlich zeichnet. Abgehandelt wird es auf der Verbandsseite, und zwar in einer vielteiligen Artikelserie.

Plattform SHV-Seite

Grundgedanke der Reihe bildet die Tatsache, dass die *hotel + touristik revue* nicht nur eine Fachzeitung für die gesamte Tourismusbranche, sondern gleichzeitig auch ein wichtiges Bindeglied zwischen dem Verband und seiner Mitgliedschaft darstellt. Die sogenannte «SHV-Seite» dient denn auch als Plattform für entsprechende Mitteilungen, dort werden die politischen Entscheide des Verbandes und seiner Gremien veröffentlicht.

Nostalgie erlaubt

Notgedrungen äussert sich der SHV auf seiner Seite stets zu aktuellen Themenbereichen respektive zu laufenden Geschäften. Als führender Berufsverband muss er sich mit der Aktualität befassen und vornehmlich in die Zukunft blicken – im Dienste seiner Mitglieder. Dabei kommt der oft sehr interessante und amüsante Blick in die Vergangenheit leider unweigerlich zu kurz. Nostalgie ist auf der SHV-Seite dementsprechend ein Fremdwort.

Obwohl: Hotelbetriebe, die seit über einem Jahrhundert bestehen, sind nicht unbedingt eine Seltenheit, und über sie zu berichten muss sich alleweil lohnen.

Historie und Histörchen

Damit ist das Thema der Serie, die bis Ende dieses Jahres in losen Folgen abgedruckt werden soll, gegeben: Es geht um Hotels, die 100 und mehr Jahre alt sind, es geht um Historie und Histörchen von und aus diesen Betrieben, um Reminiszenzen. Wer hat das Hotel gebaut, wer hat es geführt, wer führt es heute, wie wurde und wird es geführt, mit welchen «USPs» wurde anno dazumal geworben, welche Trümpfe werden heute ausgespielt? Auf diese und viele andere Fragen sollen Antworten gegeben werden.

Angereichert werden die Reportagen mit altem (und neuem) Bildmaterial, mit Müsterchen aus den damaligen Speisekarten, Hausordnungen oder Personalreglementen.

Suche in Archiven

Der SHV ist nun auf der Suche nach entsprechenden Unterlagen. Das Material kann geschickt werden an den Schweizer Hotelier-Verein, Abteilung Öffentlichkeitsarbeit, Postfach, 3001 Bern.

Aus verständlichen Gründen können nur SHV-Mitgliedbetriebe berücksichtigt werden. Ferner muss an dieser Stelle erwähnt werden, dass kein Anspruch auf Veröffentlichung bestehen kann.

Wir danken im voraus für die Mithilfe und sind überzeugt, mit der Serie «Aus dem Geschichtsbuch der Schweizer Hotellerie» dem 100-Jahr-Jubiläum der *hotel + touristik revue* einen weiteren besonderen Akzent verleihen zu können. Wenn in einer hektischen und schnelllebigen Zeit auch ein paar Momente der Musse vermittelt werden, ist ein weiteres Ziel der Serie erreicht . . . *shv*

Terminkalender

Befrachtete SHV-Agenda

Termine Februar: 18.: Sitzung Finanzdelegation, Bern. 24.: Versand Voranzeige Delegiertenversammlung. 24.: Sitzung Verbandsleitung, Bern. 27.: Sitzung Kommission Beratungen und Dienstleistungen, Bern.

Termine März: 9.: Letzter Termin Abänderungs- und Gegenvorschläge Präsidentenversammlung und ausserordentliche Delegiertenversammlung. 11. und 12.: Sitzung Geschäftsprüfungskommission, Bern. 13.: Versand Abänderungs- und Gegenvorschläge Präsidentenversammlung und ausserordentliche Delegiertenversammlung. 18.: Sitzung Finanzdelegation, Bern. 22.: Sitzung Verbandsleitung, Bern. 22.: Sitzung Stiftungsrat Walter-und-Bertha-Gerber-Stiftung, Bern. 23.: Präsidentenversammlung und ausserordentliche Delegiertenversammlung, Hotel Bellevue-Palace, Bern. 30.: Letzter Termin für Anträge Delegiertenversammlung.

Termine April: 13.: Sitzung Finanzdelegation, Bern. 13.: Versand Traktandenliste und Beschlussunterlagen Delegiertenversammlung. 29.: Sitzung erweiterte Verbandsleitung, Bern. 29.: Sitzung Stiftungsrat Emil-Boral-Stiftung, Bern.

Termine Mai: 11.: Letzter Termin Abänderungs- und Gegenvorschläge Delegiertenversammlung. 13.: Sitzung Finanzdelegation, Bern. 14.: Sitzung Geschäftsprüfungskommission, Bern. 15.: Versand Abänderungs- und Gegenvorschläe Delegiertenversammlung. 24.: Sitzung Verbandsleitung, Lausanne. 24.: Sitzung Geschäftsprüfungskommission, Lausanne. 25. und 26.: Delegiertenversammlung, Lausanne. *shv*

SHV TEILT MIT

Ordentliche Delegiertenversammlung

Im Sinne von Artikel 24 und 29 der Statuten teilen wir Ihnen mit, dass die Verbandsleitung die ordentliche Delegiertenversammlung festgesetzt hat auf Montag und Dienstag, 25. und 26. Mai 1992, Lausanne.

Terminplan (Artikel 24 Statuten): Anträge zur Aufnahme von Geschäften auf die Traktandenliste sind dem Hauptsitz SHV schriftlich einzureichen bis spätestens Montag, den 30. März 1992. Der Versand von Traktandenliste und Beschlussunterlagen erfolgt am Montag, 13. April 1992.

Abänderungs- und Gegenanträge sind dem Hauptsitz SHV schriftlich einzureichen bis spätestens Montag, 11. Mai 1992.

Schweizer Hotelier-Verein

Carlo de Mercurio *Präsident* — *Heinz Probst* *Direktor*

COMMUNICATION SSH

Assemblée ordinaire des délégués

En application des articles 24 et 29 des statuts, nous vous informons que le Comité exécutif a convoqué l'assemblée ordinaire des délégués pour lundi et mardi 25 et 26 mai 1992, à Lausanne.

Calendrier (Article 24 des statuts SSH): Les propositions visant à faire inscrire un objet à l'ordre du jour sont à adresser par écrit au siège central de la SSH d'ici au lundi 30 mars 1992 au plus tard. L'envoi de l'ordre du jour et de la documentation y relative aura lieu le lundi 13 avril 1992.

Les propositions de modification et les contre-propositions sont à adresser par écrit au siège central de la SSH d'ici au lundi 11 mai 1992 au plus tard.

Société suisse des hôteliers

Carlo de Mercurio *Président* — *Heinz Probst* *Directeur*

AUS DEN SEKTIONEN

Kandidatur aus Zürich

Der Vorstand des Kantonalverbandes und der Sektion Zürich des Schweizer Hotelier-Vereins schlägt zur Wahl zum Verbandspräsidenten des Schweizer Hotelier-Vereins den amtierenden Präsidenten beider erwähnten Sektionen vor. Es handelt sich um *Donat D. Ludwig*, Direktor des Hotels Engematthof in Zürich.

Der Zürcher Hotelier-Verein freut sich, mit Donat Ludwig einen Hotelier für das Präsidentenamt vorschlagen zu können, der aufgrund langjähriger Erfahrung in der Saison- und Stadthotellerie alle Bereiche der Hotellerie kennt und vertreten kann.

Der Vorstand des ZHV möchte vor allem aber auch seiner Überzeugung Ausdruck geben, dass mit Donat Ludwig eine Persönlichkeit mit der für das Präsidentenamt erforderlichen Integrationsfähigkeit zur Verfügung steht.

Der 62jährige Donat Ludwig absolvierte die Hotelfachschule in Lausanne. Nach etlichen Stages in der Schweiz und Ausbildungsaufenthalten im Ausland übernahm er im Jahre 1960 im Hotel Bernerhof in Gstaad seine erste Direktion. Er war anschliessend tätig in Korfu, im Hotel Storchen in Zürich und im Hotel Carlton (St. Moritz). Das Hotel Engematthof führt Ludwig seit 1977.

Der Kandidat ist Präsident des Zürcher Hotelier-Vereins, Verwaltungsratspräsident eines privaten Kranken- und Pflegeheimes, Mitglied des Arbeitsgerichtes Zürich und zudem in verschiedenen Chargen im Rahmen des SHV tätig. *shv*

Beraterecke

Grösse «Large»

«Welche Grösse hätten Sie denn gerne?» «Standardgrösse, passend für zierliche Damen bis Bodybuilders mit Grösse XXL.»

Täglich wundert's mich, wieso man im Kleidergeschäft ganz selbstverständlich nach seiner Grösse gefragt wird (ausser T-Shirts, die auch ich am liebsten in «Large» mag), der Hotelier jedoch seine Auskünfte am liebsten in Standardgrössen hat. Täglich werde ich nach allgemeingültigen hieb- und stichfesten Regeln gefragt. Da ich nun kein Orakel bin und für die Hotellerie kaum Regeln ohne wenn und aber aufstellen kann, hängt der Anrufer selten befriedigt auf.

Besonders krass trifft dies bei der Übernahme eines Miet- oder Pachtbetriebes zu. Gerade in diesem Fall, wo es darum geht, sich über mehrere Jahre finanziell zu verpflichten, und ausserdem in der Regel ziemlich Startkapital für die Inventarübernahme verlangt wird, verlässt sich der Hotelier gerne auf magische Grössen. Obwohl für die Mietzinswerte allgemein bekannte Durchschnittswerte existieren, gibt es nun so viele Hotels, die derart massiv davon abweichen, dass diese Durchschnittswerte kaum als Grundlage für eine Vertragsunterzeichnung genommen werden dürfen.

Nebst den unterschiedlichen Betriebsarten führt auch die Tatsache, dass wesentliche Faktoren individuell geregelt werden können, dazu, dass es praktisch keinen Normalfall gibt, auf den dieser Durchschnitt zutreffen würde.

Einer dieser wesentlichen individuell zu regelnden Faktoren wäre zum Beispiel die Abmachung über die Übernahme des Inventars. Ob vom Mieter lediglich das Kleininventar käuflich übernommen wird, oder ob er für die gesamte Ausstattung und Einrichtung aufkommen muss (was einer Miete ab Rohbau ähnlich kommt), hat einen entscheidenden Einfluss auf den sogenannten wirtschaftlich tragbaren Mietzins.

Steht man in den Vertragsverhandlungen zur Übernahme eines Hotelbetriebes in Pacht, empfiehlt es sich, die Richtwerte lediglich als richtungweisende Grössen zu betrachten – analog einem T-Shirt Gröse «Large» – und in jedem Fall eine auf den Betrieb und seine Gegebenheiten zugeschnittene Berechnung des effektiv zahlbaren Mietzinses zu machen.

Isabel Wenger, lic. rer. pol., betriebswirtschaftliche Beraterin SHV

CARROUSEL

Hotelplan baut den Fernflugbereich aus und visiert ein umfassendes Angebot in Australien, Neuseeland und im Pazifik an. Die Bearbeitung dieses neuen Projektes übernimmt **Françoise Buob** (Bild) ab dem 1. April 1992. Ihre umfangreiche Laufbahn als Touristikerin begann Françoise Buob bereits 1975 bei Jelmoli Reisen als Reiseleiterin, Einkäuferin, Product Managerin und Abteilungsleiterin, wechselte dann 1986 zu Kündig-Reisen. Dort übernahm sie nach dem Weggang von **Michel Schmucki** die Geschäftsleitung. Die nächste Station von Frau Buob war Kuoni, wo sie als Abteilungsleiterin die Gruppen-Spezialreisen betreute.

Bei Hotelplan wird sie dem Leiter Fernflug, **Hans-Ulrich Zihlmann,** direkt unterstellt sein. Australien ist für Françoise Buob kein «Neuland». Schon bei Jelmoli leistete sie Pionierarbeit im Aufbau eines Australien-Programms. Zurzeit geniesst sie wohlverdiente Ferien. Natürlich in Australien!

★

Nachdem bereits das Ausscheiden von **Peter Bucher** aus der Imholz-Jelmoli Reise Gruppe bekannt wurde, ist ein Wegzug eines weiteren Kadermitgliedes in führender Stellung bekannt geworden. **Armin Leuppi,** (Bild) Direktor Touroperating und Informatik, verlässt die Reise Gruppe im Sommer dieses Jahres auf eigenen Wunsch. Sein Entscheid hängt damit zusammen, dass er bei der jetzigen Konstellation der Firma, mittel- und langfristig für sich persönlich keine Zukunftsaussichten mehr sehe. Über seine berufliche Zukunft hat er sich noch zu nichts entschlossen.

Leuppi hielt der Firma während rund 20 Jahren die Treue und durchlief verschiedene Stationen, wie beispielsweise zu Beginn als Sachbearbeiter, Reiseleiter und Ressortleiter Städteflüge. Seit 1980 ist er Direktverantwortlicher für den Bereich Städtereisen und vor rund 18 Monaten hat er diese Funktion auch im Bereich Fernreisen übernommen. Vor fünf Jahren wurde Leuppi zum Direktor von Imholz Reisen ernannt. Nach seinem Ausscheiden werden die Ressorts Städtereisen, Überseereisen sowie Informatik und Organisation dem Direktionsvorsitzenden **Peter Kurzo** direkt unterstellt.

★

Mit Wirkung vom 1. Januar 1992 hat **Patrick Alexandre** die Aufgaben des Direktors von Air France für die Schweiz, für Österreich, Ungarn und die Tschechoslowakei übernommen. Die Zusammenfassung dieser vier Länder unter einer gemeinsamen «Direktion Mitteleuropa» ist eine Folge der internen Restrukturierung bei Air France, die die bestmögliche Anpassung und kommerzielle Leistungsfähigkeit des Unternehmens im Hinblick auf die Einführung des einheitlichen europäischen Binnenmarktes im Jahr 1993 zum Ziel hat.

Patrick Alexandre ist im Juni 1982 zur Programmdirektion von Air France gekommen. Ehe ihm die neugeschaffene Direktion «Mitteleuropa» mit Sitz in Genf übertragen wurde, war er als kommerzieller Direktor für Italien und danach als Assistent des Air-France-Präsidenten tätig.

★

Seit dem 1. Dezember 1991 steht **Jörg Zimmermann** dem Zürich Kloten Airport Hilton als Generaldirektor vor. Er übernimmt die Nachfolge von **Frederick Leuenberger,** der das 286-Zimmer-Fünfsternhotel während der vergangenen zehn Jahre geführt und sich aus gesundheitlichen Gründen aus dem Berufsleben zurückgezogen hat.

Der 55jährige Jörg Zimmermann stammt aus einer Innerschweizer Hoteliersfamilie, hat seinen Beruf von der Pike auf erlernt und war während der vergangenen 20 Jahre in den verschiedensten Häusern des Hilton International Konzerns, u. a. in Nairobi, Budapest, Rabat, Mailand und bis 1991 in Strassburg tätig.

★

Das am Rand der Mürrenfluh stehende 3-Stern-Hotel Edelweiss, seit 1960 von der Familie Charles Affentranger betrieben, ist in den Besitz des Mürreners **Karl von Allmen** übergegangen. Verantwortlich für den Hotel- und Restaurationsbetrieb ist seine Tochter **Sandra von Allmen.**

★

Kurt E. Schmid, während des Baus und nach der Eröffnung des Rafael Hotels in München dessen Generaldirektor und zuvor in Basel für Swissôtel tätig, fungiert jetzt als Geschäftsführender Direktor der Jost Hurler Beteiligungs- und Verwaltungsgesellschaft KG. Er überwacht unter anderem in Rottach den Umbau des Seehotels der Familie Hurler, das in ein 170 Zimmer grosses Haus im alpenländischen Stil verwandelt wird. Unter der Regie des aus der Schweiz stammenden Hoteliers Schmid sollen demnächst auch die gleichfalls zur Hurler-Gruppe gehörenden Häuser Quellenhof in Bad Wiessee und Raineralpe in Kreuth aufwendig umgestaltet werden.

★

Im Lindner Grand Hotel Rhodania in Crans-Montana ist **Tiziana Lancianesi** zur Vizedirektorin ernannt worden. Die Absolventin der Hotelfachschule Lausanne sammelte Erfahrungen als F & B-Assistentin im Hotel Inter Continental in Genf. Dann absolvierte sie ein zweijähriges Management Training in den USA. 1988 trat sie in das Lindner Grand Hotel Rhodania als Chef de réception ein. Als Vizedirektorin steht sie **Walter Kandl** zur Seite, welcher das 5-Sterne-Luxus-Hotel seit 1990 als Direktor leitet.

★

Thomas Stor zeichnet seit Mitte Dezember 1991 als Geschäftsführer für die Brasserie Baselstab in Basel verantwortlich. Nach der Hotelfachschule Belvoirpark in Zürich verdiente er sich seine Sporen im fernen Arizona ab. Zurück in der Schweiz fasste er zunächst in der Landeshauptstadt als stellvertretender Direktor des Hotels Bern Fuss und lernt nun den international geprägten Charme der Rheinstadt im Dreiländereck kennen.

★

Die Saagi Hotel AG Bern hat das Hotel Gstaaderhof in Gstaad per 1. Dezember 1991 dem langjährigen Direktor **Jost Huber** verkauft. Er hat mit seiner Gattin **Doris Huber-Schärli** vor 12 Jahren den Gstaaderhof eröffnet und seitdem geführt. Aufgewachsen in einer Luzerner Wirtefamilie, führten die Stationen seiner beruflichen Laufbahn nach dem Besuch einer Handelsschule von der Kochlehre über die Hotelfachschule Lausanne, verschiedene Auslandaufenthalte und Kaderstellen in renommierten Schweizer Hotels, Diplom SHV/VDH, nach Gstaad.

★

Im Zürcher Atlantis Sheraton Hotel übernimmt Frau **Gertrud Miller** neben der Leitung des Direktionssekretariates ab sofort die Öffentlichkeitsarbeit. Die neue PR-Beauftragte, die seit Oktober 1989 im Atlantis arbeitet, war vor ihrem Einstieg in die Hotellerie bei verschiedenen Reiseorganisationen sowie einer amerikanischen Fluggesellschaft tätig.

★

Josef Stadler, Küchenchef im Hotel Maison Blanche et Grand Bain Leukerbad, wurde zum Gewinner des Kadi Kochfestivals erkoren. Dabei ging es darum, Kartoffelprodukte der Kadi AG in Langenthal in eine originelle kulinarische Beilage zu verwandeln. Neben Josef Stadler beteiligten sich auch **Edgar Reiser** (Belvédère in Hergiswil), **Albert Wagner** (Auberge du Prévoux, Jura), **Wolfgang von Känel** (Kreuz, Jona), **Othmar Müller** (International, Basel) und **Jean-Pierre Berthonneau** (du Peyrou, Neuchâtel) am Wettbewerb.

Neubeginn

Ostschweizer wollen nach Istrien

Erstaunlich vielen Nachfragen nach norddalmatischen, das heisst istrischen Hotels und Hotelanlagen registriert neuerdings der kroatische Veranstalter Bemextours.

Tomislav Mijatović, in seiner Eigenschaft als kroatisches Reisebüro und Touroperator beharrlicher Vertreter seiner neuen Republik, kam kürzlich vor lauter Nachfragen nach seinen Katalogen selbst kaum mehr aus dem Staunen heraus.

Erstaunliches St. Gallen

Bemextours, seit vielen Monaten mehr zum politischen als zum Reisebegriff geworden, war trotz allem an allen Ferienmessen der Schweiz präsent. Mijatović: «An die fragenden Blicke der Messebesucher hatte ich mich schon gewöhnt. In Bern ging es noch normal zu und her, auch in Zürich sprachen die Leute mehr über Politik als über Ferien: Aha, Kroatien ist auch schon da! Aber in St. Gallen, da platzte alles aus den Nähten. Ich musste mir sogar Kataloge aus Zürich nachschicken lassen.»

FKK statt Kanonen . . .

Worin unterscheiden sich denn die Ostschweizer vom übrigen helvetischen Publikum? Zahlreiche konkrete Anfragen für die istrischen Orte Rovinj, Poreč, FKK-Zentren, Umag mit seinen Sport-Gelegenheiten. Tennisgruppen und vor allem Bootsbesitzer interessieren sich für ihre alten Orte. Mijatović erklärt sich das Interesse der Feriennautiker mit dem Umstand, dass es offenbar leichter und billiger ist, in Istrien Bootsstandplätze oder Marina-Mietplätze zu erhalten, als am Bodensee. Auch geographisch dürfte die Ostschweiz es näher zu Kroatien finden als die Westschweiz.

Ostschweizer wollten alles wissen über den Fahrplan der öffentlichen Schiffsverbindungen in Dalmatien und wie wiederum Liegeplätze in den Marinas reserviert werden könnten.

Blauhelm-Effekt?

Als «höchst erfreuliche Abnormalität» seines touristisch bisher recht grauen Alltags bezeichnete Mijatović die St. Galler Messe. Die Leute dürften als Touristen gewöhnt sein, dort Ferien zu machen, wo das auch die Blauhelme tun (!), wie in Zypern beispielweise. Ausserdem dringt langsam durch, dass Croatia-Airline ab April wieder fliegen wird, was auch als Zeichen einer beginnenden Normalisierung gedeutet wird. *APK*

Swissline

Liquidation verschoben

Anstelle der vorgesehenen Generalversammlung der Swissline AG hat eine weitere Verwaltungsratssitzung stattgefunden. Es werden weitere Gespräche mit möglichen Investoren geführt. Die Liquidation wird frühestens Mitte März erfolgen. *SR*

REKLAME

Personalberatung für Hotellerie und Gastronomie

ADIA HOTEL

Temporärstellen • Dauerstellen • Kaderstellen

ADIA HOTEL, ADIA Interim AG,
Ecke Badenerstr./Langstr. 11 · 8026 Zürich · 01/242 22 11

Crossair

Après Lugano... London City Airport!

Incroyable, mais vrai! En 1979, au moment où Crossair décidait d'exploiter des lignes au départ de Lugano, des experts britanniques, sceptiques, envisageaient de construire un miniaéroport en plein centre de Londres. Suivant l'exemple des Tessinois, un aéroport avec piste courte (1199 m) a été construit à l'emplacement des anciens docks de la ville.

Si London City Airport existe depuis deux ans, sa piste vient d'être rallongée afin de permetter l'atterrissage des BAe-146. Crossair est la première compagnie régulière à desservir cet aéroport avec un appareil de ce type, une exploitation qui débutera le 1er mars avec une liaison directe depuis Lugano via Zurich. Pourquoi London City Airport? Parce qu'il s'agit de l'aéroport idéal pour les hommes d'affaires avec une infrastructure sur place qui leur est destinée, une attente réduite à l'arrivée avec des formalités rapides et l'enregistrement peut se faire jusqu'à 10 minutes avant le décollage contre 45 minutes à Heathrow. Cet aéroport ne se trouve qu'à 20 minutes de la City que l'on eut gagner soit en taxi, soit en bateau, ou encore à bord d'un métro automatique ultra-moderne.

Canary Warf

Si London City Airport se trouve sur les bords de la Tamise, on trouve, à deux pas, une toute nouvelle cité d'affaires construite, elle aussi, à l'emplacement des anciens docks. Nous reviendrons dans l'une de nos prochaines éditions sur cette nouvelle zone qui met à la disposition des intéressés des surfaces gigantesques de bureaux. Une véritable cité-champignon dans laquelle de nombreux centres commerciaux ont été aménagés. C'est un peu le nouveau centre névralgique de la capitale britannique qui pourrait, en quelque sorte, se comparer au quartier parisien de la Défense. Les promoteurs du nouvel aéroport comptent beaucoup sur l'activité de Canary Warf pour le développement de leur infrastructure aéroportuaire. Une expérience intéressante qui permet de mettre Londres à un coup d'ailes de la Suisse, et cela dans des conditons de confort et de rapidité défiant toute concurrence.

Crossair envisage d'ores et déjà d'ouvrir dès l'année prochaine une ligne pour London City Airport au départ de Genève, alors qu'aujourd'hui le vol est assuré de Lugano à Londres via Zurich. *RH*

Schweizer Tourismus-Verband

Tourismus hat verschiedene Kostgänger

In der neuesten Ausgabe seines Bulletins geht der Schweizer Tourismus-Verband (STV) unter anderem auf die durch den Bundesrat erlassene neue Wegweisung zur Signalisation von Mountainbike-geeigneten Routen ein. Weiter macht sich der Präsident des STV, Franz Steinegger, Gedanken über die widerstrebenden Interessen im Schweizer Tourismus.

Immer häufiger böten unsere Tourismusorte als Ergänzung zu ihren bisherigen Freizeitprogrammen Mountainbike-Fahren an. Bereits 1987 und 1988 hätte der STB bei Kur- und Verkehrsvereinen Umfragen über die Bedeutung des Mountainbikes (MTB) durchgeführt. Diese Auswertungen hätten eine deutliche Zunahme des Interesses an diesem neuen Freizeitsport ergeben. Mit der wachsenden Begeisterung hätten sich Konflikte zwischen Wanderern und Bikern akzentuiert.

Im Rahmen einer Teilrevision der Strassensignalisationsordnung habe der Bundesrat nun die Einführung eines Wegweisers zur Signalisation von MTB-Routen beschlossen. In seiner Stellungnahme befürwortet der STV eine neue Regelung, die den Wanderern gegenüber den Bikern das Vortrittsrecht einräumt. Die neue Verordnung tritt per 1. März 1992 in Kraft. Detaillierte Auskünfte zu den neuen Wegweisern gibt die Firma *Signal AG, Postfach 199, 2502 Biel, Telefon (032) 81 51 51* oder *Fax (032) 81 48 48.* Die Firma Signal ist Mitglied des STV.

Angebote für Mountainbiker

Der STV weist weiter darauf hin, dass er in Zusammenarbeit mit dem Schweizer «Bike-Magazin» bei Kurorten und Regionen die Angebotselemente für Biker erhoben hat. Das Resultat der Befragung werde am 1. Juni 1992 im «Bike-Magazin» publiziert. Kurorte und Regionen könnten Sonderdrucke dieser Angebotsübersicht erstellen lassen, präzisiert der STV in seinem neusten Bulletin.

In seinen Gedanken zur oft vermissten Lobby der Tourismuswirtschaft im Eidgenössischen Parlament unterstreicht Nationalrat *Franz Steinegger,* Präsident des Schweizer Tourismus-Verbandes, dass nicht die staatlich regulierten Branchen, sondern die deregulierten sich auf dem Markt behaupten würden. «Wenn wir die Lehren aus den Ereignissen in Osteuropa beherzigen, muss die Lobby sich eher darauf konzentrieren, hemmende und freiheitsbeschränkende Staatseingriffe abzubauen und die Marktkräfte zum Zuge kommen zu lassen», stellt Steinegger in der neuesten Ausgabe des STV-Bulletins fest.

Tourismus im Schatten?

Der Tourismus stehe tatsächlich im Schatten, wenn sich die widerstrebenden Interessen der einzelnen Untergruppierungen nicht unter einen Hut bringen liessen. Er erinnert an das schlechte Beispiel des Finanzpaketes, wo sich die Pro- und Kontrakräfte innerhalb der Branche an der Urne neutralisiert hätten. Es sei nicht gelungen, eine einheitliche Meinung zu bilden und diese kraftvoll zur Geltung zu bringen. Dies sei eine ernüchternde Bilanz.

Wir stünden im Schatten der Politik, weil wir zu wenig homogen aufträten. «Der Tourismus hat sehr verschiedene Kostgänger», bedauert Steinegger. Da hätten wir im Tourismus eindeutig ein Strukturproblem. In der Tourismuswirtschaft müsste jeder an seinem Platz versuchen, vermehrt in Gesamtzusammenhängen zu denken, zu handeln und mitunter den eigenen Horizont etwas zu erweitern, fordert Steinegger. *UM*

hotel+ touristik revue

stellen revue marché de l'emploi

HOTEL+TOURISTIK REVUE NR. 9 27. FEBRUAR 1992

BADRUTT'S PALACE HOTEL ST. MORITZ

Wir suchen ab Sommer 1992 für unsere **CHESA VEGLIA** ein

Geschäftsführer-Ehepaar

oder eine(n)

Geschäftsführer(in)

Sie bringen mit:
- die nötige Ausbildung und Erfahrung für das reibungslose und effiziente Management eines Betriebes mit rund 500 Sitzplätzen in vier Restaurants, zwei Bars und einem Privatklub.
- die nötige Reife und das Fingerspitzengefühl für die Führung von 40 Mitarbeitern.
- den Willen, an 7 Tagen in der Woche während der Sommer- und Wintersaison Ihr Bestes zu geben.
- den Wunsch und die Freude, unter allen Umständen ein perfekter Gastgeber zu sein.

Wir bieten eine echte Herausforderung und eine Honorierung, die dem hohen Niveau unserer Erwartungen entspricht.

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Unterlagen an die Direktion Badrutt's Palace Hotel, 7500 St. Moritz, Telefon (082) 2 11 01.

44153/33944

Flughafen Restaurants Zürich

TRÄUMEN SIE ...

von einer Stelle, wo Sie Ihre vielen neuen Ideen und Anregungen auch wirklich in die Tat umsetzen können und dabei von einem jungen Team unterstützt werden?

Als

BETRIEBSLEITER

in unserem Restaurant BISTRO MIDI und Café TREFF im Fachgeschäftszentrum Multi-Shop, mitten im Herzen von St. Gallen, kann dieser Traum Wirklichkeit für Sie werden.

Wenn Sie eine gastgewerblich gut ausgebildete Person mit Küchen- und Serviceerfahrung sind, Freude am Umgang mit Leuten aller Altersklassen haben, an selbständiges Arbeiten gewöhnt sind und zusätzlich noch den Fähigkeitsausweis A besitzen, sollten Sie sich unbedingt bei uns melden.

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

FLUGHAFEN-RESTAURANTS ZÜRICH
Herr J.-L. Gerber
Postfach 1523
8058 Zürich-Flughafen
Telefon (01) 814 33 00

44404/40290

HOTEL WEISSES KREUZ MURTEN

VIZEDIREKTOR(IN)

Zur Stellvertretung der Betriebsleitung suchen wir eine(n) hochqualifizierten Kaderangestellte(n).

Voraussetzungen sind: Abschluss einer Hotelfachschule und mehrjährige Erfahrung in leitender Position an der Front in Verkauf, Service und Administration.

Mindestalter 27 Jahre.

Wir sind ein Betrieb mit einem jungen Team, das begeisterungsfähig ist. Unsere Kaderangestellten sind gewandt und verfügen über sehr gute Berufskenntnisse. Wir wünschen einen Vorgesetzten, der mit Freude und Kompetenz einen umfangreichen Teil der Führungsaufgaben übernimmt. Es bietet sich die Chance zum Aufstieg in eine höhere Kaderposition.

Wir erwarten gerne Ihre ausführliche handschriftliche Bewerbung. Ihre Unterlagen werden wir selbstverständlich vertraulich behandeln.

A. + D. Bischoff
Telefon G (037) 71 26 41, P (037) 73 15 80

43013/26255

Fachlich versierte Vollblutgastronomin in den besten Jahren mit allen nötigen Referenzen und Ausweisen sucht neue Lebensstelle als

Gerantin/ Aide du patron

im Bereich Bar, Dancing oder eventuell kleines Spezialitätenrestaurant. Bevorzugt Zentralschweiz.

Nähere Auskunft erteilt:
Telefon (041) 53 30 20, 9 bis 13 Uhr, Privat
Telefon (056) 26 94 94, 17 bis 21 Uhr, Geschäft

44458/55450

★★★★

HOTEL NATIONAL DAVOS

Für unser Erstklasshotel suchen wir ab 1. April 1992 oder nach Übereinkunft eine junge, initiative und sprachgewandte

HOTELSEKRETÄRIN/ DIREKTIONSSEKRETÄRIN

Aufgabenkreis: Sämtliche Sekretariatsarbeiten, Führung der Personaladministration, Mithilfe in der Werbung und vieles mehr.
Wir bieten Ihnen eine sehr interessante und selbständige Jahresstelle in jungem, unternehmungsfreudigem Team.
Wir erwarten: KV-Lehre oder ähnliche Ausbildung.
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto, Lebenslauf und Zeugniskopien.

Albert Bachmann, Hotelier VDH/SHV
Hotel National, 7270 Davos, Tel. (081) 43 60 46

44301/45730

HOTEL RESIDENCE Restaurant — Lenk

Wir suchen nach Vereinbarung auf Frühjahr 1992 eine

Geschäftsleitung

(Ehepaar oder Einzelperson)

in Gérance, eventuell später als Mieter

Unser Betrieb:
- 44 Betten und 7 Appartements/Wohnungen im Haus
- Restaurant mit etwa 60 Plätzen
- neuzeitlicher 3-Stern-Betrieb an zentraler und ruhiger Lage
- Stammkundschaft und tüchtige Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen
- zwei gleich starke Saisons

Wir erwarten von der Geschäftsleitung:
- marktorientierte, erfolgreiche Betriebsführung
- Fähigkeitsausweis
- Organisationstalent und Motivationsbegabung zum Führen von 10 bis 12 Mitarbeitern
- gastgewerbliche Ausbildung und Praxis im Service, kaufmännische Administration, Küche

Wir bieten Ihnen:
- 2- bis 3-Zimmer-Wohnung im Haus
- gründliche Einführung
- interessante finanzielle Bedingungen
- grosse Selbständigkeit

Anfragen und Bewerbungen sind zu richten an den beauftragten Verwaltungsrat:

Herrn Reto Santschi
Weinbergstrasse 6, 3612 Steffisburg
Telefon (033) 22 87 90, Telefax (033) 22 87 79

P 44201/67296

KRANKENHEIM BETHESDA 8700 KÜSNACHT

Wir sind ein Krankenheim in der Nähe von Zürich und begleiten 166 vorwiegend betagte Langzeitpatienten. Dem Heim angeschlossen sind eine Schule für praktische Krankenpflege und ein Personalhaus für 110 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

Es ist uns ein Anliegen, eine wohnliche und gepflegte Atmosphäre zu gestalten. Dazu gehört nebst der Reinhaltung aller Räume viel Phantasie in der Gestaltung und im Umgang mit den Bewohnern.

Haben Sie Interesse, uns so bald als möglich bei dieser Aufgabe zu helfen?

