

Zeitschrift: Hotel- + Touristik-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 100 (1992)
Heft: 13

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

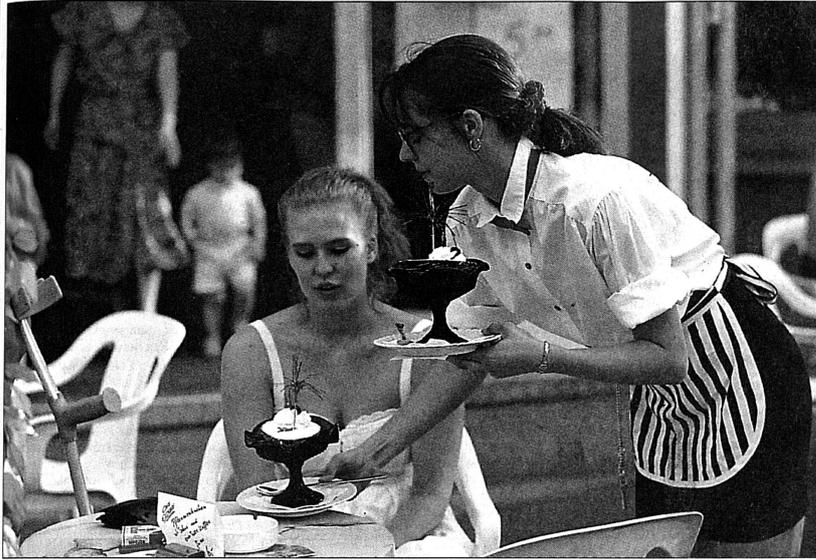
ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

touristik hotel + revue

DIE FACHZEITUNG FÜR
HOTELLERIE, GASTRONOMIE, TOURISMUS UND FREIZEIT

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

Löhne/Gastgewerbe



Neuer Landes-Gesamtarbeitsvertrag

Anfang Woche haben die beiden Arbeitgeberverbände Schweizer Hotelierverein und Schweizer Wirtverband dem neuen Landes-Gesamtarbeitsvertrag zugestimmt. Verbandsintern jeweils heisse Eisen wie Mindestlöhne, 13.

Monatslohn und 5. Ferienwoche haben auf diese Weise auch institutionellen Eingang in das Gastgewerbe gefunden. Während die Hoteliers fast durchwegs dem während zwei Jahren vorbereiteten Vertrag zustimmten, fand sich

unter den Wirten eine starke Minderheit von Neinsagern. Dazu gesellt sich der europäische Bezug im Arbeitsmarkt. Abschottung wird zur Historie.

Bild: Keystone
siehe Artikel Seite 3

Frauen im Gastgewerbe

Karrieren- statt Vorzeigefrauen

Von Zürich über Bangkok bis Ho Chi Minh City: Frauen sind im Kommen. Zwar sind es noch wenige in der Anzahl, aber diese setzen sich beharrlich in der von Männern beherrschten Gastronomie- und Hotellerie durch.

Als Nachfolgerin der im vergangenen Jahr verstorbenen Agnes Amberg ist nicht einfach eine Frau gewählt worden, sondern eine bestandene Architektin

mit Führungserfahrung. Die selbstbewusste Annemarie Walther will das Lebenswerk von Agnes Amberg denn auch erhalten und (nicht nur architektonische) Veränderungen behutsam angehen.

Es braucht eine Portion Mut, um als thailändische Frau und Chef de partie von renommierten Oriental in Bangkok nach Zürich zu ziehen. Vandee Suwanatnar hat den Schritt gewagt und ist aus über 40 Kandidatinnen und Kandidaten

für den Job als Küchenchefin in einem Zürcher Thai-Restaurant ausgewählt worden.

In den noch wenig verbliebenen sozialistischen Ländern werden Frauen zwar gefördert, in Kaderpositionen im touristischen Bereich sind sie nach wie vor Ausnahmen. Die Vietnamesin Nguyen Thi Thu hat's geschafft und ist seit drei Jahren Directrice im legendären Continental von Ho Chi Minh City.

Seiten 15 + 17

Reconline AG

Hotelzimmer über 156er-Nummer

Das Hotelzimmer muss direkt und ohne Umwege über das Verkehrsbüro buchbar sein. Dies ist der Grundgedanke der Firma Reconline AG, die vergangene Woche in Visp gegründet wurde. Nach einem Pilotversuch in diesem Sommer sollen erste On-line-Buchungen ab kommenden Winter möglich sein. Die Reservationen sollen über eine 156er-Telefonnummer erfolgen und so die Buchungskosten finanzieren. Eigentliche Provisionen sind nicht vorgesehen.

Bei dem bisherigen Reservationssystem habe man das Ganze zuwenig aus der Optik des einzelnen Hoteliers gesehen, kritisieren die Reconline-Initiatoren Otto Imboden und Markus Maissen. Sie sprechen aus eigener Erfahrung: Die Gattin von Otto Imboden, von Beruf Notarin und

Advokat, führt in Visp das Mont Cervin. Maissen hat früher das Hotel Krone in Zürich geleitet. Heute hat er sich auf Branchensoftware spezialisiert. Mit ihrem neuen Buchungssystem wollen sie den Hotelier entlasten. «Er soll nicht abends noch eine halbe Stunde oder mehr Kontingente zum Rechner des Verkehrsbüros hin und her schieben», erklärt Imboden. Die Buchungen müssen direkt zwischen Gast oder Reisebüro und dem Hotel online erfolgen. Im Unterschied zu Swissline will Reconline deshalb den Verkehrsverein entlasten, «damit sich dieser wieder seinen ursprünglichen Aufgaben zuwenden kann». Dass die Finanzierung von Swissline nun doch noch gesichert werden konnte, bringt die Reconline-Männer nicht aus der Ruhe: «Wir sind überzeugt, dass wir auf dem richtigen Weg sind.»

Fortsetzung auf Seite 3

Marchés touristiques

L'été sera-t-il américain?

Le tourisme récepteur helvétique est habitué aux mouvements en dents de scie du marché américain. L'année dernière, le bilan des Américains en Suisse a été très médiocre (1,7 million de nuitées au total). Mais l'ONST pronostique un heureux retour de manivelle cette année.

ques de la part du public américain est à observer.

Le bureau de l'ONST à New York table sur une amélioration de 10 à 15% pour la prochaine saison estivale. La reprise est d'autant plus réjouissante que 1992 est une année électorale aux Etats-Unis, période qui incite généralement les consommateurs à la réserve pour leurs voyages à l'étranger.

Rappelons que la clientèle américaine boude régulièrement l'hébergement en parahôtellerie, préfère la Suisse en été et se répartit généralement sur un nombre relativement faible de villes et de stations suisses.

Durant la seconde moitié de mars, l'ONST et ses partenaires dans tout le pays ont mené tambour battant l'opération «Swiss Travel Show» pour toucher les agences de voyages et les médias. Principales étapes de ce «tour des Amériques»: Los Angeles, Boston, New York, Newark, Atlanta, Chicago, Toronto et Montréal. JPF

250 millions d'habitants. C'est, grosso modo, l'immense potentiel du marché américain. Un gâteau touristique que se disputent naturellement sans concession les principaux concurrents de la Suisse touristique. La guerre du Golfe et la récession persistante ont pourtant donné un sérieux coup de frein aux nuitées américaines en 1991 (-37% dans les hôtels et établissements de cure selon les statistiques de l'ONST). Or, le vent est, semble-t-il en train de tourner. Selon l'ONST en effet, une nette reprise des demandes de renseignements touristi-

INHALT · SOMMAIRE

HOTELLERIE · TOURISMUS

Schweiz o. k. 7
Swiss Travel Show in den USA: Das erste Mal seit langem liegt die Schweiz im Preis-/Leistungs-Verhältnis richtig.

Schweiz Plus 28
Es kann beginnen: Das Schweizer Verkehrsbüro in Frankfurt organisiert eine Deutschlandtournee. Alles ist anders.

TOURISTIK · FREIZEIT

Kreditkartenjoker 9
Hotelplan und Diners Club Schweiz präsentieren einen neuen Vertrag: Gewinner ist das Reisebüro.

Fespo-Bilanz 9
Die Weichen für 1993 sind gestellt: Die Zürcher Fespo wird definitiv um einen Tag verkürzt - der Mittwoch fällt weg.

F&B · TECHNIK · MANAGEMENT

Merlot statt Parkplatz 17
Eine Frau im Tessin erbt einen Weinberg und kämpft gegen ein Projekt der Gemeinde, die dort Parkplätze bauen will.

Keine Angst vor EDV 21
Computer: keine heilige Kuh, sondern ein Kommunikationsmittel zur Betriebsführung. 1. Teil einer EDV-Serie.

HOTELLERIE · TOURISME

A fond de cale 23
Lente agonie ou graves problèmes? L'ONST choisit le deuxième terme pour qualifier sa délicate situation financière.

La Suisse en poche 25
Grands ou petits, glacés ou recyclés? Tout est question de goût et de public pour la confection des prospectus.

SHV SSH SSA

Teilweise erfüllt 27
Erfolgreiche SHV-Intervention beim Bundesrat: Anträge wurden zum Teil erfüllt.

Assemblées SSH 27
Décisions importantes et bonnes nouvelles ont marqué lundi les assemblées de la SSH.

Statt selber kaufen und waschen Hotelwäsche «leasen»!



AARE AG, Textil-Leasing
Wildschachen, 5200 Brugg
Telefon (056) 41 59 50/51

Ein Unternehmen der **hirsca**-Gruppe
31396/179590

LUCULLUS

Gastronomie und EDV

Burgfelderstrasse 2
4012 Basel
Tel. (061) 44 78 78
Fax (061) 44 75 66

Budweiser
BUDWEISER
BUD-Bräu

Generalimporteur:

Oscar Kübli AG Forchstrasse 67
8032 Zürich Telefon: 01 55 59 12

Die Gesamtlösung vom weltweit grössten Hotel-Software-Hersteller heisst:

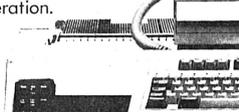
LANmark

- 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






hotel + touristik revue

Nur nicht zuhause bleiben!
Die Hotelkette Hyatt untersuchte das Freizeitverhalten von Topmanagern.

Neu beflügelte CTA
Aufwind am Lac Lemán: Die Genfer Charterfluggesellschaft CTA least für die Sommersaison 1992 eine MD-83.

Kalimera Hellas
Seit den 70er Jahren gilt Griechenland als Massendestination. Wie steht's heute um den griechischen Tourismus?

Morgen in der hotel+touristik revue

Nur noch sechsmal schlafen...

Ab nächsten Mittwoch serviert Ihnen die hotel + touristik revue die erste touristische Bildschirmzeitung im Teletext auf Seite 365:

Laufend aktualisierte Nachrichten die sonst noch nirgends stehen!

(Eine Dienstleistung der hotel + touristik revue)

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

Kleiderbügel aus Holz

Mit Prägung nach Ihren Wünschen



Verlangen Sie eine unverbindliche Offerte

keusch

Tisch- und Stuhlfabrik AG
Zentralstr. 21 Telefon 057 / 46 30 00
5623 Boswil Telefax 057 / 46 26 99

Beschriftungen

Selbstklebend, Schnell, Buchstaben

• Folien, wetterfest, für Innen & aussen, 1222 Grönichen für jeden Zweck! ☎ 055 064 31 25 02 ☎ 064/31 38 76

Optik

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

43419/5926

«Piepsen» wie gedruckt.



Schon längst sind unsere Personenfindanlagen keine Alphanbeten mehr. Der Nachrichtenaustausch via Display bietet, z. B. im Alarmfall, viele Vorteile. So können Sie den Empfänger nicht nur anpiepsen, 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.

Bei uns der Abfall kommt flach PAUS



30% WWR

- Presskraft: 3000 kg
- Feinverzeihn
- schnelle Amortisation
- kostensparendes Ausprobieren

Fr. 5'680.-

Kuli mot

Transportgeräte, Fein- und Lagertechnik

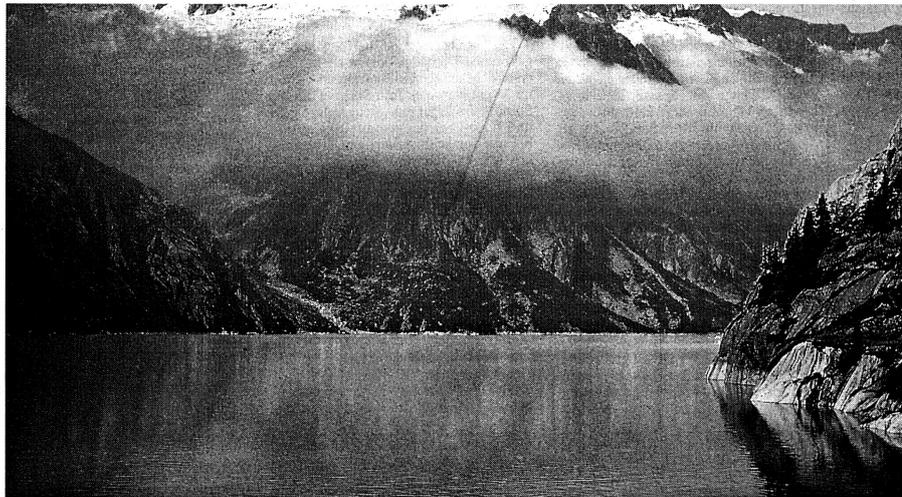
8343 ROTKREUZ
TEL. 042/64'3114
FAX. 042/64'55'99

Inserieren bringt Erfolg!

STROM-FORUM

VSE, 8023 Zürich, 2/92

Einheimische Wasserkraft - im Einklang mit der Natur



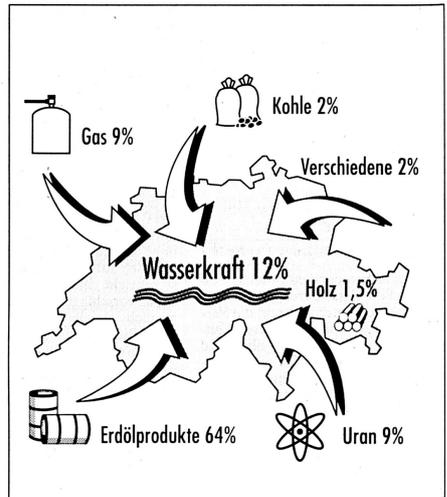
Göschenalppsee: Natur und Stromproduktion Hand in Hand.

Unerschöpflicher Kreislauf: Wasser... Sonne... Wolken... Regen... Schnee... Wasser treibt seit Jahrhunderten Räder und Turbinen an zum Wohle von uns allen. Wasser ist Natur, Landschaft und Lebensraum. Wasser ist auch Kraft, die dem Menschen nützt.

Stauseen wie Bremgarten-Zufikon, Göschenalpp, Gübensee, Klingnau, Lac de Gruyère, Niederried, Sihlsee, Verzasca und viele andere zeigen, dass Wasserkraftnutzung und Naturschutz durchaus im Einklang stehen.

DIE SCHWEIZ - WASSERSCHLOSS EUROPAS
Die Gesamtlänge aller Bäche und Flüsse der Schweiz beträgt 42'000 Kilometer, gleich viel wie der Erdumfang. Die rund 1500 Seen bedecken 5% des Schweizer Bodens. Dies ist ein einmaliges Gut an Wasserkraft und Naturschönheit. Ihre Schweizerischen Elektrizitätswerke fühlen sich beidem verpflichtet.

60% STROM AUS WASSERKRAFT
Vor über hundert Jahren wurde in St. Moritz das erste Wasserkraftwerk gebaut. Zahlreiche grosse Wasser-



Wasserschloss Schweiz.

kraftwerke entstanden zwischen 1950 und 1970. Seit 1975 wurden nur noch 7% mehr Strom aus Wasser gewonnen. Im selben Zeitraum nahm der Strombedarf jedoch um über 64% zu.

Wir brauchen unsere einheimische, erneuerbare Wasserkraft auch in Zukunft. Einen Abbau können wir uns nicht leisten.

EIN DISKUSSIONSBEITRAG IHRER SCHWEIZERISCHEN ELEKTRIZITÄTWERKE.

SVZ-Finanzsorgen

Mit gebundenen Händen vor neuen Märkten?

Im Hotel Seepark in Thun, direkt am Seeufer, machte sich der Vorstand der Schweizerischen Verkehrszentrale anlässlich seiner 113. Sitzung Sorgen über die finanzielle Zukunft der Verkehrszentrale. Die besorgniserregende SVZ-Finanzbotschaft stand im Zentrum der Diskussion.

SUSANNE RICHARD

Im Gegensatz zu anderen Branchen habe sich der Tourismus im letzten Jahr als recht krisenresistent, zumindest als eine sich schnell erholende Branche, präsentiert, meinte Walter Leu, Direktor der Schweizerischen Verkehrszentrale, bei der Begrüssung. Der Tourismus biete zahlreiche Arbeitsplätze in der Schweiz an, die nicht exportiert werden könnten. Allerdings würden die Konkurrenten in den Nachbarländern Fortschritte machen, viel in die Marktbearbeitung investieren und zunehmend Marktanteile gewinnen, führte Leu weiter aus. Die Zahlen des Schweizer Tourismus sahen 1991 allerdings deutlich besser aus als erwartet, konnten doch die Übernachtungen in der Schweiz insgesamt um immerhin 0,8 Prozent gesteigert werden (Hotellerie: minus 1,3 Prozent, Parahotellerie: plus 2,93 Prozent). Die 1,3 Millionen Übernachtungen, die durch die ferngebliebenen Gäste aus Übersee (minus 20 Prozent, entspricht 0,5 Milliarden Franken) wügelten, konnten durch eine vermehrte europäische Nachfrage wettgemacht werden. Dank der 700-Jahr-Feier konnten die Übernachtungen der Schweizer nur um 1 Prozent gesteigert werden. Walter Leu erhofft sich für 1992, trotz der wirtschaftlichen Unsicherheit, eine Steigerung der Nachfrage aus den USA um 15 Prozent und aus Japan um 10 Prozent. Die beachtliche Nachfrage nach Reiseinformationen an diesen Destinationen Anfang Jahr stützt diese Prognose.

Bei den Vertretungen in Übersee haben sich erste Änderungen ergeben. Seit Anfang Jahr ist die Vertretung in Sydney

geschlossen, Ende März erwartet die Vertretung in Buenos Aires das gleiche Schicksal. In Australien sind bereits die Österreicher in die Lücke gesprungen und haben eine grosszügige Vertretung eröffnet. Es ist wohl nur eine Frage der Zeit, bis Österreich mit heute 200 000 Übernachtungen von Australiern den Schweizer Vorsprung (300 000 Übernachtungen) einholen wird. Diese beiden Schliessungen sind aber die ersten Schritte bei der Umsetzung der Tourismus-Marketing-Plattform Schweiz TMP. Die Märkte Südamerika und Australien sind laut dieser Leitlinie nicht prioritär zu bearbeiten.

Entgegen den Plänen, möglichst früh auch in Osteuropa Vertretungen aufzubauen, steht die SVZ heute, bedingt durch die düsteren Finanzsichten, mit gebundenen Händen vor den neuen, vielversprechenden Märkten.

Selbstbeschränkung

Die von Vizedirektor Peter Kuhn präsentierte Rechnung schliesst um 692 000 Franken besser ab als budgetiert, was weniger Entnahmen aus den Reservenfonds nötig macht. Der bessere Abschluss ist insbesondere den höheren Aktivkursen und den günstigen Wechselkursen zu verdanken.

Die SVZ hat in den letzten Jahren ihre Mitarbeiterzahl von 265 auf heute 230 reduziert, unter anderem als Folge der Teilaufgabe des Fahrkartenvorverkaufs. Ausserdem gilt für 1992 ein Beförderungs- und Einstellungsstopp.

Neues Konzept für die «Revue Schweiz»

Veränderungen erwarten auch die «Revue Schweiz»: Die SBB, die in den letzten Jahren rund 9000 Exemplare (Auflage: 24 000 Exemplare) übernommen hatten, beschränken sich ab Januar 1993 auf eine einzige Zeitschrift in den Zügen und kündigen deshalb die «Revue Schweiz». Nun stellt sich für die SVZ die Frage, ob und wie die «Revue Schweiz» im ähnlichen Rahmen weitergeführt



Switzerland is beautiful! Aber wenn's keiner mehr weiss?

Bild: Susanne Richard

werden kann. Ein Konzept soll hierzu erarbeitet werden.

Aus- und Weiterbildung

Neu wird der Fernkurs «Die SVZ und der Schweizer Tourismus» auch auf Französisch angeboten. Und im vergangenen Jahr hat die SVZ ihre Beziehung zur Oberzollregion verstärkt und informiert nun jährlich eine grössere Anzahl Zöllner über die Bedeutung des Tourismus.

Werbeaktivitäten

1992 wird wiederum eine Sonderaktion unter dem Titel «Wege zur Schweiz»

lanciert, die mit Sponsorengeldern in der Höhe von rund 750 000 Franken rechnen kann. In Deutschland wird Ende März die Aktion «Schweiz plus» unter der Regie von Emil Steinberger lanciert.

Ungewisse Zukunft

Erwartungsgemäss stand die 113. SVZ-Vorstandssitzung im Zeichen der ungewissen Finanzen. Das eidg. Finanzdepartement fordert tiefere Beiträge an die SVZ, wogegen das Biga für höhere Beiträge eintritt. Der Bundesrat wird in Kürze über die genaue Höhe der Beiträge 1993 bis 1997 entscheiden und die Botschaft dem Parlament vorlegen. Dazu wurde an der Versammlung ein Argumentarium vorgelegt und diskutiert.

Um sich im internationalen Konkurrenzkampf behaupten zu können und eine wirksame Imagewerbung betreiben zu können, benötigt die SVZ laut eigenen Angaben einen Bundesbeitrag von jährlich 49 Millionen Franken, für den Zeitraum von 1993 bis 1997 also total 245 Millionen Franken. Zum Vergleich: Österreich-Werbung dürfte im gleichen Zeitraum rund 330 Millionen Franken von der öffentlichen Hand erhalten.

Als Folge der besorgniserregenden Finanzlage des Bundes schlägt die SVZ selber eine Kompromisslösung vor: Der gegenwärtige Bundesbeitrag von jährlich 31 Millionen Franken wird für die nächsten Jahre jeweils um die Teuerung und die Abschwächung des Schweizer Frankens erhöht. Damit käme man auf schätzungsweise 43,2 Millionen Franken. Mit diesen Mitteln wäre die SVZ in der Lage, ihre Aufgabe im bisherigen Rahmen zu erfüllen. Sie würde die Schliessung der einen oder anderen Vertretung und einen gewissen zusätzlichen Personalabbau in Kauf nehmen, um mehr Mittel für die eigentliche Werbetätigkeit einsetzen zu können.

bleibt es bei den jährlich 26 Millionen Franken gemäss den Vorstellungen des EFD, so müsste die SVZ sofort an die Schliessung von 14 ihrer 20 Vertretungen

gehen, auch am Hauptsitz die Aktivitäten drastisch reduzieren und den Personalbestand von 230 auf 110 abbauen. Für die eigentliche Werbetätigkeit stünden dann pro Jahr 2,5 Millionen Franken gegenüber heute 8 Millionen Franken zur Verfügung. Das Image der Schweiz könnte nicht mehr im gleichen Mass gepflegt werden; die Konkurrenz würde in die Lücken springen. Für die 300 000 Arbeitnehmer im Tourismus und insbesondere für die Berg- und Randregionen unseres Landes, die der Bevölkerung keine Alternative zum Tourismus anbieten können, wäre dies ein schwerer Schlag.

Die Schweizerische Verkehrszentrale dient zwar in erster Linie dem Tourismus. Die Tourismusanbieter sollen ihre Marketingaktivitäten auf der Werbeplattform Schweiz aufbauen können. Direkt oder indirekt profitieren aber auch andere Wirtschaftszweige sowie Kultur und Politik von der nicht rein produktorientierten Landeswerbung. Die SVZ vermittelt allgemein ein positives Image der Schweiz. Das Image eines Landes ist ein öffentliches Gut; alle wichtigen Tourismusländer betrachten deshalb die Landeswerbung als öffentliche Aufgabe, die mit wenigen Ausnahmen vom Staat finanziert wird.

Anlässlich des bevorstehenden Parlamentsentscheides über die Beiträge an die SVZ gilt es, die Tourismuslobby endlich zu verstärken und auszuweiten, eventuell auch auf Kreise, die indirekt ebenfalls am Wohlergehen der Tourismusbranche interessiert sind. Unterstützung für die Anliegen des Tourismus könnte beispielsweise bei den Bauern im Parlament gesucht werden. Zahlreiche Untersuchungen haben die existentielle Bedeutung des Tourismus auch für die Landwirtschaft im Berggebiet gezeigt (zum Beispiel Nebenerwerbsmöglichkeiten für Landwirte im Tourismus). Auch im eigenen Interesse der Bauern (und anderer Wirtschaftszweige) könnten sich hier Verbündete im Kampf um die notwendige Unterstützung des Tourismus finden. Susanne Richard

Tony Schön

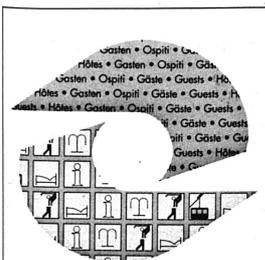
Von Winnipeg nach Wildhaus

Erfahrungen als Kurdirektor, bei der Verkehrszentrale und vor allem bei Air Canada formten Tony Schön zu einem mit allen Wassern gewaschenen Reiseprofis. Nun feierte der 58jährige Aroser, der seit 1979 in Winnipeg arbeitete, als Kurdirektor von Wildhaus sein Schweizer Comeback.

UELI STAUB

Wir sitzen im Friedege, was in Tony Assoziationen zu Spiegeleiern auslöst. Es ist zufälligerweise sein Geburtstag; fast jeder Gast gratuliert ihm, er bekommt Küsse, Wein und Blumen. Wo immer wir auch nachher hingehen, wird der Mann mit dem munteren Indianergesicht überschwenkelig gegrüsst, als wäre er ein prominenter Ehrenbürger und nicht nur der neue Kurdirektor. «Wenn

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

ich mich im Büro schneuze, weiss man es im Oberdorf!», erklärt er.

Sein Berufsleben war eine einzige Odyssee, begann bei der Schweizerischen Verkehrszentrale, die ihn in Paris, London, Brüssel und Frankfurt einsetzte. Vor allem Frankfurt blieb unvergessen. Ein Triester Reeder mit Sitz in Genf hatte die Arosa Line auf die Beine gestellt. Auf einem der Schiffe, der Arosa Sun – sie besorgte den Liniendienst zwischen Europa und Quebec/Montreal –, richtete die SVZ-Filiale Frankfurt ein Reisebüro ein, das von Schön zwei Jahre lang geführt wurde. Wellen gab's nicht nur draussen, sondern auch in den Bars, dazwischen machte er Promotion für die Schweiz, verkaufte Tickets und wechselte Geld. Die damals unter Beweis gestellte Festfreude hat ihn auch heute nicht verlassen, die dort geknüpften guten Beziehungen zu Trans Canada Airlines (heute Air Canada) sollten noch zum Tragen kommen. In Frankfurt blieb er bis 1962, wurde dann Kurdirektor von Lenzerheide. 1966 rief ihn Fred Birmann, Pressechef der SVZ, an. Air Canada suche einen PR-Chef für Kontinentaleuropa mit Sitz in Frankfurt, sagte er. Tony erhielt den Job.

Vierteljahrhundert bei Air Canada

Obwohl Tony Schön dann und wann «wegrationalisiert» werden sollte, blieb er ein knappes Vierteljahrhundert bei Air Canada. In Frankfurt dauerte sein Gastspiel vier Jahre, dann avancierte er, nun von London aus, zum PR-Verantwortlichen für ganz Europa, Afrika und den Mittleren Osten. 1974 wurde, auch auf Kosten des PR-Bereiches, reorganisiert (sprich: gespart). Tony liess sich als Direktor Marketing, Sales und Operations nach Wien verpflanzen; Südosteuropa war vor allem vom Sektor Frachter interessant. Trotzdem stellte Air Canada die Linie nach Wien 1976 ein, wodurch er nach Zürich versetzt wurde und hier bis 1979 blieb. «13 Jahre war ich nun bei der Gesellschaft, aber noch nie im Mutterland!», erzählt er, der nicht zuletzt deswegen einem Ruf aus Winnipeg folgte und dort als Direktor PR für Saskatchewan und Manitoba ein neues Le-

ben begann. Leider dauerte es nur drei Jahre, bis AC auch hier einsparte.

Das Angebot eines «early retirement» akzeptierte er, doch es zog ihn aus Winnipeg zurück in die Schweizer Berge, und zwar erst einmal nach Wildhaus in die zur Tradition gewordenen Winterferien. Dort suchte man gerade eine Nachfolge für den nach Adelboden abwandernden Kurdirektor Roland Lyman, und da kam den Wildhausern «ihr» Tony Schön gerade recht. Der fackelte nicht lange, sagte zu und schlug erst noch 23 Mitbewerber aus dem Feld! «Bisher kamen unsere Kurdirektoren aus dem Kindergarten», sollen die Einwohner angeblich gesagt haben, «jetzt beziehen wir einen aus dem Altersheim!»

Tony weilt schon ab Juli in Wildhaus, hat die Ohren gespitzt, Schmolli gemacht und sich eine Strategie zugelegt: Im Winter will er gewappnet sein gegen allfälligen Schneemangel und ein Alternativprogramm entwickeln, das über die üblichen «schmerzstillenden Mittel» hinausgeht. Dazu gehören der Seminar-tourismus und ein gewichtiges Wort im Kampf Umweltschutz/punktueller Beschnefung. Im Sommer sollen die Kinderprogramme verstärkt, die Projekte Tennishalle und Golfplatz vorangetrieben und neue Märkte bearbeitet werden.



Fast-Kanadier Tony Schön. Bild U. Staub

75 Jahre

Weltverbunden

Vor 75 Jahren gegründet, während des Ersten Weltkriegs, feierte der Hotelier-Verein Berner Oberland seinen Geburtstag in Gstaad im Hotel Palace. Umrahmt von einer kulturellen Weltreise folgten sich die illustren Gratulanten. Neben dem bernischen Volkswirtschaftsdirektor Peter Siegenthaler und Bundesrat Adolf Ogi gratulierte auch Carlo de Mercurio, Präsident des Schweizerischen Hotelier-Vereins dem Verein zum Jubiläum.

Peter Steiner, Präsident des Hotelier-Vereins Berner Oberland, erinnerte in seinem Referat an die schwierige Gründungszeit während des Ersten Weltkrieges. Damals lernten sich alle Hotels von einem Tag auf den andern. Dabei traten unter anderem auch Ausbildungsmängel bei den Gastgebern ans Tageslicht. Ziele der Gründung des Vereins waren die «Normierung der Hotel- und Pensionspreise» sowie die «Einführung einer geordneten und zweckmässigen Buchhaltung» sowie die «Herbeiführung einer gesunden und einwandfreien Solidarität und Kollegialität».

Die Welt bei uns zu Gast

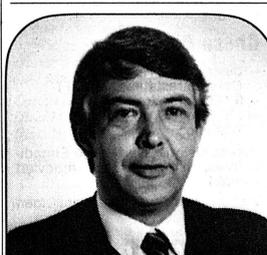
Zukunftsgerichtet sprach Gottfried F. Künzi, Direktor des Schweizer Tourismus-Verban

Künzi warnte davor, im Gastgeben Tourismus nur als reines Business zu verstehen. Der Hotelier verkaufe nicht nur Halbpension und schöne Aussicht, sondern Gastlichkeit, Erlebnis, Geborgenheit und menschliche Zuwendung. Gleichzeitig verkaufe er immer auch ein wenig sich selber. Die Auslastung könnte aber auch höher liegen etwa näher bei 60 statt bei 50 Prozent. Das liege aber nicht allein bei den Hoteliers. Künzi fragte, ob wir aller Welt die Gastlichkeit, die menschlich-lockere Atmosphäre bieten, die wir in unseren eigenen Ferien so schätzen würden. Ob wir versuchen, uns gegenüber Neuem zu öffnen, statt starr am alten, verbrauchten Denkschema festzuhalten?

Für die zukünftige Situation der Hotellerie werde natürlich unter anderem

die Einstellung zu Europa entscheidend sein, erläuterte Künzi: «Der Schweizer Tourismus ist intensiv mit Europa verflochten: 80 Prozent der ausländischen Tourismusnachfrage stammt aus der EG...» Die Schweiz werde, auch wenn sie Europa den Rücken zukehre, wirtschaftlich beeinflusst werden. Er wies weiter darauf hin, dass die Integration in der EG dazu geführt habe, dass die Industrieproduktion in der EG seit 1984 um einen Fünftel gewachsen sei: bei den Dienstleistungen und den realen Einkommen sei die Zunahme noch stärker. Laut Egon Smeral werde die Schweiz so oder so Marktanteile verlieren, vermutlich aber weniger wenn sie am Integrationsprozess teilhabe. SR

REKLAME



Armin Milanetto, Direktor Hotel Admiral, Lugano, arbeitet mit:

FIDELIO
Frontoffice
GADIS
Backoffice

vom
Hotelspezialisten

ATAG INFORMATIK AG
EIN UNTERNEHMEN DER GRUPPE
ATAG ERNST & YOUNG

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

LIEGENSCHAFTENMARKT

**Die Gelegenheit für ein Wirteshepaar
mit organisatorischem Flair!**

Wir vermieten per 1. Oktober 1992 oder früher im Auftrag der Gemeinde Oberstammheim im schönen Zürcher Weinland

Landgasthof zum Schwert

Es handelt sich um einen mittelgrossen Restaurationsbetrieb mit Gesellschaftsräumlichkeiten, Saal mit Bühne, 4 Gäste- und 3 Personalzimmer sowie Wirtewohnung zu kulanten Mietbedingungen.

Einflussreiche Fachleute, welche für eine gutbürgerliche Küche und eine überdurchschnittliche Gästebetreuung geradestehen können, finden eine gute und ausbaufähige Existenz.

Senden Sie Ihre Bewerbung an:

Treuhand SWV
Unternehmensberatung
z. H. von Herrn Kurt O. Winkler
Blumenfeldstrasse 20
8046 Zürich
Telefon (01) 377 54 68



Schweizer Wirtesverband

44362/44638

In der steuergünstigen Gemeinde Wollerau SZ zu verkaufen

8-Zimmer-Villa (grosse Zimmer)

Geeignet als Firmensitz, Praxis, Gästehaus oder repräsentativer Wohnsitz. An unverbaubarer Lage mit herrlicher Sicht auf den Zürichsee. Lux. und komfort. Innenausbau. Lift, 3 PW-Garagen, 3 Ausenabstellplätze. Möglichkeit, eine 2-Zimmer-Inliegerwohnung, einen Garten-/Gästepavillon oder zusätzliche 3-Zimmer-Wohnung oder Büro anzubauen.

VPB Fr. 3,15 Mio. (inkl. Anbauten Fr. 3,5 Mio.)

Anfragen bitte unter Chiffre L-170-709068 an Publicitas, Postfach 591, 8021 Zürich.
P 45321/44300

Lugano (Tessin)

Im weltbekannten Ferienort zu verkaufen

Bauland mit Projekt

für ein

**★★★-Hotel
mit 80 Zimmern**

wenige Minuten von der Seepromenade und vom Zentrum entfernt sowie in nächster Nähe der Autobahnausfahrt.

Detailunterlagen unter Chiffre 530-1362 an Assa, Schweizer Annoncen AG, Thunstrasse 22, 3000 Bern 6.
A 45337/42790

Abzugeben im Locarnese neue, gut eingeführte

Discothek

Seriöse Interessenten wenden sich unter Chiffre 540-3512 an ASSA Schweizer Annoncen AG, 6601 Locarno.
A 45410/42790

Junges, fachkundiges CH-Wirteshepaar möchte sich in zirka 2 bis 3 Jahren verändern. Deshalb suchen wir für diesen Zeitraum in der Region Interlaken oder Brienzensee

Hotel-Restaurant

zu pachten, eventuell zu kaufen.

Angebote erbeten unter Chiffre 44857 an hotel revue, 3001 Bern.
44857/5770

Für unsere

Taverne

Schloss Herblingen

suchen wir ab November 1992

PÄCHTER

bestens ausgewiesen,
gepflegte Küche à la carte.

Schriftliche Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen an:

M. Steinegger
Postfach, 8035 Zürich

Schätzungsabteilung

Wir empfehlen uns für

INVENTAR - AUFNAHMEN - UEBERGABEN

Diese Arbeiten führen wir für Sie als kompetenter, neutraler und zuverlässiger Partner aus. Reservieren Sie den Termin rechtzeitig auf den Umzugstermin. Auch Express-Verfahren sind möglich!

Anfragen sind zu richten an: Schätzungsabteilung, Treuhand Schweizer Wirtesverband, Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich, Telefon 01/377 54 08 Fax 01/372 06 64

Treuhand Schweizer Wirtesverband

für Gastgewerbe + Hotellerie



Die SGH sucht im Auftrage eines Familienunternehmens einen

**Käufer,
eventuell Mieter
mit Kaufoption**

für einen im Berner Oberland gelegenen 4-Stern-Hotelbetrieb.

Das 1980 erbaute Geschäftshaus umfasst:

Hotel: 50 Gästezimmer (rund 100 Betten) mit Bad/Dusche und WC, Restaurationsbetrieb mit rund 200 Plätzen, Mehrzweckraum mit 80 Plätzen, Disco-Dancing, Fitnessanlage mit Sauna und Whirlpool, Autoeinstellplätze, 4½-Zimmer-Wohnung, Personalzimmer.

Geschäftskalkulationen: vermietet.

Die Verkäufer haben sich entschlossen, im Rahmen der Nachfolgeregelung ihren Betrieb zu veräussern. Es ist ihr Wunsch, dieses gut eingeführte Unternehmen einem

jüngeren Nachwuchshotelier (-Ehepaar)

zu übergeben.

Sollten Sie über angemessene Eigenmittel verfügen, dann verlangen Sie bei der Schweizerischen Gesellschaft für Hotelkredit, Postfach, 8039 Zürich, eine detaillierte Dokumentation, oder setzen Sie sich telefonisch (01/201 08 44) mit Herrn Dr. H. P. Stücheli oder Herrn H. Knechtli in Verbindung.

Wir freuen uns, Ihnen dieses interessante Objekt vorstellen zu dürfen.

45404/81558

**Überbauung «Weihermatt-Park»
8920 Urdorf**

An sonniger, zentraler Lage Nähe Dorf kern, mit phantasievoller Parkanlage für Kinder und Erwachsene, verkaufen wir grosszügige Eigentumswohnungen mit komfortablem Ausbau wie: Granitabdeckungen in Küche, Cheminée, WM/T pro Wohnung, Bad/WC und Dusche/WC. Teilweise bezugsbereit ab 1. Oktober 1992.

3½- und 4½-Zi.-Wohnungen, grosser Balkon ab Fr. 605 000.-
(107-125 m²) - teilweise mit Gartenanteil

4½-, 5½-, 6½-Zi.-Maisonnetwohnungen ab Fr. 816 500.-
(135-160 m²) - grosse Terrasse oder Balkon

Ideale Verkehrserschliessung: 5 Gehminuten zur S-Bahn-Station «Weihermatt», Bushaltestelle bei der Überbauung zirka 1 km zur N 1

Öffnungszeiten Verkaufsbüro an der Weihermattstrasse in 8902 Urdorf: Donnerstags, 1400-19.00 Uhr, Samstag 10.00-17.00 Uhr, Telefon (01) 734 54 70.

GETAG-Immobilien, CH-8645 Jona, Telefon (055) 26 11 60, Fax (055) 27 39 48.
Wir freuen uns auf Ihre Kontaktnahme!
P 45320/44300

Engadin

Zu verkaufen, evtl. zu verpachten in La Punt

Chesa Pirani

- besteingeführtes Gourmetrestaurant (60 Pl.)
- 3½-Zimmer-Wohnung
- 2½-Zimmer-Wohnung
- 7 Studios

Dieses historisch wertvolle Engadinerhaus ist stilgerecht renoviert worden.

Weitere Auskünfte und Unterlagen erhalten Sie bei

**ALFINA
TREUHAND
AG**

7250 Klosters
L. Ambühl
(081) 89 17 77
P 45142/44300

Tessin

Zu verpachten Nähe Biasca

**Bar-Restaurant
mit Laden**

komplett eingerichtet. Das Lokal ist auch sehr geeignet für einen Spielsaal. Günstige Mietkonditionen. Kleines Eigenkapital - volle Finanzierungsmöglichkeit. Weitere Auskünfte: Telefon (091) 56 46 27
45424/337951

Zu verkaufen

★★★-Hotel 50 Betten

Im Oberwallis. Gute Kapitalanlage. Offerten unter Chiffre L 005-745085, an Publicitas, Postfach 2693, 3001 Bern.
P 44205/44300

Magliaso/Caslaro TI

Wir verkaufen im Auftrag

Seegrundstück von 6420 m²

voll erschlossen und baureif. EFH-Zone mit 70 m Seeanstoss. Prachtig, ruhige Lage. 2 Bootsplätze. Fr. 790.-/m².

Anfragen bitte an GETAG-Immobilien, CH-8645 Jona, Telefon (055) 26 11 60.
P 45322/44300

In **Arosa**

wenige Schritte vom Obersee zu verkaufen

Appartementhaus

welches als Hotel garni ausgebaut werden kann oder als Personalhaus geeignet wäre. Preisvorstellung Fr. 2 500 000.-. Günstiger Zahlungsmodus.
Postfach 144, 7050 Arosa
45351/220329

Zu verkaufen im Oberwallis

Hotel-Restaurant

30 Betten, Zentrum von Blatten, Aletschgletscher, aus Erbgemeinschaft. Günstiger Preis.
Postfach 712, 3900 Brig.
P 43858/44300

Dipl. Hoteller SHV/VDH sucht in der Region Zentralschweiz

Hotel

zu pachten oder zu mieten. Zuschriften sind erbeten unter Chiffre 45177 an hotel revue, 3001 Bern.
45177/337552

Zu verkaufen heimeliges

Quartierrestaurant

neu renoviert, super eingerichtet, ideal für Wirtesfamilie.

Restaurant und Saal unterteilbar, zirka 130 Sitzplätze, Gartenterrasse zirka 30 Sitzplätze. Wirtewohnung und Personalzimmer vorhanden.

Auf Wunsch zuerst in Pacht oder als Gérance zu vergeben.

Ernsthafte Interessenten melden sich unter Telefon (041) 82 18 82.
45405/215031

ZU VERKAUFEN**LUGANO SÜDEN**

Hotel★★ mit Seesicht
160 Betten, 96 Zimmer
Total Terrainoberfläche zirka 3400 m²
Informationen und Unterlagen an:
Postfach 2629, 6901 Lugano
P 44879/44300

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 34
P 43944/44300

Südschweiz

Zu verkaufen grosszügig angelegtes

Freizeiterrort

mit rund 3 ha Landesitz (Bau- und Gewerbezone), zusätzlich 3 ha Land in Miete, voll erschlossen, direkt an Transitstrasse.
VP: Fr. 7 000 000.- oder Meistbietendem.

Angebote unter Chiffre 45455 an hotel revue, 3001 Bern.
45455/313335

Gesucht in Pacht, evtl. Gérance mit Möglichkeit späterer Pacht, in Sommer-/Winterkurort, bevorzugt Kanton Graubünden, auf Wintersaison 1992/93

Hotel, evtl. Bergrestaurant

von CH-Ehepaar (Anfang 30) mit geeigneter Ausbildung und Erfahrung.

Interessenten melden sich bitte unter Chiffre 45430 an hotel revue, 3001 Bern.
45430/33787



Swiss Travel Show

Heute Donnerstag befindet sich eine geballte Ladung von rund 40 Schweizer Touristikern in Toronto...

CLAUDE CHATELAIN

«Da kam unsere Gruppe von einer Italienreise in Lugano an – und endlich haben wir den Gegenwert des Geldes erhalten...»

Pierre nach Manhattan kam. Und sie präzisiert: «Spanien, Frankreich und Grossbritannien sind zu teuer geworden...»

Frau Cutrone – European Connection in Roslyn Heights, New York, spezialisiert auf Special Interest Tours...

Swissair drängt

Swiss Ralley vor dem Todesstoss

Das Konzept der Swiss Travel Show gibt kein Thema ab. Das Swiss Ralley hingegen, welches alle zwei Jahre alternierend mit der Swiss Travel Show stattfindet...

ste, Kanada und allenfalls gar einige Balair-Destinationen abdecken. Man hörte deshalb verschiedene Stimmen...

«Bleiben wir ehrlich: In den Sekundärmärkten findet man kaum hochkarätige Decision-Maker. Dort stösst man hauptsächlich auf Reisebüros...»

Die SVZ und Balair haben im Januar zusammen mit der Katag Hotel Reservation und der Meier Tours Inc. einen Weg aufgezeigt...

Das Konzept des Swiss Ralleys, bei welchem man in Sekundärmärkten im Wagen zu den Kunden fährt, wäre an sich bestechend...

Wenn man ausserdem die finanzielle Not der SVZ vor Augen hält, lassen sich weder Mini-Mini-Ralleys noch Sekundärmärkte rechtfertigen...

Claude Chatelain, New York



In New York hatte die Schweiz bei der diesjährigen Swiss Travel Show viel Erfolg. Besonders preislich scheint unser Land den amerikanischen Reisepreis zu gefallen...

sehen. Und wo hat Bormanis das Gefühl, dass man ihm das Geld aus der Tasche nimmt? «In Italien, Spanien und London.»

«Modernisiert die Skilifte»

Ein anderer Schweiz-Fan fand man in Phil Scheidt von Wanderweg Holidays in Bethlehem, Pennsylvania, der fast alle seine ausgeschriebenen Reisen selber begleitet...

Europa ist wieder «in»

Sämtliche befragten Besucher bestätigten ein wachsendes Interesse für Reisen nach Europa in der Grössenordnung von bis zu 30 Prozent.

bestätigen auch andere Umfragen, wonach Uncle Sam nach der letztjährigen Reiseabstimmung einen unbändigen Appetit nach einem Szenenwechsel zu haben scheint.

Starker Dollar, tiefe Tarife

Neben dem Nachholbedarf sprechen auch die Flugpreise für einen Sprung über den grossen Teich. Trotz konjunkturellen und strukturellen Krisen im weltweiten Luftverkehr hat sich die tägliche Sitzplatzkapazität über dem Nordatlantik binnen eines Jahres von 23 000 auf 37 000 gesteigert...

Ein weiterer Pluspunkt für die Alpenländer ist der Umstand, dass der Reiseboom nach Osteuropa entgegen den Erwartungen nicht ins Fliesen kam.

zieht sich Balair aus dem JFK-Flughafen zurück, um zweimal wöchentlich den aufstrebenden Flughafen am rechten Ufer des Hudson anzufliessen.

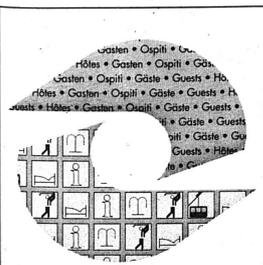
Für den Schweizer Tourismus kündigt sich diese Variante recht verheissungsvoll an. 70 Prozent der gebuchten Plätze sind in den USA verkauft worden.

Leidiger Schnee

Die neue Balair-Destination ist auch der Grund, weshalb der Schweizer Tross in der Metropole New Jerseys Halt machte. Das Besucheraufkommen war freilich nicht gerade überwältigend.

Vier neue Regents

Die Luxushotel-Gruppe Regent International Hotels wird noch in diesem



In einem Monat ist es Ostern!

Jetzt ist der richtige Zeitpunkt für die Bekanntmachung Ihrer Osterpauschale!

Wir helfen Ihnen! Telefon (01) 261 34 00

HOT-TELL

Jahr vier neue Hotels eröffnen und die Kapazität um 1025 Zimmer erhöhen. Mitte September wird in der Nähe des Flughafens Denpasar auf Bali eine Villenanlage von Regent eröffnet.

Ein weiteres Regent, vor allem für die Business-Kundschaft, entsteht in der indonesischen Hauptstadt Jakarta mit rund 400 Zimmern.

«Club» expandiert

Trotz dem schlechten Geschäftsjahr 1991 und dem tragischen Flugzeugunglück in Senegal wird der französische Club Méditerranée weiter expandieren.

Glasverarbeitung oder Filmtechnik vermittelt werden. Einzelheiten über die Grösse des Projektes sind noch nicht bekannt.

Sanfter Tourismus, aber auf hohem Club-Mediterranée-Standard, heisst das Motto des ebenfalls geplanten Clubdors in der toskanischen Grossetano.

Kempinski in Moskau

Wenige Schritte vom Roten Platz, direkt am Ufer der Moskwa, wird im Juni dieses Jahres in Moskau das erste Kempinski-Hotel auf dem Gebiet der ehemaligen Sowjetunion eröffnet.

Das Fünfsternhaus Baltuschug Kempinski wurde hinter den Fassaden des ehemaligen Hotel Bukarest im Moskauer Baltuschug-Viertel erbaut.

LESERBRIEF

Baruch Epstein

Travel Pulse USA in der hotel revue vom 12. März 1992

Sehr geehrter Herr Chatelain, wahrlich, Sie scheinen einen privaten Krieg mit BZB Travel Corporation oder, besser gesagt, mit der Person Baruch Epstein zu führen!

Dass eine Firma in der Tourismusbranche einen K.o. erlebt, ist nicht gerade etwas Neues. Dass sogenannte Black lists bestehen, wissen Sie ja.

REKLAME

es wünschen sollten. Abschliessend möchte ich Ihnen doch noch die «gute» Zeit von Dial Switserland in Erinnerung rufen.

Wie es so ist – in schwierigen Zeiten erinnern sich leider nur ganz wenige an das, was gut war.

Costantino R. Rossi, Direktor H-G-O Hotels, Grimselpass Dipl. Hotelier SHV/VDH

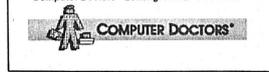
COMPUTER-KRANKENKASSE

- Notfalloperationen vor Ort
Virentests
Computeruntersuchungen
Computerunterstützte Diagnostik

ab Sfr. 12.-/Monat Lassen Sie sich unverbindlich von unseren Computer-Spezialisten in Ihrer Nähe beraten.

Mit 10 Stützpunkten (32 Computer-Spezialisten) sind wir für Sie immer da!

Zentrale: Tel. 042/86 20 30 Fax 042/86 27 33 Computer Doctors - Lettenstrasse 2, 5643 Sins





Natürliches Mineralwasser mit Kohlensäure
versetzt. Mit geringem Gehalt an Mineralien
(Gesamtmineralisation 494 mg/l)

Fontessa Elm

Eau minérale naturelle
d'acide carbonique. Fontessa
(minéralisation)

gaséifiée

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.

Swissair

Frequent Flyer

Wie die *hotel + touristik revue* bereits in ihrer Ausgabe vom 27. Februar berichtet hat, wird an der Swissair-Bilanzpressekonferenz vom 1. April 1992 unsere nationale Fluggesellschaft ihr erstes Vielfliegerprogramm vorstellen. Zur Auswahl stehen zwei Systeme – das Punktesystem (pro geflogene Strecke eine Anzahl Punkte) oder das Meilensystem (effektive Meilen).

Die Einführung eines Frequent-Flyer-Programms braucht die Bewilligung des Bundesamtes für Zivilluftfahrt (BAZL) in Bern. In der Vergangenheit wurden aber entsprechende Vorstösse und Anträge von Swissair und ausländischen Fluggesellschaften mit Schweizer Bezug nie bewilligt. Einzige Ausnahme bildeten die Luftverkehrsabkommen mit den USA. Nach Ansicht des BAZL benachteiligt ein Vielfliegerprogramm diejenigen Passagiere, die nicht so oft die Gelegenheit zum Fliegen bekommen und somit von den Vorteilen nie profitieren werden.

Nun habe sich aber gezeigt, so das BAZL, dass diese Entwicklung auch in Europa nicht mehr aufzuhalten sei. Bedenken jedoch bleiben: Am Schluss verfügt jede Gesellschaft über ihr eigenes Frequent-Flyer-Programm, im Konkurrenzkampf versucht man sich gegenseitig zu übertrumpfen, und dann ist man gleich weit wie am Anfang.

Bewilligt vom BAZL sind in der Zwischenzeit die beiden Frequent-Flyer-Programme von Aer Lingus und Iberia.

AST

Swissair

Neue Führungsstruktur

Swissair verpasst sich eine straffere Geschäftsleitung: Das bisher 15köpfige Spitzengremium wird auf sieben Personen reduziert, was eine Effizienzsteigerung der operationellen Belange zur Folge haben soll. Dies beschloss der Swissair-Verwaltungsrat an seiner letzten Sitzung.

Der neue Ausschuss steht unter der Leitung von Geschäftsleitungspräsident **Otto Loeffle**. Die weiteren Mitglieder sind **Erich Gettlinger** (Vizepräsident), **Jürg Marx** (Personal und Organisation), **Paul Maximilian Müller** (Aussenbeziehungen), **Peter Nydegger** (Finanzen und Swissair-Beteiligungen), **Paul Reutlinger** (Marketing) und **Rolf Winger** (Betrieb).

Infolge der Änderung ihrer Führungsstruktur bündelt Swissair auch die Verantwortung für ihr Marketing neu. Paul Reutlinger, bisher zuständig für das frankophone Geschäft (Europa II) der Swissair, wird somit neuer oberster Marketingverantwortlicher. Sein Nachfolger in Genf für Europa II ist der 46jährige **Peter Wolf**, der seit 1964 Mitarbeiter der Swissair ist.

Imholz-Jelmoli

Rückgang bestätigt

An der Bilanzpressekonferenz der Grands Magasins Jelmoli SA von gestern Mittwoch kam in kurzen Worten auch die Imholz-Jelmoli Reise-Gruppe zur Sprache.

Der Jelmoli-Konzern hat 1991 eine Umsatzminderung von 1604 Millionen auf 1510,5 Millionen Franken zu verzeichnen. Begründet wird dieser Rückgang mit dem internationalen Geschäft, der Schliessung von Verkaufsstellen und an erster Stelle genannt, auf den Reisebereich. Der in der Konzernrechnung konsolidierte Umsatz des Geschäftsjahrs 1990/91 (1. November bis 31. Oktober) der Reise-Gruppe beläuft sich, wie schon früher gemeldet, auf 298,6 Millionen Franken, gleichbedeutend mit einem Rückgang von 54,9 Millionen Franken gegenüber dem Vorjahr.

Auf die Tätigkeit als Reiseveranstalter entfielen davon 195 Millionen und auf den eigenen Vertrieb 103 Millionen Franken. Im Bereich Touroperating reisten 170 000 Passagiere mit Imholz-Jelmoli. Der Verkauf der Eigenangebote im eigenen Vertriebsnetz erhöhe sich von Jahr zu Jahr, heisst es weiter im Geschäftsbericht. Hiess es am Januar-Workshop nicht etwas von verbesserter Betreuung der Agenten oder so ähnlich...?

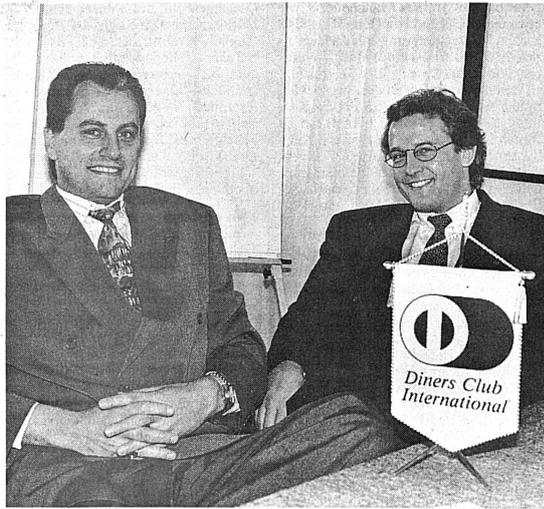
Kooperation Hotelplan/Diners

Kreditkarten-Tiefstwert: Ein Prozent

Hotelplan und Diners Club Schweiz AG haben einen MarktKooperationsvertrag unterzeichnet und werden Top-Class-Reisen künftig gemeinsam anbieten. Werden Hotelplan-Pauschalreisen beim Agenten mit der Diners-Club-Kreditkarte bezahlt, wird dem Reisebüro nur noch ein Prozent Kommission belastet, das zweite Prozent übernimmt Hotelplan. Das bisherige Hotelplan-Top-Class-Produkt soll den Bedürfnissen der Diners-Mitglieder angepasst und stark ausgebaut werden.

MICHAEL HUTSCHNEKER

Jetzt kommt sie erst so richtig ins Rollen, die Kreditkartenfrage in der Reisebranche. Eine Frage allerdings, die Hotelplan durch die Unterzeichnung einer MarktKooperation mit der Diners Club Schweiz AG (die *hotel + touristik revue* hat in der letzten Ausgabe exklusiv darüber berichtet) auf seine Weise beantwortet hat. Akzeptiert heute ein Reisebüro die Diners-Kreditkarte, so verrechnet ihr die Kreditkarten-Organisation zwei Prozent Kommission. So weit, so klar und, trotz dem günstigsten Kommissionsatz in der Schweiz, nicht zuletzt wegen der eh schon tiefen Margen nicht minder unbeliebt. Handelt es sich jedoch um eine Pauschalreise aus dem Hotelplan-Angebot, so wird der Agent künftig nur noch mit der Hälfte, also mit einem Prozent, belastet; das zweite Prozent übernimmt der Reiseveranstalter selbst. «Natürlich ist es auch weiterhin jedem unserer Agenten freigestellt, ob er Kreditkarten generell akzeptiert oder nicht», versichert Hotelplans **Roland Hansmann**, «Vor-respektive Nachteile entstehen dadurch keine.»



Sie bringen die Kreditkartenfrage so richtig ins Rollen: Roland Hansmann von Hotelplan (links) und Diners-Club-Verwaltungsratspräsident Fritz Kaiser.

Bild Michael Hutschneker

Ein weiterer wichtiger Kooperationsbereich betrifft das Angebot von Top-Class-Reisen. Bei der Gründung des Diners Travel Club vor zwei Jahren versprach der Diners Club seinen Mitgliedern einen wie es heisst perfekten Service für die Planung und Organisation von Geschäftsreisen. Als Partner wurde damals der Spezialist BTA, Business Travel AG, in Zürich gewählt. Die Geschäftskundschaft des Diners Travel

Club wird in der deutschen Schweiz künftig weiterhin von BTA, in der Westschweiz von Hotelplan betreut. **Fritz Kaiser**, Verwaltungsratspräsident der Diners Club Schweiz AG: «Durch die internationalen Kooperationsvereinbarungen von Diners Club und Hotelplan mit Partnern der Reiseindustrie werden wir unseren Kunden zusätzliche Vorteile im Bereich Geschäftsreisen anbieten können.» Dabei denkt er in erster Linie

an «corporate rates» und weitere spezielle Vereinbarungen mit Airlines, Hotelketten und Mietwagenfirmen.

Nicht erst seit heute ist es Hotelplan ein Anliegen, auch die obere und oberste Kaufkraftklasse anzusprechen. Mit der Lancierung des Produkts «Top Class», welches bereits einen Umsatz von über fünf Millionen Franken erreicht, konnte ein erfolgreicher Schritt in diese Richtung getan werden. Nun wird dieses Programm namhaft erweitert und den Bedürfnissen der Diners-Club-Mitglieder angepasst. Dazu werden die 80 000 Schweizer Diners-Kartenbesitzer genau befragt, und im Herbst soll der neue, stark ausgebaut Top-Class-Prospekt als Diners-Travel-Club-Angebot in neuem Gestaltungsglanz erstrahlen. Dabei betont Roland Hansmann, dass nebst dem Versand an die 80 000 Klubmitglieder die Distributions- und Verkaufskanäle wie bis anhin genutzt werden. Exklusiv für Diners-Club-Mitglieder wird schon im April ein spezieller Folder erscheinen, mit welchem zwei spezielle Hotelplan-Reisen in kleinen Gruppen, sogenannte «Rosinen», angeboten werden. Durch den Ausbau des Top-Class-Produkts und die in heutigen Zeiten so viel zitierten Synergieeffekte verspricht sich Hotelplan eine namhafte Steigerung der Buchungen in diesem Segment. Auf die Frage, ob denn Diners Club Schweiz AG nie daran gedacht habe, ein möglicherweise lukratives Touroperating in eigener Regie aufzuziehen, antwortete Fritz Kaiser gegenüber der *hotel + touristik revue* mit einem deutlichen Nein: «Schuster bleib bei deinen Leisten», so die Devise in Brüttsellen. Und für die wetterbeständige Gummisohle ist die Migros-Reisetochter besorgt, wäre man geneigt anzufügen...

Autoverleih Australien

Budget schon wieder pleite

Autoverleiher Budget in Australien ist, nach 1989, jetzt zum zweiten Mal pleite. Nicht betroffen sind allerdings die rund 200 Franchisenehmer. Von den drei verbliebenen grossen Verleihfirmen wird jetzt ein noch schärferer Konkurrenzkampf erwartet.

Nach dem neuerlichen Desaster von Budget (und nach Pilotenstreik, Liquidierung von Busunternehmern und Compass-Airlines-Kollaps) ist Australien offenbar nicht nur für Investoren ein Hochrisikoland, sondern auch für Touristen. Das englische Ehepaar aus Bourne-mouth jedenfalls steht jetzt ohne den Campervan da, mit dem es für drei Wochen Australien erkunden wollte. Da sie die 2400 australischen Dollar Miete ihrem Reisebüro bezahlt haben, sollte wenigstens das Geld nicht verloren sein.

Betrieb bereits eingestellt

Budget Rent a Car wird in den nächsten 30 Tagen liquidiert werden. Der Autoverleihbetrieb ist bereits eingestellt. Budget Corp. Australien wurde ursprünglich von **Bob Ansett** aufgebaut, wurde 1989 aber mit Schulden von 70

Millionen australischen Dollar liquidiert.

