Zeitschrift: Hotel- + Touristik-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 100 (1992)
Heft: 14

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: 20.08.2025

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

Nr./No 14
2. April/2 avril 1992

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

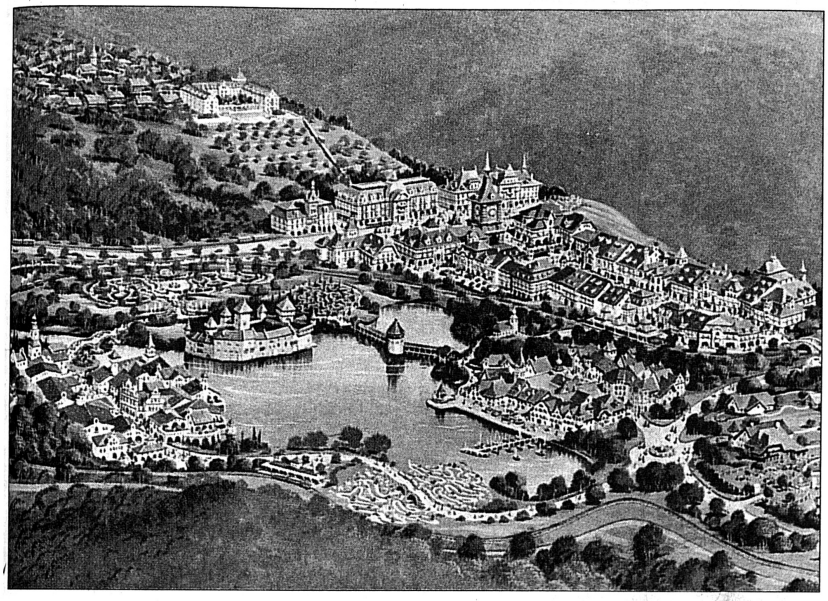
1892–1992

hotel+ touristik revue

DIE FACHZEITUNG FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE, TOURISMUS UND FREIZEIT

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

Chillon in Nippon



300 Hektaren Schweiz in Japan

Rund 60 km von Tokio entfernt entsteht als japanischer Ferien-Resort eine kleine Schweiz, 300 ha gross, Swiss Paradise genannt. Die Idee kam von der japanischen Miyama Development International, einem Immobilien-Generalunternehmer. Die seit 1986 kotierte Schweizer Suter + Suter-Gruppe erhielt den Auftrag, das Feriendorf so helvetisch wie möglich auszuführen. Swiss Paradise soll rud 1,2 Milliarden Dollar kosten, und di Betreiber rechnen mit rund zwei Milonen japanischen Besuchern pro Jahr *Bild MDI/Suwakogen*

Seite 3

Neue Hot(elplan)-Linie

Buchen und fliegen

Gestern, 1. April 1992, lancierte Hotelplan ein neues Produktesegment: Hot-Line. Es handelt sich dabei um günstige Arrangements für Kunden, die kurzfristig verreisen möchten.

Last-Minute-Anbieter gibt es auf dem Schweizer Markt bereits einige, Reiseveranstalter mit kurzfristigen Sonderangeboten wurden quasi über Nacht aus der Taufe gehoben. Nun steigt aber erstmals einer der grossen Schweizer Tour Operator in dieses Geschäft ein.

Das neue Hotelplan-Segment Hot-Line wurde gestern lanciert und ist ab sofort buchbar. Der Kunde hat die Möglichkeit, unter der Telefonnummer 01 277 88 88 via Tonband sich laufend über die Angebote bis drei Wochen vor Abreise zu informieren. Die selben Arrangements sind gleichzeitig im Teletext auf Seite 324 ersichtlich. Seite 9

Mövenpick

Von Finck übernimmt

Das einzige Traktandum der ausserordentlichen Generalversammlung der Mövenpick Holding vom 31. März war der Rücktritt des alten und die Wahl des neuen Verwaltungsrates.

August von Finck, der neue Mehrheitsaktionär, sowie Hans A. Grunder, Vorsitzender der Geschäftsleitung der Industrie- und Handelsbank Zürich AG, Beat Kaufmann, Vorsitzender des Vorstandes der Schiesser AG, Willy Müller, Zürich, Wirtschaftsanwalt, Louis G. Schnyder von Wartensee, Luzern, Mitglied der Direktion der SKA, und Emil Underberg, deutscher Kaufmann, Zürich, Alleininhaber, Underberg AG, wurden als neue Mitglieder des Verwaltungsrates gewählt.

Der Firmengründer, Ueli Prager, bleibt weiterhin Ehrenpräsident.

Die ordentliche GV findet am 10. September statt.

Prodega AG

Krisenfeste Cash + Carry-Branche

Die in der Cash + Carry-Branche führende Prodega AG hat ihren konsolidierten Umsatz im vergangenen Geschäftsjahr von 399,7 Millionen auf 424,5 Millionen Franken gesteigert. Dies bedeutet eine Zunahme von 6,2 Prozent im Vergleich zum Vorjahr.

72 Prozent des Gesamtumsatzes von 424,5 Millionen Franken setzte die im Cash + Carry-Geschäft operierende Prodega AG im Berich Gastronomie und Kollektivhaushalte um. Dies bedeutet einen leichten Rückgang von 1,4 Prozent im Vergleich zu 1991. Eine Zunahme von 26,6 Prozent auf 28,0 Prozent verzeichnete dagegen der Wiederverkaufskanal

Der Trend nach Frischprodukten verstärkte sich erneut. So konnte der Anteil der Warengruppen Metzgerei, Molkerei und Früchte am Gesamtumsatz um 0,3 Prozent auf 150,7 Millionen Franken erhöht werden. Die markanteste Steigerung verzeichnete die Warengruppe Früchte und Gemüse (+16,5%); ein überdurchschnittliches Wachstum verzeichneten aber auch die Produktegruppen Milch- und Milchprodukte (+7,5%), Food (+7,1%) und Spirituosen (+8,0%).

Für das laufende Jahr budgetiert Prodega einen Umsatzzuwachs von 8,3 Prozent. Seite 15

Centenaire de Crans-Montana

La fête de tout un peuple

La station de Crans-Montana s'apprête à fêter les cent ans de son existence. La grande année sera 1993, certes, mais dès cet été le Haut-Plateau sera en fête. C'est en 1893, en effet, que fut officiellement ouvert le premier établissement de la région, soit l'Hôtel du Parc.

PASCAL THURRE

Le comité d'organisation tient à ce que l'année des cent ans soit celle de tout un peuple, soit celle des six communes sur lesquelles s'étend la station, celle des milliers de clients qui viennent ici chaque année et celle de l'unité, en attendant la fusion – un jour sans doute – des deux sociétés de développement.

Tout alla vite

Le coup d'envoi de la station date de 1893. Tout alla très vite ensuite. Le premier sanatorium s'ouvrit en 1899. Puis ce fut le jeu de golf en 1905 et la flambée, entre 1945 et 1950, des sports d'hiver.

Le comité d'organisation, dont la présidence est assurée par *Jean Clivaz*, tient à ce que toutes les sociétés de la région, tous les hôtels, tous les organismes soient vraiment impliqués dans ce centenaire. Chacun aura une part de responsabilité afin que 1993 soit vraiment «l'année du grand rassemblement».

Moultes manifestations

Sur le plan concret, signalons la création d'un théâtre, la projection de films, la publication d'un livre sur l'histoire de Crans-Montana, l'ouverture du «sentier du centenaire», la mise en eau d'un bisse, sans parler de l'organisation de moultes manifestations liées au 1er août, aux compétitions sportives, à des soirées récréatives et à des cortèges.

Unité touristique?

Si tout va bien, il n'est pas exclu que ces fêtes débouchent par la suite sur l'unité touristique de cette station vedette.

INHALT · SOMMAIRE

HOTELLERIE · TOURISMUS

Reservat – oder was? 2
Die Alpenkonvention wurde 1991 vom Bundesrat vorerst unterzeichnet. Man protestierte. Um was geht es überhaupt?

Emil touristiziert . . . 5
Touristische Werbereisen gehören mittlerweile zur Branchenroutine. Weit gefehlt, meint *Emil Steinberger*.

TOURISTIK · FREIZEIT

Mehrere Lichtblicke 10
Crossair verzeichnete 1991 einen Verlust – *Moritz Suter* sieht die Zukunft dennoch mit mehreren Lichtblicken.

Pata goes green 11
Der 19. Pata Travel Mart fand heuer in Taipeh auf Taiwan statt – erstmals setzte Pata ein Zeichen dem Umweltschutz.

F&B · TECHNIK · MANAGEMENT

Soft Management gefragt 17
Gegen patriarchalische Führung und für das neue Soft Management ist der neue Präsident der F&B Manager.

K(l)eine Revolutionen 19
Energiesparen und Senkung der Betriebskosten sind für die Küche wichtiger als technische Spielereien.

HOTELLERIE · TOURISME

Ombre sur Cointrin 23
A la faveur des JO, les aéroports de la région Rhônes-Alpes se sont développés. Concurrence pour Cointrin!

Patron suisse 25
Le plus jeune des hôtels-palais viennois vient d'accueillir son nouveau directeur-général. Un jeune Suisse.

SHV SSH SSA

Undifferenziert? 27
Das Hotel- und Gastgewerbe im «Espresso» von Radio DRS: undifferenzierte Aussagen?

Bedeutend 27
Die Annahme des neuen L-GAV ist mehr als eine «Demonstration der Einigkeit».

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

Morin Père & Fils

La Vieille Prune



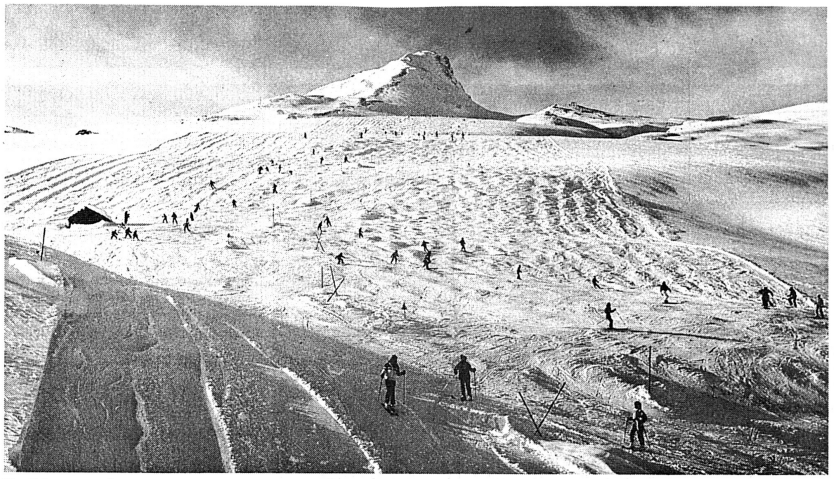
DIWISA IMPORTATEUR DIWISA CH-6130 WILLISAU TEL. 045 81 18 15 FAX 045 81 39 05

Alpenkonvention

Die Alpenkonvention – nur ein Papiertiger?

Ende 1991 hat der Bundesrat trotz Protesten aus zahlreichen Bergkantonen die Alpenkonvention unterzeichnet, aber noch nicht ratifiziert. Gründe für diese Proteste gibt es einige, nicht zuletzt ist die Lancierung der Alpenkonvention vorwiegend auf der Ebene der Verwaltung geschehen. Welche Chancen und Gefahren liegen in diesem Papier? Will man hier die Alpen zu einem «Reservat» umgestalten?

SUSANNE RICHARD



Der Massentourismus stellt die gesamte Alpenregion vor schwer lösbare Probleme. *Bild zvg*

Heute sind in den Alpen mancherorts kritische Grenzen erreicht in bezug auf das Wachstum und die ökologische Belastung, und man erkennt, dass für wirksame Lösungen anstehender Probleme eine Zusammenarbeit auch mit ähnlichen Regionen in den Nachbarländern sinnvoll und nötig ist. Eines der Probleme, das die touristischen Zentren im Alpenraum ebenso wie die peripheren Tourismusorte beschäftigt, sind der ständig zunehmende Verkehr und die zum Teil damit zusammenhängende Verschlechterung der Luftqualität. Bei diesen Themen lassen sich im Erfahrungsaustausch Lösungen gemeinsam anvisieren und realisieren.

Polarisierungstendenzen erkennbar

Was sich bereits in der Europäischen Gemeinschaft abzeichnet, eine wachsende Polarisierung zwischen wirtschaftlich starken Zentren und den wirtschaftlich schwachen Peripherien, findet immer stärker auch in den Alpenregionen statt. Eine Entwicklung, die in diese Richtung weist, ist etwa die Vereinigung der «Best of the Alps», wo sich die grossen Orte loskoppeln und die kleinen sich selber überlassen bleiben. Die grossen Stationen verfügen über einen Vorsprung bei Management und Know-how. Sie können eine Strategie zulasten der kleinen Tourismusorte aufbauen und sich einen Marktvorteil ausbauen. Diese Tendenz zur Teilung des Alpenraums würde diesen als Region in der Europäischen Gemeinschaft schwächen. Ziele eines gemeinsamen Auftretens des Alpenraums wären die Möglichkeit, als einheitliche Region besser am Markt auftreten zu können, zusammenzuarbeiten bei der Bekämpfung der ökologischen Belastungen und eine Stärkung des gemeinsamen Selbstverständnisses. Die Erhaltung der kulturellen Identität würde auch einer Uniformierung im touristischen Angebot entgegenwirken.

Verschiedene Strukturen

Sieben Alpenländer haben an den Diskussionen zur Alpenkonvention teilgenommen, so Deutschland, Frankreich, Italien, Jugoslawien (später Slowenien), das Fürstentum Liechtenstein, Österreich und die Schweiz.

Wie kommt es, dass selbst ein Land wie Frankreich, wo eine Diskussion über Grenzen des Tourismuswachstums bis vor kurzem auf taube Ohren gestossen ist, sich mit seinen Nachbarn an einen Tisch setzt, um über gemeinsame Probleme im alpinen Raum zu diskutieren? Auch die grossen französischen Zentren beginnen zunehmend die Grenzen des Wachstums und der damaligen Planungssünden zu spüren. Grosse Stationen haben gar erste Studien über das Problem der Ausbaugrenzen in Auftrag gegeben. Ursache für die Studien ist der Rückgang des Absatzes an Eigentumswohnungen. Wenn die Nachfrage nach Winterurlaub und Eigentumswohnungen unerwartet weiter sinkt, ist die weitere Finanzierung der Zentren, vor allem der aktuellen Ausbauten und Vergrösserungen gefährdet. Ein Ausweichen auf Sommertourismus – das seit kurzem bewusst von den Skistationen versucht wird – ist in der stark durch Winterinfrastruktur belasteten Landschaft nur beschränkt eine Alternative. Die Investitionen für die Olympiade '92 in Albertville sind der Versuch, die bisherige quantitative Entwicklung mittels eines Grossereignisses noch einmal fortzusetzen. Aber es fragt sich, ob damit die Probleme nicht bloss um zwei, drei Jahre verschoben werden.

Trotz den zahlreichen gemeinsamen Problemen ist die Situation der Alpenregionen natürlich in allen Ländern verschieden – teilweise sogar innerhalb der (Bundes-)Länder. Eines der Probleme bei der Vorbereitung der Alpenkonvention waren die unterschiedlichen politischen Aktivitäten und Kompetenzen der Regionen in Europa. Während die Alpenkonvention in der Schweiz von einer Bundesstelle aus lanciert wurde, versuchen zum Beispiel in Österreich die Bundesländer, den Tourismus aktiv in den Griff zu kriegen. Daher empfinden die Schweizer Kantone die Anliegen der Alpenkonvention als Bevormundung durch den Bund, während in Österreich die Initiative bei den jeweiligen Bundesländern liegt. Das Bundesland Salzburg versucht derzeit mittels Gemeindeleitbildern von seinen Tourismusorten eine verbindliche Festlegung ihres Endausbaues zu verlangen. Man stelle sich etwas Vergleichbares in der Schweiz vor, etwa dass Brig von Verbier Angaben über dessen Endausbau verlangen würde! In Österreich ist fallweise das Bewusstsein und derartige Notwendigkeiten weiter gediehen als in der Schweiz.

Schweizer Un- und Eigenarten

Unterschiede zwischen Österreich und der Schweiz liegen auch in der Handhabung des Bankenwesens. Während in Österreich die Banken seit 1955 stark staatlich kontrolliert werden und keine Möglichkeiten für grosse Immobilien-Spekulationsgeschäfte besitzen, tragen sie in der Schweiz sehr wesentlich (durch ihren Investitionsdruck) zum Bauboom im Berggebiet bei. Die Bergkantone profitieren von den Investitionen zwar in Form von Arbeitsplätzen und Steuereinnahmen, diese sind aber stark wachstumslastige und von aussen beeinflusste Strukturen. Die zahlreichen Arbeitsplätze bleiben im Bautourismus nur erhalten, wenn weitergebaut wird.

Durch eine übermässige Bautätigkeit werden die touristischen Qualitäten der «schönen» Landschaft aber allmählich zerstört, so dass die Ferienwohnungen entwertet werden könnten, und das Berggebiet wird dadurch immer mehr ökonomisch und kulturell überfremdet. Negative Rückkoppelungen sind hier mittelfristig wahrscheinlich.

Labiles System

Die gegenwärtige Situation ist aber störbar. Verschlechtert sich die allgemeine Wirtschaftslage und sind die Eigentümer der Ferienwohnungen dann auf Einkünfte aus Vermietung angewiesen, dann könnten sie ihre Wohnungen zu Tiefstpreisen auf den Markt werfen. Eine solche Überflutung des Marktes mit Billigunterkünften könnte schnell gravierende Folgen für die gewerbliche Hotellerie zeitigen.



In die Höhe schweben, um die Schweiz als Teil der Alpenregion innerhalb Europas zu verstehen? *Bild Susanne Richard*

Unerwarteter Startschuss 1989

Die Umweltminister der sieben Alpenstaaten haben im Oktober 1989 in Berchtesgaden an der ersten Alpenkonferenz das Vertragswerk einer Alpenkonvention beschlossen. Es handelt sich dabei um eine «Rahmenkonvention», die das allgemeine Prozedere festlegt, und um fünf Protokolle – das heisst konkrete Ausformulierungen der Ziele und Massnahmen, durch international zusammengesetzte Arbeitsgruppen hoher Beamter erarbeitet, wobei jeweils ein Staat die Koordination übernimmt:

Italien: Berglandwirtschaft
Deutschland: Natur- und Landschaftsschutz
Frankreich: Tourismus und Raumplanung
Österreich: Koordination 1989–1991
Schweiz: Verkehr

Bundesrat Flavio Cotti hat den Entwurf im Frühjahr 1991 in die Vernehmlassung gegeben. Nun ist am 6. und 7. November dieses Jahres in Salzburg an der zweiten Alpenkonferenz der Umweltminister das internationale «Übereinkommen zum Schutz der Alpen» (Alpenkonvention), das Rahmenabkommen, unterzeichnet worden. Gleichzeitig sind drei weitere Protokolle in Auftrag gegeben worden an: Österreich: Bergwald; Italien: Energie; Deutschland: Bodenschutz. Ende 1992 sollen die fünf ersten Protokolle zur Unterschrift bereit sein. 1993 sollen an der dritten Alpenkonferenz alle Protokolle beschlossen werden.

Kann der Weg das Ziel sein?

Wie könnte eine Alpenkonvention schlussendlich durchgesetzt werden? Da die einstimmige Zustimmung aller Mitglieder nötig ist, um Beschlüsse zu fassen, kann jedes Mitglied das Werk leicht boykottieren. Die Klammer durch dieses Vertragswerk bleibt vorerst nur schwach.

Die Form der Protokolle ist rechtlich wenig verbindlich; positiv daran ist einzig die Möglichkeit zur Anpassung an neue Entwicklungen. Ebenfalls ist heute noch unklar, auf welcher juristischen Ebene Verstösse gegen die Alpenkonvention klagbar wären, ein Gerichtshof auf (Euro-)Regionsebene existiert (noch) nicht.

Politikinternes Vorgehen

Man muss den Initianten der Alpenkonvention vorwerfen, dass sie sich bei ihrem politikinternen – bzw. verwaltungsinternen – Vorgehen nicht an die breite Öffentlichkeit gewandt haben.

Heute wäre es nötig, dass die Bevölkerung des Alpenraumes sich aktiv an der Erarbeitung der Protokolle beteiligt und die Alpenkonvention zu «ihrem» Instrument macht.

Chance für die Schweiz

Eine entscheidende Schwierigkeit in der Gemeinschaft der Alpenregionen sind die unterschiedlichen Sprachen und Kulturen. Die Schweiz hat Anteil an einigen dieser Kulturen und eine gewisse Erfahrung beim Bauen von Brücken zwischen den Gruppen. Hier würde ein schweizspezifisches Know-how liegen, das unser Land in die Europäische Gemeinschaft einbringen könnte. Damit würde die Schweiz auch aktiv auf Europa zugehen und einen eigenen kreativen Beitrag leisten. Eine Schweiz, die sich für die Alpenkonvention verantwortlich fühlt und diese Entwicklung fördert, könnte einer aktiveren Integration in Europa entgegengehen und sich dabei auch als konstruktiver Partner positiv profilieren.

Cipra fasst Fuss

Schon seit längerem arbeitet die Cipra, Dachverband der Natur- und Umweltgruppen, für eine eigene Stimme des Alpenraums. Sie wurde 1952 gegründet, um sich Verbandsarbeit auf oberster Ebene zu widmen. Anfänglich vor allem ein Honoratiorenklub, wurde sie Anfang der 80er Jahre reaktiviert. Seither führt sie jährlich Fachtagungen zu einem aktuellen Thema durch, insbesondere auch, um die internationalen Beziehungen zu fördern. Zu den behandelten Themen werden jeweils Statusberichte aus allen Ländern erarbeitet. Die 91er Tagung beschäftigte sich mit der Multifunktionalität der Berglandwirtschaft.

Die 92er Tagung wird explizit der Alpenkonvention gewidmet sein, im Hinblick auf die Veröffentlichung der ersten fünf Protokolle im Herbst 1992.

Präsident der Cipra ist *Mario Broggi*, der in Vaduz ein Büro für ökologische Planung leitet. Seit kurzem hat die Cipra auch einen hauptamtlichen Geschäftsführer, *Ulf Tödter*. In Zukunft will man sich bemühen, durch Dritte finanzierte Projekte zu Alpenthemen in Auftrag zu geben. □

Ziele der Alpenkonvention

Die Unterzeichnerländer verpflichten sich, zusammen mit der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft (EG) eine gemeinsame «ganzheitliche Politik zur Erhaltung und zum Schutz der Alpen unter ausgewogener Berücksichtigung der Interessen aller Alpenstaaten, ihrer alpinen Regionen . . . unter umsichtiger und nachhaltiger Nutzung der Ressourcen» sicherzustellen und die grenzüberschreitende Zusammenarbeit zu diesem Zweck zu verstärken sowie räumlich und fachlich zu erweitern. Ein erstes Teilziel ist die «Achtung, Erhaltung und Förderung der kulturellen und gesellschaftlichen Eigenständigkeit der ansässigen Bevölkerung und die Sicherstellung ihrer Lebensgrundlagen, namentlich der umweltverträglichen Besiedlung und wirtschaftlichen Entwicklung, sowie die Förderung des gegenseitigen Verständnisses und partnerschaftlichen Verhaltens zwischen alpiner und ausseralpiner Bevölkerung».

Verpflichtende Bestimmungen zum Rahmenübereinkommen Alpenkonvention werden erst in den nachgeordneten Protokollen entwikkelt und verankert.

Kommentar

Betrachtet man nur die bescheidene rechtliche Wirksamkeit, die beschränkte Durchsetzbarkeit und die fehlenden Sanktionsmöglichkeiten der Alpenkonvention, so unterschätzt man diese Vereinbarung. Das ist nur eine Seite der Alpenkonvention. Als sehr positiv und einmalig in der Geschichte der Alpen muss gewertet werden, dass hier erstmals auf überregionaler Alpenebene über gemeinsame Probleme zusammen diskutiert wird. Konkurrenten sitzen dabei am gleichen Tisch. Für die Schweiz selber könnte die Alpenkonvention ein positiver Schritt in Richtung auf ein Europa der Regionen sein. ***Susanne Richard***

Die Grundlage zu diesem Artikel bildete ein Gespräch mit *Werner Bätzing*, wissenschaftlicher Berater der Cipra und Dozent am Geographischen Institut der Universität Bern. Sein Buch «Die Alpen – Entstehung und Gefährdung einer europäischen Kulturlandschaft» (Verlag C. H. Beck, München, 1991) beschreibt die Entwicklung in den Alpen auf übernationaler Ebene und zeigt Ansätze zu einer Zusammenarbeit in den Alpen auf.

Am Geographischen Institut der Universität Bern wurde zur zweiten Konferenz der Umweltminister der Alpenländer in Salzburg eine 72seitige Broschüre mit dem Titel «Die Alpen – Eine Welt in Menschenhand» erarbeitet. Sie stellt eine Art Statusbericht zur schweizerischen Berggebietspolitik im Hinblick auf die Alpenkonvention dar. Bezugsquelle: Eidgenössische Drucksachen- und Materialzentrale (EDMZ), 3000 Bern. Bitte unbedingt an Sie adressierte Klebeadresse beilegen und Bestellnummer (319.110) und gewünschte Sprache (D/F/I) angeben.

Swiss Paradise in Japan

Schweizer Feriendorf statt Fujiama

Es musste schon ein japanisches Immobilien-Generalunternehmen auf die Idee kommen: Dieses Jahr noch wird in Japan wohl einem Baugesuch entsprochen, das in der Nähe von Tokio auf 300 Hektaren ein schweizerisches Feriendorf zu erstellen plant. Mit von der Partie: die Schweizer Suter + Suter-Gruppe, die unter anderem auch touristische Projekte realisiert.

ALEXANDER P. KÜNZLE

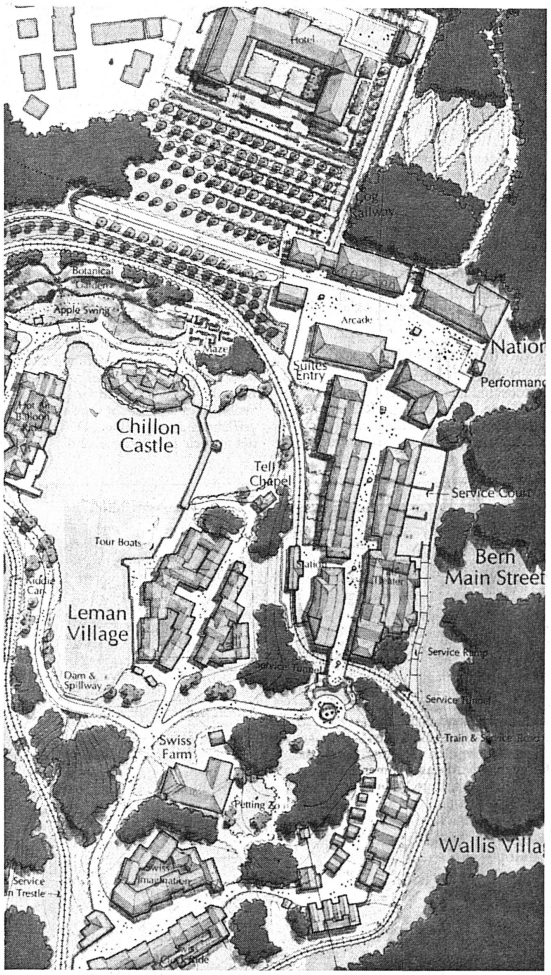
Was einem da 60 Kilometer von Tokio entfernt begegnet, könnte vertrauter nicht sein: Schloss Chillon, beinahe direkt über den künstlichen See mit der Luzerner Holzbrücke, verbunden mit der Tellskapelle oder dem Genfer Dörfchen, oben anschliessend an den Bundesplatz in Bern eine Berner Strasse, von wo dann der japanische Blick direkt aufs Tessiner Dorf fällt, falls jemand in der Gruppe noch vergessen hätte, bemalte Boccalini oder Kupfergeschirr zu kaufen...

So zu ersehen vorerst aus der Maquette und dem Prospekt, die die Miyama Development International zusammen mit der Schweizer Gruppe Suter + Suter auflegt. Gesorgt ist für sämtliches Wohl japanischer Erholungssuchender: Gastronomie und Unterkunft in drei Hotels, Veranstaltungen und Verkauf von Schweizer Erzeugnissen.

Der Swiss Paradise genannte Ferienkomplex bietet 10 000 Betten an. In den einzelnen «Dörfern» werden dem Besucher das Wohlbefinden und die Wärme einer typisch schweizerischen Atmosphäre garantiert. Der Resort wäre keiner, wenn nicht auch Möglichkeiten zur Freizeitgestaltung offeriert würden: Golfterrain mit 18 Löchern, Skigebiet, Wanderwege und weiteres.

Eigentlich ist mit dem Swiss Paradise nur der enge Resort Theme Park umschrieben, das eigentliche Swiss Disneyland – man verzeihe die Bezeichnung, Mickey Mouse hat zu dieser japanischen Schweiz keinerlei Beziehung – ist noch grösser.

Miyama Development International (MDI), gemäss Prospekt in Japans Fremdenverkehrs- und Freizeitmarkt in führender Position, konzentriert sich auf Design und Bau von Hotel- und Wohnkomplexen für Erholungssuchende. 1989 kam MDI auf die Suter + Suter-Gruppe (in der Branche wegen ihres Hyatt-Auftrags beim Zürcher Kongresshaus bekannt) zu. Anfang 1991 war, so S+S-Partner und Geschäftsleitungsmitglied *René Braune* zur *hotel + touristik revue*, die Planungsphase beendet, womit das Projekt bei den japanischen Baubehörden eingereicht werden konnte.



Planungsskizze des Swiss Paradise: Es fehlt nur noch das Matterhorn ... Man beachte oben den grossen Hotelkasten, der der Belle Epoque nachempfunden wurde. Ein Detail, das vor allem die SBB erfreuen wird: Natürlich gibt es auch einen Schweizer Bahnhof, mit einer speziellen Swiss-Paradise-Bahn.



Zwar blühen auch in Japans bis vor kurzem ewig erscheinender Hochkonjunktur die Immobilienbäume nicht mehr wie früher, doch sollte bei einem Ferien- und Freizeitprojekt dennoch die Renditerechnung um einiges stabiler ausfallen als bei puren Geschäftsüberbauungen. Die Japaner machen ja bekanntlich eh nur vier Tage Ferien im Jahr, so dass Swiss Paradise sogar als Hawaii- oder Bangkok-Ersatz in Rezessionszeiten als Urlaubsvariante zuhause auftauchen könnte. Und wenn dann die Zeiten wieder besser werden, könnte man sich ja als Japaner überlegen, ob man nicht das nächste Mal gleich ins Flugzeug steigt und sich statt vier Tagen Swiss Paradise gleich Switzerland selbst im Massstab 1:1 zu Gemüte führen soll. □

★

Und was bedeutet diese «Veramerikanisierung unseres touristischen Angebots» für den Schweizer Fremdenverkehr? Puristen werden die Köpfe schütteln, Geschäftstüchtige sich ins Fäustchen lachen. Swiss Paradise dürfte zum Inbegriff kommerziell gewordener Landeswerbung werden – so, wie sie die Schweizerische Verkehrszentrale nie tun darf, falls das Gesetz nicht ändert. Schweizer Jodelgruppen werden künftig das Swiss Paradise bei Tokio in die Routine ihres weltweiten Tourneeprogramms aufnehmen. Und Alphorn-, Zibelezöpf-, Mostbecher- und Zinnkannenproduzenten werden künftig auch in bisher so schwierige Märkte wie Japan exportieren.

Dass dieses Swiss Paradise, zumindest theoretisch, für die Schweiz ein einmaliges Mediensprungbrett für die Bearbeitung japanischer Zeitungen und TV-Sender darstellt, dürfte ebenfalls klar sein: Musikdarbietungen, Kunstausstellungen, eventuell mal eine Einladung für ein Pressewochenende für japanische Journalisten durch die Tokioter Niederlassung einer Schweizer Bank ... Säle für Symposien und Konferenzen stehen ja im Park des Swiss Paradise zur Verfügung.

Swiss Paradise soll insgesamt rund 1,2 Milliarden Dollar kosten. Und die Betreiber rechnen mit etwa zwei Millionen Besuchern pro Jahr. Inzwischen soll ja feststehen, dass Disney-Themenparks nicht wie befürchtet eine Konkurrenz zu Florida darstellen, sondern die Besucher erst recht zu einem USA-Besuch animieren. In Analogie dazu kann man sich ja auf einen einmaligen Japaner-Boom in der Schweiz gefasst machen. *Alexander P. Künzle*

Hotel-Check-up

Suter + Suters Umsätze von 203 Millionen Franken 1991 ergaben sich zu rund 17 Prozent aus dem Tourismus. Der Trend, wonach immer mehr das Hotel selbst und weniger die Destination zum Urlaubsziel wird, unterstützt Beratungs- und Bauunternehmen wie S+S, selbst wiederum vermehrt in der Hotellerie aktiv zu werden. In der Angebotspalette für (gegenwärtig ohnehin meist ausländische) Hotelbauer hält S+S auch eine Offerte für die von der Rezession stark betroffene inländische Hotellerie bereit: den Hotel-Check-up. Eine von S+S zusammengestellte Crew von Hotel- und Restaurantfachleuten, Touristik- und Freizeitexperten und Architekten inspizieren dabei während eines ersten Besuchs den Hotelbetrieb. Es folgen ein Sanierungskonzept, die Planung und Unterstützung beim eventuellen Preopening und der ersten Betriebsphase. *r.*

Waadtland

Auf die Karte Kultur gesetzt

Im Rahmen der Kampagne der Schweizerischen Verkehrszentrale (SVZ) «1992 - Jahr der Kultur und der Schlösser» lanciert das Office du tourisme du Canton de Vaud (OTV) eine Initiative mit dem Ziel, das reiche Kulturangebot des Waadtlandes umfassend zu präsentieren.

Der eine Teil dieser Initiative ist ein origineller Pass mit dem Titel «Waadtland – Land der Schlösser». Dieses Dokument ist für Journalisten aus der Schweiz, Frankreich und Deutschland bestimmt und verschafft ihnen freien Zutritt zu den öffentlich zugänglichen Waadtländer Schlössern.

Eine zweite Publikation richtet sich in Form einer Broschüre zum Thema «Schlösser, Museen und Denkmäler im Kanton Waadt» an das breite Publikum. Sie enthält eine ausführliche Karte, in der – neben den lokalen Fremdenverkehrsbüros – auch Kirchen, Klöster, Schlösser und Herrensitze von historischem Wert eingezeichnet sind. Auf ihrer Rückseite findet man zudem alles Wissenswerte wie Öffnungszeiten, Adressen usw. der betreffenden Sehenswürdigkeiten in allen vier Regionen der Waadt aufgelistet. Die humoristischen Zeichnungen des bekannten Waadtländer Künstlers *André Paul Perret* machen diese Broschüre noch attraktiver. Auf der Titelseite prangt – noblesse oblige – das bekannteste und meistbesuchte historische Baudenkmal der Schweiz, das Schloss Chillon.

pd

100 Jahre hotel revue

Zurück in die Zukunft – warum nicht?

Die Berner waren schon immer der Meinung, die besseren Basler zu sein als die Zürcher. Als dann 1966 der Entscheid anstand, die Geschäftsstelle des Schweizer Hotelier-Vereins nach Bern, ins Zentrum, zu dislozieren, ins politische, nicht ins geographische, fiel es den Baslern etwas leichter, ihren angestammten Vereinssitz preiszugeben.

Bei der Gelegenheit machte man das, was alle tun, wenn sie umziehen: Man räumte auf. Gründlich. Fast zu gründlich. Etwa 40 Tonnen auf Papier verewigte Beschlüsse, Entscheide, Konzepte, Protokolle wurden zu Makulatur und damit Teil des Basler Mülls. Aber da war so manches dabei, was einen Antiquitätenhändler heute zum Strahlen bringen könnte, hätte er es denn in seinem Besitz. Dabei war der Zugriff ganz einfach. Man stieg auf und in die Schuttmulde an der Gartenstrasse 112 und nahm sich, was vielleicht noch etwas wert war, Wert hatte.

Der Chronist war dabei. Er eignete sich Sachen an, die vom Moment des Fortwerfens an niemandem mehr gehörten. Zum Beispiel stumpf glänzende Zinnkannen mit Widmung, Urkunden, Diplome, einst in einem feierlichen Akt irgendeinem Freudestrahlenden übergeben!

Bei all den Aufräumungsarbeiten stiess er auf eine Zeitmaschine in Form von 75 sorgfältig gebundenen Jahreseinbänden der «Hotelrevue», bereit zum Einsteigen. Welch eine Trouvaille! Nicht auszudenken, was passiert wäre, wenn diese gesammelte Zeitungsgeschichte auf einer Abfallhalde geendet hätte. Zum einen wäre es eben nicht mehr möglich gewesen, diese Reise in die Vergangenheit anzutreten, um sozusagen «live» bei der Geburt der *heutigen hotel + touristik revue* dabeizusein. Der Band Jahrgang I, 1892, machte es möglich. Zum anderen wäre *Otto Amsler* nur eine unbeantwortete Quizfrage geblieben. Aber so ist Science-fiction eben: Die Reise in die Vergangenheit ermöglichte einen Blick in die Zukunft. Und so war es Otto Amsler, der erste verantwortliche Chefredaktor der «Hotelrevue», der seine Zeichen Richtung Zukunft setzte. Und wie! Mit Hochachtung stellt der Chronist fest, dass Otto Amsler wirklich nichts anbrennen liess.

Der Schweizer Hotelier-Verein, gerade erst 10 Jahre jung, wollte endlich mit einer eigenen Stimme auftreten. Das Instrument war jetzt verfügbar, nun wurde ein Spieler gesucht, der die Tastatur beherrschte und in der Lage war, die schon damals zum Teil dissonanten Vereinstöne in eine harmonische Melodie umzusetzen. Otto machte sich ans Werk und schrieb ein Redaktionsprogramm mit 4 Schwerpunkten:

1. Die wirtschaftliche Bedeutung der Hotelindustrie, 2. Arbeitsrecht und soziale Fragen, 3. Das Ausbildungswesen, 4. Die Aussen- und Eigenwerbung. Aus den ersten Jahrgängen der «Hotelrevue» geht nicht hervor, ob und wie viele Mitarbeiter Otto Amsler hatte. Es gibt auch keine Hinweise auf die Existenz einer Kommission «Hotelrevue». Demzufolge lassen sich auch keine erwähnenswerten Turbulenzen in der Textauswahl, Formulierung und Gestaltung feststellen.

Der Chronist, seine nahende Pensionierung vor Augen, hat eine Vision, die er, verflixt, nicht mehr los wird: Wäre es möglich, dass die Urväter unserer Jubilarin etwa einfach frisch und fröhlich, ohne Verwaltungsballast, ohne Umwege und Rücksicht auf wichtige Stimmen selber handelten und das taten, wofür sie angestellt waren: eine Zeitung zu machen nach bestem Wissen und Gewissen, zum Nutzen und Wohle der ganzen Branche und des Vereins. Woche für Woche, Jahr für Jahr? Wahrlich, ein schöner Gedanke! *Paul Steiner*

Splitter

Uri, 23. April 1892: Seit letztem Montag ist die Strasse Göschenen–Andermatt für Räder-Fuhrwerke geöffnet.

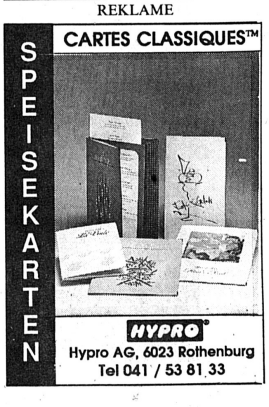
April 1892: Grindelwald erhält eine telefonische Verbindung.

Thun, 4. Juni 1892: Der Gemeinderath von Thun hat dem Verkehrs-Verein Bern einen Beitrag von 150 Franken an die Kosten der Reclame für Bern und speziell das Berner Oberland pro 1892 bewilligt.

Grindelwald, August 1892: Ein Brand brach am 18ten im Bären aus, wahrscheinlich im Kamin der Küche, als die Fremden gerade an der Table d'hôte sassen. In 10 Minuten brannte das Hotel lichterloh, ebenso das ins Freie gerettete Gepäck! Eine Grosszahl der Hotels sind abgebrannt. *PS*

Tempi passati

Tja, inzwischen wissen es alle: die *hotel + touristik revue* hat am 12. März ihren Hundertsten gefeiert. Die Spezialausgabe war erst ein Anfang, jetzt möchten wir doch auch etwas in der Vergangenheit herumbuddeln. Als Chronisten engagiert hat die Redaktion ihren alten Chefredaktor *Paul Steiner*, Altprofi in Sachen *hotel revue* und massgeblicher Gestalter der Zeitung in den sechziger Jahren. In regelmässigen Beiträgen wird er sich in Form einer Serie, immer kommentierend, zur Vergangenheit mit Blick auf die Gegenwart äussern. *APK*

REKLAME


18 Hotels werben heute kinderfreundlich

Wo Kinder ebenfalls Könige sind

Von derzeit 18 Schweizer Hotels, die dem Klub kinderfreundlicher Schweizer Hotels angehören, liegen fünf in der Zentralschweiz. Wir haben uns bei einem von ihnen, dem Sporthotel auf dem Stoos, den Betrieb angesehen.

KARL BARTH

Erich und *Katja Dasen,* vor einigen Monaten erst von der Luzerner Frohburg auf Stoos gezogen, betreuen neben ihren maximal 110 Gästen heute zusätzlich bis zu 50 Kinder, so dass die Gesamtgästezahl gut und gerne auf 150 steigen kann. Das setzt einiges voraus, sonst könnte das Sporthotel nicht dem Klub angehören:

Kinder bis sechs Jahre leben hier vollkommen gratis; das Hotel verfügt über genügend Kinderbetten, Schlitten usw., so dass für Bewegung auch ausserhalb des Ortes gesorgt ist. Hinzu kommt die Betreuung durch eine Kindergärtnerin oder eine Person, die mindestens als au pair über genügend Erfahrung im Umgang mit Kindern verfügt. Entsprechende Räumlichkeiten wie Spielzimmer oder ein (chlorfreies) Hallenbad werden hier gleichfalls angeboten.

Der 30jährige Erich Dasen hat für diese Wintersaison zwar *Franziska Vögtli* aus dem solothurnischen Seewen für die Kinderbetreuung engagiert. Der Direktor des Viersternhauses hebt indes hervor, die Eltern der Sprösslinge und der älteren Kinder könnten durch das Hotel keineswegs von der Verantwortung entbunden, sondern nur nach Möglichkeit entlastet werden.