Als

ASSISTENTIN DER HAUSWIRTSCHAFTSLEITERIN

bearbeiten Sie selbständig einzelne Bereiche und gewährleisten die umfassende Stellvertretung der Leiterin Hauswirtschaft.

Wenn Sie über eine entsprechende Ausbildung verfügen und Sie mehr über die Tätigkeit wissen möchten, erhalten Sie weitere Auskünfte von Frau G. Bruggisser, Telefon (01) 913 21 11. Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an Walter Müller, Leiter Krankenheim Bethesda, Rietstrasse 25, 8700 Küsnacht.

O 44281/292869

Anzeigenschluss: Freitag, 17.00 Uhr

INHALT

	Seite
Stellenmarkt	1–23
Internationaler Stellenmarkt	26–27
Stellengesuche	28
Tourismus	28

SOMMAIRE

	Page
Marché de l'emploi	24–26
Marché international de l'emploi	26–27
Demande de l'emploi	28
Tourisme	28

HOTEL job SHV
PERSONALBERATUNG

AUSZUG AUS UNSEREM STELLENANGEBOT

Für ein Zunfthaus in einer mittelgrossen Stadt im Mittelland suchen wir ein

PÄCHTEREHEPAAR (evtl. auch in Miete)

Ideal wären ein erfahrener Koch und eine frontbezogene Fachfrau.
Betriebliches: Restaurant, Grill, Säli und Zunftstube. Total zirka 160 Plätze. 7 Gästezimmer. Neu renovierte Wirtewohnung. Umsatzerwartung 1,2 Millionen.
Eintritt: 1. Juli 1992

★★★★★-Hotel im Berner Oberland sucht auf April/Mai 1992

CHEF DE RECEPTION m/w

Verantwortung über die gesamte Réception und 5 Mitarbeiter(innen).
Erfahrung in gleichwertiger Position.

Gesucht ist ein erfahrener Hotelfachmann(-frau), welche(r) Freude am F & B und an der Réception hat und die Vertretung der Direktion «mit links» übernehmen kann.
Betrieb: ★★★-Hotel
Ort: Graubünden

Position: VIZEDIREKTOR

Eintritt: 1. April 1992 oder nach Vereinbarung.

Für ein Rehabilitationszentrum (Kurhaus) im Kanton Bern suchen wir einen

VERWALTUNGSLEITER

Schwerpunkte: Administration, Personalwesen und Réception.
Mitarbeiter: zirka 35
Alter: 35 bis 45jährig
Eintritt: nach Vereinbarung

Für ein kleineres Hotel in Klosters suchen wir

PATISSIER(E)

mit Berufserfahrung. Eintritt zirka Anfang Juni. Saisonbewilligung für Bewerber(in) aus D/A ist vorhanden.

Restaurant in Winterthur hat eine freie Stelle für

KOCH/KÖCHIN CH

mit Berufslehre und mindestens 2 bis 3 Jahren Erfahrung. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft.

Restaurant am Zürichsee sucht per 10. Mai 1992 noch folgende Mitarbeiter(innen)

KÖCHE mit Berufserfahrung
SERVICEANGESTELLTE mit A-la-carte-Erfahrung

Es sind keine Saisonbewilligungen möglich.

44506/84735

HOTEL JOB SHV Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Tel. 031 507 333

Schweizer Hotelier-Verein

KONZERTVEREIN ST. GALLEN

Stadttheater St.Gallen

Die renovierte Tonhalle St. Gallen, welche im Frühjahr 1993 festlich eröffnet wird, bildet zusammen mit dem Stadttheater und den Museen ein kulturelles Zentrum der Stadt. Die neuen Räumlichkeiten können ebenfalls für Kongresse genutzt werden, und im Tonhalle-Restaurant lässt man sich gerne kulinarisch verwöhnen.

Wir suchen eine(n) fachlich ausgewiesene(n) Pächter(in) als

Gastgeber-Persönlichkeit

welche die Restaurationsbetriebe in der Tonhalle und im Stadttheater erfolgreich führt.

Als erste Informationen dienen:

Tonhalle
- Restaurant 90 Plätze, Gartenterrasse 50 Plätze
- Pausenbuffet
- grosser Saal 180 Plätze, kombinierbar mit Foyer 60 Plätze
- Parterresaal 120 Plätze, kombinierbar mit Foyer 220 Plätze
- Mehrzweckraum 100 Plätze

Stadttheater
- Personalrestaurant
- Pausenbuffet
- Bankette im Foyer

Kleininventar
- Zulasten des Pächters

Gerne erwarten wir Ihre kurze Bewerbung bis 31. März 1992, damit wir einen Termin für ein eingehendes Gespräch vereinbaren können.

Kaufmännische Direktion Konzertverein und Stadttheater, Herr Werner Signer, Museumstrasse 1, 9004 St. Gallen

44240/335819

Speisewirtschaft

OBSTGARTEN

Spezialitäten-Restaurant
Telefon (01) 720 54 20
Fax (01) 720 75 79
8136 Gattikon

Wir haben die Speisewirtschaft Obstgarten kürzlich übernommen und zeitgemäss umgebaut. Mit einem jungen, motivierten Team versuchen wir neue Wege und Ideen in der Gastronomie zu verwirklichen.

Dazu gehört bei uns auch, dass unsere Mitarbeiter in ihrer Tätigkeit als

Koch
Serviceangestellte

ihre eigenen Vorstellungen einbringen und so aktiv das Betriebsgeschehen mitgestalten.

Entsprechend sind unsere Leistungen:
- angemessener Lohn
- individuelle Arbeitszeiten
- persönliches Arbeitsklima
- interessante Entwicklungsmöglichkeiten

Interessiert?

Schreiben, faxen oder rufen Sie uns an. Verlangen Sie Bruno Korrodi.

44461/130761

Wenn Sie eine echte Herausforderung suchen, sollten Sie sich bei uns melden!

Wir suchen für unseren, nach Gesamtum- und -neubau wiedereröffneten stilvoll-attraktiven Betrieb, 20 km ausserhalb Zürichs gelegen,

einen Direktor oder ein Team Küchenchef-Hotelier (-ère)

Unsere kreative, marktfrische Küche soll von unseren Gästen aus aller Welt auch weiterhin geschätzt werden können, die Säle ein willkommener Begegnungsort und die Gaststube ein echter Treffpunkt sein.

Gaststube, Restaurant, Bar und Säle umfassen zirka 300 Plätze. Das Hotel bietet 30 Betten, die Zimmer sind mit allem Komfort eingerichtet.

Wir erwarten ein überdurchschnittliches Engagement für unsere Gäste, Führungsqualitäten (26 Mitarbeiter), sehr gute Ausbildung, EDV-Erfahrung, Belastbarkeit und den Wunsch zu loyaler Zusammenarbeit mit der Besitzerin.

Bitte richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung unter Chiffre 44164 an hotel revue, 3001 Bern.

44164/218995

HOTEL S ★★★★ SEEHOF

Nach einer längeren Um- und Neubauphase wurde das traditionsreiche 4-Stern-Hotel Seehof auf die Wintersaison 1991/92 wiedereröffnet.

Mit 120 Zimmern, 5 verschiedenen Restaurants und der eleganten Tosca Bar – alles mit einer grosszügigen und leistungsfähigen Infrastruktur ausgestattet – zählt der Seehof heute zu einem der schönsten und modernsten Hotels in Davos.

Ab kommenden Sommer wird folgende Kaderstelle neu geschaffen:

F&B-Manager

Sind Sie ein F&B-Profi, der Freude hat, die vielseitige und ausbaufähige Seehof-Restauration zu koordinieren, Innovatives an der Front in die Tat umzusetzen und das neue, mit Tradition verbundene Haus zusammen mit einem jungen, kreativen Team aufzubauen?

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung oder geben Ihnen auch telefonisch gerne weitere Auskünfte.

HOTEL SEEHOF
Yvonne Mathis, Personalleiterin
Postfach, 7260 Davos Dorf
Telefon (081) 47 12 12

44498/9067

DAVOS

LUGANO
Fassbind Hotels

Nach **LUGANO** gesucht

Leiterin/Gerantin

für Hotel garni Montarina mit angeschlossenem Jungtouristenlager. Wirtepatent nicht erforderlich.

1. Saaltochter
(zur Ablösung der Obersaaltochter)

Empfangssekretärin
(auch Anfängerin)

Saaltochter
(auch Anfängerin)

Hausmädchen
(für Etage und Lingerie)

Eintritt zwischen 15. März und Ostern.

Angebote an:

E. Fassbind
Hotel Continental
6903 Lugano
Telefon (091) 56 11 16
(Bürozeit)

43160/94200

★★★
Hotel Mirto al Lago
Ristorante
Vecchio Porto
6614 Brissago

Für die kommende Sommersaison (zirka 1. 4. bis 25. 10.) suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Servicemitarbeiterin
Saaltochter
Hofa/Sefa

Falls Sie Freude und Begeisterung an Ihrem Beruf haben und das nötige Fachwissen mit sich bringen, dann senden Sie Ihre Unterlagen mit Foto.

Familie P. Uffer
Postfach 83, 6614 Brissago

44456/6068

Jersey GB

Gesucht für Sommersaison gelernte

Serviertöchter

Beginn Ostern bis Mitte Oktober.
Nähere Auskunft:
Frau D. Gysi
Telefon (064) 24 17 60

O 44430/199176

KULM HOTEL ST. MORITZ

Für unser bestbekanntes, traditionsreiches Luxushaus suchen wir eine

Direktionssekretärin/ Korrespondentin

Zum Aufgabenbereich gehören: Korrespondenz (Textverarbeitung Word 5), allgemeine Büroarbeiten, Überwachung der Werbung und Betreuung der PR-Aktivitäten. Einsatz am Empfang möglich.

Wir erwarten sehr gute Sprachkenntnisse (D, F, E und I), mehrjährige Berufserfahrung, selbständiges Arbeiten, Flexibilität.

Hotelkenntnisse von Vorteil, jedoch nicht Bedingung.

Wir bieten interessante und vielseitige Aufgabe in Jahresstelle.

Auf Wunsch steht ein Studio zur Verfügung.

Eintritt nach Vereinbarung.

Offerten mit den entsprechenden Unterlagen sind zu richten an:

Kulm Hotel, St. Moritz
Heinz Hunkeler, Direktor
7500 St. Moritz
Telefon (082) 2 11 51

44513/33812

Member of The Leading Hotels of Switzerland

GOTTHARD WEGGIS

Hotel Restaurant Gotthard am See
6353 Weggis

Das komfortable ★★★-Ferienhotel am Vierwaldstättersee. Gepflegte und vielfältige Restauration.

Auf Anfang April 1992 oder nach Vereinbarung suchen wir in Jahres- oder Saisonstelle:

Betriebsassistentin/ Aide du patron

für den Aufgabenbereich:
- Réception, Kasse, Telefon
- Gästebetreuung
- Korrespondenz D, F, E
- Mithilfe an der Front, Restaurant- und Bankettservice

Für diese verantwortungsvolle Tätigkeit ist es unerlässlich, dass Sie an selbständiges Arbeiten gewöhnt sind, Kenntnisse in allen Belangen eines Hotels/Restaurants haben, Schweizerin sind oder Bewilligung B oder C haben und eine tüchtige Portion Freude am Beruf mitbringen.

Wir bieten der Aufgabe und der Position entsprechende Konditionen.

Auf Ihre schriftliche Offerte oder auf Ihren Anruf freuen wir uns.

Hotel Gotthard am See, 6353 Weggis
Familie B. Nanzer-Bührer, Telefon (041) 93 21 14

44451/37354

★ ★ ★ ★ ★

LES HAUTS DE GSTAAD
GOLFHOTEL

Ein Sommer in den Bergen

Auf der Sonnen-Terrasse hoch über Gstaad (und auch sonst hoch über dem Durchschnitt) sucht ein junges, sportliches Team

aufgestellte Mitarbeiter

für die Sommersaison von
anfangs Juni bis Mitte Oktober

Oberkellner
Chef de rang
Commis de rang

Chef de Bar
Commis de Bar

Chef de Partie
Commis de cuisine

Riverrafting, Ballooning, Mountain biking, Hiking, Tennis, Golfen, Oldtimer-Ausflüge.....

– die Schweizer Hotellerie einmal anders.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf!

Christian Lienhard
Dipl. Hotelier SHV/VDH
Tel. 030 / 8'32'32
Fax. 030 / 4'62'70

Golfhotel LES HAUTS DE GSTAAD, 3777 Saanenmöser

44277/23408

Blausee, das vielbesuchte Ausflugsziel im Berner Oberland, verkehrsmässig günstig gelegen, zirka 40 Minuten von Bern, kurz vor Kandersteg. Ein kleines, tiefblaues Bergseelein inmitten eines grossen, wildromantischen Naturparkes, die alpine Forellenzucht und unser gepflegtes Restaurant mit Seeterrasse, je 250 Innen- und Aussensitzplätze, sind unsere hauptsächlichen Attraktionen.

Wir suchen für kommende Sommersaison (Ende April bis Ende Oktober oder nach Vereinbarung) einen

DIREKTIONSASSISTENTEN F & B

möglichst mit Hotelfachschulabschluss.

Tätigkeitsbereich:
- Personalführung, Einsatzplanung, Gästebetreuung
- rechte Hand der Direktion

Reizt Sie eine interessante Aufgabe in nettem Team und zu guten Bedingungen, dann rufen Sie uns an, oder senden Sie uns Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Blausee, Park und Restaurants
3717 Blausee, Herr A. Minder
Telefon (033) 71 16 41

44489/5207

HOTEL KREUZ & POST

★★★★ Grindelwald SWITZERLAND

Gepflegtes Erstklasshotel an zentraler Lage mit 85 Betten, Health-Club, Speisesaal, Spezialitätenrestaurant, Snack-Bar, Konferenzraum, Bar/Dancing und Geschenkboutique.

Wir suchen auf 1. Mai 1992 in Jahresstelle

Chef de réception

Sind Sie zirka 25 Jahre alt oder älter, haben Sie EDV-Erfahrung und bereits als Chef de réception gearbeitet? Denken Sie unternehmerisch und arbeiten gerne selbständig und initiativ? Sind Sie sprachgewandt (D, E, F) und sicher im Umgang mit einer internationalen Kundschaft?

Wenn Sie an dieser vielseitigen und anspruchsvollen Kaderstelle interessiert sind, schreiben Sie uns und senden die üblichen Unterlagen (nur Schweizer/in oder mit B-Bewilligung).

Fam. Konzett
Hotel Kreuz & Post, 3818 Grindelwald
Telefon (036) 54 54 92

44490/14770

HOTEL RESTAURANT Erlibacherhof

8703 Zürich-Erlenbach

Für unser bekanntes Spezialitätenrestaurant und unsere Bankette suchen wir zur Ergänzung unseres einsatzfreudigen Küchenteams auf zirka 1. April in Jahresstelle

Saucier-Poissonnier

einen ausgewiesenen, guten Koch, der auch in der Lage ist, den Küchenchef zu vertreten, sowie

Chef de partie tournant
Commis de cuisine
Kochlehrling
(m/w)

Es erwartet Sie ein moderner und heller Arbeitsplatz mit einem abwechslungsreichen und anspruchsvollen Angebot.

Zimmer kann im Personalhaus zur Verfügung gestellt werden.

Auf Ihre Offerte freut sich:

Restaurant + Hotel Erlibacherhof
W. Hodel
8703 Zürich-Erlenbach,
Seestrasse 83
(am rechten Zürichseeufer,
10 Minuten ab Stadtzentrum)
Telefon (01) 910 55 22

Chaîne des Rôtisseurs – Depuis 1950

Feinschmecker Gault Millau Schweiz

Fischküche mit Auszeichnung

44493/10553

HOTEL FRAVI ANDEER

Wir sind ein 3-Stern-Hotel mit 70 Betten in einem kleinen Bündner Bergdorf.

Wir suchen ab 15. März 1992 oder nach Vereinbarung

2 Servicemitarbeiter(innen)

in Jahresstelle oder für lange Sommersaison (bis 12. November 1992).

Sie sind:
- ♥-lich
- kein Muffel ☹
- offen ☼

Sie haben:
- Berufspraxis
- Freude an Menschen

Wir bieten:
- Wohnung oder Zimmer in Wohnung
- gute Entlöhnung
- gutes Betriebsklima in jungem Team
- Arbeitsbewilligungen für Ausländer vorhanden, Formalitäten werden durch uns erledigt.

Sind Sie interessiert? Rufen Sie uns an oder senden Sie direkt die schriftliche Bewerbung an:

Hotel Fravi, CH-7440 Andeer
Telefon (081) 61 11 51

P 44469/728

ANDEER

GRAUBÜNDEN Die Ferienecke der Schweiz

H ★★★★★ Carlton Hotel

Hotel allerersten Ranges, 180 Betten, 1988 total renoviert, Restaurant Romanoff, Tschinè, Carlton Bar, Hallenschwimmbad, Sauna, Massage, Kindergarten, Coiffeur und Kosmetik

sucht ab Sommer/Herbst 1992 oder nach Vereinbarung für langfristige Mitarbeit in Jahresstelle erfahrene(r), zuverlässige(r)

CHEF DE RÉCEPTION

mit Aufstiegsmöglichkeit zum/zur

VIZEDIREKTOR(IN)

Fremdsprachenkenntnisse in Englisch, Französisch und **Italienisch** sowie fundierte Fachkenntnisse und Führungsqualitäten sind Voraussetzung.

Sie werden durch die jetzige Stelleninhaberin sorgfältig eingearbeitet.

Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Unterlagen mit Foto an Herrn Direktor H. R. Sterchi, Hotel Carlton, 7500 St. Moritz.

44507/33626

Carlton Hotel St. Moritz
U. & H. R. Sterchi, Dir.
Tel. 082-2 11 41 Tx. 852 154 Telefax 082-3 20 12

PARKHOTEL SCHOENEGG
CH-3818 GRINDELWALD

Jungfrau-Region – Berner Oberland – Schweiz

Renoviertes, modernes Dreisternhotel mit Viersternkomfort, in zentraler, ruhiger Lage, mit 85 Betten (Familienhotel), Hallenbad, Sauna, Solarium, Fitnessraum, Massagen.

Wir suchen für die kommende Sommersaison 1992, Beginn: 1. Juni 1992, Wiedereinstellung für Winter 1992/93 erwünscht:

erfahrene

Direktionsassistentin

in den Bereichen Hauswirtschaft und Service

sprachgewandte

Réceptionistin (D, E, F)
Saalkellner oder **Saaltochter**
Hilfskoch

Wir bieten Ihnen ein angenehmes Arbeitsklima in einem jungen, aufgestellten Team, gute Entlöhnung und 5-Tage-Woche.

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an:

Familie T. Stettler
Parkhotel Schönegg
CH-3818 Grindelwald

44477/14664

touristik hotel+ revue

HOTEL job SHV PERSONALBERATUNG

Temporär- und Dauerstellen im Gastgewerbe

Ob Küchenbrigade oder lieber allein wir organisieren das Stell-Dich-ein.

Tel. 21 25 31

Marktgasse 36, Bern
Schweizer Hotelier-Verein

44471/84735

COME TO MR. PICKWICK ALS GESCHÄFTSFÜHRER

Für unser Mr. Pickwick in Gossau suchen wir einen Pub-Master, der Spass daran hat, einen Betrieb selbständig zu führen.

Wir denken an einen
- engagierten Gastgewerbler
- der für Activity sorgt
- und ein gutes Gespür für Gäste und Mitarbeiter hat

Das spricht Sie an ?
Dann freue ich mich auf Ihren Anruf.
GASTRAG, Frau A. Gander
Telefon 061 / 272 04 80
Elisabethenanlage7, 4002 Basel

Mr. Pickwick Where people meet.

44329/3182

Hotel

CHÂTEAU GÜTSCH LUZERN

Tel. 041 - 22 02 72

Zwar nicht über den Dächern von Nizza . . .
. . . aber über den Dächern von Luzern.

Wir sind ein renommiertes ★★★★-Schlosshotel mit einem phantastischen Blick auf die Stadt, den See und die Alpen. Mit 75 Betten sind wir nicht die Grössten, dafür sind wir im Restaurant- und Bankettbereich bei den Besten.

Nach längerer Umbauphase suchen wir auf zirka Mai noch junge und aufgestellte Mitarbeiter:

im gepflegten A-la-carte-Restaurant

Chef de rang (D, E)
Demi-chef de rang (D, E)

in der Küche

Chef de partie
Commis de cuisine

an der Réception

Empfangssekretärin (D, E, F)

Die Direktion freut sich auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

Hotel Château Gütsch
6000 Luzern 7

. . . Auf Wiedersehen in Luzern . . .

44497/22764

Hotel **waldhaus** Dolder Zürich

Wir bieten viel und verlangen nicht wenig!

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir SIE (Dame oder Herr) als

Chef de réception

Sie verfügen über fundierte Branchenkenntnisse, haben schon einige Berufserfahrung gesammelt, sind fremdsprachen- und computerkundig, führen und motivieren gerne ein Team von acht Mitarbeitern und verstehen es hervorragend, mit einer gehobenen, internationalen Kundschaft umzugehen.

Wir sind ein modernes Erstklasshotel und bieten Ihnen eine anspruchsvolle, abwechslungsreiche, verantwortungsvolle und ausbaufähige Stelle. Wollen Sie mehr darüber wissen?

Frau A. Rumpf, Personalchefin, erwartet gerne Ihre Bewerbungsunterlagen und steht für weitere Auskünfte zur Verfügung.

Hotel Waldhaus Dolder
Kurhausstrasse 20, 8030 Zürich
Telefon (01) 251 93 60

43763/41327

KANTONSSPITAL LIESTAL
GEMEINSAM FÜR DIE GESUNDHEIT

In unserem Kantonsspital mit zirka 450 Betten ist die Stelle

Leiter/Leiterin Verpflegung

neu zu besetzen (1. Mai oder nach Vereinbarung). Sind Sie die einsatzfreudige und initiative Persönlichkeit, welche diese Abteilung leiten möchten?

Ihr Aufgabengebiet:
- Führung und Organisation des Verpflegungsbereiches
- Einsatzplanung und Betreuung der Mitarbeiter(innen) im Küchenbereich und Restaurant
- Organisation und Service von grösseren Anlässen
- Einkauf und Lagerhaltung von Lebensmitteln (ohne Frischprodukte), Geschirr und Haushaltartikeln

Anforderungen:
- Ausbildung als Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin oder gleichwertiger Abschluss im Gastgewerbe
- Geschick im Umgang mit Gästen und Personal
- offene Zusammenarbeit mit anderen Diensten
- Bereitschaft zu unregelmässiger Arbeitszeit

Sie finden bei uns eine vielseitige und interessante Tätigkeit. Sind Sie interessiert? Wir freuen uns, von Ihnen zu hören. Für weitere Auskünfte steht Ihnen Frau C. Furrer, Leiterin Hauswirtschaft, gerne zur Verfügung (Telefon 061/925 25 25).

Für Ihre Bewerbung verlangen Sie bitte den Personalanmeldebogen. Senden Sie Ihre Unterlagen bis zum **20. März 1992** an das Kantonsspital Liestal, Personaldienst, 4410 Liestal.

O 44288/98817

Suchen Sie eine neue Herausforderung als

Product Manager Carreisen

(Rundreisen Europa, Kurferien)

Diese anspruchsvolle, vielseitige Tätigkeit ist auf eine(n) dynamische(n) Reiseprofi mit Eigeninitiative und Kreativität zugeschnitten.
Mit Ihrer natürlichen Autorität führen Sie ein junges, aufgestelltes Team, sind verantwortlich für Einkauf, Planung und Durchführung der Reisen sowie die Gestaltung der Kataloge. Sie können sich in D und F in Wort und Schrift problemlos ausdrücken, und behalten auch in Stressituationen einen kühlen Kopf.

Was bieten wir Ihnen?
- eine entwicklungsfähige Kaderstelle im führenden Carunternehmen der Schweiz
- einen modernen Arbeitsplatz im Seeland, Nähe Lyss
- berufliche Reisetätigkeit in ganz Europa
- zeitgemässe Entlöhnung und Sozialleistungen

Interessiert?

Für Rückfragen stehen Ihnen Hr. A. Marti und Hr. F. Schwab gerne zur Verfügung. Schriftliche Bewerbungen bitte an:

P 44041/124281

marti **Reisebüro E. Marti AG**
3283 Kallnach
Tel. 032 820 111

Wir suchen für unser Hotel (10 Zimmer, 30 Plätze Restaurant, 40 Plätze Gaststube), das sich in den Waadtländer Alpen mitten in einem Dorf befindet, ein

Gerantenpaar oder
Gerant(in)

Französischkenntnisse (mündlich) sollten vorhanden sein.
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung unter Chiffre 44372 an hotel revue, 3001 Bern.

44372/7374

WEISSKREUZ
MALANS

Wenn Cuisine du marché für Sie kein Fremdwort ist – und Sie Lust am Kochen haben –, ist in unserer modernen Küche (15 Punkte im Gault Millau) der richtige Platz für Sie als

Chef de partie w/m

Wir freuen uns auf Ihren Telefonanruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

Hotel-Restaurant Weisskreuz
z. H. von Herrn Walther
7208 Malans GR
Telefon (081) 51 81 61
Fax (081) 51 81 62

P 44345/318957

Ein Betrieb der GAMAG Hotels & Restaurants Luzern

Restaurant Forsthaus

Murtenstr. 41, 3008 BERN, Tel. 031/25 04 06

Auf 1. April 1992 suchen wir
GESCHÄFTSFÜHRER-ASSISTENTIN
in lebhaften Restaurations- und Bankettbetrieb.

IHR AUFGABENBEREICH:
- Überwachung und Einteilung des Services
- Bankettannahme und Durchführung
- Organisation und Kontrolle des Reinigungsdienstes
- Mithilfe beim Bestellwesen
- Allgemeine Administrations- und Büroarbeiten

Neben freiem Sonntag bieten wir Ihnen Schulungs- und Aufsteigsmöglichkeiten innerhalb unserer Gruppe.
Bitte kontaktieren Sie Herr René Fallet, Geschäftsführer, Restaurant Forsthaus, Murtenstrasse 41, 3008 BERN Telefon 031/25 04 06

44073/43419

Mittlerer Hotelbetrieb, Nähe Interlaken, sucht auf kommendes Frühjahr

Aide du patron

Sind Sie zirka 25 Jahre alt und gut ausgebildet, suchen Sie Herausforderung und Verantwortung? Melden Sie sich bitte mit Ihren Unterlagen unter Chiffre 44485 an hotel revue, 3001 Bern.

44485/16128

Für unser **Restaurant CENTRO Metropol in Solothurn** suchen wir per 1. Juni 1992 oder nach Vereinbarung eine(n)

BETRIEBS-ASSISTENTEN (-IN)

Die Aufgaben dieser wichtigen Kaderstelle umfassen:
- Stellvertretung des Geschäftsführers
- Erledigung von administrativen Arbeiten
- Überwachung von Küche und Service

Wir bieten:
- interessante Arbeitszeiten
- Kaderbeteiligung
- persönliche Karrieresplanung
- Kaderschulung intern und extern
- Arbeitsplatz direkt beim Bahnhof

Wir erwarten:
- abgeschlossene gastgewerbliche Lehre oder kaufmännsiche Ausbildung mit Gastgewerbeerfahrung
- Freude am Kontakt mit Gästen
- eventuell Führungserfahrung
- Übernahme von Verantwortung
- flexible Einsatzbereitschaft

Sind Sie interessiert? Herr Schröder, Geschäftsführer, freut sich auf Ihren Anruf, Telefon (065) 22 62 26.

Restaurant Centro Metropol
Hauptbahnhofstrasse 12
4500 Solothurn

O 44307/8681

Meine neue Herausforderung

McDonald's™ Job-Telefon: 01/212 30 58

Als Nummer 1 garantieren die McDonald's Familienrestaurants ihren Gästen Tag für Tag nur das Beste.

Im Rahmen unseres Führungsnachwuchs-Programmes suchen wir engagierte Damen und Herren für unsere Familienrestaurants in der gesamten Schweiz als

Assistenten/innen der Geschäftsführer

Wir bieten Ihnen eine fundierte Ausbildung im In- und Ausland bei vollem Gehalt, die üblichen Sozialleistungen und die Herausforderung, von Anfang an etwas zu bewegen. Qualifizierte Mitarbeiter haben die Möglichkeit zu einem ein- bis zweijährigen Weiterbildungsaufenthalt im Ausland.

Sie haben die Berufslehre oder die Ausbildung abgeschlossen, sind kontaktfreudig, initiativ und dynamisch, pflegen einen sicheren Umgang mit Menschen und sind nicht jünger als 22 Jahre. Dann sollten Sie mit uns über die Einstiegschance bei McDonald's sprechen.

Gerne informieren wir Sie in einem persönlichen Gespräch über Aus- und Weiterbildungsprogramme und die Aufstiegschancen in einem renommierten Weltunternehmen.

Richten Sie bitte Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an: McDonald's Restaurants, Gottfried Wieser, Personalmanager Deutschschweiz, Fortunagasse 15, 8001 Zürich

Baden, Basel, Bern, Biel, Crissier, Freiburg, Genf, Lausanne, Luzern, Neuchâtel, St. Gallen, Schaffhausen, Sion, Winterthur und Zürich.

McDonald's™ Das Familienrestaurant

M 42524/105899

Für die Führung eines ★★★★-Hotels mit Sportanlagen und Unterhaltungsbetrieben im Kanton Graubünden suchen wir einen

DIPL. HOTELIER

Erfolgsnachweis im In- und Ausland, Organisationstalent und Marketingausbildung setzen wir voraus. – Eine aktive Beteiligung kann diskutiert werden.

Ihre Bewerbung mit Handschriftprobe und üblichen Unterlagen erreicht den Verwaltungsrat unter Chiffre 510-4116 Assa, Schweizer Annoncen AG, 5001 Aarau.

A 43773/42790

Wir suchen für unseren lebhaften Hotel-/Restaurant-Betrieb per sofort oder nach Vereinbarung in der Zentralschweiz

Frau oder **Mann**
mit guten Kochkenntnissen

die nach Einarbeitung gewillt ist, die Küche selbständig zu führen.
Zimmer oder 2½-Zimmer-Wohnung könnte zur Verfügung gestellt werden.

Für Ihren Anruf freuen wir uns.
Telefon (044) 6 80 31, Privat

44397/30880

KURHAUS SONNMATT
6006 Luzern

In unser bekanntes Kurhaus mit 15 Betten an idyllischer Lage und der gepflegten Atmosphäre eines Erstklasshotels suchen wir nach Vereinbarung

Chef de partie
(Saucier)

Ein motiviertes, gut eingespieltes Team sowie eine moderne, geräumige Küche mit frischen, marktgerechten Produkten bieten die besten Voraussetzungen für einen der attraktivsten Arbeitsplätze in der Stadt Luzern.

Schicken Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf und Zeugniskopien, oder rufen Sie uns an, um Einzelheiten über die interessanten Anstellungsbedingungen zu erfahren.

KURHAUS SONNMATT
M. de Francisco-Kocher, Direktor
6006 Luzern
Telefon (041) 39 22 22

44388/2321

Ich suche ab 1. April oder nach Vereinbarung einen

Alleinkoch Allrounder

(männlich oder weiblich)

der flexibel ist und Freude an einer abwechslungsreichen Arbeit hat.

Eine 2-Zimmer-Wohnung wird zur Verfügung gestellt.

Wollen Sie mir helfen, unsere Gäste zu verwöhnen, so rufen Sie mich einfach an, Telefon (077) 41 75 08.

Familie Urs Elmer-Peters
Restaurationsbetrieb Party-Service
Monséjour
6403 Küssnacht
Telefon (041) 81 50 31 oder (041) 81 41 20
Natel C (077) 41 75 08

44320/335940

FRANZISKANER
HOTEL BAR RESTAURANT

Niederdorfstrasse 1, 8001 Zürich

Wir suchen für unseren lebhaften Betrieb mitten in der Zürcher Altstadt per sofort oder 1. 4. 1992 den motivierten

Chef de partie m/w
Jungkoch m/w

der in einer kleinen Brigade auch seine eigenen Ideen in der gutbürgerlichen europäischen Küche verwirklichen möchte.

Personalzimmer und Ausländerkontingent vorhanden.

Frau P. Landolt, Telefon (01) 252 01 20

44450/40304

FLORHOF
8001 Zürich
HOTEL und RESTAURANT
Florhofgasse 4, Telefon (01) 261 44 70
Das ruhige Patrizierhaus
Nähe Kunsthaus und Theater
Wir suchen

KÖCHIN/KOCH

mit Freude an gepflegter, abwechslungsreicher Küche

und junge, fröhliche

SERVICE-MITARBEITER(IN)

Samstag und Sonntag frei.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

44295/40274

TICINO

Hotel Esplanade Locarno

In unserem vielseitigen und gepflegten Restaurationsbetrieb sind für die kommende Saison noch folgende Stellen zu vergeben:

Küche:

Koch/Entremetier
Koch Satellitenküche
Koch/Tournant

(Dame oder Herr)

Service:

Chef de service

(Dame oder Herr)

Kellner

Bar:

Bardame

Beginn jeweils nach Vereinbarung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

44325/23302

HOTEL WALTHER

Für die kommende Sommersaison, von Anfang Juni bis Mitte Oktober, suchen wir noch folgende berufsinteressierte Mitarbeiter in unser gepflegtes und nur von Individualgästen besuchtes Erstklasshaus mit 135 Betten.

Küche:
Chef de partie
Commis de cuisine
Commis pâtissier

Etage:
Portier
Zimmermädchen
Berufserfahrung und Deutschkenntnisse Voraussetzung
Portier/Tournant
(Etage/Nacht)
Berufserfahrung und Deutschkenntnisse Voraussetzung

Wir bieten:
- zeitgemässe Entlöhnung
- regelmässige Arbeitszeiten
- moderne Personalzimmer mit Dusche/WC
- Sportmöglichkeiten

Wenn Sie über das nötige Fachwissen verfügen und Freude haben, an einem schönen Arbeitsplatz zu sein, erwarten wir gerne Ihre Bewerbungsunterlagen, oder setzen Sie sich mit Herrn R. Schwendener in Verbindung.