Der Name Budget blieb Australien erhalten durch die Nachfolgefirma Budget Rent a Car, ein Joint-venture zwischen Budget of the US und den vier hiesigen Autoherstellern Ford, GN, Toyota und Nissan, die die 3000 Fahrzeuge per Leasing zur Verfügung stellen. Budget musste jetzt aufgeben, weil die Leasingverträge nicht mehr erfüllt werden könnten. Als Begründung gab die Firma die gedrückte wirtschaftliche

Schweizer Kunden

Mietwagen und Camper von Budget figurieren in einigen Australien-Programmen von Schweizer Reiseveranstaltern. Die betroffene Kundschaft wurde bereits auf andere Mietwagen- und Camperfirmen umgebucht. Dies klappt gemäss Auskunft von verschiedenen Schweizer Ausreisepolitikern, da sich «glücklicherweise» die Hauptsaison in Australien ihrem Ende zuneigt.

Lage Australiens an. Ex-Budget-Chef Ansett nennt aber auch Managementfehler: Preiserhöhungen nach seiner Absetzung und die zu zögernde Einführung der Einwegausleihe.

Konkurrenzkampf wächst

Nicht betroffen vom Kollaps sind die 200 Budget-Franchise-Nehmer, die rund 3500 Autos ausleihen. Sie operieren finanziell unabhängig von Budget und wollen den Betrieb unter dem Budget-Namen weiterführen. Im Moment arbeiten sie Einsatzpläne für einen Abhol- dienst an Sydneys Flughafen aus, für den Fall, dass Budget Rent a Car dort ihren Schalter verlieren würde. Es wird erwartet, dass die verbliebenen grossen Autoverleiher jetzt ihren Konkurrenzkampf verschärfen werden, um sich vom herrenlosen Budget-Kuchen ein möglichst grosses Stück zu holen. Marktführer war bisher Avis mit 32,6 Prozent, vor Hertz mit 28,6 Prozent und Thrifty mit 11,3 Prozent. Budget hatte 26,2 Prozent.

Trifty geriet 1990 in Schwierigkeiten, wurde von Mitsubishi übernommen und hat seither seinen Marktanteil mehr als verdoppelt.

MSS, Sydney

SilkAir

SIA-Tochter ändert Image

Die Singapore-Airlines-Tochter Tradewinds, welche im Februar 1989 den Flugbetrieb aufnahm, ändert ihr Corporate-Image und wird sich ab dem kommenden Monat SilkAir nennen. Während der Name Tradewinds eher den Charakter einer Urlaubs-Airline reflektierte, zielt der Name SilkAir mehr auf das Image einer asiatischen Regionalfluggesellschaft ab.

Im Zusammenhang mit dem neuen Image wird es auf einigen Routen dieser Gesellschaft eine Executive Class geben. Mit Singapore als Basis wird SilkAir auch neue Verbindungen für Ferien- und Geschäftsreisende in der Region im Anschluss an die Langstrecken anbieten. Die derzeitige Flotte der SilkAir setzt sich aus einer Dornier-Maschine und drei Boeing 737-300 zusammen. Von letzterem Typ wird in Kürze eine weitere Einheit hinzustossen. Ausserdem wird die junge Airline ebenfalls dieses Jahr einen 80plätzigen Jet übernehmen.

Zeitgleich mit der Namensänderung von Tradewinds in SilkAir wird die 1975 gegründete Reiseorganisation Tradewinds Tours & Travel in eine 100prozentige SilkAir-Tochter umgewandelt.

HW

Delta Airlines

Täglich nonstop

Delta Air Lines wird ab 2. Mai die Strecke Zürich-New York täglich mit einem Nonstop-Flug bedienen, also auch dienstags, donnerstags und samstags nicht mehr via Brüssel. Der Abflug des Airbus A310-300 erfolgt in Kloten um 11 Uhr, die Ankunft im John-F.-Kennedy-Airport um 14 Uhr. Der Rückflug verlässt den JFK-Airport um 18.20 Uhr mit einer Landung in Zürich am nächsten Morgen um 8.30 Uhr.

Alle Delta Frequent Flyers, welche ein Transatlantik-Ticket zum vollen Economy- oder Business-Class-Tarif kaufen, erhalten ein Graticket in der Economy-Class oder zwei Upgrade Certificates. Passagiere, die ein First-Class-Ticket kaufen, erhalten ein Graticket in der Business-Class oder drei Upgrade Certificates (one class upgrade). Dieses Angebot gilt ab sofort, das Ticket muss jedoch bis zum 15. Juni 1992 abgeflogen werden. Die Transatlantik-Tickets sind gültig für Flüge vom 15. September bis 28. Februar 1993.

Nur noch vier Tage

Zwei Umfragen im Rahmen der Zürcher Fespo '92, bei denen auch Noten verteilt wurden, haben Konsequenzen gezeitigt. Die wichtigste: die Messe wird um einen Tag verkürzt.

Wie schon im Vorjahr anlässlich der Premiere wurden die Aussteller um ihr Urteil gebeten; ausgewertet werden konnten 236 Fragebogen. Gesamthaft fiel es etwas weniger gut aus als 1991 (4,76 statt 5,1), und daran sind in erster Linie die Ferienmacher schuld. Unzufrieden mit der allzu langen Präsenzzeit, verpassten sie dem Konzept eine 4,9, den Öffnungszeiten gar nur eine 4,13! Dieses Problem, auf das wir in unseren Messereportern stets hingewiesen haben, rührt daher, dass jene Touristiker, die bereits die Messen in Bern und Basel hinter sich gebracht haben, wenig Lust zeigen, sich während fünf Tagen die Beine in den Bauch zu stecken, vor allem dann, wenn die Hallen leer sind. So geriet in erster

Linie der Samstagabend mit Schluss um 21 Uhr, aber auch der Startschuss an den Wochentagen um 12 Uhr ins Kreuzfeuer der Kritik.

Veränderte Öffnungszeiten

Willi Gyger von der organisierenden Wiga Expo AG hat seine Konsequenzen gezogen. Neu findet die Fespo vom Donnerstag, 28. Januar 1993, bis zum Sonntag, 31. Januar 1993, statt; der Mittwoch fällt also weg. Verändert werden auch die Öffnungszeiten. An den Wochentagen beginnt man erst um 13.30 Uhr, hört wie gehabt bis 21 Uhr auf. «Darauf bestehen wir», erklärt Gyger, «denn wenn wir früher schliessen, fallen jene Besucher, die bis 17 oder 18 Uhr arbeiten müssen, aus!» Am Samstag und Sonntag wird eine Stunde früher, nämlich um 10 Uhr, geöffnet. Ende Februar wird um 19 Uhr sein.

Ein weiterer Punkt betrifft die Verpflegung, die attraktiver werden soll. Ob die Züsä einverstanden ist, muss

sich noch weisen, verliert doch beispielsweise ihr Restaurant in der Halle 2.1 am Donnerstag und Freitag das Lunch-Geschäft. Kaum nötig zu erwähnen, dass auch die Preise steigen – der pro Quadratmeter von 175 auf 188 und der des 12 Quadratmeter Normalstandes von 3590 auf 3850 Franken. Vermutlich wird auch der Eintrittspreis auf neun Franken erhöht.

Nicht nur ein Zürcher Publikum

Erstmals wurde eine Besucherumfrage durchgeführt. Studenten der Schweizerischen Tourismusfachschule Sierre nahmen unter der Leitung von **Beat Ruppen** 1000 Messebesucher unter die Lupe. Dass sich die Mehrheit über den Sektor Ferien/Reisen informierte, überrascht nicht, wohl aber der Umstand, dass 32 Prozent ihren Wohnort ausserhalb des Millionen-Zürichs haben mit den Schwerpunkten Aargau, Bern und St. Gallen.

US

Jamaica/Dominikanische Republik

Eine Studienreise bringt manches zutage

Wie wichtig gut geführte und organisierte Studienreisen sein können, zeigte sich am Beispiel einer von Imholz organisierten Fahrt nach Jamaica und in die Dominikanische Republik. Vor allem auf Jamaica waren viele Teilnehmer über dies und jenes überrascht. Die Klischeevorstellungen einer Karibik-Trauminsel entpuppten sich als nur teilweise richtig. Strände und Ferienstimmung vermochten in der Dominikanischen Republik jedenfalls mehrheitlich besser zu gefallen.

MICHAEL HUTSCHNEKER

Da staunten die Teilnehmer der Imholz-Studienreise im Restaurant Diplomat zu Montego Bay nicht schlecht. Nicht nur die wunderschöne Aussicht auf die Bucht der zweitgrößten Stadt Jamaicas oder das elegant servierte Nachessen hinterließen einen nachhaltigen Eindruck des lauen «Sommerabends» im Dezember. Vielmehr waren es die Ausführungen eines gewissen Peter Lipp, derzeit in Montego Bay stationierter Imholz-Reiseleiter. Staunen deshalb, weil Lipp aussergewöhnlich kritisch, offen und ehrlich über «seine» Destination berichtete. Viele der Feriengäste aus der Schweiz würden nämlich die heuer ihre 30 Jahre Unabhängigkeit begühende Insel genauso oder sehr ähnlich erleben, wie es die Reisebürofachkräfte nach nur wenigen Tagen auch feststellen konnten. Jamaica, die Trauminsel; Sonne, Meer, kilometerlange Karibikstrände, frohe Menschen, kurz und gut, eine Feriendestination par excellence. Auch Peter Lipp sieht sich immer wieder mit Touristen konfrontiert, denen solche Bilder beim Buchen ihrer Ferien und auch noch bei der Ankunft mit dem Balair-Charter in Montego Bay vorschweben. Schliesslich wurde für die schönsten Tage im Jahr recht tief in die Schatulle gelangt, und da darf doch Entsprechendes erwartet werden.

Wenn, dann Negril-Beach

Darf es. Nur, eben nicht diese Klischeebilder, die dann kaum in diesem Masse eintreffen, wie man sich dies erträumt hat. Zumindest wenn vom «Traum Jamaica» die Rede ist, müssen da und dort Einschränkungen in Kauf genommen werden, mit welchen ein Reisender, der mit einem «durchschnittlichen Informationsgehalt» vorbereitet ankommt, nicht unbedingt so erwartet werden. Das Element Natur kommt auf Jamaica in allererster Linie bei der üppigen und eindrucklichen Ve-

getation zum Tragen. Manchenorts, wie etwa in der Gegend von Ocho Rios, sind es vom Meeresufer nur wenige Meter bis tief hinein in tropische Wälder – Natur pur und grün, soweit das Auge reicht.

Was die vor allem in den Prospekten immer wieder so verlockend in Erscheinung tretenden Strände betrifft, so ist Jamaica hierfür kaum die typische Karibikdestination. Das erwartete Karibikgefühl mit endlos langen Palmenstränden tritt wohl am ehesten an der Negril-Beach, im Westen der Insel, ein.

Fragwürdige Preise

Sowohl in Negril als auch in anderen Touristenzentren wird in Sachen Unterkunft vom einfachen Familienhotel bis zur Luxusherberge alles, für Insider selbst «Garagen», geboten. Dass bei der Mehrheit der besuchten Anlagen sich irgendetwas und irgendwas im Umbau befand oder in grossem Masse renoviert wurde, mag Zufall gewesen sein. Ein Beweis mehr, von welcher Bedeutung der Informationsstand des Reiseberaters und dessen Weiterleitung an die Kundschaft ist.

Häuser wie beispielsweise das Sans-Souci bei Ocho Rios oder der nur unweit von MoBay, wie die Stadt genannt wird, gelegene Half Moon Club müssen für die Einheimischen wie eine Faust aufs Auge und als eigentliche Provokation wirken. Zumindest in diesen Fünfsterhäusern, respektive -anlagen, dürfte das

Gleichgewicht des Preis/Leistungs-Verhältnisses gewahrt sein. Ist doch hinlänglich bekannt, dass die Karibik generell eher mit hohen Preisen und vor allem auch Nebenkosten aufwartet. Zweifelsfrei steht dabei Jamaica in den oberen Regionen dieser Listen. Umgerechnet sieben Franken für einen alkoholfreien Fruchtdrink in einem mittelmässigen Dreisternhotel sind selbst für ein großzügiges Ferienbudget schlicht an der obersten Schmerzgrenze.

«No problem» – no problem?

Ein nicht zu unterschätzender Teil der sogenannten Ferienstimmung wird bekanntlich durch das Verhalten respektive die Mentalität der einheimischen Bevölkerung geprägt. Keine Frage, dass jeder (Ferien-)Gast die Lebenseinstellung der Bevölkerung in jeder Beziehung zu respektieren hat. Wichtig zu wissen, dass die Jamaicaner eben nicht oder kaum die eingangs erwähnte frohe Sonnenferien-/Strandstimmung ausstrahlen. Die sozialen Missstände stehen den meisten tief in den Gesichtszügen geschrieben; das Inselmotto «No problem» scheint nur eine Flucht aus dem schwierigen Alltag. Motivation wird – Ausnahmen bestätigen auch hier die Regel – nicht allzu gross gehandelt.

Wenn Derek Whittingham, District Sales Manager des Jamaica Tourist Board für Grossbritannien und Europa, gegenüber der *hotel + touristik revue*, dank dem Balair-Charter von zirka 2000 Schweizer Besuchern in den Monaten Dezember bis April gesprochen hat, so müssen die endgültigen Zahlen noch abgewartet werden. Im Hause Imholz jedenfalls wurden die Erwartungen nach der Aufnahme der Charterkette Anfang November fürs erste nicht erfüllt. Von 130 Sitze umfassenden Imholz-Kontingent der Balair DC-10 seien nur etwa 20 Prozent mit dem Ziel Jamaica gebucht worden, die restlichen Passagiere sind nach Santo Domingo weitergefliegen. «Gehofft hatten wir anfänglich auf 35 Prozent», erklärt Karibik-Chef Hans-Peter Brasser, «was fehlt ist vor allem das untere und mittlere Segment.»

Unter all diesen Umständen überrascht es nicht, dass sich Imholz ab Mitte April nicht mehr am Jamaica-Charter beteiligt, sondern, wie die *hotel + touristik revue* am 9. Januar schon ausführlich berichtet hat, ab 17. April einen eigenen Direktcharter nach Punta Cana, im Südosten der Dominikanischen Republik auflegt.

Wenn der Gast zum Amigo wird

Zwar blieb auf der erwähnten Studienreise nur wenig Zeit, sich ein Bild



Zwei karibische Ferieninseln: Auf Jamaica gilt das Besteigen der Dunn's River Falls als eine der Touristenattraktionen...



... in der Dominikanischen Republik locken typische karibische Strände, wie unser Bild bei Punta Cana zeigt.

Bilder Michael Huttschneker

von der Dominikanischen Republik zu machen, und man sollte auch nicht Äpfel und Birnen miteinander vergleichen. Trotzdem, rein als sogenanntes «Traumferienziel» wusste zumindest das mit eigenen Augen Gesehene und Erlebte auf Anhieb zu überzeugen. Vor allem in der Umgebung von Punta Cana entsprechen die Strände tatsächlich den Vorstellungen, und selbst Katalogbilder scheinen für einmal nicht zu schwindeln.

Auch in Sachen (Neben-)Kosten zeigt sich die Dominikanische Republik deutlich spürbar von der günstigeren oder weniger teuren Seite. Und nicht zu vergessen natürlich die Bevölkerung. Zumeist frohgelaut, unkompliziert,

aufmerksam, herzlich und hilfsbereit. Schnell einmal wird aus dem Gast ein Amigo – die spanisch/mittel-südamerikanische Mentalität greift sofort auf die Erholungssuchenden über.

Und wer von eher zurückhaltender Natur geschaffen ist, dem sei ein erstes Tänzchen zur Merengue-Musik (einheimische «Folklore») empfohlen. Wer allerdings selbst bei diesen Rhythmen trotz den vielen nachdenklichen Texten – noch nicht in Ferienstimmung gerät, der hat sein Urlaubsziel wohl meilenweit verfehlt. Denn eines ist sicher: *Kolumbus* wusste vor 500 Jahren sehr gut, wo er einen Stopover einschalten sollte. ...

Imholz-Jubiläums-Angebot

Vor genau 500 Jahren entdeckte Christoph Kolumbus auf seiner Fahrt nach Amerika die Karibik. Für Imholz Reisen Grund genug, ein Jubiläums-Angebot für die Dominikanische Republik aufzulegen. Das Entdeckungsjahr 1492 und das Jahr 1992 sind mit den Preisen des Angebotes identisch. Imholz hat sich, wie nebenstehend erwähnt, auf den Osten der Insel konzentriert. Eine Woche im Club Decameron (alles inklusive) wird für 1492, zwei Wochen für 1992 Franken angeboten. Im Jubiläums-Frankoprojekt werden nebst dem Club Decameron das Bavaro Resort sowie die Hotels Rio Taino und Casa de Campo angeboten. Der Balair-Exklusiv-Charter mit dem brandneuen Airbus A-310-325 fliegt jeweils am Freitag (ab 24. September 1992 am Donnerstag) nonstop nach Punta Cana. HU

FLUG

Lufthansa

Aero Lloyd unter den Fittichen

Wenn alles nach den Plänen der Lufthansa und der Hausbank der deutschen Fluggesellschaft Aero Lloyd – der Bayerischen Landesbank – geht, beteiligt sich Lufthansa an Aero Lloyd.

Wie jetzt bekannt wurde, hat die Lufthansa für zehn Millionen Mark eine Option an Aero Lloyd erworben, mit der sie bis Ende des Jahres die Hälfte des stimmberechtigten Kapitals der Fluggesellschaft übernehmen könnte. Dies geht auch aus einem Bericht der stets gut informierten «Frankfurter Allgemeinen Zeitung» hervor. Darüber hinaus würde bei Ausübung der Option das Aero-Lloyd-Kapital um bis zu 30 Millionen Mark aufgestockt werden. Die Endlösung könnte dann so aussehen, dass die Lufthansa zu 50 Prozent Partner bei Aero Lloyd wird.

Durch Linienflüge im Trudeln

Tatsache ist, dass der ursprüngliche Chartercarrier Aero Lloyd durch seine vor einigen Jahren begonnene Linienflugaktivitäten ins Trudeln geraten war, diese aber immer mehr einschränkte und den Verlust bereits 1991 bei nur noch 15 Millionen DM einpendeln konnte. Aero Lloyd konzentrierte sich in den letzten zwei Jahren wieder – mit Ausnahme von Berlin-Flügen – voll auf den Charterverkehr. Die Auftragsbücher sind voll, 1992 will man sogar bereits wieder einen kleinen Gewinn ausweisen.

Dennoch war seit langem klar, dass Aero Lloyd zum gesunden Überleben einen starken Partner benötigen würde, und so gab es zahlreiche Übernahme- und Kooperationsgespräche mit einer Reihe von Fluggesellschaften, wobei die ernsthaftesten zweifellos mit British Airways, der Swissair und Delta Air Lines geführt worden waren. Sie alle kunden vor allem an den Berlin-Slots Interesse. Diese Gespräche verliefen aber offensichtlich im Nichts, währenddessen die Bayerische Landesbank – die im übrigen an der Lufthansa mit vier Prozent beteiligt ist – weiter nach einem potenten Partner suchte und jetzt mit der Lufthansa fündig wurde.

Durch diese nun von der Lufthansa übernommene Option schaltet sie die für sie ja nie annehmlich gewesene Möglichkeit des Markteintritts eines ausländischen Konkurrenten über Aero Lloyd aus und hat genügend Zeit, die Modalitäten einer endgültigen Übernahme von Kapitalanteilen auch kartellrechtlich zu überprüfen. Hier aber werden die Rahmenbedingungen für drei Transaktionen in Zukunft sehr viel weitsamiger ausgelegt werden als bisher. Zunächst einmal verschwindet für die Lufthansa der kleine Konkurrent von der Berlin-Route: Aero Lloyd stellt diese Dienste ab Sommerflugplan 1992 ein, da sie weit weniger Geld brachten, als von der Firmenleitung immer gesagt wurde. Von den 1991 eingenommenen 540 Millionen DM entfielen nur 54 Millionen auf den Linienverkehr. SE, Frankfurt

BA/Delta Air

Briten im deutschen Markt

Die englische Fluggesellschaft British Airways (BA) kauft sich im deutschen Markt ein. Der Hauptkonkurrent der Lufthansa wird zusammen mit drei deutschen Banken die Regionalfluggesellschaft Delta Air in Friedrichshafen am Bodensee erwerben.

Bisher hatte die Delta Air, die mit 190 Beschäftigten als eine der grössten deutschen Regionalfluggesellschaften gilt, der Crossair und dem Essener Industriellen Friedrich von Bohlen und Halbach gehört. Die neue Fluglinie soll den Namen Deut-

sche BA (DBA) tragen. Wie ein Sprecher der Delta Air sagte, wird die British Airways in Deutschland neun Boeing-737-300-Jets einsetzen. Mit Hilfe der Delta Air will BA Deutschland enger an das internationale Netz der BA anbinden.

Crossair hatte den Verkauf mit veränderten Rahmenbedingungen in Europa und den langfristigen Strategien ihrer Mehrheitsaktionärin Swissair begründet: Mit dem neuen Transitabkommen zwischen der EG und der Schweiz bestehe Aussicht auf eine Teilhabe am liberali-

sierten Luftverkehr Europas. Ein Standbein in Deutschland habe daher nicht mehr die gleiche Bedeutung, zumal Crossair weiter an der Alsvia in Frankreich und der Business Air in Schottland beteiligt sei. Wie weiter zu erfahren war, wird Crossair die Zusammenarbeit mit Delta Air in Technik und Operation jedoch weiterführen. Crossair-Verwaltungsratsdelegierter Moritz Suter soll zusammen mit Friedrich von Bohlen und Geschäftsführer Richard Heideker dem Beirat von Delta angehören. UO

LESERBRIEFE

Fehlstart für Bern-Belp

Leserbrief zum Artikel Bern-Belp/ Dan-Air in der Ausgabe vom 19. März.

An der Medienorientierung vom 16. März war ich als Verkehrsvereinsvertreter anwesend. Die Berichterstattung durch Herrn Kurt Metz in der *hotel + touristik revue* vom 19. März entspricht nicht dem Informationsgehalt dieser Medienorientierung durch die Dan-Air. Die durchwegs positiven Nachrichten über die Dan-Air, das Flugkonzept Gatwick-Belpmoos-Gatwick und die Zielsetzungen wurden den Anwesenden verständlich und professionell vermittelt. Dass sich auf dem Belpmoos noch etliches verändern muss und kann, war wohl den meisten Geladenen klar. Eine wichtige Voraussetzung wird der London-Verbindung und zukünftig noch besserem Fluggerät ist

durch die Dan-Air gemacht worden. Ich hoffe, dass alle direkt oder indirekt Beteiligten – und dazu gehören auch Journalisten – zur längerfristigen Erhaltung der Dan-Air beitragen werden. Hat doch Brian Brett (Dan-Air) klar in den Raum gestellt: «Use it or loose it!» Marc Hubacher, Verkehrsdirektor Thun

Bemerkung der Redaktionsleitung: Es ist gut, dass mit der *hotel + touristik revue* ein nicht regional, sondern gesamtschweizerisch ausgerichtetes Branchenblatt Medienanlässe nicht einfach wegdribelt, sondern kritisch für die Bedürfnisse der Tourismusbranche analysiert. Und deshalb schreibt Kurt Metz kritisch für ein ja ohnehin informiertes Fachpublikum, das er hinter sich weiss. Wir sind die ersten, die wünschen, dass die Dan-Air der Reisebranche und ihrer Kundschaft in Bern erhalten bleibt. Das geht

aber nur, wenn auch Bern-Belp weiter existiert... Im Klartext: Bern-Belp kann nur überleben, wenn Marketing und Kommunikation von Flugplatzhalter, Flugunternehmen und Interessengruppen substantieller agieren.

Und wenn, nur um ein Beispiel herauszuspicken, der Cityliner der Crossair aus Lugano gerade dann ankommt, wenn Dan-Airs Flüsterjet abhebt, ist das den Berner Publikumsmedien egal, denn ihre Leserschaft braucht diesen Anschluss ja kaum. Unsere (auch Berner) Reiseberater und Commercial Bureau werden sich hingegen an den Kopf fassen.

Mit Verlaub: Es ist unsere Leserschaft, die mithilfe, den Flieger zu füllen. Und dann muss das Produkt eben stimmen. Auch am Boden.

Alexander P. Künzli

Kuoni Geschäftsreisen

Neu organisiert

Am 1. April tritt im Bereich «Geschäftsreisen» von Kuoni eine neue Organisationsform mit drei Verkaufsregionen in Kraft. Die Region «Romandie» steht unter der Leitung von **Rolph Guntern**, Genf-Flughafen. **Beat Bürer**, Geschäftsreisenzentrum Zürich-Schlieren, führt die Region «Deutschschweiz/Tessin» und **Philipp Zürcher**, Uzwil, zeichnet neu für die «Implants», die firmeninternen Reisebüros bei grossen Unternehmungen, verantwortlich.

Die Leiter der neuen Einheiten üben ihre Funktionen zusätzlich zu ihren bestehenden Aufgaben aus und sind direkt dem Verantwortlichen des Bereiches Geschäftsreisen, **Marcel Herter**, unterstellt. *pd*

REISEFABRIK

Travel Factory stösst zur Falcon-Gruppe

Das Zürcher Reiseunternehmen Travel Factory One AG, Flugbroker und Veranstalter von Brasilien-Reisen, spannt mit der Falcon-Gruppe zusammen. Wie die bisherigen Inhaber und Verwaltungsräte der Travel Factory, **Michael Bonin** und **Marcello Brunner**, mitteilen, hat man sich entschlossen, «den Ausbau mit einem schlagkräftigen Partner anzustreben und somit das bisher sehr positive Wachstum weiter zu fördern». Ab sofort gehören **Oskar Laubi** und **Herbert Baumann** von der Falcon-Gruppe zum Verwaltungsrat der Travel Factory.

Der Zusammenschluss ist für die Travel Factory, die sechs Mitarbeiter beschäftigt, in Sachen EDV- und Logistik-Infrastruktur wie Buchhaltung, Versandabteilung und Servicestelle von grosser Bedeutung. Betreffend Einkauf und Vertrieb wird die Ergänzung auch innerhalb der Falcon-Gruppe als äusserst positiv gewertet. Von Bedeutung dürfte zudem sein, dass mit dem Zusammenschluss die Falcon-Gruppe nun über einen «internen» Flugbroker verfügt. *pd/r.*

FLASH

Der Schweizerische Reisebüro-Verband wechselt auf den 1. April 1992 sein Domizil. Die neue Adresse lautet: Utoquai 39, 8008 Zürich. Postfachadresse, Telefon- sowie Faxnummer bleiben unverändert.

Scandinavian Workshop

Nordeuropa empfiehlt sich wärmstens

Trotz steigender Beliebtheit als Reiseziel fanden sich zum zweiten offenen Scandinavian-Workshop «nur» 130 Reisebürofachleute und 23 Anbieter in Zürich ein – etwas weniger als im vergangenen Jahr. Am bewährten Konzept, einer Mischung von Seminarien, Länderpräsentationen und Kontaktbörse wurde grundsätzlich festgehalten. Mit der Wahl auf Stockholm hatte erstmals eine Gaststadt Gelegenheit, sich breitläufig zu präsentieren.

MICHAEL HUTSCHNEKER

Die Verlockung nach weiter, intakter Natur, Ruhe und Erholung – der Trend in Richtung Norden hält weiter an. Die Nachfrage bei den Spezialisten, so ist zu vernehmen, lässt auch für die kommende Saison wieder auf ein gutes Skandinavien-Jahr schliessen. Es mag deshalb erstaunen, dass die Teilnehmerliste am Scandinavian-Workshop 1992 um 25 Namen kürzer ausgefallen ist als noch letztes Jahr. 130 Reisebürofachkräfte hatten sich zur insgesamt achten und gleichzeitig zweiten «offenen» Veranstaltung eingeschrieben.

Mit 23 Anbietern blieb die Anzahl der teilnehmenden Leistungsträger gegenüber dem Vorjahr praktisch unverändert. Nicht mehr dabei waren beispielsweise Kuoni oder Finlandia, noch nicht der erstmals mit einem eigenen Nordlandprogramm auf dem Markt präsente Hotelplan. Wenngleich auch die Standrespektive Tischgebühr von den Organisatoren minim gesenkt werden konnte, 2900 Franken für eine einjährige Kontaktabreise scheinen selbst auch «skandinavische Verhältnisse» zu übertreffen. Ohne weitere Kosten, wie Personal und so weiter zu addieren, bedeutet dies «Gesprächstaxen» von 22 Franken pro Kontakt – vorausgesetzt, jeder der 130 Teilnehmer auch tatsächlich getroffen zu haben.

Stockholm und «Fährien»

Das bewährte Konzept, eine Mischung von Seminarien, Länderpräsentationen und Kontaktbörse wurde fast unverändert übernommen. So auch der Fil rouge: Die beiden Moderatoren **Flavien Allenspach** (Radio Förderband) und **Frederik Stucki** (Canal 3) führten wie-



Skandinavien Workshop in Zürich – das Podiumsgespräch Fly & Drive und Fährverbindungen bestritten (v. l. n. r.): **Frederik Stucki** (Moderator), **Jean-Paul Dinger** (Seereisen-Komitee), **Beat Dannenberger** (Lamprecht) und **Flavien Allenspach** (Moderator). *Bild Michael Hutschneker*

derum mit viel Fachwissen und sprachgewandt durch den Tag. Nachden allgemal gehaltenen Eröffnungsinformationen über Länder, Leute, Kultur, (An-)Reisevarianten und dem Versuch, das Hochpreismage zu relativieren, hatte Stockholm seinen grossen Auftritt.

Mit gutem Grund, denn die schwedische Hauptstadt durfte sich als diesjähriger Ehrengast präsentieren. Dass die «Beauty on Water» viel Attraktives und Farbiges zu bieten hat, wurde spätestens beim glücklichen Zuschalten der Farben im zweiten von vier Videofilmen bestätigt. **Rikard Bergsten**, Marketing-Direktor des Stockholm Information Service, kam mit Vorliebe auf das im August stattfindende Water Festival zu sprechen, welches zu Ehren des sauberen

Wassers zum zweiten Mal gefeiert wird. Nicht weniger als zwei Millionen festfreudige Besucher wurden bei den ersten Durchführungen in Stockholms Innenstadt gezählt.

Noch vor dem Mittagessen, dies sei «fährerweise» erwähnt, liessen sich die Teilnehmer des Podiumsgesprächs zum Thema Fly and Drive/Fährverbindungen in den tiefen Sofas nieder. Fazit: Es gibt kaum Vorbehalte gegen «Fährien»!

Diafestival und Warenkorb

Ganz den Länderpräsentationen war der Nachmittag bestimmt. In zwei Sessoren wurden Dänemark, Norwegen, Island/Grönland und Finnland vorgestellt. Da und dort erinnerten die Präsentationen etwas gar zu stark an benötigte Ferienerinnerungs-Diaabende, aber auch Interessantes und Originelles war zu vernehmen. Positive Zahlen beispielsweise vom norwegischen Fremdenverkehrsamt, welches 1991 ein Ansteigen von 12 Prozent der Anzahl Hotelübernachtungen (47 000) von Schweizer Gästen verzeichnen konnte. Gar 23 Prozent mehr Diegenossen als 1990 reisten im vergangenen Jahr in Island ein. Womit sich diese Zahl seit 1987 verdoppelt hat und die eingangs gestellte These der steigenden Beliebtheit Nord-Europas untermauert. Mit einem Wa-

renkorb voller finnischer Spezialitäten, anstelle einer weiteren Bilderrunde, beschloss **Annamaja Tolonen** den Workshop ebenso originell wie sympathisch. □

VIK Wiking

Das Norwegische Fremdenverkehrsamt Hamburg hat für Reisebüromitarbeiter einen Fernkurs organisiert, damit sie ihre Kunden besser über Norwegen informieren und beraten können. Auf lustige und etwas freie Art und Weise fordert uns **Vik Wiking**, der «Abgeordnete» aus Hamburg, auf, ihm auf vorbereiteter Postkarte (beispielsweise «während der Frühstückspause, Brötchen in der Linken, Schreiber in der Rechten») Antworten zu geben.

Nach einem Jahr lädt Vik sogar in sein Heimatland ein. Dann ist man nämlich Norwegen-Kenner-Clubtreue und erhält sogar eine Rabattkarte fürs Reisen nach und in Norwegen.

Weitere Informationen: *Norwegisches Fremdenverkehrsamt, Mundsburger Damm 45, D-2000 Hamburg 76. Telefon 0049 (40) 22 71 080, Fax 0049 (40) 22 71 888. SPE*

EDITORIAL

Getroz zur Indaba gehen



Fast nirgendwo hat Tourismus so viel mit Politik zu tun wie im südlichen Afrika. Das überraschend hohe Ja der weissen Südafrikaner zur Anti-Apartheid-Politik ihres populären Präsidenten «Eiff dabeljus» de Klerk vergangene Woche hat für die Fremdenverkehrswirtschaft Afrikas südlich des Äquators etwa denselben langfristigen Effekt wie die Auflösung der Sowjetunion vor einigen Monaten.

Nur hat Südafrika im Gegensatz zu Russland das industrielle und dienstleistungsmässige Potential, seine an sich wunderbare Region nicht nur im eigenen Land, sondern auch im ganzen südlichen Teil des Kontinents besser zu entwickeln. Schon jetzt bestehen zahlreiche touristische Südafrika-Pakete ja aus einer Kombination von Südafrika, Simbabwe, Namibia und so weiter. Die kommende Tourismusmesse Indaba in Durban dürfte nach dem Referendum eine ganz spezielle werden. Auch dürfte sie sich nun weiter als regionale Messe profilieren können, wie das geplant ist.

Szenarien sind folgende denkbar: Südafrika wird zwar langfristig wieder zu einem Entwicklungsland, wenn die Schwarzafrikaner die wirtschaftlichen Geschicke übernehmen, aber der schwelende Bürgerkrieg und die Unsicherheit hören auf. Gute Aussichten für einen etwas vom gewöhnlichen Volk abgelösten Tourismus à la Kenia oder Westafrika. Oder: Die weissen Südafrikaner überlassen ihren schwarzen Bürgern die Politik und kümmern sich selbst vermehrt ums Wirtschaftliche. A la Simbabwe:

Die einen herrschen, und die anderen tun mehr oder weniger, was sie wollen. Auch das kann Stabilität bedeuten.

Mir persönlich wäre eigentlich ein drittes Szenario am liebsten: eine Art Politiformel à la Namibia. Wie man hört, leben dort die Völker mehr oder weniger friedlich zusammen. Es gibt Weisse in der Swapo-Regierung, die schon im «Befreiungskampf» der Swapo nahestanden und sich offenbar gut identifizieren. Namibia hat auch eine sehr interessante Tourismuspolitik zu bieten. Es nützt nämlich seine immensen Naturschätze in Form von Tierwelt, Landschaft und Lebensweise mit Hilfe eines genau kontrollierten Fremdenverkehrs erhalten. Keine Freipässe für FITs, sondern an die namibischen Bedürfnisse adaptiertes Reisen, das aber so marktkonform und kommerziell wie möglich verknüpft wird.

Aus unserer spezifisch touristischen Sicht könnte sich Südafrika ein Beispiel an seinem kleinen Nachbarn Namibia nehmen. Zwei weitere Probleme drängen sich auf: die jahrelange Dürre im Norden und die erschreckend schlecht ausgebildeten südafrikanischen Schwarzen. Zumindest zur Ausbildung kann der Tourismus sein Schäfchen beitragen.

Fazit: Für Touristen aus Amerika und Europa dürfte wohl in den kommenden Jahren eine mögliche Abschwächung der öffentlichen Infrastruktur zu akzeptieren sein, wenn man dafür mehr persönliche Sicherheit (Townships, Strassen von Johannesburg) und eine gelockerte Stimmung der Bevölkerung erhält. Südafrika war eben in den letzten Jahren in den Siedlungsgebieten auch touristisch ein heisses Pflaster. Und die idyllische Sicherheit draussen im Busch macht allein das Image des Landes nicht aus. *Alexander P. Künzle*

6. ISTO-Workshop in Malta

Der Hit spricht sich herum

130 Plätze, 300 Anmeldungen, kein einziger Noshow. Wohl eher branchenüblich. Ganz offensichtlich ein Anlass, der es in sich hat. Trotz Selbstkostenbeteiligung von 125 Franken.

ROLF BÜHLER, MALTA

Nach Genua, Wien, Sardinien, Lenzheide und Tunesien fand der sechste ISTO-Workshop am letzten Wochenende in Malta statt. «Ich kenne die Insel nicht, für mich ist es auch eine Studienreise!» (Ich war 15 Jahre lang nicht hier, für mich ist's eine Reise in die Vergangenheit.) «Wo sonst wenn nicht mit dieser Formel kann ich Produktkenntnis erwerben, Geselligkeit pflegen und erst noch eine Destination kennenlernen?» Drei wahllos herausgegriffene Branchenstimmen. Sie decken die Gründe für die Popularität solcher Anlässe ab. (Im Anschluss an den letzten Workshop erhielt ich 30 Dankesbriefe!) schwärmt Geschäftsführer **Urs Hirt**. Im Unterschied zu Tunesien vom letzten Oktober flogen diesmal nicht bloss junge Frauen von der Front nach Malta. Auch gesetzte Semester vom Backoffice, vorgängig einzeln angeschrieben, waren dabei. Weil diesmal kein Leerflug einer auslaufenden Charterrotation zur Verfügung stand, wurde für 40 000 Franken ein Airbus der Air Malta gechartert. Malta ist Cosmopolitans Destination. Also griffen diesmal, zusammen mit den Sponsoren, Direktor **Hans Hunziker** und seine Leistungsträger vor Ort in die Tasche.

Optimierte Workshop-Formel

Gleich nach dem Mittagstief im Jerma Palace von Marsasclaf stieg der Workshop, von **Urs Hirt** mit «Liebe ISTO-Agenten und Malta-Fans» eröff-

net. In lockerer Form umrissen die Mitglieder der ISTO-Familie – Sprachreisen-Vermittler Globo-Study und Gruppenreiseneanbieter IFB als Zuzüger – Schwerpunkte und Neuerungen in ihrem Angebot. Auszüge daraus: Karthago/Dido will mit dem eigenständigen Angebot «Transfly» das Charter-Risiko besser abfedern. Zu Tunesien, Südtürkei, Griechenland/Zypern werden im Winter Kenia und Thailand stossen. Cosmopolitans Cottage-Kollektion in Irland hat nunmehr das erste Hundert überschritten.

Stohler bietet als Alternative zum (meist ausgebuchten) Blue train den Nostalgiezug Rovers Rail ab Kapstadt an. Siesta Holiday ruft sich als zweitgrösster Anbieter von Selbstfahrprogrammen in der Schweiz in Erinnerung. CarTour verweist auf seine neue Buchungszentrale in Biel. **Tom Mijatovic** von Bemex ist unverwundlich. Zwar ist sein Programm auf Kroatien und Slowenien «gesundgeschrumpft». Sachte, sachte zögen aber Brac oder Istrien, von kriegerischen Verwicklungen unbehel-

ligt, schon wieder an. «Von insgesamt 478 kroatischen Hotels sind „nur“ 25 zerstört oder beschädigt!»

«Das Kreuz vieler Verkäufer mit den Kreuzfahrten!» Einmal mehr animiert **Cosulich's Detele K. Bandi** die Verkäufer beim Stüchwort Baderferien zum Ziehen der Kreuzfahrten-Schublade. Um in gewohnt plastischer Sprache fortzuführen: «Wieso auch Landferien? Wegen der Restaurants? Hat das Schiff auch. Kiosk und Dorfläden? Hat auch das Schiff. Pool, Kirche oder Kasino? Hat das Schiff alles auch!»

Hier Gesprächsleiter **Urs Hirt**, da die präsentierenden TOs auf der Bühne, im Hintergrund eingeblenkete Dias. In der Kaffeepause stellen sich die TOs den Fragestellern. Substanz und straffe, dialogisierende Präsentationsform fanden ein durchwegs positives Echo.

Was wäre ein ISTO-Workshop ohne gesellschaftliche Komponente? Da war einmal das Get-together beim Galadinner im Hilton mit dem vorgespannten **Apero im Medieval Tower**, Folklore und Preisverleihung als Dreingeben. (Von IFB und CarTour/Funicar gestiftete Aufenthalte in Prag und Ungarn.) Danach wurden Disco oder Kasino vorgeschlagen – inklusive Eintritt, exklusive Risikodeckung. Schliesslich die aufschlussreiche Hafenerundfahrt vom Sonntag oder die (allzu gerahmte) Stippvisite von Mdina, der alten Inselhauptstadt. Man wäre nunmehr fähig und befragt, ISTO-Produkte zu verkaufen, verhiess das den Teilnehmern abgegebene Zertifikat. Bekanntlich verkauft man nur, was man kennt. Malta-Anbieter Cosmopolitan kann dies nur recht sein. Schliesslich, so Tourismusminister **Michael Refalo** in seiner Begrüssungsadresse, sollen die CH-Ankünfte von derzeit 17 000 in den nächsten Jahren auf 25 000 angehoben werden. □

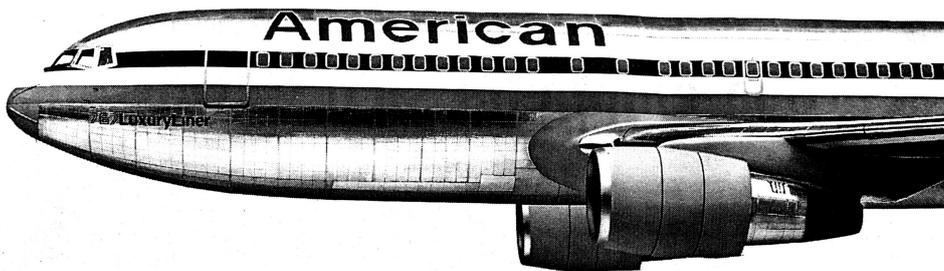
Die ISTO-Mitglieder

- Bemex
- Car Tour
- Cosmopolitan Reisen AG
- Cosulich AG
- Globo-Study
- IFB-Travel AG (Institut für Bildungsreisen)
- Karthago Reisen/Dido/Transfly
- Siesta Holiday
- Stohler Tours/Stohler-Air Voyages

Sponsoren:

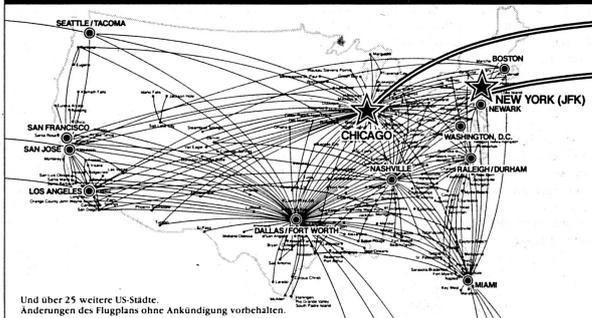
- Air Mauritius
- Elvia
- Norwegian Cruise Line NCL
- Swiss Am Drive

RB



American gibt Ihrem Business Flügel.

American Airlines bringt Ihre Kunden von Zürich aus zu mehr amerikanischen Städten als jede andere Airline.



Und über 25 weitere US-Städte. Änderungen des Flugplans ohne Ankündigung vorbehalten.

American fliegt von Zürich non-stop nach New York und nach Chicago – und zu über 270 Anschlussdestinationen.

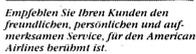
American startet täglich als Erste non-stop nach den USA.

Bereits um 10.10 h fliegen Ihre Kunden ab und sind um 13.10 h in Chicago. Nach New York



Auf den Leder- und Schaffell-Fauteuils der Ersten und Business Class lässt sich's traumhaft bequem schlafen.

starten sie um 11.25 h und landen um 14.30 h. An beiden Destinationen findet man ideale Verbindungen – von Chicago aus zum Beispiel jeden Werktag mehr als 450 Non-stop-Flüge.



Empfehlen Sie Ihren Kunden den freundlichen, persönlichen und aufmerksamen Service, für den American Airlines berühmt ist.

* In der Schweiz gelten gewisse Einschränkungen. Bitte American Airlines anrufen: 155 14 44 (gebührenfrei).

Mit American zu mehr als 270 Städten.

Ohne die Airline zu wechseln, erreicht man über 200 Städte in den USA und 70 weitere in Kanada, Mexiko, der Karibik, Mittel- und Südamerika sowie in Japan.

Unser International Flagship Service[®] setzt neue Massstäbe.

In der First und Business Class verwöhnen wir Ihre Kunden mit einer preisgekrönten Küche, mit erlesenen Weinen und mit einem unübertroffenen, persönlichen Service. Auf dem mit Leder und Schaffell überzogenen Luxusfauteuil geniesst man viel Bewegungsfreiheit – ob zum Arbeiten oder Ausruhen.



AAdvantage[®] bringt wertvolle Flugprämien.*

Zur Unterhaltung: das individuelle First Class Videogerät mit einer grossen Filmauswahl.

Bei American Airlines können Ihre Kunden vom besten Prämiensystem weit und breit profitieren. Mit jedem Flug sammeln sie Meilen, für die sie Anrecht auf grosszügige Vergünstigungen haben. Sie fliegen zum Beispiel First Class zum Business Class Tarif oder erhalten sogar Freiflüge zu traumhaften Destinationen in aller Welt. Um Ihre Kunden anzumelden, rufen Sie einfach American Airlines an.

Mit American nach Amerika – keine Frage mehr. Für Reservationen wenden Sie sich bitte an American Airlines, Lintheschergasse 15, 8001 Zürich, Telefon 155 14 44 (gebührenfrei).

Reiseleiterin Reiseleiter

Abend- und Tageskurse in Zürich/Aarau/Basel/Bern/Chur/St. Gallen
Verlängen Sie das Gratiskursprogramm!

Reiseleiter- und Hostessenschule AGT
Postfach
8803 Rüschlikon
01/724 20 06 (vormittags)
Fax 01/724 32 92



SPANIEN IN EINEM ZUG

AL-ANDALUS EXPRESS – DER ORIENTEXPRESS DES SÜDENS

Abfahrten jeden Donnerstag ab Sevilla via Cordoba bis Granada und retour. Besuch der WELTAUSSTELLUNG IN SEVILLA eingeschlossen. Anreise ab Madrid bis Sevilla im AVE, dem spanischen Hochgeschwindigkeitszug. KULTUR UND GESCHICHTE MIT NOSTALGIE UND LUXUS KOMBINIERT.

EL TRASCANTABRICO – UNBEKANNTES NORDSPANIEN

Abfahrten jeden Samstag von Juni bis Ende September ab Bilbao oder Santiago de Compostela. Dauer der erlebnisreichen Fahrten im Schmalspurzug 1 Woche. Buchungen und Informationen beim Generalvertreter für die Schweiz:

Stöckli-Reisen AG

Langstrasse 14
8004 Zürich
Tel. (01) 242 85 55
Fax: (01) 242 86 00
45420/163902



Machen Sie mit beim AAdvantage Programm und gewinnen Sie Flugprämien. Jede Meile zählt.

Bitte notieren

Check-in Reisen zieht um !

ab 30. März 1992 lautet unsere neue Adresse:

Check-in Reisen AG
Förnlückstrasse 180
Postfach
8037 Zürich

Telefon Reservation
01-272 16 00

Telefon Direktion
01-272 16 01

Telefax
01-272 22 60

Telex
814571 chkr

hotel + touristik revue Günstiger im Abonnement!

Name _____
Vorname _____
Beruf/Position _____
Strasse/Nr. _____
PLZ/Ort _____
Telefonnummer _____

Inland	<input type="checkbox"/> Fr. 99.–	<input type="checkbox"/> Fr. 60.–	<input type="checkbox"/> Fr. 31.–
Ausland (Landweg)	<input type="checkbox"/> Fr. 135.–	<input type="checkbox"/> Fr. 81.–	<input type="checkbox"/> Fr. 44.–
Ausland (Luftpost) Europa, Nahost	<input type="checkbox"/> Fr. 189.–	<input type="checkbox"/> Fr. 114.–	<input type="checkbox"/> Fr. 62.–
Ausland (Luftpost) Übersee	<input type="checkbox"/> Fr. 268.–	<input type="checkbox"/> Fr. 160.–	<input type="checkbox"/> Fr. 88.–

Zutreffendes bitte ankreuzen

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

TRITTBRETT

Neuer Superschnellzug Tokio-Osaka

Zwischen den japanischen Ballungszentren Tokio und Osaka wird ab Mitte März die Bahn schneller sein als das Flugzeug. Ein neuer Shinkansen-Superschnellzug vom Typ Super-Hikari - zu Deutsch Super-Blitz - braucht für die 500 Kilometer lange Strecke dann nur noch zweieinhalb Stunden, zwanzig Minuten weniger als bisher. Der Super-Hikari - er ist mit 11,3 Tonnen um ein Viertel leichter als das 1964 erstmals eingesetzte Shinkansen-Vorläufermodell - hat eine Höchstgeschwindigkeit von 270 Stundenkilometern.

Der auf den Namen Nozomi - übersetzt Hoffnung - getaufte Superzug verkehrt morgens und abends ohne Zwischenhalt zwischen beiden Städten. Der 6-Uhr-Nozomi aus Tokio etwa kommt um 8.30 Uhr in Shin-Osaka an, so dass Geschäftsleute spätestens um 9 Uhr im Stadtzentrum sind», erklärt ein Sprecher der japanischen Eisenbahngesellschaft JR Tokai. «Das ist auch mit dem Flugzeug ab Tokio-Haneda nicht mehr zu unterbieten.» Nimmt man den «normalen» Hikari, der in Nagoya und Kioto Station macht, sowie den langsameren Kodama - übersetzt Echo - hinzu, verbindet Tokio und Osaka jetzt dann in den Stosszeiten 15 Züge pro Stunde. Insgesamt rechnet man 1992 auf der Strecke mit 130 Millionen Fahrgästen. *tdt*

Canadian Airlines: Flug und Bahn kombiniert

Canadian Airlines bietet ihren Fluggästen eine preiswerte Reisealternative an: den Skyrail-Pass. Damit können die Kunden Flüge und Bahnfahrten zwischen 18 Destinationen in Kanada beliebig kombinieren und so die schönsten Flecken im Land der Wälder und Seen auf eigene Faust entdecken. Der Basis-Pass mit drei Coupons kostet für eine Dauer von 7 bis 45 Tagen je nach Saison zwischen 1049 und 1189 Mark. Bis zu sechs weitere Coupons können für jeweils 98 Mark in Kanada nachgekauft werden. Wer mit Canadian Airlines auch über den Atlantik fliegt, spart sogar nochmals rund 250 Mark. *pd*

«Johanna Spyri» fährt von Hamburg nach Zürich

«Weibliche Züge» sind ab Mai auf dem Vormarsch bei den Deutschen Bahnen. Im Rahmen der geplanten Ausweitung des Intercitynetzes habe eine Kommission 14 berühmte Frauen ausgewählt, deren Namen künftig die Züge schmücken sollen, teilte die Deutsche Reichsbahn (DR) in Berlin mit. Nach einer Umfrageaktion seien über 3000 Vorschläge eingegangen.

So werde nach dem Fahrplanwechsel «Therese Giehse» neben «Clara Schumann» und «Sophie Scholl» von Berlin über Leipzig und Nürnberg nach München fahren. Zwischen Hamburg und der deutschen Hauptstadt verkehre künftig «Käthe Kollwitz».

Auch international erhalten die Damen Verstärkung: Als zweite Frau nach «Karen Blixen» verbindet «Marie Curie» Stuttgart und Paris. Ab kommenden Herbst trägt der Intercity zwischen Hamburg und Zürich den Namen der «Heidi»-Autorin Johanna Spyri. *sda*

Bahnreise von Thailand nach Kambodscha

Bald schon soll die Bahnverbindung zwischen Bangkok und Phnom Penh nach einer Unterbrechung von 30 Jahren wieder aufgenommen werden. Noch steht zwar eine Bewilligung der Regierung für die Reparatur eines nur rund sechs Kilometer langen Teilstücks aus. Vorgesehen ist, dass im Anfang thailändische Eisenbahner ihren Kollegen auf der kambodschanischen Seite mit Personal und technischer Hilfe unter die Arme greifen. Für die rund 500 Kilometer lange Strecke von Bangkok nach Phnom Penh wird ein Schnellzug wenige Stunden benötigen und Südstaaten zu dem zu einer attraktiven Erweiterung des touristischen Angebotes verhelfen. *pd/r*

Bald mit der Bahn nach Singapur unterwegs

China und Thailand verhandeln über eine Bahnverbindung der beiden Länder. Nach einem positiven Ausgang der Verhandlungen bestünde die Möglichkeit, von Europa per Bahn via Transsibirische Eisenbahn nach Singapur zu reisen. Eisenbahnfreaks sollen schon jetzt über das Problem mit den verschiedenen Spurweiten grübeln. *pd/r*

Dänemark

Der Reisekomfort steht im Mittelpunkt

Auf den IC3 dürfen die Dänen stolz sein: Ihre dreiteiligen Intercity-Züge bieten alles, was sich Geschäfts- und Ferienreisende auf den relativ kurzen Strecken für eine bequeme und rasche Fahrt wünschen. Die silbergrauen Kompositionen bieten eine valable Alternative zum privaten Strassen- und dem Luftverkehr - dies trotz den durch das Meer getrennten Landesteilen. Noch sind es Eisenbahnfahrtschiffe, welche die IC3 über den Grossen Belt befördern.

KURT METZ, KOPENHAGEN

Kürzere Reisezeiten, öfters direkte Verbindungen und mehr Service bei reduzierten Betriebs- und Wartungskosten lauten die Maximen, welche sich die Dänischen Staatsbahnen DSB auf die Flagge schrieben, als sie ihre Konkurrenzstrategie gegenüber dem Privatwagen und Flugzeug definierten. Daraus entwickelten sie den IC3, der seit knapp zwei Jahren in Betrieb steht und von dem 66 der 85 bestellten 180 Kilometer in der Stunde schnellen Zugsinheiten bereits abgeliefert sind.

Einsteigen ...

Der Komfort beginnt schon beim Einsteigen. Die grossen roten Doppeltüren weisen eine Breite von 140 Zentimetern auf. Über jeder Tür ist eine leuchtende Wagennummer und im Voraus des Wagens ein Plan angebracht, auf dem man seinen Platz leicht findet. Die Sitze müssen reserviert werden - was bis kurz vor Abfahrt am Bahnschalter möglich ist. Die obligatorische Platz-

karte kostet 30 Kronen. Für 60 Kronen Zuschlag hat man das Anrecht, im Salon zu reisen. Name und Fahrstrecke des Passagiers erscheinen auf einem elektronischen Display auf Augenhöhe oberhalb des Sitzes; die Anzeige ist in der Kante der Gepäckablage integriert.

... Platz nehmen ...

Eine dreiteilige Komposition bietet 146 Plätze, wovon 16 im Salon. Die Wagen sind entsprechend der unterschiedlichen Passagierbedürfnisse unterteilt: den traditionellen Viersitzgruppen mit einem Tisch zwischen den gegenüberliegenden Sitzen; Ruheplätze in Flugzeug-

anordnung und die 12 festen Familiensitze, die bei Bedarf dank Buchungssystem erweitert werden können. Hier befindet sich auch der Kinderbereich mit Spielen, Zeitschriften und Kissens.

... und die Fahrt geniessen

Für jeden Platz gibt es eine individuelle Lampe und Stromanschlüsse zum Betreiben eines Personal Computers. Dazu gesellt sich ein Kopfhöreranschluss, über den fünf Programme empfangen werden können. Auf zwei Kanälen sendet der Dänische Rundfunk; Unterhaltungs- und klassische Musik sowie ein Kinderprogramm werden zusätzlich angeboten, Kopfhörer kann man seinen eigenen mitbringen oder einen an Bord für 25 Kronen erstehen. In allen IC3-Zügen sind Stewardessen an Bord, welche für das kulinarische Wohl der Fahrgäste verantwortlich sind. Mahlzeiten, Snacks und Getränke bereiten sie in einer flugzeugähnlichen Galley zu und servieren sie am Platz. Im Erstklassalon ist ein Buffet mit Kaffee, Tee, Mineralwasser, Zeitungen und Zeitschriften aufgestellt, die von den Reisenden kostenlos konsumiert und gelesen werden dürfen.

Information und Kunst

Das elektronische Informationssystem an Bord befindet sich über allen Türen, kann von jedem Platz gesehen werden und übermittelt den Reisenden Angaben über die befahrene Strecke, den nächsten Halt und die aktuelle Zeit. Es ist digital ausgelegt und kann vom Personal auch für andere Mitteilungen programmiert werden. Ein Münztelefon ist ebenfalls vorhanden. Telefax sendet auf Wunsch der Zugbegleiter von seinem Asteil aus.

Jeder IC3 ist nach einer verstorbenen dänischen Persönlichkeit benannt, die einen Bezug hatte zur Stadt, in welcher der Zug getauft wurde. Die Stirnwände der Abteile sind mit Kunstwerken namhafter dänischer Künstler geschmückt. Die Farbgebung der Teppiche, Sitze und Kopfstützen variiert von Wagen zu Wagen und ist - wie könnte es in Dänemark anders sein - frisch fröhlich nordisch gehalten. *o*

Erfahrung und Fahrausweis

Neunzig Prozent aller IC3-Kunden sind mit dem Verlauf der Reise zufrieden. Das haben vierteljährlich durchgeführte Untersuchungen ergeben. Den einzigen Schönheitsfehler, den ich entdecken konnte, waren die in an der Unterseite der Gepäckablagen platzierten Steckdosen für den Kopfhöreranschluss, dessen Kabel unangenehm im Blickbereich herunterhängt und sich mit jenem des Nachbarn verheddern kann. Die Intercityexpress-Lösung der Deutschen Bundesbahn mit dem Anschluss in der Armlehne ist zweckmässiger.

Für Schweizer Geschäfts- und Ferienreisende mit Ziel Dänemark, empfehle ich das Angebot Euro Domino. Wer mehrere Reisen innerhalb Skandinaviens plant, fährt am besten mit dem Nord-Tourist-medtag-Ausweis, der 21 Tage freie Fahrt auf den Eisenbahnstrecken in Dänemark, Schweden und Norwegen erlaubt. *MC*

Brücke und Tunnel

Die IC3-Einheiten verkehren von Kopenhagen nach Jütland über den Grossen Belt in den Bäumen der DSB-Fähren. Die Ziele der Züge sind Frederikshaven im Norden, Struer und Esbjerg im Westen, Sonderborg und Flensburg im Süden. Zurzeit wird an der festen Verbindung von Korsör auf Seeland nach Nyborg auf Fünen gearbeitet, die voraussichtlich für den Bahnverkehr im Verlaufe des Jahres 1996 eröffnet wird. Sie besteht aus zwei acht Kilometer langen Tunnelröhren, der technischen Station auf der natürlichen, aber durch Aufschüttungen dreifach vergrösserten Insel Sprogö und einer 6,6 Kilometer langen Brücke. Die Strecke wird dann in sieben Minuten durchfahren, der Zeitgewinn für das Queren des Grossen Belts zwischen ein und eineinhalb Stunden betragen. *MC*

Swiss Travel System

Dem Reisenden Optionen geben

Das 1989 geborene Swiss Travel System möchte als Kind der Schweizer Bundesbahnen und der Konzessionierten Transportunternehmen (KPU) dem Schweiz-Reisenden Optionen im öffentlichen Verkehr ermöglichen. Zusammen mit dem «Abenteurer Schweiz» von Eurotrek ergibt sich daraus die tolle Kombination Aktivität und Transport à discretion.

ALEXANDER P. KÜNZLE

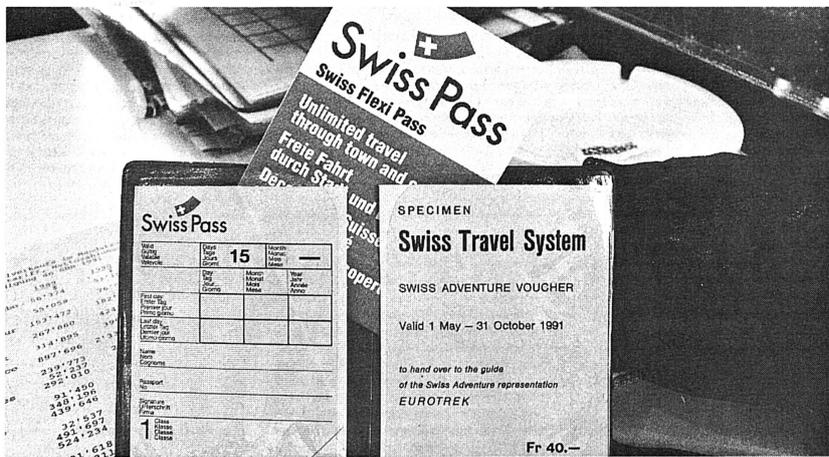
Das Swiss Travel System (STS) baut auf dem Swiss Pass und der Swiss Card auf, die man als die Schweiz bereisende ausländische Touristen an Ort und Stelle kaufen kann. Um als Anbieter öffentlichen Verkehrs mit dem Privatverkehr konkurrieren zu können, liess man sich jedoch bei den STS-Verantwortlichen der SBB in Bern noch einiges dazu einfallen: «Transport ist zwar die Voraussetzung jeglicher touristischen Aktivität in einem Land - aber für sich allein genommen genügt der Transport als attraktives Angebot noch nicht», meint SBB-Vertreter Richard Schobinger.

Der Ferien-Anleger

Die Denkwerte rund um die touristengerechte Vermarktung eines simplen Bahnbillets oder eines öffentlichen

Und das Hotel?

Innerhalb des Swiss-Travel-System-Eurotrek-Pakets, wo liegt da die Rolle des Hotels oder der Verkehrsvereine? Dazu meint Richard Schobinger von den SBB: «Das Schweizer Hotel oder die Hotelgruppe betrachten wir innerhalb dieses typischen Incoming-Produkts als eine Art Touroperator. Das heisst, der Hotelier hat zwei Möglichkeiten, mit Swiss Travel System und Eurotrek ins Geschäft zu kommen. Erstens kann er sich anschliessen und geht zu Eurotrek als Mitanbieter, der zum Paket Transport und Abenteurer auch die Übernachtung beisteuert. Oder er kauft bei Eurotrek eines der Abenteurer und vielleicht auch die Zubringer-Dienstleistung der Bahn für sich ein, um sein eigenes Produkt zu vervollständigen. Die Touristen wollen ja heute nicht nur essen und schlafen.» *APK*



Swiss Travel System: Wie verkauft man Bahntickets an Besucher aus dem Ausland? 1991, zwei Jahre nach der Einführung, wurden damit 22,1 Millionen Franken umgesetzt. Bild Alexander P. Künzle

Transportmittels ist schon recht erstaunlich. Ihr zugrunde liegt eine recht subtile Betrachtung der Bedürfnisse von touristisch Reisenden. Dabei kommt der Idee der Option Schlüsselwirkung zu.