Franziska und *Irmgard* – während der Hochsaison im Winter erhält erstere noch eine Assistenz – betreuen die Kinder montags bis freitags täglich von 9 bis 12 und von 14 bis 17 Uhr; abends werden dann von 19.30 bis 21 Uhr noch Videos gezeigt oder Spiele unternommen. Während der Essenszeit also bleiben die Kinder grundsätzlich unter der Obhut der Eltern. Ausnahmen bilden allerdings Sonderanlässe für die erwachsenen Gäste: Ist beispielsweise ein Candlelight-Dinner angesagt, können sich die Kinder in einem Separatraum – sie haben ihn zuvor im Rahmen einer «Nachmittagsübung» dekoriert – an einem eigens für sie organisierten Spaghetti-Buffet delektieren.

Nachfrage aus der Region

Natürlich spüren die Hotels auf dem Stoos und insbesondere Dasen die weitgehende Autofreiheit auf dem Stoos, denn einzig der Dorflieferant – der winters Fahrten mit dem Pferdeschlitten durchführt –, fährt im Sommer mit dem kleinen Lieferwagen durch das Dorf. Hinzu kommt nach Meinung Dasens, dass heute wieder vermehrt Erholungsbereiche in der näheren Umgebung des Wohnsitzes aufgesucht werden, um lange Fahrten zu vermeiden. Deshalb hat er denn auch zahlreiche Kunden aus der Zentralschweiz und den Räumen Zürich und Zug. Und weil der Ort für die älteren Kinder zudem über eine gutausgebaute Infrastruktur mit Schweizer Skischule usw. verfügt, glaubt er mit dem im Winter kinderfreundlichen Hotel eine Zukunft zu haben, die ihm die «kleinen Könige» später wieder bringt.

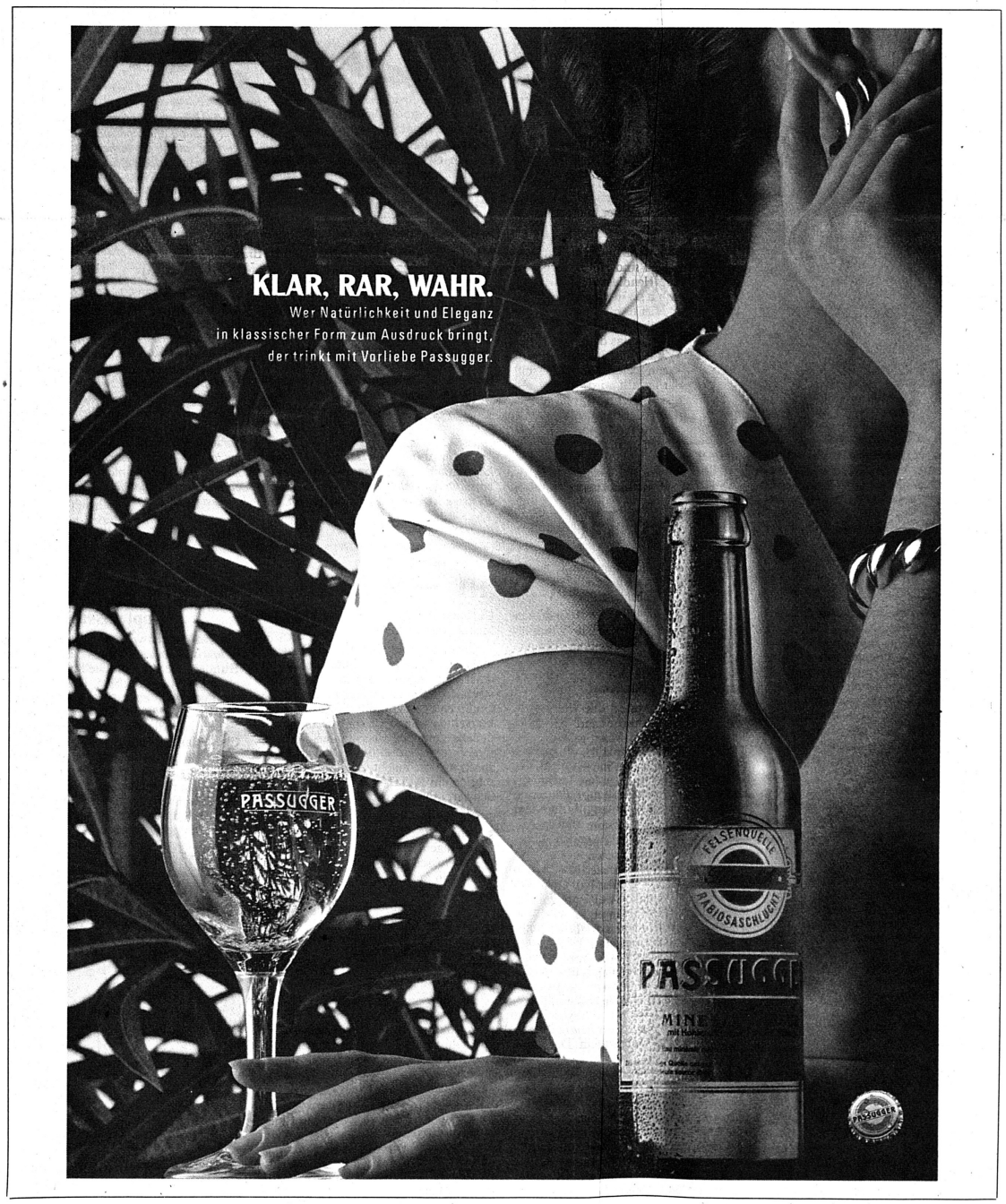
Qualitätshotels

Bei den 18 Mitgliedern des Klubs kinderfreundlicher Schweizer Hotels handelt es sich durchwegs um SHV-Mitglieder der Viersternklasse oder der gehobenen Dreisternkategorie. Sie finden sich in den Regionen Berner und Freiburger Oberland, Glarus, Graubünden, Tessin, Wallis und Zentralschweiz. Erstmals werben sie mit einem gemeinsamen und sehr übersichtlich gestalteten Katalog. Daraus geht auch hervor, dass sich das Angebot auf das ganze Voralpen- und Alpengebiet verteilt. Der Katalog ist erhältlich beim Sekretariat in Braunwald (Hotel Bellevue).

Voraussetzung für die Mitgliedschaft sind ein vielfältiges Angebot und kindergerechte Einrichtungen sowie Betreuung während mindestens acht Stunden von Montag bis Freitag. Auf diese Weise sollen die Eltern sich ihrerseits besser erholen können. *KB*



Vergnügte Kinder im Hotel: Beim Malen vergnügen sich mit Franziska Vögtli Agiel und Guy (Mitte, links), rechts Wanda Schmid aus Meggen. ***Bild Karl Barth***



SWISSORAMA

Zürich

Das **Hotel Engematthof in Zürich** wird am 1. Mai 1992 an **neue Eigentümer** übergehen. Jahrzehntelang war die Engematt AG, eine Aktiengesellschaft der Pensionskasse der von Roll AG in Gerlafingen, Eigentümerin dieses Hotels. Zwischen der Engematt AG und dem Hotelier-Ehepaar *Isabelle* und *Felix Huber* ist nun ein Kaufvertrag über Betrieb und Liegenschaft des Hotels Engematthof abgeschlossen worden. Bis zum heutigen Zeitpunkt hat das Ehepaar Huber als Pächter das Hotel Krone, Unterstrass, geführt.

Anlass für diese seltene Situation, dass ein Hotel von einer juristischen Person auf Privatpersonen übertragen wird, war unter anderem der Wunsch des bisherigen Hoteldirektors, *Donat P. Ludwig* (er hat das Hotel Engematthof während 15 Jahren erfolgreich geleitet), die Leitung des Betriebes in andere Hände zu übertragen. Hinzu kam der Wille der bisherigen Besitzer, den Weiterbestand dieses Hotelbetriebes zu gewährleisten. *UM*

Ostschweiz

Erfolgreicher Auftritt der Stadt **St. Gallen** in Chicago: Auf Einladung der Stadt Chicago nahmen Mitte März der Stadtammann, *Heinz Christen,* der Präsident des Grossen Gemeinderates, *Martin Rutishauser,* der Stadtschreiber, *Ott Bergmann,* und vom Verkehrsverein St. Gallen *Alberto Vonaesch* und *Astrid Nakhostine* zusammen mit der Metallharmonie St. Otmar **an der St. Patrick's Day Parade in Chicago** teil. Der St. Patrick's Day wird jedes Jahr von Tausenden von Amerikanern irischer Abstammung gefeiert. Trotz Schnee und bissiger Kälte säumten über eine Million Zuschauer die Paradestrasse. Zusätzlich mehreren Millionen amerikanischen Zuschauern übermittelt wurde die St. Galler Präsenz zudem via TV-Übertragungen. *UM*

★

Im Laufe der letzten Jahre hat der **Kanton Thurgau** sein Angebot von **öffentlichen Verkehrsmitteln** kontinuierlich **verbessert.** Aufgrund regionaler Bedürfnisse wurden dabei vor allem die Buslinien ausgebaut sowie die Fahrpläne verdichtet. Heute erschliessen 42 regionale Linien ein Netz von insgesamt 433 Kilometern Länge mit 559 Haltestellen. Das heisst, dass 58 Prozent des Streckenanteils aller öffentlichen Transportmittel von Bussen bedient werden, die im vergangenen Jahr rund 2,8 Millionen Passagiere befördert haben. Eindeutiger Bestseller ist die Linie Arbon–St. Gallen, die pro Jahr von zirka 1,2 Millionen Fahrgästen benutzt wird.

Tendenziell dürfte dem Busverkehr im Thurgau in Zukunft eine noch grössere Bedeutung zukommen, zumal die SBB offenbar wenig Lust haben, ihr Leistungsangebot in Randgebieten zu verbessern. *SL*

Schweiz Plus

Wenn Emil touristiziert . . .

Werbereisen ins (deutsche) (Aus-) Land sind ja beileibe nicht neu. Aber: Was jetzt gerade in Deutschland läuft, ist touristisch und landeswerblich auf einem ziemlich anderen Boden gewachsen. Der Luzerner Kultur- und Werbeprofi Emil Steinberger lässt dabei seine Ideenkorken knallen.

ALEXANDER P. KÜNZLE

Diesen Montag hat in Berlin die unübliche schweizerische Werbereise begonnen, und am 3. April hört sie in München auf. Die Imagekampagne dürfte in Deutschland einige der eingefahrenen Schweiz-Klischees in Frage gestellt haben, unter denen unser Land ganz allgemein leidet: nämlich die gut helvetische lange Weile, die uns, aus germanischen jedenfalls oft umgibt.

Peter Michel, dem Direktor des Schweizer Verkehrsbüros in Frankfurt, hat diese Werbereise nun durch ganz andere Leute aufziehen lassen – Routinetouristiker sollten zwar Stabsarbeit verrichten. Das kreative Rückgrat aber stammt vom Tourismus-Outsider und Ex-Kabarettisten *Emil Steinberger.*

Aus Emils Ideenkiste

Schon im Januar öffnete Emil vor versammelter schweizerischer Incoming-Elite in Bern seine Ideenkiste, woraus die folgenden Gedanken entnommen sind. Angewendet wurden/werden sie dem Konzept nach während der Werbereise. Ziel: Nie wieder soll einer der geladenen Gäste zu sich oder andern sagen müssen: Nein, was die Schweizer heute abend wieder bieder und brav gewesen sind!

Kontakt-Kulinarik

Emils Regiekonzept fasst die jeweiligen Abende in drei Teilen: Apero, Bewirtung und Business. Beim Apero sollen die Gäste ihre Langeweile-Vorurteile abbauen, bei der Bewirtung wird eine neue Art Kontakt-Kulinarik eingesetzt, und beim Business-Teil begegnen sich Gäste und Touristiker bei Kaffee und Kuchen . . .

Szenario Apero vor dem Hotel: Den Gästen wird ein roter Teppich ausgerollt, der bespickt ist mit Schweizer Kreuzen. Dazu ertönt die Wilhelm-Tell-Ouverture von Rossini. Auf einmal erscheinen Krienser (Fasnachts)Hexen, packen unwirsch die armen Deutschen, aber ein braver Schweizer Wandersmann weist den Gästen den Weg zum Aperoraum. Dort bewegen sich schon allerlei typishe Figuren: Ein Swissair-Pilot mit einem MD-11-Modell und einer Airhostess, ein zaubertricksender nadelgestreifter Schweizer Banker, ein die Gäste nochmals über Einfuhrvorschriften orientierender eidgenössischer Zollbeamter.

Denkbar wären ausserdem Casino-Girls mit Bauchläden, mit Spielchen und Wettbewerben rund um das Thema Schweiz. Auch ein Buchhändler mit einem mobilen Laden, vollgepfropft mit Büchern von Schweizer Autoren – auch selbstkritischen –, Badenixen für Thermalbadekuren und Musiker mit CD-Abspielgeräten, worauf Schweizer Komponisten zu hören sind. Ein Uhrmacher, bestückt mit Swatches und Luxusuhren, zwei Artisten vom Circus Knie, und ganz zuletzt wurde auch noch die Möglichkeit in Betracht gezogen, einen Schweizer Politiker mitzubringen, der Gespräche mit den Gästen über die Schweiz und die EG anzettelt . . .

Was ist das Plus?

Was gibt es in der Schweiz noch Zusätzliches zu entdecken? Schweiz Plus soll den Gästen Froschmuseen, Wanderungen ohne Gepäck, Burgenbesuche und weiteres näherbringen, um die Touristen von ihren oft fest eingefahrenen Wegen abzubringen. *r.*

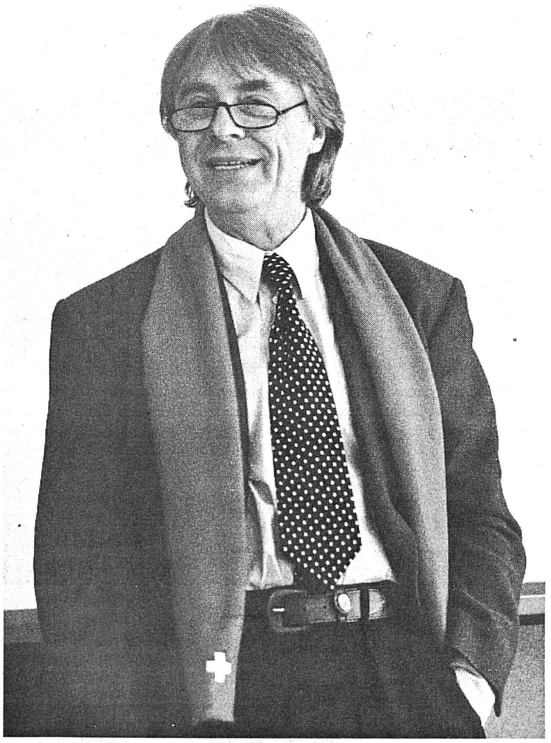
Drehende Pfannen

Beim Essen in einem anderen als dem Aperoraum sind die Tische rund und die in der Tischmitte plazierte Servierpfanne ebenfalls. Wird der Deckel abgehoben, erscheinen zahlreiche Schweizer Spezialitäten, und jeder Gast dreht die Servierpfanne so lange, bis er sich seine Rösti oder seinen Lauch schöpfen kann. Derweil bewegen sich die Verkehrsdirektoren diskret nach Emils Anweisungen mit eingeübten Kabinettstücklein, ein Weinproduzent sowie ein echt falscher Kellner, der Subtiles verbricht und irritiert, irren zwischen den Tischen umher und tragen zum Esserlebnis bei.

Zum Kaffee und Kuchen in einem dritten Saal sind ein Jassegge vorgesehen, eine Handleserin, die den Gästen sagt, wohin sie in die Ferien gehen werden (!). Hier nun sollen sachte die Gespräche übers Geschäft angeknüpft werden, wenn das dann noch nötig sein sollte. Zum Abschluss gibt's für jeden Gast einen eeren Sack, der mit Mitbringseln gefüllt wird, wenn der Deutsche erstens richtig «grüezi» zu sagen gelernt hat oder dann zumindest «au revoir», «arrivederci» oder «uf widerseh» aussprechen kann.



Drehbare Kontakt-Kulinarik: Dank dem drehbaren Servicegeschirr auf dem Tisch lassen sich Schweizer Spezialitäten recht andersartig und kommunikativer geniessen.



Emil in Dozentenpose: Während er den Verkehrs- und Regionaldirektoren neue Töne in der Landeswerbung vormusiziert, hat er sich auch gleich den eleganten, leuchtend roten Schweiz-Plus-Schal mit dem weissen Kreuz umgelegt. ***Bild Alexander Künzle***

Während viele touristische Branchenfüchse bei der ersten internen Vorstellung dieses Landeswerbenovums erst mal nach Luft schnappten, meinte der schnelle Berner Verkehrsdirektor *Walter Rösli,* wohl die Branche vertretend: «Erstmals haben wir im Schweizer Tourismus mit Emil den ganzen Wurf für eine Aktion. Dieser darf nicht von uns Routiniers verwässert werden; denn Emil denkt ja in erster Linie an den deutschen Gast, während wir Verkehrs- und Regionaldirektoren immer nur an unser Angebot denken!» □

Schweiz-Plus-Partner

Swissair, SBB, Schweizer Hotelier-Verein, Verband Schweizer Weinexporteure, PTT, Escor Freizeit, Bucherer, Weisbrod-Zürrer, Naef Spielzeuge, Berndorf, Appenzeller Schaukäserei, Bilibri, Grischuna Fleischtrocknerei, Nestlé, «NZZ», Schweizerischer Bankverein, Helvetia Versicherungen, Schweizerische Käseunion. *r.*

Bangkok

Sechs General Manager in einem Hotel

Auf Bangkoks Hotelszene wachsen – sehr zum Leidwesen der gegenwärtig ohnehin mit sinkenden Belegungen und niedrigeren Zimmerraten kämpfenden bestehenden Häuser – zurzeit viele neue Bettenburgen empor. Der imposanteste Riese entsteht auf der Sukhumvit Road und wird von der Imperial Hotel Group gebaut: Das Imperial Queen's Park soll im Juli sein Soft Opening erfahren und wird nach seiner Fertigstellung mit 1400 Zimmern das grösste Hotel der thailändischen Hauptstadt sein.

KLAUS P. PFUND

Imperial Chairman *Akorn Hoontrakul* hat für den 39stöckigen Hotelriesen eine ungewöhnliche Führungsstrategie entwickelt. «Für einen einzigen General Manager wird das Haus mit seinen rund 2000 Angestellten zu gross sein», meint er. «Wir werden sechs, möglicherweise sogar acht Hoteldirektoren engagieren, die jeweils maximal einen rund 250 Zimmer grossen Bereich kontrollieren sollen. Die General Manager sollen unterschiedlicher Nationalität sein und bekommen offene Büros, so dass sie für die Gäste sichtbar sind und von ihnen jederzeit angesprochen werden können.»

Grösster Tagungskomplex

Die 13 Veranstaltungsräume werden das Imperial Queen's Park zusammen mit dem danebenliegenden Convention Center zum grössten Tagungs- und Kongresskomplex in Südostasien machen. Auch die anderen Fazilitäten des Hotelriesen sind beeindruckend: So wird es – vom europäischen bis hin zum japanischen – insgesamt sechs Restaurants geben. Eingeplant sind auch zwei Swimmingpools, ein Freizeitzentrum und eine Bücherei. Für Gäste mit höchsten Ansprüchen werden 125 Suiten geschaffen – bis hin zur 650 m² grossen Präsidentensuite. Etwa 50 Gästezimmer werden so konzipiert, dass sie sich in kleine Büros umwandeln lassen. Chairman Hoontrakul: «Wir wollen mit dem neuen Hotel sowohl Geschäftsreisende als auch Touristen ansprechen. Erstere werden alle Möglichkeiten vorfinden, die der Businessman von heute in einem modernen Hotel erwartet. Um trotz der Grösse des Hotels ein reibungsloses Check-in sicherzustellen, entstehen vier spezielle Lounge Areas, in denen bei einem Cocktailempfang die Registrierung der Gäste abgewickelt wird.

Weiterhin Bauboom

Die Baukosten des riesigen Hotels werden – inklusive Land – auf rund eine viertel Million Mark geschätzt. Imperial-Boss Hoontrakul: «Innerhalb der letzten zwei Jahre haben sich die Baukosten hier in Theiland um rund ein Drittel gesteigert.» Schuld daran ist nicht zuletzt der selbst Hongkong in den Schatten stellende Bauboom, den die thailändische Hauptstadt gegenwärtig erlebt und der vielfach schon zu Lieferschwierigkeiten bei Baumaterial – angefangen beim Beton – geführt hat. Ganz generell können Bangkok-Reisende zurzeit aufgrund des Überangebots an Hotelzimmern in der thailändischen Hauptstadt günstig unterkommen. Ein einheimischer Hotelier: «Dumpingpreise sind hier inzwischen gang und gäbe. Lediglich das Oriental und – mit Einschränkung – das Regent haben das nicht nötig.

Radisson Hotels

Gebührenfrei reservieren

Die USA-Hotelkette Radisson Hotels International lanciert im Reservierungsbereich nach eigenen Angaben eine Weltneuheit. Seit wenigen Wochen können Hotelbuchungen aus 14 Ländern über die Radisson-Reservierungszentrale Pierre am Hauptsitz in Omaha, Nebraska, gebührenfrei getätigt werden.

STEFAN WEHRLE

In einer ersten Phase kann das Reservierungssystem, das sich «Radisson International Toll-Free» nennt, nebst den USA aus folgenden Ländern angewählt werden: Australien, Belgien, Deutschland, Frankreich, Grossbritannien, Hongkong, Iralnd, Italien, Kanada, Mexiko, Österreich, Schweiz (155 2777) und Spanien. Nach Angaben der Hotelgruppe, die zurzeit in 25 Ländern mit 314 Häusern vertreten ist, handelt es sich gleichzeitig um die wichtigsten Märkte. Ein weiterer Ausbau des gebührenfreien Systems, vor allem in europäischen Ländern, ist bereits geplant.

Wichtiger Schritt

Für Radisson bedeutet diese Lancierung des ersten gebührenfreien transkontinentalen Hotel-Reservierungssystems «einen wichtigen Schritt im Zuge der globalen Expansion», wie *Jürgen Bartels,* Präsident der Radisson-Muttergesellschaft Carlson Hospitality Group Inc, betont. Die primäre Zielsetzung des Radisson Toll-Free ist denn auch die Optimierung und Vereinfachung der Kommunikation zwischen dem Kunden, insbesondere Reisebüros, und den Radisson Hotels.

Im hartumkämpften Londoner Hotelmarkt gewährte Radisson zur Einführung während einem Monat mit der Aktion «Dollar for Pound» in neun Hotels im Zentrum von London und in Heathrow Reduktionen auf den Zimmerpreisen von 40–50 Prozent.

REKLAME



Anita Canova-Farei,
Motel Lido Melano, profitiert von:

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

HOT-TELL

Dusit Hotels & Resorts zieht Laos Vietnam vor

Nach extrem schwierigen Verhandlungen entschloss sich Thailands führende Luxuskette Dusit Hotels & Resorts, nicht in Hanoi, sondern in Vientiane ein Hotel zu eröffnen, da die Finanzierung in Laos einfacher ist als in Vietnam. Die laotische Regierung unterzeichnete Anfang März mit der thailändischen Hotelgruppe einen Joint-venture-Vertrag, wonach Dusit nun das alte Larn-Xang-Hotel renovieren und führen wird. «Überseeinvestitionen treiben wir nach wie vor voran», bestätigt Dusit-Geschäftsführer *Chanin Dhonavanik,* «doch der gegenwärtig abgeschwächte Tourismusboom des Königreichs zwingt uns zur ein- bis zweijährigen Verzögerung unserer thailändischen Expansionspläne». Während die sprichwörtlich übervorsichtige Dusit Hotels & Resorts ihren heimatlichen Ausbau verzögert, «überfluten» die führenden internationalen Hotelbetreiber buchstäblich Thailand mit Hotelbauten *MU*



Hotelseifchen/Savonettes pour hôtels Art. 1223-10

einzeln verpackt, in gefälligem Farbumschlag
Frischgewicht 10 g/pce, carton de 500 pcs

Carton	1	5	10
Fr.	73.50	71.—	69.—

Bestellen Sie noch heute! Telefon (041) 23 65 05
Commandez encore aujourd'hui! Fax (041) 23 65 04

Abegglen-Pfister AG Luzern

Inserieren bringt Erfolg!

WEBEREI TANNEGG

Frottierwaren ab Fabrik

- Badetücher, Duschetücher
- Handtücher, Gästetücher
- Badeteppiche, Lavetten
- mit und ohne Einwebungen

F. Goetsch, Postfach 656
9500 Wil
Telefon (073) 22 59 96
Fax (073) 22 15 39

39383/323721

Schweizer Hotelier Verein
Beratung

Beratung SHV heisst
garantierte Neutralität

Tel. 031 507 111

HARDO immer einen Schritt voraus



Modell Hardomat 4: Luxus-Ausführung mit Edelholzdessin grosser Vorratsschrank



Neu

Besonders geeignet als Etagen-Maschine

Modell Poliboy 5: Ausführung wie Poliboy 6, nur mit 3 Bürsten, platzsparend



Modell Poliboy SR de Luxe: Sohlenreinigungsmaschine. Zur Erleichterung von Hausfrau, Personal und zum Schutz der Teppiche



100% WIR

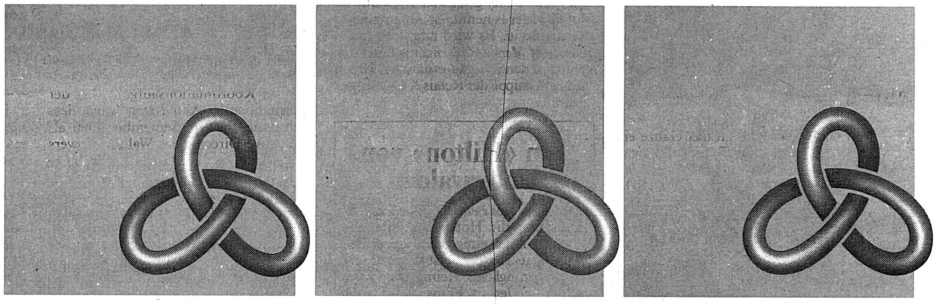
Konkurrenzlos niedrige Preise! Verlangen Sie unsere langjährigen Referenzen und unsere Offerte

Max Fior, Mafi + Co, 3052 Zollikofen
Kreuzstr. 9, Tel. 031 57 35 97/57 47 45

Überlegene Technik aus mehr als 40jähriger Erfahrung

Dank eigenem Familienbetrieb sind wir immer günstiger!

Warum 50'000 Schweizer Unternehmer täglich 5'000 Geschäfte miteinander machen.



ZSM Basel

"UND GUTE GESCHÄFTE"

Wer mit WIR geschickt umgeht, dem bringt WIR zusätzliche gute Geschäfte. Moderne Einkaufsführer zeigen den mittelständischen Unternehmern die 50'000 Lieferanten, die sich dem WIR Wirtschaftsring angeschlossen haben, in allen Regionen auf einen Blick. Möchten Sie mehr über WIR wissen? 061 / 277 91 11.

HIER

Ja, ich möchte mehr über WIR wissen. Senden Sie mir weitere Informationen.

Name:
Adresse:
PLZ/Ort:

WIR Wirtschaftsring-Genossenschaft
Hauptsitz:
Auberg 1, 4002 Basel

WIR

WIR ist zum Einkaufen.

TRAVEL PULSE USA

Das Lehrbeispiel USA

Erinnert man sich an die «One-Dollar-Fee», die die Amerikaner an der Grenze erheben wollten, um auf diesem Wege die Tourismusbehörde USTTA zu finanzieren? Diese Gebühr stand immer wieder zur Diskussion, konnte aber von den namhaften touristischen Organisationen erfolgreich abgewehrt werden, bis dann im Herbst 1990 der grosse Budget-Krach zwischen dem Weissen Haus und dem Kapitol ausbrach. Damals wurden schliesslich x Kompromisse eingegangen und im Schnellgang Gebühren hier und Gebühren dort verabschiedet. Beschlossen wurde auch eine Einreisegebühr, die jedem ausländischen Gast, der mit dem Flugzeug oder dem Kreuzfahrtenschiff einreist, abgezwackt werden sollte.

Doch die Tourismusbranche wehrte sich. Sie liess sich das nicht gefallen und kämpfte. Sie setzte alle lobbyistischen Hebel in Bewegung, fand irgendwelche Haken und Ösen, erklärte das Ganze mit Verweis auf die Chicago-Konvention als Verletzung internationaler Abkommen und hatte schliesslich Erfolg: die ominöse Gebühr ist wieder einmal besiegt.

★

Da erinnere ich mich an ein kürzliches Pressefrühstück im Swissotel Drake, zu welchem SVZ-Direktor Walter Leu geladen hatte. Man sprach vom neuen Europa, von der Rolle der Schweiz im neuen Europa und vom seltsamen Umstand, dass in einer Zeit der Öffnung der Schweizerischen Verkehrszentrale das Wasser abgegraben werden soll. Walter Leu erklärte das den schweizerischen USA-Korrespondenten, als ob diese daran etwas ändern könnten.

★

Ich erinnere mich aber auch an Kommentare in diesem Blatt, worin man sich unter anderem beklagt, dass das Parlament die Bedeutung des Tourismus verkennt, dabei stehe doch «unsere» Branche bezüglich Wertschöpfung nach Staat, Banken, Gross- und Detailhandel auf Rang fünf. Die Zahlen können nicht oft genug wiederholt werden: Der Tourismus stellt 8,2 Prozent des Bruttoinlandproduktes, beschäftigt 293 000 Leute und generiert eine Wertschöpfung von 20 Milliarden Franken. Eine fürwahr stolze Bilanz.

★

Was indessen aufgrund dieser Fakten wie ein Widerspruch anmutet, ist der klaffende Graben zwischen dieser Wirtschaftsmacht und der politischen Macht. Dabei ist doch das System so ausgelegt, dass jener regiert, der auch das Geld hat. Man müsste doch in der Lage sein, im Bundeshaus eine angemessene Repräsentanz aufzubauen. Zugegeben: Ein solches Ansinnen kostet Geld. Wer für solche Anliegen keine Fränkli locker macht, verkennt nicht nur die politischen Realitäten. Er duldet es, dass er nicht mitbestimmt, sondern dass über ihn bestimmt wird. Und wer gar Zeitmangel als Ursache der politischen Zuschauerrolle geltend macht, verdient nichts anderes, als übergangen zu werden.

★

Der amerikanischen Tourismusindustrie würde das gleiche nicht widerfahren. Auch sie würde zwar bei einer ungerechtfertigten Benachteiligung lauthals aufschreien. Doch versteht sie es, sich gleichzeitig zu wehren, weil sie die Regeln der Politik kennt, weil sie die Politik mitbestimmt und weil sie eben weiss, dass das nur mit einer entsprechenden Lobby möglich ist.

Claude Chatelain, New York

HOT-TELL

Befleckte japanische Ehre gerettet

Schuldbewusste japanische Touristen können aufatmen: Ihre Kritzeleien, mit denen sie sich an den Stätten berühmter Sehenswürdigkeiten allenthalben verewigen, sollen verschwinden. Zumindest auf dem Jungfraujoch – denn da wird gründlich geputzt.

In Gang gebracht hat das Ganze ein empörter japanischer Tourist mit einer Beschwerde an die Stadtbehörden von Kurobe. Darin beschuldigt er den stellvertretenden Stadtpräsidenten, *Yakuji Nozawa,* mit seiner Unterschrift das Jungfraujoch verunstaltet zu haben – die Zeichen seien zweifelsfrei identifizierbar. Das Corpus delicti war allerdings nicht mehr aufzufinden.

pd

REKLAME

Wenn Sie mehr Gäste aus dem In- und Ausland gewinnen wollen: IVA



IVA

Geschäftssitz
IVA AG für internationale Werbung,
Mühlebachstrasse 43, 8032 **Zürich,** Telefon 01/251 24 50, Telefax 01/251 27 41

Filialen
Pré-du-Marché 23, 1004 **Lausanne,** Telefon 021/37 72 72 Telefax 021/37 02 80
Giacomettistrasse 96, 7006 **Chur,** Telefon 081/24 69 29 Telefax 081/24 61 38
Via Pico 28, 6906 **Lugano** - Cassarate, Telefon 091/52 66 84, Telefax 091/52 45 65

Ambassador Peter O. Wirth

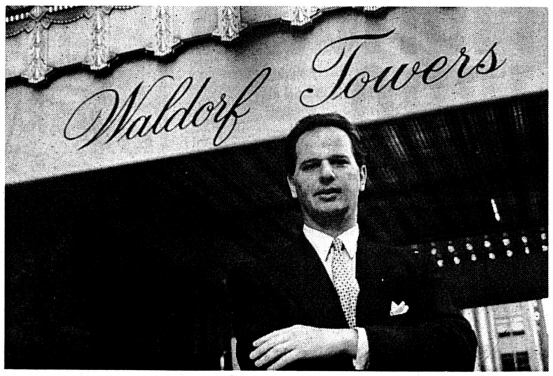
Treffpunkt der High-Society

Er ist ein Blaublüter der Schweizer Hotellerie, ein Nachkomme der Bucher-Durrer-Dynastie. In Rom geboren und aufgewachsen, in Lausanne und Cornell ausgebildet, sonst nur ferienhalber in der Schweiz weilend, fühlt er sich trotzdem als Schweizer, als Auslandschweizer. Seit September 1990 führt Peter O. Wirth das Waldorf Towers in New York, das mit einem durchschnittlichen Zimmerpreis von 420 Dollar teuerste Hotel am Platz.

CLAUDE CHATELAIN

Peter O. Wirth ist ein Grosskind von *Otto Bucher,* der im letzten November im Alter von 106 Jahren in Genf gestorben ist. Grossvater Otto Bucher soll Freude gezeigt haben, als Peter, einer der beiden Söhne von Tochter *Carmen Wirth* vom mexikanischen Nest San Miguel de Allende nach New York übersiedelte. «That's a job», meinte der langjährige Hotelier des Angleterre in Genf. Er muss es wissen. Auch Otto Bucher weilte während zwanzig Jahren in der Metropole am Hudson und sass in den zwanziger Jahren unter anderem im Verwaltungsrat des Hotels Astor. In New York können sich viele an ihn erinnern, wie sein Enkel Peter mehrmals zu hören bekommt.

Während neun Jahren führte Peter O. Wirth das Casa de Sierra Nevada im mexikanischen San Miguel de Allende, rund zweieinhalb Autostunden nördlich von Mexico City gelegen. Das Boutique-Hotel, wie es es nennt, ist immer noch in seinem Besitz. Es wird nun vom Innerschweizer *Markus Odermatt* geleitet und gehört zu den Swiss International Hotels und zur Gruppe der Relais & Châteaux.



Peter O. Wirth, ein blaublütiger Schweizer, leitet das Waldorf Towers.
Bild Claude Chatelain

Nachdem Wirth nach den obligaten Stationen im Claridge's London, Mandarin Hongkong, Beau-Rivage Lausanne und Grand Hotel Dolder Zürich für drei Jahre in seiner Geburtsstadt Rom weilte, wo sein Bruder *Roberto Wirth* den elterlichen Betrieb, das Hotel Hassler, leitet, beseelte ihn der Wunsch, ein kleines, intimes Hotel zu besitzen. Er fand es im historischen Städtchen San Miguel de Allende in Mexiko.

Wegen der Kinder nach New York

Vor drei Jahren kam seine älteste Tochter Sabrina ins schulfähige Alter. Das mexikanische Nest konnte die Ansprüche von *Maria* – gebürtig aus San Salvador – und Peter Wirth an die Bildung ihrer drei Kinder nicht mehr erfüllen. Man zügelte nach New York. Dort nahm Wirth vorerst im Auftrag der Familie gewisse Koordinationsaufgaben all der internationalen Aktivitäten wahr, liess sich dann aber im September 1990 als Executive Director des Waldorf Towers anstellen. Das Waldorf hat eine lange Tradition von Schweizer Hoteldirektoren: *Alfred Krebs, Walter Schnyder, Bodo von Alvensleben, René Sautier.* Noch früher wirkte im Waldorf ein gewisser *Oskar Tschirky* als Bankettmanager. Der Coffee-Shop mit dem Namen Oscar erinnert an diesen verdienten Schweizer.

Teuerstes Hotel am Platz

Wer in New York von den luxuriösesten aller Luxushotels spricht, denkt ans The Pierre, ans Plaza Athénée, Peninsula oder ans Mayfair Regent, nicht unbedingt aber ans The Waldorf Towers an der 50. Strasse zwischen der Park und der Lexington Avenue, obschon die 106 Suiten und 88 Doppelzimmer mit einem Durchschnittspreis von 420 Dollar das teuerste Hotel am Platz darstellen. Für manchen ist Waldorf gleichbedeutend mit 1200 Zimmern, Massenabfertigung und verblichenem Glanz. Dass das Waldorf zu den Hilton-Hotels zählt, ist dem Image eines Luxusbetriebs ebenfalls nicht zuträglich. Doch dass das Waldorf Towers eigentlich ein separates Hotel darstellt, ein Hotel in einem Hotel, wird leicht vergessen. Das zu korrigieren ist Peter O. Wirths Hauptaufgabe.

Mit Sotheby's auf Kundensuche

So ganz separat ist das Towers zwar auch wieder nicht. Der ganze F&B-Bereich ist im Waldorf Astoria lokalisiert. Das Towers kann aber auch nicht mit den Executive Floors vieler anderer Hotels verglichen werden: Es hat einen eigenen Eingang, eine eigene Réception und eigenes Personal – 400 an der Zahl. Von den rund 200 Einheiten sind 25 Prozent von Langzeitmietern für eine Jahresmiete von 160 000 bis 550 000 Dollar belegt. Wirth möchte den Anteil auf 50 Prozent erhöhen und sähe gerne einige Mieter aus Übersee. Aber es scheint, dass diese Angebotsform auf den anderen Seiten der grossen Meere wenig bekannt ist. Um dieses Manko zu beheben, hat Peter Wirth den Immobilienarm von Sotheby's eingeschaltet. Bei den konventionellen Hotelgästen des Towers sind 60 Prozent Amerikaner, bei den Langzeitmietern fast hundert Prozent. Darunter einige berühmte Köpfe. Diplomatie gebietet, auf die Nennung der Namen zu verzichten.

Bush und Sinatra gemeinsam

Die Namen der illustren Hotelgäste hingegen darf man nennen, weil jedermann weiss, wo *George Bush, Helmut Kohl, Shirley McLaine, Frank Sinatra, Gregory Peck* und *Bois Jelzin* jeweils absteigen. Von den etwas weniger bekannten, dafür um so reicheren Wüstensöhnen nicht zu sprechen. Hohe Politiker kommen stets mit einem grossen Stab an Mitarbeitern angereist, so dass die feinen Herbergen am Central-Park aus Kapazitätsgründen nicht in Frage kommen. Auch das Waldorf Towers kann nicht auf einen Schlag hundert Suiten freihalten, in solchen Fällen bietet sich für die weniger hohen Ränge das Waldorf Astoria an. □

Ein «Hilton» von Unterwalden

Der 40jährige *Peter O. Wirth* hat in Lausanne die Hotelfachschule absolviert und in einigen Schweizer Betrieben gearbeitet, sonst kennt er seine ursprüngliche Heimat nur von seinen Ferien in Flims. Sehr wohl könnte er sich vorstellen, in einem klassischen Hotel in der Schweiz zu wirken, ohne aber konkrete Pläne zu schmieden. Erste Vorkehrungen hätte der internationale Mann eigentlich bereits getroffen: Seine Muttersprache ist Italienisch, die Muttersprache seiner Gattin ist Spanisch, mit seinem Grossvater sprach er jeweils englisch, englisch spricht man heute auch bei Wirths zuhause in der Upper Eastside Manhattans, doch ab und zu spricht Vater Wirth mit seinen Kindern auch sein mit einem bündnerischen Akzent durchsetztes schweizerdeutsch, sein (Ausland-) Schweizerdeutsch.

Noch lieber würde Peter Wirth aber in Kerns, im Geburtsort seines Urgrossvaters *Franz-Josef Bucher-Durrer,* ein Museum errichten, um den Geist eines des bekanntesten Schweizer Hotelpioniere wachhalten zu lassen. Eines Hotelpioniers, wie er sagt, der für die Hotellerie seiner Epoche nicht weniger tat als heute ein *Barron Hilton* oder ein *Bill Marriott.* *CC*

Wo sind sie geblieben . . .?

Auf den Managementetagen der grossen internationalen Hotelketten findet man wohl manche Schweizer, nicht unbedingt aber mit den Nachnamen *Badrutt, Seiler, Michel, Ritz* oder *Scherz.* «Eigentlich erstaunlich», meint *Peter Wirth.* Amerika sei halt das Land der unbegrenzten Möglichkeiten, wo eben auch solche reüssierten, welche ohne Vorschusslorbeeren von der Pike auf alles erlernten. «Die Nachfahren der Hotelpioniere geniessen aber zuhause derart grosse Vorteile», so Wirth sinnierend, «dass sich eine Karriere im Ausland nicht aufdrängt.» *CC*

EDV/Hotellerie

Dorint am Bildschirm

Die Dorint-Hotelgesellschaft in Mönchengladbach, die gegenwärtig rund 40 Hotels in Deutschland, der Schweiz, Österreich, den Niederlanden und Belgien betreibt, hat jetzt ihre gesamte Angebotspalette über EDV buchbar gemacht. Selbst Wünsche, die bisher nur am Telefon gebucht und erst nach einigen Tagen bestätigt werden konnten, sind jetzt ab Bildschrim buchbar und werden sofort bestätigt.

Dies ist das Ergebnis einer Partnerschaft zwischen Dorint- und Amris, einer Tochtergesellschaft der AMR, die auch mit American Airlines und Amadeus verbunden ist. In dem neuen Reservierungssystem Dores ist die gesamte Angebotspalette vom Einzelzimmer im Stadthotel bis zum Bungalow in der Ferienanlage für vier Personen mit Hund und Tenniskurs über EDV enthalten. Dieses europaweit einmalige CRS ist nach zweijähriger Vorbereitung schon jetzt über Apollo und Sabre buchbar, in Kürze auch über Amadeus, Galileo und Gemini sowie ab etwa Mai auch telefonisch.