HOTEL WALTHER
CH-7504 PONTRESINA
TEL. 082-6 64 71,
TELEX 852580,
FAX 082-6 79 22

44465/27960

Bestbekannter und moderner Landgasthof im Zentrum von Frenkendorf BL mit guter Stammkundschaft sucht ab sofort oder nach Vereinbarung:

Sous-chef

der in einer feinen und kreativen Küche arbeiten möchte, sowie initiativen und begeisterungsfähigen

Chef de partie
Serviceangestellte
Serviceaushilfen für Saal
Küchenhilfen

Bei uns erwarten Sie die Mitarbeit in einem jungen, aufgestellten Team, geregelte Arbeitszeit sowie leistungsbezogene Löhne.

Junge, dynamische Personen, die über entsprechende Erfahrung im Gastgewerbe verfügen, verantwortungsbewusst und einsatzfreudig sind, finden bei uns eine selbständige und verantwortungsreiche Aufgabe.

Gerne erwarten wir Ihre vollständige Bewerbung mit Foto oder stehen Ihnen für eine erste telefonische Kontaktnahme zur Verfügung.

Auskunft erteilt:
René Foster, Hotel Restaurant Wilden Mann
Schulstrasse 1, 4402 Frenkendorf BL
Telefon (061) 901 57 17

44425/11690

RESTAURANT MÜRSET — Le Gourmet GRILL CHALTE FUESS

R. Schuler, Schachen, Aarau, Tel. (064) 22 13 72

Wir sind ein grösserer, bestausgewiesener Restaurationsbetrieb und suchen:

per 1. März

1 Chef de partie
1 Chef de partie

(bis 30. Oktober, evtl. Jahresstelle)

1 Commis de cuisine

(bis 30. Oktober, evtl. Jahresstelle)

per 1. April

1 Chef de partie «Garde-manger»

(mit Erfahrung im Patisseriebereich)

1 Commis de cuisine

per 1. April

2 Servicefachangestellte

per 1. Mai bis 30. Oktober

2 Servicefachangestellte

Gute Leistungen werden mit entsprechender Entlöhnung honoriert.

Herr R. Schuler gibt Ihnen gerne nähere Auskunft. Wir freuen uns auf Ihre telefonische oder schriftliche Bewerbung.

Telefon (064) 22 13 72 (Mittwoch geschlossen)

P 44349/177563

Hotel Restaurant Plattenhof Zürich

8028 Zürich
Zürichbergstrasse 19
Telefon (01) 251 19 10
Telex 816 096
Telefax (01) 251 19 11

Für sofortigen Eintritt oder nach Übereinkunft suchen wir folgende Mitarbeiter:

Réceptionspraktikantin
Koch (Sa und So frei)

Studios vorhanden.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung. Bitte Frau Schlegel verlangen.

44285/40860

Seehotel National
Seestrasse
CH-6353 WEGGIS Switzerland
Telefon 041 - 93 12 25
Telex SENA 868 191
U.+A. GERNY-HUNZIKER

Weggis

Wir suchen für die Sommersaison, ab Mai, noch folgende aufgestellte Mitarbeiter:

Zimmermädchen
(Spanierin/Portugiesin)
Küchenhilfe
(Spanier/Portugiese)
Officehilfe
(Spanier/Portugiese)
Serviceangestellte
(auch Anfängerin)

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung:
Urs Gerny und Anne Hunziker
Telefon (041) 93 12 25

44401/37389

SEEHOTEL SCHIFF MANNENBACH

Faszinierende Herausforderung im Gastgewerbe

Für unser Spezialitätenrestaurant suchen wir nach Vereinbarung

SERVICEANGESTELLTE

Möchten Sie mithelfen, unsere Gäste zu verwöhnen, und legen Sie Wert darauf, in einer sehr fortschrittlichen Unternehmung mitzuarbeiten, dann melden Sie sich bei uns.

Wir geben Ihnen gerne nähere Auskünfte.

Ulrich Kopp, **Telefon (072) 63 41 41**

P 44376/175684

8268 Mannenbach Telefon 072 634141

GASTHOF LÖWEN KIESEN

3117 Kiesen
Telefon (031) 781 02 01
Familie J. Möschberger

Gesucht

Service-angestellte

CH

Schichtbetrieb, Mi + Do geschlossen. Auf Wunsch stehen eine 2-Zimmer-Wohnung oder ein schönes Zimmer zu Verfügung. Wer sucht einen angenehmen Arbeitsplatz zwischen Thun und Bern?

44279/87602

Romantik Hotel Julen
Familie Paul Julen
Telefon 028/67 24 81
Telex 472 111

Für die kommende Sommersaison suchen wir zur Vervollständigung unseres jungen Teams noch folgende Mitarbeiter

Service
Chef de service
(in Jahresstellung)
Restaurationsfachfrau
Chef de rang
Commis de rang

Küche
Chef de partie
Commis de cuisine

Gerne erwarten wir die üblichen Bewerbungsunterlagen:

Hotel Julen, Familie Paul Julen
3920 Zermatt
Telefon (028) 67 24 81

ZERMATT
MATTERHORN

44156/39110

Restaurant Bären
3210 Kerzers
(Freiburger Seeland Bahnlinie Bern–Neuenburg)

Für Mitte März oder nach Vereinbarung suchen wir für unseren Familienbetrieb eine

Servicefachangestellte

evtl. mit Französischkenntnissen. Ihre Bewerbung würde uns freuen.

(Ferien bis 27. 2. 1992, ab 24. 2. mittags erreichbar.)

44194/17191

Hotel Laudinella

★★★

Sous-Chef
selbstständig/
Führung einer Brigade
Anfang Juni 1992

Réceptionist/in
Berufserfahrung
D/E/F/I
April/Mai 91

Hotel Laudinella · 7500 St. Moritz
Direktion · Tel. 082 / 2 21 31

Hotel Hauser

★★★★

Réceptionist(in)
(D/I/E)
Anfang Mai 1992

Hotel Hauser · Markus Hauser
7500 St. Moritz · Tel. 082 / 3 44 02

Neues Posthotel

★★★★

Réceptionistin
D/I/E
April
Chef de Réception
ab sofort
Commis de cuisine
Mai/Juni
Chef Gardemanger
Mai/Juni
Chef Entremetier
Mai/Juni
Servicefachangestellte/r
sprachgewandt
April/Mai

Neues Posthotel · Fr. Edith Crucitti Tonoli
7500 St. Moritz · Tel. 082 / 2 21 21

St. Moritz®

TOP OF THE WORLD

Hotel Crystal

★★★★

Servicepersonal
(D/E)
Mai/Anfang Juni 1992
Chef de partie
Mai/Anfang Juni 1992
Commis de cuisine
Mai/Anfang Juni 1992
Logentournant
(D/E)
Mai/Anfang Juni 1992
Zimmermädchen
Mai/Anfang Juni 1992
Buffettochter
Mai/Anfang Juni 1992

Hotel Crystal · Hr. & Fr. Sappa
7500 St. Moritz · Tel. 082 / 2 11 65

Hotel Steffani

★★★★

Hotelsekretärin
D/E/I/F
nach Vereinbarung
Kellner
1. Mai 1992
Etagenportier
1. Juni 1992
Commis de cuisine
1. Juni 1992

Hotel Steffani · 7500 St. Moritz
Peter Märky · Tel. 082 / 2 21 01

Hotel San Gian

★★★★

Tournant
(Etage-Nacht)
gute
Deutschkenntnisse
6. Juni 1992
od. nach Übereinkunft
Büro-Praktikantin
6. Juni 1992
od. nach Übereinkunft
Service-
Mitarbeiterinnen
6. Juni 1992
od. nach Übereinkunft
Chefs de partie
6. Juni 1992
od. nach Übereinkunft
Commis de cuisine
6. Juni 1992 od. nach
Übereinkunft
Küchenbursche (P)
6. Juni 1992

Hotel San Gian · 7500 St. Moritz
Harry E. Schraemli · Tel. 082 / 3 20 41

Hotel La Margna

★★★★

Chef de rang
25. Mai 1992
Night-Auditor
25. Mai 1992
Réceptions-
sekretär/in
Anfang März o. nach
Übereinkunft

Hotel La Margna · 7500 St. Moritz
Fam. R. Schweizer-Pitsch
Tel. 082 / 2 21 41

Hotel Waldhaus am See Restaurant Stazersee

★★★

Serviceangestellte/r
15. Juni 1992
Restaurant Stazersee
und Innfall
Commis de cuisine
1. Juni 1992
Sekretärin CH
1. Mai 1992
Kellner
Waldhaus am See
30. Mai 1992

Hotel Waldhaus am See
7500 St. Moritz · C. Bernasconi
Tel. 082 / 3 76 76

Hotel Corvatsch

★★★

Koch (Tournant)
Anfang Juni 1992
Hilfskoch für kalte
Küche
Anfang Juni 1992
Servicemitarbeiterin
(D/I) umsatzbeteiligt
Anfang Juni 1992

Hotel Corvatsch · 7500 St. Moritz
z. H. Herrn Aerni · Tel. 082 / 3 74 75

Hotel Nolda

★★★

Saaltochter
D/I
Ab ca. 1. Juli 1992

Hotel NOLDA · Herr Jacques Buff
Via Crasta 3 · 7500 St. Moritz
Tel. 082 / 3 58 55

HOTEL
Mirabeau
ZERMATT

CH-3920 Zermatt
Telefon (028) 67 17 72
Telefax (028) 67 13 34
Telex 472135 mbeau ch
Familie Sepp und Rose Julen

Restaurant Le Corbeau d'or
14 Punkt Gault Millau

Piano-Bar, Sonnenterrasse, Hallenschwimmbad, Saunas, Fitness, Massage, Tennisplatz

Ab der kommenden Sommersaison suchen wir zur Ergänzung unseres jungen Teams noch folgende Mitarbeiter:

Küche: **Chef de partie**
Commis de cuisine
die unseren initiativen Küchenchef tatkräftig unterstützen

Service: **Restaurantkellner**
für unser A-la-carte-Restaurant Le Corbeau d'Or
Chef de rang
Servicefachangestellte
freundliche und zuvorkommende Mitarbeiter, die unsere vielen Stammgäste umsorgen und betreuen

Für motivierte, sportliche, junge Leute ist Zermatt auch im Sommer sehr attraktiv! (Unsere Sportanlagen stehen Ihnen zur Verfügung.) Auf Ihre Bewerbung freuen wir uns! Gerne senden wir Ihnen unsere detaillierten Unterlagen.

Hotel Mirabeau
3920 Zermatt
Telefon (028) 67 17 72
Familie S. Julen

RESTAURANT
CORBEAU D'OR
SILENCE HOTELS SUISSE

44448/39233

★★★★
Hotel Waldegg
Restaurant Français
vormals Ring-Hotel Engelberg

In Engelberg, dem bedeutendsten Sommersportort der Zentralschweiz, haben wir für die kommende Sommersaison folgende interessante Stellen anzubieten:

Küche: **Sous-chef saucier**
Demi-chef de partie
Commis de cuisine

Restaurant Saal/Etage: **Servicefachangestellte(r)**
Tournante
für Frühstücksservice und Lingerie

Réception: **Réceptionistin** ab 1. 8. 1992
Praktikantin ab 1. 6. 1992

Eine feine kreative Küche, dazu einen zuvorkommend gepflegten Service schätzen unsere Gäste sehr.

Möchten Sie dabeisein in unserem jungen, dynamischen Team, dann senden Sie uns Ihre Unterlagen an:

Hotel Waldegg
Beatrice Ryser
Directrice
6390 Engelberg
Telefon (041) 94 18 22
Fax (041) 94 43 21

44495/10391

★★★★
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 Sommersaison (zirka Ende Mai) sind bei uns folgende Stellen neu zu besetzen:

Réception: **Hotelsekretärin/**
Hotelsekretär
(Deutsch, Französisch, Englisch)
Night-Auditor
(Gelegenheit für Hotelfachschulabsolventen)

Küche: **Chefs de partie**
Chef pâtissier
Commis saucier
Commis entremetier
Commis garde-manger
Commis restaurateur

Adlerstube: (A-la-Carte-Restaurant)
Servicefach-angestellte(r)
(flambier- und tranchierkundig)
Commis de rang

Speisesaal: **Chef de vin**
Chefs de rang
Commis de rang

Bar: **Barmen/-maid**
Commis de bar

Adlerhorst:
(Restaurant mit Tellerservice)
Hostesse
(verantwortlich für die Führung des Restaurants)
Serviertochter
Buffettochter

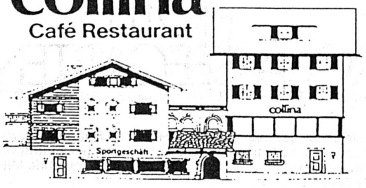
Möchten Sie in einem angenehmen Arbeitsklima eine unvergessliche Sommersaison (oder mehrere Saisons) verbringen? Dann zögern Sie nicht und richten Sie Ihre vollständige Bewerbung an Bernhard Müller, Personalchef.

Sunstar Hotel
CH-3818 Grindelwald
Telefon (036) 54 54 17, Telex 923 230
Fax (036) 53 31 70

44236/14737

Lenzerheide-Valbella

★★★ Hotel
collina
Café Restaurant



sucht auf Sommersaison-Beginn, 10. Juni 1992, in Saison- oder Jahresstelle, für gepflegte Hotel- und A-la-carte-Küche, selbständigen, kreativen

KÜCHENCHEF

Aufgabenbereich: Menugestaltung, Kalkulation, Einkauf und Führung einer mittleren Küchenbrigade. Eventuell Sous-chef mit Berufserfahrung.

Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an:
Fam. St. Bergamin-Meyer
Hotel Collina
7078 Lenzerheide
Telefon (081) 34 18 17

44492/19470

DG
DOMINO GASTRO
Ihr Personal-Profi

Für grössere First-class-Hotels in der Nordwestschweiz suchen wir Top-Kadermitarbeiter.

Front Office Manager m/w
mit mehrjähriger Berufserfahrung in dieser Position. Sie sind gewöhnt, einen exklusiven Gästekreis zu betreuen, und stehen einem Team von zirka 25 Mitarbeitern vor.

Sales Manager
Sie sind dynamisch, kreativ, ein Sprachgenie: D, E, F (I, Sp.) und ein geschickter Verkäufer. Sie pflegen die bestehenden Kundenkontakte, und zur Akquisition von Gruppen und Tagungen steht Ihnen eine umfassende Infrastruktur zur Verfügung.

Maître d'hôtel
Sie haben bereits in Luxushäusern in dieser Position gearbeitet, eine gepflegte Gästebetreuung ist Ihnen ebenso wichtig wie die motivierende Führung eines grösseren Teams.

sowie eine

Réceptionist D, E, F
für ein ★★★★-Hotel

und für Restaurantbetriebe in Basel und Region suchen wir

Köche / Jungköche m/w
Servicemitarbeiter(innen)

DOMINO GASTRO
St.-Alban-Anlage 64, 4052 Basel
Telefon (061) 313 40 10 44454/309184

Rôtisserie Bubenberg
Hotel Restaurant Enge
CH-3280 Murten-Morat

Gesucht per 1. 3., evtl. 15. 3. 1992 in Saison- oder Jahresstelle in unseren lebhaften Restaurations- und Bankettbetrieb folgende Mitarbeiter(innen)

Küche

Chef de partie (Sous-chef)

In unserer modernst eingerichteten Küche bieten wir eine interessante und abwechslungsreiche Stelle – sehr hohen Leistungslohn

Service

Servicemitarbeiter(in) D/F

für Restaurant und Terrasse, Saisonbewilligung (A) vorhanden.

Bewerbungen bitte an:
Hotel Restaurant Enge
3280 Murten
Telefon (037) 71 41 36, Herrn B. Ehrsam verlangen

F 44311/26182

Flughafen
Restaurants
Zürich

KEIN ALTER ZOPF

ist die Stelle des jungen und kreativen

BÄCKERS

der unsere über 20 Restaurants am Flughafen Zürich jeden Tag mit **frischen**
Weggli · Gipfeli · Semmeli
Büürli · Mohnbrötli · Laugenbrötli ...
versorgt.

In unserer modernen und besteingerichteten Hausbäckerei, in einem lebhaften Betrieb, wird es auch Ihnen gefallen.

Gerne stellen wir Ihnen ein schönes Zimmer zur Verfügung.

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

FLUGHAFEN-RESTAURANTS ZÜRICH
Personalabteilung
Herrn J. Grohe
Postfach 1523
8058 Zürich-Flughafen
Telefon (01) 814 33 00

44387/40290

HOTEL • RESTAURANT • LIESTAL

Bad Schauenburg

Seminar-Hotel • Gepflegtes Speiserestaurant

Für unsern gepflegten Landgasthof in schönster, ländlicher Umgebung, zirka 20 Minuten von Basel, suchen wir nach Übereinkunft in Jahresstelle

Chef de partie

sowie

Commis de cuisine

Haben Sie Freude an Ihrem Beruf und arbeiten Sie gerne mit besten Rohprodukten, dann passen Sie in unsere neunköpfige Brigade!

Für weitere Informationen steht Ihnen unser Küchenchef Patrick Labalette gerne zur Verfügung.

Im weiteren suchen wir für

Etage und Buffet

jüngere Mitarbeiterin, welche sich durch gepflegtes Auftreten und Bereitschaft zur Zusammenarbeit auszeichnet.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

44369/64610

F. Häring • Hotel Bad Schauenburg
4410 Liestal • Telefon 061 901 12 02

HOF MARAN

AROSA ☆☆☆☆ GOLF- & SPORTHOTEL

Wir garantieren . . .

. . . dass es Ihnen bei uns nie langweilig wird, und das einen ganzen Sommer lang!

In der gesunden Bergwelt von Arosa, im vielseitigen und sportlichen Hof Maran, dort wo sportbegeisterte, herzliche, fröhliche, unkomplizierte und initiative Mitarbeiter internationale Gäste verwöhnen, dort haben wir etwas für Sie als:

Betriebsassistent(in), die ideale Aufstiegsposition für aktive Berufsleute in den Bereichen F & B und Administration
oder

Chef de service m/w, wir könnten uns auch jemand vorstellen, der die Aufgabe zum ersten Mal macht,
oder

Servicemitarbeiter m/w mit A-la-carte-Erfahrung für unsere vielseitige Restauration
oder

Chef de partie m/w für unsere Hotel- und Restaurantküche
oder

Kinderbetreuerin, die es versteht, mit Kindern aktive Programme zu gestalten,
oder

Nachtportier, welcher auch ein Student sein könnte,
oder

Receptionist(in) mit Hotelerfahrung und erfrischend fröhlichem Wesen, e/f

Sie finden in unserem Haus ein junges, aufgestelltes Team, geregelte Arbeits- und Freizeit; schliesslich sollen auch Sie etwas vom fröhlichen Ferienklima in Arosa haben.

Die Saison beginnt zirka Mitte Juni und dauert bis Anfang Oktober. Weitere Auskünfte geben wir Ihnen auch gerne persönlich! Ihre schriftliche Bewerbung kommt in die richtigen Hände, wenn Sie sie wie folgt adressieren:

Hotel HOF MARAN
z. H. Hans-Rudolf und Elisabeth Rütti
CH-7050 Arosa

44445/1341

CH-7050 AROSA · POSTFACH 274 · TELEFON 081/31 01 85 · TELEX 851 629
MARAN – DIE SONNENTERRASSE VON AROSA
Fitnesszentrum, Tennisplätze, Curling, Eisbahn, Kinderspielplatz, 3 Restaurants, Bar
Direkt vor dem Haus: Alpine Skipisten, Langlaufzentrum, Golfplatz

---

CHURRASCO

STEAKHOUSE

Dieses Zeichen steht für unsere beliebten Steakhäuser in Basel, Bern, Zürich, Genf, Lausanne und Luzern.
Für unser stadtbekanntes Steakhouse in Bern suchen wir eine(n)

Betriebsleiter-Stellvertreter(in)
(mit Schwerpunkt Service- oder Food-Bereich)

als aktive Unterstützung unseres Betriebsleiters.
Tragen Sie gerne Verantwortung? Zeigen Sie Initiative bei der Arbeit? Handeln und Entscheiden Sie selbständig?
Wir bieten Ihnen eine vielseitige und anspruchsvolle Tätigkeit mit der Möglichkeit der internen und externen Weiterbildung. Zudem profitieren Sie von unserem leistungsorientierten Prämiensystem.

Auf Ihre Bewerbung freuen sich
Herr H. Schürch, Betriebsleiter, Churrasco Steakhouse im Simplon, Aarbergergasse 60, 3011 Bern, Telefon 031 22 82 88
und Herr C. Rossé, Personalleiter, Churrasco Steakhouse AG, Petersgraben 35, 4003 Basel, Telefon 061 268 32 34

44328/43079

Hotel Bellevue au lac Lugano

Wir sind ein Viersternhotel an der Seepromenade Luganos. Zur Unterstützung unseres Teams suchen wir für die Sommersaison noch folgende Mitarbeiter:

Réception: **Réceptions-Sekretärin** (D/F/E/I)
Nachtportier

Bar: **Barcommis**

Etage: **Zimmermädchen**

Wäscherei: **Wäscherei-mitarbeiterinnen**

Zeit: ab zirka 14. April bis Ende Oktober 1992.

Bitte setzen Sie sich mit uns telefonisch oder schriftlich in Verbindung, um Genaueres über die Stellung zu erfahren. Herr Foery und Fräulein Zihlmann geben gerne Auskunft.

HOTEL BELLEVUE AU LAC LUGANO
Postfach 272, 6902 Lugano, Schweiz
Telefon (091) 54 33 33 (Schweiz)
Fax (091) 54 12 73 (Schweiz)

44333/21679

KORNHAUS KELLER

RESTAURANT · LA GRANDE CAVE

Für unseren traditionellen Betrieb im Herzen der Stadt Bern suchen wir einen

Sous-chef de cuisine

in Jahresstelle.

Berufs- und Führungserfahrung sind für die anspruchsvolle Tätigkeit wichtig. Darauf abgestimmt können wir Ihnen interessante Arbeitsbedingungen anbieten.

Ein persönliches Gespräch erlaubt uns, mit Ihnen den Arbeitsinhalt und das -umfeld zu besprechen.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder über Ihre Bewerbungsunterlagen.

Kornhauskeller Bern, Postfach
3000 Bern 7 (031/22 11 33)
Herrn M. Maeder, Geschäftsführer

Chübu Pöb
Berner Kornhaus-Bar

44399/4405

STEAK-RANCH-HOUSE
VERGNÜGUNGSZENTRUM
GRODOONIA IN RUMLANG

Gesucht

per sofort oder nach Vereinbarung in lebhaften Betrieb

Koch
für Grillspezialitäten

Nähere Auskunft erteilt Ihnen gerne: Frau Gordon
9.00 bis 16.00 Uhr
Tel. (052) 25 13 84

44476/336130

Inserieren bringt Erfolg!

BEAU RIVAGE

☆☆☆☆ Hotel Beau Rivage Weggis

CH-6353 Weggis Schweiz Vierwaldstättersee

Möchten Sie während der kommenden Sommersaison in einem der schönstgelegenen Ferienhotels, direkt am Vierwaldstättersee, arbeiten?

Für folgende Stellen suchen wir noch fachlich ausgewiesene und initiative Mitarbeiter(innen)

Chef saucier – Sous-chef
Chef tournant
Demi-chef de partie
Commis de cuisine
Servicefachangestellte

(à-la-carte-kundig)

Gerne erwarten wir Ihren Anruf, um einen Termin für ein Vorstellungsgespräch vereinbaren zu können, oder Ihre schriftliche Bewerbung.

HOTEL BEAU-RIVAGE
6353 Weggis, am Vierwaldstättersee
Familie U.-P. Geering, Telefon (041) 93 14 22

44423/37281

Flughafen Restaurants Zürich

Lieben Sie Flughafen-Luft?

Arbeiten Sie gerne in einem lebhaften Betrieb mit internationaler Atmosphäre?

Nach Übereinkunft suchen wir eine

SERVICEANGESTELLTE

für eines unserer Restaurants am Flughafen Zürich.

Leistungslohn 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
Postfach 1523
8058 Zürich-Flughafen
Telefon (01) 814 33 00

44386/40290

HÔTEL ROSA SEEGARTEN ★★★

Lungolago Verbano, 25 CH-6600 Locarno Tel. 093 33 87 31

Für unser gepflegtes 3-Stern-Hotel mit Spezialitätenrestaurant und Gartenterrasse suchen wir mit Eintritt ab zirka Anfang April bis Ende Oktober noch folgende Mitarbeiter:

Saucier (Sous-chef)
Restaurationskellner
(sprachenkundig)
Buffettochter mit Erfahrung
Hofa
(zur Mithilfe an Buffet und Réception. Bestimmt ein Schritt für Ihre weitere Karriere.)

Ihre Offerte mit Foto und Lohnanspruch senden Sie bitte an die Direktion.

44287/21393

☆☆☆☆ SUNSTAR-HOTEL

In unserem Erstklasshaus mit 150 Betten, Hallenschwimmbad, Sauna und Solarium, ist folgende Kaderposition für die kommende Sommersaison neu zu besetzen:

OBERKELLNER

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit den notwendigen Unterlagen (inkl. Foto) oder auf einen Anruf.

Sunstar-Hotel Wengen
Erich Leemann, Dir.
3823 Wengen
Telefon (036) 56 51 11

44512/37745

Wengen

Ticino
Hotel Casa al Lago
6648 Minusio

direkt am Lago Maggiore, sucht für lange Sommersaison, März bis November 1992, in 35-Betten-Hotel

junge Servicetochter

oder

junger Kellner

auch Anfänger

Offerten mit Lohnanspruch und den üblichen Unterlagen an:

J. Christen
Hotel Casa al Lago
6648 Minusio

43851/24597

Stadthof

Stadthof Rorschach
Tagungs- und
Veranstaltungszentrum
Familie H. Stocker

Stadthof

CH-9400 Rorschach, Kirchstrasse 9, Telefon 071/41 10 90

Für unseren vielseitigen Betrieb mit Spezialitätenrestaurant und Bankettsälen suchen wir auf April oder nach Vereinbarung freundliche

SERVICEFACHANGESTELLTE

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung oder Ihren Telefonanruf.
Ausländer nur mit Bewilligung.
H. Stocker, Telefon (071) 41 10 90

43932/167380

Restaurant / Gourmetstübli / Gartencafé / Kegelbahnen / Konferenzräume / Saal, unterteilbar / Parkgarage

---

ZERMATT

Hotel ★★★★
La Ginabelle
Zermatt

Für unseren grosszügig konzipierten Betrieb mit modern eingerichteten Arbeitsplätzen und bester Ausstattung suchen wir für die kommende Sommersaison auf Anfang Juni oder nach Vereinbarung folgende motivierte Mitarbeiter:

Für unsere funktionelle Küche

Chef de partie
Commis de cuisine

Für den Speisesaal mit viel Charme

Servicefachangestellte
Commis de rang

Für die heimelige Hotelbar

Barmaid

Für die täglichen Fahrten mit dem Elektrowagen

Portier/Fahrer

Für die Réception

Hotelsekretärin

Für unseren Kinderclub «Pumuckel»

Kinderbetreuerinnen

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, in einem jungen Team mitzuarbeiten, erwarten wir gerne Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

★★★★

H.G.

Hotel La Ginabelle
Fam. Abgottspon-Schell
Telefon (028) 67 45 35
Fax (028) 67 61 31

44419/124699

HOTEL **carlton** INTERLAKEN

Suchen Sie für die kommende Sommersaison (April bis Ende Oktober) eine interessante Saisonstelle in einem bezaubernden und attraktiven Ferienort in der Schweiz?
Wir können Ihnen eine abwechslungsreiche und interessante Stelle in einem jungen, dynamischen Team bieten als

CHEF DE PARTIE

und als

COMMIS DE CUISINE

Eintritt: 20. April 1992 oder nach Vereinbarung.
Gerne erwarten wir Ihren Anruf, Telefon (036) 22 38 21, oder Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an:
Werner T. Affentranger
Carlton Hotel
3800 Interlaken

44272/16209

KULM HOTEL
ST. MORITZ

Für kommende Sommersaison suchen wir noch folgende aufgestellte Mitarbeiter:

Réception:	**Réceptionist(in)** **Réceptionspraktikant(in)**
Küche:	**Chefs de partie** **Commis de cuisine**
Restaurant:	**Chefs de rang** **Demi-chefs de rang** **Commis de rang**
Bar:	**Commis de bar** (sprachenkundig)
Etage:	**Hausdamen-Assistentin** **Zimmermädchen** (mit Erfahrung)
Divers:	**Economat-/Kaffeeküche-Gouvernante**

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Kulm Hotel St. Moritz
Personalbüro
7500 St. Moritz

44491/33812

Member of The Leading Hotels of Switzerland

Kinder HOTEL MUCHETTA

Ein Hotelparadies für Kinder, in welchem die Grossen für einmal nichts zu suchen haben im Reich der Kleinen.

Auf die kommende Sommersaison (Mitte Juni bis Ende Oktober) suchen wir **Kindernärrinnen und Kindernarren** als

HOFA

(überall einsetzbar, auch im Hotelbüro)

Kinderbetreuer/
-betreuerinnen

mit viel Lust auf einen Bergsommer und auf die Arbeit in einem Hotel, welches speziell für Kinder gebaut wurde. Mit viel Begeisterung für Neues, mit Ideen, Nerven und Herzlichkeit.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung und stehen Ihnen für weitere Auskünfte gerne zur Verfügung.

Kinderhotel Muchetta
7494 Wiesen bei Davos
Telefon (081) 72 14 24
Direktion: Fam. J. und C. Arnold

Kinder HOTEL MUCHETTA
CH-7494 WIESEN BEI DAVOS
GRAUBÜNDEN

44462/65030

Wir suchen

GENERAL-GOUVERNANTE

Für einen lebhaften Hotel-/Restaurationsbetrieb suchen wir eine Persönlichkeit, die mit Freude am Beruf die Leitung des gesamten Housekeepings mit viel Kompetenz übernehmen möchte. Gemeinsam mit 15 Mitarbeiterinnen inkl. Lehrlinge sorgen Sie für einen angenehmen Aufenthalt der Gäste aus nah und fern. Bewerber mit grossem Engagement melden sich bitte bei
Zürich, Herr Bieri

RÉCEPTIONIST(IN)

Wir suchen eine(n) Réceptionist(in) in diesen schönen Hotelbetrieb auf dem Platz Zürich. Sie haben gute Sprachkenntnisse (D/E/F), Freude am Kontakt zu der internationalen Kundschaft und haben idealerweise EDV-Erfahrung.
Zürich, Frau Wysling

RÉCEPTIONIST(IN)

(Stagiaire)

Wir suchen Hotelfachleute mit Flair und Phantasie, die nicht nur administrative Stärken besitzen, sondern auch den Gästekontakt mit internationalen Kunden schätzen. Falls Sie noch nie in der Schweiz gearbeitet haben und über gute Sprachkenntnisse verfügen, können wir Ihnen abwechslungsreiche Stellenangebote in der ganzen Schweiz anbieten.
Zürich, Herr Bieri

SOUS-CHEF

Wir suchen für einen gepflegten ★★★-Hotelbetrieb in der deutschen Schweiz einen Chef de partie, der dank seinem Background und seinen Qualifikationen bereit ist, die verantwortungsvolle Aufgabe als Stv. Küchenchef in einer 12-Mann-Brigade zu übernehmen. Sie sind mitverantwortlich für die Lehrlingsausbildung und sorgen für den reibungslosen Ablauf in der Bankett- und A-la-carte-Restauration.
Zürich, Herr Bieri

SOUS-CHEF/
CHEF SAUCIER

Für ein ★★★★★-Hotel in Crans-sur-Sierre suchen wir einen qualifizierten Berufsmann mit Französischkenntnissen. Mit einer 10-Mann-Brigade verwöhnen Sie eine anspruchsvolle internationale Kundschaft mit einem frischen, marktorientierten Angebot. A-Bewilligung sowie Unterkunft vorhanden.
Zürich, Herr Bieri

COMMIS DE CUISINE/
CHEF DE PARTIE

(Stagiaire)

Wir suchen für diverse Hotel- und Restaurationsbetriebe in und um Zürich qualifizierte Berufsleute, die noch nie in der Schweiz gearbeitet haben. Möchten Sie in der Metropole Zürich oder eher in einem gemütlichen Seerestaurant Ihre Kochkünste unter Beweis stellen? Bewilligungen: 12 bis 18 Monate. Unterkunft vorhanden.
Zürich, Herr Bieri

CHEF DE SERVICE

Wollen Sie nach Abschluss der Hotelfachschule mit einer Anfangskaderstelle eine solide Karriere im Bereich F&B aufbauen und dabei wichtige Erfahrungen an der Front und in der Mitarbeitermotivation gewinnen? In einem schönen Hotelbetrieb mit gepflegter Restauration im Kanton Zürich bietet sich jetzt die optimale Gelegenheit, in einem gut eingespielten Team mitzuarbeiten.
Zürich, Frau Julen

SERVICE-
ANGESTELLTE(R)

Für die kommende Sommersaison suchen wir für diverse Hotels im Berner Oberland qualifizierte, fröhliche Serviceangestellte. Sie suchen Kontakt zu den Gästen, sprechen D, F, E und verlieren auch während des Services nie die Übersicht.
Bern, Frau Pfeuti

SAISONENDE –
WAS NUN?

Sie suchen ab kommendem Sommer eine neue Herausforderung? Qualifizierten Berufs- und Kaderleuten bieten wir interessante, entwicklungsfähige Positionen in allen Sparten der Hotellerie und Gastronomie im Kanton Bern.
Bern, Frau Pfeuti

Personalberatung für Hotellerie und Gastronomie.

ADIA HOTEL

Temporärstellen • Dauerstellen • Kaderstellen

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
6003 Luzern	Pilatusstrasse 3A	041/23 08 28

G 44472/183466

Inserieren bringt Erfolg!

WIR SUCHEN DEN/DIE

PERSONALBERATER(IN)

ADIA HOTEL, BERN

für die Dauer- und Kaderstellenabteilung unserer führenden Dienstleistungsunternehmung der Personalberatung für Hotellerie und Gastronomie.

ADIA HOTEL hat sich vor sieben Jahren auf die Personalberatung/Stellenvermittlung für Hotellerie und Gastronomie spezialisiert. Wir betreuen Aufträge im Temporär-, Dauer- und Kaderstellensektor. Dabei stehen wir in engem Kontakt zu verschiedensten Hotel- und Gastronomiebetrieben und zu qualifizierten Bewerbern aus der ganzen Schweiz und dem Ausland. Unser Ziel ist es, jede Stelle mit der richtigen Person optimal zu besetzen.