Der Reisende soll können, aber nicht müssen. Schobinger: «Der Tourist wird auf diese Weise zum Ferien-Anleger, in Analogie zu einem Finanzanleger, der mit einer Option für eine Aktie zwar das Anrecht kauft, eine Aktie kaufen zu können, dies aber nicht tun muss.» Der Swiss-Pass- oder Swiss-Card-Inhaber weiss ja meist zum vornherein nicht ganz genau, wohin er in der Schweiz reisen will. Nun wird ihm mit diesem System die Möglichkeit geboten, Dienstleistungsgutscheine zu kaufen, die er einlösen kann. Benutzt er diese nicht, sind sie rückerstattbar.

1990 setzte das STS immerhin schon 18 Millionen Franken um, 1991 waren es dann 22,1 Millionen. Und für 1992 rechnet man bei der SBB mit 5 Prozent Zuwachs.

Nun hat Eurotrek in Zusammenarbeit mit STS eine Videokassette produziert, um das Paket vorzustellen. Da STS bisher oft Senioren, Eurotrek bisher oft Junioren ansprach, dürfte sich mit dem

gemeinsamen Produkt ein gegenseitiges Durchdringen ergeben.

Eine Telefonnummer

Ist der Tourist erst einmal in der Schweiz im Hotel, gelüftet es ihn sicher nur wenig, komplizierte Telefonate zu führen, um sich um Riverrafens, Segeln oder ähnliches zu kümmern. Deshalb beinhaltet die STS-Eurotrek-Formel eine zentrale Telefonnummer, wo alle Abenteurer-Schweiz-Programme gebucht werden können, und zwar ab der Stange.

Es könnte ja sein, dass es in der Schweiz gerade regnet ... Auch blickt der Tourist seine Flussfahrt für übermorgen, beim Frühstück im Hotelzimmer, und kann seine Zugsfahrt dorthin mit seinem Swiss Pass einlösen.

Die STS-Anbieter sehen sich innerhalb dieses Produkts in der Rolle des Zubringers. Sie sind aber auch das helvetische Salz in der touristischen Produktessuppe: Abenteurer gibt es auch ausserhalb der Schweiz, aber das dicke Netz des öffentlichen Verkehrs dazu nicht. Weitere touristische Produktkombinationen mit dem STS sind denkbar. Zum Beispiel ein Deal mit der neu angebahnten italo-schweizerischen Region Lago Maggiore - il lago dei laghi

(vgl. hotel + touristik revue, Nr. 13 vom 19. März 1992). Der Möglichkeiten sind noch viele. *o*

STS oder wie man Bahnbillets verkauft

Bitte keine Loblieder über öffentliche Institutionen, und schon gar keine über Bundesbetriebe. Aber das Swiss Travel System wäre doch eigentlich schon ein Paradebeispiel für eine gute Methode, wie eine Bahn als Unternehmen ihre Billets eben auch aktiv verkaufen. Das Modell ist dabei dasselbe wie bei kommerziellen Produkten auch: Man checkt die Bedürfnisse einer möglichen Kundschaft, man sucht Produktbereicherungen, knüpft ein ganzes Paket von anhängbaren Leistungen und versucht, das Ganze am richtigen Ort an den Kunden zu bringen. An der ITB zum Beispiel konnte Richard Schobinger den deutschen Bahn-Veranstalter Ameropa begeistern, dem die Kombination von Transport, Aktivitätsangebot und Direktnummer zum telefonischen Buchen sehr gefällt. *APK*

EIN ZIMMER IN SEVILLA ZU FINDEN IST SCHWIERIG. 15 000 ZU FINDEN IST GANZ EINFACH.

Millionen von Menschen werden sich das Ereignis EXPO'92 nicht entgehen lassen. Und alle Besucher wollen am Ende eines erlebnisreichen Tages ihre Hotelzimmer aufsuchen. Doch die sind rar.

Deshalb hat die EXPO'92-Organisation eigens ein offizielles Zentrum für Hotel-Reservierungen eingerichtet: CORAL. CORAL nimmt ab sofort Ihre Reservierungen entgegen. Bereits heute stehen Ihnen und Ihren Kunden über 15 000 Betten zur Verfügung – und die Anzahl wird sich noch erheblich vergrößern. Selbstverständlich kann CORAL Ihre anspruchsvollsten Reservierungswünsche in Sevilla und Umgebung (bis anderthalb Stunden) erfüllen.

Wünschen Sie weitere Informationen? Wollen Sie eine Reservierung vornehmen? Nichts einfacher als das! Sie erreichen uns unter 345-446 0206 (Fax) und 73213 CORAL-E (Telex). Oder rufen Sie einfach an: 345-446 0565



CORAL

CENTRO OFICIAL
DE RESERVAS DE
ALOJAMIENTO

Mehr Sterne. Mehr Hotels.

Recinto de la Cartuja. 41092 Sevilla. Spanien.

Tel.: 345 - 446 05 65 Fax: 345 - 446 02 06

Telex: 73213 CORAL-E

EXP'92
SEVILLA

Annemarie Walther

Agnes-Amberg-Betrieb bleibt in Frauenhand

Annemarie Walther heisst die Nachfolgerin der im vergangenen Sommer verstorbenen Agnes Amberg. Anfang dieses Jahres übernahm die 43jährige Bernerin als Inhaberin und Geschäftsführerin das kleine, aber feine Zürcher Gastroimperium mit dem berühmten Namen, den hochzuhalten eine gehörige Portion Mut und Selbstvertrauen erfordert! Änderungen will sie, wenn überhaupt, nur sehr behutsam an die Hand nehmen.

UELI STAUB

Agnes Amberg, postum im Gault Millau 92 als «Köchin des Jahres» geehrt, merkwürdigerweise jedoch als Restaurateur nicht mehr erwähnt, war eine eigenwillige, unermüdete Vorkämpferin für eine zeitgemässe Küche, in der Qualität vor Avantgarde stand, die aber in jedem Fall ihre höchstpersönliche Handschrift trug. An die Öffentlichkeit trat sie erstmals 1968, als sie die Kochschule Fülcher übernahm. Es folgte 1970 eine kulinarische PR-Agentur, wo Kochbücher und gastronomische Artikel zuhause entstanden. Den Traum eines eigenen Lokals indes konnte sie sich erst 1980 erfüllen, als sie in den Räumen des ehemaligen Cafés Studio nahe des Zürcher Schauspielhauses das Restaurant Agnes Amberg eröffnete, dem 1987 noch eine Boutique angegliedert wurde.

Kaum je zuvor ist so leidenschaftlich über das Interieur eines Lokals diskutiert worden wie im Fall AA! An der resedagrünen Schlichtheit scheiden sich die Geister; die einen sprechen von einer kalten Kultstätte, die zu betreten man kaum wage, andere wiederum sehen darin einen ruhevollen Musentempel, dessen schönster Schmuck das Essen auf dem Teller darstelle. Die Hypothek allerdings, die die übermässig grossen Fenster darstellen, konnte nie getilgt werden; geheimnisvoll verhängt, wenn auch nach aussen durch Topfbäumen aufgelockert, schürt sie zusätzlich die Schwelgenangst.

Als Mensch unersetzbar

Dies auszumerken, ist eine der vielen Aufgaben, mit denen sich die neue Besitzerin Annemarie Walther konfrontiert sieht. Dass die Wahl auf sie gefallen sei, erfährt sie im vergangenen Dezember. Die Überraschung muss, wenn auch im

positiven Sinn, etwa gleich gross gewesen sein wie die, als die Trägerschaft des Schweizerischen Instituts für Hauswirtschaft (SIH) in Baden, das Frau Walther seit vier Jahren geführt hatte, kurz- und langhand beschloss, den Betrieb im Januar 1992 einzustellen, sie also auf der Strasse gestanden hätte! «Es war mir sehr recht, sämtliche Amberg-Betriebe zu übernehmen», sagt sie, meint damit, das kleine Imperium basiere auf der Philosophie der Vorgängerin, wozu auch deren mehr als 10 000 Rezepte gehören, sei dadurch eng in sich verknüpft.

«Der Mensch Amberg, der alles derart dominiert hat, lässt sich nicht ersetzen, das Lebenswerk aber muss in seiner Gesamtheit erhalten bleiben. So hat es auch die besten Chancen, weiterzubeleben!» Wegen des Restaurants, dem AA-Aushängeschild, macht sich die Hobbyköchin ohne Abschluss wenig Sorgen, sieht man von den momentan schlechten Zeiten ab. «Frau Amberg hat in den letzten Monaten vor ihrem Tod kaum mehr gekocht. Trotzdem lief alles wie am Schnürchen.» Dies bedeutet natürlich auch, dass die neue Gastgeberin weiterhin auf die bewährte Crew vertraut.

Gastgeberin ist eines, Unternehmerin ein anderes. In dieser Beziehung dürfte Frau Walther etwas pragmatischer ans Werk gehen, will Transparenz haben; die vier Beine – das Restaurant mit Hauslieferung sowie die weniger konjunkturanfällige Boutique, Privat-Kochschule und PR-Agentur – sollen mehr entflochten, unter Einbezug des AA-Synergieeffekts möglichst selbsttragend werden.

Vom Lego-Haus zum Altersheim

Als Mädchen hatte Annemarie Walther gern gezeichnet und Lego-Häuser gebaut, auch Freude an Musik oder Mathematik gezeigt. Trotzdem konnte sie sich erst kurz vor der Matura für ein Architekturstudium entscheiden, das sie von 1968 bis 1973 an der ETH Zürich absolvierte. «Architektur bedeutet nicht nur, hinter dem Reissbrett zu sitzen. Man lernt auch viel über Organisation, Finanzierung, Recht oder Technik, erhält Kenntnisse über Soziologie und den Umgang mit Menschen!», erklärt sie. Von ihren hauswirtschaftlichen Erfahrungen war schon die Rede, auch diese hier kann sie gegenwärtig sehr gut gebrauchen.

Ein Wort zur Musik, heute nur noch ein Steckenpferd: Als Geigerin hat sie bis zum Zürcher Konservatorium bis zur



Annemarie Walther hat Anfang Jahr das Zürcher Gastroimperium von Agnes Amberg übernommen.

Bild Ueli Staub

Oberstufenreife gebracht, ein kürzlich erstandenes Saxophon bildet einen denkwürdigen Gegensatz.

Ihre architektonische Diplomarbeit hatte ein Altersheim zum Thema. Auch damals herrschte Rezession, was die Stellensuche erschwerte. Frau Walther, die während des Studiums als Praktikantin viele Küchen und Restaurants plante (darunter auch die damalige Casino-Bar in Bern), war froh, bei Pro Senectute von 1974 bis 1976 die Beratungsstelle für Altersunterkünfte aufzubauen und leiten zu können. Durch ihre Heirat nach Baden gekommen, verlieh sie dort als Einfrau-Betrieb ihrem Spezialgebiet «Bauen für Betagte» in Praxis und Theorie Nachdruck; ihr 1983 erschienenes Handbuch «Behindertengerechtes Bauen muss nicht teuer sein!» galt als kleine Revolution.

«Alle erwarten nun von mir, dass ich mich wie ein neuer Besen verhalte», meint Annemarie Walther. «Doch die Kochphilosophie von Frau Amberg ist so gut, dass man auf dieser Basis weitermachen kann!» An Neuerungen will sie behutsam herangehen. Geändert wurden bereits die Öffnungszeiten; aus Gründen einer verbesserten Arbeitszeit bleiben Sonntag und Montag geschlossen, währenddem der Samstag nun durchgehend geöffnet ist. Über Mittag liegt dann auch eine in Zürich tütsch verfasste Karte auf mit Wärschaftem wie Berner Platte oder Saucissons. Ebenfalls neu sind die dreigängigen Mittagsmenus an den anderen Tagen zu 43 Franken. «Mit diesem Preis/Leistungs-Verhältnis dürfte das Lokal unerreichbar sein», sagt sie. Auch sind die Kellner etwas lockerer gekleidet, tragen nun farbige Fliegen.

Ferner will Frau Walther, nun ganz Architektin, das Restaurant mehr nach aussen öffnen, den Boulevardteil reaktivieren, das Jugendstil-Rundfenster als ein Markenzeichen zusätzlich beleuchten sowie im Restaurant da und dort dekorative Elemente im Sinne von vermehrter Wärme anbringen.

Auch die Beleuchtung wird intensiv studiert, genüge es doch nicht, eine gute Küche zu haben. «Ehe man in einem Haus etwas entscheidend ändert, sollte man während aller vier Jahreszeiten in ihm gewohnt haben», erklärt Annemarie Walther, zündet sich genüsslich eine neue Pfeife an. Diese kleine Freude kommt ihr ganz besonders in hektischen Zeiten entgegen. «Wenn sie einmal brennt, reut es mich, sie wegzulegen, und das verhilft mir zu den so dringenden notwendigen Denkpausen!» □

Vandee Suwannat

Stolze Botschafterin der thailändischen Kochkunst

Es braucht schon eine gehörige Portion Mut, eine gute Position in einem der renommiertesten Hotels der Welt, dem Oriental in Bangkok, aufzugeben, um fernab der Heimat einen weiteren Schritt auf der Karriereleiter zu wagen. Mrs. Vandee Suwannat, Küchenchefin im Zürcher Thai Restaurant White Elephant, hatte ihn. Lesen Sie, wie es dazu gekommen ist.

MARIANNE MING-HELLMANN

Mrs. Vandee, seit der Eröffnung des White Elephant im Hotel Zürich vor etwas über einem Jahr zeichnen Sie als Küchenchefin verantwortlich. Wann haben Sie Ihre Liebe zum Kochen entdeckt?

Eigentlich bereits als Kind. Meine Mutter arbeitete im Catering einer Fluggesellschaft, während der Schulferien durfte ich ihr jeweils helfen. So entschied ich mich nach der Mittelschule zum Besuch der Frauenfachschule und erwarb mein Diplom in General Home Economy.

Wo sammelten Sie Ihre ersten praktischen Berufserfahrungen?

Ende der 70er Jahre eröffnete Hyatt in Bangkok verschiedene Thai-Restaurants. Während rund zweier Jahre überwachte ich die zentrale Produktion und Distribution. Darauf wechselte ich in die Hotellerie und arbeitete in verschiedenen Erstklassenhäusern wie dem Bangkok Peninsula, dem Marco Polo und dem Regent Bangkok. 1986 dann wechselte ich als Chef de partie ins Oriental Hotel.



Vom Oriental in Bangkok nach Zürich: Vandee Suwannat.

Bild zvg

Wie sind Sie ins Hotel Zürich, in den White Elephant gekommen?

(lacht übers ganze Gesicht) Eine Kollegin erwähnte ein Inserat aus der «Bangkok Post», in dem für ein neu zu eröffnendes Thai-Restaurant in der Schweiz ein Küchenchef gesucht wurde. Aus der Annonce waren weder der Name des Betriebes noch die Stadt ersichtlich; Bewerber wurden zum In-

terview ins Asia Hotel gebeten. Ich nahm meinen ganzen Mut zusammen und vereinbarte für frühmorgens einen Termin. Während der Arbeitszeit wollte ich nicht hingehen, sollte doch mein Arbeitgeber nichts von meinen Absichten erfahren.

Warum wollten Sie überhaupt auswandern und in einem Ihnen fremden Land, weit weg von zuhause, neu anfangen?

Nun, die Schweizer Hotellerie genießt weltweit einen ausgezeichneten Ruf; mit Zeugnissen aus Schweizer Betrieben steht einem Koch doch die ganze Welt offen. Kommt dazu, dass ich als geschiedene Frau meinem 13 Jahre alten Sohn die beste Ausbildung ermöglichen will; ich plane meine Karriere auch für mein Kind. Doch ihre Frage ist berechtigt. Meine Freunde meinten damals auch, ich gehe mit dem Aufgaben meiner sicheren Position im Oriental ein gewaltiges Risiko ein.

Wie haben Sie sich denn abgesichert?

(schmunzelt) Indem ich meinen Schwager beauftragte, herauszufinden, ob es in Zürich ein Hotel Zürich gäbe, und ob dort ein gewisser Christian Frey – er führte gemeinsam mit Somsak Prukhtayanot, dem heutigen Geschäftsführer des White Elephant, die Interviews – als Food & Beverage Manager tätig sei. Nachdem man uns dies bestätigt hatte, war meine Zusage an die Schweizer beschlossene Sache. (Anmerkung: Mrs. Vandee war unter den über 40 Kandidaten, die sich für die Stelle bewarben, die einzige Frau...)

War der Start in Zürich für Sie sehr hart?

Oh, ja. Wir Thais hängen sehr an unserer Familie und an unserem Land; ich kenne keine Landsleute, die in der Ferne nicht von Heimweh geplagt werden. Kommt dazu, dass ich bei meinem Wegzug mit fünfunddreissig Jahren nicht mehr die Jüngste war. Ja, es waren schwierige Monate. Ohne die Unterstützung meiner Vorgesetzten, allen voran Küchenchef Jacky Donatz, hätte ich es kaum geschafft.

Was gefällt Ihnen hier besonders?

Die Aufgabe ist natürlich eine echte Herausforderung, es erfüllt mich mit Stolz, mein Land hier vertreten zu dürfen. Schön finde ich die Schweizer Landschaft, die saubere Luft. Mühe bereiten mir die frühen Ladenschlusszeiten. Das Einkommen wird dadurch zur ständigen Rennerei. Auch mit der Sprache habe ich Probleme, vielerorts wird kein Englisch verstanden. Ich stosse jedoch auf viel Hilfsbereitschaft, besonders im Betrieb. Und dafür bin ich dankbar. □

REKLAME

GENERALUNTERNEHMER
IN SACHEN EDV FÜR
HOTELIERS UND
RESTAURATEURE.

ELECTICA INFORMATIK AG
HUOBMATTSTRASSE 7
CH-6045 MEGGEN
TELEFON 041-37 38 31

FIRMEN BERICHTEN

Hobart mit FCKW-freiem Kältemittel

Es sind jetzt bereits 6 Jahre her, dass die Hobart (Swiss) AG die neuen Korbautomaten CX und die Bandgeschirrwaschautomaten FTX unter dem Motto «umweltfreundlich» und «energiebewusst» vorstellte.

Im Rahmen der Energieeinsparung einerseits und der Verbesserung des Arbeitsplatzes andererseits wurden in den letzten Jahren vermehrt Wärmepumpen bei Bandgeschirrwaschautomaten in Anwendung gebracht. Wärmepumpen vermindern den Energieverbrauch bei einer Geschirrwaschanlage je nach Grösse um 9 bis 15 kW/h. Gleichzeitig gibt eine Maschine mit Wärmepumpe zirka 900 m³ Luft pro Stunde mit ca. 15 bis 18 °C an die Spülküche ab und trägt also wesentlich zur Verbesserung der Raumtemperatur bei. Bisher wurde für Wärmepumpen das FCKW enthaltende Kältemittel R 12 verwendet. Die Firma Hobart war immer schon bemüht, in der Maschinenentwicklung umweltschonende Kriterien einzusetzen und wird ab sofort Wärmepumpen für Bandgeschirrwaschanlagen liefern, die mit dem FCKW-freien Kältemittel R 134 A arbeiten können. Das Kältemittel R 134 A ist auf dem Schweizer Markt erhältlich. Mit dieser Produktfreigabe ist Hobart dem Motto «umweltfreundlich» wieder einmal gerecht geworden.

Hobart (Swiss) AG, 8048 Zürich, Telefon (01) 432 14 11

Pilze ohne Konservierungsstoffe

Für Grossverbraucher sind Pilze im Eimer sehr praktisch. Was stört, sind die Konservierungsmittel, die beschränkte Haltbarkeit und die leeren Eimer, die nicht zurückgegeben werden können.



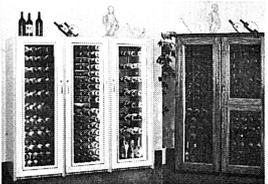
Die neue Pilzverpackung der Picoso AG in Widnau soll hier Abhilfe schaffen. Sie heisst Gastropac Jumbo und fasst einen Inhalt von 6 Litern mit 4 Kilo Abtropfgewicht. Die Champignons und Mischpilze enthalten keine Konservierungsstoffe und sind ungekühlt während 15 Monaten haltbar. Die Verpackung kann rückstandsfrei vernichtet werden.

Picoso AG, 9443 Widnau, Telefon (071) 72 72 44

Weinklimaschrank: Schöne Weine besser verkaufen

Vor zwölf Jahren wurde in der Schweiz erstmals ein Eurocave-Weinklimaschrank in der Gastronomie eingesetzt. Inzwischen wurde das Klimaschrank-Programm auf über 80 verschiedene Kombinationen und Modelle ausgebaut. So ist die neueste Serie in einer Schranktiefe von nur 52 cm erhältlich. Als wesentliche Serviceerleichterung sind bei den 65 cm tiefen Modellen speziell die soliden Auszugsrolltabulare zu erwähnen.

Für höchste Ansprüche hat die Hypro AG in Rothenburg den neuen Hyprovin entwickelt. Die klimatisierten, mit UV-freiem Licht ausgestatteten Service-schränke werden in einem klassischen und einem modernen Stil hergestellt.



Trotz Einzelanfertigung und individueller Anpassung an das Restaurant-Interieur ist es gelungen, sie in einem attraktiven Preisrahmen zu halten. Ganz speziell wurde bei der Entwicklung der Möbel den in den meisten Restaurants limitierten Platz- und Raumverhältnissen Rechnung getragen.

Die einzelnen Klimazonen weisen eine Flaschenkapazität von 50 oder 130 Flaschen auf. Dank bewährten Klimasensoren liegen die Flaschen je nach Weinprovenienz bei korrekter Servicetemperatur und optimaler Luftfeuchtigkeit servicebereit.

Hypro AG, 6023 Rothenburg, Tel. (041) 53 81 33

Telefonanlage, die von selber schaltet

Industrie, Kleingewerbe und Grosshaushalte haben sie bereits entdeckt: die vollautomatische Telefonanlage mit integrierter Gegensprechanlage für Geschäft und Privatwohnung «Zodiac Super 308» von Zodiac. Sie verfügt über drei Amtsleitungen und acht interne Stationen und schaltet automatisch richtig. Und all das mit wenig Installationen und ohne Vermittlerperson.



Die seit über 20 Jahren im Kommunikationsbereich spezialisierte Kernser Firma Zodiac Communications AG lanciert damit eine Neuerung im Telefonmarkt. Für Klein- und Grossbetriebe, Architekten, Hoteliers, Banken oder Private bringt sie die Geschäfts- und Haustelefonanlage, die ohne Zentrale und Vermittlerperson drei Amtsleitungen und bis zu acht interne Stationen im Griff hat.

Integriert in die Anlage sind die automatische Wahlwiederholung, Ziel- und Kurzwahltafeln und «Bitte nicht stören»-Funktion.

Die PTT-geprüfte «Zodiac Super 308» ist kostengünstig: Sie spart die Vermittlerperson, benötigt nur einfache Installationen und wird mit optimalen Serviceleistungen sowie Zweijahresgarantie geliefert.

«Zodiac Super 308» ist im Fachhandel erhältlich zum Superpreis von 649 Franken pro Apparat.

Weitere Informationen: Zodiac Communications AG, Stanserstrasse 109, 6064 Kerns, Telefon (041) 66 01 01, Fax (041) 66 65 61.

Umweltschutz bei Registrierkassen-Rollen?

In der Schweiz werden jährlich über 20 Millionen Quadratmeter Papier in Form von Kassensrollen verbraucht. Traditionell werden diese Rollen aus mit Chlor gebleichtem Papier hergestellt. Beim Fabrikationsprozess dieser Papiere werden stark die Umwelt belastende Schadstoffe freigesetzt.

Als Alternative wurden verschiedene Versuche mit aus Altpapier hergestellten Rollen gemacht. Diese scheiterten. Nicht wegen des leicht grauen Farbtones, sondern wegen der Reissfestigkeit und der Staubeentwicklung in den Registrierkassen.

Fortschrittlich denkende Rollenfabrikanten beginnen jetzt, chlorfrei gebleichte Papiere einzusetzen. Umfangreiche Tests haben gezeigt, dass Rollen aus chlorfrei gebleichten Papieren ohne Probleme in den Kassen eingesetzt werden können.

Als erste Firma in der Schweiz bietet Prontra in Rotkreuz Kassensrollen aus weissem, chlorfrei gebleichtem Papier an. Die Rückseite der Rollen ist mit einem Hinweis auf das spezielle Herstellungsverfahren bedruckt.

Weitere Informationen: Prontra, 6343 Rotkreuz, Telefon (042) 64 35 30, Fax (042) 64 36 33.

Reinigungsmittel mit waschaktiven Substanzen

Obwohl die Schweizer Stoffverordnung den Einsatz von Phosphaten nur in den Waschmitteln verboten hat, verwendet Wetrok in seinen Reinigungsmitteln bereits seit 1987 keine Phosphate mehr. Die sauren Reiniger ihres Sortiments beinhalten keine Phosphorsäure. Auch Formalin, ein bekanntes und ausgezeichnetes, aber giftiges Konservierungsmittel, hat Wetrok durch neuartige Kombinationen bei gleichbleibender Wirkung ersetzt. In ihren Reinigungsmitteln werden ausschliesslich waschaktive Substanzen – Tenside oder Seifen – verwendet, die zu 98% abbaubar sind. Nonylphenolthoxyolate wurden durch Fettalkoholthoxyolate ersetzt, was die Kläranlagen nur noch sehr wenig belastet.

Aerosoldosen mit dem Treibgas FCKW führt der Hersteller nicht mehr in seinem Sortiment und vermeidet dadurch Schäden der Ozonschicht. Sämtliche Wetrok-Allzweckreinigungsmittel sind giftlos. Sogar die sehr anspruchsvollen Säurereiniger sind in der tiefsten Giftklasse 5 eingestuft.

Diethelm & Co AG, 8052 Zürich, Tel. (01) 306 11 11.

fäh
HOTELBEDARF

«DAS ZAUBERWORT HEISST «OFENSORTIERT»

Porzellan zum halben Preis.

Schönwald-Senator,
ganz schön preiswertvoll.

Das «ofensortierte Porzellan» von Schönwald macht Ihnen die Wahl leicht; es ist nur halb so teuer wie I. Wahl-Porzellan, in der Qualität aber ebenso gut.

Ausschliesslich in Weiss erhalten
Sie die 5 Formen von Schönwald:

SENATOR, DONNA, RONDO,
MARQUIS, SANSPAREIL.

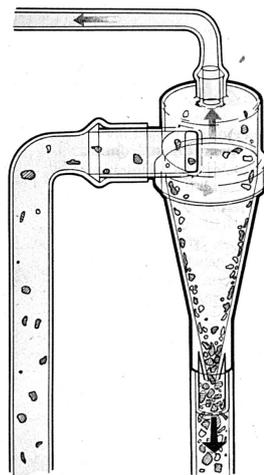
Rufen Sie uns an. Wir senden
Ihnen gerne die Dokumentation.

FÄH-HOTELBEDARF JETZT IN ZÜRICH. DIREKTWAHL 01/401 10 40

Bilco-Schwabenland AG / fäh-Hotelbedarf, Hardgutstrasse 16, 8010 Zürich, Telefax: 01/492 78 25

► Was wir Ihnen
- und der Umwelt -
so alles ersparen.

Funktionsprinzip
unseres weltweit
geschützten
MEDIAMAT-
Laugenreinigers



► Erstens: Spülmittel. Je schmutziger die Lauge, desto größer der Spülmittelbedarf. Unser MEDIAMAT-Laugenreiniger reinigt die Waschlauge automatisch, indem er ihr durch sein intelligentes, wartungsfreies "Schleudersystem" permanent selbst kleinste Schmutzpartikel entzieht. So können Sie, wenn Sie täglich fünfzigmal spülen, dem Abwasser bis zu 175 kg Spülmittel pro Jahr ersparen. Von Ihrem Geld ganz zu schweigen.

► Zweitens: Wasser. Drittens: Energie. Dank des MEDIAMAT-Laugenreinigers müssen Sie das Tankwasser viel seltener wechseln. Die wertvollen Rohstoffe Wasser und Energie werden so sparsamer und effektiver genutzt.

► Das heißt: Dreifach sparen – und optimale Hygiene für Ihre Gäste. Deshalb bauen wir den MEDIAMAT-Laugenreiniger serienmäßig in unsere Geschirrspülmaschinen ein. Da, wo es sinnvoll ist.

Winterhalter
Gastronom AG
Hirschengraben
9464 Rüthi/SG
Telefon 071/79 14 42-44



winterhalter

Frauenhotel Artemisia, Berlin

Wo Männer nichts zu suchen haben

Seit Mai 1989 gibt es in Berlin das Artemisia, ein wenige Schritte vom Kurfürstendamm entferntes Kleinhotel für ausschliesslich weibliche Gäste. Das über 14 Betten, zwei Tagungsräume sowie eine herrliche Dachterrasse verfügende Haus wird von einem dreiköpfigen Dameenteam geführt, das als Inhaberin seit der Eröffnung mit dabei ist.

MARIANNE MING-HELLMANN

Die Brandenburgerische Strasse 18, nur wenige Meter vom prominenten Berliner Kurfürstendamm entfernt, ist leicht zu finden. Als wir dann allerdings das aus

Frauenpersönlichkeiten

Frauenhotel Artemisia
Brandenburgerische Strasse 18
D-1000 Berlin 31

Inhaberinnen:
Gabriele Bernhard
Renata Bühler
Mamela Polidori

Der Name des Hauses wurde der italienischen Malerin Artemisia Gentileschi (1593-1652) entlehnt. Die Bilder der Künstlerin zeigen schöne, autonome und tatkräftige Frauenpersönlichkeiten und waren für die damalige Zeit absolut revolutionär. MM

der Jahrhundertwende stammende, etwas heruntergekommene Wohnhaus betreten und mit dem uralten Lift nach oben fahren - das Artemisia belegt in besagtem Haus den 4. und 5. Stock - sind wir verunsichert. Hier soll ein Hotel sein, ein Frauenhotel gar?

Der erste Eindruck täuscht

So negativ unsere ersten Impressionen sind, so angenehm überrascht uns das eigentliche Hotel. Ein in Platingrau, Mintgrün und Rosa gehaltenes Interieur wirkt schlicht, elegant und wohnlich. Das gleiche gilt für die acht Gästezimmer, die alle unterschiedlich gestaltet und teilweise mit alten Stücken möbliert sind. Helle Badezimmer mit optimaler Beleuchtung verraten, dass Frauen bei der Gestaltung am Werk waren. Ein gemütlicher Aufenthaltsraum mit Bar - er kann zum Konferenzraum umfunktioniert werden - , der eine Etage höher gelegene Frühstücksraum sowie eine kleine Dachterrasse runden das Angebot ab.

Mit Idealismus ans Werk

Die Idee eines ausschliesslich weiblichen Gästen reservierten Hauses stammt von vier Berufsfrauen, die alle ehrenamtlich beim Frauenreiseveranstalter «Frauen unterwegs» tätig waren. «Wir wurden oft nach frauenfreundlichen Unterkunstmöglichkeiten gefragt, sowohl in Berlin wie in anderen Städten», so unsere Gesprächspartnerin, die aus dem Toggengrub stammende Renata Bühler.

Nachdem die vier Frauen - eine Hoteliere, eine Reisefachfrau, eine Betriebswirtschaftlerin sowie eine medizinisch-technische Assistentin - in der ehemaligen Pension Brandenburg den Standort für ihr Projekt gefunden hatten, funktionierten sie in desolatem Zustand übernommene Pension in das Artemisia um. Sie investierten rund eine halbe Million Mark, teils aus Eigenkapital, teils mittels privater Bankkredite.

Günstiger Eröffnungszeitpunkt

Die vier Frauen hatten bewusst ein kleines Objekt gewählt, da vor dem Fall der Mauer die Belegung der Berliner Hotels eher schlecht war. Heute präsentiert sich die Situation anders: Berlin boomt, die Hotels sind ausgebucht, und das Artemisia erweist sich als zu klein. «Obwohl wir keinerlei Werbung betreiben, sind wir drei bis vier Monate im voraus ausgebucht», so Frau Bühler.

Zum Kundensegment gehören sowohl Geschäftsfrauen wie Touristinnen. Der Grossteil stammt aus Deutschland, den USA und der Schweiz, die durchschnittliche Aufenthaltsdauer beträgt zwei bis drei Tage. Männer haben im Artemisia nichts zu suchen. Einzige Ausnahme: bis zu 14 Jahre alte Söhne von Kundinnen.

Im Frauenhotel soll nicht nur gewohnt oder getagt, sondern auch auf kultureller Ebene kommuniziert werden. Den entsprechenden Rahmen dazu bilden vierteljährlich wechselnde, durch



Männer haben im Berliner Artemisia nichts zu suchen.

Bild: zvg

Berliner Künstlerinnen gestaltete Ausstellungen.

Wirtschaftlichkeit unterschätzt

Trotz 90prozentiger Zimmerbelegung erwies sich der Betrieb für die Erhaltung von vier Existenzen als zu klein; sechs Monate nach der Eröffnung verliess eine der Partnerinnen das Unternehmen. Das verbliebene Dreiergespann trägt sich nun mit Erweiterungsplänen. «Um wirtschaftlich gut über die Runden zu kommen, müssten wir 30 Betten haben.

Theoretisch könnten wir weitere Etagen im Haus dazumieten. Für die geplante Vergrößerung lassen wir nun eine Machbarkeitsstudie erstellen, dann wird entschieden, ob wir weitermachen oder nicht», erklärt Renata Bühler.

Mit der Eröffnung des ersten europäischen Frauenhotels - mittlerweile gibt es weitere in London und in Schleswig - haben die Initiantinnen zweifellos eine Marktlücke geschlossen. Bleibt zu hoffen, dass der Idealismus der drei Partnerinnen demnächst Früchte trägt. □

Serenella Graf-Cattaneo

Wenn frau einen Weinberg erbt

Was macht eine Frau im schönen Tessin, wenn sie einen Weinberg erbt? Naheliegender wäre die Versilberung des wertvollen Bodens. Was aber bringt die Besitzerin dazu, statt dessen noch viel Geld in den Ausbau des Weingutes zu investieren? Am Genuss des edlen Weines allein kann es nicht liegen. Wenn aber eine Persönlichkeit wie der Weinexperte Walter Eggenberger aus Wädenswil als Taufpate des ersten Jahrgangs 1989 fungiert, muss schon ein besonderer Saft aus diesen Fässern in Sementina fliessen.

BRUNO-THOMAS ELTSCHINGER

Seit 1942 ist der Weinberg «Tenuta dei Mulini» im Besitz der Familie. 1988 hat Serenella Graf-Cattaneo dieses Weingut von ihrem Vater, dem Besitzer von Eisen- und Stahlwerken im Tessin, geerbt. Dort, wo Ende der fünfziger Jahre noch Pfirsichbäume auf steinigem Boden standen, wachsen jetzt aus-

schliesslich Merlot-Reben. Das Gut liegt wenige Kilometer westlich von Bellinzona, mitten im bekanntesten Rebbaugelände des Sopraceneri, wo das Sementina-Tal in die Magadino-Ebene einmündet.

An der ersten Degustation gratulierte Walter Eggenberger zum Ergebnis mit den folgenden Worten: «Dies ist ein typischer, schöner Bratenwein, der auch gut zu Wildgerichten passt. Ein Wein, der gute Anlagen hat und sehr viel verspricht.» Schon bei der Weinlese wies er über 90 Ochsle aus, und nach einer Lagerung von fünf bis acht Jahren dürfte sein Optimum erreicht sein.

Unterstützt wird Serenella Graf vom Önologen Paul Bänninger, welcher seit über dreissig Jahren Weinbauer im Tessin ist. Er ist dafür verantwortlich, dass das Traubengut ausschliesslich im gutseigenen Betrieb gekeltert wird. Danach lagert der Jungwein zwölf Monate in Eichenfässern, bevor er am Ort in Flaschen abgefüllt wird. Dank dieser besonders liebevollen und naturnahen Pflege der Trauben entstand ein generö-



Serenella Graf-Cattaneo präsentiert ihren 89er Merlo. Bild: zvg

ser, aussergewöhnlicher und lagerfähiger Wein mit intensivem, unverfälschtem Sortencharakter.

Eine Frau kämpft für ihr Weingut

Wie eine Mutter für ihr Kind musste Serenella Graf allerdings bisher für

ihren Wein kämpfen. Die Gemeinde nämlich möchte darauf 100 Parkplätze, eine Kirche und eine Mehrzweckhalle bauen. «Man will mir das Land enteignen», erzählte sie uns, «aber ich will da für kämpfen, damit es grün bleibt.» Die ausgebildete Betriebs- und Volkswirtschaftlerin hat in Basel mit dem Lic. rer. pol. abgeschlossen. Danach arbeitete sie bei der Nationalbank, an der Universität Zürich und bei der Bank Julius Bär in Zürich.

Beinahe zehn Jahre lang exportierte sie erfolgreich Designmöbel aus Europa in die USA. Eine solche Frau kann also nur schwerlich auf blaueäugige Phantasien hereinfallen. Wieviel hat sie investiert, und wann soll sich ein «return on invest» ergeben? «Für Anlagen und fixe Kosten habe ich seit 1988 ohne Gebäurenovation, Boden und Miete 800 000 Franken investiert.» In fünf Jahren will sie etwas verdienen.

Wäre es nicht viel einfacher gewesen, den Boden zu verkaufen und damit ein schönes Leben zu führen? «Ich bin eine

Frau, die in der heutigen Zeit lebt. Die Karriere ist wichtig, dadurch entsteht eine Rivalität mit dem Mann.» Ist Serenella Graf eine «Emanze», und was sagt ihr Ehemann dazu? «Er findet, es sei eine grosse Aufgabe. Ich bin aber keine Emanze, weil die emanzipierte Frau doch nur Rechte, aber keine Pflichten haben will. Die Frauen werden durch die Emanzipation zu Einzelgängerinnen, und wir sind nicht dazu geeignet.»

Serenella Graf ist trotzdem eine Frau, die weiss, was sie will und wie sie sich durchsetzen kann. Sie hält Frauen offenbar auch nicht für eine vom Aussterben bedrohte Spezies, die es gilt, in einem Reservat zu schützen. Ihr Weg als Weinbäuerin zeigt auf, wie sich eine Frau behaupten kann, ohne ihre Weiblichkeit zu verleugnen. Die Etikette für die neue Magnumflasche stammt von Flavio Paolucci aus Biasca. «Seine Bilder haben Freiheit und Raum in einem unwahrscheinlichen Gleichgewicht. Nichts zu viel, aber auch nicht arm», erklärte uns Jung-Weinbäuerin Serenella Graf bei einem Glas hundertprozentigem Merlot. □

Nguyen Thi Thu

Staatlich gelenkte Berufslaufbahn

Kaderfrauen sind in kommunistisch regierten Ländern zwar häufiger anzutreffen als bei uns; in touristischen Betrieben gehören sie allerdings auch dort zu den Ausnahmen. Zu ihnen zählt die Vietnamesin Nguyen Thi Thu, Directrice des Hotel Continental in Ho Chi Minh City (vormals Saigon). Madame Thu steht dem legendären Haus seit seiner Wiedereröffnung im September 1989 vor.

MARIANNE MING-HELLMANN

Eigentlich sie sie gar keine Hoteliere, betont Madame Thu wiederholt, als wir sie vergangenen Januar in Saigon trafen. Die wie alle Asiatinnen bescheiden auftretende Direktorin will damit unterstreichen, dass sie keine touristische Grundausbildung vorzeigen kann: Madame Thu ist promovierte Naturwissenschaftlerin, sie unterrichtete früher an einer Klosterschule Mathematik und Physik. Da Karriereplanung im totalitär regierten Vietnam allerdings von der Partei diktiert wird, ist die Frage, was sie zum Übertritt in die Gastronomie bewegen habe, missig. «Man wird ins kalte Wasser geschmissen - und schwimmt», meint die Berufsfrau lächelnd.

Einen ersten Einblick in die Hotellerie erhielt Madame Thu, wie sie von ihren Mitarbeitern respektvoll genannt wird, anschliessend eines zweimonatigen Praktikums bei den Pullman-, heute Accor-Hotels in Frankreich. Mit dieser Auslandsaufenthaltszeit zweifelt sie zu den Privilegierten im Lande. Denn: Auslandsstellen sind unter den Vietnamesen zwar äusserst begehrt, die (amtliche) Bewilligung dafür zu erhalten, ist jedoch nicht einfach und ohne Vitamin B wohl kaum zu bewerkstelligen.

Kommt dazu, dass sich ein Familienmitglied der (oder des) Ausreisewilligen persönlich für deren Rückkehr verbürgen muss. Mit anderen Worten: Kehrt der Praktikant nach absolviertem Auslandsstage nicht in die Heimat zurück, wandert der Bürge ins Gefängnis.

Geschichtsträchtiges Haus ...

Nach ihrem Trainingsaufenthalt bei Pullman übertrug man der frischgebackenen Hoteliere 1986 die Vizedirektion des Hotel Rex in Saigon, damals das einzige Haus am Platz mit international vergleichbarem Standard. Im gleichen Jahr übernahm die Besitzerin des Rex, Saigontourist, auch das in unmittelbarer Nachbarschaft gelegene Hotel Continental. Von der einstmaligen «Perle Indochinas» waren nurmehr Erinnerungen

übriggeblieben: die Hotellegende präsentiert sich zehn Jahre nach der Konfiszierung durch die neuen Machthaber als Ruine; 1986 war der Betrieb geschlossen worden.

... zu neuem Leben erweckt

Es ist Madame Thu Verdienst, dass das Continental nicht wie vorgesehen abgerissen, sondern sanft renoviert wurde. Rund vier Millionen Schweizer Franken wurden für die unter der Anleitung französischer Fachleute durchgeführten Renovierungen investiert. Eine zweite Umbauphase wurde mit dem Bau von zusätzlichen 13 Zimmern im vergangenen November abgeschlossen.

140 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter arbeiten heute im Continental. Sämtliche Kaderleute sind ihrer Chefin vom Rex ins neue Haus gefolgt, unter den übrigen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern sind auffallend viele sehr jung. Madame Thu betont denn auch, dass ihr an der Formation von Nachwuchskräften - auch in diesem Bereich steckt Vietnam noch in den Kinderschuhen - viel liege.

Allzeit präsent

Im Vergleich zu hiesigen Verhältnissen ist die Präsenzzeit der Directrice enorm. Jede dritte Nacht ist sie im Hotel

«on duty», was einem 24-Stunden-Einsatz gleichkommt. Ja, sie werde oft gerufen, häufig für Bagatellen. Auch an zwei Sonntagen pro Monat ist sie im Betrieb. Aber diese Präsenz sei Vorschrift, erklärt sie uns.

Ihr zur Seite steht übrigens nicht ein Vizedirektor, wie das für diese Grösse von Betrieb (auch in Vietnam) üblich ist, sondern lediglich ein Assistent. Auf unsere Frage, ob die Besitzer hier zu ihrem persönlichen Nachteil Einsparungen machten, weil sie eine Frau sei, bleibt sie uns die Antwort schuldig.

REKLAME

Classic - Line
Software & Hardware

Le Petit Pré
2535 Frinville
Tel. 032/58 10 77
Fax 032/58 10 76

Ihr Partner
für EDV in der
Hotellerie & Restauration.

/ Beratung / Schulung /
/ Installation / Service /

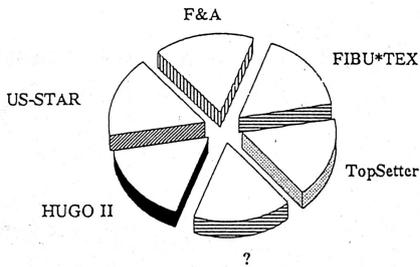
Ein Schweizer Produkt
von Fachleuten der
Hotellerie und Restauration!

Wir bieten Gesamtlösungen
als Einplatz-
oder Mehrplatzsystem.

Fragen zur EDV im Gastgewerbe?

Die Antwort finden Sie bei der ULTRASOFT AG

Wir präsentieren Ihnen die massgeschneiderte Lösung. Eine Gesamtlösung oder nur einzelne Bausteine? - Bei uns ist beides möglich.



- | | |
|-----------|---------------------------------|
| HUGO II | Hotel-Front-Office-Programm |
| US-STAR | ULTRASOFT-Lohnbuchhaltung |
| F&A | Textverarbeitung |
| FIBU*TEX | Finanz- + Kreditorenbuchhaltung |
| TopSetter | Menükartengestaltung |
| ? | Ihre Individuallösung |

Sie wünschen detaillierte Unterlagen?
Senden oder faxen Sie Ihre Visitenkarte.

Besuchen Sie uns an der "MICRO-COMP" in
Luzern, 11.-14.3.92, Stand 3.23.

ULTRASOFT AG, Aarestrasse 48, 3052 Zollikofen
Tel.: 031/ 57 67 40, Fax: 031/ 57 55 09

Das Design ist aussergewöhnlich. Der Preis erfreulich. **diga.**



Stuhl Mod. 71 KH.
Buch natur oder gebeizt.
Belastungsprüfung auf 5t.
Holzoberfläche alkohol- und säurebeständig, abriebfest.
Über Mengenrabatt informiert Sie Ihr Fachhändler oder Grossist.



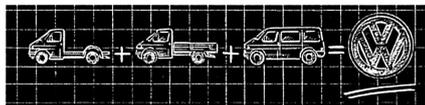
Engrosmöbelzentren

Grossauswahl auf über 30'000 m² Ausstellungsfläche!

8854 Gaijgenen/SZ	4614 Hügendorf/Olten	9532 Rickenbach/Wil	6032 Emmen/Luzern	1701 Fribourg/Nord
Telefon 055/66 11 11	Telefon 062/46 26 41	Telefon 073/23 64 77	Telefon 041/55 10 60	Telefon 037/26 80 80
Ausfahrt Locher/SZ	Industrie Ost	neben Ware	Hörsling	Granges-Paccot



Das Rechnen mit der Zukunft hat beim VW-Bus Tradition.



Mit der Zukunft rechneten wir schon vor 40 Jahren, beim allerersten VW-Bus. Sein legendärer Erfolg hat das Konzept bestätigt. Und uns die nötige Erfahrung gegeben, um aus

dem guten alten VW-Bus den neuen, besseren Caravelle zu entwickeln. Die Grundformel der intelligenten Raumnutzung haben wir beibehalten. Aber von hinten her neu durchgerechnet: Der Motor liegt jetzt vorn. Das schafft verschwenderisch viel flexibel gestaltbaren Platz für bis zu elf Personen. Elegant in die Rechnung integriert ist eine luxuriöse und komplette Innenausstattung, die keine Wünsche offen lässt. Ausserdem brilliert der Caravelle mit perfektem Fahrkomfort

und einem bildschönen Styling mit C_w 0,36, dem Rekordwert seiner Klasse. Wahlweise mit 5-Gang-Getriebe oder 4-Stufen-Automat. Ihr VW-Partner erwartet Sie gerne zur Probefahrt in die Zukunft. Am besten noch heute.



Der neue VW-Bus Caravelle mit Diesel- oder Benzinmotor. Da weiss man, was man hat.

Kaffee

Migros und Coop steigen ins alternative Kaffeegeschäft ein

Was jahrelang nur in den Geschäften von Dritte-Welt-Läden erhältlich war, gelangt nun auch in die Regale der Grossverteiler: Migros und Coop kündigten letzte Woche den Verkauf von «fairem» Kaffee unter dem Gütesiegel «Max Havelaar» an. Der Preiszuschlag von rund 20 Prozent soll den Kaffeebauern in der Dritten Welt zugutekommen.

Migros lanciert einen Verkaufsversuch mit dem Kaffee «Amigos». Der mehrpreis für das Label «Max Havelaar» garantiert den Produzenten eine Vorfinanzierung der Ernte, die Abnahmegarantie für die Vertragsmenge sowie einen existenzsichernden Mindestpreis, schrieb Migros in einer Pressemitteilung. Der Kaffee stammt laut Migros aus Zentralamerika und wird in Holland geröstet.

Coop hat das Rösten von Kaffee («Solidaridad») in der eigenen Rösterei in

Pratteln BL aufgenommen. Der Kaffee werde ab 8. April definitiv ins Sortiment aufgenommen, erklärte Coop-Sprecher Felix Wehrle.

Ein Sprecher der neugegründeten Max-Havelaar-Stiftung Schweiz präziserte auf Anfrage, dass die Lizenzverträge mit Migros und Coop noch nicht unterschrieben seien. Die Stiftung werde jedoch nicht einschreiten, da die Rahmenbedingungen für den Verkauf von fairem Kaffee einvernehmlich ausgehandelt worden seien.

Bereits eingeführt haben den alternativen Kaffee Globus, EPA und Jelmoli. Sie beziehen ihn – zusammen mit einer Palette weiterer Fair-trade-Produkte – von der Organisation Schweiz – Dritte Welt (OS3). Auch der OS3-Kaffee soll nach Angaben der Max-Havelaar-Stiftung mit dem Gütesiegel ausgezeichnet werden. Über die Ausdehnung des Siegels auf weitere Produkte sei noch nicht entschieden. *sda*

LES(E)BAR

Châteaux-Führer durchs Bordelais

David Peppercorn, Weinhändler und erfahrener Spitzenkenner, legt eine vollständig überarbeitete und durch zahlreiche Neuauflagen erweiterte Neuausgabe seines Bordeaux-Taschenführers vor. Von den mehr als 4000 Weingütern des Bordelais, den «Châteaux», hat er über 900 in einem alphabetischen Verzeichnis zusammengefasst; gegen 600 davon stellt er im Hauptteil des Buches ausführlich vor.

Jedes dieser Châteaux-Porträts beginnt mit einigen kurzen Angaben zu Klassifikation («Cru classé», «Cru bourgeois»), Besitzverhältnissen, Grösse des Weinbergs, Produktionsmengen und verwendeten Traubensorten, gefolgt von einer – oft anekdotisch gewürzten – Beschreibung der Geschichte des betreffenden Weinguts und seiner Besitzer. Kommentare zur Weinbereitung und Bewertungen der besten Jahrgänge vervollständigen die Information.

David Peppercorn: *Bordeaux 1992/93*. 230 Seiten, 4 Karten, Kunstleder, Fr. 24.80. Hallwag, Bern, ISBN 3-444-70161-6.

Vom Bordelais-Klassiker zum Chile-Star

Die Enzyklopädie «Der grosse Johnson» liegt bereits in der fünften Auflage vor. In den mehr als 7000 neuen Einträgen verbindet der Autor Hugh Johnson wichtige neue Fakten mit seinen persönlichen Einsichten und Bewertungen.

Der Leser findet aufregende Neuigkeiten aus vielen Weinbauländern. So scheinen etwa die ungarischen Weine zu ihrer einstigen Grösse zurückzufinden,

und auch die Weine Südfrankreichs erwachen allmählich aus ihrem Dornröschenschlaf. Die Vereinigten Staaten bleiben das «Land der unbegrenzten Möglichkeiten»: Über 100 neue amerikanische Weinbaugelände wurden zusätzlich in das Buch aufgenommen. Wer dieses Buch zu Rate zieht, wird Wege finden, einzelne Flaschen aus bevorzugten Regionen in seinen Keller zu bringen – dank den aktualisierten Lieferadressen samt zuverlässigen Referenzen.

Hugh Johnson: *Der grosse Johnson. 5., völlig revidierte, erweiterte und aktualisierte Ausgabe 1991*, 624 Seiten, 16 Farbtafeln, zahlreiche Karten und Zeichnungen, Fr. 78.–. Hallwag Verlag, Bern.

Fast food in der Bäckerei, im Café und im Bistro

Der Fast-food-Markt boomt. Kleine Haushalte, flexible Arbeitszeiten und mehr Freizeit lassen die Nachfrage nach Zwischenmahlzeiten weiter ansteigen. Das Buch «Rezepte im Trend – Kombinierte Backwaren – Fast food» will nicht im Wettbewerb zu den anderen Fachbüchern stehen. Sein Ziel ist es vielmehr, ausführlich über Zutaten, deren Eigenschaften für eine sinnvolle Ernährung und über die backtechnische Verarbeitung zu informieren. Es zeigt vielfältige Kombinationen unterschiedlicher Backwaren mit Käse, Wurst, Gemüse und anderen Zutaten auf.

M. Seiffert, H.-G. Ludewig, H.-G. Becker: *Die Rezepte im Trend – Kombinierte Backwaren, Fast food in Bäckerei, Konditorei, Café und Bistro*, 180 Seiten, über 50 farbige Abbildungen, Fr. 59.10. Gildeschapverlag, Alfeld, ISBN 3-7734-0208-2.

Autobahnraststätte



Von der Strasse ins Panoramarestaurant

Ein weiter Blick auf die Stadt Würzburg und die den Main begleitenden Weinberge wie auch ein umfangreiches gastronomisches Angebot sollen Autobahnreisende auf der Strecke Nürnberg-Frankfurt veranlassen, in der neu eröffneten Raststätte Würzburg-Nord einen Zwischenhalt einzulegen. Der Betrieb wurde kürzlich nach dem Konzept «Raststätte der Zukunft» erneuert. Pro Jahr werden hier zirka 700 000 Gäste er-

wartet, die rund um die Uhr versorgt werden. Ein Bistro lädt zu einer einfacheren Mahlzeit ein, an der Treff-Bar werden Kaffee, Cocktails und Fruchtsäfte ausgetrunken, und im Shop wird frisches Brot gebacken und verkauft. Unser Bild zeigt den verglasten Rundbau, in dem sich das Restaurant Premier für gehobene Ansprüche befindet.

Bild GfN

GASTROGRAMME

Bier-Datenbank für Brauer in Bayern

Per Knopfdruck können Bayerns Brauer bald aktuelle Branchen- und Wirtschaftsdaten rund ums Bier abrufen. Das bayerische Wirtschaftsministerium hat beschlossen, den entsprechenden Ausbau einer Datenbank finanziell zu fördern.

Bislang sind 25 000 wissenschaftliche Beiträge aus 280 internationalen Fachzeitschriften zum Thema Getränke gespeichert. Die neuen Beiträge sollen speziell mittelständischen Brauereien in Bayern zugute kommen. Im Freistaat sind zwei Drittel aller deutschen Brauereien angesiedelt. *sda*

Altmeister der deutschen Gastronomie wird 80

«Wer Katzenberger meint, meint den bewundernswerten Aufstieg der deutschen Gastronomie zur Weltspitze» – und in der Tat, diese vom Ausland her mit Erstaunen verfolgte und nicht wenig

verblüffende Entwicklung ist im wesentlichen auch Rudolf Katzenberger, der seinen 80. Geburtstag feiert, zu danken, dessen Katzenberger's Adler in Rastatt (nahe Karlsruhe) schon früh die entsprechenden Akzente setzte. Sein Restaurant galt bald nach dem Krieg als Geheimtip für die damals noch wenigen Gourmets. Er selbst gab gerne sein Wissen und Können an Jüngere weiter, so dass hier eine Art Keimzelle bedeutender Küchenleistung entstand, die noch heute spürbar nachwirkt. Mit den Kollegen hielt er enge Verbindung, gab ihnen Mut und verfocht mit ihnen die neue Philosophie der leichten, gesundheitlich bekömmlichen und in den Ausgangsprodukten frischen Zubereitung.

Wesentlich bei allem waren und sind Rudolf Katzenbergers eindrucksvolle, unverwechselbare Persönlichkeit, seine Hinneigung zur qualitativen Leistung, sein kritischer, in Erfahrung gereifter Verstand und seine Liebe zum Metier, die ihn, auch im Ruhestand, am gastronomischen Geschehen mit Rat und Tat weiterhin regen Anteil nehmen lässt. WA



Gültig vom 27. 3. bis 2. 4. 1992

Grischuna Bündnerfleisch

Unterspälte
1/2 VAC, per Kilo **37.50**

Entrecôte la

ohne Strang
per Kilo **32.90**

Floralp Butterportionen

10-g-Becher
Karton zu 96 Port. **15.25**

Tomaten

aus Holland
Glitter 6 Kilo netto
per Kilo **2.95**

Florin Gastro Frit

25 Kilo
per Kilo **2.39**

Spitzmorcheln Standard

Sack 500 g **89.–**

Bricout

Champagne Brut
Flasche 75 cl **24.35**
+Wust

Servietten «DANKE»

3lagig, 1/4 Falz
Pack zu 6 x 40 Stück **7.–**
+Wust

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

IMPRESSUM

hotel + touristik revue

Adresse: (Redaktion, Stellenanzeigen und Abonnementdienst) Postfach, 3001 Bern, Tel. (031) 50 72 22, Telefax Verlag (031) 46 23 95, Telefax Redaktion (031) 50 72 24.

Herausgeber/Editeur: Schweizer Hotelier-Veren (SHV) Bern

Gesamtleitung/Direktion: 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), Stephan Wehrle (SW).

Redaktionsbüro Zürich: Michael Hutschneider (HU) Tel. (01) 202 99 22, Telefax (01) 281 01 91.
Redaktion française: Miroslaw Halaba (MH), Catherine Chapuis (CH), Jean-Paul Fährndrich (JPF).

SHV-SSH-SSA: Stefan Senn (SSE), Stellvertretung Stephan Wehrle (SW).
Ständige Mitarbeiter Schweiz deutsch: Claude Baumann (CB), Zürich, Claudio A. Engoloch (CE), Bern, Bruno-Thomas Eltschinger (BTE), Zürich, German Escher (GER), Brig, Peti Grunder (PG), Interlaken, Klaus Hölhe (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 Oberauf (GO), Lissabon: Susanne Rindlisbacher (SR) und Peter Miles (PM), Mailand: Günther Depas (GUED), New York: Claude Chatelain (CC), Paris: Katja Hassenkamp (HAS), Sydney: Michael Scharenberg (MSS), Tel Aviv: Ronald Goldberg (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 BADEKURISTEN (BSB); Swiss Congress & Incentive; Verband Schweizer Kurhäuser (VSK); HSMA Swiss Chapter; Food and Beverage Manager Association (FBMA); Swiss International Hotels; Vereinigung Diplomierte Hoteliers-Restaurateurs SHV (VDH); Schweizerische Vereinigung der Firmen-Reise-dienste; 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, Tel. (022) 735 73 40, Telefax (022) 786 16 21.

SCHLEMMERWOCHEN

31. 1.– 4.	Festival Indes	Ramada	Genf
26. 2.–29. 3.	Thai-Küche	Wartmann	Winterthur
1. 3.–17. 4.	Ostschweizer Wochen	Bad Walzenhausen	Walzenhausen
2. 3.–30. 4.	Provence	Löwen	Obfelden
4. 3.– 8. 4.	Meerfischspezialitäten	Sternen	Flüelen am See
4. 3.– 7. 4.	Fischspezialitäten	Waldhaus Dolder	Zürich
12. 3.–29. 3.	Abats	Au Lac	Lausanne
12. 3.– 4. 4.	Malaysisches Buffet	Nova-Park	Zürich
13. 3.–29. 3.	Schweden-Woche	Seeburg	Luzern
16. 3.–11. 4.	Griechische Wochen	Linde	Einsiedeln
18. 3.–12. 4.	Primavera-Spez.	Feldschlösschen	Zürich
20. 3.– 1. 4.	Kaliforn. Spargeln	Atlantis Sheraton	Zürich
20. 3.–11. 4.	Curry-Festival	Des Balances	Luzern
1. 4.–30. 4.	Mexikanische Spez.	Sonnental	Dübendorf
7. 4.–24. 4.	Lammbuffet	Bahnhofbuffet	Zürich
9. 4.–26. 4.	Saumon	Au Lac	Lausanne
13. 4.–27. 6.	Indische Buffet	Nova-Park	Zürich
1. 5.– 7. 5.	Nouvelle carte	Au Lac	Lausanne
4. 5.–24. 5.	A Passage to India	Bahnhofbuffet	Zürich
7. 5.–31. 5.	Poissons du Lac	Au Lac	Lausanne

L'HÔTEL DU FUTUR N'A PAS DE CLÉS



Système de serrures à badge et safes

**HAUTE SÉCURITÉ
FACILITÉ D'INSTALLATION
AIDE À LA GESTION
INCOPIABLE, PERSONNALISÉE**

Importation exclusive pour la Suisse
PARA Sécurité
Importazione esclusiva per la Svizzera
L'azienda geniale di innovazioni tecniche

Une carte à bande magnétique qui actionne une serrure électronique.

L'hôtel bénéficie d'une absolue sécurité dans tous ses accès, la centralisation des clients dans l'ordinateur s'avère être une aide considérable pour l'administration.

TESA

Chemin des Champs-Courbes 15 1024 Ecublens Tél. 021/23 91 50 Fax 021/69 01 47

Avec les engins de places de jeu GTSM

vous gagnerez de nouveaux hôtes petits et grands!

- toboggans • bascules
- bascules à ressort
- tour à grimper
- engins combinés
- table de tennis pour l'extérieur.

BON Veuillez nous envoyer le prospectus

Nom/adresse: _____ HTR

GTSM MACOLIN TEL. 01/461 11 30
2532 Macolin 8003 Zurich Aegerterstr. 56

A saisir:

500 chaises «Bistrot»



«Eventail» net: Fr. 95.-
franco dès 50 pièces

La Lampisterie
1281 Russin
Tél. (022) 754 12 32

44943/183288

DIVERS

BOWLING

Kostengünstig dank "Bowlingo" die neue, pflegeleichte Kunststoffbahn!

BILLARD

Grösste Auswahl

Auch Freiluftbillardtische

Ausstellung Mo-So 09.00-22.00 geöffnet! Beratung, Verkauf, Operating-Service, Leasing

BILLARD ALLTRADE AG, ZÜRICH
Telefon: 01-272 62 72
Fax: 042-41 50 64

Günstige Gelegenheiten! Neuwertige Mercedes-Benz-Limousine 260 E lang

8 Sitzplätze, 6 Türen, Klimaanlage, el. Fenster, mittlere Sitzbank wegklappbar. Jahrgang 1992, zirka 2000 km, Fabrikgarantie, Neupreis Fr. 111 250.-, Umständehalber mit grossem Einschlag zu verkaufen.

Telefon (064) 24 41 41.