Zu Anfang wollte Dorint das CRS selbst entwickeln. Die «Komplexität des Problems» bewegte die Gesellschaft dann angesichts der kaum überschaubaren Produktvielfalt zur Kooperation mit einem erfahrenen CRS-Anbieter, um sich auf das eigentliche Hotelgeschäft zu konzentrieren. Nach den deutschsprachigen Ländern soll Dores by Amris 1993 in Skandinavien und 1994 in USA und Kanada eingeführt werden, von wo 35 Prozent des Geschäfts kommen. *dö*

REKLAME

01 761 74 11 Pins & Badges FABRIKANT GRATEC

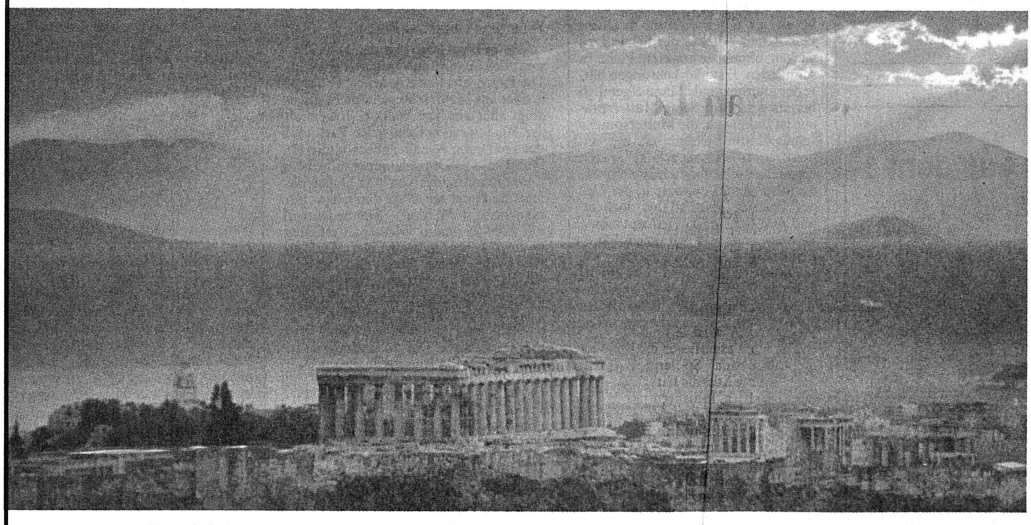
Kennen Sie die traumhaften Strände von
SARDINIEN Apulien, Sizilien, Toskana?
Info-Prospekte erhalten Sie jetzt bei:
NEUWEILER-REISEN, St. Jakobstrasse 29
8026 Zürich, Tel. 01-2424631, Fax 2912353

Pausenloser Spass
Florida
1890.– 7 Nächte im Doppel ab pro Pers.
"The Funtasy" Fly, Drive and Sleep ab Miami oder Orlando mit den wichtigsten Sehenswürdigkeiten Floridas. Linienflüge ab Zürich/ Genf mit BRITISH AIRWAYS vom 01.04.–31.10.92. Inkl. SBB 1. Klasse. Taxen und Versicherung nicht inbegriffen. Zuschläge: 01.06. – 30.06. / 15.09. – 31.10.92: Fr. 50.-. 01.07.–14.09.92: Fr. 200.-.
031 31 61 11
airtour suisse at+
Die PausenMacher

IHR PARTNER FÜR
MALLORCA UND IBIZA
KANARISCHE INSELN, ALICANTE UND MALAGA
Olé!!
TRAVELCLUB
Transteam AG/Switzerland
13 Olé-% für Arrangements
12 Olé-% für Nur-Flug
Transteam Travelclub AG
Im Schossacher 19
8600 Dübendorf
Tel. (01) 821 61 61
Fax (01) 821 67 21

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

EDV Treuhand AG
Lettenstrasse 7
6343 Rotkreuz
Telefon 042 / 64 18 52
Telefax 042 / 64 20 48
Die
EDV - Spezialisten
in der
Reisebranche
IBM Business Partner



L'Acropole d'Athènes

GRÂCE A ELLE, LA LUMIERE FUT



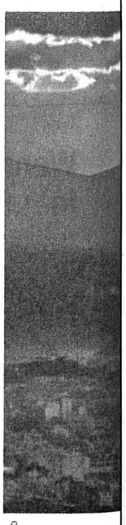
Athéna, Déesse de la sagesse, était source de lumière. Du sommet de l'Acropole, au Parthénon, Athéna n'a jamais cessé d'éclairer le monde.

Aujourd'hui encore, son temple domine Athènes, symbole de la perfectiop faite art. Et ce n'est que l'une des 1.200 merveilles archéologiques de cette terre illuminée par le regard des Dieux.

Les Dieux ont-ils choisi la Grèce pour sa lumière incomparable, ou bien la lumière est-elle devenue divine parce que les Dieux sont passés par là?

Les Dieux avaient le monde entier pour faire jaillir la lumière. Ils ont choisi la Grèce.





OLYMPIC AIRWAYS

EMAE
GRECE
L'elue des Dieux

POUR TOUTE INFORMATION, CONTACTEZ L'OFFICE NATIONAL HELLENIQUE DU TOURISME. LOWENSTRASSE 25 CH 8001 - ZURICH. TEL.: 2210105. TELEX: 814452 GFZ CH. FAX: 2120516

Travac

Lehrling sollte man sein

Möglich, dass der «Big Apple» in den Frühlingsferien von Schweizer Reisebüro-Lehrlingen fast «überschwemmt» wird. Die Travac bietet auf den Balair-Abflügen vom 7., 16. und 23. April nach Newark den Stiften einen Spezialpreis, der netto etwa 50 Prozent tiefer liegt als ein regulärer Nur-Flug. Als einen der Hauptgründe nennt der USA-Spezialist die verzögerte Auslieferung des neuen Balair-Airbus, verbunden mit ungeplant grösseren Kapazitäten der DC-10. Vom Spezialpreis von 750 Franken übernimmt die Travac selbst 250 Franken und schlägt den Reisebüros vor, einen Anteil in gleicher Höhe dem Lehrling zu offerieren. So dies geschieht, verbleiben die restlichen 250 Franken – ein Preis, dem für einen 1- bis 3wöchigen New-York-Aufenthalt kaum zu widerstehen ist. Für «Friends & Co.», also eine Begleitperson, kommt ein Tarif von 750 Franken (ohne Reduktion) zur Anwendung.

Zudem bietet die Travac in Zusammenhang mit dieser Aktion auf die Hotels aus dem eigenen Katalog eine Ermässigung von 20 Prozent. Bei den Lehrlingen soll bei dieser Aktion nun von «Preisen mit Kopf» die Rede sein . . . *HU*

Vietnamflüge

Veto aus Amerika

In den letzten paar Jahren reisst der Strom der ausländischen Geschäftsleute und Touristen nach Vietnam kaum noch ab. Ihre Zahl wird aber nicht nur vom chronischen Flugsitzmangel, sondern auch dem amerikanischen Handelsembargo limitiert.

Schon lange suchen asiatische und europäische Carrier nach Mitteln und Wegen, das strikte Vietnam-Embargo Washingtons legal zu umgehen. Die einfachste Lösung sind gemeinsame Flüge, wie sie von Malaysia Airlines System und Philippines Airlines und Vietnam Airlines (VA) durchgeführt werden: Die beiden Südostasiaten setzen ihre Flugzeuge ein und nützen bestehende alte Flugrechtsabkommen aus. Cathay Pacific versuchte kürzlich «echte» VA-Flugzeuge zwischen Hongkong und Ho Chi Minh einzusetzen, was aber kläglich am energischen Veto Washingtons scheiterte. Die einzige andere Option VA's ist das Leasing von Passagierflugzeugen mit ausländischer Besatzung, solange sie ausserhalb der vietnamesischen Landesgrenzen stationiert sind. Eine baldige Lockerung des amerikanischen Handelsembargos ist nicht in Sicht, weshalb sich auch der akute Flugsitzmangel nach und aus Vietnam nicht in absehbarer Zukunft lösen wird.

MU, Bangkok

Marti

Bank Ins verkauft Reisebüro

Das Reisebüro der Bank Ins ist an das Reisebüro Marti AG in Kallnach verkauft worden. Der Wechsel erfolgt auf den 1. April 1992. Das Personal wurde von der neuen Firmenbesitzerin übernommen, die Büros bleiben in den bisherigen Räumlichkeiten.

Vor rund 17 Jahren gründete die Bank in Ins ein Reisebüro. Damals war der Einstieg in die Reisebranche im Trend und ein Schritt in Richtung Diversifikation. Heute, in der Zeit der Rationalisierung und der Straffung der Angebotspalette, vor allem aber auch im Hinblick auf die kommende Bankfusion mit der Seeland Bank (SB), trennt man sich vom Reisebüro.

Als Partner konnte die im Seeland ansässige Firma Marti AG in Kallnach gefunden werden. Die alteingesessene Firma in der Reisebranche übernimmt die Fortführung von pendenten Offerten und Aufträgen und garantiert eine Sicherstellung des Dienstleistungsangebotes für die Bevölkerung von Ins und Umgebung. *r.*

Die neue Hot(elplan)-Line

Kein 1.-April-Scherz

Seit gestern Mittwoch, 1. April 1992, ist Hotelplan im grossen Stil in das Geschäft mit den kurzfristigen Buchungen eingestiegen. Die Migros-Tochter lanciert das Produkte-Segment «Hot-Line» mit günstigen Arrangements für Kunden, die kurzfristig verreisen möchten. Gebucht wird per spezielle Telefonnummer, direkt am neu eingerichteten Hot-Line-Schalter an der Löwenstrasse in Zürich, aber auch bei jeder Hotelplanfiliale oder -agentur.

ANITA KUMMER-STEBLER

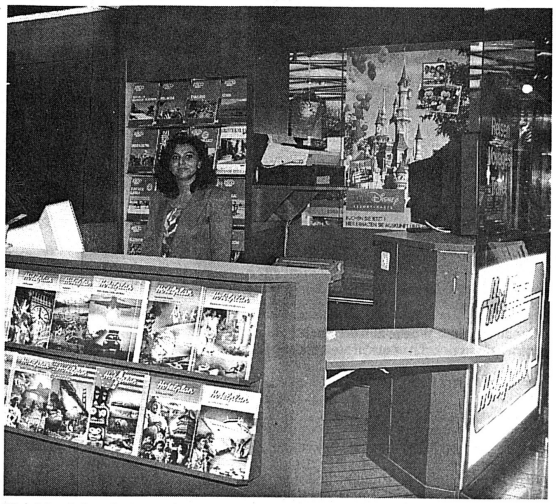
«Book and go» – lautet die Devise der Hot-Line, der neuen Produktelinie von Hotelplan. Seit gestern ist diese lanciert und Hotelplan als erster grosser Touroperator offiziell ins Geschäft der Last-Minute-Anbieter eingestiegen. Auf den Markt kommen günstige Arrangements für Kunden, die kurzfristig verreisen möchten.

Kurzfristige Buchungen liegen im Trend – dass dies nicht nur ein momentaner ist, sondern wahrscheinlich einen zunehmenden Markt darstellt, hat auch Hotelplan seit längerem erkannt. Statt die eigenen Flugrestrisikos «sterben» zu lassen oder an andere Veranstalter zu verschleudern, nimmt nun Hotelplan das Potential selber in die Hand.

Das Hot-Line-Angebot beschränkt sich somit auf Charterdestinationen im Mittel- und Langstreckenbereich, also auf die Hotelplan-Ziele mit Risikoplätzen. Die angebotenen Hotels sind nur im Ausnahmefall mit den «normalen» Katalogangeboten identisch. Vielmehr offeriert Hotelplan für diese günstigeren Arrangements mit sogenannten «Phantomhotels». Mit diesen Häusern arbeitet der Zürcher Veranstalter seit längerem zusammen, diese traten jedoch bisher im



Katalog noch nicht in Erscheinung. Zum Zuge kamen sie vielmehr bei Über- oder Umbuchungen oder wurden vorerst für eine Testsaison aufgenommen. Mit dieser Trennung will Hotelplan vermeiden, dass Last-Minute-Bucher günstigere Arrangements bekommen, als diejenige Kundschaft die sich bereits früher für ihren Ferienaufenthalt entschlossen hat.



Hot-Line heisst das neue Angebot für Kurzentschlossene aus der Küche von Hotelplan. In der Hotelplanfiliale an der Löwenstrasse in Zürich wurde für Buchungen ein spezielles «Stehpult» – ausgerüstet mit Teletext-Monitor – eingerichtet.
Bild Michael Hutschneker

Rheinfahrt für 690 Franken

Zur Lancierung des neuen Produkts kommt beispielsweise eine Rheinschifffahrt auf den Markt, und zwar von Basel nach Koblenz mit der MS Switzerland zum Preis von 690 Franken in einer Zweibettkabine auf dem Hauptdeck. Weitere Angebote führen nach Zypern, Mallorca, Rhodos oder Kreta mit Abflugsmöglichkeiten in den nächsten drei Wochen. Die Leistungen wie beispielsweise die Reisedokumentation oder die Betreuung durch die Reiseleitung bleibt bei den Ho-Line-Angeboten genau gleich wie beim «Normalbucher».

Die Angebote variieren selbstverständlich je nach Verfügbarkeit der Flugplätze von Woche zu Woche, im Extremfall kommt gar kein Angebot auf den Markt.

Eigene Telefonnummer

Es versteht sich von selbst, dass das Angebot mit möglichst geringem Aufwand an den Mann gebracht wird. Das Vertriebskonzept basiert auf verschiedenen Ebenen: Der Kunde hat die Möglichkeit, sich unter der Telefonnummer 01/277 88 88 via Tonband laufend über die Angebote bis drei Wochen vor Abreise zu informieren. Dieselben Arrangements sind gleichzeitig im Teletext auf Seite 324 ersichtlich. Aber auch die Filialen und Agenten erhalten die nötigen Informationen. Jeder Hotelplanagent bekommt in der Nacht vom Freitag auf den Samstag per Fax-Mail die neusten Angebote geliefert. Ihre eigenen Filialen informiert Hotelplan per I-Mail, dem neuen internen Kommunikationsnetz, welches ebenfalls seit gestern, 1. April, in Betrieb genommen wurde.

Wo kann man buchen?

Die Arrangements sind frühestens drei Wochen vor und spätestens einen Tag vor Abreisedatum buchbar. Auch hier stehen dem Kunden verschiedene Varianten zur Auswahl: Zum einen richtet Hotelplan eine Direktverkauf-Nummer in der Deutschschweiz, im Tessin und im Welschland ein. Eine weitere Möglichkeit ist der neue Hot-Line-Schalter in der Hotelplan Filiale im City Shopping an der Löwenstrasse in Zürich. An diesem speziellen «Stehpult» – ausgerüstet mit Teletext-Monitor und allen notwendigen Infrastrukturen – werden Buchungen direkt entgegengenommen.

Eine dritte Buchungsmöglichkeit sind die Filialen und Agenten. Hotelplan gewährt für das neue Angebot Hot-Line eine Kommission von 10 Prozent, der Umsatz wird ebenfalls für die Superkommission angerechnet. Dazu *Thomas Christen,* Leiter Verkaufsförderung Schweiz bei Hotelplan: «Bisher hat sich noch kein grosser Touroperator in diesem Stil in dieses Segment eingelassen. Der Agent bekommt nun die Möglichkeit, mit unserem neuen Produkt, an diesem immer grösser werdenden Markt der kurzfristigen Buchungen, teil zu haben.» □

3 × Teletext

Mit der neuen Produkteline Hot-Line setzt Hotelplan stark auf die Karte Teletext. Dieses Medium gilt als wichtiges Standbein für den Verkauf von kurzfristigen Reiseangeboten.

Seit dem 1. April bietet Hotelplan drei verschiedene Angebotssegmente über Teletext an:

- neu: Hot-Line (kurzfristige Reisen, buchbar drei Wochen bis einen Tag vor Abreise).
- Hotelplan-Palette (Angebote aus der «normalen» Produktion, keine Datumseinschränkungen).
- M-Travel (Angebote aus der «normalen» Produktion, keine Datumseinschränkungen). *AST*

Chicago

In der Not lässt man Leute spielen

Ein weiterer Schritt in Richtung Lockerung des Spielerverbots zeichnet sich in Chicago ab: Drei der grössten Casino-Gesellschaften Amerikas wollen die «windige Stadt» zu einem zweiten Las Vegas machen. Erst kürzlich legalisierte der Gliedstaat Illinois das Glücksspiel auf Flussschiffen. Auch kennt Illinois eine staatliche Lotterie und Wettbüros für Pferderennen.

Caesers World, Circus Circus Entreprises und Hilton Hotels wollen je ein Casino bauen, während für einen vierten Spielerbetrieb eine lokale Betriebsgesellschaft gefunden werden müsste. Ferner sind ein Sport- und Theaterkomplex sowie ein Themenpark vorgesehen. Die Realisierung des Projektes würde zwei Milliarden Dollar kosten und brächte der Stadt um die 50 000 zusätzliche Jobs.

«Schafft Arbeitsplätze»

Bürgermeister *Richard Daley,* der sich beim Amtsantritt noch gegen die Erlaubnis des Gambelns ausgesprochen hatte, unterstützte das Projekt und meinte an einer Pressekonferenz: «Schauen wir der Realität ins Gesicht. Unsere Leute brauchen Jobs.» Der Gouverneur *Jim Edgar* von Illinois scheint dagegen von diesem verwegenen Plan weniger begeistert zu sein. Er fürchtet unter anderem eine Untergrabung der Staatslotterie und des Pferderennen-Business.

Hohe Restriktionen

Ganz USA wird seit einigen Jahren von einem Casinofieber erfasst. Neben den bekannten Spielerparadiesen in Nevada und Atlantic City, wird zunehmend auch in Indianerreservaten und auf Flüssen dem Glücksspiel gefrönt. Auch in Colorado und in South Dakota findet man neuerdings kleinere Casinos. Die grossen Casinogesellschaften schauten dieser Entwicklung nur von der Seitenlinie zu. Entweder war der Standort nicht gut genug, die Restriktionen nur allzu hoch oder beides zusammen. Die bewährten Casinogesellschaften sind nur dort zum Einsteigen bereit, wo ein entsprechendes Volumen umgesetzt werden kann. Mit ihrem Einzugsgebiet, Zubringernetz und ihrer Hotelkapazität eignet sich die «Zweite Stadt» für ein solches Vorhaben wie keine andere. Ob es freilich soweit kommen wird, ist eine andere Frage. Chicago erinnert sich nicht gerne an die Zeiten Al Capones.

CC, New York

RCCL

Eine stolze Königin der See

Mehr als 2000 Reisebürofachkräfte und Medienvertreter aus ganz Europa wollten zu den ersten Gästen auf der Majesty of the Seas, dem neusten Juwel der Royal Caribbean Cruise Line (RCCL) zählen. Auch die 50köpfige Schweizer Delegation, eingeladen vom Generalagent für die Schweiz, Holiday Maker Reisen AG, zeigte sich vom Schwesterschiff der Monarch of the Seas und Sovereign of the Seas beeindruckt. Mit 74 000 Bruttoregistertonnen und einem Fassungsvermögen von 2354 Passagieren sind dies die drei grössten je gebauten Kreuzfahrtenschiffe der Welt. Bei der tadellos organisierten Präsentation im Hafen von Southampton konnten sich die Gäste überzeugen, dass die Liste der Annehmlichkeiten und Unterhaltungsmöglichkeiten auf diesem Luxusdampfer tatsächlich schier endlos ist und auch Qualität grossgeschrieben wird. Zu den Höhepunkten (auch im wörtlichen Sinn) zählt sicher ein Drink in der «Viking-Crown», der Glasbar rund um den Kamin im 14. Stockwerk. Zur ersten regulären Ausfahrt aus ihrem Heimathafen Miami wird die Majesty of the Seas am 26. April in die Karibische See stechen. Die Route führt, mit jeweils wöchentlichen Abfahrten am Sonntag, nach Cozumel (Mexiko), Georgetown (Grand Cayman), Ocho Rios (Jamaika), CocoCay (RCCL-Privat-Insel) und wieder zurück nach Miami. *HU*

Imholz-Jelmoli

Osterbatzen für alle Mitarbeiter

Auch 1992 bekommen die über 600 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Imholz-Jelmoli Reise-Gruppe ein Geschenk ganz besonderer Art: Im Rahmen einer fortschrittlichen Personalpolitik wird auch für das wirtschaftlich schwierige Geschäftsjahr 1990/91 ein Erfolgsbonus ausbezahlt. Damit integriert die Imholz-Jelmoli Reise-Gruppe zum vierten Mal in Folge ihr Personal erneut am Ergebnis und honoriert damit den hohen Einsatz und die Leistung ihrer Mitarbeiter.

Von diesem zusätzlich zum 13. Monatssalär ausbezahlten Erfolgsbonus – allerdings um einiges niedriger als noch im Vorjahr – profitieren nebst allen in der Reisezentrale in Zürich-Wiedikon und allen Filialbetrieben der Imholz-Jelmoli Reise-Gruppe tätigen Angestellten und Lehrlingen auch sämtliche Reiseleiter.

Die Höhe des Erfolgsbonus ist pro Mitarbeiteer individuell. Das Berechnungssystem basiert auf verschiedenen Gewichtungen wie Verantwortung, Leistung, Qualifikation sowie den Dienstjahren. Als wesentlicher Faktor kommt im weiteren die Leistung im Zusammenhang mit dem Jahresresultat zum tragen. Die Mitarbeiter sollen auch in Zukunft am Geschäftserfolg beteiligt werden.

AST

EILAT
Rasch in den Sommer nach Eilat! Wir fliegen jeden Sonntag ab.
Cosmopolitan
Cosmopolitan Reisen AG
Stampfenbachstrasse 42
8035 Zürich
01 362 74 00
isto FERIEN-QUALITÄT

Crossair

Moritz Suter überzeugt: «Wir stehen gut da!»

Sein Optimismus ist ungebrochen, sein Charisma bleibt überzeugend, seiner Argumentationskunst könnte man weiterhin leicht verfallen, wäre da nicht der Verlust von 11,5 Millionen Schweizer Franken und der erneute Dividendenausfall. Der Geschäftsbericht der Crossair und die Ausführungen ihres Chefs Moritz Suter an der Bilanzpressekonferenz auf dem Dampfschiff Stadt Zürich lassen dennoch mehrere Lichtblicke erkennen.

KURT METZ



Genau vor einer Woche hob der Saab 2000 zum Erstflug ab. Crossair – als Launching Customer – hat insgesamt 50 Maschinen dieses Typs bestellt; ihren ersten Saab 2000 erwartet Crossair auf Anfang September 1993. *Bild zvg*

1991 wäre für die Crossair zu einem ruhigen Jahr geworden, hätte da nicht der Golfkrieg hineingefunkt und die Rezession ihre Spuren im Geschäftsreiseverkehr hinterlassen. Die Aufholjagd im zweiten Halbjahr genügt nicht ganz, um die auf etwa sechs Millionen Franken geschätzten Ausnahmeeinfälle vom Januar und Februar vollständig zu tilgen: Aus dem lange vor dem Ausbruch des bewaffneten Konflikts budgetierten Defizit von zehn Millionen Franken wurden am Schluss – bei vollen Abschreibungen – dann 11,5 Millionen.

Bös erwischt hat's die Crossair vor allem am Boden bei den externen, unbeeinflussbaren Kosten. Die Zinsendienste stiegen um 89 Prozent und die Abgaben an Flughäfen um 53 Prozent. Im Griff hat die Crossair aber die Personal- und ganz besonders die Administrationskosten mit einem bescheidenen Plus von zwei Prozent. Zusammen mit dem anerkannt guten Produkt und den weiterhin motivierten Mitarbeiter(innen) bilden sie gute Voraussetzungen für die nächste Liberalisierungsrunde und den Konkurrenzkampf im europäischen Binnenmarkt.

Sparen ist eine Möglichkeit, mehr einnehmen die andere Methode, um der Kostenschere wirksam zu begegnen und das Ergebnis nachhaltig zu verbessern. Unter dem Begriff Esperanza liefen entsprechende Massnahmen im Sommer 1991 an, die mittelfristig zwischen 20 und 39 Millionen Franken mehr Ertrag bringen sollen. Einstellungen von krass unrentablen Strecken und Flügen stehen da der Übernahme von Swissair-Operationen gegenüber. «Der Fassagier erwartet, mit der Gesellschaft zu fliegen, mit der er gebucht hat», präzisierte *Moritz Suter,* «Flüge mit Crossair-Maschinen sollen, wenn immer möglich, mit Crossair-Kursnummern durchgeführt werden.» Swissair vertritt Crossair nun europaweit als General Sales Agent, und die Verkaufsschalter der beiden Gesellschaften an den Flughäfen Zürich und Genf wurden zusammengelegt.

Flugzeuge besser eingesetzt

Bei den neuen Streckenhaben sich die Destinationen Dresden und Leipzig ab Zürich gut angelassen. Barcelona ab Basel zeigt Erfolge trotz einer Flugzeit von mehr als zwei Stunden. Basel–Paris hingegen stagniert nach einem guten Start.

«Der entscheidende Faktor bei der Produktionssteigerung ist, ob es uns gelingt, die Maschinen noch besser einzusetzen», führte Moritz Suter aus, «seit Beginn von Esperanza ist uns das um zwölf Prozent gelungen.» Dazu gehört die Vercharterung der Flotte am Wochenende an die Reiseveranstalter. Das Resultat beweist mit einem Sprung von 2,4 auf 6 Millionen Franken (plus 217 Prozent!), dass die 33plätzigen Saab 340 und die 80 bis 90 Sitze aufweisenden Jumbolinos offensichtlich im Markt gut ankommen.

Hellgrauer Ausblick

Für 1992 hat die Crossair einen kleinen Gewinn von 1,2 Millionen Franken budgetiert. Die Zahlen der ersten drei Monate weisen darauf hin, dass dieses Resultat erreichbar scheint. Mit dem Verkauf der Delta-Air-Beteiligung an British Airways hat man sich zudem ein schönes Sicherheitspolster zugelegt. Bei der konstant bleibenden Flottengrösse (4 BAe 146, 5 Fokker 50 und 22 Saab 340) sollen 12 Prozent mehr Sitze dank höherer Bewegungszahl der Maschinen angeboten, 13 Prozent mehr Passagiere befördert und 18 Prozent mehr Franken eingenommen werden. Den Sitzladefaktor im Linienverkehr hofft man auf 49 Prozent halten zu können. Das nächste Crossair-Ereignis wird die Eröffnung der Strecke Zürich–Sion sein, die für den 4. Mai geplant ist. □

Saab 2000 ist flügge

Genau vor einer Woche hob am letzten Donnerstag um 15.22 Uhr lokaler Zeit das neue Paradepferd der schwedischen Luftfahrtindustrie – und von Crossair als Launching Customer – vom Skavsta Airport in der Nähe von Nyköping zum Erstflug ab. Die Maschine blieb während einer Stunde und 27 Minuten mit ausgefahrenem Fahrwerk in der Luft, stieg auf 4500 Meter Höhe und erreichte eine Geschwindigkeit von 300 Stundenkilometern. Der Saab 2000 ist der Welt schnellstes und leisestes Regionalflugzeug. Innert zehn Minuten klettert er auf 20 000 Fuss – rascher als ein Jet – und fliegt mit einer Reisegeschwindigkeit von 670 Kilometern in der Stunde. 194 Maschinen sind bereits bestellt, 50 davon für Crossair, die ihren ersten Saab 2000 spätestens am 3. September 1993 erwartet. Mit ihren 50 Plätzen werden sie die Fokker 50 und auf gut ausgelasteten Strecken die Saab 340 ersetzen. *MC*

Crossair: Plus und minus

Zu den erfreulichen Zahlen gehören:

Gesamteinnahmen:
+29 Prozent auf 273,3 Mio Fr.

Passagiertotal:
+16 Prozent auf 1247 Millionen

Bilanz:
+9,2 Prozent auf 602,4 Mio Fr.

Cashflow:
+9 Prozent auf 23,7 Mio Fr.

Im Minus landeten:

Sitzladefaktor:
von 53 auf 49 Prozent

Nettogewinn:
auf −11,5 Mio Fr.

Gesamtausgaben:
stiegen um 32 Prozent *MC*

Lauda Air

Charterpassagiere verwöhnen

Lauda Air will künftig dem Charterpassagier den gleichen Standard bieten, den ein Linienfluggast gewöhnt ist. Mit dieser neuen Strategie trägt Firmenchef Niki Lauda dem durch Umschichtungen im Flugangebot bewirkten höheren Anteil des Chartergeschäfts am Gesamtumsatz und dem harten Wettbewerb Rechnung.

HERIBERT PURTSCHER, WIEN

Als nach eigenen Angaben erste Fluglinie bietet Lauda Air ab der Sommersaison 1992 allen Charterpassagieren die Möglichkeit, zwischen zwei Hauptgängen an Bord zu wählen. Diese sogenannten Hot-Meal-Choices werden üblicherweise nur auf Linienflügen serviert. Darüber hinaus ist norwegischer Lachs ab sofort «selbstverständlicher Bestandteil in den Menu-Zusammensetzungen» (Lauda).

Service auf Porzellan

Serviert wird ausschliesslich auf Porzellan. Das eigens für das Unternehmen entworfene Geschirr in der charakteristischen Dreiecksform wurde bisher nur auf den Linienflügen eingesetzt. Die neuen Menukarten des Lauda-Caterers DO&CO sind mit verschiedenen Originalkarikaturen des bekannten österreichischen Karikaturisten *Erich Sokol* geschmückt. «Kulinarische und kulturelle Genüsse vereinen sich damit zu einem neuen Flugerlebnis», schwärmte *Niki Lauda* in einer eigens zu diesem Anlass einberufenen Pressekonferenz in Wien.

Neuer Schub durch Börsengang

Für das laufende Jahr hat Niki Lauda wieder grosse Pläne. Nach dem «Katastrophenjahr 1991» (Golfkrieg, Absturz der «Mozart» über Thailand, Verlust von elf Millionen Schilling) will er einen Gewinn von 40 Millionen Schilling (fünf Millionen Franken) erreichen und den Umsatz von 1,5 auf 1,8 Milliarden Schilling (225 Millionen Franken) steigern.

Einen kräftigen Schub für den zuletzt im Tiefflug befindlichen Aktienkurs erwartet sich der Selfmade-Airliner durch die Erschliessung des amerikanischen Aktienmarktes. Dort hat sich Lauda an der Börse in Wall Street kürzlich mit sogenannten ADRs (American Depositary Receipts) etabliert. Das bedeutet, dass Lauda-Aktien über eine amerikanische Bank (City Bank) «over the counter» gehandelt werden.

Gute Aussichten für 1992

Nachdem im Verlustjahr 1990/91 keine Dividende ausgeschüttet wurde, sollen sich die Aktionäre und Inhaber von Partizipationsscheinen nach den Vorstellungen Laudas im Geschäftsjahr 1991/92 über eine doppelte Ausschüttung freuen können. Neben der regulären Dividende für das laufende sollen auch die Zahlungen für das vergangene Jahr nachgeholt werden. Daraus ergibt sich eine laut «Wirtschaftswoche» fast sensationelle Dividendenrendite von 12,3 Prozent.

Gründe für diesen optimistischen Ausblick sind die Anpassung des Liniennetzes an die Marktsituation, der neue, gut ausgelastete Linienflug nach Miami (ab Mai zweimal wöchentlich), vermehrte Charterangebote sowie die Ausweitung des Italien-Geschäftes.

Für 1991/1992 werden über 20 000 Flugstunden prognostiziert. Dies resultiert aus dem Ganzjahres-Einsatz der B-737-400, die erst im Mai vorigen Jahres ausgeliefert wurde.

Die expansive Wachstumspolitik des Unternehmens wird durch die Aufstokkung des Flugzeugparkes in den nächsten Jahren unterstrichen (vgl. *hotel + touristik revue* Nr. 9 vom 27. Februar 1992 «Lauda Air bestellt vier B-777-200»). Wohl als Konsequenz aus dem «Mozart»-Absturz werden die vier Boeing 777-200, die voraussichtlich bis zum Jahr 2000 Laudas Luftflotte verstärken sollen, nicht mit Triebwerken von Pratt & Whitney, sondern mit einem neuen Aggregat der Konkurrenzfirma General Electric ausgerüstet. □

Hongkong-Macau

Aus der Klemme helfen

Die kleine, noch-portugiesische Enklave Macau wird dem mächtigen Nachbarn Hongkong vorübergehend aus einer Klemme helfen. Dazu trafen sich erstmals ganz offiziell die beiden Territoriums-Gouverneure Sir David Wilson (für Hongkong) und General Vasco Rocha Vieira (für Macau).

Hongkongs alter Flughafen Kai Tak wird spätestens 1993 an seine äussersten Kapazitätsgrenzen stossen. Der neue Airport Chek Lap Kok ist aber noch weitgehend in der Planungsphase. Macau dagegen kann ab 1995 über seinen internationalen Flughafen verfügen, der zum Teil auf Stelzen ins Meer hinaus gebaut wird. Hongkong-Offizielle hoffen nun, mit einem Teil ihres weiter wachsenden Flugaufkommens nach Macau ausweichen zu können.

Für Macau könnte diese Hilfeleistung von grosser Bedeutung werden, da die Bemühungen um einen eigenen Flughafen bisher eher als letztes Aufbäumen der auslaufenden portugiesischen Souveränität belächelt worden war. Die Flughafen-Zusammenarbeit, so betonten beide Gouverneure, könnte durchaus dazu beitragen, «die internationale Rolle von Macau und Hongkong in der gesamten Region zu betonen und zugleich das Vertrauen von Handel und Unternehmen in die Zukunft beider Territorien zu stärken». 1997 fällt Hongkong, ein Jahr später auch Macau an China zurück.

Vertraulich wurde von den beiden Gouverneuren sogar die Möglichkeit erörtert, gemeinsam in der chinesischen Sonderwirtschaftszone Shenzen einen dritten Flughafen zu errichten. Das Flugaufkommen sowohl bei Passagieren wie bei Fracht wird für die gesamte Region als weiterhin kräftig steigend angesehen. Gespräche über derartige Projekte sollen nach Ansicht politischer Beobachter zugleich das Vertrauen beider Gouverneure in eine gesicherte wirtschaftliche und touristische Zukunft sowohl von Hongkong wie von Macau signalisieren. *GU, Frankfurt*

Austrian Airlines

Mehr Flüge zu den Nachbarn

Chicago als neues Langstreckenziel ist einer der Schwerpunkte im Sommerprogramm von Austrian Airlines. Die neue Verbindung wird viermal pro Woche ab Wien via Kopenhagen geflogen. Flugtage sind Montag, Donnerstag, Samstag und Sonntag.

Aufgestockt wurden die Flüge nach Afrika. Nach Johannesburg und Nairobi werden zwei Flüge pro Woche (Mittwoch und Freitag) geführt. Unverändert bleibt das Flugprogramm nach New York und dem Fernen Osten mit täglichen Nonstop-Flügen zum «Big Apple» und drei Flügen pro Woche nach Tokio.

Im Nahen Osten wird ab Mitte Mai die Verbindung Wien–Beirut und Genf–Wien–Damaskus von zwei auf jeweils drei wöchentliche Flüge aufgestockt. Bereits seit Ende März werden zwei Flüge nach Tripolis geführt.

In Europa erfolgt unter anderem eine wesentliche Angebotserweiterung im «Nachbarschaftsverkehr»: Durch je einen zusätzlichen Flug von Wien nach Prag und Venedig ist mit beiden Städten nunmehr eine Tagesrandverbindung gegeben. Gegenüber dem vorjährigen Sommerflugplan gibt es zusätzliche Frequenzen unter anderem nach Genf und Zürich. Auf den zwei täglichen Flügen Linz–Zürich v. v. wird durch den Einsatz einer Dash 7 das Sitzplatzangebot erweitert.

Richtung Osteuropa wird die Zahl der Flüge nach Kiew auf fünf pro Woche erhöht. Nach Vilnius in Litauen stehen seit Januar zwei Flüge pro Woche auf dem Programm. *HP, Wien*

TAKE OFF

BWIA eröffnet eine zweite Linie nach Zürich

BWIA International, die nationale Fluggesellschaft von Trinidad und Tobago, wird ab November 1992 eine zweite wöchentliche Nonstop-Linienverbindung von der Schweiz nach der Karibik einführen. Jeweils am Donnerstag wird die Strecke Zürich–Antigua–Grenada–Port of Spain geflogen.

Nach wie vor wird selbstverständlich der 1989 eingeführte Samstag-Flug Zürich–St. Lucia–Barbados–Port of Spain aufrechterhalten. Somit sind nun insgesamt fünf Karibik-Destinationen direkt ab Zürich erreichbar. Weiterhin bestehen Anschlüsse nach Tobago und anderen karibischen Destinationen. *pd*

Swissair: Flughafenwechsel in Sao Paulo

Seit dem 30. März 1992 fliegt die Swissair in Sao Paulo neu dreimal in der Woche den internationalen Flughafen Guarulhos an. Der Betrieb zum 95 Kilometer von der Stadt entfernten Flughafen Viracopos wird eingestellt. Guarulhos liegt nur 25 Kilometer vom Zentrum und bietet bessere Anschlussmöglichkeiten nach Südbrasilien sowie nach den Nachbarstaaten. *pd*

British Airways erhöht Nordamerikaangebot

Mit der Einführung des Sommerflugplanes 1992 werden die Strecken von London-Heathrow nach Boston, Washington, Miami und Chicago zweimal täglich bedient. Die Flüge von London-Heathrow und -Gatwick nach Los Angeles erfahren bereits ab Herbst 1991 eine Aufstockung auf zwei tägliche Flüge und verkehren ausschliesslich ab Terminal 4 in Heathrow. *pd*

Pata Travel Mart '92

Tourismus made in Taiwan

Der 19. Pata Travel Mart fand vom 25. bis 27. März auf Taiwan statt. Mit über 1200 Delegierten wurde ein neuer Rekord erzielt. Die Schweizer Delegation war mit sieben Vertretern jedoch recht klein, was auf die grosse Anzahl Messen zurückzuführen sein dürfte, die in den vergangenen Wochen in Europa über die Bühnen gingen. Mit «Pata goes green» wurde in Taipeh erstmals an einem Pata Travel Mart ein Zeichen dem Umweltschutz gesetzt.

SAM JUNKER AUS TAIPEH

Man muss es zugestehen, einmal vor Ort sind die Travel Marts der Pacific Asia Travel Association (Pata) jeweils bis ins Detail aufs beste organisiert. So sparte Pata Senior Vicepresident *Jerry Picolla* bereits während der Eröffnungszeremonie nicht mit Dankesworten an das lokale Organisationskomitee. Kleine negative Einzelheiten wie sehr lange Fahrten während der Rushhour von einigen Hotels zum Taipei World Trade Center und zurück oder die zahlreichen Lunch- und Dinnerparties, wo die Delegierten stehend essen müssen, waren ihm da ja auch noch nicht bekannt . . .

Wenig No-Shows

Die Halle im sehr modernen, gut eingerichteten Taipei World Trade Center bot Platz für 403 Stände. Rund 50 Aussteller mussten zurückgewiesen werden, der Platz war ausverkauft. An die 700 Verkäufer standen rund 400 Käufer gegenüber. Vor Jahresfrist in Jakarta waren ein gutes Dutzend mehr Stände vorhanden und vor allem auf der Verkäuferseite entstand der Eindruck, dass es auch mehr Buyers hatte. Die Zahl der registrierten Einkäufer beweist jedoch das Gegenteil. Mit einem Total von 1220 Delegierten – Begleitpersonen und Presse mitgezählt hat man gar einen neuen Rekord erreicht.

Bis am Vormittag des letzten Messetages hat man 16 No-Shows und Annullierungen in letzter Minute gezählt, darunter jemand aus der Schweiz. Sieben Vertreter von Schweizer Touroperators waren anwesend, das sind weniger als an den Pata Travel Marts der vergangenen Jahre. Von denen, die letztes Jahr in Jakarta dabei waren, haben heuer Hotelplan, ATS und SSR auf die Teilnahme verzichtet.

Unter den No-Shows waren auffallend viele Italiener. Einigen dürften die prekär überfüllten Flüge ex Taipeh einen Strich durch die Rechnung gemacht haben. Ein Public Holiday und ein damit verbundenes «langes» Wochenende erlaubte zahlreichen Taiwanesen eine Reise ins Ausland. Gemäss einem Reservation-Officer der Cathay Pacific hatte «seine» Airline am Wochenende nach dem Travel Mart 15 Extraflüge von Taipeh nach Hongkong eingesetzt. Und trotzdem gab es für alle Flüge, nicht nur der Cathay, lange Wartelisten. Als Pata vor drei Jahren den Travel Mart in Taipeh festlegte, dachte wohl kaum jemand an diese freien Tage. Aus Erfahrung wird man klug: In Zukunft dürften die Organisatoren auch solchen Vorkommnissen ein Augenmerk widmen.

Zufriedenheit mit Fragezeichen

«Going slow», lautete die Antwort der Sellers auf die Frage nach dem Messeerfolg. Es seien zuwenig Käufer da und viele kämen nicht zu den vereinbarten Appointments, auch wurde die weltweite Rezession ins Feld geführt und natürlich die vielen touristischen Messen. «Zu nahe an der ITB», war denn auch einer der oft gebrauchten Sprüche. Andere jedoch waren mit dem Business sehr zufrieden, so zum Beispiel *Dietmar Beerfelde,* der die Swissôtels in Beijing, Bangkok und Seoul an Frau und Mann brachte. «Mehrere Gruppen haben wir unter Dach und Fach gebracht, das darf sich sehen lassen», lässt er nicht ohne Stolz wissen.

Nun, dass sich der Tourismus in Asien in letzter Zeit vom Verkäufer- zum Käufermarkt gewandelt hat, ist kein Geheimnis. Die Einkäufer geben sich entsprechend aufgeräumt und sind grösstenteils sehr zufrieden. «Ich bin voll auf meine Kosten gekommen» erörtert *Elisabeth Pfister* von HQD, die sich hauptsächlich über News in der asiatischen Hotellerie informierte. *Edi Böhlen* von Kuoni konnte seine zahlreichen Kontakte pflegen, obwohl seiner Meinung nach die «erste Garde» vieler Anbieterunternehmen nicht anwesend war. *Alain Nicollier* von GVA Travel Genf liebt die optimistische Stimmung, die an den Pata Travel Marts vorherrscht und die Freundlichkeit der Teilnehmer. Führwahr, es ist bemerkenswert wie aufgestellt sich Leute aus total verschiedenen Kulturen von der halben Welt sich hier begegnen.

Ein «grüner» Touch

Seit einigen Jahren schon ist es ein Anliegen der Pata, das Umweltbewusstsein in den Mitgliederländern zu fördern. Mit dem Slogan «Pata goes green» setzte die Vereinigung nun auch am Travel Mart erstmals ein Zeichen. So wurde auf die separaten schriftlichen Einladungen für die zahlreichen Anlässe verzichtet. Noch eindrücklicher wirkten die Behälter für überflüssig eingesammeltes Prospektmaterial, gelesene Magazine und Zeitungen, die in den Hotels und auf dem Messegelände aufgestellt waren. Die Prospekte sollen wiederverwendet, die Magazine Schulen und Heimen zur Verfügung gestellt und die alten Zeitungen der Wiederverwertung zugeführt werden. Ein Zeichen, nicht mehr, denn noch gibt es unzählige Möglichkeiten, der Umwelt besser Sorge zu tragen. Als Beispiel sei nur an die Verwendung von Papierteller und -becher auf den grossen Parties und an die stets unterkühlten Säle, Restaurants und gar Hotelzimmer hingewiesen.