Zur Ergänzung unseres gut eingespielten Teams suchen wir eine Persönlichkeit mit abgeschlossener Berufslehre in der Hotellerie und/oder Hotelfachschule, mit mehrjähriger Berufserfahrung in den Bereichen Personalwesen, F & B, Sales oder Réception und Administrations-, EDV- und Sprachkenntnissen. Ihr Idealalter liegt zwischen 25 und 32 Jahren.

Es erwartet Sie eine verantwortungsvolle und selbständige Aufgabe, welche viel Freude an der Hotellerie und Gastronomie, Eigeninitiative, Belastbarkeit, Flair für Beratung, Verkauf und Organisation voraussetzt.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto und Handschriftprobe an Herrn K. Oehrli. **ADIA HOTEL ZÜRICH, Ecke Badenerstrasse/Langstrasse 11, 8026 Zürich, Telefon (01) 242 22 11.**

ADIA HOTEL

Bilco-Schwabenland

Wir sind eine traditionelle, guteingeführte Handelsfirma im Gastronomiebereich und suchen zur Ergänzung unseres Teams eine(n) fachlich versierte(n)

SACHBEARBEITER(IN)

vorwiegend für den Bereich **Glas/Porzellan/Serviceartikel.**

Ihre Aufgabe:
Telefonischer und schriftlicher Kontakt mit Kunden. Offertwesen, Kundenberatung im Ladengeschäft, Unterstützung des Verkaufes.

Ihr Profil:
Gute Grundausbildung in der Gastronomie oder ähnliche Branche, kaufmännische Weiterbildung. Französische und englische Sprachkenntnisse sind von Vorteil.

Haben Sie ein Flair für das Schöne und Gediegene. Möchten Sie in einem jungen, äusserst erfolgreichen Team in einer interessanten Position mit dabei sein, dann machen Sie den ersten Schritt und senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an die Direktion der

Bilco-Schwabenland AG,
Hardgutstrasse 16, 8010 Zürich, Telefon (01) 491 26 06

44366/97110

KURSAAL BERN

Restauration, Bankette, Tagungen, Unterhaltung unter einem Dach.

- Vielseitige Anforderungen
- interessante Tätigkeiten
- gute Verdienstmöglichkeiten

Wir suchen für unseren lebhaften und vielseitigen Betrieb

Koch/Chef de partie

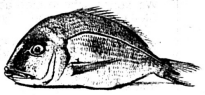
Selbstverständlich sind uns auch gelernte Damen willkommen.
Ein Besuch und das Gespräch mit uns sagt mehr aus als hier viele Worte.
Wir freuen uns auf Ihre Kontaktnahme.

KONGRESS + KURSAAL BERN AG
Postfach, 3000 Bern 25
Telefon 031 42 54 66, Frau Schulhofer

44398/4405

Wir suchen Könner für Kenner.

Die Globus ★★★delicatessa ist kein gewöhnliches Lebensmittelgeschäft. Das sieht man zum Beispiel in unserer Fischabteilung.



Das Angebot ist so vielfältig und verlockend, dass viele Kunden vor der Qual der Wahl stehen. Darum schätzen sie es, wenn sie sich auf den Rat unserer Verkäufer(innen) verlassen können. Möchten Sie als

Fisch-Verkäufer(in)

tätig sein, wo sich Fachleute und Feinschmecker treffen? Dann freuen wir uns auf Ihren Anruf!

Übrigens: Bei uns haben alle Mitarbeiter mindestens 5 Wochen Ferien.

★★★
delicatessa
Globus
Bahnhofstrasse, 8001 Zürich,
Personalabteilung, Tel. 01/221 33 11

O 44504/252964

SMILEY COMPANY
Arbeiten darf Spass machen.

Wir suchen auf den 1. Oktober 1992
(oder nach Vereinbarung)

KÜCHENCHEF/IN

Ihre Aufgabe:

Besorgt sein, dass Ihren MitarbeiterInnen die Arbeit Spass macht, dass wir zusammen mit Ihnen über Gästewünsche und Küchenrendite, über Küchen-Visionen und Gastgewerbe 2000 diskutieren können. Dank Ihrem Feedback und Ihrer Teamfähigkeit erarbeiten wir erfolgversprechende Menus und Essensvorschläge. Sie lachen gerne und Ihre MitarbeiterInnen gehen für Sie durchs Feuer.

Unsere Aufgabe:

Nebst der Konzipierung einer neuen Küche (wo Sie noch mitplanen können), Ihnen den Rücken stärken, dass Ihnen die Aufgabe gelingen kann.

Wenn wir Sie neugierig gemacht haben, schreiben Sie uns.
Meine Frau und ich möchten Sie gerne persönlich kennenlernen.

GASTHOF
KREUZ
4922 BÜTZBERG

Walter und Therese Jenzer
Zürichstrasse 10, 4922 Bützberg

4446/131385

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
- Sondertarif zur Benützung der 7 hoteleigenen Tennisplätze
- Mitbenützung des neuerstellten Fitness-Centers

Wenn Sie daran interessiert sind, in der kommenden Sommersaison (Eintritt Mitte April bis Anfang Mai) von diesen und weiteren Vorteilen in unserem bestbekannten, traditionellen Luxushotel zu profitieren, dann melden Sie sich doch einfach für eine der nachstehenden Stellen. Unser Personalchef, Herr A. Stump, erwartet gerne Ihren ersten Anruf (Direktwahl 036/27 36 76) oder Ihre Bewerbungsunterlagen.

Küche:

Chef de partie
Commis de partie

Service Restaurant LA TERRASSE:

Chef de rang
Commis de rang
ausgewiesenen Chef de vin

Service Restaurant JUNGFRAUSTUBE:

Restaurationskellner
(m/w)
mit Inkasso

Victoria-Bar:

Bardame

Grand Hotel
VICTORIA-JUNGFRAU
Höheweg 41
3800 **Interlaken**
Telefon (036) 27 36 76

44250/16632

Member of The Leading Hotels ★★★★★ of Switzerland

ASTORIA

★ ★ ★ ★

DAS FÜHRENDE
ERSTKLASS-HOTEL
LUZERN/SCHWEIZ

Spezialitäten-Restaurant
«Belle Epoque»
Greenlife-Bar, 240 Betten
Spezialitäten-Restaurant
«THAI-GARDEN»

Per 1. Mai 1992 oder nach Übereinkunft suchen wir für unser sehr lebhaftes Hotel mit stadtbekannter Gastronomie einen qualifizierten

Sous-chef
Chef saucier

Wenn Sie Freude an kreativer und marktfrischer Küche, dem gepflegten A-la-carte-Geschäft und der abwechslungsreichen Hotelverpflegung haben, können wir Ihnen einen ausbaufähigen Posten bieten.

Unser neuer Sous-chef sollte teamfähig sein (Küchenbrigade zirka 15 Mitarbeiter) und unseren Küchenchef kompetent ablösen können.

Gerne erzählen wir Ihnen mehr anlässlich eines persönlichen Gesprächs. Doch vorerst erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen, die wir selbstverständlich vertraulich behandeln werden.

Hotel Astoria
Pilatusstrasse 29
6003 Luzern
Telefon 041-24 44 66

44405/22667

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.

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

Thuri's
BLUMENAU
für Gourmets

Das Feinschmecker-Restaurant in Lömmenschwil/SG
(16 Punkte Gault & Millau)

Welche(r) freundliche und aufgestellte

Kellner/ Serviceangestellte

(Ausländer nur mit Bewilligung)

möchte ab April in unserem kleinen Team mitwirken?

Thuri und Käthi Maag
9308 Lömmenschwil
(St. Gallen-Romanshorn)
Telefon (071) 38 35 70
(So + Mo frei)

41525/307670

Hotel Europe au Lac 6612 Ascona ★★★★

Für die kommende Sommersaison suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Chef garde-manger
Chef de partie
Commis de cuisine
Chef de rang
Commis de rang

Senden Sie Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an:

Hotel Europe au Lac
6612 Ascona

44071/2003

Hotel
waldhaus
Dolder
Zürich

Für unsere Hotelbar, mit gediegener Atmosphäre, suchen wir eine(n) freundliche(n), fachkundige(n)

Bardame/Barman

Sie bringen umfassende Barkenntnisse mit, sind sprachenkundig und verstehen es, internationale Gäste zu verwöhnen.

Sie sind an selbständiges Arbeiten gewöhnt, übernehmen gerne Verantwortung und erwarten auch einiges von uns. Sehr interessante Arbeitszeit (zirka 50%)!

Eintritt nach Vereinbarung.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre Bewerbungsunterlagen!

Telefon (01) 251 93 60
A. Rumpf, Personalchef
HOTEL WALDHAUS DOLDER
Kurhausstrasse 20, 8030 Zürich

44463/41327

Sie fühlen sich in der Gastrobranche zuhause und sind kontaktfreudig sowie an selbständiges Arbeiten gewöhnt? Dann sind Sie bei uns an der richtigen Stelle. Wir suchen **Sie** als

TEXTILBERATER IM AUSSENDIENST

(Region: Ostschweiz ohne Zürich)

Aufgabenkreis:
- Optimale Betreuung bestehender und Gewinnung neuer Kunden im Hotel-Restaurant-Bereich sowie in Spitälern, Kliniken, Altersheimen usw.
- Kompetente Beratung und Offertstellung

Anforderungen:
- Erfahrung in der Gastrobranche
- Verhandlungsgeschick
- Sicheres und gepflegtes Auftreten

Unsere Leistungen:
- Gründliche Einführung
- Fixes Gehalt ab Einstellung
- Geschäftswagen mit Natel C
- Klare Spesenregelung, fortschrittliche Sozialleistungen

Unser Herr **S. Senn** freut sich auf **Ihre** schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen. Diskretion ist selbstverständlich.

Schwob & CO. AG & CIE. S.A. LEINENWEBEREI TISSAGE DE TOILES
Hirschengraben 7, 3001 Bern, Telefon (031) 22 30 47

P 44378/127019

Hotel-Restaurant Christina 3812 Wilderswil bei Interlaken

sucht für lange Sommersaison

Hotelsekretärin
(Deutsch, Englisch, Französisch)

für allgemeine Réceptionsarbeiten sowie Mithilfe im Service (Eintritt: zirka Mitte Mai)

Servicefachangestellte
(Anfang Juni)

Jungkoch oder Köchin
(zirka 1. Juni)

Zimmermädchen
(Portugiesisch)

Küchenbursche
(Portugiesisch)

für 4 Monate, Eintritt: 15. Juni.

Schriftliche Offerten mit den üblichen Unterlagen an: Fam. E. Müller.

44421/38032

DIFF
DINER DANSANT

Wir suchen zur Vervollständigung unserer Küchenbrigade einen

Sous-chef

für unser einzigartiges Restaurant DIFF.

Das einzige Dîner-Dansant Zürichs, welches von unserer guten Küche, Produktqualität und der speziellen Atmosphäre lebt. Nur abends geöffnet, Sonntag/Montag frei. Sie arbeiten selbständig als verantwortlicher Küchenchef in einer festen Brigade.

Für diese Stelle erwarten wir eine abgeschlossene Berufslehre, entsprechende Erfahrung und Interesse, eine neue Herausforderung anzunehmen.

Sind Sie interessiert? Rufen Sie uns an, um erste Fragen zu klären, oder senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an:

Hotel Pullman Continental
Stampfenbachstrasse 60
8035 Zürich

Verlangen Sie Frl. D. Ravaioli oder unseren Küchenchef, Herrn S. Sandor, welche Ihnen gerne Auskünfte erteilen.

HOTEL PULLMAN CONTINENTAL
Stampfenbachstrasse 60
CH-8035 Zürich
Telefon (01) 363 33 63
Telex 817089
Erstklasshotel im Zentrum von Zürich mit 330 Betten, zwei Restaurants und Bars

43460/40118

Gesucht auf den 1. 4. 1992 oder nach Vereinbarung

Koch/Tournante

zur Ergänzung unserer Küchenbrigade. Bitte rufen Sie Frau Karpis an.

GALAXY RESTAURANTS
EFFINGERSTR. 20 TEL. 259038
PARKING CITY-WEST BERN

P 44379/127388

HOTEL MEISTER LUGANO PARADISO

sucht für Sommersaison, Anfang April bis Ende Oktober 1992

Küchenchef
Chefs de partie

Wir sind ein traditioneller Ferienbetrieb ohne öffentliches Restaurant. Wir legen Wert auf eine gepflegte Küche mit südlichem Flair. Ausser dem täglichen Menu haben wir eine A-la-carte-Speisekarte. Durchschnittlich 80 bis 100 Couverts abends. Mittags à la carte.

Gerne erwarten wir Ihr Angebot.

Heidi und Jörg Müller
Hotel Meister
Via S. Salvatore 11
6902 Lugano-Paradiso
Telefon (091) 54 14 12

44464/22187

Im Herzen der Altstadt von Bern verwöhnen wir unsere Gäste mit marktfrischer Küche und Berner Spezialitäten.

In unsere neu umgebaute Küche suchen wir auf den 1. April 1992 oder nach Vereinbarung

Chef de partie

Wenn Sie sich angesprochen fühlen und in einem jungen Team arbeiten möchten, freuen sich auf Ihren Anruf:
Küchenchef Urs Schmutz
und sein Team

RESTAURANT RATSKELLER
GERECHTIGKEITSGASSE 81, 3011 BERN,
Telefon (031) 22 17 71

44474/133531

KURHAUS SONNMATT
6006 Luzern

Wir sind ein bekanntes Kurhaus mit 160 Betten an idyllischer Lage und der gepflegten Atmosphäre eines Erstklasshotels.

- Bist Du eine am Anfang Deines Berufsweges stehende Persönlichkeit und suchst eine passende Beschäftigung?
- Liebst Du Abwechslung, Kreativität, junge, aufgestellte Vorgesetzte und Kollegen?
- Möchtest Du in Deinem neuen Wirkungskreis Freude haben und Freude bereiten?

Dann bist Du die richtige Person, um eine Lehre in der Hotellerie anzufangen. Folgende Lehrstellen auf Sommer 1992 sind noch frei

Kochlehrling/ Kochlehrtochter

und

Hofalehrtochter

Zögere nicht, Dich mit uns in Verbindung zu setzen.

KURHAUS SONNMATT
M. de Francisco-Kocher, Direktor
6000 Luzern 15
Telefon (041) 39 22 22

44390/23337

ASCONA
direkt am See

al faro

Für die kommende lange **Sommersaison** ab März/April, in **Jahres- oder Saisonstelle,** suchen wir noch

Serviertochter

(eventuell nur 4 Monate ab Juni).

Bewerbung bitte an:
Hotel ★★
Restaurant **AL FARO**
R. Wagner, 6612 Ascona
Telefon (093) 35 85 15

44393/138819

HOTEL ZURZACHERHOF

Wir sind ein ★★★-Hotel mit 70 Betten, gepflegter Hotel- und A-la-carte-Restauration, unmittelbar neben dem Thermalbad gelegen.
In unserem Team sind ab sofort oder nach Vereinbarung noch die folgenden Posten zu besetzen:

Serviertochter
Kellner
(Deutsch sprechend, mit Berufspraxis, in Saison- oder Jahresstelle)

Zimmermädchen
(Deutsch sprechend)

Wir bieten Ihren Fähigkeiten entsprechendes Gehalt, auf Wunsch Unterkunft im Personalhaus sowie Verpflegung im Betrieb.
Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Offerte mit Zeugniskopien und Foto oder telefonische Kontaktaufnahme.

Peter Konrad, Direktor
Hotel Zurzacherhof
8437 Bad Zurzach
Telefon (056) 49 01 21

44457/41815

Hotel **Alpenblick**

Spezialitäten-Restaurant
Richard Stockli
CH-3812 Wilderswil
Telefon 036 22 07 07/08
Telefax 036 22 80 07

- Verwöhnen Sie gerne anspruchsvolle Gäste?
- Verfügen Sie über fundierte Berufskenntnisse?
- Haben Sie gute Deutschkenntnisse und arbeiten Sie gerne kooperativ in einem mittelgrossen Team als

Servicemitarbeiterin/ Chef de rang
Koch (Köchin)/ Chef de partie
Réceptionspraktikantin

Dann möchten wir Sie gerne kennenlernen.

Rufen Sie uns an (036/22 07 07) oder bringen Sie Ihre Unterlagen vorbei. Wir freuen uns.

R. und Y. Stöckli

44218/38008

ELITE HOTEL THUN
Bernstrasse 1, Tel. 033 23 28 23

Für unser ★★★★-Stadthotel mit 80 Betten und vielseitiger Erlebnisgastronomie suchen wir per 1. April 1992 in Jahresstelle erfahrene

Hotelsekretärin

mit EDV-Kenntnissen.
CH oder mit B-Bewilligung.

Helfen Sie uns mit, unsere Gäste mit sonnigen Gemütern zu verwöhnen?

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

Telefonische Auskünfte erteilt Ihnen gerne Herr H. Riesen, Telefon (033) 23 28 23.

44169/34614

★★★★ hotel **Beau-Site**
DAS FAMILIENFREUNDLICHE ERSTKLASSHOTEL
WALLIS 3906 Saas-Fee SCHWEIZ

Suchen Sie für den kommenden Sommer eine interessante Saisonstelle in einem bezaubernden Sommerkurort mit attraktivem Freizeitwert?

Zur Unterstützung unseres Teams suchen wir für **Anfang Juni 1992** noch folgende Mitarbeiter(innen):

RÉCEPTIONISTIN

Einer sprachkundigen und einsatzwilligen Bewerberin mit Hotelerfahrung bieten wir einen interessanten Wirkungsbereich in unserer modernen Réception an.

PRAKTIKANTIN FÜR RÉCEPTION/HOTELBAR

Falls Sie eine gute kaufmännische Ausbildung und einige Sprachkenntnisse haben, wäre diese Stelle für Sie ein geeigneter Einstieg in die Hotellerie.

TOURNANTE

(für Réception, Hotelbar und Speisesaal)

Ein idealer Job für Fachkräfte aus dem Gastgewerbe, welche einen abwechslungsreichen Aufgabenbereich suchen, um weitere Berufserfahrungen zu sammeln.

SERVICEFACH-ANGESTELLTE/KELLNER

Unsere internationale Kundschaft weiss es zu schätzen, von kompetenten und charmanten Mitarbeiter(innen) beraten und bedient zu werden.

Wichtiger als überdurchschnittliche Fachkenntnisse sind uns Kontaktfreudigkeit, Freundlichkeit und Teamgeist.

Wir bieten:
- gründliche Einführung in den neuen Arbeitsbereich
- freundliche Aufnahme in einem jungen Team
- geregelte Arbeits- und Freizeit sowie gute Entlöhnung
- alle Mitarbeiterunterkünfte mit Dusche/WC

Sind Sie aufgestellt, selbständig sowie initiativ und haben Sie Freude am Umgang mit Gästen, dann richten Sie bitte Ihre Bewerbung mit Zeugniskopien und Foto an:

ZURBRIGGEN URS, HOTEL BEAU-SITE
3906 SAAS FEE

44330/29564

MODERNE ZIMMER - FAMILIENAPPARTEMENTS
HOTELBAR - PIZZERIA - RESTAURANT LA FERME
HALLENBAD - WHIRLPOOL - SAUNA - SOLARIUM
Telefon 028/57 11 22

Albergo della Posta ★★★
6999 Astano/Lugano

Für unser gediegenes 3-Sterne-Hotel im Malcantone suchen wir für Anfang April bis Ende Oktober zur Ergänzung unseres Teams noch folgende Mitarbeiter:

Restaurationskellner
Commis de rang
Küchen-/Officebursche

(auch Anfängerin, deutschsprachig)

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind an die Direktion erbeten (Telefon 091/73 18 81).

43880/2330

RESTAURANT AGNES AMBERG

In unser Restaurant der Spitzengastronomie suchen wir eine(n)

Commis de cuisine

Sie haben Freude an Ihrem Beruf, einen ausgeglichenen Charakter und stellen an sich selbst hohe Qualitätsansprüche. Dann passen Sie in unser fröhliches Team.

Das Restaurant Agnes Amberg ist Sonntag und Montag sowie an Feiertagen geschlossen. Die Anstellungsbedingungen sind attraktiv.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung an Frau Annemarie Walther oder Frau Charlotte Krähenbühl, **Sekretariat Agnes Amberg,** Hottingerstrasse 5, CH-8032 Zürich, Telefon (01) 251 44 81.

44392/129364

★★★★
PARKHOTEL
BELLEVUE
LENK

. . . die feine Adresse für Geniesser, Erholungssuchende und Sportfreunde . . .

Auf die bevorstehende Sommersaison (Ende Mai bis Mitte Oktober 1992) sind folgende Aufgaben neu zu übernehmen:

. . . persönlicher Kontakt mit Menschen aus aller Welt . . .

Réceptionssekretärin

Eintritt ab 1. Mai oder nach Übereinkunft, Saison- oder Jahresstelle

. . . kulinarisch verwöhnen mit frisch zubereiteten Gerichten vom light meal über Vollwertmenus zum Gala-Diner . . .

Chef de partie
Commis de cuisine

. . . freundliche Servicefachleute, einer der Gründe, weshalb unsere Gäste immer wieder zurückkehren . . .

Saalkellner (Menuservice)
Restaurationskellner

(A-la-carte-Service)

Sollten Sie sich für eine dieser Stellen interessieren, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

T. und S. Nussbaum
Parkhotel Bellevue
3775 Lenk i. S., Berner Oberland
Telefon (030) 3 17 61

44165/19283

Sommersaison 1992 in Zürich

statt Kurortluft einmal die Atmosphäre einer internationalen Handelsmetropole schnuppern

Für unser am See, im schönsten Park der Stadt gelegenes und von Gästen aus aller Welt frequentiertes Haus suchen wir für die Sommersaison 1992 (April-Oktober) ausgewiesene Fachleute.

Für unser Spezialitätenrestaurant:

Poissonier
Entremetier
Tournant

Commis de cuisine
Pâtissier
Commis pâtissier

2. Buffetdame

(alle deutsch sprechend)

Buffettochter
Buffetbursche

2. Chef de Service
Restaurationskellner
Restaurationstochter
(Servicefachangestellte mit Erfahrung im A-la-carte-Service und Direktinkasso)

Restaurations-Commis
(evtl. auch Anfangskellner nach besuchtem Grundkurs, deutsch sprechend)

Für das Selbstbedienungs-Gartenbuffet:

Buffet-Leiter (in)
mit gastgewerblicher oder hauswirtschaftlicher Erfahrung (z. B. Hofa)

Mitarbeiter (in)
für Kassendienst und allgemeine Buffetarbeiten

Guter, leistungsorientierter Verdienst. Auf Wunsch Unterkunft im eigenen Personalhaus. Saisonnier-Arbeitsbewilligungen (Ausweis A) verfügbar. Bewerben Sie sich für Ihren persönlich und beruflich abwechslungs- und erfolgreichen Sommer 1992 schriftlich oder telefonisch bei

V 42734/40266

fischstube Zürichhorn

H. & P. Hohl AG, Postfach, 8034 Zürich, Tel. (01) 55 25 21, Fax (01) 55 25 58

Randolins
7500 St. Moritz

– Familienhotel mit 180 Betten
– 5 Häuser
– an schönster Lage, Nähe St. Moritz

Wir suchen auf Anfang Juni, wenn möglich in Jahresstellung

Réceptionistin

oder

Hotelsekretärin

Sprachen: D, I, E, EDV-Kenntnisse

und zwei

Hofas/ Servicefachangestellte

deutsche Sprachkenntnisse erforderlich, Bewilligung vorhanden.

Guter Lohn, freundliches Einzelzimmer und geregelte Freizeit sind für uns selbstverständlich.

Wenn Sie Freude haben, in einem lebhaften Betrieb mitzuarbeiten, senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an die Direktion, Leo Utelli, Hotel Randolins, 7500 St. Moritz, Telefon (082) 3 77 55.

44085/33987

SAVOY
BAUR EN VILLE ZÜRICH

Für unser ★★★★★-Hotel der internationalen Spitzenklasse suchen wir nach Übereinkunft eine(n) zuverlässige(n), sprachgewandte(n), D, F, E evtl. I oder Sp.

Réceptionist(in)
Tournant(e)

mit Berufserfahrung und guten Umgangsformen.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen.

Savoy Baur en Ville Zürich
Personalabteilung
Poststrasse 12, 8001 Zürich
Telefon (01) 211 53 60

Member of ★★★★★ The Leading Hotels of Switzerland

44088/40967

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft kreativen, aufgestellten

Alleinkoch

in mittelgrossen, sehr zentral gelegenen Betrieb.

Bin alleinstehende Frau, die von der Küche Hilfe erwartet.

Sollten Sie sich angesprochen fühlen und eine Dauerstelle suchen, so freue ich mich über eine schriftliche Bewerbung mit Zeugniskopien, Lohnansprüchen und Foto unter Chiffre 44061 an hotel revue, 3001 Bern.

44061/67997

HOTEL BELLEVUE
Rapperswil am Zürichsee

Wir suchen auf 1. April 1992 oder nach Vereinbarung versierten und initiativen

KOCH

der Freude daran hat, mit dem Chef zusammen unsere Gäste zu verwöhnen (Fischküche).

Anfragen an:

Heinz Elsener
Telefon (055) 27 66 30

44282/107794

FELDSCHLÖSSCHEN CHUR

Saluferstube – Brasserie – Gartenpavillon
Wiedereröffnung
unter neuer Leitung im April 1992

Um die Gäste in diesem schönen, lebhaften Betrieb auch weiterhin gut bedienen zu können, suchen wir per 7. April 1992 oder später noch folgende selbständige, kreative Mitarbeiter

Entremetier
Commis de cuisine

sowie

Servicemitarbeiter
mit Erfahrung

sowie

gelernte Hofa

Sie haben Ambitionen, sich weiterzubilden Richtung Chef de service später Direktionsassistent(in).

Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen senden Sie bitte an:
H. Peyer
Postfach 137, 7001 Chur

P 44377/317837

JOBS im Altein

Das moderne Club-Hotel in den Bergen mit der einmaligen Infrastruktur

Arosa 1500 Meter Hochsonne

Kreativ, aktiv – und nahe beim Gast

Wir bieten Ihnen:
– einen modernen Arbeitsplatz
– ein neues Personalzimmer mit Dusche/WC
– ideale Arbeitszeiten
– eine lange Sommersaison vom 12. Juni bis 20. Oktober 1992
– den Lohn, der Ihrer Qualifikation und Erfahrung entspricht

Réception:

Réceptionistin
Réceptionspraktikantin

Küche:

Chef de partie
Commis de cuisine

Panorama-Restaurant:

Servicefachangestellte
Servicepraktikantin

Fitness-Zentrum:

Animator(in)

Interessiert?

Dann rufen Sie uns an (verlangen Sie Daniel Seiler oder Hans Gschwend) oder senden Ihre Bewerbungsunterlagen direkt an:

44098/68934

Club-Hotel Altein
Ursula und Hans Gschwend
7050 Arosa
Telefon 081 31 31 51

Club-Hotel Altein

Klosters HOTEL ★★★★ Albeina

Wir suchen für unser rustikal gemütliches ★★★★-Ferienhotel an schönster Lage in Klosters Dorf nach Vereinbarung noch eine erfahrene

Réceptionistin

Verantwortungsbewusstsein, gute Sprachkenntnisse und ein freundliches und sicheres Auftreten sind für diesen selbständigen Posten erforderlich.

Wir bieten Ihnen einen modern eingerichteten Arbeitsplatz, gute Entlöhnung, 5-Tage-Woche sowie angenehme Arbeitszeiten in einem jungen Team.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung, oder rufen Sie uns doch einfach an. Frau Alder gibt Ihnen gerne nähere Auskunft.

Hotel Albeina
Bert Weixler, Direktor
7252 **Klosters Dorf**
Telefon (081) 69 61 69

43936/87971

Hotel zum Storchen

Für unser traditionelles Erstklasshotel im Herzen der Stadt Zürich suchen wir nach Übereinkunft folgende Mitarbeiter in unsere modern eingerichtete Küche:

Patissier

sowie

Chef de partie

Unser eidg. dipl. Küchenchef, Herr F. Nussbaum, pflegt mit seiner jungen Brigade eine kreative und marktgerechte Küche. Haben wir Ihr Interesse geweckt? Herr F. Nussbaum erwartet gerne Ihre schriftliche Bewerbung. Für telefonische Auskünfte steht Ihnen unsere Personalchefin, Frau D. Müller, zur Verfügung.

Ausländer mit B- oder C-Bewilligung werden gerne berücksichtigt.

44237/41483

Hotel zum Storchen
Weinplatz 2, 8001 Zürich
Tel. 01/211 55 10

zurichhôtels

KULM HOTEL
ST. MORITZ

– Haus allerersten Ranges –

Nachdem der bisherige Stelleninhaber auf nächsten Sommer eine Direktionsstelle antreten wird, suchen wir für unseren grossen und vielseitigen Betrieb in Jahresstelle, Eintritt baldmöglichst, einen

F & B-Manager/ Einkaufschef

Zum Verantwortungsbereich gehören: Einkauf- und Lagerverwaltung (EDV), administrative F + B-Verwaltung und Überwachung (Hotel und Nebenbetriebe). Allgemeine Überwachungs- und Organisationsaufgaben.

Es handelt sich um eine sehr interessante Kaderposition mit entsprechender Verantwortung.

Qualifizierte Bewerber mit Fachkenntnissen und Erfahrung aus Hotel- und Restaurationsbetrieben werden um ihre Offerte gebeten.

H. Hunkeler, Direktor
Kulm Hotel
7500 St. Moritz
Telefon (082) 2 11 51

43565/33812

Member of The Leading Hotels of Switzerland

★★★★★

PARK HOTEL DELTA ASCONA

Ihr neuer Arbeitsplatz im sonnigen Tessin – ohne Schattenseiten

Kommen Sie zu uns nach Ascona und erleben Sie die Welt eines modernen und gepflegten Hotels mit seinem dynamischen Team. Wir möchten Sie gewinnen für eine der folgenden Positionen:

Chef pâtissier
Chef entremetier
Commis de rang
Masseur/Masseurin
Logentournant/Voiturier

Rufen Sie uns an (093/35 11 05), oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen.

PARKHOTEL DELTA
6612 **Ascona**
M. Colombo, Dir.

42731/1961

PARK HOTEL DELTA ASCONA
CH - 6612 ASCONA
TEL.093 35 11 05·FAX093 35 67 24

In unserem vielseitigen und gepflegten Restaurationsbetrieb sind für die kommende Saison noch folgende Stellen zu vergeben:

Küche (Dame oder Herr):

Koch/Entremetier
Koch/Satellitenküche
Koch/Tournant

Service:

Chef de service
(Dame oder Herr)
Kellner

Bar:

Bardame

Beginn jeweils nach Vereinbarung. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

44325/23302

SCHWANEN RESTAURANTS
Schwanenplatz 4, Luzern
Telefon 041 - 51 11 77

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 Me	3	10 17 24 31		7 14 21 28		7 14 21 28	
Do		11 18 25		8 15 22	1	8 15 22 29	

Unsere Mandantin ist ein neu erbautes, mit allen Annehmlichkeiten unserer Zeit ausgestattetes ***Erstklasshotel*** *im Raum* ***Ostschweiz.*** *Mit Eintritt nach Übereinkunft suchen wir einen versierten*

Verkaufsleiter

(Front Office- & Banqueting Manager)

Neben der Verantwortung für den Verkauf von ***Banketten und Seminaren*** *(keinen externen Sales), steht für Sie die Führung der gesamten* ***Réception*** *im Vordergrund. Wenn Sie die entsprechende Erfahrung sowie gute Sprachkenntnisse in* ***D, F, E*** *besitzen, dann sind Sie der richtige Bewerber.*

* * *

Diese Offerte ist bestens geeignet für einen aufstrebenden ***SERVICEFACHMANN.*** *Eine vielseitige Stellung erwartet Sie, nämlich die als*

Maître de restauration

In Zusammenarbeit mit Ihrem Team obliegt Ihnen der gesamte ***Service- und Bankettbereich*** *zur selbständigen Durchführung und Betreuung.*

Praxis als ***Vorgesetzter, guter Personalführer;*** *dies sind die wichtigsten Dominanzen für jene ausgeschriebene Funktion. Als* ***Gastgeber*** *wird von Ihnen* ***Sinn*** *für einen gepflegten Service und konsequente Frontpräsenz erwartet. Bereitschaft zur aktiven Mitarbeit sollte für Sie eine Selbstverständlichkeit sein.*

Nehmen Sie mit uns Kontakt auf. Gerne informieren wir Sie näher über diese zwei vielseitigen und zweifellos interessanten ***Kaderpositionen.***

. . . dass auch ***Damen*** *für diese Aufgaben allerbestens in Frage kommen, muss sicher nicht besonders erwähnt werden! –*

Terminieren Sie mit der TERMINIA Ihre Zukunft!

44487/211990

Terminia *Consulting*
Limmattalstrasse 37 ☎ *01 341 31 34*
8049 Zürich 🖷 *01 341 31 39*

Seiler Hotels Zermatt

Auf Ende März 1992 oder nach Vereinbarung sucht die **SEILER HOTELS ZERMATT AG,** zu welcher Hotels und Restaurants der 4- und 5-Stern-Kategorie zählen, für das **zentrale Personalbüro** eine(n)

Personalassistenten (-in)

Möchten Sie als zukünftige(r) Mitarbeiter(in) Ihre fundierten kaufmännischen oder hotelfachspezifischen Kenntnisse einsetzen und erweitern, Fremdsprachen schriftlich und mündlich anwenden und bei der Betreuung des Personals mithelfen?
Wenn Sie zudem gerne selbständig und zuverlässig arbeiten, initiativ und einsatzfreudig sind sowie Spass am Umgang mit Zahlen mitbringen, sind Sie die Person, die wir suchen!
Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung zuhanden von:

Daniel U. Brunner
Personalchef
SEILER HOTELS ZERMATT AG
3920 Zermatt
Telefon (028) 67 13 48

44418/39420

The Leading Hotels of the World®

Hotels ★★★★★ of Switzerland

HOTEL GARNI
RESTAURANT CORVATSCH
St. Moritz

Sie sind eine charmante, selbständige und sprachgewandte Frau mit kaufmännischer Ausbildung und hätten Freude, an einer lebhaften Hotelréception im schönsten Ferienparadies der Schweiz tätig zu sein.