© 45058/199176

Canada-Katalog

für verkäufliche Restaurants, Motels, Hotels, Campingplätze plus viele Informationen. Vorauskassa Fr. 20.- in Schein (keine Briefmarken oder Checks).

UNIFELLER Canada, Adlerweg 9, CH-3322 Schönbühl BE. Telefon (031) 859 46 77, Fax (031) 859 13 67.

John J. Feller ist gegenwärtig zu Beratungen in der Schweiz.

© 45338/199176

Kaufen

alte Wirtschaftstische und -stühle Saalbestuhlungen

und

Gartenmobiliar

(alles mind. 50 Jahre alt). Zahlen bar.

Telefon (01) 261 81 53
(01) 211 97 02

44604/289655



Immer über 50 Occasions-Boote- und Yachten. Liegeplätze in der Region Basel vorhanden. Liste anfordern! CAPTAIN NEMO Boots- und Yachthandel

Tel.: 061 75 23 24 Fax 061 75 23 25

Wo essen Sie montags?



Dienstagabend und Mittwoch ganzer Tag geschlossen.

Therese und Andreas Hubler-Zbinden
Gasthof Krone, 3315 Bätterkinden
Telefon (065) 45 34 34

P 44983/44300

Servietten

aus weissem Damast
100% Baumwolle
43x43 cm

2.50/Stk.

Wust inbegriffen ab 200 Stk. franko
Zwischenverkauf vorbehalten
Gratismuster auf Verlangen

Hiltbrunner AG
2557 Studen
Telefon (032) 53 14 14
Fax (032) 53 13 92

45411/337145

MARCHÉ IMMOBILIER



À VENDRE

HOTEL

Situation Riviera vaudoise ● 60 chambres (144 lits) ● Salles de conférences ● Restaurant ● Appartement ● Parking pour voitures et cars. Réf. 8432

Nos services s'occupent des demandes de crédits, de l'établissement des baux et de toutes démarches administratives.

P 45406/44300

Gilbert Philpona à disposition:

BERNARD Nicod

26, avenue de la Gare Tél. 021/20 40 61
1001 LAUSANNE

Crans-sur-Sierre (Valais)
A louer au centre de la station

bar

entièrement équipé, 40 places environ.
Ecrire sous chiffre R 036-795986 à Publicitas, case postale 747, 1951 Sion 1.

P 45457/44300

Au centre des affaires de Lausanne à remettre

hôtel garni

60 chambres. Avec parking privé.
Ecrire sous chiffre PL 351183 à Publicitas, 1002 Lausanne.

P 45323/44300

Affarone nella zona di Lugano vendesi avviata e rinomata

bellissima discoteca

con possibilità di trasformazione in Night-Club. Fr. 400 000.-
Interessati, scrivere a cifra W 24-907.763, Publicitas, 6900 Lugano.

P 45408/44300

A REMETTRE A LUTRY

HOTEL DE VILLE

ETABLISSEMENT IMPORTANT

HOTEL
RESTAURANT
CAFÉ
TERRASSE
BAR

**SITUATION UNIQUE
BORD DU LAC**

DEMANDER MR. YELTEN
TEL. 021-39 12 61



Zu verkaufen nach Übereinkunft wegen Geschäftsaufgabe

Aufschnittmaschine 30-kg-Waage

Vakuummaschine Hackstock, 3jährig

Mikrowellen Philips

Kartoffelschälmaschine

Tischmodell

Bürrgigrill

mit Salamander, 3jährig, mit Wagenuntersatz

3 Chromstahlische

1 m bis 2,25 m

Ovomaltinmixer

diverses Silberbesteck, Silbercoupeschalen

usw.

Buffetboy

für Kaffeelöffel, Tee usw.

NCR-Registrierkasse Nr. 5

Fruchtsaftpresse

Tischlämpli mit Kerzen

Sauteusen, Mamitten, Schüsseln

Telefon (042) 36 13 18, Herr Zürcher
45324/180638

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.

DIVERS

«L'UNION FAIT LA FORCE»

Voulant appliquer cet adage autour d'un nouveau concept de restauration, nous sommes à la recherche de restaurateurs dynamiques exploitants des petits établissements de qualité, dans le but de créer une chaîne volontaire dans toute la Suisse.

Si vous êtes intéressés, envoyez simplement le prospectus ou un descriptif de votre établissement à:

SDH, 3, place Chauderon
1003 LAUSANNE

NOUS VOUS CONTACTERONS

Società cerca capitale

per trasformare discoteca in Night-Club. Ottima rendita, garanzia, discrezione. Solo seri interessati. Per un primo contatto scrivere a cifra D 24-907.764, Publicitas, 6900 Lugano.

P 45407/44300

Votre annonce vous apporte le succès!

Über 20 Jahre Blausiegel Präservativ-Automaten

Generalvertretung LITE International Ltd
Telefon (077) 97 33 88 Fax (075) 341 95

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 Zubehörcatalog

Reparaturservice-Info

Name _____

Adresse _____

PLZ/Ort _____

Wir führen auch Tischfussball.

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

60 JAHRE BILLARD BRUNNER

EDV-Serie (I)

Herausforderung und Entscheidungsträger

Die Ausgangslage und das Anforderungsprofil sind, egal ob Pension oder 5-Stern-Hotel, im Prinzip identisch. In allen Fällen gelingt ein optimaler Einstieg in die EDV nur, wenn die Voraussetzungen stimmen und mit ausgewählten Partnern schrittweise die notwendigen Investitionen in Richtung einer Gesamtlösung getätigt werden.

WALTER BERGER

Durch die wachsende Mobilität der Gäste und das stark gestiegene Informationsbedürfnis wird die Hotellerie in der Zukunft besonders herausgefordert. Der Einsatz modernster Informations- und Kommunikationsmittel wird zu einem entscheidenden Kriterium der Betriebsführung – sowohl als Dienstleistung für den Gast als auch zur Vereinfachung der internen Betriebsabläufe.

Information und Kommunikation

Information und Kommunikation sind die wichtigsten Rohstoffe der Tourismus-Partner (Gastgewerbe, Hotellerie, Gäste, Verkehrsvereine, Veranstalter, Reiseorganisationen, Autovermieter, Lieferanten, Banken, Personal usw.) zur Deckung der steigenden Anforderungen der Gäste. Marktprofilierung und Wettbewerbsvorsprung werden sich vermehrt auf diesen Ebenen abspielen. Bisherige Hilfsmittel und Werkzeuge werden ersetzt durch integrierte Gesamtlösungen, mit der Konsequenz, dass schon heute sinnvoll mit bekannten Teilgebieten gestartet werden sollte, ohne genaue Abgrenzung des Horizontes.

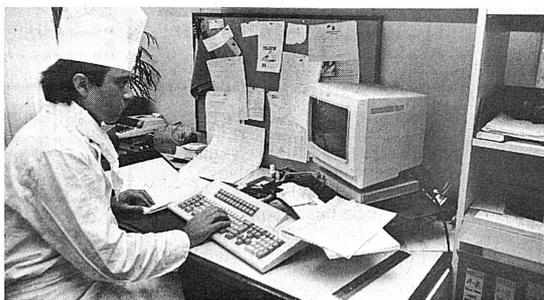
Dank neuen Dienstleistungen der PTT (weltweite ISDN-Datenübertragungsnetze, Videotex, Telefax, Mail-Boxes usw.) sowie verschiedener privater Organisationen (Info-Datenbanken, Mail-Boxes, Reservationssysteme aller Arten wie HRS, SRS, Traviss usw.) wird es immer einfacher und attraktiver, sich dieser Dienste zum eigenen Vorteil und zum Wohle der Gäste zu bedienen. In Zukunft wird die elektronische Ver-

waltung aller Informationen (Daten, Texte, Grafiken, Bilder und Sprache) das Kernstück des Lösungskonzeptes bilden.

Ausgangslage im Hotel

Alle Informationen müssen innert nützlicher Zeit verarbeitet und ausgewertet werden zum Wohle der Gäste, zur Wahrung der eigenen Interessen, zur Sicherung des Erfolges und zur Führung des Hauses. Der Trend zur totalen Informationsverarbeitung stellt die Forderung nach Vernetzung einer Vielzahl von Systemen und Geräten unterschiedlichster Hersteller und Marken einerseits und der einfachen Benützung andererseits. Ebenso, wie in anderen Sparten innerhalb des Tourismus mit Teillösungen gestartet wird, ist dies in der Hotellerie zu empfehlen. Es gilt also die heutigen Hilfsmittel (Haustelefonzentrale, Telex/Telefax-Management, Kassensysteme, Computer, Video, Zeitdatenerfassung, Energiesteuerungen, Alarmsysteme, Reservationssysteme, Zutrittskontrolle usw.) gezielt abzulösen in Richtung elektronischer Verbundsysteme. Es empfiehlt sich schrittweise vorgehen mittels gezielter Investitionen in sich geschlossener Netzwerke und ausgewählter Partner, die ihr Metier verstehen und die sich in Richtung einer Gesamtlösung bereits profiliert haben.

Wie zufriedenstellend und mit welchen Hilfsmitteln Sie in den einzelnen Arbeitsgebieten heute operieren, können Sie selber unschwer analysieren. Verwenden Sie dazu die Checklisten (Fenster). Damit Sie auch morgen die richtigen Hilfsmittel einsetzen, ist es wichtig, mit den richtigen Partnern auf ein Gesamtkonzept hin zusammenzuarbeiten.



Nicht kochen mit dem Computer, sondern Arbeitsabläufe optimieren dank EDV. Bild zvg

Alle Teilbereiche sind für sich schon nutzbar, dürfen aber nicht als Inseleung betrachtet werden. Es ist technisch möglich, die eingehenden Informationen aller Arten (Schriftform, Sprache, Bilder) elektronisch zu lesen (Scanning) oder elektronisch zu übermitteln.

Wie geht es weiter?

Die erfolgreiche Informatik als Hilfsmittel im Hotel bedarf der eingehenden Planung, Koordination und Überwachung der Tätigkeiten auf allen Stufen sowie einer gezielten Zusammenarbeit zwischen der Geschäftsleitung, den Anwendern und den Partnern. Nur bei aktiver und motivierter Mithilfe aller Beteiligten wird Ihr Projekt zum erwarteten Erfolg führen. Erfolg oder Misserfolg ist – wie in anderen Bereichen – auch hier direkt abhängig vom Engagement des Kaders und der Direktion sowie der richtigen Partnerwahl. □



EDV im Frontoffice ist zwar heute selbstverständlich, nicht aber die massgeschneiderte Gesamtlösung. Bilder zvg

Checkliste der Arbeitsgebiete

Arbeitsgebiete:	Hilfsmittel heute/morgen:
Rezeption	
Reservierungen annehmen und stecken
Reservationsbestätigungen schreiben und ablegen
Check-in vornehmen und Gastrechnung eröffnen
Gastrrechnung führen (Log., Extras, usw.)
Arrivéebulletin prüfen, ablegen und der Polizei aushändigen
Messages verarbeiten und weiterleiten
Telefongebühren ablesen und buchen
Départs vorbereiten
Gastrrechnungen schreiben
Kassa führen
Geld wechseln
Verfassungen verwalten
Telefonate entgegennehmen, weiterleiten
Auskünfte erteilen (z. B. Kontostand)
Taxi, Kinokarten, Theaterkarten, usw. bestellen, übergeben und verrechnen
Auswertungen, Statistiken führen
Sekretariatsarbeiten
Karteikarten nachführen
Mailings schreiben, einpacken, senden
Weckaufträge annehmen, ausführen
Listen wie Arrivée/Départ/Mouvement Tagesabschlussarbeiten
Backoffice	
Belege sortieren, kontieren, prüfen
Belege buchen, ablegen
Abschlüsse, Auswertungen erstellen
Mitarbeiter-Stammlblätter führen
Löhne erstellen, prüfen, auszahlen
div. Abrechnungen erstellen, senden
Zeugnisse, Lohnausweise erstellen
Rechnungen schreiben, senden
Mahnungen schreiben
Zahlungen prüfen, buchen, ablegen
Lieferantenrechnungen prüfen, vorbereiten, bezahlen, ablegen, usw.
Gelder anlegen, Kredite prüfen, Liquiditätsplanung, Investitionsplanung, Budgetvorgaben, Ansätze, usw.
Auswertungen, Controlling, usw.
Food and Beverage	
Waren einkaufen
mit Lieferanten verhandeln
Waren empfangen, kontrollieren, lagern, ausgeben, usw.
Papiere prüfen, weiterleiten
Bestellungen annehmen, ausführen, belasten, transportieren, usw.
Lagerkartei führen
Inventarisierung vornehmen
Lagerwerte berechnen
div. Auswertungen erstellen
Management	
Organisationshandbücher, Pflichtenhefte, Anweisungen, usw. erstellen, schreiben, kopieren, einführen
Zielsetzung, Planung vorgeben
Personal rekrutieren, führen
Gäste betreuen
Budgetvergleiche interpretieren
Projekte prüfen, führen
Korrespondenzen erledigen
Kontakte aufbauen, pflegen
Marketingaufgaben erledigen

Vereinfachen mit EDV

Der Computer – die bessere Schreibmaschine

Wenn wir hier über EDV reden, reden wir von Computern. Wir reden nicht von PC, Laptops, Minicomputern, Grossrechnern ... und wie sie alle heissen mögen. Wir reden von Computern im allgemeinen: Was sie können und was sie nicht können ... davon reden wir auch.

URS RUBIN

Zuerst einmal: Der Computer ist ein Arbeitsmittel, ein Arbeitsmittel wie der Stabmixer, der Umluftofen und der Geschirrspüler. Er steht im Büro wie die Schreibmaschine und der Taschenrechner. Eigentlich ist er eine Schreibmaschine und ein Taschenrechner, nur eben eine bessere Schreibmaschine und ein besserer Taschenrechner. Er ist Notizblock, Archiv, Ablage und Druckerei. Im Grunde ist er ein ganzes Büro für sich. Er druckt die Speisekarten, rechnet die Löhne und informiert über das Betriebsergebnis. Wieso ist er eine bessere Schreibmaschine? Nun, er hat ein Gedächtnis. Alles, was ihm eingegeben wurde, behält er. Sie suchen für die Rezeptur eines Gerichtes den Preis der Steinpilze? Er weiss ihn, er errechnet die Warenkosten und die Rendite. Sie wollen ein Arbeitszeugnis schreiben? Aus der Ablage nehmen Sie die passende Vorlage und ergänzen sie.

Mit dem Computer können Sie also die anstehende Büroarbeit vereinfachen. Zusätzlich bekommen Sie damit ein Mittel in die Hand, mit dem Sie Ihren Betrieb besser kontrollieren und führen können. Denn der Computer weiss, wieviel Kilo Kaffee Sie das letzte Jahr eingekauft haben. Er weiss, was die Erdbeeren in der letzten Saison gekostet haben, und er zeigt Ihnen, was Sie letztes Jahr an der Spargelaktion verdienten. Damit wird er zum Führungsmittel, das jeder Unternehmer, vom kleinsten bis zu den grossen, sinnvoll einsetzen kann. Und die Kontrolle wird bei steigendem Kostendruck (Strom, Wasser, Löhne, Sozialkosten usw.) immer wichtiger, ja sogar überlebenswichtig.

Software ist entscheidend

Zu einem Computer gehören Programme. Die Programme sind es, auf die es ankommt. Auf dem Markt gibt es Tausende verschiedener Programme. Grundsätzlich unterscheidet man unter

horizontalen Produkten und Branchenlösungen.

Die horizontalen Produkte sind in allen Branchen einsetzbar. Typische Anwendungsgebiete sind:

- Korrespondenz
- Mailing
- Grafik (Speisekarten)
- Lohnwesen
- Finanzbuchhaltung

Die Branchenlösungen sind in unserem Fall auf die Hotellerie/Restauration zugeschnitten und decken die Bedürfnisse in unserem Industriezweig ab. Sie sind auch auf die Benutzer zugeschnitten. Der Koch muss die Rezepte machen können und nicht der EDV-Fan oder der Buchhalter. Typische Anwendungsgebiete sind:

- Réception/Front Office
- Warenkontrolle
- Rechnungskontrolle
- Fakturierung
- Führungskennzahlen
- Rezeptur
- Lagerkontrolle/Inventur
- Freitage-/Ferienberechnung
- Tagesabrechnung

Wo wird also EDV eingesetzt?

Der Computer findet überall dort seine sinnvolle Verwendung, wo Informationen abgelegt und verwaltet werden.

Was der Computer nicht kann? Er kann kein Unternehmen führen, Mitarbeiter motivieren, kochen und Gäste betreuen. Aber er kann Ihnen helfen, dass Ihre Zahlen stimmen, Ihr Ertrag und Ihre Freizeit.

Natürlich ist jeder Betrieb verschieden. Verschieden im Angebot, in der Kundschaft und auch von den Bedürfnissen des Unternehmers her. Deshalb gilt es, die richtigen, zweckmässigen Programme für den einzelnen Betrieb auszuwählen. So wird der eine Benutzer das Kassabuch mit den Tagesumsätzen pro Service und Sparte durch eine Tagesabrechnung ersetzen. Dabei entfällt dann nicht nur das leidige Zusammenzählen der Kolonnen.

Wer benützt ihn ...

Wenn wir die Strukturen der Restaurants und Hotels, die EDV einsetzen, analysieren, sehen wir jede Art von Betrieben. Das kleine Spezialitätenrestaurant, die Kantine, das Luxushotel, die Bierbeiz, der Familienbetrieb, die Re-

staurationskette, die Zentralverwaltung und das gemütliche Lokal um die Ecke.

... und wer arbeitet daran?

Im Hotel- und Gastgewerbe sind über 60 Prozent Neueinsteiger. Das heisst Praktiker jeden Alters, die vorher noch nie mit EDV zu tun hatten. Diese haben keinen Computerkurs besucht und auch keinen Schreibmaschinenkurs. Sie beginnen mit einer Branchenlösung und wachsen so hinein. Sie führen damit ihre Betriebe und geben ihr Wissen weiter an die Köche, an die Lehrlinge, an die Praktikanten, an ihre Mitarbeiter. Wir brauchen nämlich nicht nur zeitgemässe gute Arbeitsmittel, sondern vor allem gute Fachkräfte für die Zukunft, die Zukunft der Gastronomie. □

REKLAME

FIDELIO



Ihre Hotellösung von der
FSH Informatik AG

**WIR FREUEN UNS
AUF IHREN ANRUF!**

Tel. 01/461 47 40

Zürich, Montreux, Bern
Lugano, Sion, St. Moritz

ANSCHLAGBRETT

**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: _____

Schweizer Hotelier Verein
Beratung

Beratung SHV heisst
Weiterentwicklung

Tel. 031 507 111

KURSE für Beruf, Partner und Familie

- Diverse Körpermassagen
- Fussreflexzonen-Massage
- Farnosa-Lymphdrainage
- Rückenschule n. Alexander
- Fusspflege usw.
- Günstige Behandlungs-Liegen in Kurstelede, zusammenliegend sehr stabil, handlich und leicht.

Kursprogramm und Liegenprospekte: Fachschule FLAIR, Pf. 24, 8078 Neuchâtel u.T. Telefon (072) 42 32 58

SPRACHAUSBILDUNG
Intensiv-, Ferien-, Diplommkurse
Anfänger und Fortgeschrittene
Kursbeginn wöchentlich/monatlich
Exkursionen, Sport, Kultur
**ENGLAND + USA + AUSTRALIEN
FRANKREICH + ITALIEN**
Dokumentation/Beratung: Annemarie Frischknecht
Tel. (01) 926 39 58, Isenacher 13, 8112 Stille
42661/223492

**Hotelhandelsschule
Zürich**
Fundiertes Wissen
sich aneignen im
Hotelfach
insbesondere Personalwesen, Administration, Réception, F & B usw.
In kurzer Zeit dank spez. Methode.
Tageschule oder Fernkurse.
Wir sind nur der Ausbildung verpflichtet.
43356/88346

**STEIGER
SCHULE**
Zähringerstrasse 51 (am Central)
3 Min. vom Hauptbahnhof
8001 Zürich 01/262 20 00

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

Karriere?
Mit dem Englisch-Sprachkurs
für **Hotellerie/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#

**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
Freiopsispekt:
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

**Inserieren
bringt Erfolg!**

GASTGEWERBESCHULE LUZERN GSL
Berufsbegleitende Wirtkurse seit 1974

Mit dem nächsten Wirtkurs 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

Schweizer Hotelier Verein
Beratung

Beratung SHV heisst
Existenzsicherung

Tel. 031 507 111

**Das
HOTELFACHSCHUL-DIPLOM
machen**
(zu Hause, in der Freizeit)

**... und die Welt
steht Ihnen offen!**

Das Diplom einer schweizerischen Hotelfachschule ermöglicht weltweit erstaunliche Karrieren - und jetzt könne Sie dieses begehrte Diplom auch ohne den Besuch einer Schule erwerben, nämlich durch ein berufsbegleitendes bequemes Freizeitstudium zu Hause (hochentwickelter, modernster Fernunterricht).

Leichtfasslich geschriebene Lehranleitungen, die Sie per Post monatlich zum Durcharbeiten erhalten, vermitteln Ihnen das gesamte Wissen, das Sie zum Bestehen der Diplompriifung benötigen. Ihre Hausaufgaben-Lösungen, die Sie uns monatlich zur Korrektur und individuellen Kommentierung durch unsere qualifizierten Fachlehrer einsenden, dienen Ihnen ständig zur Kontrolle Ihres Wissensstandes, und auftauchende Fragen beantworten unsere freundlichen Dozenten gerne am Telefon oder auch schriftlich.

Verlangen Sie doch einfach einmal unverbindlich eine Gratis-Probelektion und die ausführliche farbige **Hotelfachschul-Broschüre** mit den detaillierten Angaben über den umfassenden Lehrgang. Wenn Sie dann den Kurs doch nicht absolvieren wollen, schicken Sie die Lektion einfach innert 10 Tagen zurück.

Die Kursdauer ist variabel - je nach Ihrem Wunsch! Normalerweise dauert der Kurs 3 Jahre, darf aber auch schneller beendet werden, z. B. nach 2, 1½ oder sogar nach 1 Jahr, wenn Sie mehr Freizeit ins Studium investieren wollen. Die Kurskosten sind bescheiden: nur **Fr. 198.-** pro Studienmonat.

Sie können nur gewinnen, wenn Sie jetzt den Gutschein einsenden, denn - auch wenn Sie am Kurs nicht teilnehmen wollen - dürfen Sie unser **Überraschungsgeschenk** behalten, mit dem wir uns bei Ihnen für Ihr Interesse bedanken.

Neue Hotelfachschule Zürich
(Unter Leitung und Mitwirkung von dipl. Hoteliers-Restaurateuren SHV und staatl. Gastgewerbefachlehrern)
Räffelstrasse 11, 8045 Zürich, Tel. 01/461 03 60

**Gratis-Probiergutschein
für Hotelfach-Kurs**

Ja, ich möchte das Hotelfachschul-Diplom erwerben. Schicken Sie mir deshalb per Post (kein Vertreterbesuch) das umfangreiche Kursprogramm und mein Überraschungsgeschenk (Beides darf ich behalten) sowie das 1. Monatspensum als kostenloses und unverbindliches Probestudium.

Bei Nichtgefallen sende ich die Kursunterlagen innert 10 Tagen an Sie zurück, und der Fall ist für mich erledigt. Andernfalls mache ich definitiv mit und bleibe Kursteilnehmer für 3 Jahre. Ich habe die Möglichkeit, den Kurs auch schneller zu absolvieren oder ihn zu kündigen (mit dreimonatiger Frist am Ende eines Kursjahres). Das monatliche Kursonorar beträgt nur **Fr. 198.-**; ich bezahle es monatlich mit Einzahlungsschein, den Sie mir schicken.

Name: _____ Vorname: _____
Strasse: _____
PLZ/Ort: _____
Tel.: _____ Geb.-Datum: _____
Ort und Datum: _____
Unterschrift: _____ 5513

(Bei Jugendlichen des gesetzl. Vertreters) **Kein Vertreterbesuch!**

**HOTELSCHULE
LÖTSCHER**

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

Wir, die IMTHOG AG, führen in Zusammenarbeit mit der Hotellschule Lötscher, folgende

Computer-Tageskurse

direkt im Bahnhof, im
Informatik-Ausbildungs-Zentrum Bern
durch:

- Finanzbuchhaltung** (DIALOG/business)
Montag, 4. Mai 1992
- Lohnbuchhaltung** (DIALOG/business)
Dienstag, 5. Mai 1992
- Administration / Textverarbeitung** (F&A)
Mittwoch, 6. Mai 1992
- Menükalkulation** (Calcmenu)
Donnerstag, 7. Mai 1992
- Front-Office / Réception** (DIALOG/business)
Freitag, 8. Mai 1992

Zu welchem Kurs möchten Sie nähere Unterlagen? ()

Name: _____
Adresse: _____
PLZ/Ort: _____

IMTHOG AG

Informationsmanagement für Tourismus,
Hotellerie, Handel und Gewerbe
Falkenplatz 5
Postfach 6831 **Tel. (031) 24 33 12**
3001 Bern
Informatik-Ausbildungs-Zentrum Bern
Parkterrasse 16, 3001 Bern
45447/242128

**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 MANAGERMENTS
RECEPTIONISTEN-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

**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

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

Europe

Appel aux projets

La Commission des Communautés européennes est disposée à soutenir des projets pilotes transnationaux dans le domaine du tourisme et de l'environnement. Deux millions d'ECU sont alloués à ce nouveau programme.

La Commission recherche des propositions permettant le renouvellement des ressources et empêchant leur exploitation excessive. La priorité sera donnée aux techniques valables de gestion des sites et équipements visités par les touristes: attractions, parcs nationaux et réserves naturelles, zones de montagne, zones côtières. L'amélioration du flux des visiteurs, la diversification des notions de tourisme doux, l'élargissement de l'éventail des couches sociales, la sensibilisation du grand public et des différentes branches du secteur sont également des thèmes qui seront pris en considération. Pour être éligibles, les projets doivent impliquer la coopération de partenaires d'au moins deux Etats de la Communauté ou, précise-t-on à Bruxelles, d'un Etat membre et d'un Etat voisin. La sélection tiendra compte de la possibilité de créer des réseaux européens dans le domaine concerné. Les demandes doivent être envoyées avant le 24 avril à la Commission des Communautés européennes, DG XXIII, Secrétariat de l'Unité tourisme, rue d'Arlon 80, B-1040 Bruxelles. AP

Léman

Amerrissage forcé?

L'exploitation d'un hydravion sur le Léman n'est pas près de se réaliser. Le projet, qui a reçu le feu vert de l'Office fédéral de l'aviation civile (OFAC), suscite l'opposition des organisations écologistes. Au terme du délai légal, quatre d'entre elles ont déposé recours contre l'autorisation d'exploiter accordée il y a un mois.

Le WWF, la Ligue vaudoise pour la protection de la nature, l'Association suisse pour la protection des oiseaux et la section vaudoise de l'Association transport et environnement s'élèvent contre les nuisances qu'occasionneraient les mouvements d'un hydravion sur le lac. L'appareil se poserait en plein dans une réserve d'oiseaux d'eau et de migrateurs d'importance internationale, rappellent les quatre organisations écologistes dans un communiqué commun.

Elles estiment que les nuisances supplémentaires occasionnées par l'hydravion sont disproportionnées par rapport à l'intérêt public du projet. La question de la sécurité des baigneurs et des embarcations dans la zone d'amerrissage n'est pas non plus réglée. Une décision du Département fédéral des transports, des communications et de l'énergie qui devra se prononcer sur les recours n'est pas attendue avant une année.

Le Lausannois Olivier Dépraz caresse depuis plusieurs années l'idée de faire se poser un hydravion au large de Lausanne et de Montreux. L'appareil d'une capacité de 10 places serait exploité à des fins touristiques. Seule une infrastructure légère, en fait un ponton reliant le point d'amerrissage à la rive, est nécessaire. ats

Air France

L'«Europe centrale» à Genève

C'est à Genève qu'Air France vient de regrouper la représentation régionale de quatre pays européens: la Suisse, l'Autriche, la Hongrie et la Tchécoslovaquie. A l'occasion de la nomination du directeur de cette représentation «Europe centrale», Patrick Alexandre, Air France, a reçu de nombreuses personnalités et amis dans un grand hôtel genevois. A cette occasion, Patrick Alexandre a précisé que sa compagnie avait choisi Genève pour y placer cette nouvelle structure visant une meilleure adaptation et la plus grande efficacité commerciale possible en vue de l'ouverture en 1993 du marché unique européen. RH

ONST

A fond de cale ou à bout de souffle?

«Lente agonie» ou «graves problèmes»? Résolument «positifs», les membres du comité de l'ONST ont préféré le second terme pour qualifier leur très délicate situation financière, lors de leur 113e assemblée ordinaire à Thoune. Quoiqu'il en soit, il leur reste à convaincre le Parlement de revoir le projet de contributions fédérales à la hausse pour les cinq ans à venir... Pas une mince affaire!

CATHERINE CHAPUIS

Depuis plusieurs semaines, voire quelques mois, le monde de l'ONST est en ébullition: comment convaincre les autorités fédérales de la nécessité absolue de soutenir plus généreusement ses efforts? Tout compte fait, ils ne consistent pas à promouvoir l'image du tourisme suisse mais celle de la Suisse tout simplement, comme le soulignait le professeur Claude Kaspar de St-Gall.

La fermeture des offices de Sydney et de Buenos Aires signifie que notre pays n'est plus représenté sur deux continents, l'Australie et l'Amérique du Sud, insistait Werner Hübscher, directeur de la Fédération suisse des cafetiers, restaurateurs et hôteliers. Ces fermetures ne représentent malheureusement probablement qu'un début, renchérisait Jean-Jacques Cevey, président de l'ONST.

Attitude positive

L'heure est grave, mais les membres du comité ont préféré opter pour une attitude positive. Ils ne parleront pas de la mort lente de l'ONST mais de ses graves problèmes. Ils convaincront les parlementaires par le lobbying, soit tous en chœur et avec force.

Il est vrai qu'il vaut mieux se serrer les coudes pour ne pas sombrer lorsque l'on considère l'écart entre l'offre et la demande de liquidités. Cinq fois 26 millions de francs, soit 130 millions au total, c'est ce que prévoit le plan financier du Département fédéral des finances pour l'ONST entre 1993 et 1997. L'ONST, lui, estime à 245 millions de francs (cinq fois 49 millions) la somme d'argent néces-



L'ONST qui manque d'air et c'est l'image de la Suisse à l'étranger qui s'essouffle...

Photo Ex-Press

saire pour renforcer la position de la Suisse dans la compétition internationale. Son concurrent le plus direct, l'Autriche, devrait recevoir des pouvoirs publics une contribution de 330 millions de francs pour la même période.

Considérant la situation précaire des finances fédérales, l'ONST propose toutefois une solution de compromis: cinq fois 43,2 millions de francs, soit 216 millions. Ce total équivaut à la contribution actuelle, 155 millions de francs, assortie d'un taux progressif calculé en fonction du renchérissement et des effets résultant de la baisse de notre monnaie. Le montant annuel de 43,2 millions de francs représente seul le 2%, des recettes du tourisme suisse (20,7 milliards de francs), précise-t-il.

Conséquences énormes

Le Conseil fédéral devrait arrêter prochainement le montant à faire figurer

sur son message aux Chambres. Si l'on en restait à la somme de 130 millions de francs pour cinq ans, les conséquences seraient énormes: fermeture progressive de quatorze des vingt représentations de l'ONST à l'étranger, forte réduction des activités du siège et suppression de la moitié du nombre des postes de travail, qui passerait ainsi de 230 à 110.

Sans compter le coup dur que cela porterait à l'image de notre pays, il faut considérer les dépenses faramineuses que cela occasionnerait au moment de relancer les activités et de réouvrir les représentations en période de meilleure conjoncture, selon Jean-Jacques Cevey.

Convaincre, patienter, espérer, voilà ce qui reste à faire à l'ONST. En plus d'économiser!

A la suite de départs naturels non remplacés, les postes de travail du siège de Zurich auront passé de 69 au 1er janvier 1991 à 60 à la fin de 1992, selon Jean-

Pierre Enzen, chef du service de presse. De plus, la «Revue suisse», tirée à 24 000 exemplaires, est menacée de disparaître, annonçait J.-J. Cevey. Ayant perdu même l'appui des CFF, elle ne pourra éventuellement survivre que grâce à de nouveaux partenaires ou à une conception différente.

Maigre consolation dans cette avalanche de mauvaises nouvelles: l'excédent des dépenses pour l'exercice 1991 a été de 108 000 francs, soit inférieur de 692 000 francs à la somme budgétisée (800 000 francs). Cela surtout grâce à la bonne tenue du franc suisse par rapport aux autres monnaies.

Walter Leu, directeur, qui s'efforce de ne pas désespérer, envisage une collaboration toujours plus étroite entre l'ONST et les institutions européennes. Il recevra cette année en Suisse la visite de Heinrich von Moltke, directeur général de la CE. □

Marchés touristiques

Le canton de Vaud en Extrême-Orient

Pour compenser son déficit touristique sur ses marchés privilégiés (Europe, Etats-Unis) frappés par la récession, le canton de Vaud mobilise ses directeurs d'office du tourisme et ses hôteliers pour prospecter une région Asie-Pacifique qui continue, elle, de s'enorgueillir de taux de croissance à faire pâlir d'envie Jean-Pascal Delamuraz...

GEORGES BAUMGARTNER, TOKYO

Une délégation de onze personnes conduite par Georges Tauxe, Pierre Schwizgubel et Michel Ferla, les directeurs des offices du tourisme du canton de Vaud, de Lausanne et de Montreux, invite cette semaine les médias et les agents de voyages de Tokyo et d'Osaka pour proposer, aux uns des voyages thématiques (onze options différentes) de presse et, aux autres, d'inclure dans leurs programmes une étape vaudoise. L'exercice doit être répété à Hong-kong, Singapour et Bangkok.

«L'économie de la région Asie-Pacifique est très solide. Nous accusons sur d'autres marchés des pertes sensibles. Nous devons nous montrer très rapides dans les changements de tendance économique. Nos moyens nous le permettent maintenant. Pour compenser des reculs sur d'autres marchés, nous sollicitons le Japon et les pays d'Asie du Sud-Est. Au cours de ces années à venir, nous le ferons de manière plus accentuée et professionnelle», déclare Georges Tauxe.

Le canton de Vaud est encore faible sur le Japon. Le 80% du gâteau touristique japonais en Suisse est partagé entre six villes: Genève, Zurich, Grindelwald, Interlaken, Lucerne et Zermatt. Lausanne et Montreux se retrouvent en queue du peloton. La plupart des touristes japonais ne font qu'y passer en coup de vent. Rien de plus normal: pour la majorité d'entre eux, le tour d'Europe en cinq à sept jours reste de rigueur. Quand bien même Georges Tauxe croit déceler maintenant chez l'homo turisticus japonais une transformation en profon-

deur: «Je constate que les Japonais voyagent d'une manière différente. Les Américains ont mis vingt ans pour voyager d'une manière individuelle. Les Japonais s'y mettent plus vite. Après avoir visité les principales places d'attraction du Vieux Continent et chez nous, en Suisse, la Jungfrau, le Cervin, ils tendent maintenant à sortir de ces chemins archi-battus pour voir quelque chose de plus original, de plus traditionnel. Ce sont nos manières de vivre qui les intéressent.»

Encore faut-il convaincre les grands tours-opérateurs japonais de proposer autre chose que du fast-food en matière de voyages. Ils tendent à faire du canton de Vaud un passage plutôt qu'une étape. «Les Japonais regrettent de devoir quitter notre région sans avoir le temps d'y séjourner deux jours. Mais un nouveau touriste japonais est en train d'émerger, plus individuel, plus curieux, plus exigeant aussi, qui demande à voyager différemment. Et ces prochaines années, nous espérons bien augmenter le nombre des Japonais qui viendront à Lau-

sanne de 2 à 3%», confie Pierre Schwizgubel.

Le touriste japonais représente 60 000 nuitées par an pour le canton de Vaud... Les étudiants sont de plus en plus nombreux à séjourner dans les écoles bon chic bon genre de la Riviera. Leysin abrite même une école japonaise. «C'est réjouissant de voir cette délégation du canton de Vaud au Japon. Nous voulons élargir l'offre des destinations suisses. Faire profiter d'autres régions de la manne touristique japonaise. Il ne faut pas oublier que le touriste japonais, s'il réduit encore son voyage en Europe a une moyenne de sept ou huit jours, dépense quatre fois plus d'argent que le touriste européen ou américain», note Walter Bruderer, responsable de la délégation de l'ONST au Japon.

En 1991, les nuitées japonaises en Suisse ont diminué de 11,4%. La faute, surtout, à la crise du Golfe. Elles devraient croître, cette année, de 1 à 5% par rapport à l'année record de 1990. Ce qui représente une hausse de 11 à 15% comparativement à 1991. □

Delta Air

Crossair se retire

La compagnie aérienne régionale Crossair ainsi que Friedrich von Bohlen und Halbach ont vendu leurs actions de la compagnie régionale allemande Delta Air. La participation de Crossair s'élevait à 40% du capital.

L'acquéreur est un consortium contrôlé en majorité par des filiales d'investissement de grandes banques allemandes et pour le reste par British Airways, a indiqué récemment Crossair.

Crossair explique la vente par le

changement des conditions-cadres du trafic aérien en Europe et par la stratégie à long terme de son actionnaire majoritaire, Swissair. Avec l'accord de transit entre la CE et la Suisse, la Suisse peut espérer participer au marché européen libéralisé. Un point d'appui en Allemagne n'a dès lors plus la même importance, d'autant que Crossair détiend encore des participations dans Alsavia (Alsace) et Business Air (Ecosse).

Mais la compagnie suisse entend poursuivre son étroite collaboration avec Delta Air en matière technique et opérationnelle. ats

Swissair

Nouvelle structure

Swissair se dote d'une nouvelle structure de direction afin d'accélérer la prise de décisions. Le conseil d'administration a ainsi accepté la création d'un comité de direction restreint à 7 personnes. Il sera dirigé par l'actuel président de la direction Otto Loepfe.

La direction de 15 membres reste en place. Ses membres qui n'entreront pas dans le comité resteront responsables pour les questions liées à la stratégie et à la politique de l'entreprise, a précisé le porte-parole de Swissair.

Conséquence de cette nouvelle structure, Paul Reutlinger dirigera dès le 1er mai l'ensemble du marketing chez Swissair. Il sera remplacé par Pierre Wolf à la tête du département Europe II qui comprend la Suisse romande, la France et autres pays du sud de l'Europe. Entré à Swissair en 1964, Pierre Wolf a longtemps travaillé à l'étranger avant de revenir à Genève en 1991, où il a occupé le poste de chef des services aéroportuaires. D'origine lucernoise, cet homme de 46 ans parle parfaitement l'allemand, le français, l'italien et l'anglais. ats/CH

Interview avec Eva Brechtbühl

Encore un demi-million de Belges à convaincre

L'Association professionnelle belge des journalistes de tourisme a récemment procédé à la remise officielle des prix de «L'Homme du Tourisme» pour 1991. La lauréate pour le tourisme étranger n'est autre qu'Eva Brechtbühl, directrice du bureau de l'ONST à Bruxelles.

ANDRÉ PATER, BRUXELLES

Mme Brechtbühl, ce prix récompense le dynamisme qui caractérise votre action de même que les beaux résultats obtenus par vos services au cours de cette année d'anniversaire. Voulez-vous nous situer l'équipe qui vous a secondée?

Notre équipe se compose de 10 personnes, ce qui nous permet de faire un travail valable de marketing et d'information. Ce dernier service est très sollicité par la clientèle belge qui traditionnellement - l'office a été créé en 1935 - se renseigne au comptoir, par écrit ou par téléphone, ce qui a représenté 7500 demandes en janvier et février. Mais nos moyens budgétaires restent limités et risquent d'être encore diminués en 1993.

Sachant l'incertitude qui pèse sur le financement futur de l'ONST, votre office est-il d'une certaine manière menacé par les restrictions envisagées?

Un groupe de travail a déjà réfléchi sérieusement pour trouver une solution au niveau du Benelux qui constitue une unité de marché fonctionnant avec des règles semblables. La Hollande et la Belgique doivent garder au moins une base, ne fut-ce qu'un petit bureau à l'étage, pour l'accueil des visiteurs. En revanche l'administration, l'informatique, l'envoi de matériel et les grandes activités peuvent être concentrés. Si, comme d'autres offices nationaux, l'ONST choisit Amsterdam pour cette centralisation, il conservera un domicile à Bruxelles qui est une place importante au centre de l'Europe.

Les journalistes professionnels ont fort apprécié les excellentes relations entretenues avec vos services en 1991 comme

par le passé. Quelles actions spécifiques leur réserveriez-vous?

D'abord nous nous adressons à eux en début d'année pour leur présenter le thème touristique et susciter leur intérêt pour les activités qui seront développées. Nous convions ensuite ceux qui nous paraissent les plus motivés à se rendre en Suisse individuellement ou en groupe.

Pendant l'année du 700e, trente journalistes ont été invités ainsi que trois équipes de télévision, ce qui nous a valu ensuite 200 articles de presse publiés dans de nombreux journaux et 16 heures de radio et de télévision. A signaler que tout récemment, le voyage d'une équipe de TV5 dans l'Oberland Bernois a été sponsorisée par des firmes de vêtements de sport et de souliers de ski, grâce au fait que les aspects économiques du tourisme ont été abordés dans le reportage.

Dans l'esprit d'une collaboration entre les deux offices situés en Benelux, un premier essai sera tenté les 28 et 29 avril prochain à l'occasion du First Swiss Travel Workshop. Comment s'annonce cette organisation?

Nous avons rencontré un succès inattendu pour des marchés dont la clientèle a pourtant la réputation de voyager sans l'intermédiaire d'une agence. Soixante partenaires suisses, hôteliers, chaînes d'hôtels, agences d'incoming et offices de tourisme, viendront donc rencontrer à Amsterdam, à Bruxelles et dans une moindre mesure à Luxembourg, tous les tours-opérateurs intéressés par la Suisse.

En même temps, nous voulons lancer un séminaire au cours duquel cinq représentants de la Sabena, de la SNCB, de Railtour, de All Air et de la Fédération des Autocaristes pourront se manifester pour inciter les agences belges à vendre le produit. Cette journée de formation pour les agences et d'achat direct pour les t.o. se prolongera par une séance destinée à ceux qui vendent Sunsnacks.

L'idée d'organiser ce workshop l'année où il n'y a pas de STM à Montreux est la suite logique de l'analyse des résultats de l'étude de l'IPK de Munich. Celle-ci a montré que les familles belges seraient heureuses de réserver leur séjour et leur



Eva Brechtbühl: «Certains, en Suisse pensent que le marché belge ressemble à un citron pressé...» Photo ONST

déplacement pour la Suisse si les agences étaient mieux informées et capables de répondre à leurs souhaits.

L'ONST n'était pas présent au dernier salon Belgian Travel Fair dont les éditions précédentes vous avaient plutôt déçue. Même s'il est question d'y retourner les années en alternance avec celles du workshop, quelle expérience retirez-vous de votre participation aux grands salons belges?

Je pense tout de même que le BTF est une approche intéressante pour certains professionnels comme par exemple cet hôtelier de Martigny qui, grâce aux bons contacts qu'il entretient depuis quelques années, y fait du très bon travail. Mais un office comme le nôtre qui n'a rien à vendre ne peut y jouer qu'un rôle de conseiller tout en offrant un toit, comme ils le demandent, aux délégués présents. A propos des salons grand public, autant mes sentiments étaient mitigés quant à leur fréquentation quand j'étais au Canada, autant j'ai nuancé mon opinion depuis les deux ans et demi que j'ai passés ici. Le Belge est un vrai amateur de foire qui, s'il aime faire la fête, se montre aussi très intéressé par les informations concernant nos destinations. Je ne cache pas par ailleurs que je considère le salon d'Anvers comme encore plus important que celui de Bruxelles parce qu'il faut savoir que 70% de notre clientèle vient des provinces flamandes. Ceci dit, la formule d'avenir dans les foires publiques sera peut-être, pour raisons d'économie, d'y installer un flot suisse tenu par quelques personnes très compétentes et assistées par ordinateur, en mesure d'informer sur toute la Suisse.

Nous n'en sommes pas encore là à l'actuel salon de Bruxelles. Mais il est vrai que les représentants régionaux suisses ne sont pas toujours bien préparés aux contacts qui les attendent. Comment comptez-vous les aider?

Nous faisons au salon une petite enquête, dotée d'un prix attractif, pour mieux connaître les motivations de nos visiteurs. Nous leur demandons notamment s'ils ont déjà pris une décision pour leurs vacances ou s'ils le feront en dernière minute. Dans ce dernier cas, nous saurons que si nous leur faisons un bon service supporté par un bon matériel, nous pouvons encore les influencer dans leur choix pour cet été.

A nos lecteurs qui participeront prochainement à une manifestation Belge, que diriez-vous encore au sujet des touristes belges?

En 1990, les Belges se plaçaient au sixième rang de la totalité des nuitées, au

septième rang dans l'hôtellerie et au troisième rang dans la parabolite. Les chiffres pour 1991 font état d'une croissance de 7% dans les hôtels et maisons de cure. Nous sommes donc en croissance depuis deux ans: 5% de plus en 1990 et probablement 6 à 7% de plus globalement en 1991, avec un total de 2 millions de nuitées fois 10 ans. 528 viennent en été mais seraient susceptibles de venir en hiver et vice-versa. 468 ont de 15 à 34 ans, ce qui s'explique par la présence de nombreuses familles convoyées par les mutualités chrétiennes Interos.

Certains pensent en Suisse que le marché belge est semblable à un citron pressé et qu'il ne faut plus faire d'efforts puisque, si les prestations offertes sont bonnes, les mêmes clients reviendront. Notre étude a démontré cependant qu'il y a encore un potentiel d'un demi-million de personnes qui n'ont pas été touchées. D'autre part la concurrence de pays comme l'Autriche est redoutable et pourrait aisément séduire nos anciens habitués. Pour élargir notre part de marché, nous achèterons en 1993, avec le sponsoring de partenaires concernés, des mailings de clients d'un certain niveau, tels que les abonnés au Théâtre de la Mommaie, et nous tenterons de les attirer par des propositions appropriées. Nous nous procurerons aussi les adresses des fonctionnaires des Communautés européennes qui constituent un excellent réseau.

Ceci aidant à cela, quelle image les Belges conservent-ils de la Suisse aujourd'hui?

Nous avons la chance d'observer que les Belges ont toujours eu une très bonne opinion de notre pays, sentiment qui se traduit par leur fidélité. Néanmoins nous devons encore leur apporter la preuve que nos prix sont compétitifs et que nous ne sommes plus cette «Suisse belle mais chère». Dans un autre domaine, notre manque d'ouverture vers l'Europe et le fait que nous n'affirmons pas notre volonté de négocier dans ce commerce depuis peu à susciter des commentaires négatifs.

Neuchâtel

Nouveau directeur

Les vins et le tourisme sont tout naturellement appelés à faire ménage commun. La production viticole neuchâteloise est actuellement en hausse, en quantité, comme en qualité. Il fallait donc donner un coup de collier afin de poursuivre la promotion. C'est Ernest Zwahlen qui a été désigné pour remplacer Gilbert Droz, qui a été actif durant une dizaine d'années.

Ernest Zwahlen est âgé de 49 ans. Il a acquis une formation dans le marketing chez Tobler-Suchard, avant de devenir cadre aux éditions Avanti, à Neuchâtel. Désormais, il placera ses connaissances professionnelles au service des vins neuchâtelois. «Il conviendra tout d'abord d'établir une stratégie globale, puis de définir des objectifs précis. Ceci en dialoguant avec les professionnels», a relevé M. Zwahlen. «Il est exclu de travailler seul.»

La production importante réalisée ces dernières années nécessite donc un grand nombre de démarches, plus particulièrement en direction de la Suisse alémanique. Gilbert Droz a déjà, avec beaucoup d'effort, défriché ce secteur. L'année dernière encore, avec la collaboration de la section neuchâteloise de la Société suisse des hôteliers, des Offices de tourisme du canton et de Neuchâtel et environs, des campagnes ont été entreprises à Saint-Gall, à Bâle et à Schaffhouse. «Les possibilités touristiques sont importantes», avait relevé Michel Ribba, président de la SSH neuchâteloise. Il reste donc à Ernest Zwahlen de reprendre le flambeau et d'apporter dans d'autres régions de notre pays, l'envie de boire des vins de Neuchâtel et, qui sait, encourager les touristes à venir consommer sur place. Les vins et le tourisme sont donc condamnés à faire bon ménage. RJ

Vallorbe

Le tourisme à tout prix

Est-ce que Vallorbe doit faire du tourisme à tout prix? La question mérite franchement d'être posée. Oui, répond Sandra Joye, la directrice de l'Office du tourisme, car l'économie locale, essentiellement industrielle, en a besoin.

CLAUDE-ALAIN CHATELAIN

Vallorbe n'est certes pas la Riviera. On ne cessera pas assez de le répéter. Sa nature environnante n'est pas à couper le souffle non plus. Alors est-ce que l'attrait des grottes, le principal atout de Vallorbe, suffit à la cité frontalière pour se lancer dans de vastes campagnes touristiques? Le tourisme peut rapporter gros: c'est une évidence, mais l'essentiel est de se faire connaître, et d'attirer les gens. Pour la directrice Sandra Joye, il existe un créneau touristique à développer à Vallorbe: le tourisme de passage, car la ville frontalière reste la charnière entre Paris et Lausanne, entre la France et la Suisse romande. «Nous voulons développer un nouveau sens de l'accueil, convivial et familial», explique-t-elle.

Avec 3300 habitants, Vallorbe est une petite cité à 750 m d'altitude, au pied du Mont-D'Or. C'est un gros village calme, dépourvu de vie nocturne. Ainsi l'Office du tourisme a dû jouer la carte de la tranquillité, du repos, une sorte de retour à la nature.

Diversification économique

«L'économie locale a besoin du tourisme», affirme Sandra Joye. Auparavant, les commerçants souffraient, durant l'été, du ralentissement de la marche des affaires. Depuis quelque temps, grâce aux campagnes touristiques en partie, cette torpeur estivale s'est un peu estompée.

En effet, le cœur économique de Vallorbe bat au rythme des UMV (Usines métallurgiques de Vallorbe) réputées pour ses limes mondialement connues.

Ainsi l'industrie occupe encore la moitié de la population. Et environ 700 frontaliers viennent chaque jour travailler à Vallorbe.

La localité jurassienne ne veut et ne peut prétendre devenir une station touristique connue loin à la ronde. Mais les autorités souhaitent diversifier les branches économiques. Et dans ce domaine, il reste encore beaucoup à faire. Car c'est déjà une question de mentalité. En effet, si l'Office du tourisme doit se battre à l'extérieur pour se faire connaître, la directrice doit aussi travailler d'arrache-pied pour convaincre la population locale de la nécessité du tourisme. En d'autres termes, s'ouvrir davantage et ne pas se cloisonner dans sa vallée.

Les grottes ont le coté

Vallorbe a développé sa vocation touristique grâce à l'ouverture des grottes de l'Orbe en 1974. Et cette merveille de la nature est fort réputée: en 1991, près de 80 000 personnes ont visité les grottes. Par ailleurs, une exposition de minéraux sera ouverte au public dès le mois d'avril prochain aux grottes.

C'est par contre une autre chanson en ce qui concerne le musée du fer et du chemin de fer qui a de la peine à sortir des chiffres rouges. Seuls 17 000 visiteurs s'y sont rendus l'année dernière.

Complémentaires

Coïncée entre la Vallée de Joux, le Balcon du Jura et Yverdon-les-Bains, Vallorbe ne se permettrait pas de concurrencer ces partenaires touristiques. «Nous sommes complémentaires à d'autres régions», souligne la directrice, et nous collaborons, dans le cadre de Nord vaudois Promotion, avec les cinq offices de la région.»

«Unis, nous sommes forts», c'est un peu le slogan qui revient à la bouche des différents responsables du tourisme local. Du coup, aux yeux de l'Office du tourisme vaudois (OTV), le Nord vaudois a gagné en estime et en crédibilité, alors qu'auparavant la région était écrasée sous le poids colossal de l'arc lémanique. Vallorbe a ainsi déjà gagné une bataille.

Un office dynamique

C'est en 1989 que Vallorbe a engagé Sandra Joye comme directrice de l'Office du tourisme. Elle travaille à plein temps depuis 1991. «Avant, je m'occupais des tâches du secrétariat, puis j'étais la responsable du bureau, une bonne à tout faire si l'on veut.» Aujourd'hui, Sandra Joye est secondée par une secrétaire à plein temps également.

D'un passé balbutiant, l'Office du tourisme s'est fait entendre. En janvier 1991, avec la collaboration de la Vallée de Joux, Romainmôtier, La Sarraz et Ballaigues, les responsables de l'Office ont mis sur pied un guide officiel an-

nuel. Cet ouvrage donne des informations utiles sur l'hébergement, le sport, les loisirs, la culture et les restaurants de la région.

Vallorbe compte deux établissements hôteliers: le Motel du Jura (35 lits) et l'Hôtel de l'Orbe (9 lits). Sans oublier le camping qui a enregistré 8000 nuitées en 1991 et l'auberge de jeunesse avec environ 4000 nuitées.

«A l'avenir, nous envisageons d'établir une liste d'appartements de vacances chez l'habitant, car il y a une forte demande dans ce domaine», conclut la directrice. AC

MELI-MELO

Le premier combat de Reines de l'année

Dimanche 29 mars aura lieu à Vétroz le premier combat de Reines de l'année. Jamais les corrida valaisannes ont disputé si tôt. Plus de 200 bêtes dont plusieurs Reines d'alpage et Reines cantonales vont s'affronter. Des milliers de personnes sont attendues si le temps et au beau. Des gradins ont été montés sur la place de fête où aura lieu pour la première fois «Le bal des Reines», réservé au public. Un comité d'organisation désigné par le Syndicat des propriétaires et éleveurs de Vétroz est au travail depuis des mois avec un budget d'une centaine de milliers de francs. Il est présidé par Stéphane Pillet, de Magnot.

Grande première: les combats seront transmis en direct par vidéo pour que les spectateurs mal placés ou bloqués dans la cantine puissent les suivre tout de même. Un casse-tête enfin bien vaalésan: on a fait couler dans le bronze un monument grandeur nature qui a coûté plus de 150 000 francs, mais on ne sait toujours pas où le mettre.

Bon hiver pour Holiday Inn

L'Hôtel Holiday Inn à Leysin a passé un bon hiver et son directeur, Eric Favre, affiche le sourire. En effet, malgré une situation conjoncturelle que l'on dit mauvaise, l'établissement a connu une augmentation du taux d'occupation de 15% par rapport aux mois de décembre, janvier et février de l'an dernier, alors que celui-ci atteindra 20% en mars. La clientèle n'était pas essentiellement touristique, mais également celle des séminaires, en provenance de Grande-Bretagne et de France, où beaucoup de comités d'entreprise ont choisi Leysin pour débattre de leurs problèmes. Eric Favre relève cependant que l'on ressent de plus en plus, dans la station des Alpes vaudoises, la concurrence de la parabolite au niveau d'un hôtel de la classe celui qu'il dirige.

Prospectus

La Suisse se glisse dans la poche

La confection d'un prospectus, c'est tout un art. Voilà pourquoi il vaut mieux laisser des professionnels s'en charger. Petit ou grand format, graphisme classique ou avant-gardiste, papier glacé ou recyclé? Aucune tendance particulière ne semble se dessiner: tout est question de goût, de cible et de budget. Une seule règle s'impose: le directeur d'office du tourisme doit savoir ce qu'il veut quand il rencontre le spécialiste!

CATHERINE CHAPUIS

«Le plus simple, c'est encore que le client nous montre quelques exemples de prospectus d'autres stations qui lui plaisent bien», propose Francine Progin de l'agence de publicité zurichoise FAW Atelier am Wasser AG. Cela ne permet toutefois pas d'éviter le briefing.

Il est nécessaire, en effet, qu'un petit groupe de travail se réunisse afin de définir précisément les objectifs que l'office du tourisme veut atteindre avec son prospectus. Ce briefing permet d'éviter bien des dépenses inutiles. Il arrive, par exemple, qu'un client incertain demande à un graphiste de lui présenter six ou sept offres différentes, au tarif conventionnel de 80 à 120 francs l'heure, indique-t-on chez FAW.

Les objectifs ainsi précisés, c'est le budget, une fois de plus, qui déterminera définitivement le résultat. «Avec 15 000 à 50 000 francs, on peut envisager de réaliser un prospectus», sourit Francine Progin. Une large fourchette, mais qui démontre quand même qu'une somme d'argent importante est nécessaire au départ.

Un montant de 15 000 francs a été déposé par l'Office du tourisme de Charney pour réaliser son prospectus d'hiver «Charmey Card» et autant pour celui d'été, tous deux tirés à 15 000 exemplaires. Cela représente environ 9% de son budget annuel. L'Office du tourisme de Lesyln, lui, a déboursé 100 000 francs ou 13% de son budget annuel pour l'élaboration de son prospectus été/hiver, tiré à 100 000 exemplaires.

Réduire la facture

Faire appel à un graphiste indépendant ou à un apprenti dans une grande agence de publicité peut contribuer à réduire passablement la facture. En outre, on peut limiter les frais à moyen ou long terme, grâce à des feuillets séparés ou aux surimpressions, par exemple, qui permettent d'actualiser les informations sans modifier le prospectus de base. La question de la durée de vie du prospectus entre alors en ligne de compte.

Quoi qu'il en soit, un office du tourisme qui n'a pas de moyens financiers suffisants pour s'offrir les services de professionnels devrait tout simplement renoncer à produire un prospectus, selon Heinz Schwab, chef de la publicité et des moyens promotionnels à l'Office national suisse du tourisme (ONST). Les photos qu'on sort d'un fond de tiroir ou les textes traduits par l'employée bilingue représentent en effet une mauvaise solution.

Un «pense-bête» pour le briefing

Pour «réussir» au mieux son prospectus, l'office du tourisme doit commencer par définir clairement les objectifs qu'il souhaite atteindre. Cela lui permet ensuite une collaboration plus fructueuse avec les graphistes, photographes, rédacteurs, traducteurs, imprimeurs et autres gens du circuit. Voici un «pense-bête» pour ne pas promouvoir idiot:

- Qui? — Que pouvons-nous, voulons-nous et sommes-nous en mesure d'offrir?
- Que pouvons-nous, voulons-nous et devons-nous atteindre avec notre prospectus?
- Quels sont nos USPs?
- A qui? — Qui est intéressé par notre offre?
- Qui peut et doit encore être touché par notre offre?
- Où? — Où doit s'effectuer la distribution des prospectus?
- Où peut-on effectuer cette distribution?
- Où ne connaît-on pas encore l'offre?
- Comment? — Comment le prospectus peut-il mettre au maximum en valeur l'image du lieu/l'offre?
- Comment persuader la clientèle potentielle?
- Quels sont les réseaux de distribution?
- Quel est le contexte dans lequel l'offre est présentée?
- Combien de temps le prospectus doit-il durer?
- Quels autres moyens promotionnels (audiovisuels, radiophoniques, souvenirs, etc.) soutiennent notre offre?
- Quand? — Quand le prospectus doit-il être disponible?
- Quand doit-il être remis au distributeur?

HOTEL+TOURISTIK REVUE NO 13 26 MARS 1992



Les petits prospectus suisses se glissent aisément dans la poche, à moins qu'on ne s'en soit servi trop copieusement!

Illustration Cecilia Bozzoli

Il n'existe pas de règles ni de tendances particulières qui assurent le succès d'un prospectus. Toutefois, certaines pratiques apportent indiscutablement une meilleure qualité au produit. «L'idéal serait de faire traduire tous les textes par des personnes des pays auxquels on s'adresse», affirme M. Schwab. La langue française, par exemple, diffère entre la France et la Suisse et la sensibilité n'est pas identique dans les deux pays. Si l'on veut figoler davantage et, surtout, si le budget le permet, on peut agir de même avec les photos.

La mention du pays sur la page de couverture représente également un critère de qualité. A cet effet, l'ONST a créé en 1988 un logo composé du drapeau national et du mot «Suisse», qui lui sert aussi de corporate design. «Les petites stations l'oublient parfois ou l'emploient incorrectement», dit Heinz Schwab. Seul le drapeau ne suffit pas, car tous les étrangers ne sont pas censés le connaître. Une brochure, disponible à l'ONST, explique clairement les différentes possibilités d'utiliser ce logo.

Par ailleurs, une ou plusieurs USP (unique selling proposition) devraient permettre à une station de se profiler dans la masse des prospectus encore tous plus ou moins semblables. Le golf de Crans-Montana, l'authenticité de Grimentz, le Cervin de Zermatt, les ballons à air chaud de Château-d'Oex, le Métro

Alpin de Saas Fee, le vaste domaine skiable de Verbier, le glacier d'Aletsch de Bettmeralp et j'en passe, sont autant de symboles qui restent dans la mémoire.

Toujours plus grands

On serait tenté aujourd'hui de réaliser des prospectus toujours plus grands, comme pour mieux être vu. Actuellement, le format A4 semble séduire les Helvètes davantage que le traditionnel 10,5 cm sur 21 cm. Toutefois, à part quelques problèmes de stockage dans les filiales de l'ONST, les grands formats ne garantissent rien, pas même le succès. «Essayez donc de glisser un prospectus tyrolien de 25 sur 37 cm dans la poche de votre veste!» lance Heinz Schwab.

Il faut avouer cependant que le prospectus très grand format du Tyrol sortent du lot et les graphistes s'y sont donnés à cœur joie. «Dans ce cas, il faudrait prévoir un second prospectus plus petit, très informatif et plus facilement transportable», suggère Heinz Schwab. Question de budget... De plus, taper un grand coup ne sert à rien si l'on ne peut pas assurer une certaine continuité, selon lui. Les clients risquent même d'être déçus par la suite. En tout cas, les prospectus hors-norme des Autrichiens, au graphisme évocateur, reflètent un équilibre entre le passé et le présent, ont atteint un premier objectif: on en parle...

Qui a raison, qui a tort?