Der Pata Travel Mart 1992 – made in Taiwan –, ist Vergangenheit. 1993 wird er vom 13. bis 17. April in New Delhi, Indien, und im Jahr darauf in Seoul, Korea und 1995 im australischen Sydney stattfinden. □



Taipeh auf Taiwan lud zum 19. Pata Travel Mart. Unser Bild zeigt den Altar im Tempel von Tien Hsiang. *Bild Michel Tondeur*

Wieder dabei

Am Pata Directors Meeting vom vergangenen Sonntag in Hongkong ist Kuoni Direktor *Hans Lerch* wiederum ins Pata Board of Directors gewählt worden. Seine Wahl wurde anlässlich des Pata Members General Meetings (Generalversammlung) am Montag bestätigt. Hans Lerch war bereits von 1988 bis 1991 für eine Amtszeit von drei Jahren in diesem Ausschuss und konnte nun nach einem Jahr Unterbruch neu gewählt werden.

Die Pata-Generalversammlung hat nun auch zu einer Pata-Niederlassung in Europa ja gesagt. Das Büro in Monaco soll definitiv im Geschäftsjahr 1992/93 eingerichtet werden. Aus diesem Anlass wird im Februar 1993 das Meeting des Pata Board of Directors in Monaco stattfinden, seit vielen Jahren erstmals wieder in Europa. *SJ*

Kommentar

Aufruf zum Aufstand

Der Pata Travel Mart ist immer aufs beste organisiert. Nebst den bereits im voraus per Computer vereinbarten Treffen zwischen Sellers und Buyers gibt's vor Ort kurz vor Beginn der eigentlichen Messe Gelegenheit, für die Anbieter weitere Meetings mit Einkäufern zu vereinbaren. Dazu werden Tische bereitgestellt und angeschrieben, an denen die Einkäufer Platz nehmen und wo die Verkäufer sie leicht finden können. Dass von sieben für Schweizer Einkäufer bereitgestellte Tische während dieser Session nur gerade jene von Kuoni, HQD und GVA besetzt waren, gibt zu denken. Schade, dass dem ohnehin bereits angekratzten Image der Schweiz, so weitere unnötige Kratzer verliehen werden. Oder ist es ein Zeichen dafür, dass man partout am Altbewährten festhalten will und an Neuem gar nicht interessiert ist?

★

Dass die Nachfrage den Preis bestimmt ist eine Binsenwahrheit. Seit Jahren schon sind die übersetzten Hotelpreise während der ITB immer wieder ein Thema. Am Pata Travel Mart sind die Zimmerpreise vernünftig, vier Nächte sogar im Teilnehmerbeitrag eingeschlossen. Dafür wird anderswo kräftig zugeschlagen. So kostet eine Tasse Kaffee rund acht Franken, mit je einem Stück Kuchen für zwei Personen lautet die Rechnung ohne weiteres auf gegen 50 Franken. Muss oder will sich die Branche das noch lange gefallen lassen?

★

Ein weiterer wunder Punkt, hauptsächlich in asiatischen aber auch in amerikanischen Gefilden, sind die stets unterkühlten Lokalitäten und Zimmer. Müssen die steten Erkältungen nach solchen Anlässen als Zeichen der Freundlichkeit akzeptiert werden oder gibt es keine Möglichkeit, entsprechenden Einfluss geltend zu machen? ***Sam Junker***

Die Schweizerdelegation

Gemäss Registrierung waren folgende Schweizer Einkäufer am Pata Travel Mart:

- *Dieter Aebi,* Fernost Reisen, Zürich
- *Alain Nicollier,* GVA Travel, Genf
- *Elisabeth Pfister,* HQD Sales & Marketing Services, Zürich
- *Edi Böhlen,* Kuoni, Zürich
- *Gino Albisetti,* Nova Tours, Aarau
- *Jean Daniel Pointet* und *Heidi Bräker,* Wettstein, Rapperswil

Als No-Show wurde *Shinichi Maria Kaneda,* Notco Travel, Zürich, geführt. *SJ*

REISEFABRIK

Manta: Mehr Sorge zum Leben im Meer

Das Wunder der Seegurke: Wird sie von einem Raubfisch angegriffen, stösst sie durch ihren After ihre Eingeweide und sogar die Lunge aus und wirft statt sich die Innereien dem Räuber zum Frass vor. Eine einmalige Überlebensstrategie im Tierreich: Innerhalb etwa eines Monats wachsen der Seegurke nämlich alle Innereien wieder nach. Solch spannende Lektionen aus der faszinierenden Unterwasserwelt bietet Manta-Reisen seit einiger Zeit ihren Tauchkunden an. Auf der Maledíven-Insel Helengell hat *Hans Stadtmann* nämlich Meeresbiologiekurse für Taucher eingeführt. «Ich möchte die Leute motivieren, mehr Sorge zum Leben im Meer zu tragen» heisst seine Motivation. Nächste Kurse: 21. Juni bis 5. Juli sowie November/Dezember 1992. Preise zwei Wochen inkl. Flug und VP 2660 Franken plus 350 Franken Kursgebühr und Kosten für zehn Tauchgänge. Nähere Informationen bei Manta-Reisen Zürich. *PJ*

TTW: Gründungsmitglied der ETTFA

In Brüssel schlossen sich acht führende europäische Tourismus-Fachmessen zur European Tourism Trade Fairs Association (ETTFA) zusammen. Gründungsmitglieder dieser neuen Vereinigung sind BIT Mailand, BTL Lissabon, Fitur Madrid, Holiday World Dublin, EIBTM Genf, TTW Montreux, TUR Göteborg und WTM London. An der Eröffnungsversammlung wurde *Tom Nutley* von World Travel Market London zum Präsidenten gewählt, Vizepräsident ist *Claudio Meffert* von Fitur Madrid.

Bei der ETTFA handelt es sich um die erste und weltweit einzige Vereinigung von Tourismus-Fachmessen. Die acht beteiligten Veranstaltungen konnten 1991 insgesamt 140 000 Teilnehmer aus über 145 Ländern aufweisen.

Hauptanliegen der ETTFA ist die Stärkung der wichtigen Rolle, welche Fachmessen für den internationalen Tourismus spielen. Die Vereinigung will sich für den hohen Standard der Anlässe ihrer Mitglieder einsetzen und neue Möglichkeiten und Verbesserungen im Interesse der Aussteller und Besucher ausarbeiten. «Von unseren gemeinsamen Bemühungen sollen alle Bereiche des Tourismus profitieren», sagt ETTFA-Präsident Tom Nutley. *pd*

Spanien: Expo '92 rückt nun näher

Nur noch knapp drei Wochen bis zur Eröffnung der Weltausstellung Expo '92 im spanischen Sevilla. Grund genug, für die Generaldirektion des Tourismus der Junta de Andalucia, in Zürich eine Präsentation «Andalucia '92» durchzuführen. Viel Neues über die Expo '92 war dabei nicht zu vernehmen, vielmehr wurden den Gästen in Form von zwei Referaten und einem Video die Dimensionen der letzten Weltausstellung dieses Jahrhunderts aufgezeigt. Während der sechs Monate erwartet Sevilla rund 20 Millionen Besucher, 100 Länder präsentieren in eigenen Pavillons ihre Leistungen und Errungenschaften in Wissenschaft, Kunst und Kultur. Ein Rahmenprogramm mit über 50 000 Live-Auftritten und eine «tägliche» Expo-Nacht ab 22 Uhr mit Feuerwerk, Multimediashow mit Lasereffekten über dem See, Musik und viele weitere kulturelle Attraktionen, machen die Expo zu einem Erlebnis, einer wahren Fiesta.

Die Eintrittspreise für einen ganzen Tag betragen für Erwachsene 4000 Pesetas (55 Franken) und für Kinder 1500. (21 Franken). Ein 3-Tages-Pass für Erwachsene kostet 10 000 Pesetas (138 Franken). An einigen Familientagen werden entsprechende Vergünstigungen geboten. *HU*

Italia-Workshop – ein Rendez-vous im Mai

Auch in diesem Jahr lädt das Staatliche Italienische Fremdenverkehrsamt (ENIT) zum Italia-Workshop ein. Terminiert wurde der Anlass auf den 12. Mai 1992 im Hotel International in Zürich-Oerlikon. Das ENIT-Rendezvous bietet alljährlich für Reiseveranstalter, Reisebüros und Carunternehmen die Gelegenheit, vor ihrer Haustüre mit ihren Geschäftspartnern aus allen italienischen Regionen Verkaufsgespräche für die nächste Saison zu führen und neue Kontakte zu knüpfen.

Der Workshop dauert von 10.00 bis 18.00 Uhr, die Teilnahme ist kostenlos. *pd*

Börsenspiegel

Zinsen drücken auf Stimmung

Wahrscheinlich ist der Zinsabbau vorab in den ersten sechs Wochen 1992 zu rasch vor sich gegangen. Vor allem am Wechselkurs des Frankens war das deutlich zu spüren; spezielle Einbussen erlitt der Franken gegenüber Mark und Dollar. Vor allem gegenüber der Mark intervenierte die Nationalbank zu verschiedenen Malen. Ein schwacher Franken mag zwar aus Sicht des Tourismus positiv sein; umgekehrt wird immer wieder vergessen, dass ein schwacher Franken sofort die Preise der importierten Waren und Dienstleistungen verteuert: die Gefahr einer neuen Teuerungsrunde ist gross.

Nicht zuletzt bremsen steigende Zinsen, wie sie die Nationalbank im Geldmarkt provoziert hat, die Unternehmungslust an der Aktienbörse. Vor allem im Geldmarktbereich sind Zinsen von wieder über 9 Prozent eine echte Versuchung. Am Aktienmarkt sind darum nicht nur die Kurse gesunken; auch die Volumina wurden wieder merklich kleiner. Dass auch in Japan ein echter Markteinbruch erfolgte, hat der Stimmung auch nicht nur gutgetan. Immerhin: Die ermutigenden Anzeichen einer Konjunkturbelebung in den USA gaben ein recht nützliches Gegengewicht ab.

Die USA-Zuversicht für die Konjunktur ist auch den Aktienkursen abzulesen, die sich nur wenig unterhalb des absoluten Tops für den Dow-Jones bewegen. Gut halten sich insbesondere auch die touristischen Werte oder die Titel der Airlines. Vor allem die Titel **Wald Disney** sind, trotz einer geringen Gewinnabnahme 1991, auf neue Höchstwerte geklettert.

In der Schweiz hat sich eine leicht höhere Nachfrage nach **Swissair** eingestellt, von der anfänglich die Inhaber-, später jedoch die Namenaktien profitiert hat. Je nach den Aussagen an der Bilanzpressekonferenz vom 1. April könnten die Swissairkurse weiter anziehen. Trotz der leichten bisherigen Erholung gelten sie weiter als preiswert.

Weiter bescheiden sind die Fortschritte bei **Danzas.** Das kontrastiert zu Aussagen, dass speziell das Speditionsgeschäft 1991 weltweit neue Rekordwerte gebracht hat. Leicht erholen konnten sich auch **Kuoni,** doch steht hier einer echten Nachfragesteigerung unverändert die Kuoni-Struktur mit den sehr schweren Aktien gegenüber. Rein umsatzmässig sollten die Reiseveranstalter den Tiefpunkt durchschritten haben. Anhaltend undezidiert verkehren **Mövenpick:** Kaum glaubt man an bessere Kurse, wird der Anleger schon wieder mit einer Auswechslung des obersten Managements überrascht. Wenn *Michel E. Favre* vor kaum Jahresfrist von einem gutdotierten Top-Posten bei American Express weggelockt und jetzt bereits in die Wüste geschickt wird, dann muss man sich fragen, wie es um die Führungsqualitäten derjenigen steht, die Favre zum Mövenpick-Chef gemacht haben. *Werner Leibacher*

Interview Fritz Gygax

Im Windschatten der USA stehen

Als Convention Sales Manager der Air Canada fühlt er den Puls gleich doppelt: einerseits bezüglich der allgemeinen Wirtschaftslage des Landes, andererseits die Entwicklung der Luftfahrt in Nordamerika im speziellen. Fritz Gygax ist trotz Ehe mit einer Anglo-Kanadierin und Wohnsitz in Montreal mit der Schweiz verbunden geblieben, was ihn zum kompetenten Gesprächspartner zu aktuellen Fragen rund ums Reisen nach Kanada macht.

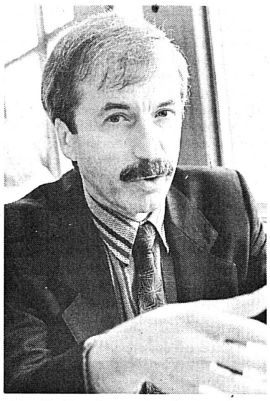
KURT METZ, TORONTO

Fritz Gygax, ist Kanada nicht einfach der 51. Staat der USA?

Dem Eindruck kann man sich je länger je weniger verschliessen, besonders seitdem die Automobilindustrie aus Kostengründen viele ihrer Produktionsstätten in die USA verlegt hat und Ontario verstärkt zum «Dienstleistungsbetrieb» für den südlichen Nachbarn geworden ist. Andererseits ist es wirklich so, dass in Kanada die Einwanderer ihre ethnischen Eigenheiten bewahren und pflegen. Anders als in den Staaten, wo viele im Schmelztiegel verschwinden wollen und ihre Vergangenheit vergessen. Dies geht bei uns soweit, dass die Loyalität gegenüber der Heimat grösser ist als jene vis-à-vis ihrem neugewählten Lebensraum. Wir spüren das bei der Air Canada, zu der die Bindung im Sinne eines National Carriers nicht besteht, und versuchen die Treue mit Frequent-Flyer-Programmen attraktiv zu gestalten.

Wie profiliert sich Air Canada denn in ihrem Heimmarkt?

Der direkte Kundenkontakt ist uns sehr wichtig, und zwar nicht bloss auf Verkaufsebene, sondern auch ganz oben. So fliegen Manager einen Monat mit als Flight Attendant, um vom Passagier zu erfahren, was er eigentlich erwartet. Die Flexi-Mahlzeit in der First und Executive Class ist beispielsweise ein Resultat dieses Vorgehens, die besonders am



Fritz Gygax, Convention Sales Manager der Air Canada in Montreal: «Ich erwarte aus Europa – trotz Rezession – gleiche Zahlen wie 1991.» *Bild Kurt Metz*

Abend auf den mittleren Langstrecken – wie wir unsere transkontinentalen Flüge nennen – grossen Anklang findet. Da kann der Kunde essen, wann er will.

Wie läuft das Geschäft in Ihrem eigenen Job?

Als Convention Sales Manager Canada der Air Canada stehe ich in direkter Konkurrenz mit der Canadian Airlines International und im Verkehr mit den USA mit allen USA-Carriern. Sobald zehn Personen an einen gemeinsamen Anlass reisen und dieser zwei bis fünf Tage dauert, gibt's 15 Prozent Ermässigung auf den Business- und bis zu 50 Prozent auf den vollen Economy-Tarifen in Nordamerika. Dazu kommt ein Promotional Rebate von fünf Prozent. Auf Exkursionstarifen wiederum nur in Kanada und den USA.

Das Geschäft ist im Moment verhalten, wie auch die Wirtschaft erst zaghafte Ansätze zur Erholung zeigt. In unserem Bereich verzeichneten wir im 1991 einen Rückgang von etwa 20 Prozent. Unternehmen schicken eben nur noch zwei statt fünf Delegierte an einen Kongress oder eine Jahresversammlung. Sie fliegen bloss Eco statt Business. 1992 wird aber bestimmt besser als 1991. Im Moment liegt der Bestellungseingang für Anlässe 50 Prozent über dem des Vorjahres!

Wie sieht die Zukunft von Air Canada als selbständige Gesellschaft aus?

Das finanzielle Ergebnis des letzten Jahres war alles andere als rosig. Die Gespräche mit USAir, welche internationale Routen bedienen möchte und nebst Pittsburgh einen zusätzlichen Hub oder Gateway beispielsweise in Toronto sucht, gehen nur langsam voran. Was ein mögliches Zusammengehen mit CAI betrifft, bin ich sehr skeptisch. Die Air Canada vertritt die Meinung, dass der Markt Kanada nur eine Fluggesellschaft benötigt. Was Air Canada im gegenwärtigen Umfeld vor allem fehlt, ist die fünfte Freiheit in den USA, denn 80 Prozent der Geschäfte tätigt Kanada mit dem Nachbarn im Süden, entsprechend ist das Flugaufkommen zwischen den beiden Ländern. Und dabei hätten wir das bessere Produkt anzubieten.

Beispielsweise?

Wir sind die Nummer eins, was die Pünktlichkeit angeht, ganz besonders im Winter. Und das ist für den Geschäftsreisenden gemäss Umfragen von ausschlaggebender Bedeutung bei der Wahl des Carriers. Unser Bordpersonal ist bedeutend servicebewusster als die amerikanischen Kolleginnen und Kollegen. Und die Bordverpflegung setzt ganz andere Massstäbe, das sind wir schon unseren internationalen Anschlusspassagieren, die auf den Langstrecken verwöhnt werden, schuldig.

Wie steht's mit dem internationalen Geschäft für Kongresse in Kanada?

Das ist ungeheuer schwierig, weil doch oft die nationalen Carriers das Rennen machen. Die Tarife sind wenig flexibel, der Aufwand, um die Passagiere zu übernehmen, ist enorm gross. Heute machen wir 80 Prozent innerhalb Kanadas, 18 Prozent mit den USA und nur gerade zwei Prozent international. Allerdings rechnen wir mit der europäischen Liberalisierung, dass sich neue Tore öffnen und wir unseren Teil des Kuchens vergrössern können.

Wie beurteilen Sie die Aussichten für den sommerlichen Touristenverkehr aus Europa Richtung und innerhalb Kanadas?

Ich erwarte aus Europa – trotz Rezession – gleiche Zahlen wie 1991, denn der Dollar ist immer noch attraktiv. Der Kanadier selbst wird vermehrt zuhause bleiben und es vorwiegend bei Verwandtenbesuchen bewenden lassen – also wird es an Unterkünften selbst während der Hochsaison nicht fehlen.

Welche Tips geben Sie Schweizern, die dieses Jahr in Kanada ihre Ferien verbringen wollen?

Kanada feiert heuer seinen 125. Geburtstag. Entsprechende Anlässe sind geplant und machen das Land als Reiseziel zusätzlich attraktiv. Montreal wurde vor 350 Jahren gegründet – eine Kumulation von Festivitäten steht uns also bevor, ganz besonders während der Sommermonate. Daneben bleiben die Rocky Mountains von Alberta bis British Columbia hinüber nach Vancouver das Tüpflein auf dem i. Nicht zu vergessen Toronto, wo die Feierlichkeiten im eh schon lebendigen Stadtzentrum und der erneuerten Harbourfront geplant sind.

Gibt es heute in Kanada noch gute Stellen für Reiseprofis aus Europa?

Reiseprofis aus Europa werden sicherlich einen Job in einem Reisebüro finden. Allerdings müssen sie zuerst «unten durch» und können erst nach einigen Jahren mit einem guten Verdienst rechnen.

Und für die Zukunft: Werden Sie Kanada als Wahlheimat treu bleiben?

In nächster Zeit bin ich sicherlich noch in Kanada anzutreffen. Da ich jedoch bei einer Fluggesellschaft arbeite, ist es leicht möglich, dass gelegentlich eine «Luftveränderung» drin liegt. □

Startkapital: 100 Dollar

Leute kennenlernen, die Welt sehen – das waren die Gründe für *Fritz Gygax*, eine Reisebürolehre bei Danzas in Basel zu absolvieren. 1967 zog es ihn in die USA, und weil er auf das Visum zu lange warten musste, ging er mit hundert US-Dollar vorerst nach Kanada. In Montreal war die Expo kurz vor dem Abschluss, und Hunderte von Angestellten der Weltausstellung suchten Oneway-Rückflüge in ihre Heimatländer. Fritz Gygax bekam einen Job in einem blühenden Reisebüro angeboten und wurde nach kurzer Zeit Manager des Unternehmens, wo er die nächsten drei Jahre steckenblieb.

Dann kehrte er zurück in die Schweiz zu Hotelplan als Chef Produktion unter *Walter Zürcher* für zwei Jahre, bevor es ihn wieder nach Montreal und New York zog. Ein weiteres Mal zurück zu Hopla mit den Stationen Filialleiter Winterthur und PM Ferndestinationen, wo er in Kontakt mit Air Canada kommt. Er wird für drei Jahre Passenger Sales Manager Zürich und für zwei weitere Stationsleiter, schliesslich verantwortlich für Sales in der Romandie und den Flughafen Genf-Cointrin.

Als AC die Flüge nach Cointrin aufgab und Fritz Gygax seinen Job verlor, bot man ihm die Tätigkeit im Hauptsitz in Montreal an, die er seit bald zwei Jahren auf bekannt charmant-gewinnende Art betreut. *MC*

Städteporträt Toronto

«Eine Stadt der Superlative»

Wie New York, aber geführt von Schweizern, meint Peter Ustinov, die freundlichste und zivilisierteste Stadt der Welt, meint «National Geographic», und «Newsweeks» bezeichnet sie schlicht als urbanes Wunder. Alle meinen die eine: Toronto – eine Stadt der Superlative.

RUTH SIEGENTHALER

Noch nie sahen sich sowohl Kanada als auch Toronto mit so vielen Streiks konfrontiert wie im Sommer 1991. Landesweit traten Staatsangestellte in den Ausstand, verweigerten Grenzbeamte den Dienst und legten Postangestellte jegliche schriftliche Kommunikation lahm, während in Kanadas grösstem und geschäftigstem Flughafen, Torontos Lester Pearson Airport, pro Stunde bloss ein Bruchteil der üblichen 56 Flüge abgefertigt wurden. In der Millionenstadt streikten gleichzeitig die Angestellten der Verkehrsbetriebe während 10 Tagen und verhalfen den Einwohnern von Toronto zur Einsicht, dass zu Fuss gehen oder Velofahren Spass machen kann . . .

Doch die Stadt selber kann für diese Missstimmung und -wirtschaft nichts. Und die schiere Unmöglichkeit, ihre grosse, magische Anziehungskraft in Worte zu fassen, macht neben ihrer Vielseitigkeit Teil eben dieser Magie aus: Ihre Bewohner lieben sie, fühlen sich wohl in ihr, das spürt jeder sensible Besucher, der Kontakt zu Einheimischen sucht.

Toronto die Grüne

Wer schon einmal per Lift in 58 Sekunden auf den 533 Meter hohen CN-Tower düste, um die Stadt aus luftiger Höhe zu betrachten, erinnert sich, wie grün diese ist. Kilometerlange, schnurgerade Alleen führen zu und von Parks mit bis zu 60 Hektaren Umfang. Ein Sonntagsspaziergang zum Beispiel im High Park mit seinem Zoo, botanischen Garten und zahlreichen Teichen lässt in der herrschenden Stille augenblicklich vergessen, dass man sich im Westend einer Millionenstadt befindet.

Dasselbe gilt für die der Stadt vorgelagerte Toronto Island, die nebst Schwimmgelegenheit die Möglichkeit bietet für stundenlange Spaziergänge in autofreier Natur. Wer sich dort kein Fahrrad mieten will, kann sich auf dem Martin Goldman Trail über Kilometer dem Seeufer der Stadt entlang fitradeln . . .

Toronto hat den Ruf, eine der saubersten Städte der Welt zu sein; nicht zu Unrecht, wie schon eine Fahrt mit der U-Bahn zeigt, die sich auf einer Nord-Süd- und einer Ost-West-Achse durch blitzsaubere, weissgetäfelte Tunnels bewegt.

Damit man auch für den Abendausgang ohne Auto auskommt, bietet die TTC einen 24-Stunden-Trambetrieb, und Recycling wird in Toronto nicht nur propagiert, sondern auch streng befolgt. Zweimal wöchentlich werden die dafür bestimmten blauen Kisten voller Papier, Flaschen, Alu und so weiter vor den Häusern abgeholt.

Toronto die Historische

Trotz ihrem «jungen» Alter von 188 Jahren bietet sie durch ihre architektonischen Kontraste selbst dem europäischen Besucherauge Eindrückliches, ein Neben- oder eher Ineinander von 19., 20. und 21. Jahrhundert. In dieser Hinsicht am interessantesten sind wohl Downtown, die Gegend um Bloor-, King- und Queenstreet und das Universitätsgelände im Herzen der Stadt. Efeuumrankte Backsteinbauten aus dem letzten Jahrhundert stehen hier in eindrücklichem Gegensatz zu Chrom- und Betonriesen und zum imposanten, alles überragenden CN-Tower im Süden.

In fast jeder Strasse stösst der Besucher auf alte Kirchen englischen Stils, die inmitten von Wolkenkratzern ein Stück Vergangenheit bewahren. Diese Bilder geben einem jedoch dank ihrer optischen Ausgewogenheit nie das Gefühl der Ohnmacht, des Verlorenseins, sondern wirken angenehm stimulierend auf Auge und Geist.

Toronto die Ethnische

Bewohnten vor 150 Jahren noch zu 95 Prozent britische Protestanten (Wasps – White Anglosaxon Protestants) die Stadt, so haben heute 29 Prozent nicht nur keine britische Ahnentafel, sie sind der englischen Sprache auch unkundig. Zweisprachige Strassenschilder und «ethnische Restaurants» zeugen von den über 70 verschiedenen Volksgruppen und über 100 verschiedenen Sprachen, die Toronto beleben.

Die Immigranten Torontos halten hartnäckig und stolz an ihren Traditionen fest und verlassen «ihre» Stadtteile oft nur im Notfall. So beherbergt Little Italy im Gebiet St. Clair West/College die grösste italienische Gemeinde ausserhalb Italiens. Italiener machen 9 Prozent der Gesamtbevölkerung Torontos aus. Portugiesen bewohnen das Gebiet um den Kensingtonmarket (Spadina/Dundas), der Danforth Avenue entlang laden Spezialitätenrestaurants zu Souvlaki, griechischem Salat und griechischer Musik. Osteuropäer liessen sich im Westend nieder, dessen Roncesvalles Avenue polnische Ladenschilder prägen. Chinesen, ihrer grossen Zahl entsprechend, bewohnen gleich drei Chinatowns, zwei inner- eines ausserhalb der Stadt.



Toronto – seine Bewohner lieben sie und fühlen sich wohl in ihr, das spürt jeder Besucher. Unser Bild zeigt die Skyline von Toronto, im Vordergrund der CN-Tower mit dem Sportpalast Sky Dome. *Bild zvg*

Diesem Rassenreichtum werden die 67 Publikationen in diversesten Sprachen gerecht, die Torontos Medienmarkt überfluten, und jede Volksgruppe feiert an bestimmten Tagen ihre Feste.

Neben- und miteinander

Man hat bisher in Toronto mit- und nebeneinander in Frieden und Toleranz gelebt. Auf 1996 erwarten die Kanadier aber einen Immigrantenmassenansturm aus Hongkong, und die Zeichen stehen dafür, dass sich der Hauptstrom auf Toronto ergiessen wird. Das beunruhigt nicht wenige, die einen Zusammenhang sehen zwischen der enormen Einwanderungsquote und der herrschenden Arbeitslosigkeit. □

REKLAME

WORKSHOPS FRANCE

für alle Schweizer Reiseveranstalter, Reisebüros und Carunternehmen

07. April 1992: LAUSANNE / HOTEL BEAU RIVAGE PALACE
09. April 1992: ZÜRICH / KONGRESSHAUS ZÜRICH
von 10.00 bis 18.00 Uhr (non-stop).

Über 65 französische Aussteller erwarten Ihren Besuch.

Kommen Sie sich informieren und begegnen Sie Ihren zukünftigen Geschäftspartnern!

MAISON DE LA FRANCE
Französisches Verkehrsbüro
Postfach 7226
8023 Zürich
Tel. 01-221 35 61
Fax. 01-212 16 44

MAISON DE LA FRANCE

REKLAME

ICELANDAIR

USA

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

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

Lower prices...

Esco has joined in the Swiss tour operators' price war in the Mediterranean holiday sector.

Following price-slashing by Hotelplan and Imholz-Jelmoli, Esco is cutting prices for some of its hotel arrangements in Turkey, Spain, Greece, Cyprus and Tunisia. Marketing director *Viktor Cattelan* said the revised prices were Esco's answer to what he called «the aggressive policies of our unsuccesful competitors over the past few years». He expects the price-cutting costs to be more than covered by a further increase in turnover this year.

Retail agents have been assured they will be given full commission on the original prices.

. . . and higher profits

Esco had earlier announced record results for the seventh successive year, with bookings up by 18 per cent to over 100 000. Turnover increased by 20 per cent to Sfr. 150 million and profits by 35 per cent to Sfr. 2,3 million, despite the Gulf War and the recession in Switzerland.
(5 March)

Be quick!

Railtour Suisse has launched a new product for «spontaneous» customers. Called «Quick Step» it is a down-market city trips programme being marketed under the slogan: «Book today – travel tomorrow»



Railtour director *René Keller* says the newcomer will not compete with the existing city trips programme. He compares its status with that of the Helvetic Tours programme marketed by Kuoni.

The programme takes in ten cities. Paris – plus a «Eurodisney Special» – Strasburg, Rome, Florence, Venice, Salzburg, Vienna, Munich, Hamburg, and Amsterdam. Railtour promises «good quality but simple» two and three star properties.

Bookings must be made at the latest 24 hours before departure. Mr. Keller expects 20 000 customers in the first year, with an average Sfr. 350 per booking.
(12 March)

Private funding

Swissline, the proposed nationwide travel information and reservation system, appears to have been saved at the last moment.

It had earlier been announced that the scheme would have to be dropped, following the refusal of parliament to agree to a government contribution of Sfr. 3,5 million.

Now, Swissline director *Daniel Fischer* says that adequate financing has been promised from the private sector. Partners in Swissline include the Swiss National Tourist Office, Swissair, Swiss Federal Railways and the Swiss Hotel Association.
(19 March)

Combined operation

The French and German national tourist offices will this month stage a joint workshop in Switzerland, believed to be the first event of its kind in Europe. The initiative came from the Germans. The combined workshop is aimed at easing Switzerland's busy travel calendar. It will be held on 9 April at the Zurich Kongresshalle and some 130 exhibitors are expected to participate.
(12 March)

USA launch

Marlboro Travels, the holiday programme operated by the Philip Morris tobacco group, has entered the Swiss market with its offers of travel arrangements in the western USA aimed mainly at the 20-to-30 age group. Its director, *Nigel Allsopp,* says the programme has won an increasing share of the market in



Germany, Italy, France, Belgium and Luxembourg and he is confident of similar success in Switzerland. «Our aim is to become USA market leader in Switzerland within three years», he declared at a press presentation.

Geneva-based operator Stohl-Air Voyages has been appointed Swiss representative. The programme, largely featuring discovery and adventure travel, will be sold only through retail agencies.
(12 March)

TTW ahead

Preparations are well advanced for this year's Travel Trade Workshop (TTW) which will be held for the 17th time at the Congress Centre in Montreux from 27 to 29 October. This year's Workshop will offer slightly more space available than the 14 000 m² available last year thanks to the completion of the new Hall 8. There will be a second entrance giving direct access to this hall.

The Travel Services sector launched last year will be further developed. This sector is open to exhibitors offering various services for travel agencies.

The deadline for applications for space is 30 April (for the Travel Services sector 31 May).
(19 March)

Airlines' demand

Seven European airlines have asked the Zurich cantonal authorities to allow them to carry out their own ground handling operations at Kloten Airport. At present, with the exception of the American airlines serving Zurich, no foreign airlines have check-in counters and the ground handling is carried out by Swissair.

A Swissair spokesman said the airlines had no specific complaints about Swissair's operations but wanted to offer their own services, such as express check-in counters, to attract customers.
(5 March)

Too cheap

Trans World Airlines has withdrawn cheap round-trip flights between Switzerland and the United States following intervention by the Swiss federal authorities which said they were a violation of a bilateral air traffic agreement.

TWA offered the flights at Sfr. 634 without conditions. It has also withdrawn similar offers in France and Italy but says they will be continued elswhere in Europe.
(5 March)

Service reprieved

Dan-Air has announced a last minute reversal of its earlier decision to discontinue its London–Berne service. It had planned to end the 20 year old service this month because, despite its popu-



larity, Berne-Belp airport's short runway restricted passenger loads and affected profitability.

The airline now says it will extend the operation from a weekend service to daily return flights seven days a week. A «Class Elite» will also be introduced, mainly to attract more business passengers.

By next year Dan-Air plans to operate the advanced version of the British Aerospace 145-300 aircraft, which has improved take-off capability, on the route.
(19 March)

Line to Munich

Air Engiadina says it hopes to start its service between Berne and Munich with the opening of the new Munich-Erding Airport on 18 May. Manager *Dietmar Leitgeb* said only «pure formalities» remained to be completed. The service will probably be operated with a leased 17-seater Dornier 228 machine.
(5 March) *John Miles*

Bitte Code eingeben.
Oder gratis telefonieren.

Ab sofort ist das Buchen bei Swissôtel noch einfacher. Denn als Reiseprofi mit On-line-Verbindung brauchen Sie Ihrem Computer nur noch den Code SL einzutippen, und schon stehen Sie über das Hotelreservationssystem einer führenden Airline mit Swissôtel in Verbindung. Oder Sie telefonieren uns gratis auf Nummer 155 10 11, und wir nehmen die Reservation für Sie vor. So haben Sie jederzeit einen vollständigen Überblick über die aktuellsten Angebote der Swissair Hotelgruppe. Und umgehend ein Bett für Ihre Kunden in einem feinen Haus in 10 Ländern rund um die Welt. Wenn das nicht bequem ist.

swissôtel

Die neue Art, Gäste zu verwöhnen:



Mit der Spitzenmarke für würziges Lammfleisch.

Kein Gast schätzt Herden-Qualität. Deshalb gibt es eine Orientierungshilfe auf der Suche nach zartestem Lamm: das Prodega-Gütezeichen.

Mit unserer Etikette zeichnen wir nur frisch importiertes Lamm aus, das auf den saftiggrünen, kräuterreichen Weiden Schottlands im freien Auslauf zum vollen Geschmack herangereift ist und in der Schweiz nach allen Regeln der Kunst bereits küchenfertig geschnitten und dressiert wird. Ein zusätzliches Amuse-bouche für Sie und Ihre Gäste sind unsere verlockenden Preise.

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

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

neu in Kriens

CC prodega CASH+CARRY

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

PASSEVITE

Agnelli hat gar nicht so schlecht gepokert



Die Turiner Agnelli-Familie kann nicht nur Gas geben. Sie kann auch pokern. Im langwierigen Übernahmekampf um die grösste französische Mineralwassergruppe Perrier haben die Agnellis je einmal verloren und einmal gewonnen. Nestlé hingegen bezahlte zwar für Perrier einen hohen Preis, avancierte dafür aber zur weltweiten Nummer eins im Mineralwassermarkt und festigte gleichzeitig die Position als grösster Nahrungsmittelkonzern.

Noch kurz vor der angekündigten Übernahmeofferte von Nestlé im Januar hatte Agnelli geglaubt, dass der Lebensmittelkonzern BSN, deren bedeutendster Minderheitsaktionär die Agnelli-Familienholding Ifint ist, via Kontrolle der Perrier-Holding Exor Perrier zu einem günstigen Preis in sein Imperium einverleiben könnte. Der Coup gelang nicht, die «Coup d'état-Taktik» Agnellis ist nicht aufgegangen. Oberflächlich betrachtet ist dies eindeutig eine Niederlage, und die Italiener in ihrem Stolz gekränkt. Trotzdem haben die Turiner beim Perrier-Poker mehr gewonnen als verloren. Mit ihrer Hartnäckigkeit haben sie den weltweit grössten Nahrungsmittelkonzern Nestlé erst aus dem Busch gelockt. In bester Kenntnis um die Expansionspolitik und die Ambitionen des Schweizer Multis (die Zahl der erwerbbaren Mineralwasserquellen ist äusserst beschränkt), gelang es Agnelli immerhin, den Preis in die Höhe zu treiben. Durch die Erhöhung der Übernahmeofferte an Perrier wird die Agnelli-Familienholding Ifint in den Besitz sämtlicher Exor-Aktiva gelangen. Auch in diesem Punkt hat Agnelli mehr gewonnen als verloren. Im Rahmen der schliesslich gütlich getroffenen Vereinbarung doppelte Nestlé mit einer von 1475 fFr. auf 1700 fFr. pro Aktie erhöhten Offerte nach, was einen Preis von umgerechnet 3,75 Milliarden Franken ergibt. Angesichts der flüssigen Mittel von 5,5 Milliarden Franken und eines jährlichen Cash Flows von über einer Milliarde Franken stellte die Finanzierung für Nestlé jedoch überhaupt keine Probleme dar.

Gleichzeitig bot bekanntlich Exor auch die Zusicherung, alle in ihrem Besitze stehenden Perrier-Aktien Nestlé anzubieten. Dem Agnelli-Familienunternehmen bleiben aus diesem Deal immerhin noch das prestigeträchtige Château Margaux, Immobilien im Wert von über einer Milliarde und eine Beteiligung an der französischen Finanzgesellschaft Compagnie Suez. Niemand, und schon gar kein Börsenanalyst, kann ernsthaft behaupten, Agnelli hätte bis zuletzt gehofft, Nestlé Paroli bieten zu können.

Die Übernahme von Perrier kann zweifellos als taktischer Schachzug von Nestlé gewertet werden. Nicht zuletzt deshalb, weil der Multi bisher im Mineralwassergeschäft nur eine untergeordnete Rolle spielte und Perrier beispielsweise in den USA über einen Marktanteil von rund 25 Prozent verfügt. Zusammen mit Vichy und Contrex kontrolliert Nestlé nun in Frankreich über die Hälfte und weltweit etwa 22 Prozent des Gesamtumsatzes am Wassermarkt. Aus Schweizer Sicht ist zu erwarten, dass mittelfristig eine Ausdehnung der schwachen Position von Perrier im Detailhandel angestrebt wird. Im Gastronomiebereich verfügt Perrier in der Schweiz über einen Anteil von rund 15 Prozent. Die Popularität der Marke Perrier, die Logistik und die Infrastruktur des Weltkonzerns Nestlé lassen darauf schliessen, dass die grüne Flasche auch in Schweizer Restaurants und Hotels künftig öfters anzutreffen ist.

Stephan Wehrle

Prodega AG

Gastronomie rückläufig – mehr Wiederverkauf

Die Cash+Carry-Branche hat das Krisenjahr 1991 offenbar problemlos überstanden. Die Prodega AG hat ihren konsolidierten Umsatz im vergangenen Geschäftsjahr von 399,7 auf 424,5 Millionen Franken gesteigert. Dies entspricht einer Zunahme gegenüber dem Vorjahr von 6,2 Prozent. Der Cashflow konnte in der Berichtsperiode um 11,9 Prozent auf 15,1 Millionen Franken erhöht werden.

72 Prozent des Gesamtumsatzes von 424,5 Millionen Franken setzte die im Cash+Carry-Geschäft als Marktführerin operierende Prodega AG im Bereich Grossverbraucher um (Gastronomie, Kollektivhaushalte). Dies bedeutet einen leichten Rückgang von 1,4 Prozent im Vergleich zu 1991. Eine Zunahme von 26,6 auf 28,0 Prozent verzeichnete hingegen der Wiederverkaufskanal (Lebensmittelgeschäfte, Kioske). Sicher ist es noch verfrüht, diese doch minimalen Veränderungen als erste Anzeichen für eine Verlagerung auf «Self Catering» zu werten. Tendenziell kann aber von einer Abschwächung des Grossverbraucherkanals gesprochen werden. Aufgrund des insgesamt guten Gesamtergebnisses hat der Verwaltungsrat der Generalversammlung eine Dividendenerhöhung von 15 auf 16 Prozent beantragt.

Frischprodukte im Trend

Nach Angaben der Prodega verstärkte sich im letzten Jahr, aber schwächer als noch vor zwei Jahren, der Trend zu Frischprodukten erneut. So konnte der Anteil der Warengruppen Metzgerei, Molkerei und Früchte am Gesamtumsatz von 35,2 auf 35,5 Prozent oder 150,7 Millionen Franken erhöht werden.

Die markanteste Steigerung konnte in der Warengruppe Früchte und Gemüse (+16,5 Prozent), zurückzuführen auf die Tendenz zur leichten und frischen Küche, registriert werden. Ein überdurchschnittliches Wachstum verzeichneten aber auch die Produktegruppen Milch- und Milchprodukte (+7,5 Prozent), Food (+7,1 Prozent) und Spirituosen (+8,0 Prozent).

Die Ende 1989 erworbene Growa AG mit ihren drei Mini-CC-Märkten erwirtschaftete einen Umsatz von 20,9 Millionen, gegenüber 19,6 Millionen im Vorjahr. Durch die erfolgten Verbesserungen in den Bereichen Warenpräsentation und Investitionen in den Frischprodukteabteilungen rechnet die Konzernleitung mit einer kontinuierlichen Expansion der Growa AG in den nächsten Jahren.

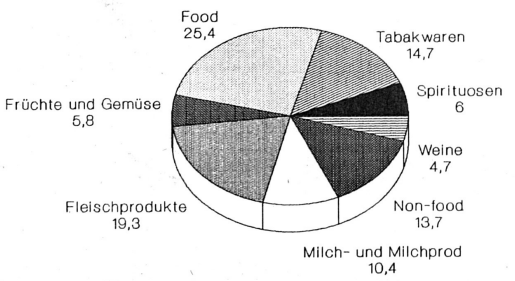
Zurückhaltende Expansionspolitik

Trotz dem guten Ergebnis betreibt die Prodega AG nach wie vor eine zurückhaltende Expansionspolitik. Im laufenden Jahr sind nach den Eröffnungen des CC Kriens im Februar, des CC Reinach und der Erweiterung des CC Biel keine weiteren Investitionen im Bereich Verkaufsflächen vorgesehen.

Wie die *hotel + touristik revue* bereits berichtete, erfolgt auf Ende des Jahres ein Wechsel an der Spitze des Unternehmens: Der bisherige Direktor und Gesamtleiter der Prodega AG, *Niklaus Knüsel*, scheidet aus, um die Gesamtleitung der Neuen Warenhaus AG (EPA) zu übernehmen. Der Nachfolger Knüsels ist noch nicht bestimmt worden.

Für das laufende Geschäftsjahr budgetiert Prodega einen konsolidierten Umsatz von 460 Millionen Franken oder einen Zuwachs von 8,3 Prozent und einen betrieblichen Cashflow von 14,6 Millionen Franken (+3,2 Prozent). *SW*

Prodega AG: Warengeschäft
in Prozenten



Prodega verzeichnet markante Zuwächse in den Bereichen Früchte und Gemüse.

Grafik htr

Porzellanfabrik Langenthal

Rückläufige Konjunktur hinterlässt Spuren

Die Porzellanfabrik Langenthal AG in Langenthal, eine Tochtergesellschaft der Keramik Holding AG Laufen, hat im vergangenen Jahr einen Umsatzrückgang von rund 12 Prozent oder 5,2 Millionen Franken hinnehmen müssen. Der Gesamtumsatz 1991 betrug 38,2 Millionen Franken, wovon 27,2 Millionen Franken aus dem Geschirrbereich erwirtschaftet wurden.