Wir sind eine kleine, erfolgreiche Familienunternehmung (★★★-Hotel und Restaurant) im Herzen von St. Moritz Bad und haben auf kommenden Sommer (ab Anfang Juni oder nach Vereinbarung)

eine Réceptionsstelle

neu zu besetzen.

Die Position erfordert Geschick im Umgang mit einer internationalen Gästeschar, gute Kenntnisse der anfallenden administrativen Arbeiten sowie ein gewisses Flair für Sprachen (D, I, E).

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Gerne würden wir Sie kennenlernen, um uns mit Ihnen persönlich über diese Saison- oder Jahresstelle zu unterhalten. Rufen Sie uns an unter Telefon (082) 3 74 75, und verlangen Sie Frau Daniela Aerni.

O 44505/33669

HOTEL
BELLEVUE
AU LAC

Das freundliche Hotel am Thunersee!

Fällt Ihnen ein Lächeln leicht?
Wenn ja erfüllen Sie bereits eine der wichtigsten Voraussetzungen unserer Hausphilosophie. Per 1. Juni öffnet das Bellevue – nach einjähriger Schliessung – seine Türen wieder – mit jungem und frischem Elan.
Sind Sie dabei?
Folgende Stellen bieten wir an!

Küche:
Küchenchef *(ambitiös)*
Sous-chef/Saucier
Chef de partie
Commis de cuisine
Hilfskoch/Küchenhilfe
(moderne Küche, viel Tageslicht)

Service:
Chef de service/
Anfangschef de service
Servicemitarbeiter(innen)
(Jahresstelle oder Saison)

Etage:
Hotelfachassistentin
Zimmermädchen
Portier
(Bewilligungen vorhanden)

In einer der schönsten Gegenden Europas stehen Ihnen unzählige Freizeitmöglichkeiten zur Verfügung. Auf Ihre Kurzbewerbung freut sich Herr F. Milt, Gastgeber, 3652 Hilterfingen, Telefon (033) 43 12 21.

44443/15695

GOTTHARD WEGGIS

Hotel Restaurant
Gotthard am See
6353 Weggis

Das komfortable ★★★-Ferienhotel am Vierwaldstättersee. Gepflegte und vielfältige Restauration.

Für unseren lebhaften Hotel- und Restaurationsbetrieb suchen wir für lange Sommersaison von April/Mai bis Oktober 1992 folgende Mitarbeiter(innen):

Küche **Chef de partie/Saucier**
Commis de cuisine/
Tournant

Service **Service-mitarbeiterinnen**
für A-la-carte-Restaurant und Pizzeria

Haben Sie Interesse, in einem kleinen Team Ihr Können unter Beweis zu stellen, in unserem neuerstellten Personalhaus zeitgemäss zu wohnen und in Ihrer Freizeit von den Vorzügen eines bekannten Ferienortes mit seinen Sportmöglichkeiten und dem sauberen Vierwaldstättersee zu profitieren, dann rufen Sie uns an, damit wir einen Vorstellungstermin vereinbaren können.

Wir freuen uns darauf:

Hotel Gotthard am See
Familie B. Nanzer-Bührer
Telefon (041) 93 21 14

44452/37354

Chesa Randolina

Für eine lange Sommersaison mit Beginn Anfang Juni suchen wir folgende qualifizierte Mitarbeiterin

Hotelfachassistentin

für die Mithilfe in den Bereichen Réception, Buffet, Hotelhalle/Bar.

Wir sind ein gepflegtes Familienhotel mit gehobener Gästeschaft. Wenn Sie es schätzen, in der angenehmen und persönlichen Atmosphäre unseres Hauses mitzuwirken, erwartet Sie eine verantwortungsvolle, abwechslungsreiche Aufgabe bei besten Bedingungen.

Auf Ihre Bewerbung freut sich und steht Ihnen gerne für weitere Fragen zur Verfügung:

Fam. W. Clavadetscher
Hotel **CHESA RANDOLINA**
7515 Sils-Baselgia
Telefon (082) 4 52 24

44459/31224

Sils Maria Edelweiss Hotel

Im schönsten Hochtal Europas!

bietet Ihnen attraktive, angenehme und gutbezahlte Arbeitsplätze. Greifen Sie zu!
Erstklasshotel (★★★★) mit 125 Betten, Restaurant, Bar, Wellness-Center, Appartementhaus.

Wir suchen für die Sommersaison 1992 (zirka Mitte Juni bis Mitte Oktober) und auf Wunsch auch für weitere Saisons (Wintersaison von Dezember bis April) folgende Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter:

Réception:
1. Réceptions-sekretär(in)
(Stellvertr. von Chef de réception)
Réceptionssekretär(in)
Réceptions-praktikant(in)
wenn möglich mit EDV-Kenntnissen (IBM-Comp.-Syst., Software REBAG)

Küche:
Saucier/Sous-chef
Chef pâtissier
Chefs de partie
Commis de cuisine
Kochlehrling oder
Kochlehrtochter

Service:
Chef de service
Rest.-Kellner/
Ablöser Chef de service
Service-fachangestellte(r)
Servicefachlehrling/ -lehrtochter

Etage/ Lingerie:
Hofa für Economat und Office
Hofa-Lehrtochter

Sehr gut ausgewiesenen Bewerberinnen und Bewerbern bieten wir interessante Verdienstmöglichkeiten.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung, die Sie an

W. H. Brüggemann, Dir.
Hotel Edelweiss
7514 Sils Maria adressieren,

oder rufen Sie Telefonnummer (082) 4 52 22 an!

44187/31259

Victoria Jungfrau

Wir sind ein bestbekanntes, traditionelles Luxushotel im Berner Oberland und haben zum Frühjahr einige interessante **Kaderstellen** neu zu besetzen.

Als unser zukünftiger

CHEF DE RÉCEPTION

verfügen Sie über Verantwortungsbewusstsein, Kontaktfreudigkeit, Sprachgewandtheit, aber auch über ein sicheres, gepflegtes Auftreten gegenüber unseren internationalen Gästen. Ihre Mitarbeiter führen Sie kompetent und bestimmt und behalten auch in hektischen Situationen den Überblick.

In unser rustikales Restaurant Jungfraustube mit 100 Innenplätzen und 80 Terrassenplätzen suchen wir einen fachkundigen

CHEF DE SERVICE

und einen

II. CHEF DE SERVICE

In dieser Eigenschaft sind Sie für einen reibungslosen Betriebsablauf im Lokal verantwortlich und stellen den dem Standard unseres Hauses entsprechenden Service sicher. Ihre 10 bis 15 Mitarbeiter führen sie taktvoll und mit dem nötigen Elan auch durch den grössten Ansturm.

Falls Sie sich für eine dieser nicht alltäglichen Jahresstellen interessieren, dann zögern Sie nicht und senden Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an unseren Personalchef, Herrn Andreas Stump. Er steht Ihnen selbstverständlich auch für erste Auskünfte unter der Direktwahlnummer **(036) 27 36 76** zur Verfügung.

Grand Hotel
VICTORIA-JUNGFRAU
Höheweg 41
3800 **Interlaken**
Telefon (036) 27 36 76

44251/16632

Member of The Leading Hotels ★★★★ of Switzerland

Genève
MÖVENPICK Radisson
Contacts et idées. HOTEL

GENF

5 Sterne, 350 Zimmer, 2 traditionelle Restaurants, 1 Cocktail-Bar und 14 Bankettsäle (450-Personen-Kapazität) sind dazu bestimmt, die hohen Anforderungen unserer Gäste zu befriedigen.

Für die Unterstützung unseres Küchenchefs

suchen wir

Commis de cuisine

im Alter von 19–25 Jahren.

Kochlehre unentbehrlich.

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen

z. H. Herrn Daniel Spori, Personalchef
HOTEL MÖVENPICK RADISSON
20, Route de Pré-Bois, 1215 Genève 15
Telefon (0041) 22 717 16 25

P 43823/266892

Hotel-Restaurant

Croix d'Or et Poste ★★★

3985 Münster VS

Wir suchen für Sommersaison 1992

Réceptionspraktikantin

(und Mithilfe im Speisesaal)

Koch, Commis de cuisine

oder

Jungkoch

(für gepflegten A-la-carte-Service)

Wir bieten hohen Lohn, Kost und Logis im Hause, geregelte Arbeitszeit, 5-Tage-Woche.

Saisonkontingent vorhanden.

Wir freuen uns auf Ihre telefonische oder schriftliche Bewerbung.

S. und R. Aellig-Bumann
Hotel Croix d'Or et Poste
3985 **Münster**
Telefon (028) 73 11 10

44269/25917

Hotel Walliserhof
3920 Zermatt

Für unser renommiertes Erstklasshotel, im Zentrum von Zermatt gelegen suchen wir per Februar, März oder nach Vereinbarung

RÉCEPTIONISTIN

Es mögen sich nur erfahrene Réceptionistinnen melden.
Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche Stelle, ein schönes Studio und ein den Fähigkeiten entsprechendes Gehalt.

Telefon (028) 67 11 74
Eugen Diethelm, Direktor

Best Western WORLDWIDE HOTELS

44184/39543

Wir suchen nach Übereinkunft

Serviertochter oder
Kellner

Senden Sie Ihre Unterlagen an:
Josef Walker, Hotel Tell + Post
6454 Flüelen, Telefon (044) 2 16 16

33087/11509

Gourmet-Restaurant Alt Guggeien
9016 St. Gallen

Wir suchen für bekanntes und erfolgreiches A-la-carte-Restaurant eine(n) freundliche(n), gewandte(n)

Servicefachangestellte(n)

Wir pflegen eine anspruchsvolle, kreative Küche und suchen eine(n) berufsinteressierte(n)

Chef de partie/Saucier

Wir bieten:
Überdurchschnittlichen Lohn
Sonntag und Montag frei
Sehr gute Sozialleistungen

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

A. und H. Fuster-Franz
Telefon (071) 35 12 10

44335/304689

Ristorante-Grotto
COSTA AZZURRA
Locarno-Solduno - Tel. 093 31 38 02

Wir suchen, passend in unser aufgestelltes Team, einen jüngeren

Koch

Eintritt Anfang April, Brigade von 7 Pers. Unser Küchenchef Stefan erwartet gerne Ihren Anruf. Bis bald.

44052/266264

HOTEL BRISTOL ★★★★ BAD RAGAZ

Wir suchen in unser Service-Team in die beiden Restaurants Belle Epoque und Le Miroir zuverlässige

Service-fachkräfte

HOTEL BRISTOL ★★★★
Bahnhofstrasse 38, 7310 Bad Ragaz
✆ 085 - 9 02 61 Fax 085 - 9 64 94

O 44142/245119

Romantik Hotels und Restaurants

Gesucht für Sommersaison 1992 (Mitte März bis November)

Restaurationstöchter

oder

Kellner

Offerten mit Zeugniskopien und Foto erbeten an:

Familie Paolo Witzig
Romantik-Hotel Tamaro
6612 Ascona
Telefon (093) 35 02 82

42637/2275

Hotel Alpenblick

Spezialitäten-Restaurant
Richard Stockli
CH-3812 Wilderswil
Telefon 036 22 07 07/08
Telefax 036 22 80 07

- Verfügen Sie über langjährige Berufserfahrung und haben ein gutes fachliches Wissen?
- Verstehen Sie es, Ihr Team zu führen?
- Organisieren und koordinieren Sie?
- Lieben Sie es, Gäste zu verwöhnen?

. . . dann sind Sie unser

Chef de service

Bitte senden Sie Ihre schriftlichen Unterlagen an Herrn R. Stöckli.

44217/38008

Wir suchen per 1. März oder nach Übereinkunft in Jahresstelle aufgestellte

HOFA-Tournante

in unseren lebhaften Hotelbetrieb mitten im Herzen von Winterthur. Der Einsatz reicht vom Zimmerdienst über Lingerie und Office bis zum Ablösen der Gouvernante. Ein gutes Salär sowie ein harmonierendes Team sprechen für diese Stelle. Interessierte junge Damen melden sich bitte bei

GARTEN HOTEL WINTERTHUR
★★★★

Herrn A. Schaffner Tel: 052 212 19 19
Stadthausstrasse 4, 8402 Winterthur

43890/45829

In unserem vielseitigen Reiseunternehmen (Car, Flug, Wiederverkauf) suchen wir eine(n)

Reiseprofi mit EDV-Flair

In dieser neuen Stabsstelle sind Sie für den Ausbau unseres In-House-Systems verantwortlich

Ihr Arbeitsgebiet:
- Koordination mit der internen EDV-Technik (AS 400)
- Koordination mit verschiedenen Software-Lieferanten
- Schulung der MitarbeiterInnen in D und F

Wir bieten:
- eine anspruchsvolle, interessante Kaderstelle
- einen modernen Arbeitsplatz im Seeland, Nähe Lyss
- ein kompetentes EDV-Team
- zeitgemässe Entlöhnung und Sozialleistungen

Wir erwarten:
- Verhandlungsgeschick, Durchsetzungsvermögen
- gute Französisch-Kenntnisse

Für Rückfragen stehen Ihnen Hr. A. Marti oder Hr. U. Läderach gerne zur Verfügung. Schriftliche Bewerbungen bitte an:

P 44042/124281

marti

Reisebüro E. Marti AG, 3283 Kallnach
Telefon 032 820 111

KULM
★★★★★
AROSA KULM HOTEL

111 JAHRE KULM UND IMMER NOCH DYNAMISCH UND JUNG!

Im fröhlichsten 5-Stern-Hotel in den Bergen sind für die Sommersaison (zirka 25. Juni bis zirka 30. September 1992) noch folgende Stellen frei:

Réception:

Réceptionist(in) (D/E/F)
Réceptionspraktikant
Tag/Nacht (m)

Taverne/Konditorei (à la carte mit Terrasse):

Assistent(in) Konditorei (D/E)
Servicefachangestellte (D/E)

Hotelrestaurant:

2. Oberkellner (D/E/F)
Demi-chef de rang (D)
Commis de rang (D)

Mungge-Bar (Tagesbar):

Chef de bar (D/E)

Hauswirtschaft:

Economat-/Buffet-Gouvernante (Hofa)

Küche:

Chef de partie
Commis de cuisine
Kochlehrling

Als zukünftiger Kulmianer haben Sie die Möglichkeit, im Sommer alle Sportanlagen des Hotels (Tennisplatz, Schwimmbad, Finnenbahn, Moutain-Bikes usw.) mitzubenutzen.

Haben Sie Lust auf einen Sommer in den Bergen? Dann senden Sie Ihre Unterlagen an unsere Personalchefin Margherita Cadrobbi, oder rufen einfach an.

AROSA KULM HOTEL
CH-7050 AROSA
TELEFON (081) 31 01 31

44510/1120

Als Gastronom oder Lebensmittelfachmann wissen Sie was Qualität ist!

Für unseren Kunden suchen wir einen versierten, profilierten

Lebensmittelfachmann

für diverse Delikatessenmärkte (Deutsche Schweiz).

Als fachspezifischer Ansprechpartner der lokalen Lebensmittelchefs unterstützen Sie diese bei der Warenpräsentation, ermitteln Kennzahlen über Konkurrenz- und Marktanalysen, machen Vorschläge für Spezialitätenwochen und tragen zur Realisierung der Umsatz- und Budgetziele bei.

Sie sind eine aussergewöhnliche Führungs- und Verkaufspersönlichkeit, die neben profunden Kenntnissen im Lebensmittelsektor auch Erfahrungen im Trouble-shooting mitbringt und bei Bedarf auch einmal selbst die Ärmel hochkrempelt und zupackt. Kurz: Schwächen wandeln Sie in Stärken um.

Einen 30 - 40 jährigen Gourmet, der unternehmerisch denkt, Reisetätigkeit schätzt und eine Herausforderung im Raum Zentralschweiz/Mittelland sucht, bitten wir um Kontaktnahme. Diskretion ist selbstverständlich.

Verena von Castelmur
〈SOPAC〉
Ihr Partner
St. Annagasse 16, 8021 Zürich
Tel. 01 / 211 13 27
Zürich, St. Gallen, Basel, Genf

O 44351/327352

★★★★
SUNSTAR-HOTELS

In unserem Erstklasshaus mit 150 Betten sind für die kommende Sommersaison, Beginn zirka 1. Juni 1992, noch die folgenden Positionen zu besetzen:

Empfang: **Réceptionist(in)**
Praktikant(in)

Speisesaal: **Chef de rang**
Saalkellner(in)

Hausbar: **Barpraktikant(in)**

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

44511/37745

Wengen

HOTEL GARNI
RESTAURANT CORVATSCH
St. Moritz

Sie sind ein selbständiger, qualitätsbewusster Mann (gerne auch Frau) mit guter Kochausbildung und Freude am Beruf. Sie suchen einen Arbeitsplatz, wo Ihre Persönlichkeit, Ihr Organisationstalent und Ihre Fähigkeiten, einen kleinen Mitarbeiterstab zu führen, gleichermassen zum Tragen kommen.

Sie sind zirka 30 Jahre jung, verfügen über Italienischkenntnisse und könnten sich gut vorstellen, inmitten der grossartigen Bergwelt des Oberengadins für eine Weile zu leben.

Wir führen in St. Moritz Bad einen gut bekannten ★★★-Hotel- und Restaurationsbetrieb. Bedingt durch gute geschäftliche Erfolge sind wir überlastet und suchen darum auf kommende Sommersaison oder nach Vereinbarung in Jahresstelle einen

Assistenten der Gastgeber

welcher Freude hätte, unseren lebhaften und schönen Betrieb in enger Zusammenarbeit mit den Gastgebern **mitzuführen.** Er hätte in erster Linie die Verantwortung für den gesamten Küchenbereich sowie bestimmte andere Aufgaben zu übernehmen.

Glauben auch Sie, dass die täglichen Herausforderungen unseres Berufs besser in Teamarbeit zu meistern sind, und legen Sie Wert auf ein einigermassen geregeltes Privatleben, sollten wir uns bald kennenlernen.

Die Erwartungen an unseren zukünftigen Assistenten sind hoch – dementsprechend werden wir ihn auch überdurchschnittlich entlöhnen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann telefonieren Sie uns einmal unverbindlich, damit wir Ihnen erschöpfend Auskunft geben können.

Marc und Daniela Aerni-Bonetti
Hotel Restaurant Corvatsch, 7500 St. Moritz
Telefon (082) 3 74 75

O 44503/33669

H2O RELAX

Solbad/Fitnesszentrum
Hotel Schweizerhof
7514 Sils-Maria im Engadin

Wir sind ein moderner Hotelbetrieb mit 250 Betten, Arvenstube, Bar, Solbad, Sonnenterrasse und Fitnesszentrum.
Für die kommende Sommersaison (Anfang Juni 1992) suchen wir folgende qualifizierte Mitarbeiter(innen):

Küche: **Chef de partie**

Service: **Serviceangestellte(r)**
für die Arvenstube

Bar: **Barmaid/Barman**
Saison- oder Jahresstelle

Solbad: **Bademeister/Masseur**
(m. oder w.)

Wenn auch Sie Ihren Beitrag dazu leisten, erwarten Sie die Mitarbeit in einem aufgestellten Team, geregelte Arbeits- und Freizeit. Unser Solbad mit Fitnesszentrum steht unseren Mitarbeitern gratis zur Verfügung.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

Hotel Schweizerhof
z. H. von Herrn J. Kölbener
7514 Sils-Maria Im Engadin
Telefon (082) 4 57 57

O 44502/31305

Zermatt ****
Alpenhof-Hotel

Annelise und Hans Peter Julen
CH-3920 Zermatt – Schweiz
Telefon (028) 66 11 75
Telex 472 139
Fax (028) 67 42 32

Sommerfrische in den Bergen

Wir offerieren Ihnen:
- ein neueres Viersternhotel mit 120 Betten, ausgestattet mit allem Komfort wie Badelandschaft und Deluxe-Suiten
- junge, dynamische und sportliche Atmosphäre
- internationale Kundschaft
- Unterkunft in neuen Einzelstudio-Appartements und Wohnungen, zeitgemässe Arbeitsbedingungen
- für Ausländer eine Arbeits- und Aufenthaltsbewilligung

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir:

Réceptionistin/Sekretärin

(D, F, E in Wort und Schrift)

Für unsere erstklassige, neuzeitliche, kreative Gourmet-Küche

Sous-chef
Chef de partie
Commis de cuisine

interessierte und versierte Mitarbeiter als

Servicefachangestellte

Offerten mit Foto, Zeugniskopien und Lohnansprüchen sind zu richten an:

Alpenhof Hotel, 3920 Zermatt

Mitglied der Swiss International Hotels

44486/137880

Restaurant St. Alban-Eck

Für dieses kleine, historische Gourmetrestaurant in Basel **(Sonntag geschlossen)** suchen wir nach Vereinbarung einen jüngeren, sehr gut qualifizierten

Sous-chef/Chef de partie

der mit Freude seine Fachkenntnisse und Kreativität in einer Frischproduktekücheeinsetzt und eine kleine Küchenbrigade bevorzugt.

Fühlen Sie sich angesprochen, dann erwarten wir gerne Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Restaurant St. Alban-Eck
Fr. Küng, Hr. Brunetti
St.-Alban-Vorstadt 60, 4052 Basel
Telefon (061) 271 03 20

44447/3492

IN GSTAAD SAANENLAND
1000–3000 m
HAT ES NOCH PLATZ FÜR SIE!

Victoria Jungfrau

Wir sind ein bestbekanntes, traditionelles Luxushotel im Berner Oberland. Im Zuge unserer umfangreichen Neu- und Umbauten entsteht im Herzen des Hauses der neue, stilvolle Treffpunkt für unsere Gäste, **die Victoria-Bar.**

Der Vielseitigkeit des Lokals mit seinem prächtigen Wintergarten sind praktisch keine Grenzen gesetzt; ob über Mittag zum Sandwich, anschliessend zum Afternoon-Tea oder am Abend beim klassischen Barbetrieb mit Live-Musik, die Victoria-Bar wird stets im Zentrum der Publikumsgunst stehen.

Ebenso vielseitig und initiativ stellen wir uns Sie als neuen

CHEF DE BAR m/w

vor, welchem wir die Verantwortung über dieses Profit-Center mit vier bis fünf Mitarbeitern anvertrauen möchten. Neben Ihrer Führungserfahrung und den Fremdsprachenkenntnissen bringen Sie vor allem Freude im Umgang mit unseren internationalen Gästen mit, welche Sie nach Herzenslust verwöhnen können.

Sollten Sie an dieser herausfordernden Jahresstelle interessiert sein, dann zögern Sie nicht und senden Ihre ausgekräftigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an unseren Personalchef, Herrn Andreas Stump. Er gibt Ihnen auch gerne weitere Auskünfte.

VICTORIA-JUNGFRAU
Grand Hotel
Höheweg 41
3800 **Interlaken**
Direktwahl (036) 27 36 76

44249/16632

Member of The Leading Hotels of Switzerland

Suchen Sie eine Herausforderung?

Als für seine Fischküche bekanntes Spezialitätenrestaurant in der Stadt Zürich sind wir bestrebt, die hohen Ansprüche unserer lokalen und internationalen Gäste zu erfüllen.

Für die kommende Sommersaison von Ende April bis Ende September suchen wir einen

kreativen und initiativen

Küchenchef

Wenn Sie über ausgeprägte Führungserfahrung und Organisationstalent verfügen, ein fundiertes Fachwissen (u. a. auch auf dem Gebiet der Fischzubereitung) mitbringen und Freude und Interesse am Beruf haben, können wir Ihnen eine äusserst interessante Aufgabe anbieten, bei der Sie von einer 12köpfigen Brigade unterstützt werden.

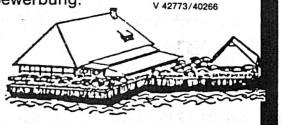
Unter anderem sind Sie verantwortlich für den Einkauf der Frischwaren, die Angebotsplanung, die Personaleinsatzplanung und die gesamte Produktion. Für diese anspruchsvolle Aufgabe bieten wir eine entsprechende Entlöhnung, sorgfältige Einführung, auf Wunsch Unterkunft in unserem Personalhaus usw.

Es besteht unter Umständen die Möglichkeit, zusammen mit einem Wintersaisonbetrieb eine Jahresstelle zu vereinbaren. Für Ausländer kann eine Saisonbewilligung erlangt werden.

Interessiert?
Frau D. Hohl freut sich auf Ihre handschriftliche Bewerbung.

V 42773/40266

Fischstube Zürichhorn



H. & P. Hohl AG, Postfach, 8034 Zürich, Tel. (01) 55 25 21, Fax (01) 55 25 58

Ascona
LAGO MAGGIORE

Wo ist die freundliche, aufgestellte

Servicemitarbeiterin

Restaurant/Terrasse/Hotelbar

die selbständig und flexibel ist und mit Freude in einem jungen Team kooperativ mitarbeiten möchte?

Wenn Sie Deutsch sprechen und die **Sommersaison** von Ende März bis November 1992 in **Ascona** arbeiten möchten, sollten Sie mit uns Kontakt aufnehmen.

Hotel Ascovilla
Direktion R. Hauri
Via Albarelle/Via Lido
6612 Ascona
Telefon (093) 35 02 52

43718/175420

Vals – Valsertal GR
Hotel-Restaurant Glenner

Wir suchen in unsere anspruchsvolle Küche zur Ergänzung unseres jungen Teams

Köchin oder Koch

per sofort oder nach Übereinkunft.

Wir erwarten gerne Ihre Bewerbung.

R. Nohl-Berni
Hotel Glenner
7132 Vals – Valsertal
Telefon (081) 935 11 15

43855/196037

Für unser Speiselokal in Uetikon am See (15 Gault Millau Punkte), rechtes Zürichseeufer, suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung

Kellner oder Servicefachangestellte

Wir bieten geregelte Arbeitszeit, gute Entlöhnung, Sonntag und Montag frei.

Ausländer nur mit B- oder C-Bewilligung.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder ihre Bewerbung.

Wirtschaft zum Wiesengrund
H. P. Hussong
Kleindorfstrasse 61
8707 Uetikon am See
Telefon G (01) 920 63 60, P (01) 920 48 61

44149/294128

HOTEL SEEBURG RINGGENBERG

Gesucht für die Sommersaison

Koch

1. Mai bis Mitte Oktober.

Offerten bitte an:
Fam. P. Michel
Hotel Seeburg
3852 **Ringgenberg** bei Interlaken
Direkt am Brienzersee
(Schiffsstation)
Telefon (036) 22 29 61

43933/28924

☆☆☆☆ HOTEL
FREIENHOF
THUN

Direktion C. und S. Platzer
Telefon 033 215511

Auf den 1. März oder nach Übereinkunft suchen wir für unsere lebhafte Réception eine qualifizierte

Réceptionistin
in Jahresstelle

100 Betten, 3 Restaurants, Bankett-, Seminar- und Ferienhotel. Im Sommer betreuen wir auch die Schiffe des Thuner- und Brienzersees.

Haben Sie bereits Erfahrung (auch mit EDV), sind flexibel, sprachkundig und haben Freude an Ihrem Beruf? Dann können Sie schon bald zu unserem dynamischen Team gehören.

Herr A. Fiechter, Personalchef, freut sich auf Ihre Bewerbung oder auf Ihren Anruf.

Dir. C. & S. Platzer
Telefon (033) 21 55 11

Best Western WORLDWIDE HOTELS

43809/34649

Berner Oberland
SPORTHOTEL AXALP

Gerhard Mätzener
3855 Brienz

Wir suchen noch für den Sommer 1992 folgendes Personal

4 Serviceangestellte
1 Hilfskoch
1 Zimmermädchen und Lingerie

Geregelte Arbeits- und Freizeit.
Guter Verdienst.

Unsere Saison beginnt am 1. Juni und dauert bis Ende Oktober.

Interessenten melden sich schriftlich an obgenannte Adresse.

44308/2410

Wir suchen ab sofort eine

Hotelsekretärin

Gerne erwarten wir Ihren Anruf.

HOTEL SOLDANELLA
7500 St. Moritz
Telefon (082) 3 36 51

Kontaktperson:
Urs Degiacomi

44090/33618

Sils Maria Edelweiss Hotel

im schönsten Hochtal Europas!

Nach mehrjähriger, sehr erfreulicher Zusammenarbeit verlässt uns unser 1. Oberkellner, um sich in seiner Heimat selbständig zu machen. Wir suchen deshalb auf Mitte Juni 1992 zur Leitung unserer gesamten Serviceequipe einen fachtüchtigen, seriösen und sprachgewandten

1. Oberkellner

Sie bringen mit:
Sinn für harmonische Zusammenarbeit, sehr gute Führungseigenschaften, Kontaktfreudigkeit und ein natürlich-freundliches Wesen, Freude am gepflegten Speisesaal- und Restaurants-Service in einem gepflegten Erstklasshotel, Zweisaisonbetrieb.

Wir bieten:
Grosse Selbständigkeit in Ihrem Arbeits- und Aufgabenbereich, sehr gut eingearbeitetes Team. Bestens funktionierendes rationelles Betriebskonzept. Bei sehr guter Eignung ist ein Engagement in Jahresstelle vorgesehen (wie bisher). Unseren neuen Kadermitarbeiter suchen wir nicht nur für eine oder zwei Saisons, sondern streben eine längerdauernde Zusammenarbeit an. Denn unsere verwöhnten Stammgäste schätzen es sehr, in den Ferien ihren bekannten Oberkellner mit seiner Brigade wiederzusehen. Wenn Sie sich von unserem Inserat angesprochen fühlen, schicken Sie uns Ihre vollständige Bewerbung. Eine persönliche Vorstellung sollte erst auf entsprechende Vereinbarung erfolgen.

Adressieren Sie Ihre Bewerbung an

SILS MARIA EDELWEISS-HOTEL
Hr. W. H. Brüggemann
7514 Sils Maria (Engadin)
Telefon (082) 4 52 22/4 55 51

44188/31259

Hotel Bären Lachen am See

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft kreativen und einsatzfreudigen

Küchenchef

welcher uns in allen Belangen tatkräftig zur Seite steht. Wir sind ein lebhafter Bankett- und A-la-carte-Betrieb mit gepflegter Küche, führen eine zeitgemässe Speisekarte mit saisonalen Spezialitäten. Für diesen verantwortungsvollen Posten bieten wir Ihnen zeitgemässe Entlöhnung und auf Wunsch Kost und Logis im Hause. Für weitere Auskünfte stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Offerten richten Sie bitte an:

Familie W. Benz
Telefon (055) 63 16 02

44186/136271

★★★ DAVOS
HOTEL CRYSTAL
Bar / Restaurant

In unser gemütliches Hotel mit Spezialitätenrestaurant und Bar suchen wir auf kommende Sommersaison, zirka 10. Juni 1992, in kleinere Brigade einen tüchtigen, selbständigen, kreativen

Küchenchef

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Hotel Crystal, F. Wallner, Eisbahnstr. 2
7270 Davos Platz, Telefon (081) 43 57 57

O 44160/113646

Grand Hotel Europe Luzern

sucht für lange Sommersaison (April bis Oktober 1992):

Chef saucier
Commis de cuisine

Schriftliche Bewerbungen mit Zeugniskopien bitte schicken an:

Grand Hotel Europe
Haldenstrasse 59, 6002 Luzern
Telefon (041) 30 11 11

42577/22888

In unser Thermalbad, Hotel, Restaurant am Jurasüdfuss, zwischen Aarau und Olten, suchen wir

SIE!!!

sofort oder nach Vereinbarung

Küchenchef
Chef de partie
Commis de cuisine
Servicefachfrau
Etagenfrau (Teilzeit möglich)

Alles Weitere erfahren Sie bei uns.

Unser Herr E. Ming nimmt Ihre mündliche oder schriftliche Bewerbung gerne entgegen.

(062) 48 24 24

BAD LOSTORF

P 44099/21520

...verbringen Sie den Sommer mit uns – vielleicht wird es auch Ihr Platz fürs Leben!