Disons que les brochures tyroliennes sont aux prospectus ce que les affiches Benetton sont aux campagnes de publicité. Qui a tort, qui a raison? Il n'y a pas de règles et tout dépend de la cible à atteindre. Parlons d'un bon client que nous avons en commun: l'Allemand. Il est peu sensible au graphisme mais il désire des renseignements détaillés, explique Caroline Hess, responsable de l'information à l'ONST à Francfort. Lorsqu'il se présente au guichet de notre représentation, il s'est déjà informé ailleurs sur les questions générales et sa décision est prise. Pour le séduire, laissez tomber les panoramas en couleurs et présentez-lui plutôt une liste d'appartements à louer!

Notre visiteur du Nord n'est pas non plus indifférent à l'emploi de papier recyclé, selon Mme Hess. Un aspect auquel les Tyroliens, encore eux, ont pensé. «Mais pour transporter leurs prospectus géants, il faut plus de camions!» note ironiquement M. Schwab. En Suisse, malheureusement, l'utilisation de papier «écologique» reste rare.

Trop de superlatifs

Les informations, si elles tentent naturellement de montrer la station sous

son meilleur jour, doivent toutefois rester honnêtes. Et ceci, quelle que soit la nationalité du lecteur ciblé! Trop souvent, les superlatifs fusent: les «plus beaux» et les «plus vastes» ne manquent pas, «au cœur» de tout et n'importe quoi... le «paradis» en devient presque insipide! Les photographies également, classiques ou artistiques, doivent surtout refléter la réalité. Au fait, attention au copyright, trop souvent négligé (l'ONST propose en outre gratuitement ses photos d'archives pour des affiches et des prospectus). Les cartes géographiques intégrées au prospectus sont par ailleurs souvent appréciées.

La réussite d'un prospectus ne se mesure pas seulement à l'un ou l'autre de

Ne ratez pas le départ!

Vous en avez rêvé, il est maintenant entre vos mains: un prospectus tout neuf, papier recyclé, ni trop grand, ni trop petit, informatif et séducteur. Il n'attend plus que d'être distribué dans le monde entier... et dans les délais!

Les touristes n'attendent pas le dernier moment pour réserver leurs vacances. Vos prospectus doivent donc parvenir assez tôt à l'ONST à Zurich pour les envois groupés à ses différentes représentations à l'étranger. L'expédition du matériel d'été se fait entre octobre et janvier, celle du matériel d'hiver entre juin et juillet. En principe, elle débute à la fin d'un mois et peut se poursuivre jusqu'à la moitié du mois suivant. Jusqu'à ce que vos brochures arrivent à bon port, il faut compter une à deux semaines pour les destinations européennes, quatre semaines pour New York et sept semaines pour Tokyo... sans oublier une bonne semaine supplémentaire pour les déballer et les exposer. Les envois par avion restent exceptionnels. Attention donc à ne pas rater le départ!

Votre liste de répartition doit en outre arriver à Zurich en tout cas en même temps que vos prospectus: dans le cas contraire, la ventilation et l'envoi peuvent être sérieusement retardés.

Des renseignements complémentaires et une fiche d'information peuvent être obtenus auprès du Service d'expédition de l'ONST à Zurich, téléphone (01) 288 12 18. CH

Le prospectus fait la ferme



Ne chipotons pas, les fermes du Tyrol et les nôtres se valent. Pourtant, le touriste branché qui programme son retour à la nature en pincera probablement davantage par les premières...

Question de look. Les maisons autrichiennes sont mieux «habillées» que les suisses. Entendez par là: leur prospectus suit davantage la mode. Et si l'habit ne fait pas le moine, on peut dire que le prospectus fait la ferme!

Ni les géraniums aux fenêtres, ni les balcons de bois, ni la vue sur la montagne, ni même leur prix de location ne distinguent les fermes des deux pays autant que leur brochure respective. La différence est de taille, au sens propre du terme: le prospectus tyrolien mesure 25 sur 37 cm alors que le suisse possède le format traditionnel de 10,5 cm sur 21 cm (pratique, d'accord, mais guère de quoi laisser s'épanouir la créativité de l'artiste).

La nuance tient surtout dans le graphisme. Dynamique chez les Autrichiens, tristounet chez les Helvètes. Le cahier tyrolien comporte, comme il se doit, des cartes géographiques plus descriptives et une petite photo en couleurs de chaque ferme à louer. Ces éléments sont disposés gaiement sur des pages de papier recyclé. Il est en outre agrémenté de grandes photographies artistiques évocatrices d'un art de vivre paysan: un pot à lait sur une table en bois, une miche de pain noir que l'on

tranche, un troupeau de moutons sur les rochers...

Notre brochure nationale, dans sa petite jaquette blanche étriquée, étouffe de normalité. Les photos en noir et blanc sont bien rangées, une par page. Audessus, des informations utiles (ouf!) qui suivent une logique monotone: situation, animaux, appartement, prix, situation, animaux, appartement, prix, etc. Les pages se suivent et se ressemblent, inlassablement.

Un bon point, soyons honnêtes, pour les premières lignes qui présentent la famille d'accueil au complet, citant même le prénom et l'année de naissance de chaque enfant. A part ça, pas la moindre petite touche de couleur, de chaleur ou d'originalité ne vient troubler le sommeil du lecteur.

Bien sûr, on peut discuter des motivations des uns et des autres. Le prospectus tyrolien des vacances à la ferme est, c'est évident, soutenu par un solide concept de marketing. Ce n'est pas le cas de la brochure suisse.

On peut admettre aussi que les cibles soient différentes. Mais ne me faites pas croire que les clients des fermes suisses ne sont que des comptables à la retraite (à qui nous adressons un amical bonjour au passage)!

Le fossé qui existe entre ces deux prospectus illustre tristement la réalité. La Suisse, dont les atouts valent ceux de ses voisins, souffre d'un manque de culot! Ses habitants jeunes, créatifs, multilingues, sportifs et plutôt sympas, ne se reconnaissent pas dans le concept classique des prospectus. A quand le vent de folie qui balayera les pages trop sages de papier glacé? C. Chapuis

Four Seasons Hotels

Dix ans de gagnés!

En passant un accord de coopération avec la société japonaise EIE International pour la gestion de sa chaîne Regent International, le groupe canadien Four Seasons devient le plus grand opérateur d'hôtels de luxe.

Confronté à une crise financière due, entre autres, à des investissements boursiers alléatoires, le groupe immobilier EIE International transférera la direction de cinq de ses établissements Regent - ceux de New York et de Milan inclus - à Four Seasons.

Par cette entente, Four Seasons, qui compte 23 hôtels dont The Pierre à New York et Inn on the Park à Londres, gagne dix ans dans son ambitieux programme d'expansion en Extrême-Orient sans courir de risques supplémentaires sur le marché de l'immobilier.

Four Seasons et EIE concluent encore un accord de partenariat à la hauteur de 80% du capital pour le premier, de 20% pour le second, qui prévoit des investissements dans dix autres hôtels, huit d'entre eux sur sol nord-américain. Four Seasons ajoutera 102 millions de dollars dans le pot commun sous forme d'actions.

Regent International compte encore dix établissements, négociés des contrats d'exploitation pour cinq autres et à d'autres projets à l'étude. Four Seasons l'assistera de ses conseils et de ses services.

«La valeur de nos immeubles bénéficiera de cet accord, car Four Seasons est l'un des opérateurs d'hôtels parmi les plus puissants dans le monde», explique un porte-parole de EIE.

Le groupe immobilier japonais veut réduire le fardeau de sa dette (4,7 milliards de dollars) par la vente graduelle, au cours de ces deux prochaines années, de biens immobiliers. La Banque japonaise de Crédit à long terme et quatre autres institutions financières japonaises ont déjà délégué plusieurs de leurs cadres chez EIE pour s'occuper de la restructuration du groupe. Ils se sont déjà délestés d'un hôtel à Saipan et d'intérêts dans un complexe de bureaux à Hong-kong.

GBR

Time-share

La formule séduit de plus en plus d'hôtels

«Echange ma semaine début juillet aux Cigales de Gryon contre une semaine mi-septembre au Miyima d'Osaka»: telle est la force du time-share par rapport à son ancêtre la multipropriété, qui vous obligeait d'aller toute votre vie au même endroit. De nombreux hôtels en Autriche, en Allemagne ainsi que des grandes chaînes hôtelières incluent un programme time-share dans leur planification de construction. Prudemment, la Suisse s'y lance...

ANNE MANCELLE

Pour l'instant, la bourse de time-share RCI propose 8 destinations suisses en tout: soit Bellwald, Saas Grund, Morschach, Villars-sur-Ollon, Crans Montana, Ovronnaz et tout prochainement Zermatt. Le développement du time-share est freiné par la limitation de vente aux étrangers et le coût élevé de la construction et des terrains: pour fonctionner, une unité de time-share doit obligatoirement se trouver dans un site touristique de premier plan.

L'Interclub Hotel Panorama (4 étoiles) de Villars-sur-Ollon a justement lié une exploitation hôtelière traditionnelle à une exploitation en time-share. Le propriétaire d'une ou deux semaines de time-share dans cet hôtel bénéficie gratuitement de la piscine, de la sauna et du garage et dispose, outre son appartement, d'un snack, d'un restaurant français branché nouvelle cuisine, d'un restaurant chinois sous le même toit, ce qui est tout confort pour lui. Par ailleurs, son unité time-share est affiliée au réseau RCI, ce qui lui permettra d'échanger sa semaine contre une autre ailleurs, tout en étant assuré de trouver un confort identique. En effet, RCI n'accepte dans ses rangs que des unités (15 studios au minimum) de niveau 4 à 5 étoiles, dont le propriétaire et l'exploitant garantissent qu'ils le tiendront à niveau.

L'hôtelier, pour sa part, est assuré d'avoir une bonne rentabilité dans sa partie time-share, puisque le taux moyen d'occupation des établissements européens affiliés à la bourse RCI est de 74%.



Si le time-share est déjà chose courante aux Etats-Unis, en Europe, cette formule commence seulement à s'imposer.

Photo Jean-Paul Fährndri

Bien entendu, plus l'implantation se situe dans un hit touristique, plus la rentabilité est forte.

La clientèle time-share apprécie de disposer de restaurants sous le même toit, particulièrement lorsqu'il fait mauvais temps, ce qui améliore aussi la rentabilité de ces établissements! Par ailleurs, l'hôtelier n'a pas la charge de vendre ces appartements. Dans le cas du Panorama à Villars, c'est l'entreprise spécialisée Concept-Espace Evasion qui s'occupe de cette commercialisation-vente. L'achat d'une unité de time-share fait l'objet d'une inscription au Registre foncier, selon le principe de la PPE, et il est donc considéré comme un bien immobilier à part entière.

Les grandes chaînes américaines sont déjà familières du time-share et certaines l'ont déjà implanté en Europe, tels le Sheraton de Madère, qui commercialise la moitié de son volume en time-share, ce qui représente 1400 propriétaires et 1700 semaines d'occupation. Mais Euro-Disney devrait littéralement faire exploser l'offre, car nombreuses sont les chaînes qui s'intéressent dans cette optique à une implantation à Marne-la-Vallée: avec une structure totale ou complète en temps partagé, c'est en effet à la bourse d'échange que revient de régler tous les problèmes relatifs à l'occupation et qui prend en charge le marketing via son catalogue distribué aux membres du monde entier. En somme l'hôtel se contente

de fournir les services hôteliers avec un taux de rentabilité exceptionnel.

Comme toutes les activités immobilières, le time-share attire bons et moins bons promoteurs. On peut cependant suggérer que tout appartement, qu'il soit en hôtel ou en résidence, affilié à la bourse d'échange RCI, présente certaines garanties de sérieux. En effet, il faut savoir que cette bourse n'est pas elle-même promotrice; elle compte 1 600 000 familles membres et 3000 résidences gérées par 2000 promoteurs. Un seul de ces promoteurs a fait faillite, mais RCI a trouvé un repreneur, si bien que les propriétaires en temps-partagé n'y ont pas perdu une plume...

FOOD & BEVERAGE

Euro-Toques Suisse

Sortir de l'économie de guerre...

Peter Baermann tient l'une des tables les plus raffinées de Lausanne, La Grappe d'Or. Il est aussi l'un des membres du bureau Euro-Toques Suisse, qui vient de se constituer à Vevey. En quoi le combat des chefs européens en faveur de la qualité des produits concerne-t-il les cuisiniers suisses? En fait, les chefs helvétiques doivent faire beaucoup plus d'efforts que leurs confrères européens pour trouver des produits de base de haute qualité!

ANNE MANCELLE

Pour Peter Baermann, cette association est beaucoup plus qu'une amicale de chefs, puisque la défense des produits de base est l'un de ses premiers objectifs. A ses côtés, Bernard Fournier (Paris) évoque quelques actions à succès, indépendamment de l'énorme travail qui se fait en amont des lois européennes sur l'alimentation, puisqu' Euro-Toques est un consultant écouté de Bruxelles.

Est-il vrai que les chefs suisses sont encore moins bien lotis que leurs collègues européens, en matière d'accès à des produits de base de qualité?

Peter Baermann: c'est absolument vrai, parce qu'il existe encore tout un protectionnisme qui remonte à l'économie de guerre... Ici, on protège la production de viande indigène, mais il n'y a en Suisse aucun élevage de vrai bœuf. On vous vend pour du bœuf de la génisse ou du taureau, et ça n'a rien à voir! Par ailleurs, si vous voulez importer un charolais de France ou des USA pour servir à vos clients la viande qu'ils ont l'habitude de déguster chez nos confrères euro-

péens, cela coûte le lard du chat: les taxes que nous payons sur cette viande de qualité servent à subventionner l'exportation du deuxième choix suisse, et ce n'est pas juste...

Autre exemple: parce que les producteurs suisses sont assurés de vendre leur production de pommes de terre, ils ne s'occupent pas forcément des conditions de stockage, et l'on trouve des patates germées sur le marché... Et quand nous, cuisiniers, souhaitons servir des pommes vraiment nouvelles, eh bien, il nous arrive de devoir en importer un sac en contrebande, ce qui est ridicule!

Ne craignez-vous pas une levée de boucliers de la paysannerie suisse?

Peter Baermann: Il est vraiment temps que certaines choses changent. Le protectionnisme remonte à la Deuxième Guerre mondiale mais il a la conséquence suivante: nous achetons sur le marché suisse des produits à des prix plus élevés mais de moins bonne qualité que sur le marché européen!

Le droit communautaire peut-il inculquer, voire mettre à mort certaines productions fermières helvétiques?

Peter Baermann: Il s'est créé une association suisse du fromage au lait cru, qui s'est dotée de règles précises pour défendre à la fois la qualité gustative de ces produits et leur qualité bactériologique qui correspond aux exigences communautaires. Actuellement, l'un de ces producteurs parvient à fabriquer un reblochon du Jura qui est le meilleur que je connaisse, marché lyonnais compris... Ces producteurs-là, nous devons, nous, Euro-Toques, les aider: nous pourrions par exemple les soutenir, au moins moralement, dans leur effort. Nous pourrions pratiquement leur assurer l'écou-

lement de cette marchandise de qualité, même si elle est plus chère: les grands chefs ne sont en effet pas les seuls intéressés à une telle production. Plein de gens recherchent de bons produits, mais ils ne savent pas toujours où les trouver. Et je constate d'un autre côté qu'il y a des maraîchers et des paysans qui sont intéressés à des productions de qualité, mais qui hésitent à se lancer parce qu'ils craignent de ne pas écouler leur marchandise. Il faut faire se rencontrer ces différents désirs.

A l'inverse, outre la possibilité d'importer, qu'attendriez-vous d'une libéralisation des produits de base?

Peter Baermann: Peut-être une nouvelle façon de penser les choses, par exemple à propos des conditions d'abattage. En Suisse, on est... imbatteable pour l'hygiène, c'est vrai, mais on se fiche éperdument du fait que les bêtes soient stressées. Or, le stress de la bête donne mauvais goût à sa viande!

Cela veut-il dire qu'Euro-Toques va distribuer son label à des cuisiniers, à des producteurs?

Peter Baermann: Pas forcément, car Euro-Toques n'est pas un label et cette association est d'ailleurs opposée à la prolifération des labels donnés une fois par toutes, car ils peuvent induire le consommateur en erreur. Mais il est certain que si nous, professionnels respectant la charte Euro-Toques, nous nous servons chez tel boulanger ou tel fromager, cela équivaut pour lui à une reconnaissance de qualité qui durera aussi longtemps que nos achats dureront. De tout temps, les marchands de vin bénéficient de cette publicité via nos tables, puisqu'on voit bien la provenance sur les étiquettes. Pourquoi ne favoriserions-

nous pas aussi cette information du client pour d'autres produits, tels les légumes, la viande ou les fromages?

Quels moyens allez-vous mettre en œuvre pour tenir ce programme de sensibilisation à la sauvegarde des saveurs?

Peter Baermann: Cela passe par une information du grand public et des élus à Berne. Il faut que chacun sache ce qui est en jeu, car il n'y a pas seulement la sauvegarde de la mémoire du goût, il y a aussi la sauvegarde de la santé...

Bernard Fournier: Il est clair qu'en soutenant la promotion de légumes sains, de viande élevée naturellement, etc., nous faisons de la prévention sanitaire. Il faut aussi donner le goût de ce qui est bon aux enfants, dont la mémoire gustative se fixe d'une manière particulièrement forte entre 6 et 16 ans.

Le travail de sensibilisation auprès des enfants est fondamental, car ils sont les acheteurs de demain. Si nous montrons à des enfants un poulet fermier qui dort les os sont couleur ivoire, si nous le leur faisons goûter, et qu'en parallèle nous leur montrons un poulet de batterie traité aux hormones dont les os sont tout noirs et la chair flasque et insipide, nous aurons déjà accompli une information qu'ils n'oublieront pas. L'étape suivante sera de leur dire que mieux vaut manger du poulet fermier une fois par semaine que du poulet industriel tous les deux jours sous prétexte qu'il est très bon marché. C'est non seulement plus sain mais cela fait encore bien plus de plaisir lorsqu'on le déguste!

Champagne et caviar pour tout le monde, alors?

Peter Baermann: La démocratisation des produits de luxe a conduit à un abaissement de leur qualité: le foie gras

de supermarché n'a pas grand chose à voir avec le foie gras de traiteur, et le saumon fumé disponible toute l'année est une hérésie aussi grande que les fraises en décembre. Je pense qu'en expliquant aux enfants et aux gens l'importance des vrais saveurs, nous les inciterons à acheter du vrai foie gras peut-être une seule fois l'an plutôt que pour tous les anniversaires de la famille!

Vous faites une action de sensibilisation au goût dans les écoles françaises. En Suisse, les ligues de santé s'appliquent à diffuser une information de qualité sur l'alimentation saine et gaie...

Peter Baermann: Tous les efforts qui vont dans la même direction ne nous gênent guère, au contraire! Pierre Romeyer, le chef belge qui a fondé Euro-Toques, vous dirait qu'il collabore avec la Ligue belge contre le cancer, notamment dans l'échange d'informations. Le bureau Euro-Toques Suisse devra trouver ses points d'appui, comme nous avons les nôtres. En France, nous avons l'appui du Ministère de la culture, qui considère que le patrimoine gastronomique d'un pays fait partie intégrante de sa culture: un comité d'art culinaire national a d'ailleurs été créé...

Mais si nous tous retrouvons la saveur et l'envie des vrais fraises, que va-t-il se passer, sur le plan de la distribution?

Peter Baermann: Eh bien, les producteurs se rendront compte que leurs fruits à l'eau restent sur les étals. Les monocultures, qui ont par ailleurs le défaut d'appauvrir la terre, régesseront. On se remettra à cultiver des fraises précoces, des moyennes et des tardives. On n'en trouvera jamais en décembre, certes, mais attendre la saison des fraises, des framboises ou... du vacherin fait partie des plaisirs de la table!

Assemblées SSH

D'un bon pas vers l'avenir

Les membres de la SSH se sont donné lundi à Berne quelques bons instruments pour affronter l'avenir. A l'instar de la FSCRH, réunie le même jour dans la même ville, ils ont accepté la nouvelle convention collective de travail. Ils ont dit oui aussi à un document fixant les lignes directrices de leur société. Ils ont dit oui, par ailleurs, que les comptes de la SSH se portent mieux et qu'un contrat concernant les cartes de crédit avait été conclu.

MIROSLAW HALABA

Le président central, Carlo de Mercurio, l'avait dit en préambule de l'assemblée des délégués: «L'association doit faire aujourd'hui un choix décisif.» Les quelques deux cents membres qui ont participé à cette séance extraordinaire ont bien compris l'enjeu que représentait le renouvellement de la convention collective de travail. Aussi c'est à une très forte majorité (208 oui, 7 non et 5 abstentions) et sans grandes discussions qu'ils ont ratifié cette nouvelle charte qui donne à la branche une contenance face aux inévitables échéances européennes.

Il est vrai que le résultat issu de deux ans de négociations était considéré comme «acceptable». Le président de la commission de législation du travail, Walter Trösch (Valbella), a rappelé que le supplément de coût qui découle de cette convention sera de 2% environ du chiffre d'affaires et sera inférieur à ce qu'il était pour la convention précédente. Répondant à Friedrich Eder, président de l'Association cantonale de Schwyz, qui souhaitait que des négociations soient reprises sur l'introduction de la 5e semaine de vacances, M. Trösch a indiqué aussi que l'absence momentanée de convention serait particulièrement préjudiciable aux petits établissements.

A noter que l'assemblée a été quelque peu conditionnée dans son choix par l'annonce (applaudie, au demeurant) de la votation, de l'acceptation de la convention par la FSCRH. A relever aussi qu'une demande de vote à bulletin secret faite par Philippe Thuner (Morges), n'a recueilli que 15 voix et a été rejetée. Un tel vote aurait-il modifié le nombre de voix négatives? Nous ne le saurons jamais, mais certains le pensent.

Après le vote, l'assemblée a chaudement félicité M. Trösch, les membres de sa commission, ainsi que le juriste de la SSH, Christian Hodler, pour la manière dont ils ont négocié la CNT '92 qui entrera, rappelés-le, en vigueur le 1er juillet.

Objectifs et stratégies

C'est en comité plus restreint, puisque l'assemblée des délégués du matin a été suivie par l'assemblée ordinaire des présidents, qu'ont été traités les autres objets de cette journée de lundi. Parmi eux figuraient un document important pour la société intitulé «Direction par objectif et stratégies de management».

Europe

L'EHL à Bruxelles

Cette semaine, et jusqu'au 28 mars, l'Ecole hôtelière de Lausanne participe, pour la première fois, au Salon européen de l'étudiant, à Bruxelles, qui accueille chaque année quelque 100 000 visiteurs, dont une très forte majorité (96%) de jeunes de 15 à 25 ans. Elle y présente son programme d'études, qui permet d'accéder à des diplômes universellement reconnus dans la branche. Première institution du genre dans le monde, l'EHL forme depuis bientôt cent ans des futurs cadres et chefs d'entreprise de l'hôtellerie et de la restauration.

Actuellement, l'EHL propose trois programmes d'études différentes, menant aux diplômes suivants: diplôme d'études supérieures en hôtellerie et restauration, diplôme d'études supérieures en hôtellerie, diplôme d'études supérieures en restauration. L'EHL accueille des élèves de quelque 35 nationalités, la plupart provenant de pays européens. La majorité des cours sont donnés en français, certains étant proposés au choix en anglais ou en français. JS

La SSH est une entreprise qui doit la plus grande partie de ses recettes (27 millions sur les 30 millions du budget, le solde étant les cotisations des membres) de ses prestations et des services. Elle doit donc être gérée de manière moderne. Il lui manquait une base de gestion écrite. Le document, accepté à l'unanimité, la lui donne, a souligné le président du groupe de travail, Ernst Frauchiger (Lenzerheide). On y trouve notamment des déclarations d'intention concernant l'ouverture européenne ou encore l'encouragement d'un tourisme compatible avec l'environnement.

Cartes de crédit

Les membres de la SSH pourront cueillir dans quelques jours les premiers fruits des négociations avec les institutions de cartes de crédit. «Un premier accord très réjouissant a été conclu avec Amexco», a dit Ernst Frauchiger, responsable du dossier. Cet accord-cadre minimum, valable à partir du 1er avril et qui fera l'objet d'une information écrite, présente en effet l'avantage d'offrir notamment des taux de commission réduits et un délai de paiement de sept jours au lieu de vingt en moyenne aujourd'hui.

Chaque établissement a, bien entendu, toujours la possibilité de négocier des conditions plus favorables. Ce n'est qu'un début, car, comme l'a dit M. Frauchiger, un accord-cadre sera conclu d'ici un mois avec Eurocard. Et d'ajouter: les contrats avec Visa et Diners ne sont pas encore signés, mais ils devraient l'être cette année encore.

Améliorations financières

Autre bonne nouvelle: les finances de la SSH virent lentement du rouge au noir, s'est pu à dire le vice-président de la commission de gestion, Robert Infanger (Engelberg). Les mesures d'économie décidées et appliquées l'an passé et qui ont notamment été caractérisées par un gel des investissements et des emplois, ont eu des effets positifs. Les comptes 1991 bouclent sur un léger excédent de recettes de 20 920 francs. Ils permettront des amortissements et une légère amélioration des réserves latentes qui passent de 2,4 à 2,5 millions de francs. L'effort ne devra cependant pas être relâché pour autant cette année, a dit M. Infanger. Les recettes de publicité devraient encore reculer et la stagnation se

fait toujours sentir dans le domaine de la formation des apprentis. Toutefois, 1992 ne devrait pas faire apparaître de trop mauvaises surprises financières.

Proposition acceptée

On le sait, l'ONST et la Société suisse de crédits hôteliers pourraient bien assister à une baisse drastique et dramatique de leurs subventions. Le projet me légitimement en émoi le monde touristique.

Les forces doivent se mobiliser pour convaincre le parlement et le Conseil fédéral de renoncer à ces coupes rases, avait dit le matin le président central, Carlo de Mercurio. L'après-midi, les présidents ont montré que leurs intentions allaient dans le même sens en acceptant à l'unanimité une proposition de Peter Steiner (Lenk), qui invite la direction de la SSH et le comité exécutif à s'opposer fermement à ce projet: «Ces institutions n'ont jamais manqué de le faire jusqu'ici et elles continueront de le faire», a tenu cependant à préciser Urs Hitz, premier vice-président (Bâle), qui dirigeait les débats.

Autres sujets

D'autres informations ont encore été données. Ainsi, M. Frauchiger a indiqué en réponse à une question de Edgardo Fassbind (Lugano), que la SSH envisageait de définir sa politique en matière de travailleurs étrangers. Le président de la commission de la formation des chefs d'entreprise, Reto Steiger (Davos), a pour sa part annoncé que 14 entrepreneurs romands (50 en Suisse allemande) se sont inscrits pour le séminaire de chefs d'entreprise qui commencera début mai. Ces cours doivent subsister et par conséquent s'auto-financer.

Aussi, M. Steiger a-t-il lancé un appel pour que les Romands soient nombreux à s'y intéresser.

Le prochain rendez-vous fixé aux membres de la SSH est celui de l'assemblée générale prévue les 25 et 26 mai à Lausanne. Parmi les points qui seront traités, on relèvera notamment le nouveau règlement des cotisations, les comptes de la SSH, la classification des hôtels selon les normes 1995 et, bien entendu, les élections avec celle en particulier du nouveau président de la SSH qui remplacera Carlo de Mercurio arrivé à la fin de son mandat.

BILDUNGSLÜCKE

April

3. **Führung des Telefongesprächs:** Lernen Sie wirksamer und verkaufsbezogener telefonieren. Nur noch wenige Plätze frei (SHV).
6. **Betriebsübernahme/Betriebsübergabe:** Gehen Sie nicht leichtfertig Risiken ein (SWV).
- 6./7. **Das Mitarbeitergespräch:** Steigende Ansprüche der Kunden erfordern konstruktive und motivierende Mitarbeitergespräche (SHV).

22./23. **Vom Reden zum Tun – Ökologie im Betriebsalltag:** Ökologie im Betriebsalltag kreativ und mit Erfolg umsetzen (SHV).

28. **Ausländische Mitarbeiter finden und anstellen:** Sie lernen, wo und wie Sie ausländische Mitarbeiter rekrutieren und anstellen (SWV).

29./30. **Bewusst verkaufen = mehr Verkäufe:** Am Schluss steht immer der Verkauf. Überlassen Sie nichts dem Zufall (SHV).

30. **«Wer besser schreibt, kommt besser am»:** Lernen Sie, wie man Fehler vermeidet und wirkungsvoller schreibt. Jetzt anmelden (SHV).

Für Anmeldungen und weitere Informationen:
SWV-Kurse: Telefon (01) 377 51 11
SHV-Kurse: Telefon (031) 50 71 11

AICR

Seminar

Die AICR organisiert am 1. und 2. Mai 1992 ein aussergewöhnliches Seminar:

Es konnte Klaus Kobjoll, Direktor Landhotel Schindlerhof (Nürnberg) und Hotelier des Jahres 1990, verpflichtet werden. Seine Ideen und Methoden sind beeindruckend. Seminarthemen: Marketing, Motivation und Zeitmanagement. Kursort: Park Hotel Vitznau. Die Teilnehmerzahl ist beschränkt. Anmeldungen bis 6. April bei Daniel Braun, Park Hotel Vitznau, Telefon (041) 83 01 00. pd

AUS DEN SEKTIONEN

Mendrisio

Am 10. Februar 1972 wurde unter dem Patronat von Gianni Isella die Sektion Mendrisio des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV) ins Leben gerufen. Der Gründer wirkte bis vor kurzem als Präsident dieser aktiven Sektion, die im Jahre 1985 die Delegiertenversammlung des SHV beherbergen konnte. Ein besonderes Anliegen Gianni Isellas war während seiner Präsidentschaft die Nachwuchsförderung in der Branche und die Aus- und Weiterbildung der jungen Fachleute.

Anfang März ging die Ära Isella zu Ende. Nach «tausend Wochen, einhundert Tagen und einhundert Stunden» übergab er das Zepter seinem Nachfolger, dem Hotelier Alf Omisichel aus Bisson. Vorgenommen wurde die Amtsübergabe im Rahmen eines Galaabends im Centro Manifestazione Mercato Coperto Mendrisio. Im Beisein von Persönlichkeiten und unter dem Dank und der Anerkennung seiner geleisteten Arbeit konnte Gianni Isella die Würde eines Ehrenpräsidenten in Empfang nehmen. pd

Kommentar

SHV-Anträge wurden teilweise erfüllt

Die Leserschaft der «hotel + touristik revue» mag sich an das Schreiben aus dem eidgenössischen Volkswirtschaftsdepartement erinnern: Es wurde in der Ausgabe Nummer 10 vom vergangenen 5. März veröffentlicht. Der Bundesrat nahm darin Stellung zur Intervention des Schweizer Hotelier-Vereins betreffend die Ausländer- und Flüchtlingspolitik in Zusammenhang mit den Ereignissen in Jugoslawien. Ein Zitat: «Grundsätzlich kann heute eher davon ausgegangen werden, dass die im vergangenen Herbst aufgrund der damaligen Voraussetzungen getroffene Sonderregelung (-Bewilligung) angesichts der sich abzeichnenden Lage in Jugoslawien nicht weitergeführt werden soll - dies selbstverständlich unter Ansetzung einer vertretbaren und vernünftigen Ausreisefrist.»

Nun hat der Bundesrat eine neue Runde in dieser Thematik eingeleitet, aus der angetönten «Annahme» wurde ein definitiver Entscheid. Dies mag erstaunen, denn seit der oben erwähnten Ankündigung des Bundesrates und dem jüngsten Beschluss haben die Kämpfe in Jugoslawien an Heftigkeit zugenommen. Wenn nun aber die endgültig entschiedene Nichtweiterführung der Sonderregelung bereits vorher und unabhängig vom Kampferlauf beschlossene Sache war, so dürfen humanitäre Überlegungen eine geringe, beziehungsweise keine Rolle gespielt haben. Erwähnt sei an dieser Stelle auch, dass der Entscheid des Bundesrates – gerade unter dem humanitären Aspekt – von der Uno kritisiert wurde.

In der gleichen Ausgabe der htr habe ich den bundesrätlichen Brief kommentiert und dabei klar betont, dass seitens des SHV Schritte auf höchster Ebene unternommen wurden, um den Behörden

klarzumachen, dass die Ausreisefrist mindestens folgende Voraussetzungen erfüllen muss:

● Die Ausreise muss zumindest bis Ende Wintersaison, das heisst bis Ende April 1992, erstreckt werden.

● Alle Inhaber von L-Bewilligungen müssen während dieser ganzen Zeit weiterhin die Berechtigung zur Erwerbstätigkeit haben.

Diese Bedingungen dürften nun erfüllt sein, zumindest der zeitliche Aspekt, und über die Erwerbstätigkeit wurde bis heute nichts Negatives verfügt. Insofern ist ein geordneter Abschluss der Wintersaison 1991/92 gewährleistet.

Gemäss den nach wie vor in Kraft stehenden Regelungen des Bundesrates für die jugoslawischen Staatsangehörigen darf den Inhabern der L-Bewilligungen, die nun ausreisen müssen, für die nächste Sommersaison eine ordentliche Saisonbewilligung erteilt werden. Sie gelten als Personen, die bereits einmal rechtmässig in unserem Lande gearbeitet haben, und fallen somit nicht unter den Beschluss der Landesregierung über die Nichtzulassung von neuen Rekrutierungen aus dem ehemaligen Jugoslawien.

Die Frage ist einzig, ob die faktischen Verhältnisse im auseinandergelassenen Vielvölkerstaat dazunehmen noch eine Einreise erlauben und die Hoteliers die Risiken einer derartigen Anstellung eingehen wollen oder müssen.

Wenn auch die Intervention des SHV nicht zur generellen Verlängerung der Aufenthaltserlaubnisse des Typus L geführt hat, so konnte doch zumindest ein reibungsloser und unbürokratisch rascher Entscheid zugunsten unserer Branche erwirkt werden.

Christian Hodler, Fürsprecher, Vizedirektor SHV

Dr. Robert Schnyder von Wartensee

Er betreibt Management by Weltanschauung

Bei guter Gesundheit, im Geiste lebendig, frisch und à jour wie eh und je, feiert Dr. Robert Schnyder von Wartensee, Unternehmensberater, Sion, verdientes Ehrenmitglied des Schweizer Hotelier-Vereins, am 30. März seinen 75. Geburtstag. Alle guten Wünsche gelten ihm zu diesem Tag.

Als langjähriger Berater, Kursleiter und Referent hat Robert Schnyder das Konzept der Unternehmer- und Kaderschulung des SHV massgebend geprägt. Im Frühling 1961 fand auf dem Bürgenstock der erste «Schnyder-Kurs» für Hoteliers statt. Auf dem Gedankengut von Robert Schnyder basierend, wurden in der Folge die Kurse und Seminare für Unternehmungs- und Personalführung des SHV aufgebaut und durchgeführt. Zahlreiche Unternehmen und Institutionen im In- und Ausland, Weltkonzerne, Industrien, Banken, Familien- und Kleinbetriebe, öffentliche Verwaltungen, Arbeitgeberorganisationen, Gewerkschaften, Regierungen, Kirchen und Verbände nahmen und nehmen bis heute die guten Dienste von Robert Schnyder in Anspruch.

Konstanten der Führung ...

Tief in der christlich-abendländischen Weltanschauung verwurzelt, hat Robert Schnyder keine reisserischen, wohlklingenden Management-Modelle und -Theorien in die Welt gesetzt. Unabhängig von jeweiligen Zeitströmungen hat er Konstanten der Führung aufgezeigt, die wesentlichen Grundsätze formuliert, die sich aus der menschlichen Natur ergeben; Grundsätze, die bei Konzeptionierung und Führung der Unternehmung und bei der Durchführung personalpolitischer Massnahmen berücksichtigt werden müssen. Sein 24seitiges Büchlein «Konstanten der Personalpolitik», 1963 im Haupt Verlag Bern erschienen (leider vergriffen), ist heute nach bald 30 Jahren noch von brennender Aktualität.

Zeit seines Lebens hat sich der Jurist und Psychologe Schnyder als Staatsbürger auch immer mit den Befindlichkeiten unseres Landes und Volkes auseinandergesetzt, sei es während des Krieges als Referent bei «Heer und Haus», sei es



Dr. Robert Schnyder von Wartensee feiert am 30. März seinen 75. Geburtstag. Foto zvg

als engagierter Präsident der Neuen Helvetischen Gesellschaft (NHG), sei es als Verfasser des zu Anlass der 700-Jahr-Feier der Eidgenossenschaft erschienenen Werkes «rede mitendand» – Spielregeln des Gesprächs, zur Verbesserung des Dialogs (erschienen im Benti-Verlag Bern, im Buchhandel erhältlich, samt originellen Spielkarten).

... Konstante der Werte

Heutzutage ist oft von «Wertewandel» die Rede, ein Ausdruck, der nicht richtig sein kann: Die Werte sind konstant; die Einstellungen zu den Werten wandeln sich. Aus dieser geistigen Haltung heraus – Konstante der Werte – hat Robert Schnyder oft den arabischen Spruch zitiert: «Willst du gerade Furchen ziehen, so hänge deinen Pflug an einen Stern.»

Robert Schnyder von Wartensee hat tiefe gerade Furchen gezogen, hat seinen Pflug an einen guten Stern gehängt.

Dieser gute Stern möge in zahlreichen kommenden Jahren über ihm stehen und leuchten, ihm lauter gesungene Tage, Freude und Erfüllung beibringen.

Franz Dietrich

CARROUSEL



Le premier avril entrera en vigueur une nouvelle organisation en trois régions de vente pour le secteur des voyages d'affaires de Kuoni. Rolf Guntern (photo) dirigera la région «Romandie».

Beat Bürer, chef du centre des voyages d'affaires de Zurich-Schlieren, dirigera la région Suisse alémanique/Tessin et Philipp Zürcher, Uzwil, sera chargé des «Implants». Les chefs des nouvelles unités exerceront leurs fonctions en plus de leurs tâches actuelles et seront directement subordonnés à Marcel Herter, responsable du secteur des voyages d'affaires.

John G. Stewardson hat per 3. März 1992 die Leitung der Messedienstabteilung bei der Danzas Reisen AG übernommen. J. G. Stewardson, geboren und aufgewachsen in Australien, blickt auf eine 13jährige Reisebüroerfahrung zurück. Mit der Übernahme der Messedienstabteilung trägt er die Nachfolge von Suzanne Dietter an, welche sich innerhalb der Firma wichtigen Spezialprojekten widmen wird.

Stefan Egger, zuletzt tätig bei Imholz, übernimmt per 1. April 1992 die Leitung des Touroperating bei Danzas Reisen. Sein Vorgänger, Marco Sorges, wird innerhalb der Firma in die Abteilung Musik- und Theaterreisen wechseln und gleichzeitig deren Führung übernehmen.

Marie-Madeleine Clerc-Monaco a été nommée au poste de directrice des ventes et responsable des relations publiques à l'Hôtel de la Paix à Lausanne. Elle assume ces nouvelles fonctions depuis le 9 mars dernier. Vaudoise d'origine, Mme Clerc-Monaco bénéficie

d'une longue expérience dans la branche hôtelière puisqu'elle a été pendant 22 ans la secrétaire de la direction du groupe CDM.



Anlässlich des Eröffnungstages der grössten belgischen Ferienmesse «Salon des vacances» in Brüssel lud die Belgische Vereinigung der Tourismusjournalisten die gesamte Tourismusbranche zur jährlichen Preisverleihung «Mann/Frau des Jahres».

1992 fiel die Wahl auf Eva Brechtbühl, Landesvertreterin der Schweizerischen Verkehrszentrale für Belgien und Luxemburg. In seiner Laudatio würdigte der Präsident der Journalisten-Vereinigung unter anderem die Professionalität der gesamten Medienarbeit, sei es die Durchführung von Pressekonferenzen oder die kompetente Betreuung der Journalisten anlässlich der Medienreisen sowie die auffallend dynamische Art, mit der PR-Anlässe organisiert werden.



Der Schweizer Rolf Ernst Brönnimann (Bild), 35, ist neuer Generaldirektor des SAS Palais Hotel Wien. Sein Vorgänger, Bruno Hermann Schöpfer, der das Haus seit November 1987 geführt hat, tritt per 1. März 1992 die Position «Director Operations & Human Resources» in der Mandarin Oriental Hotel Group, im Head Office

Hongkong an. Brönnimann reist direkt aus dem Grand-Hotel Victoria Jungfrau an, wo er während zehn Jahren, zuletzt als Director Operations, tätig war. Er stammt aus einer Schweizer Hoteliersfamilie und ist Absolvent der Hotelfachschule Lausanne sowie der Cornell University Ithaca NY (USA). Während seiner Karriere durchlief er die verschiedenen Tätigkeitsgebiete einer klassischen Hotelierskarriere, so im Dolder Grand-Hotel Zürich, Hotel Suvretta House St. Moritz, Hotel Eden au Lac Zürich, Hotel zum Storchen Zürich und Hotel International Basel.



Bereits vor einigen Jahren bestanden bei Mövenpick Pläne, in Grossbritannien Autobahn-Raststätten zu bauen. «Sie scheiterten damals wegen der Ölkrise», bedauert Jürgen Georg Schmidt, Mövenpick-Direktor für Grossbritannien. Im Swiss Centre beim Piccadilly Circus in London hat Mövenpick im vergangenen Jahr den ersten Grundpfeiler für eine mögliche «Marché»-Restaurant-Invasion geschaffen.

Der 56jährige Manager, der seit zwei Dekaden auf der Insel lebt, leitete früher ein Unternehmen mit 140 Restaurants und 25 Hotels (Kennedy Brooks, heute zu Trusthouse Forte gehörend). Mit dem erfolgreichen und vielversprechenden Konzept der marktfreien und vor den Augen des Gastes zubereiteten Gerichte (1983 entwickelt, bislang existieren weltweit 22 solcher Mövenpick-Betriebe) sowie dem ausgezeichneten Preis-/Leistungs-Verhältnis, sind Mövenpicks Erfolgsaussichten mit dieser Erlebnisgastronomie gut.

Inter-Europe-Hotels

Starkes Marketing mit mehr Reservationen

Trotz Golfkrise und schwierigem Wirtschaftsklima haben Inter-Europe-Hotels (IEH) ihre Marktstellung im vergangenen Jahr weiter ausbauen können. Mit fast 46 000 Reservationen gelangten noch nie so viele Reservationen durch das selbst entwickelte Reservationssystem First in die Hotelgruppe wie 1991.

gleichbleibenden Personalkosten um 40 Prozent auf 10 Millionen Franken zu steigern», prognostiziert er.

Seit 1991 ist bei IEH zudem das computergesteuerte Com-First-System in Betrieb, eine vollautomatische Fakturstellung der Reservationen an Mitglieherhotels und an Auftraggeber in aller Welt. Damit wurden 1991 160 000 Meldungen in IEH-Hotels befördert.

Einheitlich zu mehr Cash

Beim Marketing steht die verstärkte Kundenbindung durch gezielten Ausbau von Marketingdienstleistungen im Vordergrund. Seit kurzem präsentiert sich jedes IEH-Hotel mit einem einheitlich gestalteten Kurzprospekt (gesamte Auflage: 1,3 Millionen). Jedes Hotel führt am Empfang auch die Kurzprospekte sämtlicher anderer IEH-Hotels. «Seit der Einführung dieser Kurzprospekte sind die Zuwachsraten bei den Hotel-zu-Hotel-Buchungen markant gestiegen», stellt René Litscher, Verkaufsleiter Schweiz von IEH, fest.

Mit Yield-Management

Mit dem Erreichten zufrieden geben wollen sich Inter-Europe-Hotels noch lange nicht. Weiterhin stehen die Vermarktung und die gezielte Umsatzoptimierung – IEH stehen vor der Einführung des Yield-Management-Systems (siehe *hotel + touristik revue* Nr. 12, «Die Erfahrung wird systematisch») – im Vordergrund der geschäftlichen Aktivitäten. Welches Potential in diesen Bereichen noch steckt, davon hat sich die IEH-Geschäftsleitung nach den Worten von Weibel auf einer Ausbildungsreise in die Vereinigten Staaten kürzlich überzeugen können. UM

10 Millionen Franken Umsatz

Für 1992 hat sich die Geschäftsleitung zwei Schwerpunkte gesetzt: Das neue Reservationssystem First soll die bisherige Software ablösen, daneben soll das Marketing kräftig ausgebaut werden. Das von IEH entwickelte First ist modular aufgebaut und kann auf die Gegebenheiten der einzelnen Hotels noch besser eingehen als das alte System. Niklaus R. Weibel, Direktor der Inter-Europe-Hotels, sieht dem laufenden Jahr optimistisch entgegen: «Durch die Einführung von First erreichen wir eine markante Qualitäts- und Effizienzsteigerung. Damit wird es IEH möglich sein, das budgetierte Umsatzvolumen bei

Londres

Le Business Center de demain

Au début de mars, Crossair a ouvert une nouvelle ligne directe entre Zurich et l'aéroport de London City. Une liaison plus particulièrement destinée aux hommes d'affaires. A deux pas de cet aéroport, un étonnant centre d'affaires vient de voir le jour: Canary Wharf.

RENÉ HUG

C'est un quartier étonnant, construit à l'emplacement des anciens docks du port de Londres, qui se présente aujourd'hui sous la forme de 40 immeubles administratifs renfermant bureaux et centres commerciaux. Grâce à la nouvelle liaison aérienne avec Zurich, cette zone permet aux sociétés les plus diverses qui s'y sont établies, d'être à deux pas des liaisons aériennes, sur un aéroport où l'on ne connaît ni files d'attente, ni le stress habituel lors des formalités aéroportuaires.

A deux pas du centre

C'est avec un métro automatique, nommé Docklands Light Railways, que Canary Wharf est reliée au réseau métropolitain de la ville de Londres. Un moyen de transport rapide, confortable et particulièrement efficace. Dans la nouvelle cité d'affaires, on pense aussi aux loisirs: il faut que l'on y trouve de l'animation même les jours fériés! Raison pour laquelle non seulement de nombreux centres commerciaux y ont

ouvert leurs portes, mais également une grande salle de spectacles, où des programmes divers sont offerts au public même pendant la pause de midi.

Rues, places et animation

Autour de ces 40 bâtiments, dont une tour de 50 étages qui se dresse à quelque 270 m au-dessus de la place du Canada, un important réseau de routes et de places, largement arborisé et fleuri, donne l'impression d'évoluer dans une cité non seulement nouvelle, ce qui est le cas, mais dans un monde futuriste et fonctionnel.

Certains parlent de la cité de l'an 2000, ils n'ont pas tort, mais c'est en quelque sorte une partie du centre névralgique de la capitale britannique qui est en train de se déplacer un peu plus à l'est de la City. Les prix d'achat et de location des nouveaux locaux sont élevés, il est vrai, mais certainement pas plus chers que ceux qui se négocient au centre de la ville avec, de plus, de nombreux avantages dans le cadre des activités quotidiennes. 8500 places de parkings sont à la disposition des utilisateurs et l'on peut également accéder au centre de la ville par une navette de bateaux sur la Tamise.

Quant à la proximité du nouvel aéroport de London City, elle, permet aux hommes d'affaires de régler leurs dossiers en quelques heures et de rentrer chez eux le soir sans connaître les traverseries d'une traversée de la ville et des accès saturés aux grands aéroports.

Canary Wharf, c'est une expérience intéressante, une solution à des problèmes qui se posaient jusqu'ici aux alentours de Londres, une réalisation remarquable à découvrir.

Mövenpick

Von Finck darf...

Der deutsche Unternehmer und Schon-Fast-Mövenpick-Besitzer August von Finck muss keine Hürde über die schweizerische Lex Friedrich nehmen. Der zuständige Bezirksrat in Bülach, Zürich, entschied Ende letzter Woche, dass der Verkauf der Mövenpick-Gruppe nicht bewilligungspflichtig sei. Üblicherweise unterstehen Schweizer Unternehmen mit Liegenschaftsbesitz der Lex Friedrich, wenn Ausländer als Käufer auftreten. Seit Montag läuft nun die 30tägige Rekursfrist.

Im Dezember 1991 verkaufte Mövenpick-Gründer Ueli Prager seine Carlton-Holding, die die Stimmenehrheit an Mövenpick hält, an von Finck. Seither geht in Adliswil alles drunter und drüber. So wurde letzte Woche Konzernchef Michel Favre abserviert und mit Wolfgang vom Hagen ebenfalls ein alter Pionier der Mövenpick/Deutschland als Boss eingestellt. Am 31. März wird eine ausserordentliche Generalversammlung vielleicht schon den nächsten Eklat bringen. *sda/APK*

Image-Kampagne Schweiz Plus

Bühne frei für Kommunikation

Nächste Woche ist es soweit: Vom 30. März bis am 3. April geht in Deutschland, das heisst in Berlin, Hamburg, Düsseldorf, Frankfurt und München, die Image-Kampagne «Schweiz Plus» mit Emil Steinberger und weiteren Protagonisten über die Bühne. «Schweiz Plus» ist ein interessanter Versuch, den wichtigsten Incomingmarkt unseres Landes einmal etwas anders zu umwerben. Die Kampagne soll Hemmnungen abbauen und Kommunikation erleichtern.

Deutschland war auch vor dem Einzug der neuen Bundesländer der wichtigste Incomingmarkt für die Schweizer Tourismusindustrie – eine Binsenwahrheit. Im Vergleich zum Vorjahr wird für die Übernachtungen von deutschen Gästen in der Schweiz im laufenden Jahr mit einem «knapp gehalten» gerechnet, also mit insgesamt rund 15,7 Millionen Logiernächten in Hotellerie und Parahotellerie.

Während die Schweiz bei den Reisezielen für die alten Bundesländer einen Marktanteil von 2 Prozent behauptet, eroberte sie sich bei den neuen Bundesländern einen Anteil von 6 Prozent. Diesen Anteil nicht mit Dumpingangeboten sondern mit preiswerten, mittel- und langfristigen aufrechterhaltbaren Angeboten noch steigern will Peter S. Michel, Direktor der Schweizerischen Verkehrszentrale (SVZ) in Frankfurt.

Auch halten will Michel das auf hohem Niveau stehende Volumen der deutschen Gäste in der Schweiz mit der originellen Image-Kampagne «Schweiz Plus». Mit dem in der Bundesrepublik beliebten Emil Steinberger konnte ein vielversprechendes Zugpferd gewonnen werden: Allerdings berät er «nur», ohne selbst aufzutreten. «Der Anmeldestand ist erfreulich hoch», stellt Peter Michel stolz fest.

Mit «Schweiz Plus» wollen Peter S. Michel, Emil Steinberger und ihre Truppe mittels Kommunikation, zum Teil auch unkonventionell angezeigter, Image-Werbung betreiben. «So, dass die Leute am Schluss des Abends nach Hause gehen und denken: Doch, die Schweizer sind glatt Lüt!», lacht Michel. UM

«Schweiz Plus» – Wo? Wann?

Die Image-Kampagne «Schweiz Plus» in der Bundesrepublik Deutschland wird in fünf grossen Städten stattfinden:

- 30. März: Berlin
- 31. März: Hamburg
- 1. April: Düsseldorf
- 2. April: Frankfurt
- 3. April: München

Die Veranstaltungen, es wird ein ganzer Abend bestritten, finden jeweils von 18.30 Uhr bis um 23.30 Uhr statt. UM

"Unsere Empfehlung aus guter Erfahrung":

Zeitersparnis und zusätzliche Produktivität. Über 100 zufriedene Hoteliers.

Wir Fachhändler beraten Sie gerne:

IMTHOG AG 3001 Bern 031/22 44 40	Wickart, Kleeb + Partner AG 4330 Cham 042/41 45 45	Gastrodata 6645 Briene s/Minusio 093/33 83 97	NCR (Schweiz) Data Center 8306 Brüttelallen 01/83 33 11	Simultan AG 6246 Alsböfen 062/86 81 71	1201 Genf 022/732 49 39	6903 Lugano 091/57 35 35
--	--	---	---	--	----------------------------	-----------------------------

DIALOGhotel

Die einzige integrierte Schweizer Front- und Backoffice-Lösung, von Hotelfachleuten und Simultan für Sie entwickelt.

Für unser gepflegtes ★★★-Hotel im Oberwallis im Zentrum der Weltkurorte suchen wir den

Geschäftsführer/Direktor

Unser Haus:

Rustikales ★★★-Hotel mit breitem Angebot für Pauschalferien, Seminare, Hochzeiten, Individualtourismus, sportlich aktive Gäste usw. Ausgestattet mit modernsten Anlagen

Wir erwarten:

Dynamische(n), verantwortungsbewusste(n) Frau oder Mann Abschluss der Hotelfachschule oder mehrjährige Erfahrung in Kaderfunktion

Wir können Ihnen bieten:

Der Anstellung entsprechendes Salär mit zusätzlicher Gewinnbeteiligung
3-Zimmer-Wohnung
Junges dynamisches Team

Gerne informieren wir Sie über diese einmalige Gelegenheit näher! Schreiben Sie uns kurz, wer Sie sind, damit wir mit Ihnen Kontakt aufnehmen können, an hotel revue Chiffre 45312, Postfach, 3001 Bern.

45312/201286

MONTE LAGO HOTELS

Sie haben sich eine gute Basis geschaffen. Ein jeder in seinem Bereich. Sie haben schon einige Jahre Erfahrung in die Hotellerie investiert. In letzter Zeit haben Sie sich in anspruchsvollen Kaderstellen bewährt. Beruflich läuft's bestens!

Sie haben sich in der Hotellerie kennengelernt. Sie haben beschlossen, den weiteren beruflichen wie privaten Lebensweg gemeinsam zu gehen. Sie sind ein Paar. Privat läuft's bestens!

Doch jetzt wollen Sie mehr: Mehr Spannung, Geld, Engagement, Bestätigung.

Wir bieten Ihnen den Karriere-Kick. Wir fördern Sie im Verlauf dieser Sommersaison und fordern Ihren vollen Einsatz auf den 1. Juni 1992 oder nach Vereinbarung. Wir arbeiten Sie ein und übergeben Ihnen die ganze Verantwortung als

Direktionspaar

auf die Wintersaison für eine interessante, herausfordernde Aufgabe.

Der Betrieb präsentiert sich so, dass Sie selber handlegen als Chef de réception und im F & B-Bereich. Sie prägen mit Ihrer Präsenz das Hotel und gestalten in einem vorgegebenen Konzept die Atmosphäre und die Animation.

Wir sind an Ihnen interessiert und möchten Sie kennenlernen. Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Unterlagen mit Foto und auf einen baldigen Besuch bei uns in Davos.

MONTELAGO HOTELS DAVOS

Kurt Künzli, Direktor
Promenade 136
7260 Davos Platz
Telefon (081) 46 50 77, Fax (081) 46 53 68

45130/329924

DAVOS · LUGANO

Wir suchen für unseren vielfältigen Restaurationsbetrieb

Sous-Direktor Restaurateur

Hauptamtlich steht er dem gesamten administrativen Bereich vor. Er ist aber auch sehr frontorientiert und verfügt über entsprechende Ausbildung und Erfahrung, ist führungswillig und -stark wie auch sehr gästeorientiert. Er versteht diese Aufgabe im Sinne einer teamorientierten Co-Direktion.

Lions Pub  Jules Verne

Bewerbungen richten Sie bitte an Herrn Heinz Männli und Anton Jaeger, Urania Restaurant AG, Uraniastrasse 9, 8001 Zürich. 45338/41297

HOTEL LORZE

Dorfplatz 1
6330 Cham

Für die Neueröffnung des Hotels Lorze in Cham suchen wir per 20. April 1992:

Chef de service Servicefachleute Chefs de partie

Sind Sie interessiert?

Bitte rufen Sie an, oder senden Sie Ihre Unterlagen an:

Hotel Lorze AG
M. Wellauer
Postfach 505
6330 Cham

Telefon (042) 36 09 28

44777/330353

Wir sind auf der Höhe!

In zweierlei Hinsicht. Einmal liegt unser Hotel/Restaurationsbetrieb an einem herrlichen Aussichtspunkt auf 872 m, nur 20 Minuten vom Stadtzentrum Zürich entfernt. Andererseits führen wir ein modernes Unternehmen, das bekannt ist für Perfektion in allen Bereichen. Und wir haben klare Vorstellungen zur Erreichung noch höherer Ziele, die wir nur mit Top-Mitarbeitern realisieren können.

Wie steht es
mit Ihren Ambitionen als

CHEF DE PARTIE?

Unser weitgefächertes Tätigkeitsgebiet ist eine anspruchsvolle Herausforderung für Spitzenleute wie Sie. Die Bandbreite bewegt sich vom sorgfältigen Service eines bekannten Ausflugszieles, über ein gepflegtes A-la-carte-Angebot bis zum anspruchsvollen Bankett mit 150 Personen. Wenn Sie diesen interessanten Job ausfüllen können, haben wir Ihnen auch einiges zu bieten: Ein junges, dynamisches Team, das gerne mit Ihnen zusammenarbeiten möchte. Ein optimales Salär, das den Anforderungen entspricht. Und geregelte Arbeitszeiten. Für Ausländer, die noch nie in der Schweiz gearbeitet haben, kann eine Bewilligung besorgt werden.

Rufen Sie uns an. Herr G.Fry, 01 - 463 66 76, freut sich, Sie über die weiteren positiven Seiten Ihres zukünftigen Jobs persönlich zu orientieren.

Hotel-Restaurant UTO-KULM AG, 8138 Uetliberg D 45508/68667

HOTEL-RESTAURANT
UTO KULM

Anzeigenschluss:
Freitag, 17.00 Uhr

INHALT

	Seite
Stellenmarkt	1-20
Internationaler Stellenmarkt	23
Stellengesuche	24
Tourismus	24

SOMMAIRE

	Page
Marché de l'emploi	21+22
Marché international de l'emploi	23
Demande de l'emploi	24
Tourisme	24

HOTEL job SHV

PERSONALBERATUNG

AUSZUG AUS UNSEREM STELLENANGEBOT

Südfrankreich

Gesucht für Privathaushalt in Südfrankreich (Antibes)

JÜNGERER KOCH (bis zirka 40)

ab Mai bis zirka Ende September 1992 (bei Eignung und Interesse auch längere Anstellung möglich – Winter in Florida/USA). Anforderungen: Berufsabschluss mit Praxis, gute mündliche Französischkenntnisse, Führerschein, Nichtraucher, Kenntnisse im Führen eines Motorbootes von Vorteil.

Südafrika

Wir suchen auf 1. August mehrere

CHEFS DE RANG (m)

mit Erfahrung in der 5-Stern-Hotellerie. Sehr gute Kenntnisse in Französisch oder Italienisch erforderlich.

Portugal

Die folgende Stelle ist ab sofort durch eine flexible, selbstsichere Person zu besetzen:

SALES EXECUTIVE (w)

Sprachen: D/F/I, Erfahrung in gleichwertiger Position. 50% Reisetätigkeit.

Ebenfalls nach Portugal suchen wir einen/eine

RÉCEPTIONIST(IN) mit Erfahrung

Mindestalter: 24 Jahre. Sprachen: D/F/E

Ägypten

Für einen Betrieb in Kairo suchen wir eine

GENERALGOUVERNANTE

für die Organisation und Leitung des gesamten House-keepings (zirka 80 Mitarbeiter). Mindestalter 35 Jahre. Englischkenntnisse. Eintritt nach Vereinbarung. Gewünscht ist ein langfristiges Arbeitsverhältnis.

Für ein 4-Stern-Hotel in Gstaad suchen wir per Anfang Juni eine

SERVICEFACHANGESTELLTE mit Berufserfahrung sowie eine

BARMAID mit Erfahrung

Sprachkenntnisse: D, F, E
Saisonbewilligung ist vorhanden.

3-Stern-Hotel in Grindelwald hat eine freie Stelle für **KOCH/KÖCHIN**

ab sofort bis zirka Ende Oktober.
Bewilligung für D/A/F möglich.

Grösseres Hotel im Bündner Oberland sucht für die Sommersaison einen erfahrenen

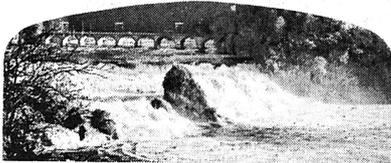
SAUCIER/SOUS-CHEF

Eintritt: Anfang Juni. Saisonbewilligung für einen Bewerber aus D/A/NL ist vorhanden.

45519/84735

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

 Schweizer Hotelier-Verein



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 April oder nach Übereinkunft noch folgende Mitarbeiter:

Küche:

TOURNANT ENTREMETIER COMMIS DE CUISINE

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



Für die Sommersaison 1992 suchen wir für unser(e) Speiserestaurant/Pizzeria

Koch (Entremetier)

Servicefachangestellte

(Schweizer oder Ausländer mit deutscher Muttersprache)

Buffet-/Barbedienung

(deutsche Muttersprache)

Serviceaulhilfe (Juli und August)

(deutsche Muttersprache)

Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen senden Sie bitte an:

Grotto Pizzeria Da Elio
Marcel Caluori, 7078 Lenzerheide
Telefon (081) 34 33 36 oder (077) 81 77 84

P 45494/164186

Von Anfang an dabei sein ...

Wir übernehmen ab kommendem Sommer in 3715 Adelboden das

Berghotel Engstligenalp

mit Restaurant und Selbstbedienung, 50 Betten und 120 Touristenlagern in Pacht und möchten folgende Kaderstellen neu besetzen:

Anfangsküchenchef(in)

in kleine Brigade. Sind Sie der/die ehrgeizige Chef de partie, der/die den Sprung wagen möchte? Eigene Ideen, Kreativität und Durchsetzungsvermögen sind Ihre Stärken. Eintritt: 1. 6. 1992.

Aide du patron

Wir stellen uns eine junge, flexible, in allen Bereichen einsetzbare Frau vor. Sie führen das Personal in der Hauswirtschaft, stellen auch an der Front Ihren «Mann» und vertreten den Chef bei dessen Abwesenheit. Hofa als Background wäre ideal, ist jedoch nicht Bedingung. Eintritt: 1. 6. oder 1. 7. 1992.