Die Umsatzeinbusse des grössten Schweizer Porzellanherstellers, mit rund 35 Prozent Marktanteil führend im Gastronomiebereich, ist einerseits auf die konjunkturelle Lage und anderseits auf die seit 1989 laufenden Rationalisierungsmassnahmen zurückzuführen. Wie Direktor *Günther Baumann*, Bereichsleiter Geschirr, gegenüber der *hotel + touristik revue* erklärte, wurden allein in den letzten drei Jahren 10 Millionen Franken in die Rationalisierung des Betriebes investiert. Dies führte in Langenthal bis Anfang des laufenden Jahres zu einem Personalabbau von rund 40 Stellen. Die Porzellanfabrik erhofft sich dadurch für 1992 Produktions- und Qualitätssteigerungen und somit auch eine Ertragserhöhung.

Im Geschirrbereich wurde letztes Jahr ein Umsatzrückgang von 6 Prozent auf 27,4 Millionen registriert, was vor allem auf die rückläufige Konjunktur in der zweiten Jahreshälfte zurückzuführen sei, meinte Baumann.

Überkapazitäten und ein weltweiter Nachfragerückgang führten im Geschäftsbereich Elektroporzellan zu Umsatzeinbussen. Die Verkäufe in diesem Bereich gingen um 25 Prozent auf 10,3 Millionen Franken zurück, was mit Kurzarbeit und Personalabbau nur teilweise kompensiert werden konnte. In Zukunft will man sich in diesem Sektor vermehrt auf die Endfertigung konzentrieren.

Aufgrund der momentanen Konjunkturlage rechnet man in Langenthal mit einem schwierigen 1992. Budgetiert wurde auf der Basis des vorletzten Jahres, was angesichts der wirtschaftlichen Situation nicht als sehr realistisch betrachtet werden kann. *SW*

SCHLEMMERWOCHEN

31.	1.– 4.	4.	*Festival Indes*	Ramada	Genf
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.– 4.	4.	*Malaysisches Buffet*	Nova-Park	Zürich
16.	3.–11.	4.	*Griechische Wochen*	Linde	Einsiedeln
18.	3.–12.	4.	*Primavera-Spez.*	Feldschlösschen	Zürich
20.	3.–11.	4.	*Curry-Festival*	Des Balances	Luzern
21.	3.–20.	6.	*Frühlingserwachen*	Vier Jahreszeiten	Wetzikon
1.	4.–30.	4.	*Mexikanische Spez.*	Sonnental	Dübendorf
7.	4.–24.	4.	*Lammbuffet*	Bahnhofbuffet	Zürich
9.	4.–26.	4.	*Saumon*	Au Lac	Lausanne

USA

Kampf der Eierabstinenz

In den USA ist ein neues Verfahren für die Pasteurisierung von Eiern vorgestellt worden. Die Industrie hofft nun, dass die Behörde bald grünes Licht für den Verkauf solcher Eier geben wird. Damit soll das Konsumentenvertrauen zurückgewonnen und der Verkaufsschwund aufgehalten werden können.

Der Eierkonsum in den USA ist rückläufig. Seit dem Zweiten Weltkrieg hat sich der durchschnittliche Konsum fast halbiert: Vor 50 Jahren ass der Durchschnittsamerikaner 400 Eier im Jahr; 1990 nur noch 234. Seit 1985 ist der Pro-Kopf-Konsum um acht Prozent zurückgegangen.

Zu einem grossen Teil wird diese zunehmende Eierabstinenz der Angst vor einer Salmonellenerkrankung zugeschrieben. Noch vor der Schalenbildung wird «Salmonella Enteritidis» vom Huhn aufs Ei übertragen. Im letzten Jahr sollen in den USA über 2000 Leute an solchen Bakterien erkrankt sein. Zwei Menschen fanden dabei den Tod.

Liquides Ei aus der Flasche

Die Furcht vor einer Salmonellenvergiftung veranlasste bereits einige Restaurantketten, den Gebrauch von Frischeiern durch pasteurisierte liquide Eier zu ersetzen, so etwa Burger King oder die Restaurants der Marriott Corp. Für *Marcel Pitton* vom Swissotel Atlanta jedoch sind liquide Eier kein Thema. Er wüsste nicht, wie er mit dieser liquiden Substanz ein Dreiminuten-Ei zubereiten solle, meinte er ironisch.

Die in Plastikflaschen abgefüllten liquiden Eier haben aber gegenüber den Frischeiern an Geschmack verloren. So forschte man nach einer Möglichkeit, das Ei auf anderem Wege zu pasteurisieren. Ein solches Verfahren mit dem Namen Hyperpasterisation – oder Hypaz in der Kurzform – könnte nun die Lösung sein, indem unter äusserst hohem Druck Oxygen ins Ei gepresst wird. Einige Eierproduzenten äusserten sich im «Wall Street Journal» sehr hoffnungsvoll zu dieser neuen Methode und gaben ihrer Hoffnung Ausdruck, dass die Food and Drug Administration diesem Verfahren sobald als möglich den Weg ebne.

Allerdings bleibt zu beweisen, ob in einer Gesellschaft, in welcher fast jedermann nach tieferen Cholesterinwerten schreit, der Eierkonsum gesteigert werden kann, nur weil diese nun einen grünen Stempel aufweisen – einen Stempel mit dem Versprechen: «Dieses Ei ist pasteurisiert.» *CC*

MIXED PICKLES

Bundesrat erhöht Biersteuer

Der Bundesrat hat auf den 1. April die Biersteuer erhöht. Die Fiskalbelastung beträgt neu 36.29 Rappen pro Liter, was einer Erhöhung von 2.64 Rappen entspricht. Den Bund erwarten dadurch jährliche Mehreinnahmen von 12.5 Millionen Franken. Mit dem Anheben der Steuer reagiert der Bundesrat auf die letzte Verteuerung des Bierpreises. Laut Verfassung muss die Biersteuer im Verhältnis zum Bierpreis unverändert bleiben. *SW*

Kambly steigert Nettoumsatz um 7,9 Prozent

Die Biscuits Kambly AG in Trubschachen hat ihren Nettoumsatz 1991 um 7,9 Prozent auf 56,1 Millionen Franken gesteigert. Der Zuwachs betrug im Inland 4,6 Prozent und im Ausland 15,7 Prozent. Über den Gewinn machte das Familienunternehmen keine Angaben.

Im Hauptexportland Frankreich erreichte Kambly nach eigenen Angaben die Spitzenposition im obersten Marktsegment. 1992 soll der Vertrieb über die firmeneigene Organisation weiter ausgebaut werden.

Die im Vorjahr eingeführten Produktionsanlagen seien in Betrieb genommen und vier neue Produkte eingeführt worden, schrieb Kambly weiter. Die Produktion solle 1992 weiter rationalisiert und die Kapazität erhöht werden. Ausserdem will Kambly weitere Auslandmärkte erschliessen. *sda*

Zürcher Flughafenrestaurants setzen auf Lamm

Zur Feier des Frühlings stehen die Speisekarten der Zürcher Flughafen Restaurants Binario Uno, Top Air, Air Quick und Brasserie bis zum 19. Mai im Zeichen des Lammes. Das Fleisch stammt von der Glarner Chüebodenalp, wo sich rund 1000 Schafe und Schafböcke des Truttiker Weinbauern *Zahner* tummeln.

Alle vier Restaurants servieren ihre eigenen Kreationen. Darunter finden sich Köstlichkeiten wie Lammcarpaccio an Bohnenvinaigrette, Lammvoressen mit Quitten, Junglamm nach Hirtenart, eine Lammbratwurst oder Lammleber. Weinspezialitäten aus dem Hause Zahner runden das Glarner Angebot ab. *MM*

Curry-Festival – Exotisches an der Reuss

Kaum sind die Beben der Luzerner Fasnacht vorbei, zieht *Peter E. Büsser* im Hotel Des Balances exotische Saiten auf. Altmeister *Percy Sullivan* (65), seines Zeichens «King of Curry», zaubert vom 20. März bis 11. April ausgewählte Spezialitäten aus der indischen Küche an die Reuss. Er gastiert nun schon zum dritten Mal mit grossem Erfolg im Des Balances.

Kalbsgeschnetzeltes an einer Curry-Rahm-Mischung mit indischen Pilzen, Kokosspänen und indischem Reis oder Madras Chicken Curry, auf Wunsch heiss wie die Hölle, schaffen am Tisch und im Gaumen indische Ambiance. Für die Qualität und Echtheit der gebotenen Gerichte sorgt der gebürtige Inder, der schon Kaiser und Könige bekochte, höchstpersönlich. *pd*

Gute Resultate für Aargauer Köche in Stuttgart

An der diesjährigen Intergastra von Stuttgart gingen neben der Kochkunstequipe der Aargauer Kochgilde wiederum auch einige Einzelaussteller und Lehrlinge an den Start. Die Kochkunstequipe in der Besetzung *Franz Jonke* (PSI-Oase, Würenlingen), *Gerhard Schneider* (Aarhof, Kleindöttingen), *René Frei* (Rehabilitationsklinik Freihof, Baden), *Hannes Reimann* (Culinarium SBG Aarau) und *Hannes Hösli* (Psych. Klinik Königsfelden) erhielt von der Jury für ihre Exponate die goldene Medaille.

Im Lehrlingswettbewerb gingen *Ronen Achermann* (Culinarium SBG Aarau), *Roger Lüscher* (Bad, Oberentfelden) und *Roland Bundi* (Verenahof Hotels AG, Baden) an den Start. Alle drei errangen hervorragende Resultate, und Ronen Achermann wurde in seiner Kategorie (Lehrlinge im 3. Lehrjahr) sogar zum Tagessieger erklärt.

Bei den Einzelausstellungen erreichten *Uwe Däwes* (Rheumaklinik Zurzach) und *Wilfried Schmit* (Mövenpick, Birmenstorf) die Silbermedaille, *Felix Mehmann* (Verenahof-Hotels AG, Baden) wurde mit Bronze ausgezeichnet. *pd*

TODESANZEIGE

Unsere liebe

Frau
Barbara Reinshagen-Winter

hat uns für immer verlassen.

Ihre Wärme und Ausstrahlung haben das Palace Hotel entscheidend mitgeprägt. Die beispielhafte Art war uns Ansporn, ihre Fürsorge für Mitarbeiter und Gäste bleiben uns ein Vorbild.

Wir werden sie sehr vermissen, und ihr in Dankbarkeit ein ehrendes Andenken bewahren.

6002 Luzern, den 26. März 1992
Palace Hotel Luzern

Die Mitarbeiter des
Palace Hotel Luzern

Die Abdankung hat am 1. April stattgefunden.

Anstelle von Blumenspenden gedenke man der Krebsliga der Zentralschweiz, Luzern, Postscheckkonto 60 - 13232-5.

TODESANZEIGE

Wir haben die schmerzliche Pflicht, Sie vom Hinschied unseres Verwaltungsrats- und Direktionsmitgliedes

Barbara Reinshagen-Winter

in Kenntnis zu setzen.

Mit der Verstorbenen verlieren wir eine Persönlichkeit, die in den letzten 20 Jahren mit stilsicherer Handschrift unser Hotel Palace in Luzern gestaltet und geführt hat. Wir werden sie auch als liebe Freundin sehr vermissen und ihr in Dankbarkeit ein ehrendes Andenken bewahren.

6002 Luzern, den 26. März 1992
Palace Hotel Luzern

Schweizerische Hotelgesellschaft AG
Hotel Palace, Luzern
Verwaltungsrat

Die Abdankung hat am 1. April stattgefunden.

Anstelle von Blumenspenden gedenke man der Krebsliga der Zentralschweiz, Luzern, Postscheckkonto 60 - 13232-5.

ANSCHLAGBRETT

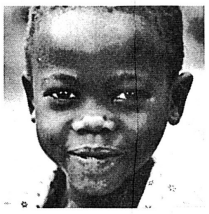
Das Berlitz-Diplom:
Die richtige Ausbildung für
Sie, wenn 4 Sprachen in nur
1 Jahr für Sie wichtig sind.

Ihre Schulkenntnisse in Englisch und Französisch bauen Sie weiter aus, Italienisch und Spanisch kommen dazu: In einem „Sprachenjahr" lernen Sie die 4 europäischen Weltsprachen. Das ist eine excellente Grundlage oder Ausbildung für Ihren zukünftigen Beruf. Wenn Sie mitreden wollen in Europa:
Rufen Sie an. Wir beraten Sie. 7

Basel, Münzgasse 3 ☎ 261 63 60
Zürich, Seefeldstr. 7 ☎ 261 68 07

BERLITZ

ABATA
WILL KEINE
BRUNSLI,



sondern eine Schale Reis.

Denn ihr fehlt das Notwendigste zum Überleben. Sie können diesem Kind geben, was es braucht: durch eine Patenschaft für Fr. 45.– im Monat. So sorgen Sie für seine Ernährung, Ausbildung und unterstützen die Familie und Dorfgemeinschaft. Information bei World Vision International, Badenerstraße 87, 8004 Zürich oder 22, rue St-Martin, 1003 Lausanne.

Name: _____
Str.: _____
PLZ, Ort: _____
Tel.: _____

WORLD VISION Christliches Hilfswerk

MC 392302



RITTER | KREATIV BERN

LUCUL Suisse
in der praktischen
Nachfüllpackung

z.B. Streuwürze	kg	8.90*
Erdnussöl Kanne	kg	4.88*
Erdnussöl Clapbox	lt	4.48*
Kaffeerahm, 200 Port.	Ct	18.90*
Saucenrahm 25% UHT	lt	9.90*
Rosalp Senfbutter	Neu!	
Spitzmorcheln ohne Stiel, 1A Qualität	500g	128.–*
Alprose Napolitaines	kg	14.50*
Jacobs Kaffee "Gold Roast "	kg	9.75*

CAVE HOWEG

Féchy 1990 Rés. St-Urbain	50 cl	4.95*•
Dézaley 1989 Rés. St-Urbain	70 cl	13.90*•
Epesses 1990 Rés. St-Urbain	50 cl	6.95*•
Vin de cuisine pâle	100 cl	2.55*•
Merlot del Piave	20 cl	–.75*•
Moët + Chandon brut	75 cl	32.90*•
Martini rot	100 cl	065/51 21 51
Amaretto Casoni 28%	75 cl	065/51 21 51
Steinfels SUPER HIT		
z.B. Dish-Lav C	kg	3.66*
Dish-Lav Brillant	kg	3.96*

• Netto Preise
•• Netto Preise + Wust

Gültig bis 30.4.1992

HOWEG GASTRO

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

LIEGENSCHAFTENMARKT

KATAG
LUZERN

Im Auftrag des Besitzers verkaufen wir einen modernen, wunderschön gelegenen 2-Saison-

Hotelbetrieb

im St. Galler Oberland.

Das führende Erstklasshaus wurde vor 12 Jahren gebaut, hat 64 Betten und verfügt über eine umfassende Restaurant-, Tages- und Sportinfrastruktur inklusive Personalhäuser.

Das Objekt eignet sich sowohl für institutionelle Anleger, speziell aber für einen erfahrenen versierten Hotelfachmann.

Ein äusserst interessanter Finanzierungsvorschlag liegt uns vor.

Gerne senden wir Ihnen eine Dokumentation zu. Weitere Auskünfte erteilt Ihnen Herr F. Hausheer.

Treuhand
Architektur
Betriebsberatung
Weiterbildung
Inventar
Hotelreservationen
Public Relations
Vermietung/Verkauf

KATAG, Postfach 3442, 6002 Luzern
Tel. 041-402244, Fax 041-417204

O 45630/199178

Unternehmungsberatung

Die Gelegenheit für ein Wirteehepaar mit organisatorischem Flair!

Wir vermieten per 1. Oktober 1992 oder früher im Auftrage der Gemeinde im schmucken Weindorf Oberstammheim den

Landgasthof zum Schwert

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

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

Auch ein Verkauf ist nicht ausgeschlossen.

Senden Sie Ihre Bewerbung an:

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

Treuhand SWV
für Gastgewerbe + Hotellerie

45609/44636

Interview

Patriarchen haben ausgedient

Adrian Stalder, stellvertretender Direktor und F&B-Manager im Giardino in Ascona, wurde von den Mitgliedern der Food and Beverage Manager Association (FBMA) zum neuen Präsidenten gewählt. Eine weitere Ehrung wurde ihm durch den Gault Millau zuteil: Er wurde zum Sommelier des Jahres 1992 gewählt.

RICCARDA SCHÖN

Herr Stalder, Sie sind zum neuen Präsidenten der FBMA gewählt worden. Was für neue Ideen bringen Sie mit?

Ich möchte aktuelle, auch unangenehme Themen aufgreifen, den Berufsstand des F&B-Managers fördern, Anregungen zum gegenseitigen Erfahrungsaustausch geben, die FBMA zusammenhalten und stärken. Zusätzlich möchte ich vermehrt Leute einladen wie *Klaus Kobjoll,* der zum Beispiel das neue «Soft Management» repräsentiert.

Ich habe leider an vielen Reaktionen mitbekommen, dass Mitglieder der FBMA teilweise noch einen sehr patriarchalischen Führungsstil pflegen. Es ist mir ein Anliegen, ihnen zum Beispiel das Managementprogramm, das wir im Giardino anwenden, ein bisschen näher zu bringen. Denn gute Mitarbeiter sind ein sehr wichtiges Gut, und der hierarchische Führungsstil ist überholt.

So sollte zum Beispiel der Küchenchef nicht dem F&B-Manager unterstellt sein. Ein Küchenchef ist ein Fachmann, der als solcher auch ernst genommen werden soll. Auf gleicher Stufe mit dem F&B-Manager lässt sich offener und kreativer arbeiten. Jeder ist sein eigener Unternehmer im Departement.

Die Berufsbezeichnung des F&B-Managers ist nicht geschützt, das heisst es gibt keinen gesicherten Ausbildungsweg, und jeder könnte sich F&B-Manager nennen. Wäre es nicht Aufgabe der FBMA, ihren Beruf von der Ausbildungsseite her zu schützen?

Ich würde es sehr begrüssen, wenn ein gesichertes Berufsbild für den F&B-Manager vorhanden wäre, wobei die Abgrenzung sehr schwierig wäre. Momentan gibt es die Ausbildung in der Hotelhandels- und Hotelfachschule und die SHV-Unternehmerseminare. Ich könnte es mir als Aufgabe eines Verbandes (SHV, SWV, UH) vorstellen, im Rahmen der Weiterbildung neue Möglichkeiten anzubieten. Momentan werden hauptsächlich Direktoren ausgebildet. In absehbarer Zeit wird man feststellen, dass das mittlere Management fehlt.

Wie wichtig ist das Thema Ökologie für die F&B-Manager?

Das ist ein wichtiges Thema. Es ist nur in manchen Betrieben sehr schwer umzusetzen. In einem 5-Stern-Hotel, wo Luxus auch Verschwendung bedeutet, ist es sehr schwierig, ökologische Massnahmen durchzusetzen. Möglichkeiten gibt es bei den Handtüchern oder den Seifenspendern. Aber bei mir, im Betrieb, fängt die Ökologie beim Einkaufen an. Alle Einkaufs- und Küchenchefs sollten Waren kaufen, die ökologisch sinnvoll verpackt sind und verarbeitet werden können. Macht es wirklich Sinn, ein Mineralwasser anzubieten, das 500 Kilometer weit herangefahren werden muss? Muss ein Putzmittel dreimal eingepackt sein? Solche Überlegungen zwingen auch automatisch den Lieferanten und den Hersteller zum Umdenken. Der Gast darf spüren, dass im Hotel ökologisch gearbeitet wird. Es sollte ihn aber nicht beeinträchtigen.

Gut 25 Prozent der FBMA-Mitglieder kommen aus der das Gastgewerbe umgebenden Industrie, ist das nicht ein bisschen viel?

Wir finden das in Ordnung. Es ist eine gegenseitige Zusammenarbeit und Vertrauenssache. Nur wenn man eine gute Partnerschaft mit Lieferanten hat, kann man auch eine gute Partnerschaft mit Gästen haben. Um diese zu fördern haben wir auch Mitglieder aus der Industrie. So macht zum Beispiel Martini Rossi ein Champagnerseminar oder die Weinhandlung Martel eine Degustation mit kalifornischen Weinen. Auf den FBMA-Reisen besuchen wir die eine oder andere Firma. Das ist sehr interessant für uns und im Sinne des Berufsinteresses des F&B-Managers. Wir lassen uns aber nicht die Generalversammlung sponsern. Das ginge zu weit und würde Abhängigkeiten schaffen. Wenn uns die Lieferanten einen Apero offerieren, kommt diese Geste ausschliesslich von ihnen selber, wir stellen keine Bedingungen. □

Warum gibt es so wenig F&B-Managerinnen?

Die Führung in der Hotellerie ist zu einem grossen Teil noch sehr traditionell. Ich kann es mir als eine schwierige Aufgabe vorstellen, wenn eine junge Frau in einem sehr traditionell geführten Haus dem Küchenchef als Chefin vorgesetzt wird. Eine Frau hat es in einem solchen Fall sicher schwerer, sich durchzusetzen, als ein Mann. Was jedoch nicht heissen soll, dass sie dies nicht ebenso gut, wenn nicht noch besser kann. Es ist nicht die Arbeit, die Frauen abschreckt, sondern vielmehr das Sich-durchsetzen-Müssen in einer frauenfeindlichen Hierarchie. Ich würde es begrüssen, wenn sich vermehrt F&B-Managerinnen um die Mitgliedschaft in der FBMA bewürben.



Adrian Stalder, neuer FBMA-Präsident. *Bild Riccarda Schön*

Für Interessierte

Wer Interesse an einer Mitgliedschaft hat oder auch Informationen über den Beruf des F&B-Managers möchte, kann sich bei *Adrian Stalder im Hotel Giardino, 6612 Ascona, Telefon (093) 35 01 01* melden. Die FBMA ist an neuen aktiven Mitgliedern sehr interessiert. *r.*

Generalversammlung



Kontakte knüpfen leichtgemacht

Die 11. Generalversammlung der Food and Beverage Manager Association (FBMA) wurde diesmal im Palace Hotel in St. Moritz abgehalten. Zweierlei stand im Vordergrund des diesjährigen Treffens: Zum ersten die Wahl des neuen Vorstandes, zum zweiten die beruflichen Kontakte. Gewählt wurde zum Präsidenten *Adrian Stalder,* stellvertretender Direktor im Hotel Giardino Ascona, zum Vizepräsidenten und für die Öffentlichkeitsarbeit *Jürg Laichinger,* Hotel Residenza La Val, Brigels, *Oliver Künzli,* Restauran: Rathaus, Pfäffikon, und *Christian Frei,* Zürich.

Im Mittelpunkt der Tagung stand der persönliche Kontakt und Austausch der Berufskollegen untereinander. Das Palace Hotel bot für diesen fast dreitägigen Erfahrungsaustausch den perfekten Rahmen. Das Programm reichte vom lockeren, geselligen Apero bis hin zum mehrgängigen Galamenu mit kleinem Musikensemble. So gab es für jeden Teilnehmer und jede Teilnehmerin ausreichende Möglichkeiten, Neuigkeiten, Problemlösungen, Erfahrungen und Personenkarussells aus dem Berufsalltag auszutauschen.

Die FBMA umfasst 85 aktive Mitglieder, dazu kommen 30 Mitglieder aus der dem Gastgewerbe umgebenden Wirtschaft und vier Hotelfachschulen. Im letzten Jahr fanden zwölf verschiedene Anlässe statt, bei denen es um Weiterbildung, ökologische Massnahmen, Marketing oder auch Innenarchitektur ging. Bild (v. l. n. r.): *Fredy Bolli,* Ex-Präsident der Food and Beverage Manager Association, Adrian Stalder, neuer Präsident, Jürg Laichinger und Oliver Künzli.

Bild und Text Riccarda Schön

Waschanstalt Zürich AG

Bevorstehende Kapazitätserweiterung

Seit 132 Jahren gibt es sie, die Waschanstalt Zürich (WAZ). Was als Waschschiff auf der Limmat seinen Anfang nahm, präsentiert sich heute als moderner Industriebetrieb. 185 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter besorgen täglich rund 20 Tonnen Wäsche. Zum Kundenkreis zählen vorwiegend Spitäler, aber auch Hotels und Restaurants. In einem Um- und Anbau wird ab kommenden September eine zusätzliche Produktion installiert. Am 6. April stellt sich die WAZ anlässlich ihres Tags der offenen Tür dem Gastgewerbe vor.

MARIANNE MING-HELLMANN

Die Firmengeschichte der 1860 gegründeten Waschanstalt liest sich wie ein Kapitel Schweizer Industriegeschichte: 1895 Inbetriebnahme der ersten Dampfmange, 1905 Anschaffung des ersten Lieferautos Marke Orion, 1918 militärische Bewachung während des Generalstreiks zur Gewährleistung der Dienstleistung für Spitäler, Lazarette und Kasernen, 1939 Grossaufträge während der Landesausstellung. In den 70er Jahren dann die Anschaffung von Waschstrassen mit modernster Wäscherei-technologie, 1983 Übergang zu teilweise phosphatfreiem Waschen.

Kapazitätsengpässe

Die nostalgisch anmutenden Installationen sind im Verlaufe der Jahrzehnte durch High-Tech-Anlagen ersetzt worden. Zwei sogenannte Waschröhren bewältigen heute im Tagesdurchschnitt 20 Tonnen Trockenwäsche. Trotz modernsten Anlagen ist der täglich anfallende Wäscheberg heute nur noch mit zusätzlichen Arbeitseinsätzen am Abend und am Samstag zu bewältigen; eine Erweiterung der Kapazität drängt sich somit auf. So wird ab kommenden September ein Um- und Anbau in Angriff genommen. Die Einrichtung einer zusätzlichen Produktionskette wird die Tagesleistung auf 25 Tonnen erhöhen.

Konzentration auf Geschäftswäsche

Während die WAZ früher vorwiegend Einzelkunden bediente, konzentriert sie seit Anfang der 70er Jahre ihre Aktivitäten auf Geschäftswäsche. Der Grossteil der Kunden sind Spitäler, aber auch Restaurants, Personalhäuser und Hotels werden bedient, ferner Industrie- und Dienstleistungsbetriebe, welche ihre Berufswäsche besorgen lassen. Hotelkunden würde man gerne noch zusätzliche beliefern, nur: Die Zürcher Grosshotels besorgen ihre Wäsche entweder selber oder lassen sie durch ein Konkurrenzunternehmen waschen, bei dem sie (die Hotels) mitbeteiligt sind. Verkaufsleiter *Bernhard Reutimann* beklagt sich allerdings nicht: «Im Gegensatz zu unseren voll ausgelasteten Kapazitäten wissen wir von Betrieben, die während des Golfkrieges Kurzarbeit einführen mussten. Das war bei uns nie der Fall.»



Zentralwäscherei Zürich: täglich 20 Tonnen Wäsche für Spitäler, Hotels und Restaurants. *Bild zvg*

Drei Standbeine

Rund 55 Prozent des Wäschevolumens ist Fremd-, die restlichen 45 Prozent sind Eigenwäsche. Bei der Leasingware handelt es sich vor allem um Tischwäsche, auch farbige Stücke sind im WAZ-Angebot zu haben.

Neben dem Core-business hat die «Wöschi» zwei weitere Standbeine: Im Departement Dienstleistungen befasst man sich mit Waschraumhygiene. Vertrieben respektive vermietet werden unter anderem Handtuchautomaten sowie Seifen- und Duftspender. Die Abteilung Handelsprodukte verkauft Berufskleider für Spitäler, das Gastgewerbe und die Industrie.

Über Zahlen spricht man nicht

Umsatzzahlen der zu 60 Prozent im Besitz der Gewerbebank Zürich stehenden Aktiengesellschaft sind keine in Erfahrung zu bringen. Erwähnt werden die auf der Ausgabenseite mit 70 Prozent stark ins Gewicht fallenden Personalkosten. Hierzu gilt beizufügen, dass die WAZ eine eigene Krippe für rund 14 Säuglinge und Kleinkinder betreibt, die von zwei Kindergärtnerinnen geleitet wird. Weitere soziale Institutionen sind verschiedene firmeneigene Personalhäuser mit insgesamt 35 Wohnungen. Die laufend strenger werdenden Umweltauflagen der Stadt können aus eigenen Mitteln erwirtschaftet werden. Die Aktionäre seien, so Reutimann, zufrieden. Daraus ist zu schliessen, dass es der «Wöschi» nicht schlecht geht. □

prodega CASH+CARRY
Gültig vom 3. 4. bis 9. 4. 1992

Kalbs-Unterspälte Ia
total enthäutet und dressiert
per Kilo 24.80

Wildlachs geräuchert
aus Grönland, ohne Gräten
Seiten zu zirka 700–800 g
per Kilo 33.80

Polenghi Mascarpone
Italienischer Frischkäse
Dose 500 g
4.58

Erdbeeren
aus Spanien
Schale zu zirka 250 g
–.95

Dole Ananas
66 Scheiben
6.25

Lina Tomaten
geschält, aus Italien
3/1 Dose
2.98

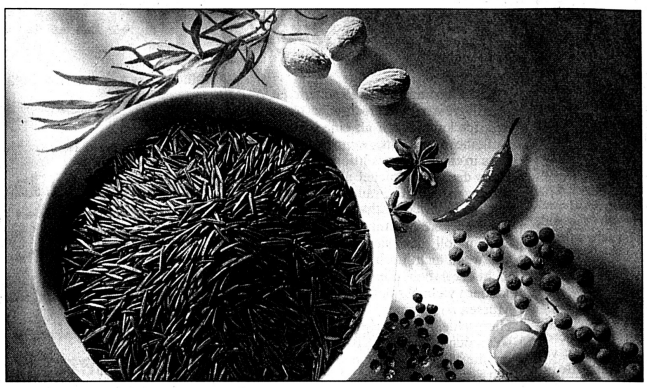
Prodega Ice Tea
Beutel 900 g
5.20

Wein des Monats
Epesses
Sélection Magistrale
Pot 50 cl.
5.75
+ Wust

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

Uncle Ben's

TOP SELECTION Wild Rice 100% Pure USA



Ein Erlebnis für Ihre Gäste.

Uncle Ben's TOP SELECTION **Wild Rice** 100% Pure ist eine auserlesene Spitzenqualität in Reife, Aroma und Aussehen. Sein voller natürlicher Geschmack lässt Ihnen viel Freiheit für Beigaben wie Gewürze, Kräuter, Nüsse, Frisch- und Dörrfrüchte, Pilze, Gemüse etc.
Uncle Ben's TOP SELECTION **Wild Rice** 100% Pure ist in jeder Menukomponente einsetzbar.

Im Vergleich zu anderen Getreidearten weist **Uncle Ben's** TOP SELECTION **Wild Rice** 100% Pure einen hohen Gehalt an Proteinen, Vitaminen, Mineralstoffen und Spurenelementen auf.

Auf der PET-Dose sind wissenswerte Informationen über das Produkt, die Kochanleitung, Anwendungsvorschläge und Rezepte für:

- Apéro/Snacks
- Suppen
- Vorspeisen
- Salate
- Zwischengerichte
- Beilagen
- Hauptgerichte
- Desserts

Erhältlich in der praktischen PET-Dose mit Zweitnutzen zu 1500 g für 100 Portionen zu 15 g.



Valentine-Friteusen, da weiss man was man hat!

leistungsstark, sparsam bei Oel und Strom pflegeleicht, Spitzentechnik ...!



Moderne Grossküchen mit eingepasster, nicht eingebauter Doppelfriteuse - Gastro-Norm

Typ DIALOG UNIVERSAL, VALENTINE-NORMA

Höchste Qualität und Backleistung zu fairen Preisen. Stets gute Eintauschmöglichkeiten. Wir beraten Sie gerne und völlig unverbindlich. Telefonieren Sie uns.

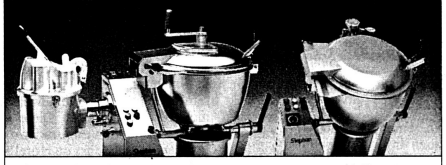
H. + R. BERTSCHI Sillerwies 14, 8053 Zürich
Tel. 01/ 53 20 08 Büro, Fax 01/ 382 04 16
Tel. 01/ 53 20 03 Lager

VALENTINE DEUTSCHE SCHWEIZ
seit 40 Jahren tadelloser Kundendienst

Stephan

NAHRUNGSMITTEL-KOMPETENZ

MIT STEPHAN KÜCHENMASCHINEN TREFFEN SIE DEN GUTEN GESCHMACK. MIT DER UM 44 S SOGAR DOPPELT. DANK SEPARAT NUTZBAREM ZUSATZGERÄTEANTRIEB. DAS ÜBERZEUGT JEDEN KÜCHENCHEF. WIR ZEIGEN IHNEN GERN, WAS AN DER STEPHAN TECHNOLOGIE ALLES DRAN IST.



STEPHAN NAHRUNGSMITTELMASCHINEN AG
DORFSTRASSE 6 – 8484 WEISSLINGEN
TELEFON 052-34 18 34 – FAX 052-34 18 48

touristik hotel+ revue

TXT
SCHWEIZERISCHE TELETEXT AG

hotel + touristik revue

Ferienmesse St. Gallen:
Positive Bilanz

Mit 234 Ausstellern, rund 50 mehr als im Vorjahr, und 21'000 Besuchern ist die Bilanz der 3. St. Galler Ferienmesse mehr als zufriedenstellend ausgefallen.
Nach Angaben der Veranstalter entspricht die hohe Anzahl an Besuchern einer Steigerung von 50 Prozent gegenüber dem Vorjahr.
In St. Gallen präsent waren neben 59 Tour Operators 12 Fluggesellschaften, 18 Bahn- und Busunternehmungen sowie 33 Vertreter der Hotelbranche.

Jeden Donnerstag am Kiosk

Ihr Informationsvorsprung:

Das Aktuellste aus Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit ab April im Teletext auf Seite 365

(Eine Dienstleistung der hotel + touristik revue)

HITTON

"Ex. **Sondyna**"



Hotelempfänger "Telefonrundspruch"
6 oder 7 Programme, davon 1 Programm Lokalradio (UKW)

"UKW" 7 Programme

PTT/SEV-geprüft

Biennophone «Minitel»
Kompakt-Telefonrundspruchgerät in Miniausführung ohne Weckuhr

GRUNDIG

Farbfernseher GRUNDIG
und STANDARD, Sat-Antennen, Akustikanlagen (Uniton etc.)
Hotel-Communikationssystem "GRUNDIG"



Verlangen Sie ausführliche Unterlagen:

Hitton-Hotelkommunikation AG
Paul Welker
Postfach 552
CH-8305 **Dietlikon**

Telefon 01/ 833 05 58 Fax 01/ 833 05 18

Küchentechnik (I)

Energiesparen als markantester Trend

High-Tech in der Küche ist nach rund zehn Jahren endlich nicht mehr das Dauerthema. Technologische Hochleistungen gelten zwar nach wie vor als echte Innovationen, erste Priorität haben heute aber Betriebskosteneinsparungen, Humanisierung des Arbeitsplatzes und energiesparende Geräte.

STEPHAN WEHRLE

Kein anderer Beruf in der Gastronomie hat sich in den letzten zwei Jahrzehnten so revolutionär gewandelt wie derjenige des Kochs. Technologische Neuheiten wie Combi-Steamer, Bankettsysteme und Induktionsherde oder neue Techniken wie Cuisson sous vide haben aus der traditionellen Berufsgruppe Allrounder werden lassen. Kochen ist zwar die Hauptsache geblieben, aber betriebswirtschaftliche Planung, elementare technische und ernährungswissenschaftliche Kenntnisse sind heute für die Ausübung des immer anspruchsvoller werdenden Berufs unabdingbar geworden. Die oft nicht eben einfachen und bedienungsfreundlichen Apparate im Küchenbereich, welche die Arbeitsweise erst radikal verändert haben, kommen vor allem der jüngeren Generation entgegen; die alte Garde hat in dieser stressanfälligen Zeit oft das Nachsehen. Dabei sind die meisten technischen Neuheiten im Küchenbereich aus der Notwendigkeit zur Rationalisierung und zur Optimierung der Wirtschaftlichkeit entstanden. Erst die Erkenntnis, dass infolge Personalknappheit und als Folge neuartiger Methoden ein möglichst hoher Effizienzgrad erzielt werden muss, aus der traditionellen Küche eine Produktions- und eine Fertigungsküche gemacht.

Vorproduktion – immer wichtiger

Kaum ein Betrieb produziert heute noch ausschliesslich à la minute, und die Vorproduktion hat sich prozentual zur gesamten Verarbeitung in den letzten fünf Jahren etwa verdreifacht. Eine gut funktionierende Trennung bringt zweifellos eine Optimierung der Auslastung und dadurch eine Senkung der Betriebskosten. Gleichzeitig entsteht für das Küchenpersonal ein neuer Stressfaktor: Die hohe Investitionskosten verursachenden Apparate bedingen einen permanenten Einsatz; die Technik wie mikroprozessorgesteuerte und programmierbare Systeme ermöglicht diesen in der Regel problemlos.

In der nächsten Ausgabe (Nr. 15/92) der hotel + touristik revue: Ist Cuisson sous vide in Sachen Hygiene problemlos und ökologisch zu verantworten? Weshalb sind die Vorschriften in Frankreich strikter als in der Schweiz? Prominente Schweizer Küchenchefs äussern sich pro und kontra Kochen im Vakuumbeutel.

Wie wird eine neue Küche geplant? Die Planung einer «Verpflegungsorganisation» ist in erster Linie eine unternehmerische Angelegenheit. Wir vermitteln Ihnen die wichtigsten Grundsätze zum Planungsablauf. *sw*

Neuheiten rasch akzeptiert

Erstaunlich ist eigentlich die Tatsache, dass die meisten Innovationen der letzten Jahre, welche die Arbeitsweise und den Arbeitsplatz mehr oder weniger revolutioniert haben, bei den Anwendern einen relativ hohen Akzeptanzgrad aufweisen. Dies ist keine Selbstverständlichkeit: Noch bis vor wenigen Jahren wurden Fertiggerichtsysteme oder die Gefriertechnologie von etablierten Köchen stark kritisiert und als Massenabfertigungsküche verurteilt. Nach dem Durchbruch in der Gemeinschaftsverpflegung, wo Vorproduktion undenkbar ist, folgte bald einmal auch die gehobene Gastronomie. Zurückzuführen ist diese Akzeptanz nicht zuletzt auf die permanenten Bemühungen der Hersteller in der Weiterentwicklung der Geräte; aber auch in der Erkenntnis, dass Regenerieren oder Cuisson sous vide nicht einen Qualitätsverlust zur Folge haben muss.

Energiefreundliche Geräte

Den eindeutigen Hauptakzent in der technischen Küchenentwicklung bildet jedoch das Thema Energie. Nicht primär die Sensibilisierung für ökologische Probleme, sondern vielmehr wirtschaftliche Überlegungen dürften ausschlaggebend sein, dass der Markt für energiefreundliche Geräte gerdaezu boomt. Während die ersten Combi-Steamer noch einen hohen Stromverbrauch verursachten, sind die Heissluftdämpfer jüngeren Datums energiefreundlich. So konnte in den letzten Jahren der Energiebedarf, als Folge von technischen Neuerungen wie Dosierung von Heissluft und Dampf, durch die neuen Garverfahren durchschnittlich um etwa einen Drittel gesenkt werden.

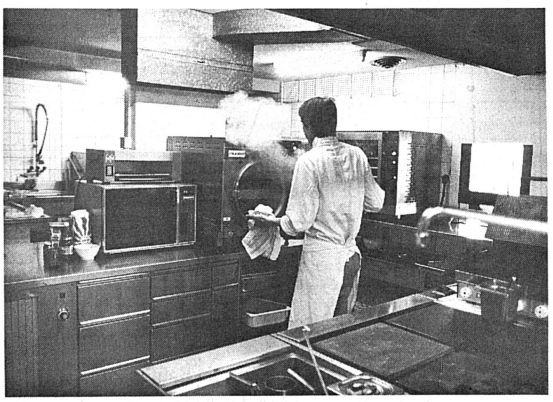
Weniger energie-, dafür aber personalsparend ist der ganze Bereich Bankettsystem geworden. Während früher ganze Küchenbrigaden für ein optimales Timing eines Banketts aufgeboten werden mussten, können heute Hilfskräfte eingesetzt werden; das qualifizierte Küchenpersonal kann sich in dieser Zeit für die A-la-minute-Küche und den reibungslosen organisatorischen Ablauf kümmern. Generell kann man sagen, dass die Regenerierungsprozesse für Bankettsysteme zwar einen hohen Auslastungsgrad der Combi-Steamer garantieren, energiemässig aber höchstens Einsparungen von etwa 15 Prozent zur Folge haben.



Dank neuen Techniken können zweifellos Betriebskosten eingespart werden. Gleichzeitig entstehen neue Stressfaktoren für das Personal.

Als markantester Trend sowohl im technischen als auch im Energiesparbereich können der Durchbruch des Keramikplattenherdes für den professionellen Anwender und das Induktionskochen bezeichnet werden. Glaskeramik im Privathaushalt ist zwar seit einem guten Jahrzehnt (nicht zuletzt aus Reinigungsgründen) sehr populär, interessant für den Profi ist der Keramikherd aber nur in Verbindung mit Induktion.

Energie auf Abruf ist heute Realität geworden, da die Energiezufuhr mit der Wegnahme des Kochgerätes abgeschaltet wird. Das Geniale am Induktionsprinzip ist, dass das erzeugte Magnetfeld nur durch Metall in Wärme umgewandelt wird. Die Energieerspanis im Vergleich zu einem konventionellen Herd beträgt nicht weniger als 70 Prozent. Ein weiterer entscheidender Vorteil dieser wohl seit langem innovativsten Erfindung in der Küche ist die Tatsache, dass keine Abwärme entsteht und das Klima in der Küche erträglicher wird. Mit dem Induktionsherd wird der Arbeitsplatz in der Küche um einiges humaner. Dass in der Schweiz erst wenige Hotel- oder Restaurantküchen mit Induktionsherd ausgestattet sind, liegt indes weniger an der Überzeugung, als am Preis: Induktionsherde werden erstens nur in kleinen Serienproduktionen hergestellt und kosten (noch) etwa dreimal mehr als traditionelle Kochplattenherde. □



Der Combi-Steamer, vielseitig einsetzbar, ist heute in der professionellen Küche nicht mehr wegzudenken. *Bilder zvg*

REKLAME

HOTEL- UND GASTROTEXTILIEN NACH MASS FÜR:

TISCH
BETT
BAD
KÜCHE

SCHEITLIN +BORNER
of Switzerland
Scheitlin + Borner AG
Leinenweberei · 3076 Worb
Telefon 031/8391151 · Fax 031/8395550

Nova Park

Das Trendhotel der 70er wird gestylt



Probesitzen im Nova Park: Thomas Weilenmann mit Ariella Potnik-Scotoni, Geschäftsführerin Ketnath Schweiz, und Gerhard Ketnath, Ketnath International, Wiesbaden. *Bild Stephan Wehrle*

Das Zürcher Vorzeigehotel der 70er Jahre, das Nova Park, soll in den nächsten Jahren sukzessive renoviert werden. Mit der Anschaffung von 500 zeitgemässen Stühlen für den Bankettbereich ist vor wenigen Wochen die erste Phase abgeschlossen worden.