★★★★
Grand Hotel Bellevue
3780 Gstaad

Küche:
Commis de cuisine

Service:
Chef de rang (D, F, E)
Demi-chef de rang

Offerten an:
Grand Hotel Bellevue
3780 Gstaad
Telefon (030) 8 31 71

★★★
Hotel Gstaaderhof
3780 Gstaad

Réception:
Sekretärin/Réceptionistin
(CH, D, F, E)

Service:
Chef de rang (w/m)
Commis de rang (w/m)

Küche:
Chef tournant
Chef entremetier
Kochlehrling

Offerten an:
Familie D. und J. Huber
Hotel Gstaaderhof
3780 Gstaad
Telefon (030) 8 33 44

★★★
Hotel Saanerhof
3792 Saanen

Service:
Servicefachangestellte
(keine Anfänger)

Büro:
Betriebsassistentin (Jahresstelle)

Küche:
Köchin
Commis de cuisine

Offerten an:
Familie Neuenschwander-Matti
Hotel Saanerhof
3792 Saanen
Telefon (030) 4 15 15

★★★★
Hotel Hornberg
3777 Saanenmöser

Réception:
Sekretärin

Küche:
Commis de cuisine

Service:
Kellner
Serviceangestellte

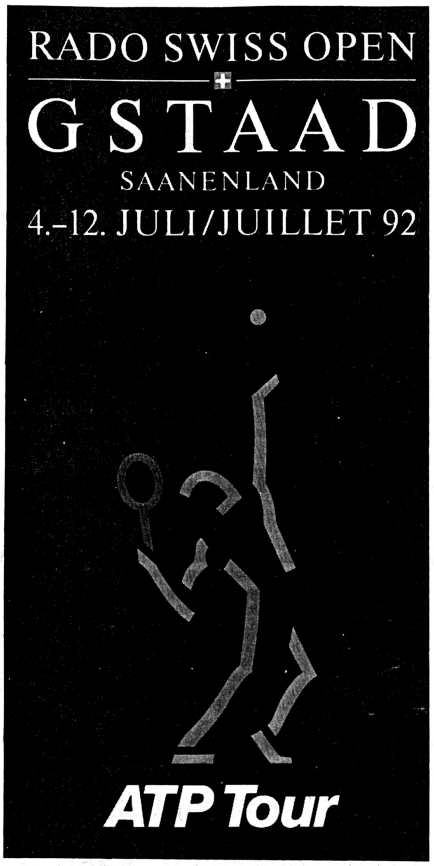
Offerten an:
Hotel Hornberg
Herrn Peter von Siebenthal
3777 Saanenmöser
Telefon (030) 4 44 40

★★★★
Grand Hotel Alpina
3780 Gstaad

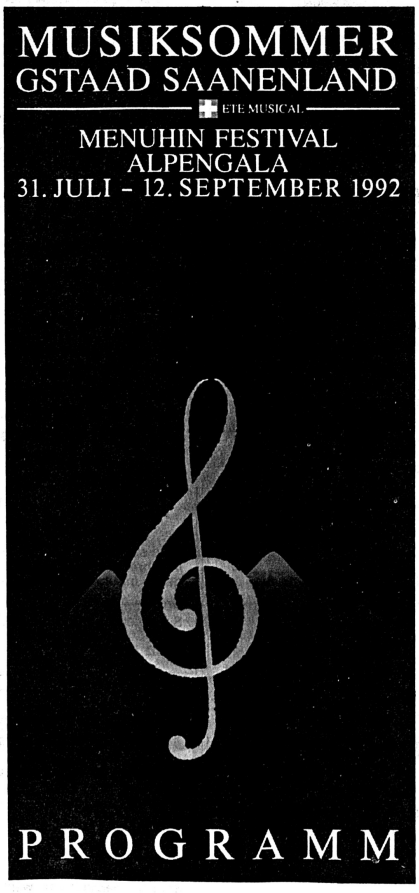
Küche:
Chefs de partie

Service:
Servicefachangestellte

Offerten an:
Grand Hotel Alpina, **3780 Gstaad**
Telefon (030) 4 57 25



GSTAAD
1000–3000 m
SAANENLAND
SAANEN·SCHÖNRIED·SAANENMÖSER
LAUENEN·TURBACH·FEUTERSOEY·GSTEIG



★★★★
Hotel Steigenberger
3792 Saanen

Service:
Oberkellner
Servicefachangestellte

Küche:
Chef gardemanger
Commis de cuisine

Réception/Diverse:
Night-Auditor
Gäste-/Kinderbetreuerin
Chauffeur/Portier (nur P/I/E)

Offerten an:
Hotel Steigenberger
Frau Monika Schüpbach
Postfach 22, **3792 Saanen**
Telefon (030) 8 33 88

★★★★
Hotel Le Grand Chalet
3780 Gstaad

La Bagatelle Restaurant 16/20 Gault Millau 1992

Service:
Chefs de rang (weiblich)

Küche (Cuisine du marché):
Chefs de partie
Commis de cuisine

Réception:
Praktikantin (Juli/August)

Offerten an:
Franz Rosskogler
Hotel Le Grand Chalet
3780 Gstaad
Telefon (030) 8 32 52

★★★
Hotel Olden, 3780 Gstaad

Küche:
Chef de partie
Commis de cuisine

Offerten an:
Hotel Olden
3780 Gstaad
Telefon (030) 4 34 44

★★★★★
Palace Hotel
3780 Gstaad

Réception:
Réceptionist(in) (D, F, E)

Economat:
Economatgouvernante

Offerten an:
Palace Hotel
Herrn G. Ambühl, Vizedirektor
3780 Gstaad
Telefon (030) 8 31 31

★★★★★
Hotel Ermitage-Golf
Schönried-Gstaad

Réception:
Reservationssekretärin
(D, F, E)
Kassier (D, F, E)
Réceptionist/Night-Auditor

Cuisine:
Chef pâtissier
Chef entremetier
Commis de cuisine

Service:
Chef de rang (D, F)
Saalkellner (D, F)

Etage:
2. Gouvernante

Offerten an:
Hotel Ermitage-Golf
3778 Schönried
Telefon (030) 4 27 27

PARK HOTEL BAD ZURZACH

Ihre Oase für Lebensqualität, Begegnung und Sicherheit.

WENN IHNEN IHRE KARRIERE ... nicht gleichgültig ist, dann informieren Sie sich im PARK-HOTEL, was wir Ihnen zu bieten haben.

Wir sind ein neues, modernes 4-Stern-Hotel in der Nähe von Zürich. Zur Ergänzung unseres dynamischen, jungen Teams suchen wir auf April oder nach Übereinkunft noch folgende Mitarbeiter (nur mit Bewilligung B oder C):

1 Koch oder **Köchin**
(mit Diätkenntnissen, für unsere Klinikküche)

1 Patissier

Interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit Foto, Zeugniskopien und Lebenslauf oder Ihren Telefonanruf.

PARK-HOTEL, Frau D. Rüfenacht
Badstrasse 44, CH-8437 Zurzach
Telefon (056) 49 01 51, Telefax (056) 49 38 08
H 44036/161306

RESTAURANTS
GLATT- DÖRFLI

JEDEN SONNTAG FREI

Wir sind ein grösserer Restaurationsbetrieb im Einkaufszentrum Glatt und suchen mit Eintritt April/Mai 1992 oder nach Vereinbarung einen

CHEF DE PARTIE/ ENTREMETIER

sowie einen

JUNGKOCH

Sie können erwarten:
- sicheren Arbeitsplatz in Jahresstellung
- Samstag abend und Sonntag sowie alle Feiertage frei
- gute Entlöhnung sowie 13. Monatslohn
- Weiterbildungsmöglichkeiten
- Einkaufsvergünstigungen
- Personalparkplatz
- auf Wunsch kann ein Zimmer zur Verfügung gestellt werden

Wenn Sie Ihr Fachwissen anwenden, aber auch gerne Neues dazulernen möchten, freuen wir uns auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung.

Restaurants Glattdörfli
Herr F. Niederer, Küchenchef, oder
Frau I. Fenyödi, Personalleiterin
Einkaufszentrum Glatt bei Wallisellen
8301 Glattzentrum
Telefon (01) 830 55 51
O 44014/13609

Restaurant Steinburg
Seestrasse 110
8700 Kuesnacht
01/910 06 38

Für unser gepflegtes Speisserestaurant suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Servicefachangetellte(er)

Wie bieten Ihnen sehr gute Arbeitsbedingungen und zeitgemässe Entlöhnung.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren Telefonanruf

M.Herzog, O.Wenger
Restaurant Steinburg
Seestrasse 110
8700 Küsnacht
Tel. 01/ 910 06 38
43411/108200

Le "Must" de Zermatt

Hotel Alex
ALEX HOTELS
Alex Schlosshotel Zenne

Der nächste Sommer und Winter kommen bestimmt.

Für die beiden bevorstehenden Saisons suchen wir zur Ergänzung unseres Teams noch folgende Mitarbeiter(innen):

Büro/Réception: **HOTELSEKRETÄRIN**
(D, E, F in Wort und Schrift)

Küche: Hotelgäste und à-la-carte – frischmarktorientierte Küche mit hohem Niveau
KÜCHENCHEF
mit sehr guten Fachkenntnissen, Kreativität und Organisationstalent zur Führung einer mittelgrossen Brigade.
Es gilt, unsere anspruchsvollen Gäste kulinarisch zu verwöhnen. – Wenn Sie sich angesprochen fühlen, sind Sie «unser Mann».

SOUS-CHEF DE CUISINE
CHEF DE PARTIE
COMMIS DE CUISINE

Saal/Restaurant: **COMMIS DE RANG**
(mit Erfahrung)

Gerne erwarten wir Ihre baldige Bewerbung mit Foto und Lohnvorstellungen an folgende Adresse:

HOTEL ALEX
Familie Alex Perren
CH-3920 Zermatt
44315/38695

Der Welt höchstes

DREHRESTAURANT
METRO - ALPIN

Wir suchen per Mitte Juni in Saison- oder Jahresstelle

BETRIEBSASSISTENT(IN)
D, F, I

KOCH
auch weiblich, flexibel und einsatzfreudig.

Wir bieten geregelte Arbeitszeit, abends frei.

Schriftliche Bewerbungen mit Zeugniskopien, Foto und Gehaltsansprüche sind erbeten an:

Drehrestaurant Metro-Alpin
Herrn P. Rossi
3906 Saas Fee
Telefon (028) 57 17 71
M 44280/276227

Der erste Eindruck ist entscheidend!

Erstklasshotel in bekanntem Kurort im Berner Oberland sucht per sofort

erste Réceptionistin
(D, E, F)

Lebhaft, fröhlich und selbständig, so würden wir Sie uns wünschen.

Bewerbungen mit Foto unter Chiffre 44306 an hotel revue, 3001 Bern.
44306/14958

Personalvermittlung für das Gastgewerbe
Ihre Top-Adresse für die Schweiz

Sie suchen/Wir haben:

Serviertöchter, Kellner Réceptionistinnen, Köche, Barmädchen, Hilfspersonal Geschäftsführer m. Patent

Gastro-Personalvermittlung
Oberalpstrasse 2, 7000 Chur
Telefon (081) 24 69 68
Telefax (081) 24 71 19
44331/319287

Sommer 1992 im Tessin

Für unser kleines Hotel mit Restaurant, direkt am Luganersee, mit wunderbarer Parkanlage, abseits von Lärm und Verkehr, jedoch gut frequentiert, suchen wir bereits heute mit Eintritt auf März oder April 1992

Stellvertreter(in) des Hoteliers
Küchenchef(in)
Jungkoch
Kellner oder Serviertochter
Hofa

Bitte senden Sie uns eine Postkarte mit Ihrer Adresse, und wir werden gerne mit Ihnen in Kontakt treten.

Unsere Adresse:
Seehotel Albergo Fonte dei Fiori
6987 Caslano TI
Heinz Rub
41142/79243

INTERNATIONALE SPRACHSCHULEN AGENTUR METZENBAUER & CO.

Senden Sie **Gratis-Prospekte** an:

Name: _____

Strasse: _____

Ort: _____

CH-3900 Brig, Telefon (028) 24 30 00
Sprachen verbinden die Welt!
43841/264652

HOTEL SEIDENHOF

In unserem modernen Stadthotel im Herzen der Stadt Zürich suchen wir per **Mitte März** oder **Anfang April** in Jahresstelle eine aufgestellte

RÉCEPTIONISTIN

mit guten Sprachkenntnissen in F und E. Das abwechslungsreiche Arbeitsgebiet umfasst den Empfang unserer internationalen Kundschaft, Gästebuchhaltung, Telefon- und Telexbedienung sowie allgemeine Réceptionsarbeiten.

Wir bieten Ihnen 42-Stunden-Woche, gute Sozialleistungen und die Möglichkeit, ein Personalzimmer zu beziehen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen, oder rufen Sie uns an. Herr R. Ogg oder Frau S. Schnyder geben Ihnen gerne weitere Auskünfte, **Telefon (01) 383 14 85.**

ZFV-UNTERNEHMUNGEN
Mühlebachstrasse 86
8032 Zürich
44293/4143

UNTERNEHMUNGEN
HOTELS · CAFETERIAS · PERSONALRESTAURANTS

PARK-HOTEL Inseli ROMANSHORN

Thurgau
Thurgau · Bodensee · Schweiz

Am Bodensee an schönster Lage mit vielen Möglichkeiten bieten wir Ihnen in unserem Relais de Silence-Hotel folgende interessante Stellen an:

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

Büro/Réception:
Réceptionistin
Küche:
Sous-chef
Chef de partie
Commis de cuisine
Service:
Kellner und Servicefachangestellte
Buffet:
Buffettochter
Etage:
Hotelfachangestellte

Fühlen Sie sich angesprochen? Senden Sie bitte Ihre Unterlagen an:

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

4-Stern-Hotel im Seepark, 70 Betten, Rôtisserie, Fisch-/Fleischspezialitäten, Panoramarestaurant, Sonnenterrasse, Saal bis 140 Personen
43360/29050

RISTORANTE
Toscana
Ristorante Toscana, Rütligasse 5, 6003 Luzern
(beim Parkhaus Kesselturm), Telefon 041 - 22 02 47

sucht für Spezialitäten- und Speiserestaurant jüngere(r)

Chef(in) de service/ Aide du patron Kellner/Servicefachangestellte

- vielfältiges Arbeitsgebiet
- geregelte Arbeitszeit
- hohe Verdienstmöglichkeiten
- freundliche, italienische Atmosphäre
- Eintritt nach Vereinbarung

Bitte melden Sie sich bei Herrn W. Stofer (Ausländer(innen) nur mit gültiger Arbeitsbewilligung)

Telefon (041) 22 02 47
44278/22[illegible]

Wir suchen für unser Hotel-Restaurant mit Bankettservice noch Fachleute, die

- mithelfen, unseren Standard zu halten
- ihr Fachwissen im A-la-carte- und Bankettservice anzuwenden verstehen
- gerne in einer mittleren Brigade arbeiten
- auch noch dazulernen möchten
- in einem Team arbeiten, wo es wirklich Spass macht
- das volle 13. Monatsgehalt ab 1. Tag erhalten
- an einem Ort arbeiten möchten, der an Schönheit kaum zu übertreffen ist

Wenn Sie das anspricht, dann sind Sie unser neuer

SOUS-CHEF

oder unser neuer

COMMIS DE CUISINE

Rufen Sie uns an, Herr J. Ruckli gibt gerne nähere Auskünfte, oder senden Sie einfach Ihre Bewerbung.

HOTEL RESTAURANT LÖWEN AM SEE
Familie J. Ruckli, 6300 Zug
Telefon (042) 21 77 22

44334/41610

★★★★ HOTEL
STEINBOCK
Klosters

Renommiertes 4-Stern-Hotel sucht ab 1. April oder nach Vereinbarung

Réceptionistin
Réceptionspraktikantin
branchenkundige Serviertochter
für unser A-la-carte-Restaurant
Service-Lehrtochter
Chef de partie
Commis de cuisine

Liegt Ihnen das Wohl unserer Gäste genauso am Herzen wie uns, und arbeiten Sie auch gerne in einem jungen, aufgestellten Team, dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Hotel Restaurant
Steinbock
7250 Klosters
Telefon (081) 69 45 45

44304/128856

HÔTEL
SCHWEIZERHAUS
7516 Maloja M. und W. Marti

PÖSTLI

Ist das Ihre Chance für die Zukunft?

Wir suchen und Sie finden

eine **Hotelfachassistentin**

mit Erfahrungen auf folgenden Gebieten:
Hauswirtschaft
Service
Réception/Büro
mit italienischen Sprachkenntnissen

ein sehr bekanntes Hotel-Restaurant mit 2 Appartementhäusern mit total 70 Betten und 25 Ferienwohnungen, verschiedene Restaurants mit einem sehr guten Namen, 40 Mitarbeiter in einem guten Team.

Wenn unsere gegenseitigen Vorstellungen übereinstimmen, sollten wir unbedingt miteinander Kontakt aufnehmen. Wir bieten Ihnen zeitgemässe Anstellungsbedingungen mit sehr guten Zukunftsaussichten in einem sehr lebhaften Betrieb in einer der schönsten Gegenden der Schweiz, **im Oberengadin/Bergell.**

Interessiert? Dann rufen Sie uns an, Frau oder Herr Marti geben Ihnen gerne Auskunft.
Telefon (082) 4 34 55, Fax (082) 4 33 41

44303/23671

Appenzellerland
heimeliges Ferienland
Ostschweiz
Hotel zur Krone
Fam. A. + M. Seeger-Schmid
9056 Gais
Telefon (071) 93 11 37

● 9056 Gais AR

Wir suchen für **lange Saison 1992**

Koch (Jungkoch)

Nationalität: CH, D, A, F, DK, in Kleinteam. Aufstrebender und vielseitiger Betrieb mit Bankett-/A-la-carte- und Restaurationsservice.

Geregelter Einsatz, guter Lohn sowie flottes Arbeitsklima sind selbstverständlich.

Kost/Logis im Hause. Saisonbewilligung ab April bis Dezember 1992 vorhanden. Eintritt: nach Ostern möglich.

Bitte wenden Sie sich an
Familie A. Seeger
Dorfplatz, 9056 **Gais**
Telefon (071) 93 11 37

44283/12009

HOTEL HIRSCHEN GUNTEN

Job am See
– was wosch meh?

*Wir sind ein **** Betrieb mit familiärer Atmosphäre, liegen direkt am Thunersee und haben eine einmalige Aussicht auf See und Berge.*
Unser neues modernes Personalhaus vermittelt Ihnen in der Freizeit behagliche Familienatmosphäre. Das sportliche Angebot umfasst Surfing, Tennis, Wandern, Schwimmen und vieles andere mehr.
Saison Ende April/Anfang Mai bis Oktober

*

Wir suchen folgende Mitarbeiter:

Küche
Entremetier
Pâtissier
Commis de cuisine
Service
Servicefachangestellte
Serviceangestellte
Servicefach-Lehrtochter
Hotelfachassistentinnen-Lehrtochter

*

Es würde uns freuen, wenn wir uns bald kennenlernen könnten.

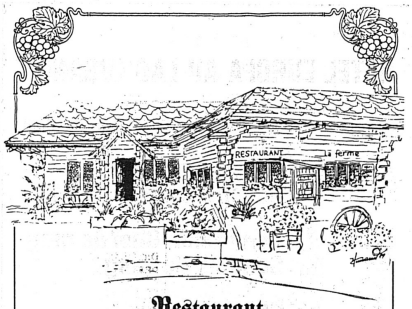
Herr A. Ropers, Direktor, informiert Sie gerne über alle Details.

*

Dänk dra – lüt a!

Restaurant Hotel
Hirschen am See
3654 Gunten
Tel. 033/ 51 22 44
FAX 033/ 51 38 84

43268/15237



Restaurant
La Ferme
Saas-Fee

Gesucht ab 1. Mai 1992

Serviertochter

für kommende Sommersaison oder in Jahresstelle.

Wir sind ein junges und aufgestelltes Team in einem netten und rustikalen Restaurant, eventuell Steakhouse-Pizzeria.

Wir bieten:
- angenehmes Arbeitsklima
- gute Entlöhnung
- Zimmer und Studios vorhanden

Schriftliche oder telefonische Bewerbung an:
Restaurant La Ferme
z. H. von Herrn Sepp Manser
3906 Saas Fee, Schweiz
Telefon (028) 57 14 61

44403/81914

Wengen Jungfrau
Hotel Caprice ★★★★

Für unseren neuen

Hotel- und Restaurationsbetrieb

suchen wir ab 1. Juni 1992 einen

Chef de partie

Wir bieten Ihnen ein angenehmes Arbeitsklima sowie zeitgemässen und leistungsgerechten Lohn.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

Hotel Caprice, 3823 Wengen
Frau Hedy Graf, Telefon (036) 55 41 41

44309/244236

---

rondo oensingen

Wir suchen für unser Restaurant mit lebhaftem A-la-carte-Betrieb per sofort oder nach Übereinkunft

verantwortungsvolle(n)

CHEF DE SERVICE/ Aide de patron

zur selbständigen Führung des Servicepersonals. Idealalter um 30 Jahre. Ausländer(innen) können nur mit Bewilligung B und sehr guten Deutschkenntnissen berücksichtigt werden.

SERVICEFACH-ANGESTELLTE(R)

mit Bankett- und A-la-carte-Erfahrung. Ausländer(innen) nur mit Bewilligung B und guten Deutschkenntnissen.

Wir sind ein junges Team, offerieren gute Löhne und 5-Tage-Woche (Sonntag nachmittag frei).

Für nähere Informationen nehmen Sie bitte mit unserem Herrn oder Frau Walker Kontakt auf.

HOTEL-RESTAURANT RONDO
4702 Oensingen SO
Telefon (062) 76 21 76

44323/27162

Cresta Kulm Hotel Celerina

bei St. Moritz sucht für die kommende Sommersaison, ab Mitte Juni 1992

Büro:
Réceptionistin
Sekretärin
mit Italienisch- und EDV-Kenntnissen (bereits ab 1. 4. 1992)

Küche:
Commis de cuisine
Patissier

Service:
Commis de rang
für unseren Speisesaal

Wenn Sie interessiert sind, mit einem jungen Team in einem gepflegten ★★★★-Hotel (80 Betten) in einmaliger Umgebung zu arbeiten, senden Sie uns bitte Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Cresta Kulm Hotel
z. H. von Herrn G. Wagner
CH-7505 Celerina/St. Moritz

Wir freuen uns auch auf Ihre telefonische Kontaktaufnahme unter Telefon (082) 3 33 73.

44424/6947

Best Western WORLDWIDE HOTELS

BEST WESTERN INTERNATIONAL
– European Operations –

Best Western International ist die grösste freiwillige Hotelgruppe mit über 3300 unabhängigen Hotels weltweit, davon 950 in Europa.
Die **europäische Geschäftsstelle in Bern** koordiniert die Aktivitäten der **15 Landesorganisationen in Europa.**

Unser 4köpfiges Team braucht auf **15. April 1992 oder früher** eine schlagkräftige Verstärkung.

Beim/bei der

Sachbearbeiter(in)

laufen die Fäden unserer vielseitigen Aufgaben zusammen.

Die Schwergewichte Ihrer Tätigkeit
- Sekretariatsarbeiten
- Buchhaltungsaufgaben
- Sicherstellen des Bürobetriebes
- Teilverantwortung für einzelne Projekte

Wenn Sie
- kaufmännisch sehr gut ausgebildet sind
- über ausgezeichnete Kenntnisse der englischen Sprache verfügen
- Erfahrungen im Tourismus oder in der Hotellerie haben
- anpassungsfähig, verantwortungsbewusst und initiativ sind
- an einer stark ausbaufähigen Position interessiert sind

dann erwarten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung.

BEST WESTERN INTERNATIONAL
European Operations
Hannes Imboden
Reiterstrasse 5A, 3013 Bern
Telefon (031) 42 78 11

44428/336114

HOTEL EUROPA AU LAC LUGANO

sucht für lange Sommersaison ab Ende März/Mitte April

Front-Office: **Réceptionist(in)** I, D, E
Réceptionspraktikantin

Service: **Demi-chef/Chef de rang**
Commis de rang

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

Restaurant: **Barman**

Etage: **2. Gouvernante/Hofa**

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen und Gehaltsansprüchen an:

Direktion
Hotel Europa au Lac
6902 Lugano
Telefon (091) 55 01 71

43934/21946

Sporthotel Stoos

ob Schwyz 1300 m. ü. M. autofrei – lärmfrei

****

SOMMERFRISCHE IN DEN BERGEN

Modernes 4-Stern-Seminar- und -Ferienhotel über dem Vierwaldstättersee, mit Tennis, Hallenbad, Sauna, Restaurants und 110 Betten, sucht motivierte und aufgestellte Mitarbeiter, die unsere erprobte Crew ergänzen. Uns fehlen

Chefin de service

(zur Entlastung unserer Restaurantleiterin)

Servicemitarbeiter(innen)

mit Erfahrung

Garde-manger
Saucier

Unsere Saison beginnt am 14. Mai und dauert bis Anfang November. Gerne erzählen wir Ihnen mehr über uns und unser attraktives Angebot an Sie. Nehmen Sie in der Ihnen zusagenden Form Kontakt mit uns auf, damit wir einen Termin zum Kennenlernen vereinbaren können. Sie erreichen uns unter folgender Adresse:
Sporthotel Stoos, Katja und Erich Dasen, Dir.
6433 Stoos
Telefon (043) 23 15 15, Fax (043) 21 70 93

44296/34207

Für unser **Restaurant Pizzeria Gambrinus in Brugg** suchen wir per 1. Mai 1992 oder nach Vereinbarung

SERVICEMITARBEITER(IN)

(Ausländer nur mit Bewilligung B oder C)

Wir bieten Ihnen:
- attraktive Arbeitszeiten
- Sonn- und allgemeine Feiertage frei
- ein gut ausgebautes Sozialpaket
- sorgfältige Einführung
- ein junges und aufgestelltes Team

Sind Sie interessiert? Herr Eggermann, Geschäftsführer, freut sich auf Ihren Besuch oder Anruf im

Restaurant Pizzeria Gambrinus
Alte Zürcherstrasse 15
5200 Brugg
Telefon (056) 41 74 74

O 44350/86851

HOTEL PISCHA DAVOS

☆☆☆

Für unser 150-Betten-Hotel suchen wir auf die kommende Sommersaison, von Juni bis Mitte Oktober 1992, noch folgende Mitarbeiter:

Servicemitarbeiterinnen

Falls Ihnen diese Stelle zusagt, bitten wir Sie, uns Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto zukommen zu lassen.

Wir freuen uns, von Ihnen zu hören.

Fam. J. Trepp
Hotel Pischa, 7270 Davos Platz
Telefon (081) 43 55 13

44482/9431

Lindenhof PASTERIA RESTAURANT

Lindencham, 6330 Cham
Telefon (042) 36 16 70
Fax (042) 36 19 45

Für unseren lebhaften und modern eingerichteten Betrieb suchen wir per 1. März 1992 oder nach Vereinbarung eine kontaktfreudige und qualifizierte

Serviceangestellte
(eventuell auch Kellner)

Wir sind ein italienisches Spezialitätenrestaurant und bieten:
- geregelte Arbeits- und Freizeit
- freundliche Aufnahme in einem jungen Team
- sehr interessante Verdienstmöglichkeiten
- auf Wunsch Kost und Logis im Hause

Herr Albertella freut sich auf Ihren Anruf.
Telefon (042) 36 16 70

PASTERIA RESTAURANT LINDENHOF
6330 Cham/Lindencham
(Ausländer nur mit B- oder C-Bewilligung.)

44305/7021

Wir suchen für die Saison April bis Oktober einen zuverlässigen, kontaktfreudigen Mitarbeiter als

Kondukteur – Wagenbegleiter

Spezifische Berufskenntnisse sind nicht erforderlich. Sie werden bei uns angelernt. Unterkunftsmöglichkeit auf Bürgenstock. Die Stelle eignet sich auch für einen Frührentner.
Ihre Bewerbung richten Sie bitte an:
Bürgenstockbahn AG (z. H. von Herrn Roesch)
6366 Bürgenstock
Telefon (041) 61 55 41 oder 23 24 33

P 44343/44300

Fischrestaurant

Tüschli

am Untersee

Wir suchen für die kommende Sommersaison, zirka April bis September, junge, freundliche

SERVICEANGESTELLTE

Wir bieten 4–5-Tage-Woche sowie sehr guten Verdienst.

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne Familie K. + H. Läubi, Telefon (072) 64 17 03.

44324/197840

Per Anfang März oder nach Übereinkunft suchen wir

Koch/Köchin
Serviertochter
Küchen-/Hausmädchen

(nur mit B-Bewilligung)

Gerne erwarten wir Ihren Anruf

Speiserestaurant National
8752 Näfels
Hans Senn
Telefon (058) 34 10 30, Geschäft
Telefon (058) 34 14 69, Privat

P 44346/44300

Golfclub Breitenloo in Oberwil bei Brütten sucht per Mitte März oder spätestens Anfang April 1992

Commis de cuisine/Koch

Möchten Sie in unserem jungen Team mithelfen, während der kommenden Sommersaison unsere Golfklub-Mitglieder zu verwöhnen?

Wir bieten:
- schönen, modernen Arbeitsplatz im Grünen
- junges Team, sportliche Atmosphäre
- Arbeitszeit ohne Zimmerstunde
- gutes Salär

Auf Ihre schriftliche oder telefonische Bewerbung freuen sich:
Frau Ch. Baumgartner und
Herr Ph. Delannoy
Weststrasse 131
8408 Winterthur
Telefon (052) 25 35 78

P 44344/44300

Hafen-Restaurant Seerose
8038 Zürich

Für unseren lebhaften Betrieb am Zürichsee suchen wir für die Sommersaison, ab Ende März/April, tüchtige

Servicetochter
Küchen-/Buffetmädchen
(mit Erfahrung)

(Saisonbewilligung vorhanden)

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung oder Ihren Telefonanruf.
Telefon (01) 481 63 83
Fr. Schlatter
Seestrasse 493
8038 Zürich

44479/41084

BAHNHOFBUFFET SOLOTHURN

Per 1. April 1992 übernehmen wir das Bahnhofbuffet in Solothurn.
Wir suchen noch folgende Mitarbeiter(innen)

SOUS-CHEF
CHEF DE PARTIE
JUNGKOCH

SERVICEMITARBEITERINNEN
KELLNER

Wollen Sie uns helfen, unsere zukünftigen Gäste zu verwöhnen, so rufen Sie uns doch einfach an, oder schreiben Sie mit den üblichen Bewerbungsunterlagen.
Achtung: Zurzeit Restaurant Traube, z. H. von Herrn Zurbriggen, 9325 **Roggwil,** Telefon (071) 48 12 19.
Wir freuen uns, bald von Ihnen zu hören!
(Ausländische Mitarbeiter nur mit Bewilligung.)

O 44375/281409

HOTEL MORO ASCONA

***

LAGO MAGGIORE - TESSIN

Tel. 093 351081 · Ausland: 004193 / 351081
Telegr.: Morohotel Ascona

ASCONA

Gesucht ab 1. 3. für lange Sommersaison

DEMI-CHEF DE RANG
RÉCEPTIONS-
PRAKTIKANTIN

(Schweizerin oder Ausländerin mit Bewilligung)

Offerten mit den üblichen Unterlagen an Hotel Moro, 6612 Ascona.

44286/2127

Seelust Landgasthof

Spezialitätenküche

Familie
Thérèse und Martin
Hasen-Rickenbacher
9322 Wiedehorn-Egnach
Telefon (071) 66 25 25

Wir suchen in sehr bekannten Landgasthof am Bodensee, in Jahresstelle oder für lange Sommersaison

KELLNER/
SERVICEFACH-
ANGESTELLTE

Wir erwarten:
fundierte Berufsausbildung
Erfahrung in A-la-carte- und Bankettbetrieb
Interesse und Einsatzfreudigkeit
Kollegialität

Wir bieten:
interessante, vielseitige Arbeitsstelle
sehr gutes Salär
eigenes Studio oder Wohnung in nächster Nähe
6 Wochen Ferien
und ein junges, dynamisches Team

Möglicher Stellenantritt: Frühling 1992 oder nach Vereinbarung.

Bitte melden Sie sich für einen Termin bei M. Hasen.

Keine Ausländerbewilligung vorhanden.

44276/109690

RIALTO

RISTORANTE BAR
3780 GSTAAD
TEL. 030 4 34 74

Für die kommende Sommersaison (zirka Juni bis Oktober 1992) suchen wir für unser italienisches Spezialitätenrestaurant und die Bar noch folgende Mitarbeiter, Eintritt nach Vereinbarung:

Bar: **Servicemitarbeiterin**
Grundkenntnisse des Barbetriebs sowie Deutschkenntnisse unerlässlich

Küche: **Commis de cuisine**
mit Interesse an der gehobenen italienischen Küche, in eine junge und motivierte Brigade

Wenn Sie an einer abwechslungsreichen und anspruchsvollen Tätigkeit interessiert sind, erwarten wir gerne Ihre Bewerbung.

RISTORANTE RIALTO
3780 Gstaad

44422/15024

---

pizpaz

Restaurant • Bar • Pizzeria

Bahnhofstrasse 1
3800 Interlaken

Infolge Aufnahme einer neuen Tätigkeit unseres bisherigen Küchenchefs suchen wir für unser italienisches Spezialitätenrestaurant ab sofort oder nach Vereinbarung einen

Küchenchef

Zu seinen Aufgaben gehören nebst sehr guten Kenntnissen der italienischen Küche u. a. Einkauf, Kalkulation und Produkteentwicklung.

Einem geeigneten Bewerber bieten wir guten Verdienst und geregelte Freitage.

Interessenten senden ihre Offerte mit Zeugniskopien und Foto an:
Restaurant Piz Paz
Bahnhofstrasse 1, 3800 Interlaken
Telefon (036) 22 25 33

44368/72214

Seerestaurant-Hotel ★★★
Aqua Welle Schiffstation
CH-3700 Spiez am Thunersee
Berner Oberland, Schweiz

Wir suchen per 1. März, 1. April oder nach Übereinkunft für Apero-Bar, Grill-Room, Fischrestaurant, Bankettsaal, grosse Seeterrasse, in sehr lebhaften Betrieb mit jungem Team

Küchenchef
Köche
ital. Koch für frische Teigwaren
Haushilfen (Küche + Lingerie)
Zimmermädchen
eine Frau als Chef de service
Servicemitarbeiter(innen)
Serviceeinsteiger

nur CH, D, A, F, P, I, Sp.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.
Peter und Rolf Baumer
Telefon (033) 54 40 44 oder 54 68 18

44453/32123

Braunwald Höhenklinik

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir für unsere modern eingerichtete Küche in unserer Höhenklinik im autofreien Braunwald im Glarnerland (Kurort) per 1. April 1992 oder nach Übereinkunft

einen Jungkoch oder -köchin

Nebst der modern eingerichteten Küche und einem kollegialen Team bieten wir Ihnen eine gute Entlöhnung, geregelte Arbeitszeit und eine vielfältige, selbständige Tätigkeit. In Ihrer Freizeit haben Sie die Möglichkeit, Winter- und Sommersport in einer einmaligen Umgebung zu betreiben.

Für eine unverbindliche Kontaktnahme stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Ihre Bewerbung richten Sie bitte mit den üblichen Unterlagen an H. Figi, Verwalter, welcher Ihnen auch gerne für telefonische Auskünfte zur Verfügung steht (Telefon 058/85 51 11).

44326/97950

DA VERAGUTH CARNETG

Unser Betrieb ist zwar klein, aber fein (Feinschmecker-Restaurant, 15 Gault-Millau-Punkte).

Sagogn liegt etwa 2 Kilometer von Flims/Laax entfernt.

Wir suchen noch folgende Mitarbeiter:

CHEF DE PARTIE

oder

COMMIS DE CUISINE
SERVICEFACHANGESTELLTE

Rufen Sie uns einfach an, oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen.

Hans und Hilda Veraguth
7152 Sagogn
Telefon (081) 921 64 64

44371/253774

RAMADA RENAISSANCE HOTEL ZURICH

Eine Welt für sich – eine Welt für Sie

Das zweite Schweizer Ramada Renaissance Hotel ist ein Haus der Luxusklasse, an idealer Lage zwischen Airport und City-Center.