Wenn Sie sich von einer dieser Stellen angesprochen fühlen und es Ihnen nichts ausmacht, in 2000 m Höhe zu arbeiten und zu leben, dann richten Sie Ihre Unterlagen an **André Burkhalter, Promenade 116, 7260 Davos-Dorf, Telefon (081) 46 33 66.**

45468/280240

HOTEL SPINNE

Grindelwald

Gastlichkeit, Gemütlichkeit, Gastronomie ... sind unsere drei magischen Gs im Umgang mit unseren Gästen. Wir sind ein führendes 4-Stern-Hotel im Berner Oberland. Für unsere gepflegten A-la-carte-Restaurants, Rôtisserie mit 60 Plätzen und Mercato mit 120 Plätzen, suchen wir nach Übereinkunft noch folgende Mitarbeiter:

Service:

Servicefachangestellte

weiblich oder männlich

Küche:

Chef de partie (Garde-manger) Commis de cuisine

weiblich oder männlich

Was können wir Ihnen bieten?

- Junges, familiäres, dynamisches Team mit fröhlichem, kommunikativem, kreativem Arbeitsklima.
- Überdurchschnittlicher Verdienst, im Service mit prozentualer Umsatzbeteiligung.
- Einen Betrieb, in dem Mitdenken und Mitunternehmen Freude bereiten.
- Breitgefächertes Freizeitangebot mit zahlreichen Möglichkeiten für sportliche Aktivitäten.

Was dürfen wir von Ihnen erwarten?

- Abgeschlossene Berufserfahrung oder längere Berufserfahrung «on the job».
- Sprachkenntnisse vor allem in Englisch und Französisch (Service).
- Menschliche, kreative Qualitäten, Selbstständigkeit, freundliche, angenehme Umgangsformen.

Wenn Sie auch schon bald unserem aufgestellten Mitarbeitersteam mit den drei magischen Gs angehören möchten, freuen wir uns, Ihre Bewerbungsunterlagen mit Zeugnissen und Foto zu erhalten, oder rufen Sie uns einfach an.

HOTEL SPINNE AG
z. H. H. + L. Rentsch, Direktion
3818 Grindelwald BE
Telefon (036) 53 23 41



45472/14710



SPORTHOTEL
KURHAUS
RESTAURANT

* * *

CH-6174 SÖRENBERG
TELEFON 041-781666
TELEX 866 407

Wir sind ein familienfreundliches Mittelklass-Berghotel (2-Saison-Betrieb) mit 70 Betten, im Skigebiet.

Speiserestaurant 60 Pl., Speisesaal 100 Pl., Chäller-Bar mit Pizzeria 40 Pl., Sonnenterrasse 60 Pl.

Auf zirka 15. Mai 1992 suchen wir in **Jahresstelle** einen

Küchenchef

Ihre Aufgaben sind: Organisation der Küche, Mitgestaltung der Speiseangebote und deren Kalkulation, Führung der Küchenbrigade und Planung von Arbeitseinsätzen.

Ihre Kompetenzen sind: volle Handlungsfreiheit im Küchenbereich.

Ihre Bewerbung richten Sie an O. Emmenegger, oder rufen Sie uns an!

PANORAMA SPORTHOTEL

6174 Sörenberg
Telefon (041) 78 16 66

45511/31771



SCHLOSS
BRANDIS

SPEISERESTAURANT
MAIENFELD 085/9 24 23

Bruno und Rosmarie Getzmann-Meile

Bündner Herrschaft.

Nach Maienfeld suchen wir für kommende Sommersaison (Eintritt zwischen 1. April und 15. Mai oder in Jahresstelle)

Chef entremetier Pâtissier Commis de cuisine

Wir bieten einsatzfreudigen Bewerbern geregelte Arbeitszeit, 3 Wochen bezahlte Ferien im Juli, gute Entlohnung. Wir freuen uns auf Ihre Kontaktnahme, um alles weitere persönlich besprechen zu können.

Restaurant Schloss Brandis
Familie Getzmann-Meile
Telefon (085) 9 24 23

45400/59951

Express-Stellenvermittlung Telefon (031) 50 72 79

Stellengesuche

Fax (031) 507 334

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

1	2	3	4	5	6	7	8
Küche/Cuisine							
1649 Koch	21 F	A n. Ver.	F/E	Hotel/Rest., West-CH			
1650 Thai-Koch	42 IRL	A März 92	E/D	Hotel/Rest.			
1651 Chef de partie	21 D	A sofort	D/E/F	Lausanne und Umgebung			
1652 Pâtissière	30 CH	April 92	D/E/F	Tagesbetrieb			
1653 Koch	36 P	C sofort	F/I/D				
1654 Küchenchef	41 CH	n. Ver.	D/F/E	** bis *****-Hotel			
1655 Kochpraktikantin	20 CH	Dez. 92	D/F/E	Restaurant, NE/GE/			
1656 Koch	20 F	A Aug. 92	F	Lausanne			
1657 Chef pâtissier	24 A	A Mai 92	D/E	*****-bis*****-Betrieb,			
1658 Sous-chef	28 CH	A sofort	F/I/E	LU/BS			
1659 Commis de cuisine	23 D	A Juli 92	D/E				
1660 Koch/Sous-chef	43 CH	sofort	D/F				
1661 Koch	21 F	A April 92	D/F/E	***- bis *****-Betrieb			
1662 Küchenchef/Sous-chef	29 D	A Juni 92	D/E/F				
1663 Chef de partie	22 CH	Mai 92	D/F	Hotel/Rest., Inner-CH			
1664 Sous-chef	30 D	C Juli 92	D	Hotel/Rest., Zürich			
Service/Service							
2524 Aide du patron/	33 YU	B sofort	D/F/E	Restaurant, Raum Bern und			
2525 Chef de service	21 D	A Juli 92	D/E	Umgebung			
2526 Barman	32 NL	B Mai 92	E/D/F	Hotel			
2527 Maitre d'hôtel/	28 D	C April 92	D/F/E	****-Hotel/Rest.			
2528 Oberkellner	18 P	B April 92	F/D	Hotel/Bar/Pub			
2529 Kellner	19 DK	A sofort	E/D	Hotel, Berner Oberland			
2530 Sefa	29 NL	A Mai 92	D/E/F	Hotel; zus. mit 4155			
2531 Maitre d'hôtel	32 P	C Mai 92	D/F/I	Rest./****-Hotel, Lugano			
2532 Kellner	50 CH	n. Ver.	I/D/F	und Umgebung			
2533 Aide du patron/	47 D	B April 92	D/I/E	Restaurant, Locarno/			
2534 Maitre d'hôtel				Ascona und Umgebung			
2535 Kellner							
2536 Maitre d'hôtel							
2537 Commis de rang (w)							
2538 Kellner							
2539 Barmaid							
2540 Sefa							
2541 Kellner							
2542 Oberkellner							
2543 Kellner							
Administration/Administration							
3966 Anfangsreceptionist	21 CH	Sept. 92	D/E	Hotel, West-CH			
3967 Stv. Geschäftsführer	30 CH	sofort	D/F/E	Hotel, Ost-CH			
3968 Receptionist	26 CH	April 92	D/F/E	Hotel, Raum Luzern			
3969 Betriebsassistentin	53 CH	Mai 92	F/D/E	Hotel/Gasthaus			
3970 Receptionist	22 CH	Juni 92	D/F/E	****- bis *****-Hotel,			
3971 Anfangsreceptionist	21 I	C Mai 92	I/F/E	Basel/Zürich			
3972 G'ührer/Vizedirektor	31 CH	n. Ver.	D/F/E	****- bis *****-Hotel,			
3973 Betriebsleiter/F&B-Ass.	28 CH	n. Ver.	D/E/F	Region Genf			
3974 Chef de réception	29 CH	Mai 92	D/F/E	Hotel			
3975 Anfangsreceptionist	20 CH	sofort	D/E/F	****- bis *****-Hotel,			
3977 Anfangsreceptionist	28 CH	n. Ver.	D/E/F	Mittelbünden/Ost-CH			
3978 Anfangsreceptionist	21 CH	Aug. 92	D/I/E	Hotel, LU/NW			
3979 Receptionist	22 A	A Mai 92	D/F/E	Hotel, LU/NW			
3980 Betriebsass./F&B-Ass.	25 A	A Juni 92	D/E/F	ZH			
3981 Betriebsassistentin	21 CH	Juli 92	D	Personalarst., SH/Zürich/			
3982 Stv. G'ührerin	24 CH	sofort	D/F/E	Winterthur			
3983 Gerantin	34 H	C April 92	D/I	BE/SO			
3984 Receptionist	21 A	A n. Ver.	D/E	****-Hotel			
3985 Hotelsekretärin/							
Receptionist	23 CH	April 92	D/F/E	Hotel, Ost-CH/Bodensee/TI			
Hauswirtschaft/Ménage							
4151 2. Gouvernante/Butterdame	24 CH	Mai 92	D/E/I	TI			
4152 Hofa/Sefa	22 CH	April 92	D/I/F	Luzern und Umgebung			
4154 Gouvernante	50 CH	n. Ver.	F	Hotel			
4155 Gouvernante	23 F	A Mai 92	F/D/E	Hotel, zus. mit 2530			
4156 Haushilte (w)	25 F	C April 92	I/F/D	***-Hotel, Riviera VD			
4157 Haushilte (m)	27 P	A sofort	I/F	Rest./Hotel			
4158 Hausmädchen	55 CH	April 92	D	Seegebiet			
4159 Gouvernante	49 CH	April 92	D/E	VS/Berner Oberland			
4160 Masseurin	31 CH	sofort	D/F/E	Kurhotel			
1 Referenznummer				5 Arbeitsbewilligung			45896/84735
2 Beruf (gewünschte Positionen)				6 Eintrittsdatum			
3 Alter				7 Sprachkenntnisse			
4 Nationalität				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				5 Pervis de travail pour les étrangers			
2 Profession (position souhaitée)				6 Date d'entrée			
3 Age				7 Connaissances linguistiques			
4 Nationalité				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.							

Gratis-Kleininserat für Stellensuchende im Gastgewerbe

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

Bewerbungstalon

(Bitte in Blockschrift ausfüllen)

Ich suche Stelle als: _____ Eintrittsdatum: _____

Name: _____ Vorname: _____ Geboren: _____

Strasse: _____ PLZ/Ort: _____ Nationalität: _____

Telefon privat: _____ Telefon Geschäft: _____ Art der Bewilligung: _____

Art des Betriebes: _____

Aushilfsstelle vom: _____ bis: _____

Bemerkungen: _____

Meine mündlichen Sprachkenntnisse beurteile ich als:

deutsch	<input type="checkbox"/> gut	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> wenig	italienisch	<input type="checkbox"/> gut	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> wenig
französisch	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	englisch	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Meine letzten 3 Arbeitgeber waren:

Betrieb	Ort	Funktion	Dauer (von bis)
1.			
2.			
3.			

Ich wünsche ein Gratis-Stelleninserat in der hotel revue ja nein Datum: _____ Unterschrift: _____

Senden Sie den in Blockschrift ausgefüllten Bewerbungstalon an: Schweizer Hotelier-Verein, Express-Stellenvermittlung, Postfach, 3001 Bern

Schweizer Hotelier-Verein, Express-Stellenvermittlung, Postfach, 3001 Bern, Telefax (031) 507 334

Wir suchen den wendigsten

Geschäftsführer

Ihre Stärken und Leidenschaften:

Kulinarik, Ihre Gäste und Mitarbeiter, Kreativität und Ihr Beruf.

Ihr Steckbrief:

- 35 Jahre oder etwas mehr
- Erfahrung als Leiter eines Mittelbetriebes
- Organisationstalent
- Entscheidungsfreude
- marktingorientiert
- kontaktfreudig

Ihr neuer Wirkungsort:

Bahnhofbuffet Chur.

Ein vielseitiger Betrieb mit zwei Restaurants und diversen Kiosken und verschiedensten Gästen: Reisende, Geschäftsleute, Familien, Stammgäste ...

Start: zirka Sommer 1992.

Senden Sie Ihre Unterlagen an:

Herrn
Max Schudel
SGG Restaurant und Hotel AG
Regionaleitung Ostschweiz
Bahnhofplatz 2
9000 St. Gallen

SSG Restaurant und Hotel AG

SSG

45222/33081

Arbeiten im Ferienland

Eine vielseitige und abwechslungsreiche Aufgabe...

dies kann Ihnen unsere Mandantin, ein gut geführtes drei-Sterne Hotel im schönen Oberengadin offerieren. Für diesen neuzeitlich eingerichteten Betrieb suchen wir eine Dame oder einen Herrn als

AIDE DU PATRON

Wenn Sie den Hotelfachschulabschluss oder eine solide gastgewerbliche Grundausbildung; mehrjährige Erfahrung an Reception, Service, Küche und Administration; Organisationstalent und Motivationsbegehung mitbringen, dann möchten wir Sie kennenlernen.

In diesem traditionsreichen Unternehmen mit 70 Betten und bekannter Restauration erwartet Sie eine interessante und verantwortungsvolle Jahresstelle mit zeitgemässer Honorierung.

Falls Sie mehr über Ihren zukünftigen Arbeitsplatz wissen möchten, melden Sie sich bitte schriftlich bei:

Gross AG Arbeit, z. Hd. Herr M. Candrian, Goldgasse 3,7002 Chur

P45449/337803

Gross AG Arbeit

TEMPORÄR- UND DAURSTELLEN

Chur • Sargans • Buchs • St. Gallen • Lachen • Zürich • Olten • Solothurn

★★★★
AMBASSADOR

ZÜRICH

Falkenstrasse 6
8008 Zürich
Telefon (01) 261 76 00
Fax (01) 251 23 94
Telex 816 508

Für unser Erstklasshotel im Zentrum von Zürich (beim Opernhaus) mit angegliedertem, gepflegtem Speiseraum suchen wir per sofort oder nach Überreinkunft noch folgende Mitarbeiter in Jahresstelle:

Jungkoch

Ausländer benötigen die Bewilligung B oder die Niederlassung.

Über Gehalt, Anstellungsbedingungen und weitere Einzelheiten unterhalten wir uns am liebsten persönlich mit Ihnen. Auf Wunsch Einzel- und Doppelzimmer im Personalhaus (3 Gehminuten vom Hotel entfernt).

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung:

Verlangen Sie Herrn H. Raess oder Herrn E. Lang von 9 bis 15 Uhr oder ab 19 Uhr unter Telefon (01) 261 76 00.

45227/39810



Victoria Jungfrau

sucht mit Eintritt per Mai oder nach Übereinkunft die qualifizierte

Direktionssekretärin

Diese vielseitige und selbständige Stelle setzt eine kaufmännische Ausbildung und einige Jahre Erfahrung in einer ähnlichen Position voraus. Ihr Aufgabengebiet umfasst:

- Führen des Direktionssekretariates und Überwachen Ihrer Mitarbeiter
- Korrespondenz in D, F, E (nach Diktat und Kurzangaben)
- Organisation und Vorbereitung von Sitzungen, GV, Erstellung von Protokollen und Arbeitsunterlagen
- Betreuung des Business-Centers für unsere internationalen Gäste
- Mitarbeit in einem dynamischen Direktionssteam

Die ideale Kandidatin für diese herausfordernde Jahresstelle verfügt über Eigenschaften wie Initiative, Flexibilität, Zuverlässigkeit, Diskretion und die nötige Portion Humor.

Fühlen Sie sich angesprochen?

Herr Emanuel Berger, Direktor, freut sich auf Ihre ausführliche Bewerbung.

45331/16652

Grand Hotel
VICTORIA JUNGFRAU
CH-3800 Interlaken



Member of The Leading Hotels of Switzerland



Hotel Zürich

La Residence



Wir suchen nach Vereinbarung eine initiative, einsatzfreudige

hauswirtschaftliche Betriebsleiterin

Als Kadermitglied unterstehen Ihnen die Bereiche Etage mit 275 Zimmern und Suiten, Lingerie und Reinigungswesen.

Für diese Position sollten Sie über eine Ausbildung als hauswirtschaftliche Betriebsleiterin oder eine gleichwertige Ausbildung verfügen, Berufserfahrung im Gastgewerbe und Kenntnisse der italienischen oder spanischen sowie der englischen Sprache besitzen.

Nebst einer verantwortungsvollen und selbständigen Tätigkeit bieten wir Ihnen attraktive Anstellungsbedingungen und geregelte Frei- und Arbeitszeiten.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann erwarten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung an Herrn Peter Schnüriger, Vizedirektor und Personalchef. Selbstverständlich steht er Ihnen für erste Fragen auch jederzeit telefonisch zur Verfügung.

Neumühlequai 42, 8001 Zürich
Telefon (01) 363 63 63

zurichhotels

43413/41432

Führendes ****-Hotel in Graubündner Sommer- und Wintersportort sucht eine kompetente, freundliche und belastbare

Generalgouvernante

die es versteht, die Verantwortung des gesamten Hauswirtschaftsbereiches zu tragen und zirka 20 Mitarbeiter(innen) motivierend zu betreuen.

Wir bieten Ihnen eine Jahresstelle mit Eintritt per zirka 15. 6. 1992 oder nach Übereinkunft an.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung unter Chiffre 45266 an hotel revue, 3001 Bern.

45266/1538

Freie Abende und freie Wochenende sind Fremdwörter im Gastgewerbe.

Wir sind ein Dienstleistungsunternehmen und eröffnen demnächst in Basel ein neues Personal- und Gästerestaurant.

Möchten Sie von Anfang als

Gerant/-in Geschäftsführer/-in

dabeisein?

Wichtig sind uns Ihre fundierte

Ausbildung sowie Praxis im

Gastgewerbe. Führungsqualitäten,

Flexibilität, Einsatzbereitschaft und

unternehmerisches Denken sind Ihre

Stärken.

Selbstverständlich dürfen Sie von uns

auch einiges erwarten. So zum Beispiel

eine 5-Tage-Woche, Arbeitszeit: Montag

bis Freitag 06.30-16.30 Uhr, eine optimale

betriebliche Infrastruktur sowie attraktive

Anstellungsbedingungen.

Interessenten/-innen richten ihre

Bewerbungen bitte unter Chiffre f22299

an Publicitas, 4010 Basel.

44975/44300

Sommersaison am Zürichsee

Hotel/Restaurant/Bar Beach-Bellevue, Herrliberg

sucht aufgestellte, selbständige Mitarbeiter(innen) für

Küche (Köche)

und

Service (Restaurant/Bar)

Es wird Ihnen bei uns gefallen. Zimmer vorhanden.

Information erteilt gerne
Christian Güler, Telefon 251 33 55

45270/78018



Für unsere Gaststätte im Raume Burgdorf/Solothurn mit italienischen Spezialitäten, bürgerlichen Menüs und Party-Service suchen wir einen versierten

Jungkoch Commis de cuisine

ab sofort oder nach Übereinkunft.

Wir bieten:

- 5-Tage-Woche, Samstag/Sonntag frei
- selbständige Arbeit in kleinem Team

Wenn gewünscht, bieten wir Unterkunft im Hause.

Wenn Sie Freude haben, in unserem jungen Team mitzuwirken, dann rufen Sie mich an.

45556/97314

Gerne gebe ich Ihnen weitere Auskünfte.

P. Hanselmann

Telefon (065) 45 38 38



HOTEL RESTAURANT Erlbacherhof

8703 Zürich-Erlenbach

Für unser bekanntes Spezialitäten-Restaurant suchen wir zur Ergänzung unseres einsatzfreudigen Teams aufgeweckte und freundliche

Servicemitarbeiter(innen) (Chefs de rang)

mit guten A-la-carte-Kenntnissen

Servicelehrling

(m/w)

Auf Ihre Offerte freut sich:

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



45513/10553

Speiserestaurant

PANORAMA OBERSAXEN



Inh. D. Cahannes, Tel. 081/933 15 21

Zur Ergänzung unseres jungen Teams suche ich auf die kommende Sommersaison (Anfang Juni) noch folgende Mitarbeiter

Küche:

**Jungkoch, evtl. Hilfskoch
Küchenbursche/
-mädchen** (Ehepaar)

Service:

Serviceangestellte
(auch Anfängerin)

Ich freue mich auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Foto und Zeugniskopien.

Herr D. Cahannes, Hotel Panorama,
7133 Obersaxen
Telefon (081) 933 14 34

45476/53449

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 Einstiegchance bei McDonald's sprechen.

Gerne informieren wir Sie in einem persönlichen Gespräch über Aus- und Weiterbildungsprogramme und die Aufstiegchancen 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.



M 42524/105899

STRANDHOTEL CH-8716 SCHMERIKON ZÜRICHSEE

Für unser italienisches Spezialitätenrestaurant, an einmaliger Lage am Zürichsee, suchen wir zur Ergänzung unseres Teams noch folgende Leute:

Sous-chef Koch/Entremetier

Gerne erwarten wir Ihre Unterlagen, oder rufen Sie doch einfach an und verlangen Sie Herrn Wolf oder Frau Kehrl, Telefon (055) 86 11 34.

45502/197955

Hotel Federale Lugano

sucht noch folgende Mitarbeiter für die Sommersaison:

Réceptionist(in) Hotelfachassistent(in) Hofa

Bitte senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an:

Familie R. Galliker, Lugano

45523/21970



Lieben Sie das Lebhafte und Abwechslungsreiche?

Für unser bestbekanntes Restaurant und unsere Bar suchen wir nach Vereinbarung:

Chef de rang Barkellner

Haben Sie eine abgeschlossene Servicelehre, Kenntnisse in F/E, sind Sie flexibel und möchten Sie als Commis de rang den Sprung nach oben wagen? Arbeiten Sie gerne in einem jungen und geschlossenen Team?

Geregelte Arbeitszeiten, Wochenende abwechslungsreich frei, gute Verpflegung und Ausstiegsmöglichkeiten sind nur einige Vorteile, welche Sie bei uns haben. Als Ausländer sollten Sie über eine gültige Arbeitsbewilligung verfügen (B/C/G).

Zögern Sie nicht, rufen Sie uns an. Frau S. Maier gibt Ihnen gerne nähere Auskünfte, Telefon (061) 271 22 10.

Centralbahnplatz 14, CH-4002 Basel, Tel. (061) 272 45 00, Telex 96 22 15



44245/2131

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:

Finanzbuchhalter

Sind Sie ein Buchhaltungstalent mit Erfahrung in der Hotellerie und macht es Ihnen Spass, mit einem umfassenden Softwarepaket selbständig zu arbeiten?

Wenn ja, so freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung oder geben Ihnen auch telefonisch gerne weitere Auskünfte.

45294/9067

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

DAVOS

HOTEL-RESTAURANT BAD RAGAZ **Sardona**

Für unseren gepflegten Familienbetrieb in Bad Ragaz suchen wir für sofort oder nach Übereinkunft eine

Serviceangestellte

Anfängerin wird angeleitet, für A-la-carte- und Hotelservice.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf und Bewerbung.

Familie A. Meli-Lafranchi
7310 Bad Ragaz
Telefon (085) 9 46 42

45301/135267

Hotel Weisses Kreuz ★★★ (90 Betten) Restaurants Brasserie & Vegetaris 3800 Interlaken

sucht für kommende Sommersaison

Koch Commis de cuisine (Jungkoch)

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an:
Rudolf Bieri
Telefon (036) 22 59 51

45426/16640

Wir suchen kreatives und dynamisches

Geschäftsleiter-Ehepaar oder Geschäftsführer/in

zur selbständigen Führung unserer Restaurants
und unseres Hotels.

Gründliche Einführung erfolgt durch das derzeitige
Direktionsehepaar Huber.

Gastro Service AG

Kirchstr. 6

FL-9490 Vaduz

HOTEL-RESTAURANT

Engel

FÜRSTENTUM LIECHTENSTEIN
VADUZ - TELEFON 075/203 13, FAX 8 11 59

中國城
CHINATOWN

MÖVENPICK

Für Menschen und Ideen.

Vor den Toren Zürichs



Auf Europas grösster Autobahn-Brücke wurde das **MÖVENPICK** Restaurant «Landbeiz» total renoviert und vergrössert. Um unsere Qualitätsziele, eine optimale Gästebetreuung und gut motivierte Mitarbeiter, gewährleisten zu können, suchen wir einen qualifizierten

Restaurantleiter

Wenn Sie sich Ihre Berufs- und Führungserfahrung im Gastgewerbe angeeignet haben, fronitorientiert sind und ein gutes Durchsetzungsvermögen besitzen, dann können wir Ihnen die Möglichkeit bieten, diese Erfahrungen voll anzuwenden.

Über diese ausserordentlich vielseitige und selbständige Tätigkeit gibt Ihnen gerne weitere Auskunft:

Lothar Petzold, Direktor
Mövenpick Würenlos, 8116 Würenlos
Tel. 056/74 01 61



MÖVENPICK
RESTAURANT- UND
SHOPPING-BRÜCKE
WÜRENLOS NI
Tel. 056/74 01 61

Und so fängt Ihre Karriere bei Mövenpick an:

Mit dem nebenstehenden Coupon wissen Sie bald mehr über uns, mehr über Ihre Einstiegsmöglichkeiten, mehr über unser Aus- und Weiterbildungsangebot.

Planen Sie Ihre Laufbahn mit uns!

**Vier Wochen Urlaub verfliegen im Nu,
Mövenpick schenkt Ihnen fünf Tage dazu!**

Mövenpick Stellenvermittlung
Seestrasse 160, Postfach, 8027 Zürich
Telefon 01/201 24 66
Mo-Fr 8-18 Uhr, Sa 9-16 Uhr

Ich interessiere mich für eine Stelle bei Mövenpick. Bitte informieren Sie mich unverbindlich über meine Einstiegsmöglichkeiten:

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> in einem Restaurant | <input type="checkbox"/> Westschweiz |
| <input type="checkbox"/> im Hotel | <input type="checkbox"/> im Tessin |
| <input type="checkbox"/> in einem Marché-Restaurant | <input type="checkbox"/> Süddeutschland |
| <input type="checkbox"/> in einem Silberkugel- oder Cindy-Restaurant | <input type="checkbox"/> Norddeutschland |
| <input type="checkbox"/> in der Küche | <input type="checkbox"/> Kanada |
| <input type="checkbox"/> im Service | <input type="checkbox"/> Mittlerer Osten |
| <input type="checkbox"/> im Handel/Produktion | <input type="checkbox"/> Ferner Osten |
| <input type="checkbox"/> in der Verwaltung | <input type="checkbox"/> Region spielt keine Rolle |
| <input type="checkbox"/> Deutschschweiz | <input type="checkbox"/> |

Meine Adresse:

Name: _____

Vorname: _____

Strasse: _____

PLZ/Ort: _____

Telefon: _____

Alter: _____

Beruf: _____

Nationalität: _____ Bewilligung: _____

P 45452/361



Möchten Sie bei uns im Schweizer Paraplegiker-Zentrum Nottwil am Sempachersee, einer Akut- und Rehabilitationsklinik für Querschnittgelähmte, im Dienste von Patienten, Mitarbeitern und Besuchern arbeiten?

Für unseren vielseitigen und lebhaften Betrieb mit einem öffentlichen Selbstbedienungsrestaurant, mit gepflegten Familienanlässen von 20 bis 80 Personen, Banketten und Kongressen bis 1000 Personen sowie diversen Sportveranstaltungen suchen wir nach Vereinbarung eine(n) initiative(n) und teamfähige(n)

LEITER(IN) RESTAURANT

Verfügen Sie über eine abgeschlossene Servicefach- oder Hoflehre? Können Sie auf einige Jahre Berufserfahrung als Chef de service oder Betriebsassistent(in) zurückblicken? Bringen Sie Führungserfahrung mit?

Sind Sie zudem bereit, unsere Patienten, Mitarbeiter, Besucher und Gäste zu verwöhnen, bei Aktivitätenwochen sowie bei der Verkaufsförderung mitzuwirken, und haben Sie Freude an vielseitigen, abwechslungsreichen und anspruchsvollen Tätigkeiten, dann erfüllen Sie die Voraussetzungen für diese sehr interessante Aufgabe.

Unsere Leiterin Hauswirtschaft, Frau Gabriela Hammer, erteilt Ihnen gerne weitere Auskunft (Telefon 045/54 54 54).

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an:

Schweizer Paraplegiker-Zentrum Nottwil

Guido Studer, Personalleiter Postfach, 6207 Nottwil

P 45492/330159



RESTAURANT LE JARDIN - BOULEVARD-CAFÉ - SCHWANEN BAR - BANKETT- UND KONFERENZRÄUME - BAR- & BOULEVARD-TERRASSE

Wir sind ein traditionsreiches 4-Stern-Erstklasshotel an einmaliger Lage, direkt am See.

Zurzeit wird unser Betrieb komplett renoviert, und wir suchen zur Wiedereröffnung unserer gepflegten und modernen Restaurationsbetriebe auf Anfang Juni 1992 oder nach Übereinkunft in Jahresstelle

Sous-chef m/w
Chef de partie m/w
Commis de cuisine m/w
Kochlehrling m/w
Servicefachangestellte m/w

die partnerschaftlich in einem jungen Team zusammenarbeiten wollen und noch Spass am Beruf haben. Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto und Gehaltsvorstellungen an unsere Geschäftsleitung. Unser Herr R. Feusi oder unser Küchenchef Herr M. Zieri stehen Ihnen auch für telefonische Informationen über die zu besetzenden Stellen und unseren interessanten Hotelbetrieb jederzeit gerne zur Verfügung.

HOTEL SCHWANEN
 Seequai 1
 8640 Rapperswil am Zürichsee
 Telefon (055) 21 91 81
 Fax (055) 27 77 77

45470/28355



Wo ist die freundliche, aufgestellte

Service-mitarbeiterin

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 April bis November 1992 in Ascona arbeiten möchten, sollten Sie mit uns Kontakt aufnehmen.

Hotel Ascovilla
 Direktion R. Hauri
 Via Albarella/Via Lido
 6612 Ascona
 Telefon (093) 35 02 52

45459/175420

Arosa



Im Orelli sollen sich jung und alt, Gäste und Personal wie zuhause fühlen.

Für unseren fröhlichen, bestrequanten Mittelklassebetrieb suchen wir für die kommende Sommersaison (Juni bis Oktober) folgende Mitarbeiter:

Chef de partie/Sous-chef
Commis de cuisine
Service-mitarbeiterinnen
Tournante (Bufet/Saal)
Pâtissier

Kein Spätdienst, sonnige Personalzimmer, gutes Arbeitsklima in aufgestelltem Team, viele Sportmöglichkeiten.

H. Meier, Dir., freut sich, mit Ihnen in Verbindung zu treten.

Hotel-Restaurant Orelli
 7050 Arosa
 Telefon (081) 31 12 08

45479/1503

Gourmet-Restaurant Taverne



Zugerstrasse 9, 8810 Horgen
 Telefon (01) 725 52 52

Gesucht per sofort (wegen Unfall eines Mitarbeiters)

Servicefachangestellte
 oder **Kellner**

in gepflegtes Speiserestaurant.

Wir erwarten: Lehre im Service oder längere Serviceerfahrung, Deutsche oder französische Muttersprache.

Wir bieten: Sonn- und Montag frei. Schöne 1 1/2-Zimmer-Wohnung. Gute Entlohnung.

Auf Ihre Bewerbung freut sich G. und P. Döscher

45471/242403

Gesucht per sofort oder nach Vereinbarung in bürgerliches, gepflegtes Speiserestaurant im Rheintal

Alleinkoch

Gute Verdienstmöglichkeiten, Zimmer auf Wunsch vorhanden. Auf Ihren Anruf freut sich ein junges, aufgestelltes Team.



Landgasthof Rötisserie Bauernstube
 Eichberg, Telefon (071) 75 36 45
 Caroline Motzer und Rolf Städler

P 45505/57487

Personalvermittlung für das Gastgewerbe Ihre Top-Adresse für die Schweiz

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Serviertöchter
Jungköche, Köche
 oder **Köchinnen**

Gastro-Personalvermittlung Oberalpstrasse 2, 7000 Chur
 Telefon (081) 24 69 68
 Telefax (081) 24 71 19

45503/319287

Gasthaus zum Hecht
CH-8265 Mammern

In unsere Fischküche suchen wir eine(n) junge(n), initiative(n)

Koch oder Köchin

für Sommersaison oder Jahresstelle.

Telefon (054) 41 24 63

O 45507/199176

Hotel Restaurant



8028 Zürich
 Zürichbergstrasse 19
 Telefon (01) 251 19 10
 Telefax (01) 251 19 11

Für sofortigen Eintritt oder nach Übereinkunft suchen wir

1 Réceptionspraktikantin

mit Sprachkenntnissen. Studio vorhanden.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Hotel Plattenhof
 z. H. von Frau Schlegel
 Zürichbergstrasse 19
 8028 Zürich

45512/40860



In unser sehr gut gehendes Spezialitätenrestaurant am Stadtrand von Zürich suchen wir nach Übereinkunft einen ausgewiesenen

Chef de service

Welche Dame oder Herr sucht die verantwortungsvolle Herausforderung, mit einem guteingespielten Team unsere Gäste jeden Tag aufs neue zu verwöhnen? Gerne nehmen wir mit Ihnen Kontakt auf. Auf Ihre Bewerbung freuen wir uns.

Fam. M. und B. Bühler
 Restaurant Winzerhaus
 8104 Weingarten
 Telefon (01) 750 40 66

45516/77054

Ristorante degli Anjoli
Grill Room La Stalla, Ascona

Ab sofort

1x Serviertochter

Für die Sommersaison

3x Servicepraktikantin

Telefon (093) 35 26 98
 (Herr Tonascia verlangen)

A 45520/42790

Gesucht nach Davos in 2-Saison-Betrieb (eventuell Jahresstelle).

Wir suchen für die kommende Sommersaison kreativen

Küchenchef

mit folgender Mitgift:

- Führungsqualitäten
- gut bewandert in der neuzeitlichen Küche
- selbständiges Herstellen von qualitativ hochstehenden Gerichten
- guter Kalkulator

sowie

Réceptionsassistentin

Es erwartet Sie ein weitgehend selbständiger Arbeitsplatz mit geregelter Arbeitszeiten und interessantem Leistungslohn.

Offerten bitte unter Chiffre 45478 an hotel revue, 3001 Bern.

45478/8907



9650 Nesslau, Telefon (074) 4 19 13

Wir suchen auf sofort oder nach Übereinkunft für die Sommersaison 1992 oder länger

Chef de partie/Sous-chef
 (9 Monate möglich)

Sie arbeiten mit Frischprodukten, und wir freuen uns auf Ihre neuen Ideen und Mitarbeit in einem jungen Team.

Serviceangestellte

CH, auch Anfängerin, für einen abwechslungsreichen Service und Gäste.

Wir bieten Zimmer im Hause sowie 13. Monatslohn ab sofort, und einen Arbeitsplatz mit Tageslicht.

Gerne geben wir weitere Auskünfte Susanne und Gernot Oehme-Bleiker
 Telefon (074) 4 19 13
 Fax (074) 4 26 67

45295/26417

SUNSTAR-HOTEL

In unserem Erstklasshaus mit 150 Betten, Hallenschwimmbad, Sauna und Solarium ist die folgende Kapazität für die kommende Sommersaison neu zu besetzen:

I. 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
 45012/37745

Wengen

Hotel Nicoletta Zermatt

Zermatt, das Sommer- und Winterparadies

Das familienfreundliche und sportliche Haus am Fusse des Matterhorns, gemütlich, unkompliziert, familiär, jugendhaft, offen und vor allem persönlich, sucht ab zirka Ende Juni für die kommende Sommersaison 1992, eventuell Wintersaison 1992/93, eine

Réceptionistin D/F/E
 (auch Anfängerin)

(EDV-System HOGATEX)

Wenn Sie interessiert sind, uns zu helfen unseren geschätzten Gästen ein echtes Ferienerlebnis zu verschaffen, dann schicken Sie uns Ihre üblichen Bewerbungsunterlagen, oder rufen Sie uns an.

SEILER HOTEL NICOLETTA ZERMATT
 L. Merckaert
 3920 Zermatt, Telefon (028) 66 11 51



45517/39420

Erstklasshotel mit 100 Betten sucht per 1. 5. 1992

Chef de réception, Flims

Berufsausbildung, mehrjährige Erfahrung sowie Fremdsprachen sind Voraussetzung für diese selbständige Dauerstelle.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung an die Direktion Albana Sporthotel AG, 7017 Flims Dorf.

45390/22800

GASTRONOMIEMIT STIL

Für unser bestbekanntes Erstklasshotel mitten in der Luzerner Altstadt und direkt an der Reuss liegend suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft einen/eine qualifizierte(n), freundliche(n)

Pâtissier (-ère)
Commis de cuisine

Sie haben entsprechende Berufserfahrung, sind zudem dynamisch, flexibel und haben Freude daran, in einem lebhaften Hotel zu arbeiten.

Wir bieten Ihnen:

- attraktiven, innovativen Betrieb
- selbständiges Arbeiten
- gut eingespieltes Mitarbeitersteam
- Ihre Fähigkeiten entsprechendes Salär
- freie Benützung des Fitness-Clubs

Interessiert? Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen oder einen Anruf an Herrn Walter Mentner, Küchenchef.

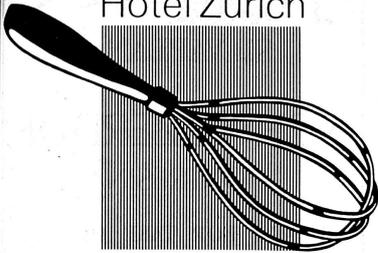
HOTEL DES BALANCES

WEINMARKT LUZERN - 6000 LUZERN 5
 GOURMET RESTAURANT LA VAGUE
 PIANO BAR - SALLE DES BALANCES - TERRASSE - BISTRO
 TELEFON 041/51 18 51

45514/22663



Hotel Zürich



Nebst der französischen Küche im Restaurant «La Brasserie» können wir unseren Gästen jetzt die gehobene italienische Küche in unserem neuen Restaurant «Scala» anbieten.
Zur Unterstützung unserer Brigade suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Sous-chef

(La Brasserie)

Chef de partie

Diese Positionen sind eine Herausforderung für Fachleute, die über Initiative und Kreativität verfügen und ihre guten Fachkenntnisse täglich anwenden und erweitern möchten. Nebst einer abwechslungsreichen Stelle bieten wir Ihnen geregelte Frei- und Arbeitszeit, attraktive Anstellungsbedingungen und schöne Personalzimmer mit Dusche/WC oder Studios im Stadtzentrum. Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbung an unseren Küchenchef, Herrn Jacky Donatz, oder an unser Personalbüro. Selbstverständlich beantworten wir Ihnen erste Fragen auch jederzeit telefonisch. Ausländische Bewerber berücksichtigen wir gerne, wenn sie im Besitz einer B- oder C-Bewilligung sind.

Neumühlequai 42, 8001 Zürich
Telefon (01) 362 34 37 (Personalbüro)
oder (01) 363 63 63 (Zentrale)

Neumühlequai 42, 8001 Zürich
Telefon 01/363 63 63

zuric|hôtels

45135/41432



PARK HOTEL BEAUSITE

WENGEN - JUNGFRAU

110 Betten, 2 Bars, 3 Restaurants, La Terrasse
Schwimmbad, Solarium, Sauna



Dis-moi oui!

SOMMERSAISON 1992

Eintritt nach Vereinbarung

- * Aide du patron
- * Réceptionist(in)
- * Chef de service
- * Barman/Barmaid
- * Servicemitarbeiter

- * Saucier
- * Entremetier
- * Garde-manger
- * Jungkochen

Richten Sie bitte Ihre vollständige Bewerbung an:
Chr. J. Strässle, Park Hotel Beausite, 3823 Wengen

45282/37605

Familie Hans Strässle, Gold Coast, CH-3823 Wengen
Phone 036 56 51 61, Fax 036 55 30 10
Telex 923 252 park ch

Hotel Bernina

St. Moritz/Schweiz

Gesucht für lange Sommersaison
Juni bis Oktober 1992

Serviertochter

(Kellnerin)

Jungkoch

(Commis de cuisine)

Bewerbungen erbeten an:

Fam. J. Herrmann
Hotel Bernina
CH-7500 St. Moritz
Telefon (0041) 82 36022

44941/33596

DOMINO GASTRO

Ihr Personal-Prof!

Für einen der modernsten Systemgastronomiebetriebe in der Stadt Luzern sind wir beauftragt, Sie, den

GESCHÄFTSFÜHRER-ASSISTENTEN

(männlich oder weiblich)

auf Frühjahr 1992 oder nach Vereinbarung zu suchen.

Unsere Vorstellungen sind:

- Mindestalter 23 Jahre
- Fachkenntnisse von Vorteil, aber nicht erforderlich, evtl. Englischkenntnisse
- Organisationstalent, entscheidungsfreudig
- Kunden-/Front-orientiert

Wir bieten Ihnen:

- festes, zeitgemäßes Salär, interne Weiterbildung mit Kurs in München
- gute Aufstiegsmöglichkeiten

Für weitere Auskünfte steht Ihnen unser Herr Wetter zur Verfügung.

DOMINO GASTRO

Obergrundstrasse 44, 6003 Luzern
Telefon (041) 220 280
A 45208/252930

HOTEL BERNINA

SAMEDAN

Für unser stilvolles ****-Hotel mit 110 Betten, prächtigem Speisesaal, Bar, Spezialitätenrestaurant, im sonnigen Oberengadin, suchen wir mit Eintritt auf Ende Mai 1992 noch folgende Mitarbeiter:

Chefs de partie Commis de cuisine Servicemitarbeiter Hofa

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an folgende Adresse:

Hotel Bernina, Th. Bonjour, 7503 Samedan, Telefon (082) 6 54 21



SAMEDAN

38545/30210

Freizeitparadies
ZWISCHEN SAENTIS UND CHURFÜRSTEN

Hotel*** Sonne
Wildhaus 074/52333

Hotel**** Säntis
Unterwasser 074/52811

Hotel*** Toggenburg
Wildhaus 074/52323

BEUTLER HOTELS

Chef de Partie * Commis de cuisine * Jungkoch
*** * *** * ***
Servicefachfrau * Servicemitarbeiterin * Serviertochter
*** * *** * ***
Buffetochter * Barmaid * Pizzaiolo
*** * *** * ***
Kochlehrling * Servicelehrtöchter * Hofalehrtochter
(Sommer 92) * (Sommer 92) * (Sommer 92)

Vergnügen Sie sich in der Zimmerstunde oder an den regelmässigen Freitagen mit Hängegleiten, Sommercurten, Schwimmen, Bergsteigen, Faulenzen, usw. usw. Packen Sie die Gelegenheit ab kommender Sommersaison und melden Sie sich für weitere Details in den entsprechenden Hotels, oder direkt bei mir: Paul Beutler, (Bes.) Hotel Sonne 9658 Wildhaus. (Tel. 074 52333)

45164/38253

KERNSENERHOF

HOTEL - RESTAURANT KERNSENERHOF
CH-6064 KERNS BEI SARNEEN/OBWALDEN
TELEFON 041 - 66 68 68

Unser Hotel mit 55 Betten finden Sie an schöner, ruhiger Lage, mit gepflegter Atmosphäre, in ländlicher Gegend. Wer möchte gerne bei uns eine

Lehre als Hofa oder Sefa

absolvieren? Für ein persönliches Gespräch mit Ihnen finden wir immer Zeit. Auf Ihren ersten Kontakt wartet und freut sich Frau Mathis.

DIREKTION
ROBERT UND HEIDI
MATHIS-HESS

Kernserstube, Terrassen-Restaurant,
Grill-Room, Erlenstübli, Remise-Bar, Sauna - Solarium,
Tagungen, Seminare, gesellschaftliche Anlässe

44994/75426



DANK UNSEREN GUTEN MITARBEITERN HABEN WIR ERFOLG!

Zur Erledigung der hauswirtschaftlichen Belange
unseres Betriebes suchen wir

eine Gouvernante- Hotelfachassistentin

Haben Sie Freude am selbständigen Arbeiten und sind
Sie ausgeglichen und fröhlich, dann sind Sie die
Fachkraft, die in unser junges Team passt.

Auf Wunsch vermieten wir ein schönes 1-Zimmer-Studio
mit Balkon.

Eintritt 1. April oder nach Übereinkunft.

Interessiert?
Dann melden Sie sich bitte bei:

Ursula Marti
Restaurant Moospinte
3053 Münchenbuchsee
Tel. (031) 869 01 13 (So + Mo geschlossen)

41179/183032

Restaurant Post

Pizzeria

Post Stübli

Zur Vervollständigung unseres
Teams suchen wir per 1. 6. 1992 in
Saison- oder Jahresstelle einsatz-
freudige

Hofa/ Hausdamenassistentin

sowie eine frontorientierte Persön-
lichkeit als

Réceptionist(in)

Fühlen Sie sich angesprochen und
verfügen Sie bereits über Erfahrung,
so freuen wir uns auf Ihre schriftliche
Bewerbung
POSTHOTEL AROSA
7050 Arosa

45267/1538



店飯菜地 PEKING

Fondue Kelter

Freizeit-Dancing

Night Club



Romantik Hotel-Restaurant Krone Gottlieben

Für unser anspruchsvolles Restaurant suchen wir einen
tüchtigen

Chef de service

Bewerber mit Schweizer Nationalität oder Jahresaufent-
halter ist Bedingung.

Bewerbern mit sehr guter Berufsausbildung bieten wir
interessante Anstellungsbedingungen.

Bewerbungen bitte an

G. Schraner
Romantik Hotel Krone
8274 Gottlieben
Telefon (072) 69 23 23

44151/172693

Das Ressort Koordination Gastronomie im Migros-Genossenschafts-Bund erbringt umfassende Dienstleistungen für die gastronomischen Betriebe der Migros-Gemeinschaft. Der jetzige Stelleninhaber wird im Herbst pensioniert und sucht seinen Nachfolger.

Eine seltene Herausforderung für einen
Gastronomiefachmann
 als
Koordinator der Migros-Gastronomie

Ihr grosses Fachwissen aus der System- und Handelsgastronomie, Ihre reiche Führungserfahrung und Ihre Fähigkeit, Mitarbeiter zu begeistern, kommt in Ihrem neuen Wirkungskreis voll zum Tragen. Als strategischer Denker spüren Sie neue Trends auf und setzen sie in praxisnahe Konzepte um. Als guter Kommunikator sind Sie der Dreh- und Angelpunkt für die Gastronomie-Verantwortlichen der Migros-Genossenschaften und weitverzweigter Stellen innerhalb der Migros-Gemeinschaft. Ausserdem pflegen Sie gute Kontakte zu gastronomischen Organisationen und zu den Medien im In- und im Ausland.

Für den neuen Stelleninhaber ist eine höhere Ausbildung in den Bereichen Gastronomie, Marketing/Betriebswirtschaft unabdingbar. Gute Beherrschung der deutschen und der französischen Sprache ist ebenso wichtig wie Überzeugungs- und Durchhaltungsvermögen. Analytisches und vernetztes Denken rundet das Bild unseres Wunschkandidaten ab. Idealalter ist 30 bis 45 Jahre.

Wir bieten Ihnen eine äusserst selbständige Tätigkeit mit grosser Eigenverantwortung in einem anspruchsvollen Umfeld.

Ihre handschriftliche Bewerbung mit Lebenslauf und Zeugniskopien senden Sie bitte an den Migros-Genossenschafts-Bund, Herrn R. Stucki, Personal und Ausbildung, Postfach 266, 8031 Zürich.

MIGROS-GENOSSENSCHAFTS-BUND
 Personal und Ausbildung, Limmatstrasse 152, 8005 Zürich
 Telefon 01 277 21 11



Pontresina

Eine weltbekannte Ferienlandschaft mit viel Sonne und vielen jungen Gästen aus aller Welt. Genügend Freizeit zum Wahrnehmen ungeahnter Freizeitmöglichkeiten. In 5 Minuten vom Arbeitsplatz zum Bergbach usw.

Liebe ...

Mitarbeiterinnen

... auch bei uns müssen Sie Ihren Lohn verdienen, aber die Rahmenbedingungen sind ganz anders als in der Stadt, wenn Sie z. B. Natur und Berge lieben.

Weil es drei unserer Mitarbeiterinnen wieder in alle Welt und zurück in den gelernten Beruf zieht, suchen wir für die nächste Sommer- und Wintersaison (ab Juni 1992) Ersatz in den Bereichen kalte Küche, SB-Buffer, Essensausgabe in der JH sowie für Ablösungen an der Réception (feste Übernahme des Büros im Winter 1992/93).

Sind Sie jung, aufgestellt, teamfähig und trauen sich zu, auch in hektischen Momenten Überblick, Charme und Freude an der Arbeit nicht zu verlieren? Dann sollten Sie mit uns Kontakt aufnehmen.

Freude und Motivation, etwas Neues anzupacken, sind wichtiger als festgefahrene Fachkenntnisse. Bewerberinnen, die sich für mindestens 2 Saisons verpflichten können, erhalten den Vorrang. Das Berner Leiterpaar Georges und Beatrice Jost gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte über diesen Job oder erwartet Ihre Kurzofferte mit Bild in den nächsten Tagen.

Jugendherberge Totals, 7504 Pontresina
 Telefon (082) 6 72 24, Fax 6 70 31

0 45487/123307



BASEL
 HOTEL LE PLAZA

**VERKAUFEN
 STATT
 VERWALTEN**

Das Swissôtel Basel, Hotel Le Plaza ist das modernste und grösste Messe- und Kongresshotel der Schweiz. Mit den 249 Zimmern, 2 Restaurants, Bar, Club-Dancing und Veranstaltungsräumen bis 2000 Personen bedienen wir eine internationale Kundschaft.

Zur Verstärkung unserer Verkaufsabteilung suchen wir Sie als

RESERVATIONS-LEITER(IN)

Diese verantwortungsvolle Position erfordert eine abgeschlossene Persönlichkeit, mit Erfahrung im Reservationsbereich (evtl. Yield Management, Fidelio Software), Fremdsprachenkenntnissen (E, F), verkäuferischem Geschick und Organisationstalent.

Wenn Sie an einer langfristigen Mitarbeit Interesse haben, über Engagement, Belastbarkeit und Freude am Kontakt zu anderen Menschen verfügen, dann erwartet Sie ein Arbeitsbereich, an dem Sie Ihre bisher gesammelten Erfahrungen selbstständig in die Praxis umsetzen können, ein anspruchsvoller Gästekreisl, ein junges aufgestelltes Team und eine der Bedeutung der Position angemessene Entlohnung.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto an das Personalbüro.

Messeplatz 25
 4021 Basel

45519/3387



Unsere Service- und Küchenbrigade freuen sich auf neue Kollegen.

Sind Sie ein gelernter und kreativer

Koch

mit Berufserfahrung und Vorliebe für die ausgesprochen feine Küche und eine einsatzfreudige und freundliche

Servicefachangestellte

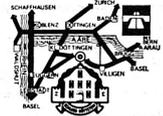
mit Berufserfahrung und Freude am gepflegten «A-la-carte»-Service und reger Bankettabteilung.

Dann gehören Sie schon bald zu uns.

Wir bieten: 6 Wochen bezahlte Ferien (über Weihnachten, Neujahr und 2 Wochen im Juli), ein angenehmes Arbeitsklima, Mitverantwortung, ein junges, aufgestelltes Team.

Telefonieren Sie uns einfach
Landgasthof Schloss Böttstein
 Fam. H. Fries
 5315 Böttstein
 Telefon (056) 45 23 70

45206/5312



Hotel-Restaurant GLACIER

Familie U. Kaufmann
 CH-3818 Grindelwald
 Telefon (036) 53 10 04
 Telefax (036) 53 50 04

Grindelwald

Wir suchen für die kommende Saison, ab zirka 15. Mai, nette, freundliche

Servicefachangestellte

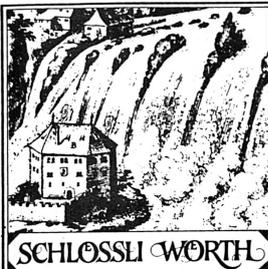
sowie

Köchin oder **Jungkoch** (Alleinkoch)

Neue Zimmer oder Studio vorhanden.

Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen senden Sie bitte an Fam. U. Kaufmann
 Hotel Glacier, 3818 Grindelwald
 Telefon (036) 53 10 04

45419/14460



SCHLOSSLI WÖRTH

8212 Neuhausen direkt am Rheinfl

(Ungefähr 30 Minuten von Zürich und 5 Minuten von Schaffhausen entfernt, im Einzugsgebiet von Schwarzwald und Bodensee.)

Sollten Ihnen Ihr Beruf so viel Freude bereiten, wie uns das Verwöhnen unserer Gäste aus aller Welt, dann heissen wir Sie herzlich willkommen im historischen Schlossli 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 zu entfalten. Ausgezeichnete Lohnbedingungen und ein angenehmes Betriebsklima sind die besten Voraussetzungen für eine gute Zusammenarbeit.

Commis de cuisine

(Anfang April oder nach Übereinkunft)

Servicefachangestellte

oder

Servicefachangestellte

(1. 5. oder nach Übereinkunft)

Fordern Sie unverbindlich Unterlagen über unseren Betrieb an. Für Auskünfte steht Ihnen Herr P. Omlin-Pfeiffer jederzeit gerne zur Verfügung.

Panorama-Restaurant
 Schlossli Wörth
 8212 Neuhausen am Rheinfl
 Telefon (053) 22 24 21

42935/26697

Gesucht per Ende Mai bis Ende Jahr

eine Serviertochter

Saisonbewilligung möglich (keine Jugoslawin)

eine Mitarbeiterin

für Küche und Zimmer, ab 1. Juli (3 bis 4 Monate).

Deutschsprechende Bewerberinnen senden ihre Unterlagen an:

Fam. Geiger
 Hotel-Restaurant Schlüssel
 6072 Sachseln

P 45489/44300



Auf kommandes Frühjahr, mit Eintritt per 15. April oder 1. Mai 1992, suchen wir folgende qualifizierte Mitarbeiter:

Küchenchef
Chef de partie
Chef(in) de service
Barmaid Discothek/Bar

Falls Sie gerne in einem total neu umgebauten, schönen Hotel- und Restaurationsbetrieb mitarbeiten möchten, so freuen wir uns auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.

Auf Mitte August ist folgende Lehrstelle neu zu besetzen:

Servicefachangestellte 2 Jahre

Anfragen sind erbeten an:
Herr Arnold Walt
 Hotel Hirschen Wildhaus
 9658 Wildhaus
 Telefon (074) 5 22 52

43756/38237

ALBANA
 SILVAPLANA
 +
SCHWEIZERHOF
 PONTRESINA

READY FOR TAKE OFF ...

Wir sind zwei 4-Stern Erstklass-Hotels im Oberengadin bei St.Moritz.

Wir bekennen uns zu unserer Verantwortung gegenüber der Umwelt und haben das Verständnis für ökologische Zusammenhänge. Mit unserer kreativ und lustvoll interpretierten Vollwert-Naturküche fördern wir die Gesundheit unserer Gäste. Dazu verwenden wir nur frische Rohprodukte von hochwertiger Qualität aus tier- und umweltgerechter Erzeugung. Mit alldem wollen wir eine einzigartige Gastlichkeit erleben lassen.

Unser und vielleicht bald Ihr neues Arbeitsumfeld bezeichnen wir als fröhlich und jung-bieten Aussergewöhnliches und Erstklassiges und setzen Trends.

Ab Juni '92 bietet sich die Gelegenheit, in einem unserer Häuser als

CHEF DE PARTIE
COMMIS DE CUISINE

SERVICEFACHMITARBEITER/IN
BARMAID *

NACHTPORTIER

RÉCEPTIONSPRAKTIKANTIN

aktiv in unserem Team, in einem der schönsten Ferienhotels im Engadin mitzuarbeiten.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung + Foto und freuen uns auf ein persönliches Gespräch.

HOTEL ALBANA SILVAPLANA
DANIEL BOSSHARD
CH-7513 SILVAPLANA
TELEFON 082 - 4 92 92

45303/31330



Park Hotel Vitznau

CH-6354 Vitznau/Luzern
 Telefon (041) 830 100 - Telefax (041) 831 397 - Telex 862 482 phv ch

Für unser internationales 5-Stern-Hotel in der Nähe von Luzern suchen wir für die kommende Sommersaison (April bis Oktober) folgende Mitarbeiter:

Etagengouvernante

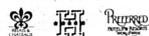
(mit Berufserfahrung)

Chef de rang
Commis de bar

Interessiert? Senden Sie Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto bitte an:

Park Hotel Vitznau
 z. H. von Herrn Ch. Maurer
 6354 Vitznau

44022/36820



Saas-Fee

Ab zirka 1. April suchen wir für die kommende Sommersaison oder in Jahresstelle

Tournante

Réception - Service

Aufgabenbereich:

- Réception
- Ablösungen im Service

Wir erwarten

- Sprachkenntnisse
- Selbständigkeit
- freundliches Auftreten

Wir bieten Ihnen

- sonntags frei
- Unterkunft vorhanden
- abwechslungsreiche Tätigkeit
- sorgfältige Einführung
- familiäre Atmosphäre
- gute Entlohnung

Wir sind ein 2-Sterne-Hotel mit gepflegtem A-la-carte-Service.

Rufen Sie uns an! Wir oder die jetzige Tournante, Fräulein Sibylle, freuen uns, Sie informieren zu dürfen.

Familie Walter Bumann
HOTEL

Gletschergarten

RESTAURANT *Carl Schmid* STUBE

3906 Saas Fee
Telefon (028) 57 21 75

45225/29750

HYATT

CONTINENTAL MONTREUX

★★★★★

Le Hyatt Continental Montreux, hôtel ★★★★★ luxue, disposant de 163 chambres, 2 restaurants personnalisés, lobby bar, Duke's Jazz Bar, room-service, salles de banquets et centre de conférences avec 400 places cherche pour entrée immédiate ou date à convenir

cuisine:

chef de partie
demi-chef pâtissier
commis de cuisine

service:

commis de service

Nous souhaitons engager des collaborateurs motivés et créatifs désirant travailler au sein d'une jeune équipe de professionnels.

Les personnes intéressées sont priées d'adresser leur candidature manuscrite avec c. v. et photo ainsi qu'une copie des diplômes et certificats de travail à Monsieur D. Cruz, directeur des ressources humaines. Etrangers: permis (B/C) seront pris en considération.

P.45378/95923

Tél: 021/ 963 51 31. Fax: 021/963 56 37
97 Grande- Rue, 1820 Montreux

hotel
see
garten
arbon



9320 Arbon/Bodensee (Schweiz), Seestrasse 66
Telefon 071/46 57 57, Telefax 071/46 39 03
Geschäftsführung: Anneliese Hasen

Geschäftsführer(in) Stellvertretung

Zur Stellvertretung der Geschäftsführerin suchen wir auf 1. Juli 1992 eine(n) qualifizierte(n) Kaderangestellte(n).
Die Voraussetzungen sind: Abschluss einer Hotelfachschule und mehrjährige Erfahrung an der Front in Verkauf, Service und Administration.
Wir sind ein gepflegtes, modernes 4-Sterne-Hotel am Bodensee mit internationaler Kundschaft.
Es erwartet Sie eine anspruchsvolle, interessante Tätigkeit mit viel Verantwortung und Abwechslung.
Wir freuen uns auf Ihre handschriftliche Bewerbung an:
Frau Anneliese Hasen, Geschäftsführerin

44909/199192



Wir suchen
per sofort oder nach
Übereinkunft

Hotel:

2. Réceptionistin

Service:

Chef de rang

Gerne erwarten wir Ihren Anruf.

R. und G. Berry
Hotel Duc de Rohan
7000 Chur
Telefon (081) 22 10 22



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 Entlohnung 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

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

Kloster
HOTEL
Albeina

Rustikal gemütliches Ferienhotel mit
120 Betten, Hallenbad, Sauna, Fitnessraum, 2 Tennisplätze und grosse Gartenterrasse

Wir sind ein junges, aufgestelltes Team und suchen für lange Sommersaison (1. Juni bis 20. Oktober 1992) noch folgende bestqualifizierte Mitarbeiter(innen):

Serviertöchter
Garde-manger
Entremetier
Commis de cuisine

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung, oder rufen Sie uns doch einfach an. Frau Alder gibt Ihnen gerne nähere Auskunft!

Hotel Albeina
Bert Weikler, Direktor
7252 Klosters Dorf
Telefon (081) 69 61 69

44893/87971

beau
hotel/site

INTERLAKEN

Wir suchen für lange Sommersaison oder eventuell in Jahresstelle

Saucier
Entremetier

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

Geschenke, die
nicht verpackt
werden müssen.

Sie können einem Kind in der Dritten Welt auch ohne Geschenkpapier und Mäschli eine grosse Freude machen - indem Sie seine Patenschaft übernehmen. Mit Fr. 45.- im Monat können Sie Ihrem Patenkind alles geben, was es zum Leben braucht. Informationen bei World Vision International, Badenstr. 87, 8004 Zürich oder 22. rue St-Martin, 1003 Lausanne.

Name: _____
Str.: _____
PLZ, Ort: _____
Tel.: _____

WORLD VISION
INTERNATIONAL

holiday

am Thunersee
★★★★-Hotel
Restaurant, Bar
Gwattstrasse 1, 3604 Thun

Wir suchen:
Chef saucier
Koch/Pâtissier
Barmaid

Wir bieten:
- geregelte Arbeits- und Freizeit
- interessante und abwechslungsreiche Tätigkeiten in einem guten Team
- hohen Lohn für ausgewiesenen Fachmann

Offerten sind erbeten an:
W. und A. Bühler
Telefon (033) 36 57 57

44758/34657

Wir suchen

GESCHÄFTSFÜHRER

(mit Patent)

Für einen interessanten Restaurationsbetrieb im Engadin suchen wir einen flexiblen, frontorientierten Profi mit Küchenkenntnissen. Ihre Hauptaufgaben beinhalten: Budget- und Angebotsplanung, Mitarbeiterselektion und Gästebetreuung. Für das Organisations-talent mit dynamischem Führungsstil steht eine Wirtswohnung zur Verfügung.

Zürich, Herr Bieri

F & B-MANAGER 2. CHEF DE RÉCEPTION

Für ein renommiertes Erstklasshotel in der Zentralschweiz suchen wir diese zwei Persönlichkeiten, welche an einer langfristigen Anstellung interessiert sind. Eintritt nach Vereinbarung. Rufen Sie uns an:

Luzern, Frau D. Frey, Frau S. Bürgi

KÜCHENCHEF

Wir suchen einen jungen Küchenchef für ein gutes Restaurant im Zentrum von Zürich. Für diese Kaderposition stellen wir einen Profi vor mit Erfahrung in der Systemgastronomie, der eine mittelgrosse Brigade führen kann und mit viel Ideenreichtum eine marktfähige Küche praktiziert.