Zweifellos: Das Nova Park, Treffpunkt und Inbegriff moderner Hotelarchitektur der frühen 70er, ist in die Jahre gekommen. Die blumigen Teppichmuster oder die knalligen Wände werden heute eher als Geschmacksverirrung denn als modern beurteilt. Das einstmals führende 4-Stern-Haus Zürichs ist längst nicht mehr trendy und hat in den letzten Jahren an Image eingebüsst. Doch dies soll jetzt alles anders werden. Mit einem ehrgeizigen Renovationsprogramm soll das unter der Direktion von *Thomas Weilenmann* stehende Nova Park gestylt und so den Ansprüchen eines qualitativ hochstehenden Bankett- und Businesshotels gerecht werden. Mit dem Kauf von 500 Stühlen für den Bankettbereich des weltweit führenden Stuhlherstellers Shelby Williams (USA) wurde kurz vor Weihnachten des vergangenen Jahres der erste Akt der Renovation abgeschlossen. Erstmals bewährt hat sich der funktionelle Normstuhl des Europaimporteurs Ketnath, neu mit einer Vertretung in der Schweiz, anlässlich des traditionellen Silvesterballs im Nova Park.

In einer zweiten Phase sollen ab Ostern dieses Jahres rund 90 Standardzimmer ausgebaut werden. Als weitere Schritte sind zudem eine neue Telefon- und Fernsehanlage, ein neues Food & Beverage-Konzept und der Einbau von neuen Klimaanlagen geplant. Die ganze Renovationsphase, übrigens aus Anlass des 20jährigen Bestehens des Nova Park, soll nach Angaben von Weilenmann etwa drei bis vier Jahre dauern. Trotz Umbau werden auch 1992 die traditionellen Grossveranstaltungen Leichtathletik-Meeting, SKA-Schachturnier und der Silvesterball die Eckpfeiler im Veranstaltungskalender des Hotels sein.

Über die Grössenordnung des gesamten Investitionsvolumens kann nur spekuliert werden; der Verwaltungsrat der Park Plaza Hotel AG, Besitzerin des Nova Park und Tochtergesellschaft der Genfer Intercontinental-Penta-Gruppe, hüllt sich in Sachen Kosten in Schweigen. *SW*

LIEGENSCHAFTENMARKT

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 Wirteverband, Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich, Telefon 01/377 54 08 Fax 01/372 06 64

Treuhand Schweizer Wirteverband
für Gastgewerbe + Hotellerie

Zu verkaufen

Gelegenheit – Hotelverkauf

In guterschlossenem, idyllischem Bündner Bergort, mit aussergewöhnlich hoher Winter- und Sommerbelegung, verkaufen wir ein historisches Hotel mit 24 Zimmern, gutgehendem Restaurant, grosser Wohnung sowie 5 Personalzimmern.
Das Haus, auf 2267 m² grossem Grundstück an zentraler Ortslage, ist ausbau- und erweiterungsfähig.
Kaufpreis: **Fr. 2 750 000.–.**
Teilzahlung in WIR sowie Übernahme von WIR-Hypothek möglich.

Anfragen an:

O 45628/199176

BAUMANN+HALLER

Via Grevas 6c
7500 St. Moritz

Telefon 082 3 12 24
Telefax 082 3 40 53

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) 69 17 77

P 45142/44300

Er: Koch
Sie: Serviertochter

Suchen Sie zum Pachten ein schönes, renoviertes Restaurant mit gemütlicher Gartenwirtschaft, grossem Saal für Bankette usw.

- in der Nähe von Basel
- Wirte- und Personalwohnungen vorhanden
- günstiger Mietzins

Haben Sie an diesem Objekt Interesse? Dann schreiben Sie uns bitte unter Chiffre 45555 an hotel revue, 3001 Bern.

45555/219509

Samedan im Herzen des Oberengadins

Haben Sie noch Träume?

Falls Sie vom eigenen Gastwirtschaftsbetrieb träumen, so könnte dieser Traum jetzt in Erfüllung gehen:

Wir erstellen an bester Zentrumslage (ehemals Hotel Engiadina) ein neues Wohn- und Geschäftshaus. Im Erdgeschoss besteht die Möglichkeit, wieder ein gemütliches Restaurant einzurichten. In den oberen Geschossen können zudem Hotelzimmer erworben werden.

Wir bieten zum Kauf im Stockwerkeigentum an:

Restauranträumlichkeiten zirka 90 m²

+ Nebenräume, zirka 90 m²

Hotelzimmer

(Anzahl nach Wunsch)

Wirtewohnung

(Grösse nach Wunsch)

Personalstudios

Bezugsbereitschaft ist im Herbst 1993.

Gerne geben wir Ihnen weitere Auskünfte unter folgender Adresse:

Baugesellschaft Engiadina
c/o Th. Nievergelt
Advokaturbüro
Via Chiss/Il Pin
7503 Samedan, Telefon (082) 6 33 30

45687/327115

Träume werden wahr in Samedan!

Qualifizierter Hotelkaufmann sucht

Hotel garni (bis 100 Betten)

zu pachten, evtl. auch Kauf (ganze CH und Süddeutschland).

Zuschriften sind erbeten unter Chiffre 45585 an hotel revue, 3001 Bern.

45585/338222

Klosters

Aus Erbschaft zu verkaufen
«CHESA SELFRANGA»
gemütliches, rustikales

Hotel und Restaurant

70 Plätze innen und 30 Plätze im Garten. Separater Speisesaal mit 50 Plätzen und Säli mit 30 Plätzen. 22 einfache Gästezimmer mit 2–6 Betten. Grosser Skiraum. Gute Verbindung zu Langlauf- und Skigebieten. Übungslift beim Hotel. Günstige Bedingungen.

Weitere Auskünfte erteilt:

Allemann & Gredig, Treuhand und Revisions AG
Ottostrasse 29, 7000 Chur
Telefon (081) 22 22 12

P 45640/44300

IA INTERAPP

Hotel zu vermieten

In der Gemeinde Rotkreuz im Kanton Zug, an bester Lage mit direktem Autobahnanschluss Zürich/Luzern, bauen wir ein modern eingerichtetes, zeitgemässes

146-Betten-Hotel mit Restaurationsbetrieb

Die Planung der Restauration wird mit einem zukünftigen Mietinteressenten abgesprochen.

Wenn Sie ein(e) erfahrene(r), gut ausgewiesene(r) Hotelfachmann/-frau sind, verlangen Sie doch die Vermietungsdokumentation bei:

Herrn Walter Hasler, Wolleraustrasse 29,
8834 Schindellegi
Telefon: (01) 784 23 64, Telefax: (01) 784 84 03

Zu verkaufen

in COSTA RICA 135 000 m² grosses Grundstück mit Sicht aufs Meer, geeignet zur Erstellung von einem Tropical Resort.

Verhandlungsbasis Fr. 125 000.–.

Telefon (031) 931 68 29

45549/338109

Zu verkaufen **in Gandia, Spanien,** gut eingeführtes

Restaurant, Bar, Gartendisco

4000 m² Land. Ruhige, stille Lage. Keine Park- und Lärmprobleme.

Telefon (033) 54 83 53 ab 18.00 Uhr.

A 45107/42790

Wirte-Ehepaar sucht nach langjähriger Pacht eines angesehenen Restaurants, das es sehr erfolgreich geführt hat, einen

rustikalen Gasthof

zum Kauf.

- 80–120 Plätze
- wenn möglich mit Terrasse oder Gartenrestaurant
- Umsatzvolumen ab Fr. 1 000 000.–
- Übernahme Herbst 1993

Angebote sind zu richten unter Chiffre 36-821635 an Publicitas, 3900 Brig.

P 45627/44300

Basel

Gegenüber Muba zu vermieten das gutgehende, besteingeführte

Restaurant Landhof

zirka 100 Pl. und Terrasse 24 Pl. Das Restaurant ist mit allen modernen Einrichtungen versehen. Sehr schöne Wirtewohnung und Angestelltenzimmer im Hause.
Es kommt nur ein solventes, tüchtiges Ehepaar in Frage, das Erfahrung nachweisen kann.
Günstige Übernahmebedingungen.

Offerten an: Welinvest AG, Postfach 657, 4010 Basel.

P 45550/44300

Tessin

Zu verpachten im mittleren Leventina-Tal, an der Hauptstrasse

Restaurant-Pizzeria

50–60 Sitzplätze, Gartenterrasse, grosser Parkplatz, evtl. mit Wohnung.
Günstige Mietkonditionen.
Kleines Eigenkapital, Finanzierungsmöglichkeit.

Weitere Auskünfte: Telefon (091) 56 46 27.

45552/338125

Zu vermieten per sofort an der Ämtlerstrasse in Zürich 3

Cafeteria mit 40 Plätzen

an gutfrequentierter Passantenlage, direkt bei der Bushaltestelle.

Das Lokal können Sie selber gestalten oder weitgehend eingerichtet übernehmen.

Der Mietpreis beträgt Fr. 2000.– bzw. Fr. 2980.– pro Monat. Parkplätze können zusätzlich gemietet werden.

Anfragen mit entsprechenden Nachweisen unter Chiffre 45553 an hotel revue, 3001 Bern.

45553/338117



Gesundheitshalber zu verkaufen im Landesinnern der Dominikanischen Republik (Karibik)

neu renoviertes Hotel

VP US-$ 260 000.–
Anfragen unter Chiffre 580-105.639 an ASSA Zürich, Postfach, 8024 Zürich.

A 45631/42790

Florida/USA

Komfortables Haus mit Pool, wildromantisch am Withlacoochee-River, zu vermieten.

Telefon (062) 51 97 25

45632/338320

Einfache

Dorfbeiz

Nähe Hallwilersee, per sofort oder nach Vereinbarung zu verpachten. Zirka 120 Plätze (davon Restaurant zirka 40, Saal 80, Gartenwirtschaft 40 Plätze).
Umbauansprüche von Ihnen können noch berücksichtigt werden.

Interessenten melden sich unter Chiffre C 281-1411 an ofa, Orell Füssli Werbe AG, Hauptstrasse 60, 5734 Reinach AG.

O 45629/199176

Junges, erfahrenes Wirteehepaar sucht kleines

Hotel mit Restaurationsbetrieb

evtl. mit Gartenterrasse. Luzern oder Umgebung, langfristiger Mietvertrag erwünscht.
Schriftliche Offerten unter Chiffre M-25-726978 an Publicitas, Postfach 4070, 6002 Luzern.

P 45671/44300

Fachmann mit langjähriger Berufserfahrung sucht in der Stadt/Region Bern

Tea-Room, Restaurant

in Mitete, evtl. zu kaufen.
Offerten unter Chiffre Y-05-755646 an Publicitas, Postfach 2693, 3001 Bern 1.

P 45672/44300

Schweizer Hotelier Verein
Beratung

Beratung SHV heisst
Weiterentwicklung

Tel. 031 507 111

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: _____

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

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

Sprachaufenthalte in England, Spanien Fankreich und Italien
Intensiv-, Diplom- und Ferienkurse
Spezialkurse für Hotel, Tourismus usw.
efg SPRACHEN
Erika Furrer-Glauser
Obermühleweg 18
8424 Embrach
Tel. (01) 865 53 82
Fax (01) 865 53 73
15117

Wirteprüfung – leicht gemacht!
Wenn es auch Ihr Wunsch ist, ein eigenes Café oder Restaurant zu führen, dann können Sie jetzt aufatmen: Unser Vorbereitungskurs auf die Kant. Wirteprüfung erfolgt berufsbegleitend, also ohne Verdienstausfall. Durch ein bequemes, leichtverständliches Freizeitstudium zu Hause (hochentwickelter Fernunterricht). Senden Sie den untenstehenden Coupon für unverbindliche und kostenlose Information ein.
Institut Mössinger AG
Die Fernschule mit Erfahrung
Räffelstrasse 11, 8045 Zürich, Tel. 01/463 53 91
Informieren Sie mich bitte kostenlos und unverbindlich über Ihren Wirtekurs.
Name: _____
Vorname: _____ Alter: _____
Strasse: _____
PLZ/Ort: _____ 5561

Erfahrung aus mehr als 25 Jahren:
Erfolgreich Fremdsprachen im Ausland lernen
denn dort bringen schon 2 Wochen oft mehr als 2 Jahre im Abendkurs
14 Sprachen in 22 Ländern:
Intensiv-Training für Erwachsene
Sprachferien für Schüler
Zur High-School in die USA
Gratis-Farbkataloge
Dr. Steinfels Sprachreisen
Dufourstr. 31, Pf. 87314
8024 Zürich
Tel. 01-262 29 44
Fax 01-262 33 22

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

Internationale Sprachschulen
Agentur Metzenbauer & Co.
Beratung und Gratisprospekte
Sprachreisen
Sprachen lernen an der Sonne...
Telefon 028/ 24 30 00, Fax 24 34 04
Rhonesandstr. 13, CH-3900 Brig
Wo Ferien doppelt zählen!

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

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

DIVERS

Zu verkaufen nach Übereinkunft wegen Geschäftsaufgabe
Aufschnittmaschine
30-kg-Waage
Vakuummaschine
Hackstock, 3jährig
Mikrowellen Philips
Kartoffelschälmaschine
Tischmodell
Bürgigrill mit Salamander, 3jährig, mit Wagenuntersatz
3 Chromstahltische 1 m bis 2,25 m
Ovomaltinemixer
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
45324/180939

Infolge Betriebswechsels zu verkaufen
Combi-Steamer
Marke Therma Typ AR 170 mit 10 Einschüben/GN 1/1, inklusive Untergestell, 4 Gittern und 3 Backblechen. 2jähriges Modell. Von Wirtetreuhand geschätzt. Mit Übergabeservice.
Verhandlungspreis nach Vereinbarung.
H. Kraus-Mändli
Restaurant Dörfli
3374 Wangenried
(bei Wangen an der Aare)
Telefon (065) 71 23 55
P 45670/44300

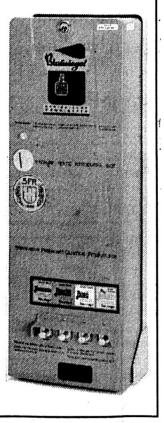
Günstige Gelegenheit! Neuwertige
Mercedes-Benz-Limousine 260 E lang
8 Sitzplätze, 6 Türen, Klimaanlage, el. Fenster, mittlere Sitzbank wegklappbar. Jahrgang 1992, zirka 2000 km, Fabrikgarantie. Neupreis Fr. 111 250.–. Umständehalber mit grossem Einschlag zu verkaufen.
Telefon (064) 24 41 41.
O 45058/199176



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

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

über 20 Jahre
Blausiegel
Präservativ-Automat
- Höhe 73 cm, Breite 23 cm, Tiefe 16 cm
- 4 verschiedene Sorten
- Automat 4sprachig beschriftet
- der Automat wird für Sie gratis montiert
- Beschädigung und Reparatur zu unseren Lasten
- **Mit Umsatzbeteiligung**



Generalvertretung
LITE International Limited
Telefon (077) 97 33 88
Fax (075) 3 41 95
Bei Abwesenheit automatischer Gesprächsaufzeichner mit Eurosignal

Inserieren bringt Erfolg!

MARCHÉ IMMOBILIER

Neuchâtel
A remettre en été 1993, au centre de la ville
RESTAURANT
*(brasserie, café-restaurant de 150 pl.)
Excellente affaire de bonne renommée.
Appartements et chambres à disposition.
Faire offre détaillée avec certificats et références sous chiffre 450-3140 à ASSA Annonces Suisses SA, 2, Fbg du Lac, 2001 Neuchâtel.
A 45608/42790

A vendre, centre Alsace:
hôtel
3 étoiles, murs et fonds, 45 chambres et appartements; villa, restaurant gastronomique. Situation 1er ordre.
Pour renseignements et visite téléphone 89.245677 (France).
45633/338338

A REMETTRE A LUTRY
HOTEL DE VILLE
ETABLISSEMENT IMPORTANT
HOTEL
RESTAURANT
CAFE
TERRASSE
BAR
SITUATION UNIQUE BORD DU LAC
DEMANDER MR. YELTEN
TEL. 021-39 12 61

DIVERS

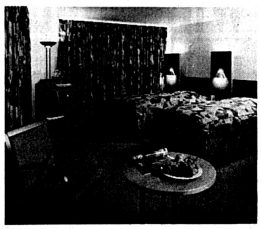
Piano à queue
à vendre (cause décès) de la célèbre marque GAVEAU de Paris.
Tél. (031) 741 26 10 (soir)
45584/338214

Violoniste tzigane
pour soirées.
Téléphone (022) 21 64 61
P 45673/44300



Pressé?...
hotel + touristik revue
Case postale
CH-3001 Berne
Téléphone 031 507 222
Télex 912 185 htr ch
Téléfax 031 46 23 95

BRINGEN SIE ZEITGEIST UND MODERNES FLAIR IN EIN HISTORISCHES GEBÄUDE!





Hotel zur Schere, Northeim

DIE NEUE RAUM-QUALITÄT.

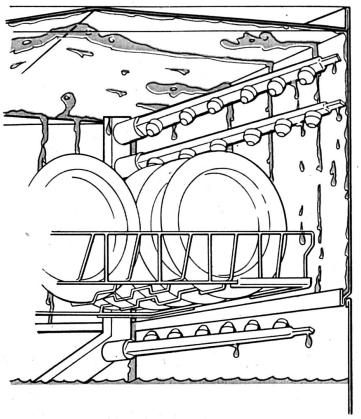
Die Aufgabe im HOTEL ZUR SCHERE, Northeim, war die Entwicklung eines durchgängigen, modernen Konzeptes für die gesamte Innenausstattung unter Berücksichtigung des historischen Bauwerks. Das Ergebnis war die Verwendung heimischer Buche, kombiniert mit Gestaltungselementen der mittelalterlichen Fassade. Konzipiert und realisiert von Karnehm Concepte. Wir informieren Sie gern ausführlich: 08 31 / 6 10 11.

KARNEHM CONCEPTE
Die neue Raum-Qualität

Karnehm Concepte • Sportplatzweg 12 • 8968 Kempten-Durach • Telefon 08 31/6 10 11 • Fax 08 31/6 09 38

Wir lassen Ihr Geschirr nicht im Regen stehen.

Technische Details, die Ihnen viel Arbeit ersparen.



▶ Im Regen der Laugentropfen nämlich, der von der Decke mancher Spülmaschine oder deren Wascharm auf das frisch gereinigte Geschirr tropft, sobald der Spülvorgang zu Ende ist. Flecken und Schlieren sind die Folge.

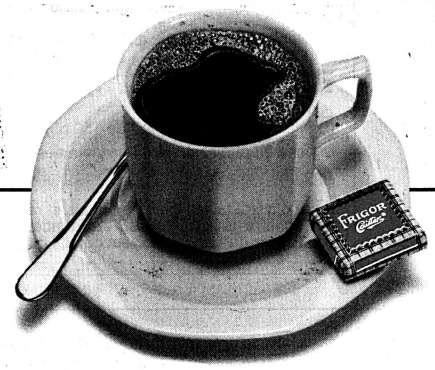
▶ Wir haben das Problem gelöst. In unseren Spülmaschinen ist erstens die Decke nach allen Seiten abgeschrägt, so daß alle Laugenspritzer zur Seite hin ablaufen. Zweitens sind die Wascharme und Waschdüsen seitlich angebracht und können also den Glanz nicht nachträglich wieder trüben.

▶ Wir wissen, worauf es Ihnen beim Spülen ankommt. Es sind oft die kleinen technischen Details, die den feinen Unterschied ausmachen. Und mit denen wir Ihnen zum Beispiel das Nachpolieren ersparen.

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

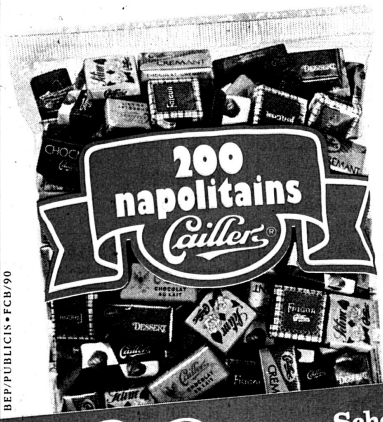
SWISS MADE

winterhalter Gastronom



Kleine Aufmerksamkeit. Grosse Wirkung.
Mit Cailler - Napolitains.

Für weniger als 10 Rp.* verwöhnen Sie Ihre Gäste mit einer feinen, kleinen Cailler-Schokolade. Und verwöhnte Gäste kommen wieder.



FRIGOR. CAILLER MILCH.
CAILLER MILCH-HASELNÜSSE.
CHOCMEL. DESSERT.
CRÉMANT. SELIM.

Cailler Napolitains gemischt
2.5 KG 500 STÜCK*
1 KG 200 STÜCK

Erhältlich
bei Ihrem gewohnten
Grossisten.

Cailler® Schokoladen, die man nie vergisst.

BEP/PUBLICIS • FCB/90

ENGLISCH LERNEN IN AUSTRALIEN

- Neueröffnete Sprachschule in Perth, West-Australien
- Grosses Freizeit- und Sportangebot
- Kombinierte Sprach- und Sportkurse (Tennis, Golf, Reiten, Tauchen, Surfen usw.)
- Anfänger- bis Diplomkurse (First, Proviciency usw.)
- Schweizer Betreuung an Ort.

Unverbindliche Beratung und Auskunft gibt Ihnen gerne

St. Mark's International College
André Gobat
6390 Engelberg
Tel. (041) 94 30 13, Fax (041) 94 43 28

Gratiskatalog
TISCHTENNIS
Holz / Alu / Beton / Rasenschutzmatten
Tischtennis Gubler AG
4652 Winznau/Olten Tel. 062/35 22 15
▶ GROSSE AUSSTELLUNGEN ◀
Gratiskatalog **Billard** GUBLER-BILLARD 4652 Winznau/Olten 062/35 46 55

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

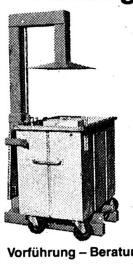
Garantiert
wirksame, wissenschaftliche Schädlingsbekämpfung seit 60 Jahren



Rentokil
in über 40 Ländern, weltweit

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

Mit CONTENA-PRESS bis 50% weniger Abfuhrgebühren



- Contena-Press elektrohydraulisch, 220-V-Anschluss

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

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

Tourisme japonais

Jalpak à Zurich

Installée depuis 1977 à Genève, Jalpak a inauguré officiellement mercredi sa représentation à la Pelikanstrasse 37 à Zurich, siège de l'antenne suisse de la compagnie aérienne Japan Airlines à laquelle elle appartient.

Cette société, domiciliée à Londres et qui est aussi connue sous le nom de Creative Tours, est une agence de voyages pour les hommes d'affaires et les touristes japonais de passage en Europe. Des agences analogues sont installées dans les principales villes européennes.

L'installation à Zurich permettra à Jalpak «de se rapprocher» de la clientèle (entreprises japonaises) et de ses fournisseurs (hôtels notamment) répartis en Suisse alémanique. Deux personnes travailleront dans un premier temps dans ce bureau. Un développement ultérieur est toutefois probable, a indiqué le responsable administratif de Jalpak à Genève, *Damien Pasche.*

Un déplacement du siège suisse de Genève à Zurich, comme ce fut le cas pour la Maison de la France, par exemple, qui souhaitait aussi se rapprocher du marché, est-il envisagé à plus long terme? Pas pour l'instant, répond M. Pasche. La société, a-t-il dit, tient à son siège genevois où elle occupe douze personnes. La ville du bout du lac occupe en effet une position stratégique importante pour Jalpak: elle est notamment une porte de sortie pour les groupes japonais qui partent sur Paris en TGV. Elle est d'autre part le siège du principal concurrent de Jalpak: le Japan Travel Bureau. *MH*

Hot-Line

Voyage minute

Depuis hier, Hotelplan exploite un nouveau créneau: les voyages de dernière minute. Ces arrangements avantageux conviennent à des clients particulièrement flexibles en ce qui concerne la destination et le logement.

«Je veux partir tout de suite, à moindre frais, peu importe où», tel est la devise du voyageur touché par ce nouveau produit, intitulé Hot-Line. Il s'agit en fait de places demeurées invendues peu avant la date de départ, explique Hotelplan dans un communiqué de presse.

Le moment du départ, la destination et le type de logement sont fixés à l'avance. Le souhait du client et le nombre de places disponibles passent ainsi au second plan, précise le communiqué. Toutefois, le voyageur bénéficie ainsi de prix notablement réduits.

Hotelplan est conscient de ne pas être le premier tours-opérateur à lancer ce type de produits sur le marché. Dans un monde de plus en plus stressé, la demande de voyages à court terme a pris de l'ampleur, de sorte que des agences proposant des offres spéciales et à court terme naissent quasiment du jour au lendemain, reconnaît-il dans son communiqué. Avec sa Hot-Line, Hotelplan suit certes ce mouvement mais ne propose que ses propres arrangements n'ayant pas trouvé preneur, ajoute-t-il.

Les renseignements sur les offres disponibles jusqu'à trois semaines avant le départ sont enregistrés sur le Télétext de même que sur bande magnétique au numéro 01/277 88 88. Le voyageur pourra ensuite effectuer sa réservation définitive en appelant le département des ventes directes, soit le numéro 021/20 57 02 pour la Suisse romande. *CH*

Nuitées d'hôtel

Tendance confirmée

La tendance à la hausse du tourisme hôtelier s'est poursuivie en février à un rythme moins rapide. L'Office fédéral de la statistique a communiqué un total de 3,1 millions de nuitées, soit un accroissement de 0,5%. Ce résultat est inférieur d'un pour cent au record de 1988.

L'apport indigène a baissé de 4% ou de 61 000 nuitées par rapport à février 1991. L'apport étranger a en revanche augmenté de 4% (+70 000), passant à 1,7 million de nuitées, chiffre qui constitue un record pour le mois de février. Le résultat global est donc bon, les conditions météo ayant été favorables.

ats/CH

Aéroports

Rhône-Alpes fait de l'ombre à Cointrin

Collée à la Suisse romande, la région Rhône-Alpes a profité de l'essor des Jeux olympiques d'Albertville pour renforcer ses équipements aéroportuaires. Détournant ainsi une clientèle d'affaires et un tourisme sportif de Cointrin.

VÉRONIQUE TANERG

Cointrin va devoir faire face à la concurrence rhône-alpine. Le dynamisme des Jeux olympiques d'Albertville a permis à la région Rhône-Alpes de renforcer ses équipements aéroportuaires. Et si l'on brandit régulièrement le spectre de Lyon-Satolas face à Genève-Cointrin, on oublie souvent qu'une dizaine d'aéroports fonctionnent dans l'ombre des deux poids lourds de l'air: Annecy, Chambéry, Grenoble-Saint-Geoirs, Roanne, Saint-Etienne-Bouthéon ou encore Lyon-Bron, Valence et Aubenas pour l'aviation d'affaires. Même Courchevel est équipée d'un altiport.

Afin de désenclaver leur ville, les élus ont multiplié les efforts pour créer et développer un aéroport dans leur municipalité. Et ils se battent pour obtenir une ligne quotidienne à destination de Paris pour satisfaire leur propre demande (puisque les députés doivent se rendre fréquemment dans la capitale française) de même que celle des cadres qui partagent leur temps entre le siège parisien de leur entreprise et Rhône-Alpes où se trouvent les unités de production. Cette clientèle d'affaires est soucieuse de ne pas perdre son temps en se rendant à Cointrin ou à Satolas.

Avec ses 367 000 passagers, Grenoble se place en seconde position des aéroports rhône-alpins derrière Lyon-Satolas (3,5 millions en 1991). Air Inter dessert Paris cinq fois par jour depuis Grenoble-Saint-Geoirs. Vient ensuite Saint-Etienne avec 85 000 personnes transportées en 1991. En plus de la capitale française, Saint-Etienne-Bouthéon relie Toulouse quotidiennement.

Annecy-Meythet, l'aéroport le plus proche de la Suisse romande, subit comme Cointrin des limitations spatiales (car il est situé à proximité de la ville) et temporelles – un couvre-feu interdit aux avions d'atterrir la nuit. La TAT le relie trois fois par jour ouvrable à Paris. En 1991, 50 000 personnes ont été transportées sur les lignes régulières. Soit une augmentation de 19% par rapport à l'année précédente. Cette liaison avec Paris fait un effet boule de neige: à partir du mois de juin prochain, l'aéroport d'Annecy sera relié à Nice les vendredis, samedis et dimanches pour toute la saison estivale.

Chambéry gagnant des JO

Profitant de l'impact des Jeux olympiques, l'aéroport de Chambéry a décollé: sa piste a été allongée et atteint désormais 1920 mètres. De plus, son aérogare a été modernisée: elle s'est dotée d'un salon pour VIP, de salles de séminaires ainsi que d'une salle d'exposition de 1000 m². Et si 20 000 personnes ont transité par la capitale savoyarde pendant les JO d'Albertville, 15 000 sont encore attendues d'ici la fin de la saison hivernale grâce aux charters neige venus de Grande-Bretagne et de Scandinavie. Une dynamique que Chambéry compte bien accentuer. Après la clientèle d'affaires, c'est un potentiel de skieurs qui pourrait faire défaut à Cointrin. En atterrissant directement en Rhône-Alpes, les ressortissants des Etats membres de la CEE ne perdront plus de temps aux douanes helvétiques et atterriront quasiment au pied des pistes.

De plus, la Chambre de commerce de Savoie mène une politique commerciale agressive aupres des t.o. britanniques et scandinaves. Après leur avoir présenté les atouts hivernaux de cette région alpine, elle assure désormais la promotion de la montagne l'été en combinant des produits touristiques – activités lacustres, thermalisme et golf.

Création d'axes nouveaux

L'ouverture du grand marché européen à la fin de l'année devrait réduire la prépondérance de Paris et créer de nouveaux axes de circulation. Les directeurs d'exploitation des aéroports rhône-alpins misent donc sur l'ouverture de lignes transversales. Une voie dans laquelle Chambéry s'est d'ores et déjà engagée. A l'heure actuelle, la cité savoyarde dessert Manchester, Londres, Madrid et Quimper. Mais elle compte passer à la vitesse supérieure et étudie des moyens-courriers, du style Edimbourg–Chambéry–Milan ou encore Brest–Chambéry–Ajaccio. De plus, les aéroports qui ont amorcé des liaisons transversales dans l'Hexagone seront eux aussi intéressés par cette clientèle d'affaires nouvelle qui, une fois satisfaite, pourra également se transformer en apport touristique.

Mais l'harmonie européenne n'est pas encore parfaite. Curieusement, bien que le Bade-Wurttemberg ait multiplié les accords économiques, universitaires et culturels avec Rhône-Alpes, aucune liaison aérienne n'a encore été établie. Contrairement à Cointrin qui relie déjà le sud de l'Allemagne. Mais sur ce type de distance les trains à grande vitesse concurrencent dangereusement l'avion.

Lorsque Swissair a annoncé sa redistribution des cartes pour 1993, elle a augmenté le nombre de ses liaisons transcontinentales au départ de Zurich-Kloten, tandis qu'elle a annoncé un avenir européen pour Cointrin. La compagnie aérienne devra pourtant subir le handicap des frontières communautaires, puisqu'elle constituera le pas de porte de la CEE.

Les Genevois s'étaient habitués à voir les Lyonnais prendre les vols longue distance à Cointrin. Mais il est encore difficile pour eux d'imaginer l'impact de cette redistribution des cartes aériennes: se rendront-ils à Lyon-Satolas ou à Zurich-Kloten? La course aux liaisons entre aéroports a d'ores et déjà commencé. Des navettes de bus fonctionnent entre Satolas et Cointrin de même qu'un service de limousine; tandis que Kloten favorise encore les liaisons aériennes, mais avec une attente pour la correspondance qui s'échelonne entre 50 minutes et une heure trente. Soit le temps qu'il faut pour se rendre à Lyon. Le prix du billet d'avion et l'efficacité du service seront deux facteurs-clés pour séduire la clientèle romande. □



C'était en 1988: on présentait le nouveau terminal destiné notamment à traiter l'afflux de passagers durant les week-ends d'hiver. Aujourd'hui, la région Rhône-Alpes fait des efforts pour «décharger» l'aéroport genevois. *Photo ASL*

Satolas: du plomb dans l'aile

Le grand rival de Cointrin, Lyon-Satolas, se devait de faire bonne figure pour être à la hauteur de son label «site d'accueil olympique». Or, les 30 000 passionnés de JO qui ont atteri à Lyon ont été quelque peu surpris. Si Satolas avait fourni un gros effort pour accueillir et encadrer les nouveaux arrivants, l'aéroport, comme la gare, laissaient à désirer.

Pour se rendre à la future gare de Satolas (avec 6 voies à la clé dont 2 TGV), ils ont dû traverser les parkings voitures, car la passerelle aéroport-aérogare n'était pas en service. Arrivés à la future gare TGV dont l'architecture originale aurait dû rappeler les ailes d'un avion, ils n'y ont découvert que des bâtiments provisoires Algeco.

Dernier espoir déçu: les TGV olympiques ne sont pas passés par Satolas. Ils n'ont rallié que Paris à Albertville. Les passagers arrivés à l'aéroport lyonnais se sont rendus sur les sites olympiques en Corail, trains qui ont cessé de circuler peu de temps après la fin des JO. La gare de Satolas prendra son véritable essor seulement fin 1993.

Quant à l'aérogare qui doit pouvoir accueillir huit millions de passagers par an, elle sera opérationnelle fin 1995. Satolas a attendu le début du mois de mars pour commencer la construction de sa seconde piste d'atterrissage. L'aéroport lyonnais n'optimalisera donc pas ses prestations avant la fin du siècle. Mais Cointrin aura alors du souci à se faire.

VT

Crossair

1991: le sourire... malgré tout!

«C'est tout à la fois une bonne et une mauvaise année!» C'est ainsi que Moritz Suter, le délégué du conseil d'administration et grand patron de Crossair, a présenté les résultats d'exploitation pour l'année 1991 de la compagnie aérienne régionale.

RENÉ HUG

Une perte de 11,5 millions de francs, une augmentation des charges de 32%, des revenus qui ont augmenté de 29% et une marge brute d'autofinancement qui s'est élevée à plus de 23 millions de francs, sont des chiffres qui donnent un éclairage général de la marche de l'entreprise.

1,25 million de passagers

L'année avait mal commencé, avec la Guerre du Golfe et le début de la récession économique que l'on sait. Malgré cela, Crossair a transporté 25 millions de passagers au cours de l'année, soit 16% de plus que ce qui avait été prévu. L'un des points forts de l'année aura été l'acquisition par Swissair de la majorité des voix de la compagnie, un élément qui a créé un énorme potentiel synergique, qui s'est déjà concrétisé dans le domaine de l'avitaillement à bord à la suite du regroupement des entreprises de catering de Crossair et de Swissair-Participations. D'autres mesures de rationalisation sont encore prévues au cours de ces prochains mois dans différents domaines, en particulier au niveau de l'optimisation de la gestion de la flotte.

Un point positif, relevé par *Moritz Suter:* le déménagement de la base de la compagnie à l'EuroAirport Bâle-Mulhouse. Le nouveau centre abrite des locaux très modernes où se sont rassemblés l'administration, la maintenance des avions et la formation des pilotes et du personnel, tout en mettant à la disposition des sociétés intéressées des salles de congrès et de séminaires. Les conditions de travail du personnel ont ainsi pu être nettement améliorées. Au sujet du personnel, peut-être est-il important de relever que Crossair est l'une des rares entreprises de transport aérien à avoir réussi à réduire les frais de personnel au cours de 1991, sans avoir dû se séparer de collaborateurs!

Au niveau de l'exploitation, on peut citer que les recettes totales ont augmenté de 18% et la répartition des charges se présente de la manière suivante: personnel 27,3% (au lieu de 28,5%), les coûts au sol 16,6% (14,3%), les passagers 15,1% (15,6%), la maintenance 13,2% (13%) les finances diverses (10,5% (7,3%), les frais d'administration 10,1% (13,1%) et les coûts de carburant 7,2% (8,2%). Le nombre des passagers a augmenté de 16%, pour atteindre quelque 1 247 000, pour une offre de siège qui avait augmenté, elle, de 19%. Au cours de l'année 1991, la flotte a passé à 22 Saab 340, 5 Fokker 50 et 4 BAe 146 «Jumbolino». Celle-ci ne connaîtra pratiquement pas d'autres modifications d'ici l'automne 1993, lorsque le Saab 2000 sera livré. Des modifications ont été apportées à la structure du réseau: de nouvelles destinations avec Dresde et Leipzig, ainsi que Barcelone, Nuremberg, Paris, Bordeaux et Marseille (les quatre dernières ayant été reprises à Swissair) sont venues s'ajouter aux destinations de la compagnie, alors que le trafic a été provisoirement supprimé sur la ligne Zurich–Bristol.

Moritz Suter n'a pas hésité à relever que sa compagnie s'en est tirée «avec un œil au beurre noir» de l'année 1991! «Sans lésions substantielles», a-t-il précisé, des mesures d'épargne conséquentes ainsi qu'un programme d'accroissement du rendement ont déjà rapporté plusieurs millions supplémentaires. Pour 1992, Crossair a porté à son budget un bénéfice de 1,2 million de francs et va continuer, conjointement avec Swissair, l'optimalisation de sa flotte. En toile de fond, trois résolutions: la qualité, la conscience des coûts et l'optimalisation des revenus. □

Votre nouvelle source de revenu est quasi invisible...

Voyez vous-même: Allegra est une eau si pure et si claire qu'elle paraît invisible. Eau de source par excellence, Allegra est mise telle quelle en bouteille. Sans aucune adjonction. Proposez-la à votre clientèle et patientez: votre chiffre d'affaires va entrer en ébullition.





...mais elle ne tardera pas à se distinguer.

Pourquoi? Parce qu'un nombre croissant de consommateurs préfèrent désormais l'eau minérale exempte de gaz carbonique. Misez sur Allegra, rien de tel pour fidéliser cette clientèle. Pour jeter un coup d'œil sur cette eau si pure et transparente, commandez maintenant votre caisse-échantillon gratuite!

ALLEGRA
EAU SANS GAZ

Ma caisse-échantillon gratuite Allegra s.v.p.!

Il me tarde de voir de plus près cette eau quasi invisible. D'accord pour une caisse-échantillon gratuite. J'attends votre livraison avec impatiente.

Nom, prénom:

Etablissement:

Rue:

NPA/Ville:

Téléphone:

Expédier le coupon ou téléphoner à: Sources Passugger, Vente, 7062 Passugg, 081/22 36 70

Fribourg

A cœur ouvert

Fêtant son 20e anniversaire, le Groupement des hôteliers de Fribourg et environs, qui réunit neuf établissements totalisant 760 lits, est surtout préoccupé par les lacunes existant dans l'infrastructure congrès de leur cité, alors même qu'il s'y déroule une importante activité dans ce type de tourisme (30% des 136 000 nuitées enregistrées en 1991).

«Le tourisme reste une des valeurs sûres à défendre et à développer dans notre canton, on pourrait même en doubler le potentiel sans risque d'invasion, mais les autorités doivent nous soutenir et nous aider dans la création de l'infrastructure nécessaire au développement et les promoteurs et investisseurs nous consulter», déclare *Victor Almieri* (Hôtel Elite), qui cède la présidence du Groupement à *Claude Balland* (Parc Hôtel).

Equipements: inventaires et lacunes

Même souci lancinant du côté de l'Office du tourisme dont le directeur, *Albert Bugnon*, qui se réjouit que Fribourg figure parmi les «nouvelles destinations» artistiques et culturelles de la demande moderne, souhaite la réalisation rapide d'équipements indispensables dans les domaines de la culture, des congrès et des expositions. Le développement futur de la ville et son audience internationale en dépendent.

Allusion est faite en particulier au complexe de salles de concerts et de congrès (capacité de 2000 personnes) à réaliser depuis si longtemps au Plateau de Pérolles qui «pourrait être une réalisation intercommunale», précise *Claude Schorderet,* syndic de Fribourg, une ville de 33 000 habitants, mais centre surtout d'une agglomération qui en compte 60 000 sans disposer malheureusement des équipements touristiques, culturels et sportifs correspondants.

Outil de travail

Sous l'égide de *Jean-François Bovard,* responsable du service congrès auprès de l'Office du tourisme, un nouvel inventaire des équipements et services pour l'organisation de congrès, d'assemblées et de séminaires a été publié. Utilisé également comme support promotionnel, ce document devrait servir d'outil de travail pour tous les organisateurs de manifestations professionnelles, sportives, culturelles et autres qui y trouvent tout sur les équipements, les possibilités de logement et de restauration, les services à disposition, etc. Par ailleurs, un guide de Fribourg, servant aussi de carte de séjour, sortira prochainement de presse.

Préoccupations professionnelles

La capacité de l'hôtellerie de l'agglomération fribourgeoise s'élève actuellement à environ 1000 lits avec confort (26 hôtels), dont 645 lits (11 hôtels) en ville de Fribourg. Outre la nouvelle carte de séjour, les hôteliers ont élaboré différents forfaits conjointement avec l'Office du tourisme. De plus, dans le but de resserrer leurs liens commerciaux, les hôteliers fribourgeois ont établi une politique en cinq points: la transparence des nuitées, la clarté des prix, leur uniformisation pour les mêmes services au sein de chaque catégorie d'hôtels, la révision de la politique salariale sur le marché de l'emploi et la lutte contre la filouterie d'auberge. Plusieurs hôtels ont récemment fait l'objet d'importantes rénovations. Pour que s'améliore l'accueil de la cité. *JS*

IMPRESSUM

hotel + touristik revue

Adresse: (Redaktion, Stellenanzeigen und Abonnementsdienst) Postfach, 3001 Bern, Tel. (031) 50 72 22, Telefax Verlag (031) 46 23 95, Telefax Redaktion (031) 50 72 24.
Herausgeber/Editeur: Schweizer Hotelier-Verein (SHV) Bern
Gesamtleitung/Direction: Werner Friedrich
Redaktionsleitung: Werner Friedrich a. i.

Verlag
Marketing: Stefan Sarbach
Anzeigenverkauf (Geschäftsanzeigen): Agentur Markus Flühmann, 5628 Birri, Tel. (057) 44 40 40, Telefax (057) 44 26 40.
Suisse romande: Presse Publicité rep. S.A., 5, av. Krieg, 1208 Genève, Tél. (022) 735 73 40, Téléfax (022) 786 16 21.