Neben dem hohen Komfort unseres Hotels wollen wir uns vor allem durch einen effizienten und freundlichen Service auszeichnen und bieten engagierten, qualifizierten jungen und junggebliebenen Damen und Herren mit Sprachkenntnissen D/E folgende interessante Positionen an:

Servicemitarbeiter
für Bar, Restaurants, Bankette und Room-Service

Réceptionisten
Réceptionspraktikanten
Night-Auditor
Demi-chef de rang
Commis de cuisine

Bei uns erwartet Sie der modernste Arbeitsplatz in Zürich, eine gute, leistungsbezogene Bezahlung, kontinuierliche intensive Schulung und die echte Möglichkeit für weltweite Transfers.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung
Ramada Renaissance Hotel Zürich
Talackerstrasse 1, 8152 Glattbrugg

44481/307475

HARVEYWALLENBANGER, PINA COLADA TEQUILA SUNRISE, SCREWDRIVER

sind nicht nur wohlvertraute Namen für Sie, sondern Sie sind als unser neuer

CHEF DE BAR

selbst ein Zauberkünstler im Zusammenstellen solch erfrischender Getränke für unsere internationalen Gäste.

Sie verstehen sich aber auch auf die Kunst, junge und aufgestellte Mitarbeiter(innen) zu führen und sie in die Welt der Fizzis, Sours usw. zu verführen.

Wir verzaubern Sie unserseits mit attraktiven Anstellungsbedingungen u. a. mit dem vollen 13. Monatslohn und Transfermöglichkeiten nach Übersee, die wir Ihnen gerne in einem persönlichen Gespräch näher erläutern werden.

Wenn Sie schon baldmöglichst bei uns anfangen können, so setzen Sie sich umgehend mit Herrn Andreas Kunz, Leiter Personaldienst, telefonisch in Verbindung, oder senden Sie uns Ihre Unterlagen.

Swissôtel Zürich, Am Marktplatz, 8050 Zürich,
Telefon (01) 317 31 50 44332/40495

swissôtel
ZÜRICH
HOTEL INTERNATIONAL

SCHLOSSLI WÖRTH

8212 Neuhausen direkt am Rheinfall

(Ungefähr 30 Minuten von Zürich und 5 Minuten von Schaffhausen entfernt, im Einzugsgebiet von Schwarzwald und Bodensee)

Sollte Ihnen Ihr Beruf so viel Freude bereiten, wie uns das Verwöhnen unserer Gäste aus aller Welt, dann heissen wir Sie herzlich willkommen im historischen Schlössli Wörth, direkt am grössten Wasserfall Europas.

In der Sommersaison 1992 (bis zirka Ende Oktober) können wir wieder einigen neuen, kontakt- und einsatzfreudigen Mitarbeitern die Chance bieten, sich unter optimalen Arbeitsbedingungen in einem aufgestellten, loyalen Kollegenkreis beruflich und persönlich voll zu entfalten. Ausgezeichnete Lohnbedingungen und ein angenehmes Betriebsklima sind die besten Voraussetzungen für eine gute Zusammenarbeit.

Spezialitätenküche:
(Wir verwenden nur Frischprodukte)

Chef entremetier (25. 3.)
Commis de cuisine (25. 3., 15. 4. und 1. 6.)

Service:
(gepflegter A-la-carte-Service)

Servicemitarbeiterinnen
und
Servicemitarbeiter
(26. 3., 15. 4. und 1. 5.)

Fordern Sie unverbindlich Unterlagen über unseren Betrieb an. Für Auskünfte steht Ihnen Herr P. Omlin-Pfeiffer jederzeit gerne zur Verfügung.

Panorama-Restaurant
Schlössli-Wörth
8212 Neuhausen am Rheinfall
Telefon (053) 22 24 21

42935/26697

HOTEL RESTAURANT EDEN-NOVA

Familie Rubin
3800 Interlaken

sucht auf Anfang/Mitte Mai, in Saison- oder Jahresstelle, einen flinken, arbeitsamen und freundlichen

Jungkoch oder **Koch**
(Ausländer D/F/A möglich)

sowie eine ruhige, zuverlässige Tochter als

Hotel-/Büropraktikantin
mit guten Englisch- und Französischkenntnissen in Wort und Schrift.

Assistentin Betriebsleitung/ Hilfsgouvernante
für Buffet, Etage, Saal und Büro
mit guten Englisch- und Französisch-Sprachkenntnissen.

Gerne erwarten wir die üblichen Unterlagen mit Foto an untenstehende Adresse.

Hotel Eden-Nova, Familie Rubin
3800 Interlaken
(Keine Telefonanrufe erwünscht.)

43796/16390

★★★-Hotel in bekanntem Sommer- und Winterkurort in Graubünden sucht auf Sommersaisonbeginn, 10. Juni bis Ende Oktober, und Wintersaison für gepflegte Hotel- und A-la-carte-Küche selbständigen, kreativen

Küchenchef
zu mittlerer Brigade

Servicefachangestellte

Offerten unter Chiffre 44488 an hotel revue, 3001 Bern.

44488/19470

CASTELLO DEL SOLE

Sommersaison 1992
Ab 1. April bis 31. Oktober

Wir suchen noch folgende, gut qualifizierte Mitarbeiter:

Réceptions-sekretär(in) (nur CH)
Chef de partie/ Entremetier (nur CH)
Chef de partie/ Tournant (nur CH)
Kaffeeköchin
Commis de rang

Bitte senden Sie die kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto an die Direktion.

44466/2259

CH-6612 ASCONA
Tel. 093 35 02 02
Telex 846 138
RELAIS & CHATEAUX

HOSTELLERIE EIGER
CH-3818 GRINDELWALD
Propr.: Fam. B. Heller-Märkle · Telefon (036) 53 21 21 · Telex 92 32 78

Erstklasshaus mit 90 Betten, Appartements, Restaurant, Steakhouse, Gepsi-Bar

Wir suchen ab April/Mai 1992:

Réceptionistin
(D, F, E)

Obersaaltochter
Saaltochter/ -kellner

Ein flottes Arbeitsteam freut sich auf Ihre Mitarbeit.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung oder telefonische Kontaktnahme
B. Heller
HOTEL EIGER, Grindelwald
Telefon (036) 53 21 21

44395/14435

---

beau site hotel
INTERLAKEN

Wir suchen für lange Sommersaison oder eventuell in Jahresstelle

Saucier
Entremetier
Hofa

Offerten mit Zeugnissen und Foto bitte an die untenstehende Adresse.

HOTEL RESTAURANT BEAU-SITE
Fam. Max Ritter
3800 Interlaken
Tel. 036/22 81 81

44455/16128

Restaurant
Bahnhofbuffet Rapperswil

am Zürichsee sucht per sofort oder nach Übereinkunft

Koch oder **Jungkoch**

In Ihrem Beruf sind Sie versiert, schätzen aber auch eine geregelte Freizeit, dann sind Sie bei uns richtig.

Bitte Herrn E. Schneiderhan oder Herrn Steiger, Küchenchef, verlangen,
Telefon (055) 27 15 88.

Familie R. und E. Schneiderhan
Telefon 055/27 15 88
P 44434/28339

★★★★
HOTEL NATIONAL DAVOS

Für unser Erstklasshotel suchen wir ab 25. Mai 1992 folgende Mitarbeiter:

2. Chef de service
Aide gouvernante
Chef saucier
Demi-chef de partie
Kaffeeköchin
Zimmermädchen

Wir bieten Ihnen eine sehr interessante und selbständige Stelle in jungem und unternehmungsfreudigem Team.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit Foto, Lebenslauf und Zeugniskopien.

HOTEL NATIONAL, z. H. Albert Bachmann
7270 Davos-Platz, Telefon (081) 43 50 46

44318/45730

HOTEL JOHANNITER LUZERN

Zentral gelegenes ★★★-Hotel (100 Betten) in Luzern, mit einem aufgestellten jungen Team, sucht noch folgende Mitarbeiter für die kommende Sommersaison:

Gouvernante
mit Erfahrung in Führung und Motivation von 8 Mitarbeitern

Réceptionist(in)
mit Erfahrung, Sprachen (D, E, F)

Serviceangestellte(r)
für gepflegten Tellerservice im A-la-carte-Bereich.

Eintrittsdatum für diese 3 Stellen wäre der 1. April oder nach Vereinbarung.

Ausländerbewilligungen sind leider keine vorhanden.

Haben Sie Interesse, in einem Betrieb zu arbeiten, wo man sich auch als Mitarbeiter wohl fühlt?

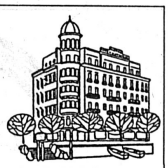
Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung.

HOTEL JOHANNITER LUZERN
Roland Barmet
Bundesplatz 18, 6003 Luzern

RESTAURANT

44327/23019

Hotel International au Lac Lugano 120 Betten ★★★



sucht für Saison vom 11. April bis Ende Oktober

Sekretärin oder Sekretär
sprachkundig, für Réception, Korrespondenz in vier Hauptsprachen und Gästebuchhaltung, System NCR (Berufspraxis in Schweizer Hotels erforderlich)

Hotelpraktikant oder -praktikantin
für Buffet, Keller, Economat und Ablösung im Büro

Koch/Entremetier
berufskundig

Bewerbungen mit Foto, Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen nur von Bewerbern, die vor Ostern eintreten können, sind erbeten an:
Familie Schmid
Hotel International au Lac, 6901 Lugano
Telefon (091) 22 75 41

44460/22063

Wir sind eine expandierende Gastgewerbeorganisation auf dem Platz Zürich und können Ihnen per 1. Juni 1992 oder nach Vereinbarung eine führende Position in einem unserer heute 37 Betriebe anbieten und zwar als

BETRIEBSLEITERIN/ BETRIEBSLEITER

der Mensa der Handelsschule KVZ

Für diese interessante und abwechslungsreiche Aufgabe sind Sie optimal vorbereitet, wenn Sie

- über eine fundierte gastgewerbliche Ausbildung und Praxis verfügen sowie im Besitze des Fähigkeitsausweises zur Führung einer Gastwirtschaft sind
- Mitarbeiterführung als spezielle Herausforderung sehen
- in einer anspruchsvollen und kritischen Gästeschar – vor allem junge Leute – täglich die Motivation finden, unser Angebot qualitativ einwandfrei vorzubereiten und ansprechend zu präsentieren
- zwischen 30 und 40 Jahre jung sind.

Der Betrieb ist Montag bis Samstag geöffnet. Die gearbeiteten Samstage können während der Schulferien kompensiert werden.

Wir bieten Ihnen attraktive Anstellungsbedingungen, zeitgemässe Entlöhnung sowie gute Sozialleistungen. Haben wir Ihre Interesse geweckt? Dann erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen. Für weitere Auskünfte steht Ihnen ab Montag Herr R. Ogg gerne zur Verfügung, **Telefon (01) 383 14 85.**

ZFV-UNTERNEHMUNGEN
Mühlebachstrasse 86
8032 Zürich

UNTERNEHMUNGEN
HOTELS · CAFETERIAS · PERSONALRESTAURANTS

44496/41408

Flughafen Restaurants Zürich

FLUGHAFEN-LUFT...

In unserer modernen Hauspatisserie weht dieser internationale Duft auch für unseren jungen

PATISSIER

den wir ab 1. April 1992 oder nach Vereinbarung suchen.

Leistungslohn und eine geregelte Arbeitszeit sind für uns selbstverständlich. Gerne stellen wir Ihnen auch ein Zimmer zur Verfügung.

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

FLUGHAFEN-RESTAURANTS ZÜRICH
Herrn J. Grohe
Postfach 1523
8058 Zürich-Flughafen
Telefon (01) 814 33 00

44388/40290

Remimag

...bringt Sie weiter

Gastronomie...

Kräuter, frisch gepflückt auf den Teller! Basilikum, Rosmarin, Zitronenmelisse ... Das ist fein und das schmeckt gut!

Für unseren aussergewöhnlich erfolgreichen Restaurationsbetrieb Schönegg – hoch über dem «Zürisee» – in Wädenswil suchen wir eine(n)

Koch/Köchin

der/die initiativ ist und Freude am Beruf hat. Unsere nach modernsten Gesichtspunkten neu konzipierte Küche lädt zur Kreativität ein. Ein absolutes «MUSS» für jeden Profi oder den, der es noch werden will.

Damit die kulinarischen Leckerbissen schnell und kompetent serviert werden – sei es im A-la-carte-Service, bei Seminarteilnehmern, Hochzeitsgästen, und, und, und ... – fehlt uns noch der/die

Servicemitarbeiter(in)

dem ein guter Service ein echtes Anliegen ist.

Gute Anstellungsbedingungen, Förderung und Weiterbildungskurse sind bei uns selbstverständlich.

Sind Sie interessiert? Senden Sie uns Ihre Unterlagen, oder rufen Sie uns an – wir geben Ihnen gerne weitere Informationen.

44442/102024

Schönbühlring 6 6005 Luzern
Telefon 041 44 50 81

GRAND RESTAURANT CONFISERIE SCHUH INTERLAKEN

In unser gediegenes Restaurant mit angeschlossener Confiserie suchen wir nach Vereinbarung noch folgende Mitarbeiter für lange Sommersaison:

Service: qualifizierte, sprachkundige
Servicefachangestellte/ Kellner

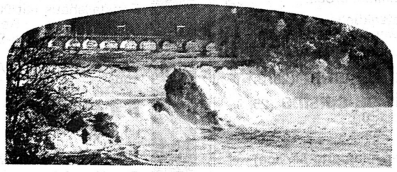
Buffet: **Buffettochter** oder **-bursche** mit Erfahrung

Confiserie: sprachkundige
Confiserie-verkäuferinnen

Wenn Sie gerne eine abwechslungsreiche Tätigkeit in einem vielseitigen, interessanten Betrieb ausüben, dann sind Sie bei uns richtig. Ihre Bewerbung mit Zeugniskopien oder ein Anruf von Ihnen wird uns freuen.

Familie F. und H. Beutler-Kropf
Restaurant/Confiserie SCHUH, 3800 Interlaken
Telefon (036) 22 94 41

44317/16551



Das Restaurant PARK ... international ... eine Attraktion für Gäste aus aller Welt. Direkt am grössten Wasserfall Europas, 30 Minuten von Zürich und 5 Minuten von Schaffhausen entfernt.

Für unseren gepflegten und modernen Restaurationsbetrieb suchen wir auf Mitte März/Mitte April oder nach Übereinkunft noch folgende Mitarbeiter:

Küche:

TOURNANT ENTREMETIER COMMIS DE CUISINE

Service:
(à la carte mit hoher Umsatzentlöhnung)

RESTAURATIONSKELLNERIN RESTAURATIONSKELLNER

Schätzen Sie ein ausgezeichnetes Betriebsklima? Dann richten Sie Ihre Bewerbung (mit Foto) schriftlich oder mündlich an

RESTAURANT **PARK** AM RHEINFALL

8212 Neuhausen a. Rhf. Tel. 053 · 22 18 21
Ralph Alder

42881/26689

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 Konferenzräumlichkeiten

Zur Verstärkung von unserem aufgestellten Team suchen wir für die kommende Sommersaison noch folgende Mitarbeiter:

Service:
Maître d'hôtel
1. Oberkellner
Chef de service
(für A-la-carte-Restaurant)
Chef de rang
Commis de rang
Bardame

Réception: **Night-Auditor/ Réceptionist**

Küche:
Chef de partie
Commis de cuisine

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf.

Grand Hotel Beau Rivage
P. Krapf, Personalchefin
3800 Interlaken
Telefon (036) 21 62 72

44499/16110

★★★★ HOTEL
arc-en-ciel
RESTAURANT · PIZZERIA · RESIDENCE
CH-3780 GSTAAD

Für unseren sympathischen und lebhaften Betrieb suchen wir für die Sommersaison 1992 folgende Mitarbeiter/innen

Chef Réceptionistin
(D, F, E, ab April/Mai in Jahresstelle)

Chef de service (D, F, E)

Chef/in de rang

Schriftliche Bewerbungen mit Photo senden Sie bitte an Hr. Matti.

Familie Matti,
Tel. 030 8 31 91

44444/14940

Hotel Weisses Kreuz ★★★ (90 Betten)
Restaurants Brasserie & Vegetaris
3800 Interlaken

sucht für kommende Sommersaison

Küche: **Koch**
Commis de cuisine
(Jungkoch)

Restaurants Brasserie & Vegetaris: **Servicefach-angestellte(r)**

Hotel-Restaurant: **Chef de rang**
Saalkellner/-tochter

Réception: **Sekretärin/ Réceptionistin**
(mit Erfahrung im Hotelfach/EDV)

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an:
Rudolf Bieri, Telefon (036) 22 59 51

44417/16640

Hotel SCHWEIZERHOF
Lucerne · Luzern

Wir suchen für sofort oder nach Übereinkunft

OBERKELLNER KELLNER CHEF SAUCIER ECONOMATGOUVERNANTE

zur Ergänzung unseres Teams.

Für ausländische Interessenten ist der Ausweis B oder C erforderlich.

Unser Hotel verfügt über 220 Betten und ein beliebtes und lebhaftes Stadtrestaurant mit einem internationalen Angebot sowie über Banketträumlichkeiten für bis zu 500 Personen.

Interessiert Sie eine dieser Stellen, dann senden Sie bitte Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Foto und Zeugniskopien an die Direktion, Hotel Schweizerhof, 6002 Luzern.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen gerne Herr D. Thüer (Personalchef) zur Verfügung.

44213/23310

Schweizerhofquai 3, 6002 Luzern, Tel. 041 · 50 22 11

BAD RAGAZ

HOTEL-RESTAURANT

WARTENSTEIN

J. KNOPFEL-BRAND

ob Bad Ragaz – Telefon (085) 9 17 34
Die Königsloge im St. Galler Oberland
Bäderbus für Hotelgäste, Tennisplatz

Für unser Hotel-Speiserestaurant suchen wir auf die Eröffnung am 1. März oder nach Übereinkunft

Commis und Jungköche
Chef de partie

Geregelte Arbeitszeit, gutes Arbeitsklima, Kost und Logis usw.

Rufen Sie uns bitte an, Telefon (085) 9 17 34, oder schreiben Sie an Familie J. Knöpfel, Hotel Schloss Wartenstein, Postfach, 7310 Ragaz.

44514/2810

GENOSSENSCHAFT MIGROS ZÜRICH

Für unser **Restaurant Jardin und das Café Vienna im Migros City** (Löwenstrasse 31–35 in Zürich) suchen wir auf 1. April oder nach Vereinbarung einen Nachfolger für unseren

Küchenchef

der uns nach 6jähriger Tätigkeit verlässt. Diese Chance möchten wir gerne einem initiativen, führungsfähigen, ca. 30–40jährigen Könner geben.

Wir bieten dem zukünftigen Kadermann

- geregelte Arbeitszeit (41-Stunden-Woche, Sonn- und Feiertage frei)
- 5 Wochen Ferien
- Vorzügliche Aus- und 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.

Ein Platz M für Ihre Arbeit

Genossenschaft Migros Zürich
Personalwesen
Pfingstweidstrasse 101
8021 Zürich

01/278 56 85

O 44284/310565

Sunstar ★★★★
Hotel Lenzerheide

Dort wo die Schweiz am schönsten ist, steht unser komfortables ★★★★-Hotel mit 170 Betten und zwei Restaurants. Wir legen grossen Wert auf eine gepflegte, neuzeitliche Küche. Zur Betreuung dieser Küche suchen wir ab Mai 1992 in unser junges Kaderteam einen

Küchenchef

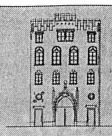
in Jahresstelle. Es erwartet Sie eine topmoderne, auf die kommende Sommersaison neu gestaltete Küche. Sie bestimmen den Aufbau dieser Küche massgeblich mit. Ihre Aufgabe umfasst das Führen Ihrer Brigade, eine effiziente Arbeitsgestaltung sowie Flexibilität und viel Sinn für eine gepflegte, innovative Küche.

Sind Sie interessiert?

Waren Sie bereits in ähnlicher Position tätig oder verfügen über solide Fachkenntnisse und möchten sich gerne zum Küchenchef weiterbilden? Dann senden Sie uns doch Ihre Bewerbungsunterlagen oder rufen uns an, damit wir Ihnen unseren Betrieb unverbindlich vorstellen können.

Sunstar-Hotel, 7078 Lenzerheide
Familie O. Federspiel
Direktion
Telefon (081) 34 01 21, Telefax (081) 34 24 92

44420/19666



EAST MEETS WEST

Wir suchen einen jungen, initiativen

KOCH

Peter Hatt, langjähriger Küchenchef in besten Häusern im Fernen Osten (unter anderem während 5 Jahren im «Gaddi's» Restaurant/The Peninsula Hotel, Hong Kong), wird Sie gerne in sein Konzept der euro-asiatischen Küche einführen.

Er freut sich auf Ihren Anruf: Telefon 052/213 01 33.

LOGE
RESTAURANT
THEATER
HOTEL
KINO

LOGE, Graben 6, 8402 Winterthur
Das Kulturhaus mitten in der Altstadt.

P 44435/312703

Hotel Zollhaus Gamserberg sucht **ab sofort** für den renommierten Jahresbetrieb

KOCH oder **KÖCHIN**

Wir stellen uns eine qualifizierte Person vor mit mindestens 4 Jahren Erfahrung – interessiert, arbeitswillig, kreativ

Serviceangestellte(r)

Sollten Sie sich angesprochen fühlen, so rufen Sie doch gleich an, und verlangen Sie **Herrn Heinz Bopp, Telefon (085) 7 11 05.**

O 44310/199176

Grandhotel Giessbach

Das bekannte Jugendstilhotel am Brienzersee mit 140 Betten, stilvollen Banketträumlichkeiten für bis 200 Personen, Parkrestaurant und Terrasse, Gourmetrestaurant «L'Orangerie», Hausbar «La Cascade», Restaurant «Les Arcades», ruhigen Seminarräumen für bis 50 Teilnehmer, eigenem Schiffsteg, Tennisplatz und Schwimmbad.

Zur Ergänzung unseres jungen, aufgestellten Teams suchen wir für die kommende Sommersaison (Mai bis Oktober) mit Eintritt auf den 21. April 1992 noch folgende Mitarbeiter:

CHEF DE PARTIE
COMMIS DE CUISINE

welche im Team unserer 25 Mann starken Brigade mit vielseitigem Fachwissen, beruflichem Engagement sowie der Belastbarkeit eines Saisonbetriebes gewachsen tatkräftig mithelfen, unsere treuen Gäste immer wieder aufs neue zu verwöhnen.

CHEF DE RANG/
CHEF DE BAR
COMMIS DE RANG

deren Stolz es ist, unsere anspruchsvolle Kundschaft sprachlich gewandt (franz./engl.), kompetent und charmant zu empfangen und mitzuhelfen, deren Besuch in unserem Hause wirklich zu einem kulinarisch unvergesslichen Erlebnis werden zu lassen.

2. CHEF
DE SERVICE

der es versteht durch seine Sprachgewandtheit, sein Fachwissen und seine ruhige, ausgeglichene Art in unserem hektischen Bankett- und A-la-carte-Betrieb unsere anspruchsvolle Kundschaft kompetent und charmant zu verwöhnen.

Fühlen Sie sich angesprochen . . . ? Zögern Sie nicht, sondern senden Sie umgehend Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

GRANDHOTEL GIESSBACH
z. H. Herrn Kreis oder Herrn Imhof
3855 Brienz, Telefon (036) 51 35 35

42871/5738

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.

Geschenkidee 3:

Vier Geschenke zum Preis von einem.

Gerade jetzt eine günstige Gelegenheit! Sie zahlen einmal im Monat Fr. 45.– für Ihre Patenschaft und jedesmal erhält Ihr Patenkind in der Dritten Welt vier Geschenke: Essen, Ausbildung, medizinische Betreuung und Unterstützung seiner Dorfgemeinschaft. Informationen bei World Vision International, Badenerstr. 87, 8004 Zürich oder 22, rue St-Martin, 1003 Lausanne.

Name: _____
Str.: _____
PLZ, Ort: _____
Tel.: _____

MC 3923/02

WORLD VISION
Christliches Hilfswerk

Anzeigen in der hotel + touristik revue

Anzeigenschluss:
- für Anzeigen, welche neu gesetzt und gestaltet werden müssen: **Freitag, 17.00 Uhr**
- für Anzeigen, welche in der Vorwoche erschienen sind und bei denen lediglich kleine Textkorrekturen vorgenommen werden müssen, sowie Wiederholungsaufträge ohne Korrekturen: **Montag, 11.00 Uhr.**

Annullationen bis 9.00 Uhr.
Bitte geben Sie uns die Inseratnummer bekannt.

Das richtige Sujet (Logo):
- Ihr Firmensujet (-logo) ist in unserem Archiv unter Ihrer Kundennummer abgelegt. Falls Sie über mehrere Sujets verfügen, sind diese zusätzlich mit einem Buchstaben versehen.
- Teilen Sie uns bei jedem Auftrag Ihre Kundennummer mit, wir können dadurch Ihren Auftrag schneller bearbeiten.
- Falls Sie mehrere Sujets haben, teilen Sie uns mit, welches (welchen Buchstaben) wir verwenden sollen.

Telefonische Anzeigenaufgabe:
- ist nur für Wiederholungen ohne oder mit kleinen Korrekturen möglich.
- unter Telefonnummer (031) 50 72 22 von 08.00 bis 12.00 Uhr und 13.30 bis 17.00 Uhr.
- von ganzen Inserattexten können wir nicht mehr entgegennehmen.

Telefax:
- Nutzen Sie dieses ideale Kommunikationsmittel zur Übermittlung Ihrer Anzeigenaufträge. Beachten Sie aber, **dass eine saubere Vorlage hilft, Fehler zu vermeiden.**
- Die Qualität der übermittelten Aufträge und Anzeigen ist nicht immer so gut, dass wir Ihre Vorlage als Druckvorlage verwenden können. Um eine gute Druckqualität zu erhalten, können wir keine Vorlagen, Sujets oder Schriftzüge ab Telefax kopieren. Senden Sie uns diese rechtzeitig per Post zu.
- unsere Telefaxnummer: (031) 46 23 95

Manuskripte:
- Einwandfreie Manuskripte sowie Grössenangaben helfen Fehler vermeiden.
- Handschriftliche Manuskripte können nicht mehr entgegengenommen werden.

Sujet/Text:
- Beachten Sie bei der Ihnen zugestellten Kopie Ihres Sujets, welche Namens- und Adresselemente enthalten sind. Alle weiteren Angaben werden bei jedem Auftrag neu gesetzt. Falls also Ihr Sujet keine Adresse oder Telefonnummer enthält, muss dies Bestandteil ihres Manuskriptes sein.

Druckmaterial:
- Druckmaterial wird vom Verlag als Einwegmaterial betrachtet.

Postsendungen:
- erreichen uns am schnellsten unter der Adresse:

hotel + touristik revue
Anzeigenverwaltung
Postfach
3001 Bern

MARCHÉ DE L'EMPLOI

Placement accéléré – téléphone (031) 50 72 79

Demande d'emploi

Le bureau de placement accéléré est un service de la Société suisse des hôteliers. Les hôteliers et restaurateurs intéressés peuvent recevoir moyennant une taxe d'abonnement un choix de talons de demandes d'emplois de demandeurs qui ont participé à notre opération «petites annonces gratuites pour demandeurs d'emplois dans l'hôtellerie». Profitez donc, en tant qu'abonné, de ce service de placement simple et avantageux!

1	2	3	4	5	6	7	8
Küche/Cuisine							
1614	Commis de cuisine	23	F	A	sofort	F	Rest., Lausanne, Basel, Jura
1615	Küchenchef/Sous-chef	26	F	B	Mai 92	F/E/D	Hotel/Rest., VD/FR
1616	Koch	27	F	A	Mai 92	F/D/E	Restaurant
1617	Sous-chef	31	CH		März 92	D/F/I	Hotel/Rest., Umgeb. Chur + Sargans
1618	Koch	43	CH		n. Ver.	D/F/I	Kantine/Heim
1619	Jungkoch	20	A	A	Juni 92	D	★★★★- bis ★★★★★-Hotel, zus. mit 3866
1620	Küchenchef	30	CH		Juni 92	D/F	Hotel/Rest., NW/OW/GR
1621	Koch	22	A	A	Juni 92	D/E	Tagesbetrieb, Inner-CH
1622	Küchenchef	54	F	C	März 92	F/D	Restaurant
1623	Koch	26	D	A	Juli 92	D/E/F	Hotel/Restaurant
1624	Pizzaiolo	26	I	A	Juli 92	I/D/F	Hotel/Rest., Deutsch-CH, zus. mit 2495
1625	Chef de partie	28	D	A	Mai 92	D/E/F	Hotel, West-CH, zus. mit 3910
1626	Küchenchef	34	CH		N. Ver.	F/I	★★★- bis ★★★★-Hotel
1627	Koch	31	CH		sofort	D/I	Region Bern
Service/Service							
2475	Sefa/Buffet	25	P	A	Juli 92	E/D/F	
2476	Chef de service	43	I	A	April 92	I/F/D	Hotel, West-CH/TI
2477	Barmaid/Sefa	27	CH		April 92	D/F/I	Hotel/Rest./Bar, Region Lausanne
2478	Barmaid	35	CH		April 92	DE	Hotel/Rest./Pub, ZH/AG
2479	Chef de service	23	D	A	sofort	D/E	Hotel/Rest.
2480	Chef de service	34	NL	A	März 92	E/D	Hotel/Rest., Interlaken und Umgebung
2481	Kellner	23	P	A	sofort	F	
2482	Réceptionistin/Sefa	24	DH	A	n. Ver.	D	Hotel
2483	Barman/Kellner	44	CH		sofort	D/F/E	Bar/Speiserest., LU/ZH/Inner-CH
2484	Sefa	26	YU	B	Mai 92	D	Hotel/Rest., Luzern
2485	Chef de rang	23	D	B	Mai 92	D/F	Hotel/Rest., Luzern
2486	Chef de service/w.	27	D	A	März 92	D/E	Hotel/Rest., Interlaken und Umgebung
2487	Sefa		CH		April 92	D/F	ZH/Aarau
2488	Betriebsassistent/Chef de service	48	CH		sofort	D/E/F	
2489	Chef de service	26	D	A	sofort	D/E/F	Hotel/Rest., Luzern und Umgebung
2490	Chef de rang/Kellner	46	CH		Mai 92	D/F/E	Zürich und Umgebung
2491	Barmaid	21	CH		Okt. 92	D/F	Night-Club/Bar, LU
2492	Sefa	19	CH		April 92	D	★★★- bis ★★★★★-Hotel, TI
2493	Barman/Chef de service	27	A	A	sofort	D/E/F	zus. mit 2494
2494	Sefa/Barmaid	28	A	A	sofort	D/E	zus. mit 2493
2495	Sefa	24	D	A	Juli 92	D/E	Hotel/Rest., Deutsch-CH, zus. mit 1624
2496	Sefa	19	CH		April 92	D	Gasthof/Hotel, Wallis
2497	Demi-chef de rang/w.	22	D	A	April 92	D/E/F	West-CH, zus. mit 2498
2498	Commis de rang/w.	22	D	A	April 92	D/F/E	West-CH, zus. mit 2497
Administration/Administration							
3887	Réceptionistin	39	A	A	Mai 92	D/F/E	Hotel
3888	Réceptionist	37	I	A	sofort	I/E/F	
3889	F&B-Assistent	28	CH		April 92	D/F/E	Bern
3890	Réceptionistin	24	CH		Mai 92	F/E	★★★★- bis ★★★★★-Hotel, Bern
3891	Réceptionistin	27	CH		sofort	D/E	Hotel
3892	Réceptionistin	20	CH		April 92	D/F/E	LU, Sa/So frei
3893	Anfangschef réception/w	24	CH		n. Ver.	D/E/F	
3894	Betriebsassistent	23	CH		April 92	D/F/E	Tagesbetrieb, Region Zürich
3895	Stv. Gerant	34	CH		Mai 92	D/I	Pub/Tea-Room, Arbeitszeit nur 60%
3896	Hotelsekretärin	27	MAL	A	April 92	E/D/I	★★★- bis ★★★★-Hotel
3897	Anfangsréceptionistin	19	CH		März 92	D/F/E	★★★- bis ★★★★-Hotel, VS/GR/ZH/Interlaken
3898	F&B-Assistentin	26	CH		April 92	D/F/E	★★★- bis ★★★★★-Hotel
3899	Anfangsrécept.	23	CH		Mai 92	D/F/E	Hotel, Luzern
3900	F&B-Assistentin	20	A	A	Mai 92	D/F/E	★★★★- bis ★★★★★-Hotel
3901	Betriebsassistent/F&B-Assistent	25	CH		April 92	D/I/E	Bar/Dancing/Pub
3902	Betriebsassistentin	54	CH		Mai 92	D/F/I	Hotel, ZH
3903	Gerant/Direktor	61	CH		sofort	I/D/E	
3904	Réceptionistin	21	CH		Mai 92	D/F/E	Hotel, Lausanne und Umgebung
3905	Betriebsassistentin/Gerantin	39	CH		April 92	D/F/I	Hotel/Restaurant
3906	Anfangsréceptionistin	21	CH		April 92	D/F/E	★★★- bis ★★★★-Hotel, Inner-CH/West-CH
3907	Anfangsréceptionistin	29	CH		März 92	D/E/F	★★★- bis ★★★★-Hotel, Luzern und Umgebung
3908	Anfangsréceptionistin	19	CH		Aug. 92	D/F/E	Hotel
3909	Anfangsréceptionistin	18	CH		Aug. 92	F/D/E	
3910	Réceptionistin	26	D	A	Mai 92	D/F/E	Hotel, West-CH, zus. mit 1625
3911	Réceptionistin	25	A	A	April 92	D/F/E	
3912	Anfangsréceptionistin/Sefa	25	DK	A	Mai 92	F/E/D	Hotel/Rest., West-CH
3913	Anfangskellner/Réceptionist	49	CH		März 92	E/D/F	Hotel, ZH
Hauswirtschaft/Ménage							
4128	Gouvernante	26	CH		sofort	I/D/F	Hotel, Losone
4129	Gouvernante	43	P	C	März 92	F/I/E	Hotel/Klinik
4130	Hilfsgouvernante/Hofa	22	CH		Mai 92	D/F/E	TI
4131	Gouvernante/Tournante	19	CH		März 92	D/F/I	Hotel/Spital, TI/GR/ZH
4132	Gouvernante	21	CH		März 92	D/F/I	ZH
4133	Hofa	22	CH		Mai 92	D/I	Hotel, SH
4134	Hausmädchen	22	DK	A	Juni 92	E	Hotel/Rest., BE/ZH/BS/VD
4135	Küchenmädchen	18	E	A	Mai 92	D	Hotel/Rest., Biel und Umgebung
4137	Buffetbursche/Portier	53	CH		n. Ver.	D/I/F	Hotel

44470/84735

1 Referenznummer
2 Beruf (gewünschte Positionen)
3 Alter
4 Nationalität
5 Arbeitsbewilligung
6 Eintrittsdatum
7 Sprachkenntnisse
8 Art des Betriebes/Arbeitsort (Wunsch)

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.