Zürich, Frau Julen

SOUS-CHEF

Wir suchen für ein gepflegtes 4-Stern-Hotel mitten in Zürich einen Chef de partie, der dank seinem Background und seinen Qualifikationen bereit ist, die verantwortungsvolle Aufgabe als Stv. Küchenchef in einer 9-Mann-Brigade zu übernehmen. Aufgabenbereich: Gestaltung der Angebotsplanung, Einkauf und Organisation für den reibungslosen Ablauf in Bankett- und A-la-carte-Restaurant.

Zürich, Herr Bieri

COMMIS DE CUISINE

Wir suchen für ein neu eröffnetes 5-Stern-Hotel in der Nähe von Genf phantasievolle Berufsleute, die sich nicht nur fachlich, sondern auch persönlich und sprachlich weiterentwickeln möchten. Dieses Erstklasshotel bietet einiges an Annehmlichkeiten für seine Mitarbeiter. Personalzimmer, neu eingerichtete Küche und ein guteingespieltes Team.

Zürich, Herr Bieri

CHEF DE SERVICE

Wir suchen für ein gepflegtes, gutfrequentiertes Restaurant zwischen Zürich und Zug eine(n) Gastgeber(in) mit sehr guten Servicekenntnissen. In dieser interessanten Stelle sehen wir eine junge Persönlichkeit mit Organisations-talent, Führungserfahrung, Freude an der Gästebetreuung und Verkaufsfähigkeit.

Zürich, Frau Julen

CHEF DE SERVICE

In der Nähe von Zürich suchen wir für einen mittelgrossen Restaurationsbetrieb eine Person als kompetenten Gastgeber. Für einen Absolventen der Hotelfachschule wäre dies ein idealer Einstieg ins Kader. Zu Ihren Aufgaben gehören: Organisation und Überwachung der Servicebrigade, Verkauf und Durchführung von Banketten.

Zürich, Herr Bieri

CHEF DE RANG

Für ein Erstklasshotel in Basel suchen wir zur Ergänzung eines guteingespielten Teams eine sprachgewandte Persönlichkeit, die mit Elan und Freude am Beruf eine anspruchsvolle internationale Kundschaft professionell verwöhnen will.

Zürich, Herr Bieri

BARMAID

für eine lange Sommersaison (April bis September) ins Unterengadin. Ein aufgestelltes Team sucht gerade Sie. Jung, motiviert und flexibel, das sind die Eigenschaften, welche Sie mitbringen sollten, um das junge Publikum zu begeistern. Dieser zentral gelegene Betrieb bietet Ihnen ebenfalls exzellente Sportmöglichkeiten (River-rafting, Hang-gliding, Mountain-biking usw.). Erfahrung ist nicht unbedingt erforderlich und ein Zimmer steht zur Verfügung.

St. Gallen, Herr Kläger

RÉCEPTIONISTIN

Wir suchen für ein gepflegtes Hotel in Zürich eine(n) erfahrene(n) Réceptionist(in). Bewahren Sie die Übersicht bei Hektik, möchten Sie Ihre guten Sprachkenntnisse anwenden und sind Sie ein Organisations-talent? Dann rufen Sie uns an, oder schicken Sie uns Ihre kompletten Unterlagen mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto zu:

Zürich, Frau Julen

Personalberatung für Hotellerie und Gastronomie.



ADIA HOTEL

Temporärstellen • Dauerstellen • Kaderstellen

8026 Zürich	Ecke Bodensee-/Langstr. 11	01/242 22 11
9000 St. Gallen	Marktplatz 18	07/22 29 56
3001 Bern	Bahnhofplatz 10A	031/22 80 44
6003 Luzern	Pfisterstrasse 3A	041/23 08 28

G 45509/183466

Hotel Elite 6440 Brunnen

Für die kommende Saison (April bis November) suchen wir noch einen gut qualifizierten und ideenreichen

Chef entremetier

und

Commis de cuisine

Wenn Sie gerne in einer lebhaften und abwechslungsreichen Küche arbeiten möchten, dann rufen Sie uns an oder senden uns einfach Ihre Unterlagen.

Familie Kurt Achermann
Hotel Elite
6440 Brunnen
Telefon (043) 31 10 24

45524/6181

BAD SCHINZNACH

THERMALQUELLE

KURHOTEL IM PARK

Zur Verstärkung unserer Brigade suchen wir in Jahresstellung

- **Chef de Service**
- **Chef de Rang**
- **Servicefachleute**
sowie
- **Service-Aushilfen**
für Halle, Café/Bar von 18-23 Uhr.

Wenn Sie deutsch sprechen, jung, natürlich und fröhlich sind, möchten wir Sie gerne kennenlernen.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung mit Foto an

BAD SCHINZNACH AG
Kurbotel im Park
Herr H. Walker, Direktion
5116 Schinznach-Bad
Telefon 056 43 11 11

45394/32433

ALTERSHEIM DER GEMEINDE HORGEN

Tödistrasse 20, 8810 Horgen ZH

Schätzen Sie geregelte Arbeitszeit, keinen Spätdienst und jedes 2. Wochenende Samstag und Sonntag frei?

Haben Sie Freude, an einem schönen Arbeitsplatz mit Blick auf den See und trotzdem in der Nähe der Stadt zu arbeiten?

Wir bieten sehr gute Bezahlung und 13. Monatslohn.

Hotelfachassistentin (Hofa) Servicefachangestellte

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren Anruf.

Herr oder Frau Weissmann
Altersheim der Gemeinde Horgen
Tödistrasse 20
8810 Horgen ZH
Telefon (01) 725 08 31

45349/202452

HOTEL SÄNTISPARC

Abt. N. Ausfahrt St. Gallen Wädch.

Das ****Hotel Säntispark in Abt. am westlichen Stadtrand von St. Gallen ist das modernste Hotel der Ostschweiz mit einem «eigenen» Freizeit- und Einkaufszentrum.

Für Anfang April oder nach Vereinbarung suchen wir eine junge, aufgestellte, fröhliche

Réceptionistin

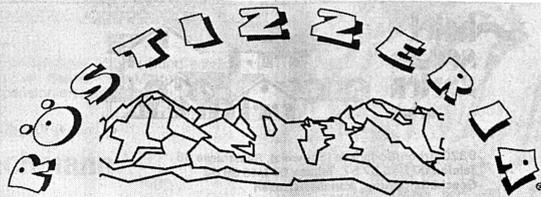
Freude am Umgang mit Menschen, sicheres und gepflegtes Auftreten und selbständiges, exaktes Arbeiten sind die wichtigsten Voraussetzungen für diese vielseitige Jahresstelle. Sie werden zwar sorgfältig und gründlich eingeführt, doch sollten Sie bereits etwas praktische Erfahrung am Empfang eines Erstklasshotels haben.

In unserem mittelgrossen Geschäfts-, Konferenz- und Seminarhotel legen wir grossen Wert auf Freundlichkeit, eine persönliche Betreuung unserer Gäste und auf ein angenehmes Zusammenarbeiten. Sie finden bei uns absolut neuzeitliche Arbeitsbedingungen und geregelte, gut organisierte Arbeitsabläufe und Arbeitszeiten, sowie auf Wunsch neu eingerichtete und komfortable Personalzimmer direkt beim Hotel. Für Sport, Spiel und Spass steht auch unseren Mitarbeitern das phantastische und originelle Freizeitzentrum Säntispark zur Verfügung. Sind Sie interessiert oder möchten Sie einfach mehr über die Stelle oder unseren Betrieb erfahren?

Wir freuen uns auf Ihren unverbindlichen Anruf oder auf Ihre schriftliche Bewerbung.

****Hotel Säntispark
Bruno Walter oder Freddy Stocker
9030 Abt. W., Telefon 071/3215 75

****Hotel, beim Freizeit- und Einkaufszentrum Säntispark, 144 Betten, 2 Restaurants, Bar-Cocktail Lounge, Konferenz-, Tagungs- und Seminarräumlichkeiten für bis zu 70 Personen. Bankett-Angebot. Immer genügend. 45395/207721



BAHNHOF-RESTAURANT KLEINE SCHEIDEGG GRINDELWALD/WENGEN

Für dynamische, junge und sportliche Mitarbeiter, die gerne im herrlichen Ski- und Wandergebiet, mit Gästen aus aller Welt und Sicht auf

Eiger, Mönch, Jungfrau und Lauberhorn

mit uns den Sommer verbringen möchten, haben wir noch folgende Stellen zu besetzen:

Chefin de service

Du musst vom Fach sein, kompetent, in der Hektik ruhig Blut bewahren und während der Hochsaison bis 15 Service-Mitarbeiter einteilen, führen, sowie im Service mithelfen. Sprachlich ist englisch ein Muss, französisch und italienisch wäre wünschenswert.

Koch oder Köchin

für Produktion und Bankettküche

Service-mitarbeiterinnen

fröhlich und sprachgewandt solltest Du sein und einige Service-Erfahrungen mitbringen

Wir sind ca. 40 junge Leute, die am gleichen Strick ziehen und Dich gerne kennenlernen möchten. Hast Du Lust, und möchtest Du vorwiegend am Tag arbeiten, so rufe uns an und verlange Silvia oder Horst Schärer.

RÖSTIZZERIA

Bahnhof-Restaurant, 3801 Kleine Scheidegg
Übernachtungen - Ferienlager - Sonnen-Terrasse
Silvia und Horst Schärer
Telefon 036 55 11 51, Fax 036 55 11 52

B 45413/17353

Hotel Schweizerheim 3823 Wengen, Berner Oberland

Für die kommende Sommersaison suchen wir eine(n) junge(n)

Alleinkoch/-köchin

Wir bieten gute Entlohnung, geregelte Arbeitszeit (kein à la carte)

Portier

sprachkundig und mit Führerschein A sowie

Küchen-/Officebursche

Bitte senden Sie uns Ihre Unterlagen, oder rufen Sie uns an.
Telefon (036) 55 11 12
H. und E. Lauener-Kläy

45402/70637



Dart · Billard · Playground · Disco-Sound
Für unser Pub in Chur suchen wir einen

Allrounder (Kochausbildung)

- für Chefablosung
- Küche
- Service

Anfragen an:
Herr Berno
Telefon (081) 22 18 47
(14.00 bis 15.00 Uhr)

O 45375/337994



★★★★

Grindelwald

Erstklasshotel an zentraler Lage, 85 Betten, Health-Club, Spezialitätenrestaurant, Snack-Bar, Boutique.

Wir suchen für die kommende Sommersaison noch folgende fachkundige Mitarbeiter:

Réceptionistin

mit D, E, F, EDV-Kenntnissen und Hotelerfahrung

1. Verkäuferin

für unsere Snack-Bar/Kiosk, in Jahresstelle

Als Ergänzung in unser junges Küchenteam

Saucier/Sous-chef

in Jahresstelle

Koch/Köchin

Chef de partie

Jungkoch/-köchin

Commis de cuisine

Serviertochter

Schweizerin oder B-Bewilligung, in gutfrequentiertes A-la-carte-Restaurant

Saaltochter

Souvenirverkäuferin

Wenn Sie ein angenehmes Arbeitsklima mit fortschrittlichen Anstellungsbedingungen schätzen, passen Sie ausgezeichnet in unser kollegiales Team.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung oder Anruf.

Fam. Konzett, Telefon (036) 64 54 92

45365/14770



Suchen Sie nach Übereinkunft eine neue Herausforderung?

Als

Produktionschef unserer Patisserie/Bäckerei

führen Sie ein aufgestelltes Team mit zirka 15 Mitarbeitern.

Wir wünschen uns eine Persönlichkeit, die

- praktische Erfahrung in der Führung einer Patisserie- und Bäckereibrigade mitbringt und selber mitarbeiten kann;
- über praktische Erfahrung mit der neuesten Produktionstechnologie verfügt;
- fähig ist, die hohe Qualität unserer Produkte weiterhin zu fördern;
- ebenfalls sollten Sie Kreativität und das Flair zur Organisation mitbringen.

Was können wir Ihnen bieten?

- Eine vielseitige Tätigkeit
- Selbständigkeit
- Weiterbildungsmöglichkeiten
- Wohnung oder Studio kann zur Verfügung gestellt werden

Wenn Sie sich für diese anspruchsvolle Aufgabe interessieren, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit Lebenslauf und Foto, Zeugniskopien sowie einer Handschriftprobe.

FLUGHAFEN-RESTAURANTS ZÜRICH

Herr J. Grohe
Postfach 1523
8058 Zürich-Flughafen
Telefon (01) 814 33 00

45388/40090

BADRUTT'S PALACE

HOTEL ST. MORITZ

sucht für die Sommersaison 1992

Maître de rang (mit Erfahrung, E, I, D, F) Chef de rang Etagengouvernante (E, I, D)

Chef de partie (für Chesa Veglia)

Offerten mit Zeugniskopien und Foto an
Badrutt's Palace Hotel, 7500 St. Moritz
Telefon (082) 3 38 19.

45401/33944

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 bis 25 Jahren.
Kochlehre unentbehrlich.

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen

z. H. von Herrn Daniel Spori, Personalchef
HOTEL MÖVENPICK RADISSON
20, route de Pré-Bois, 1215 Genève 15
Telefon (0041) 22 717 16 25

P 45013/26688



FLUGHAFEN-LUFT ...

In unserer modernen Bäckerei und Pâtisserie weht dieser internationale Duft auch für unsere zwei neuen Mitarbeiter.

Ab 1. April 1992 oder nach Vereinbarung suchen wir einen

Pâtissier

und einen

Bäcker

Leistungslohn und eine geregelte Arbeitszeit sind für uns selbstverständlich. 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

45387/40290



Hotel Bellevue au lac Lugano

Wir sind ein Viersternhotel an der Seepromenade Lugano. Zur Unterstützung unseres Teams suchen wir für die Sommersaison noch folgende Mitarbeiter:

Réception: Réceptionssekretärin
(D, F, E, I)

Küche: Chef de partie

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)

45484/21679

HOReGA SELECT

Kader

Planen Sie Ihre Zukunft mit uns

F&B-Manager

Ein bekanntes 5-Stern-Hotel in der deutschen Schweiz sucht einen jüngeren F&B-Manager mit solider Ausbildung, der an einer längerfristigen Anstellung interessiert ist. Eine Top-Chance für einen Top-Nachwuchsmann!

Chef(in) de réception

Haben Sie Erfahrung als stellv. Chef de réception in gutgeführten Häusern gesammelt und möchten nun Ihre Karriere in Luxushäusern fortsetzen? Sie lieben es, ein internationales Publikum zu betreuen und ein Mitarbeitersteam kompetent zu führen? Dann interessiert Sie sicher unser Angebot in einem sehr gepflegten 5-Stern-Luxushotel in der deutschsprachigen Schweiz.

Stellvertretende(r) Chef(in) de réception

Die Stellen in gutgeführten Hotels bieten die Chance für jüngere Bewerber, den Schritt in eine Kaderposition zu machen. Sie bringen mit Berufserfahrung an der Réception sowie den Willen, Neues zu lernen und sich zu bewähren.

Chef(in) de bar

Zur Betreuung einer internationalen Kundschaft suchen wir für führende Häuser in Zürich und Basel versierte, kommunikative Berufsleute. Wenn Sie eine selbständige Tätigkeit in angenehmer Atmosphäre schätzen, informieren wir Sie näher über diese Stellen.

Chef de service

für einen renommierten, schönen Betrieb im Raum Bodensee, suchen wir einen versierten, kompetenten Fachmann, der seine Gäste mit Charme und Freude verwöhnt.

Wir freuen uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen, welche wir selbstverständlich mit vollster Diskretion behandeln werden.

HoReGa Select Kaderberatung AG
Stänzlergasse 7, 4051 Basel
Telefon (061) 281 95 91

45423/208191

S Personalberatung für Dauerstellen, Kader- und Managementpositionen in Hotellerie, Gastgewerbe und Touristik

Hotel SCHWEIZERHOF Lucerne - Luzern

Wir suchen für sofort oder nach Übereinkunft

Chef saucier

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 Stadtristorant mit einem internationalen Angebot sowie über Banketträumlichkeiten für bis zu 500 Personen.

Interessiert Sie diese Stelle, dann senden Sie uns 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.

45483/23310

Schweizerhofquai 3, 6002 Luzern, Tel. 041 - 50 22 11



RESTAURANT GERBI CH-6353 WEGGIS AM VIERWALDSTÄTTERSEE

In unser Erstklassrestaurant für gehobene Ansprüche suchen wir mit Eintritt April:

Servicefachangestellte Kellner Barmaid für Hotelbar

Wir bieten eine interessante und vielseitige Tätigkeit in einem jungen Team.

Fühlen Sie sich angesprochen, so erwarten wir gerne Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.

Fam. H. Hasler, Telefon (041) 93 27 27

45485/223514



Hotel Admiral Lugano

Eines der modernsten
****-Hotels Lugano

Zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir per April/Mai eine freundliche, kontaktfreudige

Réceptionssekretärin (D, I, F, E)

Haben Sie Freude, Ihre Fremdsprachenkenntnisse täglich anzuwenden? Es erwarten Sie eine abwechslungsreiche Tätigkeit und ein modern eingerichteter Arbeitsplatz.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.

HOTEL ADMIRAL
Via Geretta 15
6902 Lugano-Paradiso
Telefon (091) 54 23 24

45399/21547

Sunstar

Wo die Schweiz am schönsten ist! Hotels Davos

Sie haben Erfahrung in der 4- und 5-Stern-Hotellerie, haben bereits als Chef de réception oder Stellvertretende(r) gearbeitet, sind eine Persönlichkeit mit Durchsetzungskraft und wollen in Jahresanstellung arbeiten, dann sind Sie die/der zukünftige

Chef de réception der Sunstar Hotels Davos

Wir bieten Ihnen einen modernen Arbeitsplatz mit IBM-Computer/Rebag-Software, zeitgerechte Entlohnung, Kompetenzen, die Möglichkeit zur Weiterbildung und eine 3monatige Einarbeitungszeit mit unserer derzeitigen Chef de réception.

Sie sind interessiert, dann freut sich Herr Franz G. Meier, Direktor, auf Ihre schriftliche Bewerbung.

DAVOS

Franz G. Meier, Direktor, 7270 Davos-Platz
Telefon (081) 44 12 41, Fax (081) 43 15 79

45302/9512

SPORTHOTEL SCALETTA - ***

14 km Zernez • 2 km Zuoz • 18 km St. Moritz
Via Maistra 52, CH-7525 S-chanf/Oberengadin

SCHANF

Für unser Haus am Eingang zum Nationalpark suchen wir für lange Sommersaison

Köchin Viel Spielraum für kreatives Kochen
Hilfsköchin/Koch. Kann auch angelernt werden.
Restaurantfachfrau/Serviertochter
eventuell auch für Réceptionsaufgaben

Zimmerfrau (Etage, Lingerie, Küche)
Mit Berufserfahrung. Nähenkenntnisse von Vorteil.

Richten Sie Ihr Angebot bitte schriftlich – und mit einem Passbild versehen – an die obenstehende Adresse. Unser Herr Jörg Bauer gibt Ihnen gerne weitere Auskunft.
Telefon CH: (082) 7 11 77; D, A: (0041) 82 71 2 71, danke.

45350/30562

KULM AROSA KULM HOTEL

Das frühlichste 5-Stern-Hotel (150 Zimmer) in den Bergen sucht per 1. Juni 1992 oder nach Vereinbarung in Jahresstelle eine junge Persönlichkeit als

2. Chef de réception

Verfügen Sie über eine abgeschlossene Hotelfachschule und mindestens 2 Jahre Erfahrung an der Réception oder in einer ähnlichen Position?

Dann wären Sie diejenige Person, die mit guten E/F- evtl. I-Kenntnissen unseren Chef de réception aktiv unterstützen würde.

Bereits nach 2 Jahren könnten wir Ihnen interne Aufstiegsmöglichkeiten an der Réception oder im Sales anbieten.

Gerne erwartet unsere Personalchefin, Margherita Cadrobbi, Ihre Bewerbungsunterlagen.

45370/1120

AROSA KULM HOTEL
CH-7050 AROSA
TELEFON (081) 31 01 31

POSTILLON

MOTEL RESTAURANT

Das moderne 4-Stern-Hotel direkt am Vierwaldstättersee mit gepflegter Atmosphäre.

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir

Commis de cuisine

und

Chef de partie

Servicefachangestellte

versiert im gepflegten A-la-carte-Service

Bitte rufen Sie uns an, oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an Herrn Dir. R. A. Fries oder Frau Odette Stierlin, MOTOTEL POSTILLON, 6374 Buochs.

44530/138240

Mototel Postillon CH-6374 Buochs Luzern/Schweiz
an der Autobahn N2 Telex 72 616 Telephone: 041 64 54 54

Buochs - N2 - Luzern

★★★★
Hotel Eiger
Mürren



Berner Oberland, super für Sommer, mit neuem Sportzentrum.

Dynamische Mitarbeiter mit Teamgeist finden in unserem 4-Stern-Haus eine verantwortungsvolle Aufgabe. Für die kommende Sommersaison suchen wir noch

Sekretärin

selbständig, sprachenkundig

Commis tournant

zur Ergänzung unserer mittleren Brigade

Kochlehrling

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Annelis und Walter Stähli-von Allmen
Hotel Eiger, 3825 Mürren
Telefon (036) 55 13 31

45481/25992



STEIGENBERGER BELVEDÈRE

Das Bündner Grand-Hotel mit Charme und guter Laune erwartet für die kommende Sommersaison (Juni bis Oktober 1992) noch mehr kompetente und fröhliche Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter:

Küche: **Chef garde-manger**
Commis de cuisine

Bar: **Barman/Bardame**
Commis de bar

Réception: **Réceptionistin**
mit Berufserfahrung
Réception/Tournant (m)

Verwaltung: **Night-Auditor**

... wenn das Ihr Fall ist
... wenn Sie gerne in ein internationales Unternehmen mit allen seinen Vorteilen eintreten möchten
... wenn Teamwork Ihnen zusagt
... wenn die Möglichkeiten eines sportlichen Bergkurortes Sie interessieren
... dann wenden Sie sich an:
Gabriela Vanini, Personalleiterin
Steigenberger Belvédère, 7270 Davos Platz
Telefon (081) 44 12 81, Fax (081) 43 11 71

45473/9210

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 1992) ist bei uns folgende Stelle neu zu besetzen:

1. Réceptionistin D, F, E

(Einarbeitung zum Chef de réception auf Winter)
Schweizer(in) oder Bewilligung B oder C.

Möchten Sie in einem angenehmen Arbeitsklima eine unvergessliche, respektive mehrere Saisons verbringen? Dann zögern Sie nicht und richten Sie Ihre vollständige Bewerbung an Bernhard Müller, Asst. Manager/Personalchef.

Sunstar Hotel
CH-3818 Grindelwald
Telefon (036) 54 54 17

45500/14737

FÜR UNSER MODERNES, NEUZEITLICHES HOTEL

suchen wir für eine neunmonatige Anstellung mit Eintritt auf den 1. Juni oder nach Vereinbarung für unsere drei Restaurants mit vorwiegend italienischen Spezialitäten

SERVICEFACHANGESTELLTE

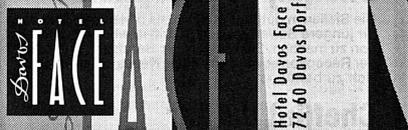
mit Freude an Ihrem Beruf und mit dem Willen, in einer dynamischen Hotelgruppe Karriere zu machen.

Wir bieten Ihnen fortschrittliche Arbeitsbedingungen, ein angenehmes Arbeitsklima und gute Aussichten, in der Hotellerie weiterzukommen.

Gerne erwarten wir Ihre vollständige Bewerbung mit Foto an

HOTEL DAVOS FACE
Kurt Künzli, Direktor
Promenade 136
7260 Davos Dorf
Telefon (081) 47 12 61

45397/8981



Für die bevorstehende Sommersaison, ab zirka Mitte Mai bis zirka Mitte Oktober, suchen wir in unser traditionsreiches 120-Betten-4-Stern-Hotel noch folgende junge und motivierte Mitarbeiter(innen):

Réception: **Stv. Chef(in) de réception**
Réceptionist(in)

Service: **2. Oberkellner**

Nebst den zahlreichen Sport, Freizeit- und Erholungsmöglichkeiten im Ort bieten wir:
- gutes, freundliches Arbeitsklima in jungem Team
- den Leistungen entsprechende, gute Entlohnung
- auf Wunsch Kost und Logis im Hause

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Passfoto an:

DERBY HOTEL DAVOS DORF
z. H. Hans Rudolf Schmid, Dir.
7260 Davos Dorf
Telefon (081) 47 11 66

Das stilvolle Hotel im ruhigen Park, mit Hallenbad, Sauna, Solarium, Massage, Fitnesssecke, Palüda-Grill, Sonnenterasse, Tennisplätzen

45477/8923

METROPOLE

Hotel Metropole Interlaken

Zur Ergänzung unserer Küchenbrigade suchen wir nach Übereinkunft in Jahresstelle einen

Pâtissier

und einen

Chef entremetier

Wenn Sie eine abwechslungsreiche Tätigkeit bei geregelter Arbeitszeit und zeitgemässer Entlohnung suchen, Spass am Beruf und am selbständigen Arbeiten haben, dann senden Sie uns doch Ihre Bewerbung an folgende Adresse:

Hotel Metropole
z. H. von Frau R. Stalder, Personalbüro
3800 Interlaken, Telefon (036) 21 21 51

45475/16454



Das Hotel Caprice ist ein vielseitiger und interessanter Hotel- und Restaurationsbetrieb mit neuster und moderner Küche im autofreien Kurort Wengen.

Zur Unterstützung unseres Teams suchen wir für die Sommersaison, eventuell auch länger, einen

Chef de partie

Wenn Sie sich angesprochen fühlen und nach einer neuen Herausforderung Ausschau halten, bitten wir Sie um Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Hedy Graf
Hotel Caprice, 3823 Wengen
Telefon (036) 55 41 41

45480/24426

Hotel ★★★★★ Monte Rosa Zermatt



Im ältesten und traditionsreichsten Hotel Zermatts sind für die Sommersaison (Anfang Juni bis Ende Oktober) noch folgende Stellen zu besetzen:

**Réceptionist(in)/
Réceptionssekretär(in)** 3sprachig
**Anfangsreceptionist(in)/
Réceptionspraktikant(in)**
Commis/Entremetier
Gouvernante/Tournante
Hotelportier
**Chef de brigade/
Anfangsoberkellner**
Chef de rang

Bitte senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung einschliesslich aller Unterlagen an:

SEILER HOTEL MONTE ROSA
Jürg H. Bossart, Direktor
3920 Zermatt



45268/3642

HOTEL ★★★★★ AMBASSADOR SOLOTHURN

Für unser gepflegtes Hotel Garni★★★★ suchen wir per 1. Mai 1992 oder nach Vereinbarung eine junge, initiativ, aufgestellte

Réceptionspraktikantin

(evtl. Hofa, die sich an der Réception weiterbilden möchte).

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. Gerne erteilen wir auch telefonische Auskünfte.

Frau V. Henninger, Directrice, Hotel Ambassador, 4500 Solothurn, Telefon (065) 21 61 81

45308/8946

Hotel Restaurant Landhaus CH-Emmenbrücke

LUZERN, E. Schriber-Rust, Telefon (041) 531 737

Für unser modernstes 3-Stern-Hotel mit Gourmetrestaurant suchen wir

Chef de partie Commis de cuisine

Bewilligungen 4-18 Monate möglich

Unser Bistro mit Wintergarten ist neu umgebaut.

44583/10111

Tessin/Ascona

Albergo LosoneDas *****-Hotel
wo das Arbeiten für Hotelgäste auch Freude ist!Für die Saison März-November sucht unser
Küchenchef, H. Matheis:**Entremetier
Demi-chef de partie
Commis de cuisine**Saisonnier, die in der
Schweiz eine Winter-
saison machen, können
wegen vorzeitigem Ver-
fall der Bewilligung nicht
berücksichtigt werden.Geschwister Glaus
Hotel Losone
6616 Losone
Tel. 093/35 01 31

45398/21512

45333/114120

SUR VIAL
RESTAURANT
Sils-Maria, Engadin

Für die Sommersaison 1992 suchen wir in lebhaftes Café-Restaurant eine(n) tüchtige(n)

Alleinkonditor(in)

der (oder die) es gewohnt ist, selbstständig und kreativ zu arbeiten.

Senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen, oder rufen Sie uns einfach an.

Fam. B. Gilly-Grandjean
7514 Sils-Maria
Tel. 082/4 55 50

**Ouverture
Fédéral
am 7. Mai**Zur Ergänzung unseres Teams be-
setzen wir auf den 1. Mai 1992 fol-
gende Stellen:

- Jungköche
(Commis de cuisine)
- Servicefachangestellte
- Buffetangestellte(r)

Sind Sie interessiert, in einem der
traditionellsten Restaurants in Bern
mitzuwirken, dann rufen Sie uns an
oder senden Ihre Unterlagen an**Zehner Service AG**
Wabernstrasse 38, 3000 Bern 25
z. H. von Herrn Richard Schmid
Telefon (031) 45 45 21

CAFÉ FÉDÉRAL
P. 45315/185396

Ferien/ Freizeit/ Sport -
alles an einem Ort

BONADUZ *Quattro+*

HOTEL WEISS KREUZEine arbeitsverrückte Crew von
begeisterten jungen Gastronomie-
enthusiasten sucht für das total-
renovierte, gediegene, feine, kleine**HOTEL WEISS KREUZ** - beim ersten
Wein am Rhein - zu Bonaduz

- 1 leidenschaftlichen
Kochkünstler und
- 1 ambitionierte Profisefa

Schriftliche Bewerbungen an:
Herrn Coni Bleier
Hotel Weiss Kreuz, 7402 Bonaduz**Hafen-Restaurant
Seerose
8038 Zürich**Für unseren lebhaften Betrieb am
Zürichsee suchen wir für die Som-
mersaison, ab Ende März/April,
tüchtige(n)**Koch
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

GSTAAD

MY LOVE

**Hotel Boo**RESTAURANT & PUB
3792 SAANEN / GSTAAD
TEL. 030 4 14 41Chalethotel mit 20 Zimmern,
English Pub, Steakhouse und Bar
mit LivemusikAb sofort oder für die kommende
Sommersaison suchen wir junge,
dynamische Persönlichkeiten

Chef de service
Réceptionistin D, F, E
Barmaid (-man)
Kellner(in)
Commis de cuisine

Wir bieten, nebst gutem Lohn,
verantwortungsvolle und
abwechslungsreiche Posten, ein
gutes Arbeitsklima in einem kleinen
Team, mit internationaler
Kundschaft. Ideale Arbeitszeiten, da
unsere Lokalitäten nur abends
geöffnet sind.Telefonieren Sie oder senden Sie
Ihre Unterlagen mit Foto an
Thomas Boo.**THE PUB**
«OF COURSE»3792 SAANEN/GSTAAD
45182/29386

Strandhotel + Restaurant

SEEBLICK

CH-3705 Faulensee
bei Spiez, Thunsee, Schweiz

Villa Seeblick
Villa am See

Bar - Dancing
Tane

Prop.: Fam. Habegger
Telefon (033) 54 23 21Für unser gediegenes
3-Stern-Hotel-Restaurant, direkt
am Thunersee, suchen wir für die kommende
Sommersaison (April/Mai bis Ok-
tober) noch folgende Mit-
arbeiter:**Serviceangestellte
Serviceaushilfe
Buffetdame**

(auch Anfängerin)

Wir bieten gute Verdienst-
möglichkeiten und ein ange-
nehmes Arbeitsklima.Familie Habegger
Telefon (033) 54 23 21

45340/10863

HOTEL PARDENN
Klosters

**"ALLES WAS IHREN
AUFENTHALT
SCHÖN MACHT..."**

110 Betten - Le Grill - Taverna
- Le Bar - Hallenbad - Beautycenter.

Wir suchen:

Réceptionistin

- Haben Sie Lust, die Réception eines
5-Stern-Hauses in einem kleinen
Team zu betreuen?
- Haben Sie schon Computererfah-
rung oder möchten Sie "Fidello" und
"Word" selbst beherrschen lernen?
- Machen Ihnen die Berge rings um
einen bekannten Sommer- und
Winterkurort Spass?
- Sind Sie an einer Saisonanstellung
von Anfang Juni bis Ende Septem-
ber oder länger interessiert?

Ich freue mich auf Ihren Telefonanruf
oder Ihre schriftliche Bewerbung.

Hotel Pardenn, 7250 Klosters
Andreas Dietler, Dir. Tel. 081-69 11 41

1 45381/17493

CENTRAL SPORHOTEL

DAVOS



★★★★

★★★★

- * Sie sind ausgebildeter Koch.
- * Sie lieben Ihren schönen Beruf.
- * Sie wollen sich weiterbilden und diverse Sportarten aus-
üben, so kommen Sie doch nach Davos ins Sporthotel
Central.
- * Wir wünschen uns aufgestellte und kreative

Commis de cuisine

- * Per 1. Mai 1992 oder nach Übereinkunft in Saison- oder
Jahresstelle.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann
freuen wir uns auf Ihre schriftliche
Bewerbung mit den üblichen Unter-
lagen, oder rufen Sie einfach an.**CENTRAL SPORHOTEL**Herrn J. P. Galey, Direktion
7270 Davos Platz
Telefon (081) 44 11 81

45293/9288

**HOTEL
RESTAURANT
SEEGARTEN MARINA
SPIEZ**Für unser bestbekanntes Spezialitätenrestaurant in der
Spiezer Bucht am Thunersee suchen wir noch folgende
Mitarbeiter:

Eintritt: 1. April 1992 (oder nach Vereinbarung)

Barmaid

Eintritt: 1. Mai 1992 (oder nach Vereinbarung)

**Restaurationsstochter/
Kellner
Réceptionistin**

Eintritt: 15. Mai 1992 (oder nach Vereinbarung)

Jungkoch/KöchinBitte rufen Sie uns an:
Telefon (033) 54 67 61
HOTEL SEEGARTEN-MARINA
L. und R. Moro, Dir.

45368/32085

swissôtel**BASEL
HOTEL LE PLAZA****Das Messe- und Kongresshotel
swissôtel Basel, Hotel Le Plaza**

sucht per sofort oder nach Übereinkunft einen

KÜCHENCHEFIn dieser anspruchsvollen Funktion sind Sie mit einer jungen Bri-
gade für die kulinarische Betreuung folgender Outlets verant-
wortlich:

- Rôtisserie Le Plaza, 80 Plätze + 2 Säle mit 70 Plätzen
- Restaurant Le Grand Café, 84 Plätze
+ 1 Saal mit 50 Plätzen
- Frühstück- und 24-Stunden-Room-Service
- Black Horse Bar mit Hotel Lobby
- Messerestaurants in den Hallen der Schweizer
Mustermesse
- für alle Bankette im Kongresszentrum Basel
- Traiteur-Service

Voraussetzungen für diese verantwortungsvolle Position sind:

- Abschluss als eidg. dipl. Küchenchef bevorzugt
 - Höchstalter von 40 Jahren
 - Berufserfahrung in Grossbetrieben und 5-Stern-Häusern
 - Flexibilität und Belastbarkeit
 - gute Planungs- und Organisationsfähigkeit
 - Fähigkeit, die Kosten zu planen und im Griff zu behalten sowie
kostenbewusste Mitarbeit
 - Verantwortungsbewusstsein und Initiative
- Dafür bieten wir:
- der Position entsprechendes Salär mit zusätzlichem
Leistungsbonus
 - 100% 13. Monatslohn
 - zusätzlicher Bonus bei Nichtüberschreiten des Personal- und
Warenbudgets
 - vielseitiges Gastronomieangebot
 - funktionelle, moderne und grosszügige Infrastruktur
 - weltweit freie Übernachtung in allen swissôtelis

Wenn Sie sich für diese anspruchsvolle Position interessieren,
freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf,
Zeugnis kopien und Foto.**swissôtel
BASEL**
Messeplatz 25, 4021 Basel

45345/3387

Hôtel Restaurant *
Croix Blanche**

Doris & Markus Stalder
Chef de cuisine dipl.

1657 ABLÄNDSCHEN

(029) 7 85 50 Fax 7 85 88

Wir und unser junges Team suchen für die Sommersai-
son Verstärkung im Service.**Chef oder Chefin de rang
Servicefachangestellte**

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung oder Ihr Telefon.

45435/93823

HOTEL ELITE

Biel-Bienne

Restaurant · Bar · Night Club
Salles pour Banquets et Séminaires
Bankett- und SeminarsäleWir suchen auf den 1. April 1992 oder nach Über-
einkunft einen qualifizierten**Chef garde-manger**Sie sollten eine solide Erfahrung in der kalten
Küche und der Fleisch- und Fischverarbeitung
haben sowie Freude an Kreativität zeigen. Wir bieten
einen guten Lohn und eine Dauerstelle in einer jun-
gen, dynamischen 12köpfigen Brigade.Schweizer Bewerber oder mit C- oder B-Bewil-
ligung wollen ihre Bewerbung an J.-C. Bondolfi,
Hôtel Elite, 2501 Biel, adressieren. Telefon (032)
22 54 41, Fax (032) 22 13 83.

45341/4936

14, rue de la Gare, CH-2502 Biel-Bienne
Tel. 032 22 54 41 · Fax 032 22 13 83 · Tx 934 101

Führendes ****-Hotel in Graubündner Sommer- und Wintersportort sucht ab 1. 6. 1992 bestausgewiesenen, kreativen

Küchenchef

Verfügen Sie über Organisationsgeschick, Planungseigenschaften, Kreativität, Menschlichkeit und kooperativen Führungsstil, so bieten wir Ihnen eine langfristige, selbständige Position in einer mittelgrossen Brigade an.

Fühlen Sie sich als gut ausgebildeter Fachmann angesprochen, so erwarten wir mit Interesse Ihre aussagekräftige Bewerbung, die selbstverständlich diskret behandelt wird.

Offerten sind zu richten unter unter Chiffre 45256 an hotel revue, 3001 Bern.

45265/1538

Willkommen

in unserem sympathischen 4-Stern-Hotel im Herzen von Bern.

Wir suchen nach Übereinkunft

Chef pâtissier

und

Chef entremetier

Was wir von Ihnen erwarten und was wir Ihnen bieten, sagen wir Ihnen gerne persönlich (u. a. 5 Wochen Ferien und Bonus für Sonntagsarbeit).

Bitte rufen Sie Herrn E. Bolli, eidg. dipl. Küchenchef, an, oder schicken Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen.

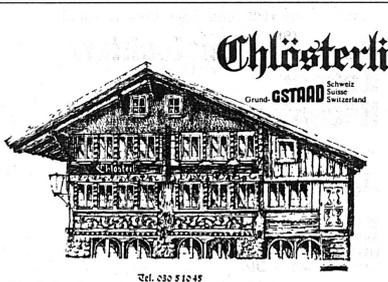
45330/4693

im Hotel Bern

Zeughausgasse 9
3011 Bern
Tel. 031 21 10 21
Fax 031 21 11 47



44949/4693



Chlösterli

Grund-GSTAAD Schweiz
Switzerland

Tel. 030 51245

Sehr alte Herberge aus dem 17. Jahrhundert. Rôtisserie, Bar, Night Club, herrliche Terrasse.

Für unser traditionsreiches Restaurant im BERNER OBERLAND, suchen wir für die kommende Sommersaison 1992 und die nächste Wintersaison einen kreativen und zuverlässigen

Sous-chef

sowie

Commis de cuisine

Im Service:

Chef de rang und Commis

Herrn Ruedy Mullener, Restaurant Chlösterli
CH-3787 Grund, Gstaad
Telefon (030) 5 10 45
Fax: (030) 5 13 37

45102/14826

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

BODEN STÄNDIG & SEELENVERGNÜGT

sind unsere MitarbeiterInnen: nämlich mit beiden Beinen auf dem Boden und mit Kopf und Herz ganz weit voraus.

Wenn Sie lieber See als Meer haben und lieber mehr als weniger erwarten, lieber Team als Taktam, mehr Arbeitslust als Arbeitswut und keine Angst vor Gästen, Fischen, Stress und schönen Zeiten haben, dann sind Sie unser/e neue/r

ServicemitarbeiterIn Hotelfachassistentin evtl. nur Sommersaison

Lust auf See und mehr? Schicken Sie uns Ihre Unterlagen. Oder rufen Sie uns an. Ich, Markus Hofmann, freue mich. - Sie sich auch?



CH-8266 Steckborn am Bodensee • Tel. 054/62 62 62 • Fax 054/61 27 30

45286/201152

Hotel ** Victoria-Lauberhorn 3823 Wengen (Berner Oberland)**

sucht für die Sommersaison, Ende Mai/Anfang Juni 1992, noch folgende Mitarbeiter:

Küche: **Saucier Entremetier Pâtissier**

A-la-carte-Restaurant: **Serviererin**

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen und Foto richten Sie bitte an:
S. Castelein, Direktor
Hotel Victoria-Lauberhorn
3823 Wengen
Telefon (036) 56 51 51

44989/37826



Für unser stilvolles ****-Hotel mit 110 Betten, prächtigem Speisesaal, Bar, Spezialitätenrestaurant, im sonnigen Oberengadin, suchen wir mit Eintritt auf Ende Mai 1992 noch folgende Mitarbeiter:

Réceptionist(in) Sekretärin Night-Auditor

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an folgende Adresse:

Hotel Bernina, Th. Bonjour, 7503 Samedan, Telefon (082) 6 54 21



SAMEDAN

38547/30210



Persönlich geführtes Erstklasshotel mit Ambiance, 160 Betten

Zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir ab Mitte/Ende Mai für die Sommersaison folgende qualifizierte Mitarbeiter:

Barmaid für Hausbar
Chef de rang m/w

Economat-Hilfsgouvernante
Commis de cuisine
Nachtportier

Bewerbungen mit Zeugniskopien und Foto erbeten an Dir. Paul Heeb, Hotel Schweizerhof, 7270 Davos Platz.



45066/9482



CH-6174 SÖRENBERG

Möchten Sie in Sörenberg, dem bekanntesten Sommer- und Wintersportort in der Zentralschweiz, die nächste Saison verbringen?

Ausser vielen Sport- und Freizeitvergnügen bieten wir Ihnen ein aufgestelltes Arbeitsklima.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Réceptionistin

zur selbständigen Führung der Hotelréception

Jungkoch

für unsere marktfrische Küche

Servicemitarbeiter(innen)

für das Dorfrestaurant und das Gourmetstübli

Eintritt per Mitte Mai. Die üblichen Unterlagen senden Sie bitte an:

Luzia und Michael Falk
Gewerbstrasse 2b
6207 Nottwil
Telefon (045) 54 21 32 oder (045) 54 57 21

45200/59471

Hotel Alpenrose Wengen.

3823 Wengen Hotel Alpenrose

Hotel mit 80 Betten und einem kleinen A-la-carte-Restaurant

Wir suchen für die kommende Sommersaison (ab zirka 15. Mai 1992) für unsere Réception

1 Réceptionistin

Kenntnisse in D, E, F.

Gerne erwarten wir Ihre Unterlagen (Zeugniskopien, Lichtbild, Lebenslauf und Gehaltsansprüche).

Familie P. von Allmen
Hotel Alpenrose
3823 Wengen
Telefon (036) 55 32 16

45195/37575

Restaurant Petermann's Kunststuben in Küsnacht (2 Sterne Guide Michelin, 19 Punkte Gault Millau) sucht auf 1. April, eventuell 1. Mai folgende Mitarbeiter:

Chef de rang oder **Serviceangestellte** sowie **Commis de cuisine**

Interessenten melden sich bitte mit den üblichen Unterlagen bei

Horst Petermann, Restaurant Kunststuben
Seestrasse 160, 8700 Küsnacht
Telefon (01) 910 07 15

45037/110680

* CARLTON HOTEL TIVOLI LUCERNE *

mit angegliederter internationaler Hotelfachschule, sucht für die kommende Sommersaison respektive teilweise in Jahresstelle folgende Mitarbeiter zur Ergänzung seines jungen, dynamischen Teams:

Küche:

Alleinkoch Jachtklub
Commis de cuisine

A-la-carte-Restaurant:

Chef de rang
Servicefachangestellte

Alles Weitere über unser innovatives Team, das angenehme Arbeitsklima, Sport- und Weiterbildungsmöglichkeiten innerhalb der Schule erklären wir Ihnen gerne an Ort und Stelle.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung:

Ursula Egger, Direktion
CARLTON HOTEL TIVOLI LUCERNE
Haldenstrasse 57, 6000 Luzern
Telefon (041) 51 30 51

44784/23368

Hotel *** Sport Klosters

FERIEN-, SPORT UND SEMINARHOTEL
CH-7250 KLOSTERS - TEL. 081/69 29 21

Zur Komplettierung unserer Brigade suchen wir für die kommende Sommersaison oder nach Vereinbarung:

H O T E L R E S T A U R A N T K Ü C H E

1 Chef de réception	1 Barmaid	1 Chef de partie
1 Réceptionistin	1 Service-angestellte	1 Commis de cuisine

Wir sind ein junges und aufgestelltes Team, das seinen Gästen Freude und Vergnügen bereiten will. Fröhlichkeit und Freundlichkeit bei der Arbeit sind ebenso wichtig wie Fachkompetenz und Fähigkeiten. Die grosse Sportinfrastruktur steht unseren Mitarbeitern ebenso zur Verfügung wie unseren Gästen.

Senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen, oder rufen Sie uns zu einer gegenseitigen Vorstellung doch einfach an. Herr Daniel Lareida oder Herr Hansjörg Klarer (Stv.) erwarten gerne Ihren Anruf.

Herr Daniel Lareida, 7250 Klosters, Telefon (081) 69 29 21.



45071/17566

Wir suchen für lange Sommersaison 1992:

Restaurants Chefs und commis de rang

Küche Chefs und commis de partie

Hausdienst Hausdame (sprachkundig)
Zimmermädchen
Portiers

Unser Plus: Ein Arbeitsplatz mit südlichem Ambiente an einem der schönsten Orte der Schweiz. Unser Hotel liegt direkt am See, mit traumhafter Umgebung und keine Viertelstunde von Lugano entfernt. Der Betrieb mit 80 Zimmern, Restaurants, Bars, Kongressräumen, Fitness-Center, Swimmingpool am See und eigenen Bootstegen wird von einer jungen Direktion mit jungem Team betreut. Ein Job mit guten Aussichten im Hotel mit der schönsten Aussicht.

HOTEL
OLIVELLA
AU LAC

Brigitte und Beat Schiesser, Direktion, 6922 Morcote, Tessin
Telefon 091 / 69 10 01, Fax 091 / 69 19 60

Jobs mit Plus

40550/25674

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)**Küche: **Commis de cuisine**

Spelsesaal: **2. Oberkellner**
Chef de rang
Saalkellner(in)

Hausbar: **Barpraktikant(in)**

Etage: **Hofa oder Hotelfachfrau**
zur Ablösung der Gouvernante

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
45011/37745

Wengen



MTM

Hotel- und Touristik-Management HTM AG

Wir suchen für eine ägyptische Hotel-Management-Gesellschaft je eine oder einen

Division Manager

für die Abteilungen Organisation und Marketing.
Die Anstellungsbedingungen sind sehr attraktiv.

Für ein Orientierungsgespräch steht Ihnen Dr. Markus Christoffel zur Verfügung.

Terminvereinbarung über Telefon (081) 81 38 88.

45264/144363

ROUSSEAU HOSTELLERIE WANTED

CH-2052 La Neuveville
Tel. 038/51 36 51
Fax 038/51 56 23

für die Sommersaison
in ***-Hotel am Bielersee, mit 3 Restaurants, 2 Bankettsälen, grosser Seeterrasse:

Küche: **Chef de partie**
(Stellvertretung des Chefs)

Service: **qualifizierter**
Chef de rang (F/D)

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

45436/18112

Restaurant Alpstübli

6375 Klewenalp

Innerschweiz

Wir suchen für die Sommersaison, zirka 15. Juni 1992

2 Serviertöchter

oder

Kellner

1 Koch oder Köchin
Hilfskoch
Buffettochter

für allgemeine Mithilfe.

Bitte schriftlich melden.

Direktion E. Amstad
Telefon (041) 64 31 44

45074/71889

GAMAG Hotels & Restaurants

Habsburgerstr. 22, 6003 Luzern, Tel. 041/23 34 22, Telefax 041/23 34 24

In unsere Zentralverwaltung suchen wir nach
Übereinkunft,
jüngeren

VERKAUFSPLANER

mit Zusatzaufgaben
für den Einkauf.

Falls Sie Erfahrungen in Küche und Service mitbringen, eine Hotelfachschule besucht haben, neben EDV und administrativen Aufgaben auch Fronteinsätze leisten möchten, dann senden Sie Ihre Unterlagen an

René Bachmann, Direktor
GAMAG MANAGEMENT AG,
Habsburgerstrasse 22, 6002 Luzern
45205/43419

TREFF- HOTEL REGINA TITLIS
ENGELBERG

TREFF-SICHER IN DIE ZUKUNFT

Wir sind ein führendes 4-Stern-Hotel im Sommer- und Wintersportort Engelberg. Mit unseren 128 Zimmern, 3 Restaurants, Seminar- und Kongressmöglichkeiten sind wir gleichzeitig das grösste Hotel im Ort.

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft einen zuverlässigen

Night-Auditor

Sie sind, nach gründlichem Einarbeiten, für die Sicherheit des Hotels von 22.00-07.00 Uhr verantwortlich. Sie verbuchen die Tagesumsätze und führen den Tagesabschluss per EDV aus.

Vorkenntnisse im Hotelfach sind von Vorteil, aber nicht Bedingung. Sie sollten gerne selbstständig arbeiten und Freude haben in einem motivierten Team mitzuarbeiten.

Haben wir Sie angesprochen? Zögern Sie nicht, uns Ihre Unterlagen zuzusenden.

Roland Odermatt, Direktor
Telefon (041) 94 28 28 45521/131334

Treff Hotel
Regina Titlis
8390 Engelberg
Tel. 041/94 28 28

TREFF- HOTELS

Sporthotel Stoons

ab Schwyz 1200 m. ü. M. autotrel-lärmfrei

Modernes 4-Stern-Seminarhotel über dem Vierwaldstättersee (15 Minuten von Brunnen), 110 Betten, Hallenbad, Fitness, Sauna, Tennis, Terrasse usw., sucht fröhliche Leute, die unser Team ergänzen.

Wir freuen uns über Bewerbungen für folgende Positionen:

Saucier
Garde-manger

(beide mit Kenntnissen in der Vollwertküche oder der Bereitschaft, sich diese in Kursen anzueignen)

Servicefachangestellte

(mit Inkasso, CH oder sehr gutes Deutsch sprechend).

Alle Positionen eignen sich für Damen und Herren.

Über unsere Vorzüge wie schönes Personalhaus, freie Benützung der Sportanlagen und der Hotelinfrastruktur würden wir uns gerne mit Ihnen unterhalten.

Rufen Sie uns an, um einen Termin zu vereinbaren.

Katja & Erich Dassen
Sporthotel Stoons
6433 Stoons
Telefon (043) 23 15 15

45486/34207

HOTEL BEATUS MERLIGEN

CH-3658 Merligen/Thunersee - Telefon 033 51 21 21

Direktion: Peter Menzig

MERLIGEN/THUNERSEE

Das führende Haus am Thunersee, mit 75 Zimmern, traumhaft schön am See gelegen, sucht für die lange Sommersaison 1992, ab Mitte April bis Anfang November, noch folgende, qualifizierte Mitarbeiter:

Service:

CHEFS DE RANG

mit Inkasso

SAALKELLNER

D/F/E

Küche:

CHEF DE PARTIE

Entremetteur

CHEF DE PARTIE

Garde-manger

DEMI-CHEF DE PARTIE

Poissonnier

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

Seehotel Beatus
Personalabteilung
3658 Merligen/Thunersee

45427/24520

LUGANO

Fassbind Hotels

Nach LUGANO gesucht:

Gouvernante oder
Hofa
Lingère

(wenn möglich mit Nähkenntnissen)

Saaltochter

(evtl. Anfängerin)

Zimmermädchen

Eintritt: vor Ostern.

Angebote an:

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

43160/94200



hotel +
touristik revue

Schweizer Hotelier Verein

Beratung

Beratung SHV heisst
Weiterentwicklung

Tel. 031 507 111



POSTILLON
MOTEL RESTAURANT

Das moderne 4-Stern-Hotel, direkt am Vierwaldstättersee, mit gepflegter Atmosphäre.
Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir einen

CHEF DE SERVICE w
oder
ANFANGSCHEF DE SERVICE m/w

Möchten Sie mit einer Anfangskaderstelle eine solide Karriere aufbauen und dabei wichtige Erfahrungen an der Front gewinnen.
Wir bieten Ihnen die Gelegenheit dazu.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbungsunterlagen.
Richard A. Fries, Direktor, Motel Postillon, 6374 Buochs, Telefon (041) 64 54 54
44761/138240

Fax 041 64 23 34 6374 Buochs Tel. 041 64 54 54
Buochs - N2 - Luzern

Lindenhof
PASTERIA RESTAURANT

Lindenham, 6330 Cham
Telefon (042) 36 16 70
Fax (042) 36 19 45

Sind Sie der/die
Koch/Köchin
der/die schon lange eine Stelle in einem italienischen Gourmet-Restaurant sucht? Sind «pasta», «ravioli», «gnocchi» und «specialità italiane» wohlklingende Wörter für Sie? Wenn ja, melden Sie sich bitte bei uns.

Wir bieten: einen neu eingerichteten und modernen Betrieb, interessante Verdienstmöglichkeiten, geregelte Arbeits- und Freizeit, 1 Woche pro Monat abends frei und vor allem ein aufgestelltes, junges Team.

Eintrittsdatum: Mitte April 1992 oder nach Vereinbarung.

PASTERIA RESTAURANT LINDENHOF
6330 Cham
Telefon (042) 36 16 70
Herrn Albertella verlangen
45311/7021



Romantik Hotels und Restaurants

Für kommende Sommersaison suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Chef de rang/ Servicefachangestellte Hilfskoch für kalte Küche
Koch tournant

Eintritt nach Übereinkunft.
Bewerbungen und Anfragen an:
G. Schraner
Romantik Hotel Krone
8274 Gottlieben
Telefon (072) 69 23 23
44984/13900

Persönliche Gastlichkeit in historischen Häusern

PRIVATKLINIK BIRCHER-BENNER ZÜRICH

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft eine(n)

Koch/Köchin

weiche(r) gerne noch etwas dazulernen möchte und bereit ist, uns über längere Zeit bei der Erhaltung und Weiterentwicklung der Bircherschen Ernährungslehre zu unterstützen.

Wir kochen vegetarische Vollwertkost für unsere Patienten und Mitarbeiter. Das Mittagessen bildet die Hauptmahlzeit, abends ist der Dienst um 19.15 Uhr beendet.

Wir bieten eine abwechslungsreiche Tätigkeit, ein gutes Arbeitsklima, zeitgemässe Bedingungen, geregelte Freizeit und günstige Verpflegung im Hause.

Unser Küchenchef, Herr R. Ryser, erwartet gerne Ihre schriftliche Bewerbung. Er steht Ihnen auch für telefonische Auskünfte gerne zur Verfügung.

Privatlinik Bircher-Benner
Keltenstrasse 48
8044 Zürich
Telefon (01) 251 68 90
45392/52809

Sonnen-Bar Gasthof zur Sonne Stäfa am Zürichsee

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft eine aufgestellte

Barmaid (auch Anfängerin)

für unsere gemütliche Abendbar mit Ambiente im rustikalen Kellergewölbe.
Öffnungszeiten von 16.30 bis 24 Uhr, Samstag und Sonntag garantiert frei.

Für alle weiteren Auskünfte verlagen Sie bitte Herrn oder Frau Rapelli.
Telefon (01) 926 11 10 oder
Telefon (01) 926 71 85
45307/11341

Hotel-Restaurant DIANA
3772 St. Stephan BE

Wir suchen ab sofort

selbständigen Koch
Serviertochter
Buffetochter

Hotel-Restaurant DIANA
Fam. G. Ginggen
3772 St. Stephan
Bern Oberland
Telefon (030) 2 34 00
45489/62510

Für unser neu renoviertes kleines Hotel im Herzen von Zürich suchen wir per 1. Mai 1992

Teilzeit-Receptionist(in)

Sie bringen mit:

- Sprachkenntnisse D, E, F
- Erfahrung mit internationaler Kundschaft
- EDV-Kenntnisse (nicht Bedingung)
- Flexibilität in bezug auf Arbeitszeit

Wir bieten:

- gute Entlohnung
- schöner Arbeitsplatz und interessante Arbeit
- angenehmes Arbeitsklima in kleinem Team

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung

Hotel Helmhaus****
Frau Keller
Schiffhändelplatz 30
8001 Zürich
Telefon (01) 251 88 10
45389/40410

Kanton Graubünden

Wir suchen in Saison- oder Jahresstelle noch einige

Serviertöchter
und
Köche

Gastro-Kugler & Co.
Stellenbüro im Gastgewerbe
Aturis 1, 7015 Tamins
Telefon (081) 37 18 75, Geschäft
Telefon (081) 37 25 89, Privat
45467/301760

Berner Oberland Restaurant Chemistube St. Stephan

Familienbetrieb mit persönlicher Note sucht für Sommersaison 1992 nette, freundliche

Serviertochter (Schweizerin) sowie **Ehepaar** (Saisonnier) für Putzen, Küche und Lingerie.

Bewerbung bitte an Familie A. Kohli
Restaurant Chemistube
3772 St. Stephan
Telefon (030) 2 22 40
45306/87491

Hotel Diana* - Lugano**

Für lange Sommersaison (April-Oktober) suchen wir

Hausmädchen
(für Etage und Lingerie, mit Nähkenntnissen bevorzugt)

Küchenbursche
(auch Ehepaar) (port., span., ital.)
Eintritt: Anfang April 1992.
Angebote an:
Familie P. De Simone
Hotel Diana
Postfach 270, 6906 Lugano
Telefon (091) 51 41 41
45292/21903



Restaurant
ZUNFTHAUS ZUR WAAG
ZÜRICH

Zur Ergänzung unserer Küchenbrigade suchen wir per 1. Mai 1992

Chef de partie
m/w
Commis de cuisine
m/w

Wir sind ein erstklassiges Haus mit vorzüglicher Küche, im Zentrum von Zürich gelegen.

Offerten mit Gehaltsvorstellungen an:
O. Probst, Zunft Haus zur Waag
Münsterhof 8, 8001 Zürich
Telefon (01) 211 07 30
45310/41548

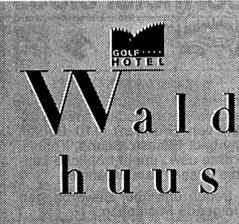


CARLTON ELITE HOTEL
Bahnhofstrasse 41, 8001 Zürich Telefon 01-211 65 60

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir für unser English Pub

Chef de service

Wir bieten Ihnen Selbständigkeit, Verantwortung, interne Weiterbildung sowie 5 Wochen Ferien.
Sollten Sie schon einige Zeit als Chef de rang oder Chef de service tätig sein, dann sind Sie bei uns an der richtigen Stelle.
Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung oder Anruf unter der Telefonnummer (01) 211 65 60. Herr B. Schnidrig oder Frau F. Wüest erteilen Ihnen gerne weitere Auskünfte.
P 45453/40061



Waldhuus

Den schönen Seiten des Lebens auch bei der Arbeit begeben.

Weil Persönlichkeit, Stil und Ambiente nicht nur für die Gäste wichtig sind. Weil unsere MitarbeiterInnen ebenso wichtig sind. Und weil ein Job mehr als nur ein Job sein kann. Denken wir.

Was denken Sie über unsere offenen Stellen?

NIGHT AUDITOR
Gute Deutschkenntnisse. Ev. Praktikant einer Hotelfachschule oder Schulabgänger (Gymnasium). Aussteiger aus Küche oder Service mit adm. Grundkenntnissen. Per Ende Mai oder nach Übereinkunft.

SERVICEFACHANGESTELLTE
Gute Deutschkenntnisse. Abgeschlossene Berufslehre. Per Ende Mai oder nach Übereinkunft.

Sagen Sie uns, was Sie denken. - Ich freue mich auf Ihren Anruf oder auf Ihre Unterlagen! Herzlichst bis bald.
Räto Conzett

Golfhotel Waldhuus, 7270 Davos Platz, Direktion:
Räto und Verena Conzett, Tel. 081 47 11 31, Fax 081 46 39 39

DAVOS
T 45380/175900



Hotel-Restaurant Weisses Rössli
Brunnen
Spezialitäten-Restaurant Tel. 043 - 31 10 22
F. und U. Ratt-Lang

Nach Brunnen am Vierwaldstättersee

suchen wir auf kommende Sommersaison noch folgende Mitarbeiter:
2 tüchtige, freundliche

Serviertöchter oder **Kellner**
(ab Mitte April)

sowie initiativen

Koch (ab Mitte Mai)

der Freude hat, mit dem Chef zusammen unsere Gäste zu verwöhnen.
Gerne erwarten wir die üblichen Unterlagen mit Foto an:
Familie Fritz Ratt
Hotel Weisses Rössli
6440 Brunnen
45385/6335

Café-Restaurant Bäckerei-Conditoirei

Romana

Lenzerheide Valbella

mehr Ferien in den Ferien.



Für unser gut frequentiertes Café-Restaurant suchen wir freundliche und zuverlässige

Servicefachangestellte 1 Koch oder Köchin

in Saison- oder Jahresstelle.
Auf Wunsch Kost und Logis im Hause.

E. Bläsi, Café-Restaurant Romana
Bäckerei-Conditoirei, 7077 Valbella
Telefon (081) 34 16 16

(Anrufe anderer Zeitungen unerwünscht!)

P 45247/180890



B. Cattaneo-Tanner
8806 Bäch
Tel. (01) 784 61 75

Hotel
Bächau
am Zürichsee

Für unser Fischspezialitäten-Restaurant suchen wir zur Ergänzung unseres Teams für die Sommersaison

JUNGKUCH
als Commis entremetier

SERVICE-FACHANGESTELLTE

Gerne erwarten wir Ihren Anruf.