Vienne

Jeune patron suisse pour un palais

Le plus jeune des hôtels-palais viennois vient d'accueillir son nouveau directeur général, un jeune Suisse qui succède à un autre, Bruno Schöpfer, parti pour l'Extrême-Orient. Rolf E. Brönnimann, est, à l'image de la maison dont il reprend les rênes, plein d'idées neuves et d'énergie, riche de ses dix ans d'expérience au Grand Hôtel Victoria Jungfrau. Doublement de la capacité en perspective!

ANNE MANCELLE

Le SAS Palais Hôtel n'a que sept ans, bien qu'il se situe dans le palais «Henckel von Donnersmarck» datant de 1872: 50 millions de francs suisses de travaux lui avaient permis de disposer de quelque 155 chambres jusqu'ici. Ses salons du premier étage, classés monuments historiques et ornés de grandes fresques au plafond signées de Hans Makart conviennent davantage à des mariages et des fêtes qu'à une véritable activité de congrès. Grâce à la location pour 75 ans du Palais Leitenberger contigu, qui date quant à lui de 1873, il sera possible à *Rolf E. Brönnimann* d'améliorer son offre en salles de congrès et de diversifier sa clientèle.



Un jeune directeur général suisse pour ce fleuron de l'hôtellerie viennoise, Rolf E. Brönnimann.

Par rapport au Marriott tout proche, le principal handicap de cet hôtel était le nombre de chambres relativement restreint: en effet, avec 150 chambres, il est quasi impossible de toucher la clientèle américaine des voyages incentives, ce qui sera désormais possible avec 245 chambres et suites. La décoration de cette extension du SAS Palais a été confiée à l'architecte d'intérieur américaine *Déborah Lloyd-Forest.*

Un centre fitness plus vaste que celui existant déjà, un nouveau bar qui sera terminé en septembre, une nouvelle réception et un kiosque sont actuellement en travaux. Par ailleurs, la réfection progressive des suites et des chambres existantes a déjà démarré, selon la règle qui veut que de tels rafraîchissements interviennent tous les huit ans environ dans les 5 étoiles qui désirent tenir leur rang: autant de chantiers que Rolf E. Brönnimann sera appelé à superviser à côté de l'activité directoriale courante...

Du point de vue du marketing, le SAS-Palais a opté pour une lettre d'information publiée trois fois par année, qui est adressée aux clients VIP, c'est-à-dire ceux qui sont venus trois ans de suite dans l'établissement. Elle les informe des changements importants et propose ses offres particulières. Elle tient la chronique des visiteurs prestigieux: nombreux sont en effet les artistes de la scène qui choisissent le Palais pour résidence viennoise. Le fichier VIP du service marketing comprend 13 000 adresses, ce qui n'est pas mal, pour sept ans d'existence seulement! A l'étranger, l'hôtel travaille bien entendu via des agences de voyage: en Suisse, Imholz en a l'exclusivité.



Le salon rose et le salon d'or se prêtent idéalement à des fêtes mozartiennes...
Photos SAS Palais Hotel

Rolf E. Brönnimann souhaite jouer à fond l'offre culturelle de la capitale autrichienne en proposant des week-ends combinés 4 nuits/3 jours. De quoi aller à l'opéra d'Etat et à l'opéra populaire qui changent leur programme tous les jours, aux innombrables concerts ou comédies musicales que propose la capitale autrichienne, sans parler de son trésor architectural et pictural, auquel l'artiste *Hundertwasser,* bijoutier de l'architecture, ajoute ses touches de folie bienfaisante... Si l'on songe que la durée moyenne du séjour dans cet hôtel est actuellement de deux nuits, on comprend l'intérêt d'une telle promotion.

Sur le plan local, le jeune directeur espère faire franchir sa porte à de nombreux Viennois. Il a lancé le mercredi des Cendres un «heering-schmaus»: grâce à une «quick-sale» à laquelle ont participé une vingtaine de collaborateurs de l'hôtel, qui ont parcouru la ville pour offrir à leurs clients viennois des petits gâteaux accompagnant l'invitation. Cette initiative a connu un succès remarquable: plus de 500 convives. Peut-être organisera-t-il un bal l'hiver prochain: les Viennois en sont friands et ses salles d'apparat peuvent accueillir 500 danseurs!

Pour la vie de tous les jours, le SAS-Palais propose déjà dans son lobby chaque midi un lunch-buffet pour 25 francs, boissons et café compris: à noter que ce gracieux lobby a été décoré selon les règles d'un confort moderne raffiné et cosy, dans lesquels dominent les tons vert d'eau pâle et terre cuite claire. Autres offres grand public: chaque soir un buffet d'après spectacle pour 35 francs. Les dimanches et fêtes enfin, il y a brunch au champagne pour quelque 50 francs. □

Section romande AEHS

Hôtellerie, évangélisation... et informatique

Voilà trois domaines d'activité qui, apparemment, n'ont rien à faire ensemble! Et pourtant l'évolution de l'AEHS, créée en 1978 à Glion, montre qu'au fil des ans leur imbrication s'affirme et nécessite même le recours à des moyens modernes, comme l'ordinateur, pour mieux faire passer le message. AEHS comme Association évangélique pour l'hôtellerie en Suisse.

JOSÉ SEYDOUX

Ce mouvement, plus que séculaire si l'on considère les débuts de ce genre d'activité dans notre pays, correspond au souci constant manifesté par les «gens de l'hôtellerie et de la restauration», quel que soit le rang occupé dans un établissement, de trouver une dimension spirituelle et biblique dans l'exercice quotidien de leur profession. Et les exemples ne manquent pas, tant l'Ancien que le Nouveau Testament sont riches d'épisodes touchant à la nourriture, aux repas, au logement, à l'hospitalité. «L'approfondissement de ces rapports et une meilleure compréhension des valeurs de ce métier sont de nature à stimuler la foi en Dieu et à leur donner une autre dimension», explique *Jacques Brunnschweiler,* l'inlassable secrétaire de la section romande de l'AEHS, un hôtelier devenu diacre de l'hôtellerie.

«Aller vers»

Difficile de résumer l'ampleur de la tâche et surtout la diversité de ce ministère en milieu hôtelier! L'assemblée générale de l'AEHS, placée sous la présidence de *Willy Quenon,* a permis récemment de faire le point et d'organiser l'avenir. Les visites sur le terrain à la rencontre des hommes et des femmes qui font l'hôtellerie et la restauration, ainsi que la réflexion théologique forment l'essentiel de cette mission. Encore faut-il se doter des structures et du matériel nécessaires à l'accomplissement d'une telle tâche. On y pourvoit «surtout dans un temps où le bénévolat est rare et l'argent aussi», mais les bonnes volontés ne manquent pas: professeurs d'écoles hôtelières prêchant la Bonne parole, pasteurs-aumoniers dans les instituts de formation, restaurateur (-trice) conseiller (-ère) de paroisse, organisateurs de cultes d'accueil, sans oublier de nombreux employés de l'hôtellerie vivant ensemble l'Evangile durant leur travail, leurs heures de chambre et leurs jours de congé. Des Suisses mais aussi beaucoup d'étrangers qui font de la Bible l'un de leurs livres de chevet.

«Aller de l'Eglise à l'hôtellerie et de l'hôtellerie à l'Eglise», fait remarquer Jacques Brunnschweiler en donnant quelques exemples, parmi des centaines d'autres, de son ministère: rédaction et envoi d'un bulletin trimestriel d'informations et de la petite revue «Pour vous» en 5 langues; contacts avec des employé(e)s, des pasteurs, des conseils de paroisse, des associations professionnelles et autres organismes spécialisés, de la pastorale du Valais à la Commission suisse Eglise et tourisme, en passant par le Conseil œcuménique des églises; animation d'un stand à l'IGEHO, participation à des conférences, etc. A ce sujet, l'AEHS a organisé à Glion l'IHOGAS '91, une rencontre des aumôniers de l'hôtellerie, catholiques et protestants, d'Allemagne, d'Autriche, d'Italie et de Suisse.

«Témoigner du Seigneur»

Si ce ministère semble aujourd'hui reconnu à tous les niveaux et suscite de l'intérêt dans la profession, sa matérialisation implique de nouveaux moyens. Il sied d'adapter la technique pour mieux faire passer le message. Témoignant à leur façon, des membres de l'AEHS mettent désormais leurs ordinateurs et leur temps libre à disposition de l'association pour divers travaux administratifs et comptables.

Un lexique de 469 textes de la Bible est actuellement traduit par un sommelier bilingue, tandis que sa saisie informatique est assurée par un portier d'hôtel. Il s'agit de l'adaptation française d'un travail de diplôme réalisé par *Hans Kipfer* à l'Ecole professionnelle supérieure de la restauration SSH, à Thoune, et intitulé «Hefe im Wein». Parution de la version française prévue pour 1993.

L'AEHS encourage également chacun à aller voir le film «Frankie and Johnny» de Garry Marshall qui passe actuellement sur les écrans de Suisse romande. Ce long métrage retrace l'histoire romantique d'une serveuse (Michèle Pfeiffer) et d'un cuisinier (Al Pacino), avec tous les aspects de la vie des métiers de la restauration.

L'accueil réservé au ministère exercé par les responsables de l'Association évangélique romande montre qu'un tel mouvement correspond à un besoin, aujourd'hui plus que jamais. Il révèle l'utilité de ce type de mouvement, du moins auprès de certaines gens de l'hôtellerie, dans un milieu professionnel qui, bien que très proche de l'homme, a tendance à se déshumaniser. Et qui plus est à se déchristianiser. D'où cette mission de mettre la Bible au menu du jour. □

Noga Hilton

Transformations et exploitation «décente»

Huit semaines de travaux intensifs auront suffi pour donner un nouveau visage au lobby de l'Hôtel Noga-Hilton, l'un des 5 étoiles genevois. Une rénovation qui aura coûté 900 000 francs et due à l'architecte Michel Delattre.

Eric Kuhne, directeur général du Noga-Hilton est optimiste: «Les affaires? Aujourd'hui décentes!» commente-t-il. «Le taux d'occupation n'a pas encore repris la forme qu'il connaissait avant la Guerre du Golfe, et il est déjà meilleur qu'en 1991.»

Il faut bien dire qu'à Genève, les hôteliers adaptent constamment leurs infrastructures aux marchés futurs. Raison pour laquelle la rénovation du lobby et du bar ne sont qu'une première étape: dans le cadre de ce programme, on a déjà refait le foyer de la salle de bal, le tapis a été refait dans 300 chambres, le bistrot «quai» sera quant à lui agrandi (nouvelles surfaces prises sur la zone commerciale) et deviendra restaurant italien. Rénovation également de la discothèque et, sur l'arrière du bâtiment, côté rue Plantamour, il sera aménagé un centre d'expositions et de conférences sur trois niveaux avec accès direct depuis l'hôtel. A cet emplacement, il avait primitivement été prévu l'aménagement de surfaces commerciales.

Nouveau «look»

Eric Kuhne est formel: «Ce sera le meilleur outil de travail dans le domaine des congrès existant dans un hôtel en Suisse, avec une salle de 1600 places et une surface d'exposition et de séminaires divisables de 4800 m².»

Si le bar et le lobby viennent de connaître un bienheureux rafraîchissement, présentant aujourd'hui un intérieur plus clair et plus accueillant, les hôtesses de l'hôtel ont, elles aussi, arboré une nouvelle tenue, composée d'un corsage rose pâle à manches courtes et d'une minijupe prune à discrets pois blancs et large plissé. Dans le lobby proprement dit, des socles accueillent des sculptures, qui viennent actuellement de la galerie «Les Hirondelles» de Coppet. Dues à des artistes internationaux, ces œuvres modernes seront changées régulièrement et respectent l'esprit contemporain du lieu en lui ajoutant une note culturelle. De 17 h. à 23 h., un pianiste divertit les hôtes et met un petit «plus» à cette ambiance que l'on peut qualifier de feutrée, à l'entrée de l'un des plus grands hôtels de Genève. *RH*

MinOtels Suisse Accueil

1991 avec le sourire

MinOtels Suisse Accueil a passé le cap difficile de l'année touristique 1991 «avec le sourire», selon un communiqué. Les 108 hôtels membres de cette chaîne volontaire ont réalisé, dans le seul domaine de la clientèle individuelle, un chiffre d'affaires de 2,5 millions de francs, en progression de 17% (400 000 francs). Ce résultat provient de la vente de bons de logements MinOtels et de produits spécifiques, tels que les circuits gastronomiques, les produits neiges, etc. précise le communiqué. Il représente les affaires passant par le bureau de Lausanne, sans prise en compte de l'apport des clients réservant directement auprès des hôtels.

Le Guide MinOtels Suisse Accueil 1992 vient de sortir de presse. Cette année marque en outre l'introduction de l'offre de la chaîne suisse dans le Minitel français. *Sp/CH*

Papier-bouchon

L'irrésistible ascension

Un bon vin est-il forcément un vin cher? La question s'est toujours posée pour les vins français: longtemps, le «classement de 1855» s'est décalqué sur le catalogue des prix du bordelais. Les «crus» et «grands crus» de Bourgogne, par l'atomisation du vignoble, ont abusé les consommateurs les moins avertis, prêts à se fier à l'étiquette plutôt qu'à l'homme derrière la bouteille.

Aujourd'hui, ce sont les Américains qui font la loi. En bons libéraux, ils appliquent celle de l'offre et de la demande, nuancée par des cotations. On ne sait si l'auteur à succès *Robert M. Parker* reçoit de certains viticulteurs une rente à vie pour des jugements qui font flamber les prix des meilleurs bordeaux ou des grands Côtes-du-Rhône. Le fait est que le débouchage récent, chez des amis, d'un Haut-Brion 1970, premier grand cru classé de Graves d'un millésime réputé, corroborait pleinement le jugement de l'illustre Américain: une bouteille bien «décevante»!

L'Italie profite également du phénomène. «Parler crus ajourd'hui, c'est encore parler français», écrivait en septembre dernier *Pierre Crisol* dans le magazine «Gault Millau, spécial vins 1991», arguant qu'«à un moment donné, la concentration, le terroir, la finesse, la fraîcheur s'effacent derrière le concept global... Elégance, équilibre, harmonie? Quel que soit le mot choisi, il recouvre une réalité qui demeure globalement l'apanage des vins français.»

A la fin de l'année passée, la «Schweizer Illustrierte» publiait la liste des «100 meilleurs vins italiens» disponibles en Suisse. Parmi eux, quelques références: en blanc, les chardonnays Gaia et Rey, d'Angelo Gaja, 79 frs; le Ca' del Bosco, 60 frs; en rouge, les Barolos de Giacomo Conterno, 79 à 92 frs; de Vietti, 59 à 67 frs; les fameux Barbaresco Sori San Lorenzo, Sori Tildin et Costa Russi, d'Angelo Gaja, qui frisent tous les 120 frs; ceux de Marchesi di Grésy, qui suivent à trois ou quatre longueurs (de 10 francs...), les vini da tavola toscans, à plus de 50 frs et le stupéfiant Duca Enrico de Sardaigne à 57 frs.

Qu'est-ce à dire? Sans doute que les amateurs de vins sont prêts à mettre un prix quasi-symbolique pour quelques rares bouteilles. Au Piémont et en Toscane, il faut désormais les réserver, comme il est de tradition (assez récente: une dizaine d'années) de se pourvoir en primeurs chez les marchands de bordeaux: on paye son vin sans l'avoir goûté, alors qu'il est encore en fût à la propriété, soit une bonne année avant de le recevoir! Dans ce monde où l'on frétille comme dans le panier d'une bourse, toutes les «cotes» sont bonnes. Et l'on retrouve les Parker, les «Wine Spectator», les «Gault Millau», les Hachette, les Dussert-Gerber, les Chanville, les Johnson ou, pour l'Italie, le «Gambero rosso», tous guides des vins propres à rassurer l'amateur sur sa présumée «bonne affaire».

Mais est-on sûr qu'à l'autre bout, cet argent pas encore bu améliorera-la qualité future des vins? Tout le Piémont profite de l'aura du grand Gaja. Prenez, sur un de ces «sori» (bons côteaux) des environs de Barbaresco, Renato Cigliutti. Un spécialiste de la miniaturisation: toutes ses vinifications, il les fait en petites cuves (les Italiens sont champions du matériel vinaire adapté aux petites exploitations). Très fier d'être vendu en Suisse, il n'a plus de vin de l'excellent millésime 88. Il ne transige pas avec la tradition: son barbaresco ne passe pas en fûts neufs. Il a essayé avec du barbera, cépage moins coté que le nebbiolo, dans le Piémont, mais destine ce breuvage aux Américains, qui en raffolent.

Non loin de là, *Enrico Scavino*, la quarantaine lui aussi, tout seul dans sa vigne. Il produit une trentaine de milliers de bouteilles, du dolcetto, violacé, du barbera, vieilli en petits fûts de chêne, du barolo ordinaire ou riserva et le Bric del Fiasc. Sous étiquette or se cache une rareté: quelques milliers de bouteilles d'un vin qui doit attendre. Pas de chêne neuf, mais une tradition bien comprise. Tout l'argent gagné grâce au regain d'intérêt pour le barolo – un grand vin, avec de grands crus, n'en déplaise aux Français montés sur leurs ergots! –, Scavino l'a réinvesti. Le modeste Enrico est fier de sa cave récente, creusée dans le coteau de Castiglione Falletto. Il montre volontiers sa cuverie en inox, avec contrôle des températures. Et ses barriques de chêne neuves (de France!). Et sa tireuse-étiquetteuse électronique, pour assurer un emballage efficace avec moins de main-d'œuvre (familiale). Ce souci de la perfection n'a pas altéré la qualité des vins: il n'y a pas de Bric del Fiasc 1987. L'année n'était pas assez bonne et le cru a été déclassé en barolo générique.

La renommée a-t-elle tourné la tête de ces vignerons italiens que l'Europe des œnophiles redécouvre? Ils ne parlent que leur langue, cultivent leurs vignes. Mais leurs filles, chez Cigliutti comme chez Scavino, apprennent l'anglais, le français et l'allemand à l'école du tourisme d'Alba, la capitale de la région.

FL

Pique-assiette



«Les femmes salent leurs maris», gravure sur bois, anonyme, 1557.

Les légendes du sel

Sel sacré, sel magique, sel qui fait fuir les démons. Nos ancêtres et la plupart des religions ont donné au sel, condiment et agent conservateur depuis le néolithique, des valeurs mythiques, des pouvoirs d'exorcisme et des vertus aphrodisiaques.

C'est à travers le mythe d'Aphrodite sortant des eaux de Chypre et saluée comme la déesse de l'Amour et du Sel que cette substance acquit un pouvoir aphrodisiaque. Nos ancêtres pensaient que la privation du sel affectait les fonctions sexuelles, surtout chez l'homme. D'où l'expression «la cuisinière est amoureuse parce qu'elle a trop salé ses plats». On pensait que le sel donnait de la rigueur aux parties génitales, qu'il aidait à la génération. Un traitement au sel effectué par les femmes sur leur mari avait pour but de restaurer l'autorité du chef de famille, de le rendre plus rigoureux et plus viril.

Les mythes, superstitions et croyances populaires autour du sel n'ont pas été réservés aux seules classes paysannes, mais bien généralisés à l'ensemble des couches de la société. Au moyen Age, la salière était un signe de prestige, de sécurité, d'amitié et de protection offert à l'hôte. Partager le pain et le sel de quelqu'un, c'était être admis à table et devenir son ami. L'absence de salière était considérée comme un mauvais présage, comme le sel renversé.

Durant l'âge d'or de la sorcellerie, qui va de la fin du Moyen Age au XVIIe s., le sel était surtout symbole de pureté et d'exorcisme. Il éloignait démons, sorciers et maléfices. En effet, selon les légendes magiques d'autrefois, les diables avaient le sel en horreur, car le sel était marque d'éternité qui ne pourrissait et ne corrompait jamais, contrairement aux visées sataniques. Ainsi, une vieille tradition voulait que le sel déposé le 1er avril (la nuit du 31 mars au 1er avril était celle du diable) aux quatre coins de la prairie protégeât les bêtes contre tout maléfice.

Au niveau religieux, la bénédiction du sel destinée aux gens et aux animaux devait les protéger des épidémies. A la fin du XIIIe siècle, on éloignait également les menaces de la peste en aspergeant les maisons d'eau salée bénite. Le sel est aussi inscrit aux chapitres sacrés.

La symbolique biblique du sel est contradictoire, ambiguë. Parfois le sel a des pouvoirs bénéfiques (purifie, donne de la saveur), parfois maléfiques (stérilise le sol, assèche) et devient l'instrument de la colère de Dieu. C'est ainsi que la femme de Loth qui fuyait la cité maudite des salines, Sodome, fut transformée en statue de sel. Et de la fable de La Fontaine «l'Âne chargé d'éponges et l'Âne chargé de sel», lequel des deux baudets va-t-il survivre à sa chute dans la rivière?

Claude-Alain Châtelain

INCOMING

Triangle rhénan

Quatre plus un égalent un

Quatre villes, un aéroport et trois pays pour un seul prospectus! C'est le défi que vient de relever la «nouvelle destination en Europe», soit Bâle, Mulhouse, leur aéroport, ainsi que Colmar et Fribourg-en-Brisgau.

CATHERINE CHAPUIS

«Découvrez la nouvelle destination en Europe», un titre que l'on décline pour l'instant en trois langues: ce sont les versions française, allemande et anglaise du tout récent prospectus commun du triangle rhénan. De mémoire de directeur d'office du tourisme, on n'avait encore jamais vu ça!

Cinq partenaires

Cinq partenaires se sont partagé également les 200 000 francs français de frais de réalisation du prospectus: les offices du tourisme de Colmar, Mulhouse, Bâle et Fribourg-en-Brisgau ainsi que l'aéroport bi-national de Bâle-Mulhouse. Cet outil commun de promotion a été tiré à 100 000 exemplaires, soit 50 000 en anglais et 25 000 en allemand et en français.

Celui à qui il est destiné est un touriste individuel, fin gourmet et amateur de culture, qui ne se contente pas d'exposer son ventre au soleil, selon *Hans-Peter Ryhiner,* directeur de l'Office du tourisme de Bâle. S'il est Scandinave, on comptera plutôt sur les Français pour le séduire. S'il est Japonais, ce sont probablement les Allemands de Fribourg qui l'aborderont. Et s'il est Américain, les Bâlois s'en chargeront. Chacune des quatre villes possède en effet ses marchés prioritaires, sur lesquels elle peut agir en connaissance de cause. Bien entendu, elle met d'abord ses propres atouts en évidence, mais elle est ensuite tout à fait apte à renseigner sur la région entière, prospectus à l'appui.



Beaucoup en parlent, le triangle rhénan l'a fait: un prospectus multinational.
Photo hr

Un coup de fil...

Il en est de même au téléphone: un coup de fil à Fribourg, Bâle, Colmar ou Mulhouse suffit pour obtenir des informations sur les quatre villes. C'est facile! Et pour les Américains, c'est gratuit: en composant le numéro vert indiqué sur le prospectus version anglaise, ils tombent sur une employée de Balair à New York qui répond à toutes leurs questions sur le «Paradise on the upper Rhine».

Pourtant, on ne verra plus, pour un temps, les quatres villes réunies autour d'un même stand dans une foire touristique, comme ce fut le cas lors de l'ITB '91 à Berlin. L'expérience tentée l'an passé, bien accueillie pourtant, a semblé encore un peu prématurée. Les quatre directeurs d'offices du tourisme ont donc décidé de continuer à promouvoir séparément leur propre produit tout en ajoutant des informations sur l'ensemble.

Système de réservation

Et un système de réservation commun? Ça, c'est de la musique d'avenir. Le choix n'interviendra que lorsque les Minitel, TIBS et autres... Swissline auront corrigé leurs fausses notes. Le quatuor touristique veut éviter les couacs! □

Montreux

Note discordante

On se souvient qu'un tollé général avait accueilli la présentation de l'appellation initialement choisie par la Municipalité de Montreux pour sa nouvelle salle de musique en cours d'achèvement dans le cadre de l'extension du Centre de congrès: «Le Scénic». Concoctée par une agence de publicité, cette dénomination avait suscité l'ire des partis politiques, de la population et de nombreuses sociétés locales, chacun s'en donnant à cœur joie pour évoquer «Le Sénile», «Le Cynique» ou encore d'autres jeux de mots plus ou moins douteux.

L'Exécutif a donc remis l'ouvrage sur le métier, en constituant une commission chargée de soumettre à son tour des propositions correspondant aux critères fixés. Formé de diverses instances montreusiennes, ce groupe de travail s'est alors unanimement déclaré pour une appellation plus orthodoxe: la future salle de concerts du centre de congrès et d'exposition s'appellera tout simplement «Auditorium Stravinski».

Le bonheur des uns faisant le malheur des autres, cette nouvelle «appellation d'origine contrôlée» aura ainsi mérité de satisfaire les exigences locales... même si l'intitulé sera plus difficile à vendre au plan international.

JCK

PUBLICITÉ

WORKSHOPS FRANCE

à l'intention de tous les tour-opérateurs, agents de voyages et autocaristes suisses

07 avril 1992: LAUSANNE / HOTEL BEAU RIVAGE PALACE
09 avril 1992: ZURICH / KONGRESSHAUS ZURICH
de 10h00 à 18h00 (non-stop).

Plus de 65 exposants français attendent votre visite.

Venez vous informer et rencontrer vos prochains partenaires commerciaux!

MAISON DE LA FRANCE
Office Français du Tourisme
Case postale 7226
8023 Zurich
Tél. 01-221 35 61
Fax. 01-212 16 44

MAISON DE LA FRANCE

Das Hotel- und Gastgewerbe im «Espresso»

Mit starker «Bauchlast» auf Hörerfang?

Das Konsumentenmagazin «Espresso» von Radio DRS nahm in jüngster Zeit die Personalsituation im Hotel- und Gastgewerbe unter die Lupe. Die Sendungen stiessen nicht nur auf Gegenliebe: Es seien undifferenzierte Informationen vermittelt worden, meinten Kritiker, jede Spur von Objektivität habe gefehlt. Ein Gespräch mit «Espresso»-Redaktor Roberto Binswanger.

STEFAN SENN

Den Stein ins Rollen brachte Ihre Sendung vom vergangenen 17. Februar. In Zusammenhang mit der Arbeitsmarktsituation in der Schweiz erwähnte Ihr Interview-Partner Volker Kind, stellvertretender Biga-Direktor, auch das Gastgewerbe. Fazit seiner Aussagen und Ihrer Moderation: Das Gastgewerbe kann als klassisches Beispiel einer Fehlentwicklung bezeichnet werden. Man macht mit wenig qualifizierten Ausländern die Arbeitsplätze der Schweizer immer unattraktiver. Fassten Sie da den Entschluss, in unserer Branche nach schwarzen Schafen zu suchen?

Man darf die erwähnte Sendung nicht mit den folgenden Ausstrahlungen verbinden. Die Arbeitslosigkeit war und ist ein Thema. Anlässlich einer Veranstaltung in Zürich hatten wir Gelegenheit, uns mit einigen Persönlichkeiten, unter ihnen auch Volker Kind, zu unterhalten. Dabei kamen wir dann auch auf das Hotel- und Gastgewerbe zu sprechen . . .

. . . womit Sie schon einen guten «Aufhänger» für weitere Sendungen witterten?

Keineswegs. Initiiert wurden die beiden Sendungen zum Thema Personalsituation im Gastgewerbe durch einen Brief, der bereits im vergangenen August an die Redaktion gelangte. Wir haben die Sache damals aufs Eis gelegt, bis sie sich in der letzten Zeit doch akzentuierte. Auf der einen Seite nimmt die Arbeitslosigkeit ständig zu, auf der andern Seite klagt eine Branche über Personalmangel – diese Problematik schien uns interessant.

Die Briefschreiberin kam denn auch ausführlich zu Wort.

Richtig. Sie schilderte die Situation in ihrem Landgasthof, klagte über die Tatsache, dass kein Personal zu finden sei. Wir unterhielten uns indes auch mit dem Präsidenten des kantonalen Wirteverbandes, mit einem Vertreter des Kantonalen Amtes für Industrie, Gewerbe und Arbeit (Kiga) und mit dem Gastrokritiker Daniel Eggli. An Ausgewogenheit fehlte es also nicht.

Noch nicht. Doch die zweite Sendung, ausgestrahlt vor ein paar Tagen, machte die Suche nach journalistischer Objektivität relativ schwer.

Wir forderten die Hörerschaft auf, Stellung zu nehmen. Der Aufruf hatte Erfolg. Auf unsere Pulte flatterten sowohl Erlebnisberichte wie auch kritische Voten. Bemängelt wurde beispielsweise, dass wir von Betroffenen reden, diese jedoch nicht vors Mikrofon bringen würden. Es meldete sich auch ein Lehrer der Hotelfachschule Luzern mit dem Hinweis, seine Diplomklasse sei daran, eine Arbeit über das Berufsbild im Gastgewerbe zu verfassen. Und auch ein Stellenvermittlungsbüro, das schwergewichtig im Bereich Hotel- und Gastgewerbe aktiv ist, nahm mit uns Kontakt auf. Wir hatten also genügend Material für eine zweite Sendung. Interessant scheint mir die Feststellung, dass nicht die «Espresso»-Redaktion aktiv wurde sondern eine Reaktion gewissermassen von aussen verlangt wurde.

Und aus diesen Schreiben pickten Sie schliesslich die «saftigsten» Beispiele heraus. «Blick» lässt grüssen . . .

Auf diesen versteckten Vorwurf komme ich noch zurück. Doch zur Sendung: Wir brachten das Beispiel einer Serviertochter, die von 1964 bis 1984 tätig war und stellten dieser Aussage das Votum eines Kellnerlehrlings gegenüber, der heute kurz vor Abschluss seiner Ausbildung steht. Es ging uns darum, aufzuzeigen, dass die Missstände im Laufe der Zeit allem Anschein nach nicht aus der Welt geschafft wurden.

Sie prangerten in Ihren Beiträgen die Personalsituation im Gastgewerbe an, verkündeten die Botschaft, dass der Mitarbeiter und die Mitarbeiterin in der Branche ein Mauerblümchendasein zu fristen haben. Wahrscheinlich unbewusst tragen Sie aber dazu bei, dass dem so ist. Heute spricht man nämlich nicht mehr von einer «Serviertochter», sondern von einer Servicefachangestellten.

Da irren Sie sich aber gewaltig. Ich habe den Ausdruck «Serviertochter» während meiner Recherchen unzählige Male vernommen, notabene von Branchenvertretern. Er scheint gang und gäbe zu sein.

Was aber nicht bedeuten muss, dass Radio DRS ihn unbedingt weitervermitteln muss. Ich möchte aber auf die Sendung zurückkommen. Sie nahmen zwei krasse Fälle stellvertretend für das gesamte Gastgewerbe. Nochmals: «Blick» lässt grüssen.

Dazu stehe ich. Die sogenannte Bauchlastigkeit von «Espresso» ist sicher ein Markenzeichen des Sendegefässes. Damit können Hörerinnen und Hörer ans Radio gefesselt werden. Einzelschicksale sind packend. Den leisen Hinweis auf mangelnde Objektivität lasse ich insofern nicht gelten, als in der gleichen Sendung auch etliche Schüler der Hotelfachschule zu Wort gekommen sind. Ihre Aussagen waren klar: Wir wollen es in Zukunft besser machen, wir wollen neue Akzente setzen. Und dieser Teil des Beitrages war wesentlich länger als der erste.

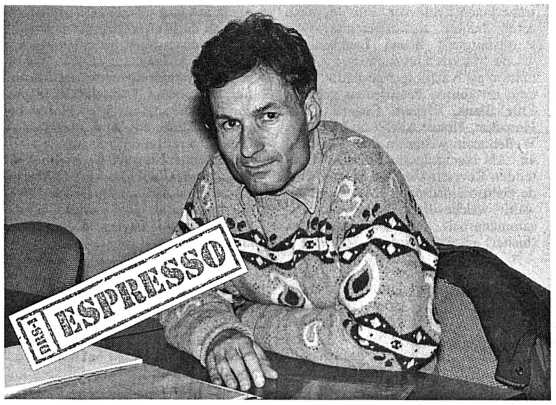
Bauchlastig statt kopflastig – schön und gut. Unbegreiflich ist aber, dass Ihre Sendung am 24. März ausgestrahlt wurde, keine 24 Stunden nach dem Tag, an dem der Schweizer Hotelier-Verein und der Schweizer Wirteverband einen sehr fortschrittlichen Landes-Gesamtarbeitsvertrag verabschiedet haben. Diese Tatsache wurde in Ihrer An- und in der Abmoderation mit keinem Wort erwähnt. Das wäre doch die Möglichkeit gewesen, darzustellen, dass die Branche sehr gewillt ist, die von Ihnen als so schlecht bezeichnete Situation zu verbessern.

Diesen Ball kann ich nicht mehr zurückspielen und gebe Ihnen recht. Im Rahmen unserer redaktionsinternen Sendekritik wurde das auch festgestellt. Ein paar erläuternde Sätze des Moderators wären am Platze gewesen.

Ich bin erfreut, dass Sie zu diesem Manko stehen, denn solche kleinen Fehler helfen einfach mit, das Image der Medienschaffenden zu verschlechtern. So nach dem Motto: Das Gute wird verschwiegen, das Schlechte aber an die grosse Glocke gehängt.

Einverstanden, aber die Frage stellt sich doch, wie ein noch so guter Gesamtarbeitsvertrag in der Praxis angewendet wird. Und bei den Hotelfachschülern war nie die Rede von möglichen Vertragsbestimmungen. Alle sprachen davon, den Menschen in den Mittelpunkt zu stellen, bessere, bedienungsfreundlichere Infrastrukturen zu schaffen, die Diskrepanz zwischen Gästen und Personal abzubauen, Jobrotation. All das hat doch mit einem L-GAV nicht das Geringste zu tun. Führungs- und Motivationsanstrengungen scheinen heute das A und O zu sein.

An dieser Stelle sei der Hinweis gestattet, dass sich der SHV seit vielen Jahren mit der Aus- und Weiterbildung von Führungskräften befasst. Einige diesbezügliche Aussagen hätten sicher auch in Ihre Sendung gepasst.



«Espresso»-Redaktor Roberto Binswanger: Ungestörtes Verhältnis zum Hotel- und Gastgewerbe. *Foto stes*

Diese Arbeit hat Ihnen der von uns befragte Unternehmensberater respektive Inhaber des Stellenvermittlungsbüros abgenommen . . .

. . . und mit dem Tip garniert, dass man auch im Bereich der Nachwuchsförderung aktiv sein müsste, beispielsweise in Form von Schnuppertagen oder mit Informationsanlässen an Schulen. Auch das macht der SHV seit Jahren. Trotz allem wird man den Eindruck nicht los, dass sich «Espresso» in einer Herde von weissen Schafen nur auf die schwarzen Tiere eingeschossen hat.

Unser Konzept ist klar: Wir zeigen die Missstände auf und versuchen darzulegen, wie man es besser machen könnte. Ich bin der Überzeugung, dass gerade die Hotelfachschüler doch sehr positive Aussagen machten: Das waren doch – obwohl noch nicht aktiv – weisse Schafe.

Unzweifelhaft. Doch könnte ich Ihnen unzählige Beispiele nennen, die jetzt und heute aktuell sind. Sie vermitteln Tips, wie man es besser machen könnte. Doch dass es heute vielerorts schon sehr gut gemacht wird, verschweigen Sie.

Es wird aber auch nicht bestritten. Schliesslich haben wir auch schon von solchen Beispielen berichtet.

Herr Binswanger, machten Sie persönlich in Hotel- und Restaurantbetrieben mehrheitlich Negativerfahrungen?

Nein, im Gegenteil. Doch ein gewisser Läuterungsprozess findet nun mal statt, und das mag für viele schmerzhaft sein. Ich kann Sie aber beruhigen: Für «Espresso» ist das Thema bis auf weiteres vom Tisch.

Wirklich beruhigend, zumal wir in Ihrer Berichterstattung schlicht und einfach die Objektivität vermissen. Wär's nicht ehrlicher gewesen, beispielsweise die Aussagen des Lehrlings mit den Ausführungen des Lehrmeisters zu ergänzen. Sie beachten von zwei grundsätzlich verschiedenen Ellen nur die eine.

Die Interviews mit den direkt betroffenen Personenen sind gewissermassen als Illustration zu betrachten. Einzelbeispiele, Einzelschicksale sind nun mal da, ich hab's bereits erwähnt, um einen Beitrag zu würzen und für die Hörer schmackhaft zu machen. Es liegt nicht an, solche Einzelfälle bis zum Gehtnichtmehr auszuschlachten. Damit bin ich bei Ihrem Vorwurf: Wir sind ein Boulevard-Medium. Dazu stehe ich. «Espresso» spricht nicht über Betroffene, sondern mit Betroffenen, «Espresso» geht zu den Leuten und ist damit bei den Leuten.

Das erinnert stark an einen Slogan, den ich hier in leicht abgeänderter Form wiedergeben möchte: «Espresso» war dabei. Welche konkreten Ziele verfolgen Sie mit dieser Sendung?

Wir wollen informieren und unterhalten. Oder anders gesagt: auf unterhaltende Art informieren. Und Informationen bringt man nur an die Hörerschaft, wenn man sie stark bauchlastig macht. Es geht also darum, auf emotionalem Weg Neuigkeiten zu vermitteln.

Sie wollen beeinflussen und betreiben dazu «psychologische Kriegsführung».

Nein, überhaupt nicht. Für mich ist die Gastronomie eine sehr sinnliche Branche. Krieg ist in diesem Zusammenhang ein absolutes Fremdwort. Wir legen nur möglichst viele Zusammenhänge dar und informieren – auf die uns richtig scheinende Art und Weise.

Aber durch die Form Ihrer Berichterstattung beeinflussen Sie unweigerlich. Wer die Sendungen gehört hat, muss annehmen: Im Gastgewerbe ist alles vom Teufel.

Ihre Art der Interpretation. Doch aufgrund der Aussagen der Hotelfachschüler lässt sich ebenso der Schluss ziehen, dass es in der Branche bald schon sehr zum Guten stehen wird. Und noch etwas möchte ich betonen: Ich habe zu sämtlichen Themen, die ich behandle, ein völlig ungestörtes Verhältnis. Von einer Kriegserklärung kann nicht die Rede sein.

Nur schade, dass dieses gute Verhältnis in den letzten Beiträgen nicht über den Sender kam.

Dagegen muss ich mich nun aber ganz klar wehren. Sie dürfen einfach nicht vergessen, dass «Espresso» ein Konsumentenmagazin ist und sich von reinen Informationssendungen eben dadurch unterscheidet, dass vorwiegend mit direkt betroffenen Personen gesprochen wird. Die sogenannten Opinion Leaders kommen in allen andern Sendegefässen sehr viel zu Wort. Was nun aber nicht heisst, dass der SHV und seine Anliegen für uns kein Thema ist.

Roberto Binswanger, für diesen letzten Satz gebührt Ihnen ein grosser Dank . . . □

Subventionskürzungen

Resolution

Anlässlich der Präsidentenversammlung des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV) vom vergangenen 23. März wurde eine von *Peter Steiner*, Präsident des Hotelier-Vereins Berner Oberland, beantragte Resolution folgenden Wortlautes einstimmig verabschiedet:

«Die angekündigten Kürzungen der Beiträge an die Schweizerische Verkehrszentrale und an die Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit werden von der Hotellerie mit grossem Befremden zur Kenntnis genommen. Die Präsidentenversammlung beauftragt die Verbands- und die Geschäftsleitung des SHV, sich dafür einzusetzen, dass keine Kürzungen der Beiträge erfolgen.» *mt*

GRATULATION

Andrea Klainguti

Am 30. März feierte unser Veteranenmitglied *Andrea Klainguti* seinen 70. Geburtstag. Er war von 1952 bis 1985 Direktor im Hotel Segnes und Post in Flims Waldhaus. Andrea Klainguti war während 9 Jahren (1979–1984) Präsident der Sektion Flims.

DA SHV

Frisch diplomiert

Pünktlich zum Frühjahrsbeginn konnten im Schloss Schadau in Thun 16 Absolventinnen der einjährigen Zusatzausbildung zur Hoteldirektionsassistentin (DA) SHV diplomiert werden.

Der durch die Hotel-Handelsschulen SHV durchgeführte Weiterbildungskurs richtet sich an junge Berufsleute mit einer abgeschlossenen gastgewerblichen Lehre. Neben zwei Blockkursen im Hotel Kreuz in Oberhofen, wurden die Kursteilnehmerinnen im Rahmen von zwei Praktika ausgebildet.

An der vier Tage dauernden Verbandsprüfung des SHV hatten sich die Kursteilnehmerinnen darüber auszuweisen, dass sie in der Lage sind, die Betriebsleitung kleiner und mittlerer gastgewerblicher Betriebe in allen Arbeitsbereichen zu unterstützen und zu vertreten.

Die Diplomandinnen und ihre Praktikumsbetriebe: Beck Michaela, Hotel Sunstar, Lenzerheide; Beerli Renata, Hotel Belvédère am See, Hergiswil; Cordonier Martina, Hotel Solbad, Sigriswil; Dürmüller Mirjam, Hotel La Val, Breil/Brigels; Kamm Ursula, Hotel Alpenblick, Braunwald; Kern Nadine, Hotel Victoria, Basel; Kuhn Beatrice, Novotel Zürich-Airport, Glattbrugg; Landolt Carmen, Hotel Alpina, Braunwald; Negele Sabina, Central Sporthotel, Davos; Notter Fara, Hotel Dischma, Davos; Reiman Karin, Hotel Admiral, Basel; Ringeisen Karin, Hotel Cresta-Sun, Davos; Steffen Sandra, Hotel National, Zermatt; Tischhauser Barbara, Hotel Säntispark, Abtwil; Uetz Edith, Hotel Zürich, Zürich; Wullimann Astrid, Hotel Splendid, Interlaken. *mt*

L-GAV

Info-Serie wird gestartet

Die Verhandlungen über den neuen Landes-Gesamtarbeitsvertrag (L-GAV) im Gastgewerbe sind abgeschlossen, SHV und SWV haben das Vertragswerk genehmigt.

Das Thema L-GAV ist indes noch lange nicht erschöpft, zu komplex ist die Problematik. Aus diesem Grunde werden wir in der nächsten Ausgabe der *hotel + touristik revue* mit dem Abdruck einer mehrteiligen Serie beginnen, die nähere Erläuterungen zu einzelnen Änderungen des Landes-Gesamtarbeitsvertrages gibt. Die Artikelfolge wurde in Zusammenarbeit mit dem Schweizer Wirteverband realisiert. *shv*

SHV zum L-GAV

Investition in Zukunft

Mit einer sehr deutlichen Mehrheit haben die Delegierten des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV) vor einigen Tagen dem neuen Landes-Gesamtarbeitsvertrag (L-GAV) für das Gastgewerbe zugestimmt. Ein bedeutender Schritt für die gesamte Branche, wie der Berufsverband betont.

Für den SHV symbolisiert die Annahme des Vertragsentwurfes durch seine Delegierten mehr als eine blosse «Demonstration der Einigkeit». Der Entscheid, der nach intensiven und nicht immer leichten Interessensabwägungen zustande gekommen ist, darf als Einsicht in eine politische Notwendigkeit und als Investition in die Zukunft bezeichnet werden.