1 Numéro des candidats
2 Profession (position souhaitée)
3 Age
4 Nationalité
5 Permis de travail pour les étrangers
6 Date d'entrée
7 Connaissances linguistiques
8 Type d'établissement/région préférée (souhait)

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.

Petites annonces gratuites pour les demandeurs d'emplois dans l'hôtellerie

Lorsque vous avez rempli le talon de la demande d'emploi, votre annonce paraît gratuitement dans «l'hôtel revue» sous la rubrique «Demande d'emploi». Parallèlement nous transmettons votre offre à divers hôteliers et restaurateurs intéressés. Vous recevrez ainsi plusieurs réponses de divers établissements. Veuillez nous informer aussi rapidement que possible, lorsque vous aurez trouvé le poste qui vous convient. Nous vous remercions et vous souhaitons bonne chance!

Talon de demande d'emploi

(A remplir en lettres majuscules, s.v.p.)

Je suis à la recherche d'un emploi de: Date d'entrée en fonction:

Nom: Prénom: Né(e) le:

Rue: NPA/localité: Nationalité:

Tél. privé: Tél. professionnel: Permis de travail:

Photo

Type d'établissement:

Emploi d'auxiliaire du: au:

Observations:

Connaissances linguistiques:	bonnes	moyennes	faibles		bonnes	moyennes	faibles
allemand	☐	☐	☐	italien	☐	☐	☐
français	☐	☐	☐	anglais	☐	☐	☐

Mes 3 derniers emplois ont été:

Etablissement	Lieu	Fonction	Durée
1.			
2.			
3.			

Je désire bénéficier d'une annonce gratuite de demande d'emploi dans l'hôtel revue ☐ oui ☐ non Date: Signature:

Coupon à détacher et à retourner, dûment rempli en lettres majuscules, à: Société suisse des hôteliers, Placement accéléré, Case postale, 3001 Berne

Société suisse des hôteliers, Placement accéléré, Case postale, 3001 Berne, Téléfax (031) 507 334

pizpaz
Restaurant • Bar • Pizzeria
Bahnhofstrasse 1
3800 Interlaken

In seguito alla decisione del nostro chef di cucina di intraprendere una nuova attività, cerchiamo per il nostro rinomato ristorante italiano per subito o per data da convenire un

chef di cucina

Domandiamo un buon salario e giorni di festa regolari.

Inviare offerte con certificati e foto alla direzione.
Per informazioni telefono (036) 22 25 33.

44367/72214

RISTORANTE - PIZZERIA
LA PERGOLA

St. Gallerstrasse 215
9202 Gossau

cerchiamo per il 15 marzo o data da convenire

un cameriere o una cameriera

se siete giovani o vi sentite così e dinamici, se avete conoscenze del tedesco e buone capacità professionale e un permesso valido (B o C). Allora mettetevi in contatto con il Sig. Cavaliere
Telefono (071) 85 40 30

P 43916/282502

Night-Club Cabaret
LE CENTRAL

Payerne

cherche pour entrée à convenir

BARMAN

Messieurs avec expérience sont priés d'envoyer leurs offres à la direction du Night-Club
Place du Marché 14
1530 Payerne

44441/110183

E&G Hotels

Simple & accueillant

Nous cherchons de suite ou date à convenir

assistante d'hôtel

pour un travail varié dans tous les domaines de l'hôtel et du restaurant. Avec plaisir nous accueillons votre offre écrite ou un téléphone pour fixer un rendez-vous.

HOTEL DE COMMUNE
Frieder et Ursula Sambale
CH-1838 Rougemont
Téléphone (029) 4 81 42
Téléfax (029) 4 86 58
Téléphone privé (029) 4 80 96

44040/183822

★★★★ HOTEL ASCONA

CH - 6612 ASCONA

Cherche pour la prochaine saison d'été:

CHEF DE RANG

pour service au bar et à la carte

SAUCIER

avec de bonnes connaissances professionnelles.

Envoyez s. v. p. vos offres avec curriculum vitae à la direction.

44373/1856

Sherlock's Hôtel Epalinges

90 lits - Rôtisserie - Bar - Salon de Billard - Bureau "conférence" - Parking couvert

au bord de la route de Berne à la sortie de l'autoroute "Lausanne Vennes" à 5 minutes du centre de Lausanne cherche son futur

directeur

Ses tâches :
- Chef du projet de l'ouverture et de lancement de l'établissement
- Dès l'ouverture gestion de l'ensemble des activités de l'établissement en collaboration avec la Direction Générale

Profil désiré:
- Diplômé d'une école hôtelière et de l'experience d'une fonction similaire
- Plusieurs années d'expérience dans les branches de l'hôtellerie et du tourisme
- Langues: français, allemand et anglais

Notre futur directeur pourra bénéficier des avantages sociaux d'une entreprise moderne. Conditions de salaire très intéressantes. Entrée en fonction: de suite

Les candidats sont priés d'envoyer leurs offres complètes et manuscrites, accompagnées d'un curriculum vitae avec photo et références à l'attention de la Direction Générale, Hotex Management SA Rue de la Barre 5, cp 328, 1000 Lausanne 17

44322/312797

Rougemont – GSTAAD – Saanenland

☆☆☆☆ HOTEL VIVA!

Recherche

1 maître d'hôtel

Agé de 25 à 35 ans
français, allemand, anglais

1 apprenti cuisinier
1 apprenti sommelier

Faire parvenir offres:

Hôtel VIVA
J-Charles Berdah
CH-1838 Rougemont
Téléphone (029) 4 80 80
Fax (029) 4 91 85

44054/114111

Institut Villa Pierrefeu

Institut international de jeunes filles cherche pour entrée à convenir

gouvernante/ surveillante d'internat

Ce poste nécessite un sens certain des responsabilités et des contacts humains, et exige une parfaite connaissance du français, ainsi que de bonnes notions d'anglais. Il comprend la conduite du personnel de maison le matin, la surveillance générale le soir et les week-ends. Il conviendrait à une personne relativement disponible (5 nuits sur 7 à passer dans l'internat).

Nous offrons une ambiance jeune et internationale, un emploi varié et un salaire en rapport avec les qualifications.

Les candidates qui peuvent justifier de quelques années d'une activité similaire effectuée dans un cadre de haut niveau sont priées de présenter leur offre détaillée avec curriculum vitae, photo et références à Madame V. Neri, Institut Villa Pierrefeu, 1823 Glion-Montreux.

44391/172235

Hôtel de Commune, 2016 **Cortaillod,** cherche

cuisinier

pour 1er avril 1992.

Faire offre uniquement par écrit:
Monsieur Laurent **Meyrat**
Murgiers 11
2016 **Cortaillod**

43803/334936

Cherchons:

secrétaire d'hôtel qualifié(e)

un ou une

chef de service

Avec permis valable uniquement.

Téléphoner:
Willi Velten, (021) 39 12 61

44038/58262

Hôtel-Restaurant Bel-Air
1788 Praz-Vully
(bord du lac de Morat)

cherche pour de suite ou à convenir

serveuse ou serveur commis de cuisine

Semaine de 5 jours, bon salaire, chambre à disposition, possibilité d'apprendre le français.

R. Chervet
Téléphone (037) 73 14 14

44500/98418

Cherchons pour la saison d'été de mai à octobre

cuisinier

ayant des aptitudes de chef (possibilité de personnaliser les mets).
Faire offre sous chiffre 44406 à l'hôtel revue, 3001 Berne.

44406/260240

Nous cherchons

serveurs/serveuses

au bénéfice d'un permis B ou C pour emploi fixe et

serveurs/serveuses

sans permis pour la période de juin à août.

Téléphoner à M. Alain Finger entre 10 h. et 11 h. au (021) 960 41 03.

P 44432/44300

La Clinique médico-chirurgicale de Valmont, 1823 Glion-sur-Montreux, cherche

un chef de rang

parlant italien, anglais et français, l'allemand serait un atout.
Entrée de suite ou à convenir.
Faire offres manuscrites à la Direction, avec CV et copies de certificats.
Seules les offres de candidats suisses ou avec permis valable seront prises en considération.

44480/13722

HOTEL **** LES HAUTS DE CRANS

Hôtel de 36 chambres, cadre élégant et rustique, avec deux restaurants, piscine, sauna, terrasse et jardin, cherche pour le début juin 1992

assistante de direction

Ce poste conviendrait à une personne dynamique et polyvalente de 24 à 35 ans, dotée d'un très bon sens de l'organisation et au bénéfice d'une formation hôtelière d'assistante d'hôtel et d'assistante de direction, ainsi que de quelques années d'expérience professionnelle.
La connaissance des langues, une présentation impeccable, un esprit d'initiative, ainsi qu'une communication aisée avec les hôtes, collègues ou collaborateurs sont aussi nécessaires.
Nous offrons un travail varié et intéressant, des responsabilités selon motivation, des horaires irréguliers mais la semaine de cinq jours, et une place stable dans un jeune team.
Salaire selon bagage professionnel et expériences, engagement saisonnier ou annuel à convenir.

Nous attendons volontiers vos offres et dossiers, avec c. v. et photo, adressés à Mme S. Vocat, Hôtel les Hauts de Crans, 3962 Crans-Montana.

44136/151521

CH-3962 Crans-Montana/Valais, Tél. (027) 41 55 53, Fax (027) 41 55 47

Hôtel ☆☆☆☆ LE BRISTOL Villars

Hôtel ★★★★, situé dans les Alpes vaudoises, 110 chambres, 2 restaurants, bar, salles de séminaires-banquets, piscine, squash, solarium, whirlpool et fitness.

Nous cherchons pour la prochaine saison d'été 1992:

réception: **1 secrétaire**

cuisine: **3 chefs de partie**

service: **3 chefs de rang**

Postes à l'année ou saison.

Date d'entrée de suite ou à convenir.

Nous vous prions d'adresser vos offres complètes au:

Bureau du personnel
Madame Florence Jenny
Hôtel Le Bistro
CH-1884 Villars
Téléphone (1941) 25 36 11 36

charisma
Hotel Management AG

44370/238058

Vous aimez la nuit
Vous avez une excellente présentation
Vous maîtrisez l'anglais
Vous êtes prêt à diriger une brigade de 50 personnes
Vous êtes détenteur de la patente
Vous êtes donc la personne que recherche

ARTHUR'S

Genève

pour le poste de

directrice

ou

directeur

Nous attendons votre dossier avec c. v. complet et photo à:

Arthur's Club Genève
Case postale 747
1215 Genève 15

P 44431/282316

Hôtel Intereurope ★★★
1096 Cully

Hôtel moderne de 60 chambres situé entre Lausanne et Vevey/Montreux cherche pour entrée immédiate ou à convenir:

1 portier de nuit

ayant de bonnes connaissances d'allemand et d'anglais

1 secrétaire de réception

ayant des connaissances en informatique et connaissances sérieuses d'allemand et d'anglais

Entrée de suite ou à convenir. Dossiers à envoyer à la direction de l'Hôtel Intereurope, case postale, 1096 Cully.

44478/8796

HOTEL ****
LES HAUTS DE CRANS

Hôtel 4 étoiles, 36 chambres, cadre rustique et élégant, avec piscine, bar, terrasse, brasserie et restaurant gastronomique.

Nous cherchons pour la saison d'été 1992 (juin à septembre) les collaborateurs qualifiés suivants:

service: **chef de rang**
(français, allemand, anglais)
commis de salle
buffetière
avec minumum 3 ans d'expérience professionnelle

réception: **réceptionniste**
responsable
secrétaire/
réceptionniste
(français, allemand, anglais et formation hôtelière avec minimum 3 ans d'expérience)

Nous attendons volontiers vos offres et dossiers avec curriculum vitae et photo adressés à:

Madame S. I. Vocat, Hôtel les Hauts de Crans
3962 Crans-Montana

44135/151521

CH-3962 Crans-Montana/Valais, Tél. (027) 41 55 53, Fax (027) 41 55 47

Pour différentes régions de Suisse romande nous cherchons:

cuisiniers
serveurs/
serveuses
barmaids
(expérimentées)

portier
(tournant)

et tout personnel d'hôtel expérimenté.

Offres à:

AGENCE ALPHA
Case postale 493
Route Evian 16, 1860 **Aigle**
Téléphone (025) 26 31 88
Fax (025) 26 32 95

44429/336084

Roland Pierroz
Hotel Rosalp
Relais et Châteaux
Relais gourmand
19 points Gault et Millau
1936 Verbier
Téléphone (026) 31 63 23

RELAIS & CHATEAUX

cherche pour la saison d'été 1992

cuisine:
chef de partie
demi-chef de partie
commis de cuisine

restaurant:
chef de rang
demi-chef de rang
commis de rang
sommelier
(responsable vins)

Faire offre avec photo, curriculum vitae et copies de certificats. Tout dossier incomplet ne sera pas pris en considération.

P 44341/35904

Pressé?... ... transmettez vos textes rédactionnels ainsi que ceux pour vos annonces par **téléfax.** Numéro **031 46 23 95.**

Institut Villa Pierrefeu

Institut de jeunes filles de la région lémanique souhaite engager pour début avril ou date à convenir

un cuisinier

Ce poste conviendrait à un jeune professionnel qui désire développer ses connaissances, avec le temps enseigner aux élèves la cuisine fine et collaborer à la mise au point de nos livres de cuisine. Nous demandons une personne avec d'excellentes bases, sachant travailler proprement et de manière organisée. Nous offrons un bon salaire, un cadre de travail et un horaire agréables (semaine de 5 jours) et une ambiance de travail dynamique.

Prière d'adresser les offres, manuscrites avec curriculum vitae, photographie et copies de certificats à Mme V. Neri, Institut Villa Pierrefeu, 1823 Glion-Montreux.

43695/172235

INTERNATIONALER STELLENMARKT · MARCHÉ INTERNATIONAL DE L'EMPLOI

OCÉAN INDIEN

Ile Maurice

La chaîne des Hôtels APAVOU – Ile de la Réunion
(1re chaîne hôtelière de l'océan Indien)
recrute pour son hôtel ★★★★ à l'île Maurice un:

SOUS-DIRECTEUR

âgé de 28 à 35 ans; il travaillera en étroite collaboration avec le Directeur général.

Nous vous offrons:
- Un travail intéressant et varié dans une équipe jeune
- La possibilité de participer au développement d'un chaîne hôtelière en pleine expansion dans l'océan Indien
- Une rémuneration en conséquence

Nous vous demandons:
- Une expérience internationale confirmée dans le F & B
- Du dynamisme, de l'enthousiasme et le goût du challenge
- De réelles capacités d'adaptation et de flexibilité
- Maîtrise parfaite des langues française et anglaise, troisième langue souhaitée

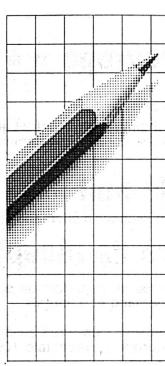
Préselection:
Envoyer les dossiers complets avec photo et prétention à l'adresse suivante:

CHAÎNE DES HÔTELS APAVOU
Immeuble «FUTURA»
190, rue des Deux-Canons
F-97490 SAINTE-CLOTILDE
Ile de la Réunion

à l'attention de Madame Lisa Trepp.

Contact en Suisse du 5 au 12 mars: (057) 22 14 27

44300/335924



Weiterbildung SHV

Ihre Schwäche
- unsere Stärke

031 507 111

HOTEL CORFU PALACE ★★★★★ CORFU - GREECE

Eine Saison auf der grünsten Insel Griechenlands?

Für das international renommierte ★★★★★-Hotel CORFU PALACE auf der Insel Korfu suchen wir für die Sommersaison 1992 (Mitte April bis Ende Oktober) je einen:

- ★ **Chef pâtissier**
- ★ **Chef tournant**
- ★ **Garde-manger**

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung, oder rufen Sie uns einfach an (Herrn Fokas oder Herrn Fasel verlangen).

Vertretungsbüro in der Schweiz:
Meister AG, Eugen-Huber-Strasse 11, 8048 Zürich, Telefon (01) 431 56 46

44509/336238

CANADA – OCCASION UNIQUE POUR UN JEUNE CUISINIER DE TRAVAILLER AU CANADA!

Dans la province de Québec dans une auberge suisse.

NOUS OFFRONS:
- cuisine moderne
- voyage allez/retour payé après 12 mois
- permis de travail
- lieu de travail dans une des plus belles régions entre Montréal et Ottawa
- petite brigade de cuisine
- loisirs quatre saisons
- logement sur place

NOUS DEMANDONS:
- très bonnes connaissances de la cuisine suisse
- initiative
- certificat de capacité
- 2 à 3 ans d'expérience
- connaissance de la langue française
- aimant la campagne

Date d'emploi vers juin 1992 ou à discuter!
Envoyez s'il vous plait votre curriculum vitae en français ou en allemand avec photo et références à:
DOMAINE AUBERGE SUISSE MONTEVILLA
Case postale 309
Montebello, Qué.
JOV 1LO Canada
Téléphone 001 (819) 423-6692
Fax 001 (819) 423-5420

P 44433/44300

In der Rheinmetropole Köln (Messe- und Kongressstadt, Kultur- und Medienzentrum und nicht zuletzt Hochburg des rheinischen Karnevals) zählt unser Haus seit mehr als zwanzig Jahren zu den führenden Hotels der Luxuskategorie.
Wir verfügen über 290 Gästezimmer sowie über ein Kongresszentrum für 1000 Personen. In unseren Restaurants sowie im Bankett- und Catering-Bereich sind wir vorrangig auf die internationale Küche ausgerichtet.
In unserem Hauptrestaurant, der «Bergischen Stube», haben wir die Position des 2. Oberkellners als

Stv. Restaurantleiter

zu besetzen. Berufserfahrung in der gehobenen Gastronomie, Mitarbeiterführung sowie englische Sprachkenntnisse müssen wir hierfür voraussetzen.
Wenn Sie an einer ausbaufähigen Position in einer internationalen Hotelgesellschaft interessiert sind und Sie möglichst umgehend unser Team ergänzen können, erwarten wir gern Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.
Für die Anfangszeit Ihrer Tätigkeit bieten wir Ihnen in direkter Nähe des Hotels eine Unterkunftsmöglichkeit.

INTER-CONTINENTAL KÖLN

Andreas Osterode, Personaldirektor
HOTEL INTER-CONTINENTAL KÖLN
Helenenstrasse 14, D-5000 Köln 1
Telefon (0049221) 2 282 800

R 44312/110329

Inserieren bringt Erfolg!

Breidenbacher Hof

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:

Chef de rang
Commis de rang
Commis de bar
Wäschereibeschliesserin

Senden Sie bitte
Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:
Frau Sondermann/Personalabteilung

Breidenbacher Hof
Heinrich-Heine-Allee 36 · 4000 Düsseldorf · Telefon 0211/13020
One of „The Leading Hotels of the World" and „ Preferred Hotels Worldwide"
K 44115/197637

In einem Haus unserer Kategorie ist es selbstverständlich, dass wir unserem internationalen Gästekreis einen perfekten Zimmerservice bieten. Für die zukünftige Bewältigung dieser Aufgabe suchen wir den

Room Service Manager
(Leiter Etagenservice)

Sie müssten die gesamte Palette der Servicetätigkeit beherrschen, über Englischkenntnisse verfügen und Organisationstalent besitzen, denn Ihr Aufgabenbereich umfasst 290 Gästezimmer und Suiten. Natürlich werden Sie dabei von Mitarbeitern unterstützt.

Senden Sie uns bitte Ihre Bewerbungsunterlagen zu oder rufen Sie uns an, wenn Sie zusätzliche Informationen wünschen.

Für die Anfangszeit Ihrer Tätigkeit bieten wir Ihnen eine Unterkunftsmöglichkeit in direkter Nähe des Hotels.

Andreas Osterode, Personaldirektor
HOTEL INTER-CONTINENTAL KÖLN
Helenenstrasse 14, D-5000 Köln 1, Telefon (0049221) 2 28 28 00
R 44313/110329

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.

CHARLES FESSEL & PARTNER
FOODSERVICE CONSULTANTS
Architects/Designers/Trainers

Gastfreundschaft als Beruf(ung)

In einem führenden Luxushotel der Weltklasse im Norden Deutschlands ist die Position des

Direktors Beherbergung und Gastronomie

neu zu besetzen. Eine grosse Chance für einen echten Kenner und Könner der Beherbergungs- und Gastronomiebranche.

Viele Voraussetzungen für diese Stellungen haben Sie sich erarbeitet durch:
mindestens fünfjährige Führungserfahrung – unter anderem in einem 5-Stern-Luxushaus; Auslandaufenthalte; gute deutsche und englische Sprachkenntnisse in Wort und Schrift; mündliche Französischkenntnisse; betriebswirtschaftliches Wissen; EDV-Know-how und fundierte Marketing-Kenntnisse.

Doch genauso wichtig ist Ihre **Persönlichkeit;**
Ihr wichtigstes Führungsinstrument ist Ihr eigenes, gutes Beispiel; Sie können sich in ein bestehendes Team einordnen; Sie besitzen ganzheitliches Denkvermögen; Sie treten positiv und sicher auf; es stört Sie nicht, als Integrationsfigur zu gelten; Sie sind ausgeglichen, belastbar, entscheidungsfreudig, kreativ ...

Bitte verlieren Sie den Mut, uns zu schreiben oder zu telefonieren, auch dann nicht, wenn Sie sich zugestehen müssen, dass die eine oder andere erworbene oder in die Wiege gelegte Eigenschaft (noch) nicht ganz perfekt ist.

Der Beauftragte:
Charles Fessel & Partner AG, Foodservice Consultants, Zürcherstrasse 42, 8142 Uitikon-Zürich, Telefon (01) 491 93 66, Fax (01) 491 95 46, Ihre Kontaktperson ist Charles Fessel.

44374/111988

ICH

For our Swiss-Russian shipping joint venture we are seeking

Passenger Service Managers/ Assistant Managers

for our four 280-passenger river ships. Vessels cater exclusively to western tourists and operate between Moscow–St. Petersburg, St. Petersburg–Volgograd and Kiev–Odessa. Starting date April/May to October 1992. Successful candidates must speak fluent German, English and French. Must also have a minimum of 3–5 years experience in escorting tours and possess good presentation, communication and organizational skills.

Please send resume to:
I.C.H. Management SA, Mr. Steven A. Peter
P.O. Box Kempraten
CH-8640 Rapperswil/Switzerland
44365/139688

WIPS Worldwide
WERMEILLE JEAN-CLAUDE
International placement services

Urgently required

CHEFS PATISSIER

qualified, preferably single, looking for a very special challenge in the opening teams of new hotels in:

WARSZAVA (Poland)
CAIRO (Egypt)
BANGKOK (Thailand)
BEIJING (China)
ISTANBUL (Turkey)
IZMIR (Turkey)
ANKARA (Turkey)
KUWAIT (Kuwait)

Phone us to obtain all details or request our application form
WIPS, Eggfluhstrasse 17, 4054 Basel, Switzerland
Telephone (061) 422 06 55, Fax (061) 422 06 56
44494/304913

Dining Room Waiters/ Waitresses
Chefs/Demi Chefs de Partie
Bakers/Patissiers
Cabin Stewardesses

CND Cruise Services invite applications to work aboard the worlds most prestigious superliners:
QUEEN ELIZABETH 2, SAGAFJORD, VISTAFJORD, SEA GODDESS I AND II.
Successful candidates should be qualified individuals who have gained a minimum of two years experience in luxury hotels or restaurants and possess an excellent command of the English language. In return you can look forward to joining a successful team of enthusiastic professionals onboard these vessels in positions which offer competitive salaries at every level.

CND
CND CRUISE SERVICES · DEUTSCHLAND GMBH
Kajen 12 · D-2000 Hamburg 11 · West-Germany
Telefax: int. 40 - 37 23 63 O 42754/314226

hotel + touristik revue
Günstiger im Abonnement!

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

	1/1 Jahr	1/2 Jahr	1/4 Jahr
Inland	☐ Fr. 99.–	☐ Fr. 60.–	☐ Fr. 31.–
Ausland (Landweg)	☐ Fr. 135.–	☐ Fr. 81.–	☐ Fr. 44.–
Ausland (Luftpost) Europa, Nahost	☐ Fr. 189.–	☐ Fr. 114.–	☐ Fr. 62.–
Ausland (Luftpost) Übersee	☐ Fr. 268.–	☐ Fr. 160.–	☐ Fr. 88.–

☒ Zutreffendes bitte ankreuzen

Bitte ausschneiden und einsenden an: hotel + touristik revue, Abonnementsdienst
Postfach, CH-3001 Bern

STELLENGESUCHE · DEMANDE D'EMPLOI

IHREN BETRIEB

leitet
(o. vergleichbare Position)
während Ihres

URLAUBS
MILITÄRDIENSTES
ZWISCHENSAISON

usw.
kompetent und zuverlässig.
35jährig CH-Fachmann

Telefon (032) 92 28 68

44297/278173

Junges, initiatives und erfahrenes Ehepaar (33/37, Er: gel. Koch/Hotelfachschule Belvoir, Zürich, Fähigkeitsausweis A, ZH, Sprachen D/F/E/I) sucht

neuen Wirkungskreis

(Raum ZH/-Oberland, Grenze Zug bevorzugt).

Offerten unter Chiffre 44081 an hotel revue, 3001 Bern.

44081/335584

Aufgestellte, kreative Floristin sucht auf die Sommersaison 1992 eine Stelle als

Hotelfloristin

Telefon G (01) 221 21 61,
P (01) 950 52 88

44084/335517

Barman sucht

neuen Wirkungskreis

in Bar oder Hotelbar im Raum Zürich. Amerikaner mit Bewilligung C. Sprachen Englisch/Deutsch. Auch «Parttime-Arbeit» möglich. Barschule Kaltenbach absolviert. Eintritt nach Vereinbarung.

Adresse:
De Marc
Gerliswilstrasse 64
6020 **Emmenbrücke**
Telefon (041) 55 17 08,
bitte Herrn P. Mattle verlangen,
oder Telefon (01) 273 15 75.

44140/335649

Können Sie mir in Ihrem attraktiven, gut organisierten Restaurations- oder Hotelbetrieb im Raum Zürich eine interessante Stelle als

Betriebsassistent

oder einen Platz an der

Réception

anbieten.

Ich bin 23 Jahre und habe die Handels- und Hotelfachschule abgeschlossen. Ich spreche D, I, E und habe EDV-Kenntnisse.

Wer gibt mir eine Chance?

Offerten unter Chiffre 44298 an hotel revue, 3001 Bern.

44298/335916

23jähriger, dynamischer, flexibler, dipl. Kellner aus YU, der im April 1992 sein Praktikum von 18 Monaten hier in der Schweiz im Hotel- und Gastgewerbe beendet, sucht per 1. Mai 1992 eine

Stelle als Saisonnier

Ich verfüge über sehr gute Schweizerdeutsch- und Englischkenntnisse.

44321/335967

ELEKTROMONTEUR

Gelernter Elektromonteur (27) mit Kenntnissen als Betriebselektriker im Gastgewerbe, sucht per 1. 5. 1992 neue, interessante Herausforderung im Raume Chur, Surselva, in 3- oder 4-Stern-Hotel als

BETRIEBSELEKTRIKER/ HAUSWART

Offerten unter Chiffre 44319 an hotel revue, 3001 Bern.

44319/335959

Dynamischer, kreativer Hotelfachmann (CH, 40) in ungekündigter Stellung als Direktor in Sporthotel in bekanntem Winterkurort sucht die neue

Herausforderung

Mehrjährige Erfahrung in Hotelführung mit Restauration, Dancing, Lifemusik und Artisten.

Chiffre-Nr. 16191
WM-Druck
Sempacher Zeitung AG
6203 Sempach-Station

44185/335720

Vielseitig interessierte

Hotelsekretärin

25 Jahre, D/E/F, sucht neuen, selbständigen Wirkungskreis im Raume Baden und Umgebung. Hotelhandelsschule ZH. Berufserfahrung.

Ich freue mich auf Ihr Angebot.

Offerten unter Chiffre 44314 an hotel revue, 3001 Bern.

44314/313556

Urgent
Etudiant autrichien, 3e an., sect. hôtellerie-commerce

cherche stage 3 mois

(juin–août), Suisse romande, hôtel 3 à 5 étoiles, pour pratique service et cuisine.
Rens. et réf.:
Téléphone (037) 53 10 22

44475/336122

Sind Sie auf der Suche nach einem motivierten, initiativen und dienstleistungsorientierten

Gerant, Betriebsleiter, evtl. Pächter

Ausbildung:
gelernter Koch, Küchenchef
Hotelfachschule mit Diplom
8 Jahre Geschäftsführungen

Sprachen:
Deutsch, Französisch, Englisch, Italienisch

Alter: 36 Jahre

Gewünschte Region: Zentralschweiz, Kanton Luzern.

Tätigkeit: Geschäftsführer in ungekündigter Position.

Stellenantritt: Sommer 92 oder nach Vereinbarung.

Offerten bitte unter Chiffre 44299 an hotel revue, 3001 Bern.

44299/297283

Gesucht eine

Lehrstelle als Hofa

im Raume Wil–St. Gallen auf August 1992. Ich besitze Deutsch- und gute Französischkenntnisse. Ich würde mich freuen, von Ihnen eine Anfrage zu bekommen.

Patricia Froidevaux
c/o Fam. B. Furrer
Chemin de Croix-Rouges 22
1007 Lausanne
Telefon (021) 23 43 62

44427/336106

Chef de cuisine

39 ans, grande expérience restauration gastronomique, chaînes hôtelières, relais et châteaux, consultant industrie alimentaire

recherche:

situation d'avenir, direction, gérance, partenariat, etc...
Toutes les propositions seront étudiées avec soins.
Faire offres sous chiffre 44426 à l'hôtel revue, 3001 Berne.

44426/336092

Wirtepatent

Möchten Sie ein Restaurant/Hotel übernehmen und haben noch kein Wirtepatent? Ich kann Ihnen aushelfen.
Anfragen unter Chiffre 44484 an hotel revue, 3001 Bern.

44484/336157

Chef de cuisine cherche

remplacement

juqu'au 30 avril 1992.

Téléphone (039) 41 32 03

44508/336220

32jährige, attraktive Dame, CH, mit sehr guten Referenzen, jahrelange Erfahrung, Profi an Bar und als Geschäftsführerin, E, F, I, sucht

neue Stelle

in Bar, Dancing, Pub oder Cabaret. Offerten unter Chiffre 44467 an hotel revue, 3001 bern.

44467/331171

Hotelier, CH, 35, verheiratet, Erfahrung in allen Sparten der 4- und 5-Stern-Hotellerie, zurzeit Direktion eines Erstklasshauses, sucht ab Frühjahr 1992 neue Herausforderung als

Hoteldirektion

Kanton Graubünden bevorzugt.

Ich freue mich auf Ihre Kontaktaufnahme unter Chiffre 41962 an hotel revue, 3001 Bern.

41962/330132

TOURISMUS

Richtig inserieren

Ja? Dann haben wir einige Wünsche an Sie:
- Ihre Inserate können wir nur schriftlich (maschinengeschrieben) annehmen.
- Unser Anzeigenschluss ist jeden Freitag um 17.00 Uhr
- Bitte teilen Sie uns die Grösse Ihres Inserates sowie die Logo-Kundennummer mit (falls vorhanden).

hotel + touristik revue
Anzeigenverwaltung
Postfach
CH-3001 Bern

Telefon (031) 507 222
Telefax (031) 46 23 95

Welche Fax-Nummer ist richtig?

Redaktion:	(031) 50 72 24
Verlag:	(031) 46 23 95
Stellenanzeigen:	(031) 46 23 95
Geschäftsanzeigen: deutsche Schweiz	(057) 44 26 40

---

doris lautenschlager & partner

Basel

Unser Auftraggeber – eine renommierte Schweizer Reiseorganisation in Basel – sucht eine(n) zirka 35- bis 40jährige(n) Reisebüroprofi als

Leiter(in) SPEZIALGRUPPEN
für die Region Basel/Süddeutscher Raum

Erfahrung, Kreativität und Originalität in der Kundenberatung und der Zusammenstellung der Programme sind unerlässlich, genauso wie Kontaktfreudigkeit, gutes Auftreten und Spass am Akquirieren.

Der jetzige Stelleninhaber wird pensioniert – ein kleines Team freut sich auf eine(n) motivierte(n) und freundliche(n) Chef(in).

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

Eigenheimstrasse 20, 8304 Wallisellen
Mühlegasse 12, 8001 Zürich
Telefon (01) 261 18 69 und (01) 830 35 43
Tourismus-/Personalberatung

E 44473/336050

---

welti-furrer

Busreisen durch ganz Europa . . .

. . . können schon bald Ihren Arbeitsalltag bestimmen.

Als

erfahrene(r) Bus-Touristik-Fachfrau (-mann)

beraten Sie reisefreudige Kunden am Telefon, erstellen Offerten und sind für den Verkauf von Auftragsfahrten und Gruppenreisen verantwortlich. Sie lieben **exaktes** und **speditives Arbeiten.** Mit einer kaufmännischen oder ähnlichen Ausbildung, **Flair für Administration und Organisation** und Freude am Umgang mit Menschen, bringen Sie die nötigen Voraussetzungen für diese interessante Aufgabe mit. Haben Sie zudem noch **Fremdsprachenkenntnisse,** dann sind Sie unser(e) Wunschkandidat(in).

Ein aufgestelltes Team freut sich auf Sie!

Wenn Sie eine selbständige, abwechslungsreiche Tätigkeit suchen, rufen Sie **Frau S. Bühlmann (01/444 13 81) oder Herrn Th. Kaiser (01/444 13 85)** an, oder wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

P 44380/264466

Welti-Furrer AG
Pfingstweidstrasse 31, 8037 Zürich
01-444 11 11