Familie B. + B. Cattaneo-Tanner
Telefon (01) 784 61 75

45165/2836

Hotel - Restaurant

SCHIFF

8808 Pfäffikon SZ



Telefon (055) 48 11 51
Seerose-Bar
Kegelbahnen

Per 1. April oder nach Übereinkunft suchen wir:

Saucier
Commis entremetier
Hofa
Zimmermädchen

Wir bieten eine abwechslungsreiche, interessante Tätigkeit. Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung oder Ihren Telefonanruf (Ausländer mit Bewilligung).

Familie C. Huber-Butti
Hotel Restaurant Schiff
8808 Pfäffikon SZ
Telefon (055) 48 11 51

34710/74780

Hotel BRISTOL

Adelboden

Berner Oberland

Für unser traditionelles 3-Stern-Hotel suchen wir für die kommende Sommersaison (ab 20. 5. 1992) und die Wintersaison 1992/93

Alleinkoch

Wir bieten einem einsatzfreudigen Fachmann eine vielseitige und selbstständige Arbeit bei einem leistungsgerechten Lohn. Falls Sie Lust haben, in einem kleinen Team selbstständig zu arbeiten, so wenden Sie sich an

HOTEL BRISTOL 3715 Adelboden

Heinz Johnner

Telefon (033) 73 14 81

Fax (033) 73 16 50

45204/221



HOTEL MONOPOL METROPOL

GOTTHARD

Andermatt

sucht auf Ende Mai für lange Sommersaison (auch Wintersaison möglich)

Chef de partie
selbständiges und sauberes Arbeiten gewohnt

Jungkoch/Köchin

Restaurationstochter

für gepflegten Service mit Inkasso

Réceptionspraktikantin

Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an:

Herr und Frau Wenger

Hotel Monopol-Metropol

6490 Andermatt

Telefon (044) 6 75 75

45170/850

Hotel Alpenruh

CH-3825 Mürren
Telefon 036 55 10 55
Fax 036 55 42 77



Gewöhnliche Dinge ungewöhnlich gut machen

Wollen Sie erfolgreich sein? Dazu bieten wir Ihnen das geistige Umfeld und die Gelegenheit, Freiheit zu erlernen. Erwartet wird

Engagement

Sprachenkundige Gastgeberinnen und Gastgeber melden sich bitte als

Aide du patron

in Jahresstelle, nach Vereinbarung, für 3 Sterne, welche hohe Ansprüche erfüllen. Jürg Schuler nimmt gerne Ihre Bewerbung entgegen.

P 44839/25933



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
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

43286/15237

Wir suchen ab 27. Juni 1992 für Sommersaison, evtl. Wintersaison 1992/93

Serviertöchter

Wir sind ein junger, aufgestellter Familienbetrieb und bieten gute Entlohnung. Wohnung vorhanden.

Telefonische Bewerbung an Peter und Ariette Welti-Andenmatten, Telefon (028) 57 26 76.

45396/29840



Hotel ****
Kongresszentrum
Thurgauerhof
CH-8570 Weinfelden

Wohnen und arbeiten im schönen Kanton Thurgau, mit Superverbindungen nach Zürich, St. Gallen und an den Bodensee. Optimale Sport- und Freizeitmöglichkeiten in und um Weinfelden. Wir suchen nach Vereinbarung:

CHEF DE PARTIE

in vielseitige A-la-carte- und Bankettküche, Posten nach Absprache.

COMMIS DE CUISINE

Bitte rufen Sie uns an oder senden Sie Ihre Bewerbung an Herrn W. Weissenbacher, Küchenchef.

Hotel/Kongresszentrum Thurgauerhof
CH-8570 Weinfelden
Telefon (072) 22 33 33



Das grösste Tagungs- und Kongresszentrum der Ostschweiz

- 77 Einzel-/Doppelzimmer
- 14 Konferenzräume von 5 bis 650 Personen
- Spezialitätenrestaurant TAVERNE
- Terrassenrestaurant ROTER OEPFEL
- Hotelbar

45094/37532



*** ELM SPORHOTEL UND TAGUNGSZENTRUM

Bei uns wird Gästebetreuung grossgeschrieben!
Für unser ****-Sport- und Tagungszentrum mit moderner Infrastruktur suchen wir nach Übereinkunft in Saison- und Jahresstelle folgende qualifizierte Mitarbeiter:

SAUCIER
COMMIS DE CUISINE

Es erwartet Sie ein marktfreies und abwechslungsreiches Küchenangebot. Ihr kreatives Arbeiten können Sie bei uns voll entfalten.

AIDE DU PATRON

Sie sind die junge Persönlichkeit, welche für einen reibungslosen Ablauf unseres Services sorgt sowie für Personalschulung und die Erledigung diverser administrativer Arbeiten zuständig ist.

SERVICEFACHANGESTELLTE

(jung, natürlich, fröhlich)

Wir bieten ein angenehmes Arbeitsklima in einem jungen, dynamischen Team. Fühlen Sie sich angesprochen? Wir lernen Sie gerne kennen.

Fam. D. und S. Meyer, Dir., 8767 Elm

Tel. (058) 86 18 86/Fax (058) 86 12 37

45029/10065

350 Tage Sonne, Surfen, Wandern, Biken und vieles mehr, das alles können wir Ihnen in Ihrer Freizeit bieten!

Hotel/Restaurant ****

LA COLLINA

7504 Pontresina

Ein Haus mit gemütlicher Atmosphäre, grosser Stammkundschaft und einem renommierten A-la-carte-Restaurant mit Piano-Bar sucht für die kommende Sommersaison (Mitte Juni bis Ende September) folgende motivierte Mitarbeiter:

Spezialitätenrestaurant/Spelsaal

Servicefachangestellte (m/w)
mit deutscher Muttersprache

Réception:

Anfangssekretärin (CH)

Réceptionspraktikantin

mit Servicekenntnissen

Küche:

Chef de partie
Commis de cuisine

Fühlen Sie sich angesprochen, dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Hotel La Collina
Familie B. van Engelen
CH-7504 Pontresina
Telefon (082) 6 01 21

45371/27751



Trocadero

★★★★ Nightclub-Cabaret ★★★★★

Peter Wagner - Gastbetriebe, Rössligasse 2-4, 6004 Luzern, Tel. 041-51 30 14

Für unser umsatzstarkes und gepflegtes Haus, in dem schon Johann Wolfgang von Goethe einzukehren liebte, suchen wir eine charmante, lebensfrohe

Barmaid

5-Tage-Woche, sonntags geschlossen.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf. Bitte rufen Sie Herrn Wagner oder Herrn Wiedmer an. Cabaret Trocadero und Goethe-Bar, Rössligasse 2, 6004 Luzern.

Telefon (041) 51 30 14 von 14.00 bis 20.00 Uhr.



45123/197890

Seerestaurant-Hotel ★★★

Aqua Welle

Schiffstation

CH-3700 Spiez am Thunersee

Berner Oberland/Schweiz

Wir suchen per 1. April oder nach Übereinkunft für Apero-Bar, Grill-Room, Fischrestaurant, Bankettsaal, grosse Seeterrasse in sehr lebhaften Betrieb mit jungem Team

**Köche
Chef de service (weiblich)
Servicemitarbeiter(innen)**

nur Schweizer, Österreicher oder Deutsche.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.

Peter und Rolf Baumer, Telefon (033) 54 40 44

45194/32123



Im schönsten Hochtal Europas!

bietet Ihnen attraktive, angenehme und gutbezahnte 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: **Réceptionssekretär(in)
Réceptionspraktikant(in)**

wenn möglich mit EDV-Kenntnissen (IBM-Comp.-Syst., Software REBAG)

Küche: **Chef pâtissier
Chefs de partie
Commis de cuisine
Kochlehrling oder
Kochlehrtöchter**

Service: **Chef de service
Rest.-Kellner/
Ablöser Chef de service
Servicefachangestellte(r)
Saalkellner
Servicefachlehrling/
-lehrtöchter**

**Etage/
Lingerie:** **Hofa-Lehrtöchter**

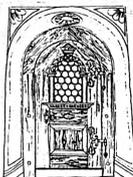
Sehr gut ausgewiesenen Bewerberinnen und Bewerber bieten wir interessante Verdienstmöglichkeiten.

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



**HOTEL
★★★★
RESTAURANT
WALSERHOF**

Klosters

Wir sind ein erfolgreicher Restaurations- und Hotelbetrieb, der sich in der Gastronomie einer hohen Qualität verschrieben hat.

Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir für die kommende Sommersaison ab Anfang Juli

**Commis de cuisine
Chef de partie
Chef de rang**

m./w., mit deutscher Muttersprache

Wenn Sie Freude hätten, den hohen Ansprüchen unserer Gäste gerecht zu werden, und sich beruflich fortbilden möchten, dann schicken Sie uns Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Herr Bolliger, Hotel Walserhof, 7250 Klosters
Telefon (081) 69 42 42

45230/97489



Ostermundigen

Der Bären Ostermundigen ist ein vielseitiger und interessanter Restaurant- und Hotelbetrieb in der Stadtnähe von Bern.

Zur Ergänzung unseres Bären-Teams suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft

**Chef de partie
Commis de cuisine**

Rufen Sie uns einfach an, damit wir mit Ihnen einen Termin für eine unverbindliche Besprechung und eine Besichtigung des Bären Ostermundigen vereinbaren können. Wir freuen uns auf Ihren Anruf. Bitte Frt. Hemmi verlangen.

R. und K. Kunzli-Gfeller
Hotel Bären
3072 Ostermundigen
Telefon (031) 31 08 31

Ab 28. 3. 1992
Telefon (031) 932 08 32
Telefax (031) 51 22 15

P-45377/27413



Strand Hotel Iseltwald

E. und H. Hornberger-Wildi
3807 Iseltwald am Brienzensee
Telefon (036) 45 11 16

Für unser Spezialitätenrestaurant am Brienzensee (10 Automin. von Interlaken) suchen wir für die kommende Sommersaison

**Chef de partie
Jungkoch/Köchin
Servicefachangestellte
à-la-carte-kundig**

**Réceptionistin
(D, F, E)**

Gerne erwarten wir Ihre Unterlagen.
Familie Hornberger

45063/57657



Wir suchen für den Sommer in Saison- oder Jahresstelle (Eintritt zirka 15. Mai oder nach Vereinbarung)

**Sous-chef/Entremetier
Garde-manger**

in historisches Haus mit bekanntem Gourmetrestaurant, internationaler und einheimischer Küche, zentrale Ausgangslage nach Chur, Films/Laax, Lenzerheide und in das Tessin.

Lieben Sie es, in einer kleinen Brigade zu arbeiten und den Küchenchef mit Fachwissen und Kreativität zu unterstützen?

Dann sind Sie unser(e) neue(r) Mitarbeiter(in). Bewerben Sie sich bitte mit Zeugnis und Foto.

**HOTEL ADLER
REICHENAU BEI CHUR**

Tel. (081) 37 10 44
E. und G. Rima-Härrli
7015 Reichenau

45255/28410



Temporär- und Dauerstellen
im Gastgewerbe

**Ob mit Karaffe
oder Kelle
wir haben mehr
als eine Stelle.**

Tel. 031 507 333

Monbijoustrasse 130, Bern
Schweizer Hotelier-Verein

45499/84735

**Hotel-Restaurant
Résidence
Grindelwald**

Für die kommende Sommersaison suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

**Koch/Köchin
Jungkoch
Tournante**

(Etage und Service)

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungen:

Hotel-Restaurant Résidence
Frau A. Gross, Dir.
3818 Grindelwald
Telefon (036) 53 11 36

45386/14648

**Bergrestaurant
Männlichen 2227 m ü. M.
3818 Grindelwald**

sucht für kommende Sommersaison

**2 tüchtige
Serviertöchter**

Guter Verdienst und geregelte Freizeit zugesichert. Eintritt 4. Juni 1992 oder nach Übereinkunft. Keine Ausländerbewilligungen vorhanden.

Anrufe von anderen Zeitungen nicht erwünscht.

Offerten an Familie Kaufmann
Telefon (036) 53 10 68

45184/14575



Das gastliche Fischerdorf bei Interlaken



HOTEL-RESTAURANT
Chalet Du Lac

sucht für Sommer 1992:

**JUNGKOCH/
-KÖCHIN
FISCHKOCH/
-KÖCHIN
SERVIERTÖCHTER**

Neu eingerichteter Betrieb!

Schriftliche Offerten mit Foto bitte an:

Familie Abegglen-Hohler

44873/16799

Zermatt

Gesucht für sofort

Serviertöchter

(sprachkundig)

Telefon (028) 67 32 93

42831/92681

Hotel Alpstubi Stos

Zentralschweiz, 1300-2000 m ü. M.



Auf Juni 1992 suchen wir in unser Team noch folgende Mitarbeiter:

Serviertöchter

aus deutschsprachigem Raum, Erfahrung im Service

Koch/Köchin

evtl. Jungkoch

Wir bieten: angenehmes Arbeitsklima, leistungsgerechten Lohn, Personalzimmer im Haus.

Auf Ihre Bewerbung freut sich
Claudia Nydegger, Hotel Alpstubi,
6433 Stos S.Z.

45061/34185



Hotel La Margna
Fam. R. Schweizer-Pitsch
CH-7500 St. Moritz

Telefon 082 2 21 41
Telex 852 104
Fax 082 3 16 72

Für Anfang April oder nach Vereinbarung suchen wir

Empfangssekretär(in)

Ihr Aufgabenbereich umfasst:

- Empfang und Information der Gäste
- Korrespondenz
- Reservationen und Gästebuchhaltung (IBM/36 rebag data)
- Kassawesen

Wir wünschen uns eine Person mit

- Erfahrung im Gastgewerbe
- guten Sprachkenntnissen
- sicherem und gepflegtem Auftreten, freundlich, fröhlich...

Wir bieten:

- selbständige Jahresstelle
- auf Wunsch 1-Zimmer-Wohnung

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

45201/33839



wo Ferien noch Ferien sind!

**Hotel Europe au Lac
Ascona ★★★★★**

Für kommende Sommersaison suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

**Commis garde-manger
Commis saucier
Commis de cuisine
Zimmermädchen**

Offerten mit den üblichen Unterlagen an das Hotel Europe au Lac, 6612 Ascona.

45134/2003



*Restaurant
St. Alban-Eck*

Für dieses kleine, historische Gourmetrestaurant in Basel (Sonntag geschlossen) suchen wir nach Vereinbarung einen jüngeren, sehr gut qualifizierten

Sous-chef

der mit Freude seine Fachkenntnisse und Kreativität in einer Frischproduktküche einsetzt 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

**TESSIN
GARTEN-HOTEL
VILLA MARGHERITA**

6935 BOSCO LUGANESE

Erstklasshotel, 74 Betten, 7 km von Lugano, sucht von Ostern bis zirka 20. Oktober:

Réceptionsekretärin

Schweizerinnen oder Ausländerinnen mit B-resp. C-Bewilligung, D/I/F/E; gepflegte Erscheinung.

Nur mit mehrjähriger Berufserfahrung.

Servicefachangestellte

für sehr gepflegten Service; D/I/F.

Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an:

Familie K. Herzog
6935 Bosco Luganese



SWISS
INTERNATIONAL
HOTELS



43604/5371



SPORHOTEL
KURHAUS
RESTAURANT

CH-6174 SÖRENBERG
TELEFON 041-78 16 66
TELEX 866 407

Wir sind ein familienfreundliches Mittelklass-Berghotel mit 70 Betten.

Hotelhallenbad zur freien Benützung für alle Mitarbeiter.

Wir erwarten von Ihnen selbständiges, verantwortungsbewusstes Mitarbeiten und eine ausgezeichnete Gästebetreuung.

Wir suchen für die Sommersaison oder in Jahresstelle

Réception:

Réceptionistin
Réceptionspraktikantin

Küche:

Chef de partie
Commis de cuisine

Lingerie/Etage:

Zimmermädchen

Rufen Sie uns doch unverbindlich an, O. Emmenegger gibt gerne weitere Auskunft, oder senden Sie Ihre Unterlagen an:

PANORAMA SPORHOTEL ***
Rothornstrasse 17
6174 Sörenberg
Telefon (041) 78 16 66

45510/31771



Restaurant
Gottstatterhaus

Für unser bekanntes Fisch- und Speiserestaurant am Bielersee suchen wir auf den 1. April 1992 oder nach Vereinbarung in Jahresstellung

gelernte
Servicefachangestellte

(weiblich, nur mit Bewilligung)

Wir bieten:

– geregelte Arbeits- und Freizeit
– leistungsgerechten Lohn
– 13. Monatslohn

Fühlen Sie sich angesprochen? Rufen Sie uns an, oder senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an:

Bruno und Marianne Irion-Römer
Restaurant Gottstatterhaus
Neuenburgstrasse 18
2505 Biel-Vingelz
Telefon (032) 22 40 52

P 45495/133248

hotel restaurant



Verbringen Sie den Sommer in der herrlichen Bergwelt des Unterengadins! In das 1990 eröffnete 3-Stern-Hotel Aurora in Ardez suchen wir für Sommersaison oder länger

Kellner/Serviertochter

mit sehr guten Deutschkenntnissen und Erfahrung im Service.

Koch

an selbständiges, sauberes Arbeiten gewöhnt

Hilfsskoch

mit Erfahrung

Wir freuen uns auf Ihre Unterlagen.

HOTEL AURORA
7546 Ardez
Telefon (082) 9 23 23

45501/286931

Parkhotel
Beau-Site *****
3920 Zermatt

Für unser Erstklasshaus suchen wir für die kommende Sommersaison, eventuell auch für die Wintersaison, folgende Mitarbeiter:

Sekretärin/Réceptionist(in)
D, F, E in Wort und Schrift (Computer Easy Hot)

Es kommt nur gut ausgewiesene Fachkraft in Frage.

Chef de rang
Bartochter
Zimmertourante

An gut ausgewiesene Stellensuchende bieten wir hohe Entlohnung, moderne Unterkunft und angenehmes Arbeitsklima.

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbitten wir an die Direktion.
Telefon (028) 67 12 71

45343/38814



DAVOS

HOTEL CRYSTAL

Bar / Restaurant

Für unser gemütliches Hotel mit Spezialitätenrestaurant suchen wir auf kommende Sommersaison ab 12. Juni 1992

Servicefachangestellte
mit Inkasso

und

Chef de partie

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Hotel Crystal, Herr Franz Wallner
Elsbahnstr. 2, 7270 Davos Platz
Telefon (081) 43 57 57

0 45382/113846

Grand Hotel Europe
Luzern

sucht für lange Sommersaison (April bis Oktober 1992)

Commis de rang
(engl.)

Commis de cuisine
Logentourant

sprachen- und telefonkundig.

Schriftliche Bewerbungen mit Zeugniskopien bitte schicken an:

Grand Hotel Europe
Haldenstrasse 59, 6002 Luzern
Telefon (041) 30 11 11

42577/22888

DA VERAGUTH



Unser Betrieb ist zwar klein (Feinschmecker-Restaurant, 15 Gault-Millau-Punkte).

Sagogn liegt etwa 2 Kilometer von Films/Laax entfernt.

Wir suchen noch folgende Mitarbeiter:

COMMIS DE CUISINE
SERVICE-
FACHANGESTELLTE

Rufen Sie uns einfach an, oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen.

Hans und Hilda Veraguth
7152 Sagogn
Telefon (081) 921 64 64

44371/253774

Elvezia al Lago

Sentiero di Gandria

CH-6976 Castagnola

Telefon (091) 51 44 51



sucht

Alleinkoch

(Direktionsassistent)

Sehr sympathisches und gutes Restaurant mitten in der Natur und direkt am See. Beste Möglichkeit für jungen Mann (oder Frau), welche(r) demnächst selbständig ein Restaurant im Tessin übernehmen möchte.

Mit freundlichen Grüßen,
Herbert Lucke.

45482/61697



Das unkomplizierte Hotel

Wir suchen für die kommende Sommersaison oder in Jahresstellung noch folgende Mitarbeiter:

Commis de cuisine
Chef de partie
Patissier
Serviertochter
Kellner
Kindermädchen

Rufen Sie uns an. Wir geben Ihnen gerne weitere Auskünfte. Verlangen Sie Herrn Gion Schwarz.

45329/9652

DISENTIS

Hotel Cucagna CH - 7160 Disentis
Tel 091 947 59 54 Fax 091 947 46 86



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 den Speisesaal mit viel Charme

Servicefachangestellte
Commis de rang

Für die Réception

Hotelsekretärin D, E, F

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, in einem jungen Team mitzuarbeiten, erwarten wir gerne Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.



Hotel La Ginabelle
Fam. Abgottspon-Schell
Telefon (028) 67 45 35
Fax (028) 67 61 31

45421/124699

Heidi's

Parkhotel Waldhaus
Arosa

mit 180 Betten, 3 Restaurants, Bar, Hallenbad, Tennis-, Squash- und Sport-Center. Wir sind Mitglied der Heidi Hotel Gruppe, die 11 Hotels im Bündnerland und in der Innerschweiz führt.

Unsere Arbeitsphilosophie
ist «Herzjubilwohl»

Stehen für Sie das Wohlergehen der Gäste, Herzlichkeit, gutes Arbeitsklima und Freude am Beruf an erster Stelle? Dann offerieren wir Ihnen für die Sommersaison, ab Anfang Juni, folgende Stellen:

Réception:

Réceptionist(in) (D, E, F)

mit Fidelio-Kenntnissen

Nachtportier

Hauswirtschaft:

Hofa

Küche:

Sous-chef/Saucier
Chef de partie
Commis

Service:

Maitre d'hôtel
Chef de rang
Commis
Barman

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie Ihre Unterlagen an:

Parkhotel Waldhaus, Arosa, Herr Dominic Bachofen,
7050 Arosa

Für Eilige: Telefon (081) 31 01 65

45522/1520

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 cuisine
Commis de rang

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 - FAX 093 35 67 24

Wir suchen qualifizierte Mitarbeiter in folgende Positionen:

Küchenchef
Sous-chef
Chef de partie
Commis de cuisine

Für die unterschiedlichsten Betriebe in der ganzen Schweiz.
Temporär oder fest.
Verlangen Sie Herrn M. Keller
Telefon (01) 242 22 11
Ecke Badenerstrasse/
Langstrasse 11
8026 Zürich



ADIA HOTEL

45504/183466

Ferien im
Pöstli
Hotel-Restaurant Post

**Spitzenköche
gesucht**

Für die kommende von Juni bis November
dauernde Sommersaison:

**Sous-chef oder
Anfangsküchenchef**
(Mindestalter 25 J.)

sowie

Chef de partie
mit viel Freude am Beruf.

Über Ihre schriftliche oder telefonische
Bewerbung freut sich

R. Halbheer
Geschäftsführer
Hotel Pöstli
7078 Lenzerheide
Telefon (081) 34 11 60

45369/74241

Als führender Ferienwohnungs-Anbieter mit Sitz in Bern
vermieten wir über 1300 Ferienwohnungen in der
Schweiz, Italien, Frankreich und Österreich.

Im Rahmen unserer neuen Organisationsstruktur und im
Hinblick auf die Pensionierung des bisherigen Stellen-
inhabers suchen wir den/die

Leiter(in) Reka-Ferien Schweiz

Zu den Hauptaufgaben gehören:

- Leitung der Reka-Ferienzentren in der Schweiz
- Marketing für Reka-Ferien Schweiz
- Führung der Reka-Vermietungszentrale

Jüngere Betriebswirtschafter(innen) - vorzugsweise
französischer Muttersprache sowie mit HWV-Abschluss
- mit Marketing- und Führungserfahrung würden unsere
Anforderungen am besten entsprechen.

Sind Sie zielorientiert, belastbar, kreativ und begeiste-
rungsfähig? Wenn dies zutrifft und Sie die deutsche und
französische Sprache beherrschen sowie Kenntnisse in
Italienisch haben, dann sollten wir uns kennenlernen.
Die Besetzung der Stelle ist geplant für die zweite Hälfte
1992.

Senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung an:

SCHWEIZER RESEKASSE, Direktion
Herrn W. Bernet, Postfach, 3001 Bern

reka

P 45318/104990

**Wald
huus**

**Den schönen Seiten des Lebens
auch bei der Arbeit begegnen.**

Weil Persönlichkeit, Stil und Ambiente nicht nur für
die Gäste wichtig sind. Weil unsere MitarbeiterInnen
ebenso wichtig sind. Und weil ein Job mehr als nur
ein Job sein kann. Denken wir.

Was denken Sie über unsere offenen Stellen?

CHEF DE PARTIE
Per Ende Mai oder nach Übereinkunft.

COMMIS DE CUISINE
Per Ende Mai oder nach Übereinkunft.

Sagen Sie uns, was Sie denken. - Ich freue mich auf Ihren
Anruf oder auf Ihre Unterlagen! Herzlichst bis bald.
Räto Conzett

Golfhotel Waldhuus, 7270 Davos Platz, Direktion:
Räto und Verena Conzett, Tel. 081 47 11 31, Fax 081 46 39 39

DAVOS

T 45379/175900

LINDE BADEN

HOTEL-RESTAURANT
Telefon (056) 22 53 85 Telex 625 107 LINDO CH
Fax (056) 22 07 70

In unseren abwechslungsreichen
****-Betrieb suchen wir in
kleine Brigade zuverlässigen,
einsatzfreudigen

Saucier/Sous-chef

Angenehmes, selbständiges
Arbeitsklima, die üblichen So-
zialleistungen, 5-Tage-Woche,
auf Wunsch kann möblierte
1-Zimmer-Wohnung vermittelt
werden.

45366/66699

Fam. F. Wanner
Hotel-Restaurant Linde
Mellingenstrasse 22
5400 Baden
Telefon (056) 22 53 85

Parkhaus hinter dem Hotel

**HOTEL
KRAFFT**

AM RHEIN

Wir suchen

Koch/Sous-chef

nur mit abgeschlossener Kochlehre
in kleineres, junges Team ab zirka
15. April 1992 oder nach Vereinbar-
ung.

Bitte melden Sie sich bei:
Fam. Waldmeier
Rheingasse 12, 4058 Basel
Telefon (061) 691 88 77

45342/3301

SAVOY
BAUR EN VILLE ZÜRICH

Für unser lebhaftes *****-Hotel der internationalen
Spitzenklasse suchen wir nach Übereinkunft eine

Telefonistin

Wenn Sie über gute Sprachkenntnisse in D, E, F (oder
Sp) verfügen und in Spitzenzeiten belastbar bleiben,
dann schicken Sie bitte Ihre Bewerbung mit den übli-
chen Unterlagen an

Savoy Baur en Ville Zürich
Personalabteilung
Poststrasse 12, 8001 Zürich
Telefon (01) 211 53 60

45348/40667

Member of **HTT** The Leading Hotels of Switzerland

Nik Gygiac

Bei uns sind Sie

keine Serviertochter

sondern ein wertvolles Mitglied unseres Service-Teams. Unser
Speiserestaurant verlangt von unseren Mitarbeitern nebst einem
gepflegten Service auch ein charmantes, kompetentes Auftre-
ten, und unsere Gäste schätzen es, wenn sie neben Speis und
Trank auch ein nettes Wort an den Tisch bringen.

Wenn der Service Ihnen Freude macht und Sie Neuem gegen-
über aufgeschlossen sind, dann melden Sie sich doch unver-
bindlich. Ein persönliches Gespräch informiert Sie auch über
unsere Gegenleistungen.

Landgasthof Löwen, 3367 Thörigen
Telefon (063) 61 21 07
Sonntag und Montag geschlossen

O 45314/13905

Hotel Restaurant
KREUZ
Gastlichkeit ohne Alkohol
3360 Herzogenbuchsee
Telefon 063/61 10 18

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung in unseren
alkoholfreien Betrieb einen selbständigen

Koch/Köchin

welcher Freude an einer verantwortungsvollen Arbeit hat. Die-
se Tätigkeit erfordert eine gereifte Persönlichkeit mit Einsatz-
willen und der Bereitschaft zur engen Zusammenarbeit mit
dem Stiftungsrat.

Bewerbungen sind zu richten an:
Frau Ch. Frölich
Vizepräsidentin der Stiftung Kreuz
Wangenstrasse 100, 3360 Herzogenbuchsee

R 45454/80683

PARK HOTEL KURHAUS
Le Moritz

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir auf die Som-
mersaison 1992 (zirka 18. Juni bis 28. September 1992)
noch folgende Mitarbeiter:

Küche: **Chef tournant
Demi-chef entremetier
Commis de cuisine**

Service: **3. Oberkellner
Chef de rang**

Réception: **Réceptionssekretärinnen**
mit Berufserfahrung

Loge: **Telefonistin**

Etage: **Hofa
als Gouvernantenablösung
Zimmermädchen**

Hotelpark: **Gärtner**

Wenn Sie Interesse haben, für eine Sommersaison (oder
länger) in einem*****-Hotel im sonnigen Oberengadin
zu arbeiten, dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen
mit Foto an:

Parkhotel Kurhaus
z. H. von Herrn D. Krigl, Personalchef
7500 St. Moritz
Telefon (082) 2 21 11
Fax (082) 3 88 61

45344/33820

CARLTON ELITE HOTEL
Bahnhofstrasse 41 8001 Zürich

**ZUR SELBSTÄNDIGEN FÜHRUNG
DER SPEZIALITÄTENKÜCHE
IM RESTAURANT BÜNDNERSTUBE**

suchen wir nach Vereinbarung

CHEF SAUCIER/SOUS-CHEF

welcher sich für die

- Führung eines Commis
- Wirtschaftlichkeit des Küchenbereiches
- Sauberkeit der Küche
- wöchentliche Menuplanung

verantwortlich zeigt.

Die Bündnerstube ist **Samstag/Sonntag geschlossen** und pro
Jahr stehen Ihnen **5 Wochen Ferien** zur Verfügung.

Roger Eugster, unser Küchenchef, erwartet gerne Ihren Anruf.

P 45383/40061

Telefon 01-211 65 60

**Seehotel
Pilatus**
6052 HERGISWIL

Bes. Fam. Fuchs
Tel. 041/ 95 15 55
Telex 866 159

Modernstes Haus
Hallenbad 18 9 m
Park und Strand
Ruhige Lage

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir auf die kom-
mende Sommersaison:

Küche: **Chef de partie
Commis de cuisine**

Restauration: **Servicefachangestellte
Kellner**

Ihre schriftliche Bewerbung schicken Sie bitte an:
J. Fuchs
SEEHOTEL PILATUS
CH-6052 Hergiswil

45297/15663

MARCHÉ DE L'EMPLOI

HÔTEL job SSH

CONSEILS EN PERSONNEL

Un nouveau challenge...

Si vous êtes à la recherche d'un nouveau job ou plus simplement avez une certaine envie de changement...

Vous savez prendre des responsabilités, aimez avant tout les contacts, êtes dynamique, souriante, maîtrisez les langues, alors vous êtes la

réceptionniste

(avec expérience dans poste similaire)
que nous recherchons (CH ou permis valable).

Quant à vous

commis de cuisine chef de partie

professionnels de la gastronomie, nous avons plusieurs postes en Suisse romande à vous proposer. Un coup de fil, un dossier, un nouveau job.

Enfin pour vous qui aimez être sur le terrain, en contact avec la clientèle, nous recherchons

serveur (-euse)

avec expérience, dynamique, fonceur (-euse).

En conclusion, n'hésitez pas à prendre contact.

A bientôt.

HÔTEL JOB SSH
Isabelle Sgariglia-Saudan
Elisabeth Sermier-Chahidi
Rue des Terreaux 10
1000 Lausanne 9
Téléphone (021) 20 28 76/77

45497/84735

HÔTEL JOB SSH Rue des Terreaux 10, case postale 377, 1000 Lausanne 9, tél. 021 202 876/200 907



Société suisse des hôteliers



Nous cherchons pour la saison d'été

jeune assistante de direction

réception, étage, buffet, banquets

de langue maternelle française, avec de bonnes connaissances d'allemand.

Nous attendons votre offre ou votre téléphone.

45437/18112

Hôtel ★★★ Alpage Ambassador Champoussin/Valais

recherche, pour la saison d'été (du 1er juin au 20 septembre 1992)

serveur/serveuse

avec permis et expérience, connaissances des langues un atout.

Si vous aimez le contact avec la clientèle et l'ambiance d'une petite station de montagne, faites-nous au plus vite parvenir une offre avec curriculum vitae, photo, à l'attention de la direction. Nous étudions toutes vos offres.

Adresse:
Attn. Luc Hegetschweiler
Hôtel Alpage Ambassador
1873 Champoussin s/Val-d'Illiez
Téléphone (025) 77 27 11
Fax (025) 77 26 27

45425/80322



Grand Hôtel du Parc, Villars

1884 Villars-sur-Ollon, tél. (025) 35 21 21, télex 456 218

Alpes vaudoises (1300 m), hôtel*****, 110 lits, 4 restaurants, propose les postes suivants en vue de la prochaine saison d'été:

réception: **tournant de loge**

cuisine: **chefs de partie
chef pâtissier
commis**

salle: **commis de rang**
(juillet et août)

Si vous êtes expérimenté et soucieux de bénéficier des avantages professionnels et sociaux d'une maison renommée, faites vos offres complètes avec photo à M. Y. Defalque, assistant de direction.

45300/36439



HÔTELCONSULT SHCC COLLEGES SWITZERLAND

INSTITUT HOTELIER "CESAR RITZ", Le Bouveret, Switzerland
INTERNATIONAL COLLEGE OF HOSPITALITY ADMINISTRATION (ICHA), Brig
(a joint venture with the University of Massachusetts)
SWISS HOSPITALITY INSTITUTE (SHI), Washington, Ct, USA

HOTELCONSULT SHCC COLLEGES is a leader in international hospitality management education for the past 10 years and over 2700 students have graduated from our programs. We operate three hotel management schools in Switzerland and in the USA. Our mission is to prepare young, international students for the hospitality industry of the 21st century

We have the following vacancies in our schools and invite applications for these positions:

SERVICE LECTURERS (PRACTICAL)

with experience in international food service operations and interested in teaching modern service skills and techniques.

FOOD PRODUCTION LECTURERS

with international experience as an executive chef, to work in the production and training kitchen of our schools and to ensure the food production and practical kitchen instruction for our students.

FOOD & BEVERAGE MANAGER

For the Institut Hotelier "Cesar Ritz" in Le Bouveret, Lake Geneva. This management position is responsible for the coordination of the operational and related educational aspects of Food & Beverage operations at the Institute. The candidate should have previous experience as F & B Manager and ability to maintain and improve operational and educational standards.

All programs at the three schools are taught in English
Starting date: June/July 92 T 45418/214485

Please send your CV or contact: Martin Kisseloff, Managing Director
HOTELCONSULT SHCC COLLEGES - CH-1897 LE BOUVERET - SWITZERLAND
Tel.: 41+25-81 30 51, Fax: 41+25-81 36 50

Restaurant de la banlieue lausannoise

de bonne renommée cherche

un chef de cuisine qualifié

dynamique, créatif, ayant le sens des responsabilités et ayant occupé un poste similaire depuis 5 ans au minimum.
Entrée: de suite ou à convenir.
Adresser votre offre manuscrite avec curriculum vitae, références et photo sous chiffre 45298 à l'hôtel revue, 3001 Berne.
Discretion assurée.

45298/216836

Restaurant genevois

cherche

directeur (-trice)

Nous offrons:
- ambiance de travail agréable
- salaire élevé

Nous demandons:
- expérience dans un poste similaire
- sens aigu des responsabilités

Faire offre manuscrite, avec curriculum vitae, copies de certificats et photographie, sous chiffre Q 018-778670 à Publicités, case postale 645, 1211 Genève 3.

P.45352/44300



Hôtel Bernina
22, place de Cornavin
1201 Genève

RECHERCHE POUR FIN MARS OU
FIN AVRIL 1992

un chef de réception

dynamique et expérimenté (connaisseur si possible FIDELIO ou HOGATEX)
LANGUES: allemand, français, anglais.

Nous offrons un travail varié, à un jeune cadre 30 à 40 ans, qui désire s'investir dans un poste à responsabilités.

Veuillez faire parvenir votre dossier avec curriculum vitae à:

Hôtel Bernina
Case postale 2168
1211 GENEVE 21

45131/122289

1801 Mont-Pèlerin s/Vevey
Tél. 021/921 35 35

Hôtel de tout premier rang, recherche pour le 1er avril 1992 ou pour date à convenir pour les départements suivants:

cuisine:
**chef de partie qualifié
commis de cuisine**

étages:
**portier expérimenté
femme de chambre qualifiée**

cafétéria:
dame de cafétéria

divers:
garçon de piscine

Les personnes intéressées, désireuses de travailler dans une entreprise jeune et dynamique, sont priées d'envoyer leur dossier complet au bureau du personnel.

P.45493/226180

HÔTEL DES TROIS COURONNES VEVEY

Nous cherchons pour compléter notre équipe de la réception une personne de confiance, disponible, avec quelques années d'expérience dans l'hôtellerie, pour le poste de

SECRÉTAIRE, RÉCEPTIONNISTE, CAISSIÈRE

Entrée immédiate ou date à convenir.

Veuillez faire parvenir vos offres par écrit à la direction de l'hôtel ou téléphoner au (021) 921 30 05.

Seulement les candidates suisses ou étrangères avec permis valable seront prises en considération.

45073/38234

A member of *The Leading Hotels of the World*

Rue d'Italie 49
CH - 1800 Vevey
Tél. (021)
921 30 05



Hotel Penta Genève

308 chambres
maillon d'une chaîne internationale

cherche

Food and Beverage Manager

diplômé d'une école hôtelière et plusieurs années
d'expérience comme cadre dans la restauration.

Capable d'assumer la responsabilité entière de notre
important département F & B comprenant un grand centre
de conférence-séminaire et banquets.

Nous cherchons un candidat dynamique, positif,
clairvoyant, doté d'une excellente présentation, d'un
contact facile et agréable, bon vendeur, bon gestionnaire,
et apte à diriger et assurer la formation continue d'un
important personnel. De bonnes connaissances parlées et
écrites des langues française, anglaise et allemande sont
requis.

45542/13005

Veuillez adresser vos offres au

Bureau du Personnel, Hôtel Penta Genève
C. P. 22, 1216 Cointrin, Tél. 022/798 44 40



105 chambres – centre de séminaire

cherche encore pour sa belle terrasse au bord du
lac Léman

3e maître d'hôtel

responsable terrasse

Ce poste conviendrait à une personne ayant de
l'ambition, désirant un travail avec plus de
responsabilités.

Bonnes connaissances des langues française,
allemande et anglais requises.

Nous attendons volontiers vos offres ou votre
téléphone à :

HÔTEL EDEN AU LAC

Bureau du personnel

1820 Montreux

Téléphone (021) 963 55 51, int. 621

45458/25305



HOTELS & RESTAURANTS

Restaurant d'entreprise au centre de Lausanne

cherche tout de suite ou à convenir

chef de cuisine

30 à 40 ans

ambitieux et dynamique, capable de diriger une petite
brigade de jeunes cuisiniers.

Profil souhaité:

- homme du métier et cuisinier convaincu, ayant le sens
des responsabilités
- expérience de chef ou de sous-chef
- bon organisateur, meneur d'hommes
- assurance dans le domaine des achats et
de la calculation

Congés: samedi, dimanche et jours fériés.

Faire offres avec curriculum vitae, copies de certificats,
photo et prétentions de salaire à :

Culinarium SA, restaurant UBS
Grand-Chêne 1, 1003 Lausanne

45373/337978

Pub-Restaurant-Pizzeria

cherche

directeur (-trice)

responsable pour le Nord vaudois, possi-
bilité de logement.
Pour tout renseignement:
Téléphone (024) 41 57 54

45464/338087



Hôtel 4 étoiles, au bord du Léman,
31 chambres, toutes côté lac,
restauration haut de gamme
cherche

1re secrétaire- réceptionniste

(français, anglais, allemand)

2e maître d'hôtel

(français, anglais, allemand)

Date d'entrée entre 1. 4. et 1. 6. 1992.

Faire parvenir dossier avec
curriculum vitae à :

M. et Mme R. Schelbert,
propriétaires-directeur
Hôtel Fleur du Lac
Rte de Lausanne 70

1110 Morges, (tél. 021/802 43 14)



OVRONNAZ – Valais THERMALP – LES BAINS D'OVRONNAZ

Nous cherchons pour notre nou-
veau Centre thermal et nos restau-
rants pour le 1er avril ou à convenir:

réception:

chef de réception

(français, allemand, anglais)

réceptionnistes

(français, allemand, anglais)

service:

serveurs (-ses)

(français, allemand)

Nous offrons:

- installations modernes et
nouvelles
- ambiance et cadre de travail
agréables
- salaire en relation avec
l'expérience

Les personnes intéressées sont
priées d'adresser leurs offres et do-
cuments usuels à :

Monsieur
Philippe Stalder
Directeur
Les Bains d'Ovronnaz
1911 Ovronnaz

45347/317071

Café-Restaurant Gerber

Montana

cherche pour la saison d'été ou à
l'année

serveur (-se)

avec expérience. Si possible avec
connaissances français-allemand.
Sans permis s'abstenir.
Téléphone (027) 41 62 47

P 45316/44300

Être à jour une fois
par semaine.



La principale revue suisse de
l'hôtellerie, de la restauration, du
tourisme, et des loisirs – par
abonnement, appelez Mme Wyler au
(031) 50 72 22 – ou tous les jeudis dans
tous les kiosques.

Grand Hôtel des Rasses

cherche

réceptionniste-employée de bureau

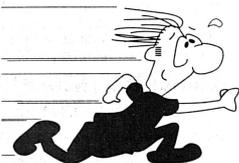
Française, allemande, anglais à
convenir.

Faire offres à Mr. H. Wyssbrod,
directeur, 1452 Les Rasses

45167/20176

Pressé?...

hôtel revue et revue touristique
dispose d'un **téléfax**. Vous
pouvez transmettre vos annonces,
au numéro **031 46 23 95**.
24 heures sur 24.



hotel + touristik revue
Case postale
CH-3001 Berne
Téléphone 031 507 222
Télex 912 185 htr ch
Téléfax 031 46 23 95

Vous êtes

chef de rang

avec apprentissage et une première expérience
en poche, vous cherchez:

- à intégrer une marque internationale
soucieuse de la qualité
- à parfaire vos connaissances grâce à la
formation continue
- à évoluer dans votre carrière en Suisse et à
l'étranger
- à bénéficier des avantages de la 1re chaîne
hôtelière en Europe

Rejoignez:

NOVOTEL LAUSANNE-BUSSIGNY
Route de Condémine 35
1030 BUSSIGNY
Téléphone (021) 701 28 71
M. SANDOZ

45460/6610

INTERNATIONALER STELLENMARKT · MARCHÉ INTERNATIONAL DE L'EMPLOI



Schloss Prielau

historisch · gemütlich · individuell

Wir suchen für Anfang Mai 1992 einen jungen, kreativen und dynamischen

Küchenchef

für unser «Restaurant im Schloss», der sich weitgehend selbstständiges Arbeiten wünscht.

Unser Restaurant verfügt über 30 Sitzplätze, unsere Gäste sind an ein hohes Niveau gewöhnt.

Das Küchenkonzept erfordert ein hohes Mass an Qualität, zur Verarbeitung kommen nur frische Produkte. Menuplanung, Einkauf und kaufmännisches Denken sind Voraussetzung für unsere täglich wechselnde Karte.

Wir bieten angemessene Bezahlung, geregelte Arbeitszeit in einem gut eingespielten Team, Wohnung und Bonusystem.

Wenn Sie an einer Jahresstelle wie der oben angebotenen interessiert sind und wenn Sie unsere Bedingungen attraktiv finden, rufen Sie uns bitte an, oder schreiben Sie an:

Helmut R. Marx, Direktor
Hotel-Restaurant Schloss Prielau
Hofmannsthalstrasse, A-5700 Zell am See
Telefon 06542/2609
Telefax 06542/2609-55

45335/337889

★★★★★

Gran Lujo

HOTEL LA BOBADILLA

Loja, Granada, España
Se necesitan

JEFES DE PARTIDA (cocina)

(con experiencia en cocina regional española e internacional)

Enviar curriculum con foto al
Apto. 52, 18300 Loja
(Granada), o contactar al Telf. 58-321861

45384/338001

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 Dorfgesellschaft. 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

EXPERIENCE AFRICA'S ONLY 5 STAR ESTATE HOTEL - THE GRANDE ROCHE HOTEL IN PAARL, NEAR CAPE TOWN, SOUTH AFRICA!

Are you looking for:

overseas opportunities in a unique and exotic country? Great team spirit combined with excellent working conditions? A beautiful environment where you enjoy real leisure.

And can you provide us with:

- a gourmet background
- work experience in 1-3 star Michelin Restaurants or similar standards
- experience as a Chef de partie or Sous-chef or Chef de rang
- the right attitude towards our industry

... then you have the opportunity of becoming our

Executive chef and Sous-chef

We are looking for an experienced, dynamic Executive chef who is innovative and can retain the existing high standard, similar to a 2* Michelin rated restaurant and manage a team of qualified overseas and local chefs. Knowledge of vegetarian dishes is an advantage. He must be assisted by a Sous-chef with similar qualifications.

Chef de rang

Highly trained and experienced Chef de rang from 5 star hotels or gourmet restaurants. You would be required to have a pleasant serious approach to the workplace and guests alike. The fluency in Italian, or French or Spanish language is essential.

Come and join the best, where work meets with pleasure and send complete C.V.'s and references immediately by fax in English or German to:

Mr Carsten K. Rath
Deputy General Manager/Food and Beverage
Fax No: (Germany) 261 25998

Interviews will take place between 1-4 April 1992 in Koblenz, 5400 Germany.
Positions are available between June and September 1992.
Applications only accepted with address, tel. no. and fax no.
Work permit will be supplied by the Grande Roche Hotel.



45526/338036

HOTEL KÖNIGSHOF
MÜNCHEN

Im Herzen Münchens arbeiten!

Für unser mehrfach ausgezeichnetes Gourmet-Restaurant suchen wir einen kreativen und dynamischen

Sous-chef

zur vollen Unterstützung der vorhandenen Küchenleitung.

Voraussetzung ist die Bereitschaft zu überdurchschnittlichem Engagement, intensives Interesse für die Gastronomie und deren neueste Entwicklung sowie Erfahrung und fundiertes Fachwissen.

Wir bieten ein attraktives Gehalt, erfolgsorientierte Gratifikation, 5-Tage-Woche und die Möglichkeit zur Weiterbildung.

Wir bitten um schriftliche Bewerbung mit aussagefähigen Unterlagen und Lichtbild an die

GEISEL HOTELS Zentralverwaltung
Schützenstrasse 11
8 München 2

45367/54933

Wir suchen laufend in kontrollierte Familien

Au-pair-Mädchen

nach England und Frankreich für 6 Monate sowie Haushaltshilfen nach Kanada für 1 Jahr, Schulbesuch möglich. Langjährige Erfahrung.

Auskunft erteilt:
Büro RIO & SELECT
Kuttelgasse 8, 8001 Zürich
Telefon (01) 211 17 65 oder
(01) 724 19 23

35903/217190

Ab dem 1. 4. 1992 oder späteren Eintritt suchen wir noch für unser Team in Dauer- oder Saisonstellung:

Commis de cuisine Chef de partie und Demi-chef de partie

Wir bieten: 5-Tage-Woche, überdurchschnittliche Bezahlung, Beteiligung am Erfolg, selbständiges Arbeiten, geregelte Arbeits- und Freizeit, unkompliziertes und freundliches Betriebsklima, Wohnmöglichkeit.

Ihr Anruf oder schriftliche Bewerbung bitte an:
Hans Decker oder
Küchenchef
Herrn Peter Wiedemann
Jung's Hotel Anker
D-6224 Assmannshausen am Rhein
Rheinuferstrasse 5+7
Telefon 06722/2912

45474/206849

TEAM HOTELS

Wir suchen für unser Appart-hotel La Collina in Grächen, mit 120 Betten, Restaurant und Konferenzraum folgende Mitarbeiter in Dauerstellung:

Alleinkoch Réceptionistin

Ihre Bewerbung senden Sie bitte an:

TEAM HOTELS
Adolf-Flecken-Strasse 9-11
D-4040 Neuss 1

45229/338176



büro metro

AUSLANDSTELLEN, SCHIFFSSTELLEN
AU PAIR und SPRACHAUFENTHALTE.

Wir suchen dauernd Personal für KREUZFAHRT-SCHIFFE

Gutes Englisch Voraussetzung!

Executive Hauskeeper

GUERNSEY, JERSEY
Sommerseason 1992

Für Leute aus der EG ist keine Arbeitsbewilligung nötig. Für Österreicher und Schweizer Fachleute Bewilligungen möglich!

Köche/Köchinnen Kellner/Serviertöchter

Telefon 41 (0)1 201 41 10
Fax 202 16 46

Freiutstrasse 7
CH-8039 Zürich/Schweiz

32792/51136

Gelegenheit!

Gesucht per sofort

Schweizer Koch

in kleineren Familienbetrieb.

Übliche Offerte (mit Foto) an:

Anne May
Ciedelarhof -
Deining Lounge
Hwy 17 South
Pos 1-KO WAWA
ONTARIO - CANADA

45129/337455

Suchen Sie noch eine Stelle ab Ende Juni?
Wir bieten beste Konditionen:
- 5 Tage Woche
- Unterbringung in Einbettzimmern
- gute Bezahlung
- geregelte Arbeitszeit
Für unseren Familienbetrieb mit 100 Betten suchen wir noch die folgenden ambitionierten Mitarbeiter, auch für Folgejahren.

SOUCHÉF
CHEF PATISSIER
CHEF DE PARTI
DEMI CHEF UND JUNGKÖCHE

CHEF DE SERVICE
SERVICEMITARBEITER

GOUVERNANTE
STUBENMÄDCHEN
WÄSCHERIN

HAUSMEISTER

Wir würden uns freuen Sie zu unseren Mitarbeitern zählen zu können. Bewerbungen zu Händen Herrn Schneider
A-6764 Lech
Telefon 0043 5583 21340

Lech

45119/32922

Weiterbildung SHV

in Ihrem
Interesse

031 507 111

STELLENGESUCHE · DEMANDE D'EMPLOI

Motiviertes junges Ehepaar sucht neue Herausforderung als Direktions- oder Pächter-Ehepaar:

ER (Luxemburger): versierter

Maître d'hôtel

mit grosser Küchenenerfahrung (Luxemburger)
SIE (Deutsche):

Chef de réception

mit Erfahrung im administrativen F&B-Bereich (Deutsche)
C-Bewilligung vorhanden

Hotel garni, Hotel-Restaurant oder Aparthotel mit Restaurant in Ferienort bevorzugt.

Sprachen: Deutsch, Englisch, Italienisch und Französisch.

Stellenantritt: Sommer 1992 oder nach Vereinbarung.

Offerten unter Chiffre 45528 an hotel revue, 3001 Bern.

Hotelfachabsolvent

sucht Dauerstelle im Hotel-/Gastgewerbe mit Einstiegsmöglichkeiten, Einsetzbar in allen Departementen.
Fremdsprachenkenntnisse: Französisch, Englisch, mehrjährige Berufserfahrung sowie gute Referenzen vorhanden.

Anfragen an:
Herrn Osman Akinci
Stadthofstrasse 9
6005 Luzern
Telefon (041) 52 87 94
ab 7 bis 10 Uhr erreichbar

45461/338141

40jährige Betriebsassistentin, mit Fähigkeitsausweis A, sucht

neuen Wirkungskreis

Offerten unter Chiffre 45463 an hotel revue, 3001 Bern.

45463/338095

Er, 31jährig, mit Fähigkeitsausweis A, sucht eine

neue Herausforderung

im Aussendienst oder ähnlichem, im Gastro-Getränkereich, eventuell Betriebsassistent in Dancing oder Bar. (Sprachen: D/I, lernfähig.)
Grossraum Zürich, ab sofort.

Offerten unter Chiffre 45428 an hotel revue, 3001 Bern.

45428/334855

Wiedereinstelgerin, CH, 36, D/F/E, Erfahrung als

Barmaid und Fillalleiterin

sucht Stelle per sofort.

Auskunft: Telefon (065) 22 03 28

45391/259268

Junger Hotelierssohn, 21 Jahre, D, E, I, Hotelfachschule, 3 Jahre Küchenpraxis, sucht interessante Aufgabe als

Managementassistent oder Réceptionsassistent

Ebenso junges Mädchen, 23 Jahre, D, E, I, 4jährige Réceptionserfahrung, sucht interessante Aufgabe in

Réception oder als Hotelsekretärin

Zuschriften richten Sie bitte an:

Hotel Leipzig
Fam. Perger
Defreggerstrasse 13, A-6020 Innsbruck
Telefon 0512/43 525

45279/33701

Gelernter Koch, 23jährig, mit Hotelfachschulabschluss (Belvoir Zürich), sucht neue Herausforderung als

Betriebsassistent oder Chef de service

Raum Zürich bevorzugt. Eintritt: Mitte April/Anfang Mai.
Offerten bitte unter Chiffre 45334 an hotel revue, 3001 Bern.

45334/337900

Hotelier Russland- Spezialist

4 Jahre Erfahrung in Moskau/St. Petersburg, verheiratet, D, E, I, Russisch, sucht neuen Wirkungskreis.

Angebote unter Chiffre 45372 an hotel revue, 3001 Bern.

45372/337986

Ein in allen Sparten der Geschäftswelt und Luxushotellerie versierter Hotelfachmann sucht eine neue Herausforderung als

Direktor

(Seminar-/Stadthotellerie bevorzugt)
Schweizer, 36, verheiratet, dipl. Hotelier SHV/VDH, EHL, zurzeit in leitender Position in grossem 5-Stern-Hotel.

Falls Sie an einer langfristigen Zusammenarbeit ab zirka Herbst 1992 interessiert sind, erwarte ich gerne Ihre Kontaktaufnahme unter Chiffre 45530 an hotel revue, 3001 Bern.

45530/338192

Schweizerin, 20 Jahre, kaufm. Angestellte mit Handelsdiplom, sucht per Mitte Dezember 1992 bis Ende August 1993 oder nach Absprache Stelle als

Anfangsreceptionistin

in der Deutschschweiz.

Ihre Offerte erreicht mich unter Chiffre 45374 an Schweizer Hoteliere-Verein, hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

45374/337980

Junger, dynamischer Hotelfachschulabsolvent italienischer Nationalität, mit Diplom als Tourist-Operator, Ausbildung in Betriebsbuchhaltung, Erfahrung in Saal, Bar und Küche, sucht anspruchsvolle Stelle oder Praktikum als

F&B-Manager Assistant

oder

Front Office Assistant
I, E, F, D, Sp.

Offerten unter Chiffre 45236 an hotel revue, 3001 Bern.

45236/337587

Beschäftigen Sie sich mit Ihrer Nachfolgeregelung?

Junges und initiatives Ehepaar sucht neuen Wirkungskreis in Hotel garni oder Pension in Sommer-/Wintersportort. Unser Wunsch: Mitarbeit (evtl. Pacht) mit späterer Übernahme.
Zuschriften unter Chiffre 44773 an hotel revue, 3001 Bern.

44773/336637

Junges, initiatives

Betriebsleiter- Ehepaar

mit viel Erfahrung im Gastgewerbe (im Winter Leiter Bergrestaurants in einem bekannten Skigebiet) sucht für die Zeit von Juni bis Oktober 1992 interessanten Wirkungskreis als Gerant/Leiter oder Stellvertreter eines Hotels oder Restaurants.

Graubünden oder Tessin bevorzugt.

Offerten unter Chiffre 13-744277 an Publicitas, 7001 Chur.

P 45353/44300

Aufsteiger

Mann, knapp über 40, mit Patent II (Kanton Bern), sucht eine Steigerung in einem Hotel-/Restaurantbetrieb. Wünscht sich Einsatz als Hotelmanager/-assistent oder als Geschäftsführer. Computer- und Personalführungskennnisse vorhanden. Hat auch Interesse, das Patent I zu erlangen.

Interessenten melden sich unter Chiffre 530-1359 an ASSA, Schweizer Annoncen AG, Thunstrasse 22, 3000 Bern 6.

A 45313/42790

Night-Auditor (D) 41 J.

4 J. CH-Erfahrung, Sprachen: D, E, F, I, Sp., EDV-Erfahrung, zurzeit in Wintersaison, sucht Stelle von Mai bis Oktober 1992 (Bew. A).

Offerten unter Chiffre 45097 an hotel revue, 3001 Bern.

45097/296910

Schweizer Hotelkaufmann, 32., Hotelfachschule SHL, sucht per Mai/Juni 1992 oder nach Vereinbarung neue, interessante Tätigkeit als

Vizedirektor Rooms Division Manager Personalchef

im Raum Zürich, Genf oder Tessin. Mehrjährige Erfahrungen als Geschäftsleitungsmitglied in der *****-bis *****-Hotellerie in den Bereichen Beherbergungs- und Personalwesen vorhanden. Sprachen: D, F, E in Wort und Schrift sowie I-Kenntnisse.

Gerne erwarte ich Ihre Zuschrift unter Chiffre 45257 an hotel revue, 3001 Bern.

45257/324086

Chef de cuisine, F/B. Nat. F. Grande expérience africaine. Recherche

place intéressante

Afrique, Franco/Anglo. Faire offre sous chiffre 45239 à l'hôtel revue, 3001 Bern.

45239/337650

Inserieren bringt Erfolg!

Maître d'hôtel dipl.

30. weibl., CH, sucht neuen Aufgabenbereich, CH, Ausland. Welcher Arbeitgeber schätzt eine belastbare, aktive, kritische, verantwortungsbewusste und charmante Gastgeberin?

Angebote erbeten unter Chiffre 45095 an hotel revue, 3001 Bern.

45095/337340

Ich beende die Wintersaison im Kanton Graubünden nach Ostern und suche ab 1. Mai eine 2-Saison-oder Jahresstelle als

Küchenchef/ Alleinkoch

in Hotel oder Pensionsbetrieb. Auch Klinik/Altersheim oder Kantine usw.

Ich bin Österreicher, 45jährig, mit C-Bewilligung. Zimmer oder Studio muss vermittelt werden.

Angebote unter Chiffre 1213 an Publicitas, 7050 Arosa.

P 45488/44300

Couple de restaurateurs

Lui: 35 ans, chef de cuisine. Elle: Service et certificat de capacité vaudoise d'établissement important. Très bonnes références, recherche poste à responsabilités de gérance de restaurant à spécialités.

Ecrire sous chiffre PM 351171 à Publicitas, 1002 Lausanne.

P 45316/44300

Deutscher, gelernter Koch und Hotelfachmann (27 Jahre), sucht auf Sommersaison 1992 neue Herausforderung in den Bereichen

F&B, F/O oder VERWALTUNG

in verantwortungsvoller Position.

Offerten bitte unter Chiffre 45125 an hotel revue, 3001 Bern.

45125/337463

Dipl. Hotelier EHL (F&B-stark)

30jährig, CH, D/F/E/Sp, Lateinamerikaerfahrung, PC-Kenntnisse, sucht neue Herausforderung als

Direktionsassistent

mit Schwerpunkt im Bereich Sales/Marketing im Raum Zürich.

Ich freue mich auf Ihr Angebot unter Chiffre 45465 an hotel revue, 3001 Bern.

45465/338044

Wo ist es, das

Hotel garni

welches ich mit vollem Einsatz als

Gerantin

für Sie führen darf?
Ausbildung im Hotelfach (D, E, F) sowie Fähigkeitsausweis vorhanden.

Ich freue mich auf Ihr Angebot unter Chiffre 44798 an hotel revue, 3001 Bern.

44798/336688

Österreichische Studentin sucht

Ferialarbeit

☐ «Erfahrung».

A-8043 Graz/Mariatrost

45422/335789

Bestausgewiesener

Hotelier

SJU, sucht neue Herausforderung als Direktor in *****-Haus (Ferienhotellerie).

Geboten werden, nebst mehrjähriger Erfahrung in ähnlicher Position:
— beste Sales-Kontakte
— Weiterbildung in Marketing und Verkauf
— Seminar- und Banketterfahrung

Kontaktperson:
Frau G. Oeschger-Sebregondi
Telefon (056) 26 01 26/26 39 26
Fax (056) 26 17 26

O 45506/305367

Hotelschulabsolventin, mit fünfjähriger Hotelfachschule, Sprachen E/F, sucht Stelle als

Assistentin in Réception

Carmen Wurzer
Medrazerstrasse 11, A-6166 Pulpmes/A
Telefon 05225/27 41

P 45518/338052

Ich, 31, habe mir breite Berufserfahrung auf allen Posten in renommierten Schweizer Häusern erworben. Gerne möchten ich den Patron einer Ostschweizer Gastronomiebetriebe bis ab 1. 6. 1992 als

Sous-chef

unterstützen. Ich lege dabei Wert auf eine gepflegte Küche und speditive Arbeiten.

Ich freue mich auf Ihre Offerte unter Chiffre 41-757900 an Publicitas Postfach 610, 8401 Winterthur.

P 45451/442

Chef de cuisine chinois

cherche emploi dans restaurant, s'intéresse à faire la cuisine au spécialités chinoises.
Faire offre sous chiffre 45462 à l'hôtel revue, 3001 Bern.

45462/3381



TOURISMUS



ASC
Ferien
Service

Seit bald 25 Jahren ist unser African Safari Club weltweit führender Kenya-Reiseveranstalter und erweitert zur Zeit sein attraktives Angebot um weitere, neue Reisedestinationen.

Für unsere Filiale in Zürich, Escher-Wyss Platz, suchen wir eine erfahrene, sprachgewandte und teamorientierte

Reisebüro-Mitarbeiterin

mit Freude an der Beratung von Reise-Interessierten und Erfahrung in der Touristikbranche.

Im weiteren suchen wir für unseren Hauptsitz in Allschwil/Basel eine Mitarbeiterin oder einen Mitarbeiter für die Abteilung

Gruppenreisen und Spezial-Safaris

In Ihren Aufgabenbereich fallen Organisations-, Verwaltungs- und Koordinationsaufgaben in Zusammenarbeit mit dem Hauptsitz in Mombasa/Kenya und den ASC-Filialen im In- und Ausland. Neben Deutsch sind Sprachkenntnisse in Französisch und Englisch Voraussetzung für diese Stelle.

Sind Sie interessiert, in einem lebhaften Arbeitsgebiet tätig zu sein, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Passfoto sowie Angaben über Eintrittstermin und Gehaltsvorstellungen an:

ASC FerienService
Verkaufsdirektion Schweiz
Baslerstrasse 275
4123 Allschwil
Telefon: 061/481 77 77

A 45378/47619