Als nicht selbstverständlich zu betrachten ist die breite Akzeptanz des Vertrages schliesslich in einer Zeit, in der in vielen Branchen – zumeist allerdings aus einer kurzfristigen Optik heraus – nach Deregulierung beziehungsweise Lösung von Verpflichtungen gerufen wird.

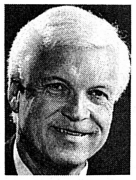
Mit dem Bekenntnis zum Vertragswerk für die nächsten vier Jahre (der neue L-GAV ist ab 1. Juli 1992 gültig) haben die im SHV zusammengeschlossenen führenden und meist in internationaler Konkurrenz stehenden Unternehmen der einheimischen Hotellerie ein Zeugnis mittelfristiger und qualitätsorientierter Politik abgelegt. Dies obwohl bei vielen Betrieben oft erhebliche Mehrbelastungen vorauszusehen sind.

Der Schweizer Hotelier-Verein möchte dies besonders hervorheben, weil es in der jüngsten Vergangenheit in gewissen Kreisen zur Mode wurde, negativ über die Hotellerie und die Tourismusbranche zu berichten.

Materiell steht indes fest, dass die Hotellerie nun über moderne und absolut konkurrenzfähige Arbeitsbedingungen verfügt, die einem Vergleich mit andern Branchen durchaus standzuhalten vermögen.

Im Gegenzug dürfen die SHV-Mitgliederbetriebe aber davon ausgehen, dass Arbeitnehmer und Behörden alles daran setzen werden, um Konkurrenzfähigkeit und Qualität der Dienstleistung in einem stets härter werdenden Umfeld zu erhalten. *shv*

CARROUSEL



Mit dem Umbau des Luftreisebüros an der Zürcher Bahnhofstrasse beim Paradeplatz machte sich die Swissair ein schönes Jubiläumsgeschenk. Genau seit 25 Jahren nämlich ist der Nationalcarrier mit einer Reservations- und Verkaufsstelle an dieser prominenten Adresse vertreten. **Peter von Felbert,** nun seit 35 Jahren in Swissair-Diensten und seit Januar 1989 Leiter dieser Geschäftsstelle, kann mit Stolz auf die neu gestaltete Wirkungsstätte blicken. Das Luftreisebüro selbst hat sich nun in die Ecke Bahnhofstrasse/Bärengasse verschoben und ist von bisher acht auf sechs Schalterplätze verkleinert worden, wobei das Backoffice etwa gleich gross geblieben ist. Das Team umfasst nun total fünfzehn Mitarbeiter, sechs weniger als bisher, wobei betont wird, dass keine Kündigungen ausgesprochen wurden. Dank moderner und effizienter Einrichtung kann in Zukunft auf den separaten Kassaschalter verzichtet werden, der Kunde wird nun von A bis Z von ein und demselben Angestellten bedient. Zwei der sechs Beratungsplätze sind als Stehschalter für eine speziell schnelle Bedienung konzipiert. Einer davon wird zum Abholen von vorbestellten Tickets und für Rückbestätigungen speziell gekennzeichnet. Das Outfit des ersten in der Schweiz in halbrunder Anordnung gestalteten Swissair-Reisebüros entspricht dem neuen und beispielsweise vom Bahnhof Stadelhofen her bekannten Erscheinungsbild, also viel Grau und Rot bei der Möblierung und ein entsprechend angepasster Wandschmuck.

★

Ohne grosse Sensationen verlief die diesjährige ordentliche Generalversammlung des Skal-Club Zürich. Präsident **Detlev K. E. Bandi** konnte im Jahresbericht unter anderem darauf hinweisen, dass durchschnittlich 51 Mitglieder an den diversen Anlässen teilnahmen und die Mitgliederliste 138 Namen umfasst. Die Pflichttraktanden konnten ohne wesentliche Diskussionen erledigt werden, und Anträge lagen keine vor. Für das nach zehn Jahren zurücktretende Vorstandsmitglied **Bruno Langhammer** wurde **Markus Flühmann** per Akklamation als Nachfolger gewählt. Nebst dem erwähnten Präsidenten gehören **Elfie Blank, Richard Gugerli, Hans Hunziker, Ursula Köchli** und **Thomas Weilenmann** weiterhin dem Vorstand an. Als Nachfolgerin des zurücktretenden Revisors **Gerhard Seidler** wurde ebenso einstimmig **Ruth Depil** gewählt, welche diese Funktion in Zusammenarbeit mit **Jack Bachofen** (bisher) ausüben wird.

★



Unter dem nicht ganz einfachen Namen «move individuAlle reisen» hat in Zürichs Stadtquartier Affoltern das erste Reisebüro vor wenigen Tagen seine Tore geöffnet. Die Tatsache, dass in Zürich-Affoltern mehr als 18 000 Einwohner zu Hause sind und bis anhin auf die Dienste eines quartiereigenen Reisebüros verzichten mussten, war für **Catherine Lübke-Paspalis** Ansporn genug, dies nun nachzuholen. Die Besitzerin und Geschäftsführerin ist mit insgesamt 12 Jahren Branchenerfahrung alles andere als eine Newcomerin. Ihre Stationen führten sie über die Gruppenabteilung bei Imholz an den Schalter von Atlantis Reisen, wo sie auch Gruppen, Incentive und Kongresse bearbeitete. Neuland Reisen hiess danach der nächste Halt, und der Air Broker CC Travel bedeutete vorläufige Endstation. Bis zu ihrem jetzigen Wiedereinstieg widmete sich Catherine Lübke-Paspalis während der vergangenen sechs Jahre vollumfänglich der Familie. Unterstützt wird sie bei ihrer neuen Tätigkeit von ihrem Ehegatten **Frank Lübke,** als Reisejournalist keineswegs ein Branchenneuling.

Hollis L. Harris (60) wurde zum neuen Vize-Chairman President und CEO der Air Canada ernannt. Der in Carrollton, Georgia, geborene Harris blickt auf eine jahrzehntelange Erfahrung in der Luftfahrtbranche zurück.

Seine ersten Sporen verdiente er sich bei Delta Airlines. 1954 fing er hier als Transportation Agent in der Marketing Division an. Während der folgenden 36 Dienstjahre stieg Harris bei Delta Airlines bis zum President & Chief Operation Officer auf.

Im September 1990 wechselte er als President & Chief Executive Officer zu Continental Airlines. Im Oktober 1991 übernahm er als Chairman & CEO die Leitung der Air Eagles Holding in Atlanta, Georgia.

★

Hans-Joachim Hartmann, seit 21 Jahren bei Karstadt und der NUR Touristic tätig, wurde jetzt zum neuen Umweltbeauftragten der NUR Touristic ernannt. Er übt diese Funktion in Personalunion mit der Vertriebsdirektion aus. Zwar gab es auch zuvor mit **Jean Reuter** bereits einen für Umweltfragen zuständigen Mann bei der NUR, der jetzt zu Neckermann Vliegreizen nach Amsterdam überwechselt, jedoch wurde jetzt bei der Ernennung von Hartmann erstmals diese Position offiziell von NUR hervorgehoben.

★

Kaum ein halbes Jahr nach der Übernahme des Belvédère mit der Disco Chupferpfanne in Hergiswil/NW hat **Olivier Müller** das Haus bereits wieder verlassen, um die Leitung des Grazziella in Weggis zu übernehmen. Er betont allerdings, dies sei eine Folge zweier kurz nacheinander erfolgter Berufungen; die vorzeitige Trennung sei «in bestem Einvernehmen» erfolgt. Das wird auch bestätigt durch **Renate Studer** von der Hausverwaltung, der Luzerner Treuhandgesellschaft Refina AG, die den Wechsel «ausserordentlich bedauert». Sie betonte auch, es bleibe das Ziel, den im letzten Jahr wegen der fehlenden Eingangshalle «verlorenen» vierten Stern wieder zurückzuholen. Als Nachfolger amtet nun neu **Remo Köchli,** der seinerseits zuvor einige Jahre das Hotel Müller in Gersau geführt hat.

★

Das Gourmet-Restaurant Chesa Pirani in La Punt Chamuesch im Oberengadin verliert seinen Spiritus rector. Nach elfjähriger Aufbauarbeit, die im Laufe der Zeit von Gault Millau mit 17 Punkten honoriert wurde, wirft Küchenchef **Eduard Hitzberger** das Handtuch bzw. die Kochmütze, weil er die ständige Gratwanderung zwischen Kochkunst und Kommerz satt hat. Hitzberger will eine neue Herausforderung annehmen und sich an einem neuen Ort in beruflicher Hinsicht verwirklichen, wobei er dem Engadin oder zumindest dem Kanton Graubünden treu bleiben möchte.

★

Der neue Direktor des Hotels Les Sources des Alpes in Leukerbad heisst **Benno Welschen.** Er kann auf eine langjährige und erfolgreiche Hotelierkarriere zurückblicken. Zuletzt leitete Welschen das renommierte Hotel Splügenschloss, das, wie das Les Sources des Alpes, zur Kette Relais et Chateaux gehört. Das Fünfsternhaus der Hotel und Bädergesellschaft wird noch bis Anfang April interimistisch von **Alex Pedolin** geführt. Das frühere Direktionspaar wurde im Januar fristlos aus dem Vertrag entlassen, nachdem diesem trotz steigender Umsatzzahlen vorgeworfen wurde, die Kosten nicht im Griff zu haben.

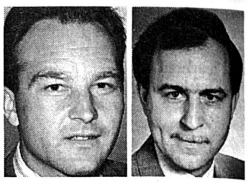
★



Seit Januar hat das Mövenpick Hotel Egerkingen einen neuen Bankettmanager: **Jürg Geissbühler.** Er absolvierte seine Kochlehre im Mövenpick-Restaurant am Waisenhausplatz in Bern und besuchte die Hotelfachschule Belvoirpark in Zürich. Er arbeitete als Assistent Ressort Haute Cuisine in der Mövenpick Zentralverwaltung und wechselte nach vier Monaten als Sous-chef ins Mövenpick Wächter in Bern. Im März 1989 stieg er als Geschäftsführer beim Schulungs- und Konferenz-Zentrum im Restaurant Sternen in Hessigkofen ein.

Jürg Geissbühler ist dem Mövenpick Konferenzhotel Egerkingen im 1991 beigetreten. Er ersetzt **Claude Rölli,** der eine neue Herausforderung im Luzernischen angenommen hat.

★



Nach vierjähriger erfolgreicher Tätigkeit als F&B-Manager hat **Urs Majer** das Casino-Kursaal, Congress-Centrum in Interlaken verlassen. Während dieser Zeit war er die letzten 2 Jahre ebenfalls als Vizedirektor tätig. Er nimmt eine neue Herausforderung als Hotel-Manager auf einem Schiff der Renaissance Cruises an. Sein Nachfolger als F&B-Manager im Casino-Kursaal ist seit Anfang März **Andreas Tritten** (Bild links). Gleichzeitig wurde **Peter Rix** (Bild rechts), dipl. Hotelier SHV/VDH – seit 1. 7. 89 als Kongress-Manager im Casino-Kursaal tätig – zum Vizedirektor befördert.

★



Le Français **Jean-Pierre Marcadier,** 42 ans, dirige, depuis la fin 1991, l'Hôtel Mövenpick Radisson à Genève, vient d'indiquer le groupe Mövenpick. Ce poste était vacant depuis quelque temps déjà. M. Marcadier a acquis une formation «approfondie» dans le secteur F & B de plusieurs grands établissements en France, en Grande-Bretagne et aux Bermudes. Il a notamment travaillé quinze ans pour le compte des Hôtels Inter-Continental. De 1988 à 1990, il a dirigé les hôtels de cette chaîne à Hong-kong et à Toronto.

In eigener Sache



Die hotel + touristik revue am Bildschirm

Seit dem **1. April** ist die *hotel + touristik revue* nicht mehr nur per Post oder am Kiosk erhältlich, sondern via das elektronische Medium Teletext empfangbar. Auf der **Seite 365** bieten wir Ihnen jeden Mittwoch (ab zirka 16 Uhr) eine topaktuelle Vorschau mit redaktionellen Headlines zur neusten Ausgabe unserer Zeitung. Nebst Meldungen aus dem Programminhalt der *hotel + touristik revue* vermitteln wir Ihnen zusätzlich mindestens einmal pro Woche Aktualitäten aus den Bereichen Touristik, Hotellerie sowie Essen und Trinken.

Apropos Teletext: Gemäss den Forschungsergebnissen der SRG haben in der Schweiz per Ende 1991 bereits 2,35 Millionen Personen oder 42 Prozent aller TV-Haushalte ein Fernsehgerät mit eingebautem Teletext-Decoder. Die *hotel + touristik revue* ist zwar eine Fachzeitung, aber mindestens ebenso interessant für andere Leserinnen und Leser.

Ihre hotel + touristik revue

Destination Vukovar

Serbisches «Bombenziel»

Nachdem die ex-jugoslawische Volksarmee und serbische Freischärler die kroatische Stadt Vukovar in monatelanger Belagerung zu einem kroatischen Stalingrad gemacht haben, bietet jetzt ein serbisches Reiseunternehmen «Schlachtfeldtourismus» an. Mit dem Plazet der serbischen Rumpfarmee sind organisierte Besichtigungsfahrten angesagt.

Da mutet es wohl nicht nur vielen aus der Reisebranche wie eine Ohrfeige an, wenn es heisst, dass die Einnahmen aus diesen touristisch geschmacklosen Spritzfahrten für den Wiederaufbau der (heute ja «ethnisch reinen» das heisst exklusiv serbisch dominierten) Stadt verwendet werden sollen. Weder den Amerikanern noch den Russen wäre es in den Sinn gekommen, 1945 Berlin und Dresden als «Bombenziele» touristisch auszuschlachten.

Angesichts des vielfach bewiesenen Umstandes, dass die serbische Artillerie beim Angriff auf Vukovar vorzugsweise Spitäler, Kirchen, Schulen und Kindergärten mit Granaten belegte, wäre – vielleicht mit Extrazuschlag – ein Spezialbesuch an diesen Örtlichkeiten bei diesem originellen serbischen Reiseprogramm draufzuschlagen . . . *APK/sda*

Hôtellerie neuchâteloise

Promotion pour le métier

En étroite collaboration avec le Centre professionnel du littoral neuchâtelois (CPLN), les hôteliers du canton ont réalisé une véritable fête de la restauration et de l'hôtellerie. Un beau succès.

RENE JELMI

C'est au péristyle de l'Hôtel-de-Ville, en plein cœur de Neuchâtel, qu'une exposition a tout d'abord été élaborée avec la collaboration des élèves du CPLN. Une invitation a été adressée à près de 2000 jeunes gens du canton afin de leur suggérer une orientation vers les professions de l'hôtellerie et de la restauration.

Même si le résultat est difficilement chiffrable pour l'instant, un grand nombre de futurs apprentis, ou d'étudiants, sont venus s'informer.

Démonstrations à l'appui

Clips promotionnels, renseignements, démonstrations diverses ont fait de cette exposition un véritable modèle du genre. Plusieurs professionnels renommés comme *Jean-Pierre Berthonneau, Albert Wagner, Jean-Claude Pannetier* et *Eric Caron* ont profité de confectionner plusieurs plats devant un public particulièrement attentif. De plus, *Hans Nietlispach* et ses collaborateurs de l'International Hotel and Tourism Training Institute (IHTTI) ont présenté d'alléchants desserts d'hôtel.

Il y a eu aussi durant ces cinq journées (du 23 au 27 mars) d'autres démonstrations attractives comme celles de flambages proposées par les apprentis et apprentis sommeliers. *Marco Morel* et *Antoine Peter Contesse,* chefs des restaurants des hôpitaux de la ville de Neuchâtel, ont également illustré – en confectionnant plusieurs plats – les débouchés que peuvent offrir des institutions comme les hômes ou les hôpitaux.

A renouveler...

«La promotion mise sur pied pour la première fois selon une formule aussi diversifiée et particulièrement importante sera très certainement organisée dans d'autres villes. Le début a été couronné de succès, tout au moins au niveau de la participation des jeunes. Pour une large part, le public s'est aussi vivement intéressé à tout ce qui se passe dans des professions aussi diverses», a relevé *Thony Blättler,* vice-président de la section neuchâteloise de la Société des hôteliers.

Il est intéressant de relever aussi que les membres de la Société des cafetiers et le Centre professionel se sont largement impliqués dans l'organisation de ces journées.

LES ROCHES? LES ROCHES!
Formation d'élite au cœur des Alpes valaisannes
Swiss Hotel Association
Hotel Management School
LES ROCHES
CH-3975 Bluche (Crans-Montana)
Tél. 027 41 12 23, Fax 41 92 46

hotel+ touristik revue

stellen revue
marché de l'emploi

HOTEL+TOURISTIK REVUE NR. 14 2. APRIL 1992

Für unser **Buffet Espresso am Bahnhof in Langnau** suchen wir nach Vereinbarung eine(n)

Geschäftsführer(in)

Wir bieten Ihnen:
- eine weitgehend selbständige Position innerhalb unserer gut organisierten Restaurantkette
- attraktive Erfolgsbeteiligung
- ein gut ausgebautes Sozialpaket
- Weiterbildung an internen und auswärtigen Kursen
- eine 5. Ferienwoche

Was sollten Sie mitbringen:
- eine abgeschlossene Berufsausbildung im Gastgewerbe und Küchenerfahrung
- Erfahrung in der Personalführung
- Besitz des Fähigkeitsausweises mit Alkohol
- Initiative und Freude am Verkauf und am Kontakt mit Gästen

Sind Sie interessiert? Dann senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse:

MERKUR AG
Personalabteilung Gastronomie
Maulbeerstrasse 11
Postfach
3001 Bern

Für telefonischen Kontakt steht Ihnen Walter Lehmann unter Tel. (031) 50 41 11 gerne zur Verfügung.

O 45675/86851

Sherlock's®

sucht für seine Neueröffnung in Restaurant Bar St. Gallen

Geschäftsführer
mit Wirtepatent

Profil:
- 27-40 Jahre alt
- Diplom oder Lehre in einer Hotelbranche
- Berufspraxis

Betriebsassistent

Wir bieten Ihnen in einem dynamischen Team eine selbständige Aufgabe mit einem angemessenen Salär. Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen richten Sie bitte an: **HOTEX MANAGEMENT SA**
Rue de la Barre 5, C.P. 328 - 1000 Lausanne 17
Tel. 021/311 14 60 45570/312797

Richtig inserieren

Ja? Dann haben wir einige Wünsche an Sie:
- Ihre Inserate können wir nur schriftlich (maschinengeschrieben) annehmen.
- Unser Anzeigenschluss ist jeden Freitag um 17.00 Uhr
- Bitte teilen Sie uns die Grösse Ihres Inserates sowie die Logo-Kundennummer mit (falls vorhanden).

hotel + touristik revue
Anzeigenverwaltung
Postfach
CH-3001 Bern

Telefon (031) 507 222
Telefax (031) 46 23 95

Ich suche nicht einen alltäglichen Bürojob, sondern eine Tätigkeit, welche mich immer wieder vor neue betriebswirtschaftliche Aufgaben stellt, von mir Selbständigkeit, Initiative und praxisorientierte Lösungsansätze verlangt. Dabei kann ich mich auf meine ausgeprägten analytischen Fähigkeiten und meinen kritischen Blick für das Machbare verlassen. Im Kontakt mit meinen Gesprächspartnern will ich durch meine Fachkompetenz und meine kommunikativen Stärken in Sprache wie Schrift überzeugen. Ich brauche eine Kaderstelle, welche mir grosse Eigenverantwortung sowie Gestaltungs- und Entwicklungsmöglichkeiten bietet.

«Hotel- und Touristikfinanzierung – für mich eine echte Herausforderung.»

Sie verfügen über einen Hochschulabschluss in Betriebswirtschaft oder eine gleichwertige Ausbildung. Im weiteren haben Sie in der Touristik praktische Erfahrungen gesammelt. Sie sind im Alter zwischen 28 und 38, haben ambitiöse Ziele und klare Karrierevorstellungen. Gute Französischkenntnisse runden zudem Ihr Profil ab. Wir möchten Sie kennenlernen. Herr U. Fischer, Personaldienst, Bahnhofstrasse 45, 8021 Zürich, gibt Ihnen auch am Telefon (01/234 30 33) gerne weitere Auskünfte.

UBS SBG Schweizerische Bankgesellschaft

Wir machen mit.

P 45653/100471

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 Direktionsteam

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.



Grand Hotel
VICTORIA JUNGFRAU
CH-3800 **Interlaken**

45331/16632

Member of The Leading Hotels of Switzerland

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 · Brasserie Lipp Restaurant · Jules Verne Panorama Bar

Bewerbungen richten Sie bitte an Herrn Heinz Männl und Anton Jaeger, Urania Restaurant AG, Uraniastrasse 9, 8001 Zürich. 45336/41297

Anzeigenschluss: Freitag, 17.00 Uhr

INHALT

	Seite
Stellenmarkt	1–18
Internationaler Stellenmarkt	22
Stellengesuche	23
Tourismus	23

SOMMAIRE

	Page
Marché de l'emploi	19–21
Marché international de l'emploi	22
Demande de l'emploi	23
Tourisme	23

HOTEL job SHV
PERSONALBERATUNG

AUSZUG AUS UNSEREM STELLENANGEBOT

★★★★-Hotel im Berner Oberland sucht auf 1. Juni 1992 in Jahresstelle eine

GENERALGOUVERNANTE

mit Erfahrung in gleichwertiger Position. Die Organisation und Überwachung von Etage (zirka 150 Betten), Buffet und Office sowie die Führung von 20 Mitarbeitern sollten Ihnen Spass machen.

Im Bündnerland haben wir eine offene Jahresstelle für einen

KÜCHENCHEF

(evtl. auch versierten Sous-chef).

Übernahme des Saucierpostens und Organisation der gesamten Küche (4 Mitarbeiter). Eintritt sobald als möglich.

Gesucht ist ein

CHEF DE RÉCEPTION (m/w)

mit Erfahrung in der Erstklasshotellerie.
Arbeitsort: Kanton Bern
Mitarbeiter: 12
Eintritt: nach Vereinbarung
Volle Verantwortung und Organisation der Réception.

Für eine Schweizer Hotelkette suchen wir eine

SALES-MITARBEITERIN

welche Erfahrung im Tourismusbereich und im Sales mitbringt. Viel Reisetätigkeit innerhalb der Schweiz. Sprachen D/F/I von Vorteil. Eintritt nach Vereinbarung.

Für ein Restaurant in der Stadt Bern suchen wir für sofort eine

SEKRETÄRIN (CH)

Es handelt sich um eine 40–50%-Teilzeitstelle (Kasse, Korrespondenz, Menu schreiben usw.). Italienischkenntnisse erwünscht.

Kleineres Hotel am Lago di Lugano sucht ab sofort bis Mitte Oktober einen

KELLNER

mit Berufserfahrung.
Sprachen D/I. Keine Saisonbewilligung möglich.

★★★★-Hotel in Zermatt hat eine Stelle offen für

BARMAID

mit Erfahrung. Eintritt: Juni/Juli 1992.
Saisonbewilligung für eine Bewerberin deutscher Muttersprache wäre vorhanden.

45712/84735

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

Schweizer Hotelier-Verein

★★★★

HOTEL EIGERBLICK

CH-3818 Grindelwald – Schweiz
Telefon (036) 54 54 14 – Telex 923 213 – Telefax (036) 53 42 69

Wir suchen in unser junges Team:

Réceptionistin mit Ambitionen

auf die Position des Chef de réception
mit Eintritt per 1. Juni 1992

Küche:

Chef de partie

mit Eintritt auf den 15. Juni 1992

Commis de cuisine

mit Eintritt auf den 1. Juli 1992

Service:

Servicefachfrau/-mann

mit Eintritt nach Übereinkunft.

Ihre Bewerbung richten Sie bitte an:

Hotel Eigerblick
CH-3818 Grindelwald
Telefon (036) 54 54 14

45688/14443

Christiania Hotels Zermatt
Sporthotel★★★★

Wer möchte uns helfen, ab kommender Sommersaison im weltbekannten Kurort **ZERMATT** unsere internationale Kundschaft zu verwöhnen?
Wir suchen dafür noch folgende qualifizierte Mitarbeiter:

1. Sekretär/Réceptionist

m./w. (D, F, E)
mit Berufserfahrung (w. m. NCR 2152 und IBM-Computer für Textverarbeitung)

Sekretär/Réceptionist m./w.
Commis de cuisine
Restauranttochter (-kellner)
Buffetangestellte
Zimmermädchen
Portier

Natürlich stehen Unterkunft, Verpflegung und kostenlose Benützung unserer Sportanlagen (wie Schwimmbad, Fitnesscenter . . .) zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung an:
CHRISTIANIA HOTELS ZERMATT
Dir. Fam. K. Franzen, 3920 Zermatt
Telefon (028) 67 19 07, Fax (028) 67 26 35

45168/38946

TESSIN

★★★★ HOTEL DELLAVALLE UND CASA AL CARMINE

Im Tessin wohnen war schon immer Ihr Traum?

Das können Sie jetzt, aber wie es öfters geht im Leben, ist das auch mit Arbeit verbunden.

Ab sofort oder nach Vereinbarung suchen wir noch eine(n)

Empfangssekretär(in) (D, F, E, I)

Sie haben Interesse? Schön, dann rufen Sie uns doch unter Telefon (093) 33 01 21 an, oder senden Sie Ihre Unterlagen an:

Hotel Dellavalle, Familie S. Valli-Chiesa
CH-6645 Brione-Locarno

45682/5975

Agno-Lugano
★★★★
HOTEL LA PERLA



La Perla ist ein vielseitiger Hotelkomplex/Kongresscenter ersten Ranges, direkt am Flughafen von Lugano.

Zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir ab dem 15. April 1992:

Commis de cuisine

Sind Sie interessiert, dann nehmen Sie telefonisch Kontakt mit unserem Personalbüro (Frl. Schweizer) unter der Nummer (091) 50 64 35 auf!

PS:
Ab Mitte Sommer haben wir wieder freie Lehrstellen für

Koch und Hotelfachassistentin!

HOTEL LA PERLA
6982 AGNO

45654/485

PALACE
★★★★★
LUZERN

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir für die Sommersaison noch folgende Mitarbeiter(innen):

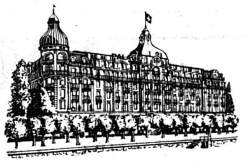
Loge: **Telefonistin** (sprachgewandt)
Chasseur (D/E)

Küche: **Chef de partie**

Wir bieten ein angenehmes Arbeitsklima, geregelte Arbeitszeit und auf Wunsch Kost und Logis in unserem modernen Personalhaus.

Setzen Sie sich bitte für eine erste Kontaktnahme mit unserer Personalchefin, Frau E. Unruh, in Verbindung; oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Palace Hotel, Haldenstrasse 10, 6002 Luzern, Telefon (041) 50 22 22



one of The Leading Hotels of the World®

---

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 Pianobar sucht für die kommende Sommersaison (Mitte Juni bis Ende September) folgende motivierte Mitarbeiter:

Spezialitätenrestaurant/Speisesaal

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

45371/27731



St. Moritz ★★★★
LA MARGNA

Hotel La Margna — Telefon 082 2 21 41
Fam. R. Schweizer-Pitsch — Telex 852 104
CH-7500 St. Moritz — 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 job SHV
PERSONALBERATUNG

Temporär- und Dauerstellen im Gastgewerbe

Ob auf der Etage oder am Grill wir finden Stellen wo man will.

Tel. 031 507 333
Monbijoustrasse 130, Bern
Schweizer Hotelier-Verein

45685/84735

Saison in Zürich

Wir suchen vom 1. 9. 1992 bis 31. 5. 1993 in unser gutbürgerliches Lokal mit 80 Restaurant- und 100 Bankettplätzen einen

Koch

als Stütze des Patrons.
Sind Sie an diesem Posten interessiert? Dann senden Sie Ihre schriftliche oder telefonische Offerte an **Reto Züllig.**



Wirtschaft zum Forderberg
Zürichbergstr. 71, 8044 Zürich, Telefon 01/251 89 59
Montag geschlossen / P Inhaber: A.R. Züllig

45750/100269

Lodgistix

Suchen Sie eine neue Herausforderung

Wir sind ein führendes Unternehmen in der Software-Branche für die Hotellerie und suchen für unser Team eine begeisterungsfähige

Réceptionistin

für

Schulungsaufgaben

Sind Sie eine erfahrene Réceptionistin mit Front- und Back-Office-Kenntnis, welche selbständiges Arbeiten gewohnt ist, und mit unterschiedlichsten Menschen umzugehen versteht.

Der ganze Bereich Schulung untersteht Ihrer Verantwortung, wobei Sie aktiv Kunden für unsere Software-Produkte schulen.

Wenn Sie diese interessante, abwechslungsreiche Herausforderung anspricht, dann senden Sie uns Ihre Unterlagen.

Lodgistix Consultin AG
Sumpfstrasse 26
6300 Zug
(042) 41 75 41

45622/138991



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-Conditorei

Romana

Lenzerheide Valbella
mehr Ferien in den Ferien.

GRAUBÜNDEN
Die Ferienecke der Schweiz

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-Conditorei, 7077 Valbella
Telefon (081) 34 16 16
(Anrufe anderer Zeitungen unerwünscht!)

P 45247/180890

Maschinen für tourniertes Gemüse
Machines pour legumes tournes
Machines for turned vegetables

Freiberufliche

Regionalvertreter

gesucht

ultramatic

Ultramatic, H. Kessler + Co.
CH-8409 Winterthur/Schweiz
Hintermühlenstrasse 6, Telefon (052) 27 85 27
Fax (052) 27 41 40

Herrn Zumstein verlangen

45662/330388

GOLF CLUB VULPERA 1923

CH-7552 Vulpera

Für die Sommersaison 1992 (Juni bis September) suchen wir für unser Clubrestaurant einen

Hilfskoch

Wir bieten ausser dem selbständigen Arbeiten eine angenehme Arbeitszeit und zeitgemässe Entlöhnung.

Ihre Bewerbung senden Sie bitte an:
Hr. Giachem Florin
c/o SKA
7550 Scuol
Telefon (084) 9 18 66

45755/338664

Für unser neu renoviertes kleines Hotel im Herzen von Zürich suchen wir per 1. Mai 1992

Teilzeit-Réceptionist(in)

Sie bringen mit:
- Sprachkenntnisse D, E, F
- Erfahrung mit internationaler Kundschaft
- EDV-Kenntnisse (nicht Bedingung)
- Flexibilität in bezug auf Arbeitszeit

Wir bieten:
- gute Entlöhnung
- schöner Arbeitsplatz und interessante Arbeit
- angenehmes Arbeitsklima in kleinem Team

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung

Hotel Helmhaus ★★★★
Frau Keller
Schiffländeplatz 30
8001 Zürich
Telefon (01) 251 88 10

45389/40410

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

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir eine initiative

Mitarbeiterin

für unser Reisebüro am Vierwaldstättersee.

Wir erwarten von Ihnen:
- abgeschlossene kaufmännische Grundausbildung
- gewandte und sichere Ausdrucksweise in Deutsch
- gute Kenntnisse in E/F von Vorteil
- Freude am Umgang mit Menschen

Wir bieten Ihnen:
- eine Dauerstelle mit vielseitigem und abwechslungsreichem Arbeitsbereich
- selbständiges Arbeiten
- entsprechende Entlöhnung

Wir erwarten Sie
und freuen uns auf Ihren Stellenantritt per sofort oder nach Vereinbarung.

Interessentinnen richten ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien, Foto und Referenzadressen an:

Reisebüro Anker Travel
6354 Vitznau
Telefonn (041) 83 17 07

P 45655/235601

Als Concierge (40–60%) zur BKW.

Die Bernischen Kraftwerke AG suchen für ihren Hauptsitz in Bern eine(n) zuverlässige(n) und freundliche(n) Mitarbeiter(in) als Concierge in der Loge.

Zum Aufgabenbereich gehören die Sicherstellung der Zutrittskontrolle, die Postverarbeitung und -verteilung, Botengänge sowie die Erledigung von allgemeinen Büroarbeiten.

Arbeitszeit: In der Regel vormittags von 7.15 bis 11 Uhr mit der Bereitschaft, bei Abwesenheiten von Mitarbeitern deren Stellvertretung sowie zusätzlich Ferienablösungen von zirka 3 Monaten pro Jahr zu übernehmen.

Wir erwarten von Ihnen eine gute Allgemeinbildung, mündliche Französischkenntnisse, Freude an vielfältigen Kontakten, Teamfähigkeit und ein gepflegtes, sicheres Auftreten.

Sind Sie interessiert? Dann senden Sie bitte die üblichen Unterlagen an die Bernischen Kraftwerke AG, Abteilung Personal und Schulung (Ref. RA), Viktoriaplatz 2, 3000 Bern 25.

BKW

P 45617/112232

DAVOS
Davos-famous

Hotel Rinaldi

Promenade 115
7270 Davos Platz

Wir sind ein 3-Stern-Hotel mit 85 Betten und einem Spezialitätenrestaurant.

Für die kommende Sommersaison bzw. in Jahresstelle suchen wir

Sekretärin/Réceptionistin
Koch
Serviertochter

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen und Foto.

45591/9466

TICINO

Hotel Esplanade Locarno
★★★★

Wir suchen noch folgende Mitarbeiter für die Sommersaison, 27. März bis 31. Oktober, in unser 120-Betten-Erstklasshaus:

Küche: **Entremetier**
Tournant
Commis de cuisine

Etage: **Etagenportier**

Es möchten sich nur Bewerber melden, die 7 Monate in der Schweiz arbeiten können. Wir freuen uns über die Bewerbungen mit kompletten Unterlagen an die Direktion J. & P. Knöpfel, Hotel Esplanade, 6648 Minusio-Locarno.

45604/24600

See you in GSTAAD SCHÖNRIED im

Solbad-Hotel

ERMITAGE·GOLF

3778 SCHÖNRIED - GSTAAD
Tel. 030/4 27 27

★★★★★

Was unseren Gästen lieb ...
... soll unseren Mitarbeitern Ansporn sein

Unser 5-Stern Angebot, wie 72 luxuriöse Zimmer und Suiten, 3 Restaurants, 2 Bars, Solbad (Hallen- und Freibad, 35°), Tennisplatz, Squash-Halle, Sauna-Park, aber auch das Spezielle in der Ausstrahlung gibt unserem Hotel eine Vorrangstellung in der Reihe der Spitzenhäuser.

Mit Freude dürfen wir unseren Mitarbeitern ein neues Personalhaus mit Studios anbieten!

Cuisine: (19 Köche)

Chef pâtissier
Demi-chef de partie
(Entremetier, Garde-manger, Patissier)
Commis de cuisine
(Entremetier, Garde-manger)

Service:

Chef de rang D, F
Saalkellner

Réception:

Réceptionist/
Night-Auditor D, F, E

Wir freuen uns auf Ihre Offerte mit Zeugniskopien, Foto und Gehaltsansprüchen.

45274/32565

HOTEL RESTAURANT RÖSSLI AMDEN
Bar/Disc-Dancing

Gesucht auf 15. April Aushilfe für 1 Monat und für **Sommersaison** ab Mitte Mai

Serviertochter
Barmaid

(evtl. Anfängerin)

Wir bieten angenehmes Arbeitsklima und gute Entlöhnung.

Linus Eberle, 8873 Amden
Telefon (058) 46 11 94

45623/680

Bei uns sind Sie keine Nummer, sondern eine echte Stütze im Betrieb! Wir – ein junges Team aus der Gastrobranche – suchen

1 Commis de cuisine

als Verstärkung unserer kleinen Küchenmannschaft. Stellenantritt nach Vereinbarung. Ein aufgestelltes Team, flexible Arbeitszeiten (4-Tage-Woche), gute Verdienstmöglichkeiten und Teamgeist erwarten Sie. Gerne stellen wir Ihnen auch ein Zimmer im Hause zur Verfügung. Falls Sie unsern lebhaften Spezialitätenbetrieb kennenlernen möchten, dann melden Sie sich bitte mit den üblichen Unterlagen bei **Gasthaus Kreuz**, Peter Rickenbacher, Seewernstr. 12, 6423 Seewen-Schwyz (Telefon 043/21 13 48). Besten Dank!

45652/338460

Möchten Sie als

Küchenchef/Mitinhaber

am Thunersee im Berner Oberland ansässig werden?

Sie mögen einen gepflegten A-la-carte-Service/Bankette, und Ihre Frau fühlt sich im Speiseservice wohl, dann wäre dies eine grosse Chance für Sie.

Um mehr zu erfahren, erreichen Sie uns unter Chiffre 45663 an hotel revue, 3001 Bern.

45663/45977

Gesucht in Saison- oder Jahresstelle

1 Jungkoch (Köchin)
1 Serviertochter
1 Hotelangestellte
(Zimmer, Lingerie)

in Restaurations- und Hotelbetrieb in der Innerschweiz.

Gute Entlöhnung. Auf Wunsch Kost und Logis im Hause.

Ausländer (Österreich, Deutschland, Portugal).

Wir erwarten gerne Ihre Anfrage.

Familie Rubli
Hotel und Restaurant Passhöhe
8843 Ibergeregg SZ
Telefon (043) 21 20 49

45692/115770

BEREST AG

Beratung Restaurationsbetriebe
Treuhand

Suchen Sie eine interessante Herausforderung in einem sympathischen, kleinen Team per **sofort** oder nach Übereinkunft?

Als meine Nachfolgerin

Alleinsekretärin

werden Sie eine anspruchsvolle, abwechslungsreiche und weitgehend selbständige Tätigkeit in einer **Verwaltung von Restaurationsbetrieben** übernehmen.

Ihr Aufgabengebiet umfasst u. a. div. Korrespondenz, Protokolle, Debitoren- und Kreditorenverarbeitung, Analysen, Marketing sowie das Lohnwesen usw.

2 bis 3 Jahre kaufmännische Berufserfahrung sind für diese **guthonorierte Position** Voraussetzung.

Gerne gebe ich Ihnen weitere Informationen und freue mich auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbungsunterlagen.

Frau M. Elsener, Telefon (061) 272 24 44

Gartenstrasse 120 ▪ 4002 Basel
Telefon 061 272 24 44
Fax 061 272 24 88

P 45241/247049

Hotel Krone
CH-3855 Brienz

Für unser Restaurant suchen wir ab sofort eine freundliche, aufgestellte

Servicefachangestellte

sowie eine attraktive

Barmaid

welche es versteht, unsere romantische Bar zum Treffpunkt werden zu lassen.

Sie führen unsere Keller-Bar selbständig!

Frau Trauffer oder Frau Hirschi freuen sich auf Ihren Anruf! (036) 51 35 51

45179/5754

Wir suchen für unseren lebhaften Tagesbetrieb auf 1. Mai 1992 oder nach Übereinkunft einen



Koch

Idealalter zwischen 25 und 30 Jahren. Es besteht die Möglichkeit, die Stellvertretung des Küchenchefs zu übernehmen.

Nähere Einzelheiten unterbreiten wir Ihnen gerne anlässlich eines ersten Gesprächs.

Auf Ihren Anruf freut sich:

H. U. Bolzli, Leiter Restaurant
Emmentaler Schaukäserei AG
3416 Affoltern i. E., Telefon (034) 75 16 11

45666/258113

Gasthof Bären
Muhen

Per sofort oder Übereinkunft suchen wir «bewegliche»

KOCH (m/w)

welche/r bereit ist, zusammen mit dem Patron (Küchenchef) unserer vielseitigen Kundschaft eine abwechslungsreiche Küche zu bieten.
Er/sie muss in der Lage sein, den Chef bei Abwesenheit zu vertreten. Neue Ideen sind willkommen. Sonntags und ein Wochentag frei.
Unverbindliche Anfragen oder Bewerbungen an:
F. Hottiger
Telefon 064/43 24 20

O 45704/124095

GROTTO-PIZZERIA
DA ELIO
LENZERHEIDE

Für die Sommersaison 1992 **suchen** wir für unser(e) Speiserestaurant/Pizzeria

Koch (Entremetier)

Servicefachangestellte

(Schweizer oder Ausländer mit deutscher Muttersprache)

Buffet-/Barbedienung

(deutsche Muttersprache)

Serviceaushilfe (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

Berner Oberland

Für unser renommiertes Restaurant suchen wir eine freundliche

Serviertochter

à-la-carte-kundig.

Eintritt 1. Mai oder nach Übereinkunft.

Wir bieten guten Verdienst und geregelte Arbeitszeit in einem jüngeren, aufgestellten Team.

Gerne geben wir Ihnen weitere Auskünfte:

Familie B. Krieg, **Hotel Stöckli**
3772 St. Stephan
Telefon (030) 2 12 01

45563/57428

SEEHOTEL RESTAURANT
FRIEDHEIM
HERGISWIL
Tel. 041-954242
Propr. Kurt Buholzer
Dir. Walter Blaser

Für unseren renommierten Hotel- und Restaurationsbetrieb suchen wir auf zirka Mitte April/Anfang Mai 1992

junge, dynamische

Anfangs-Chef de service (w)
(nur Schweizerin)

mit A-la-carte- sowie Banketterfahrung für unser bestbekanntes Spezialitätenrestaurant.

Herr Blaser ist gerne bereit, Sie über nähere Einzelheiten zu informieren (Telefon 041/95 42 42).

45060/15547



GRAND RESTAURANT
CONFISERIE
SCHUH
INTERLAKEN

In unser gediegenes Restaurant mit internationaler Kundschaft suchen wir noch für lange Sommersaison:

Service: **qualifizierte, sprachkundige (D, E, F)**
Servicefachangestellte/
Kellner
nach Übereinkunft

Buffet: **erfahrener Buffetbursche**
auf Mitte Juni, für 4 Monate

Wir bieten Ihnen eine gutbezahlte Stelle mit geregelter Arbeitszeit.

Ebenso haben wir auf Spätsommer 1992 noch eine kreative Lehrstelle für eine(n)

Kochlehrling/-lehrtochter

frei.

Sind Sie interessiert? Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung mit Zeugniskopien würden uns sehr freuen.

Familie F. und H. Beutler-Kropf
Restaurant SCHUH, 3800 Interlaken
Telefon (036) 22 94 41

45603/16551

PARCO MARAINI
LUGANO

Der PARCO MARAINI LUGANO, Residenz mit Ferienappartements, 2 Restaurants, Konferenzzentrum, Klinik und Diagnostikzentrum sucht nach Übereinkunft

Telefonistin/
Réceptionistin

nationale Sprache und Englisch

Commis de service
Kochlehrling
Hofa-Lehrling
Küchenbursche Saisonnier
Zimmermädchen Saisonnier

Unser Betrieb offeriert Ihnen Ambiance und Infrastruktur eines klassischen Hotels.

Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie bitte an:

PARCO MARAINI LUGANO
Kleinert Residenz AG
Via Massagno 36, 6900 Lugano
Telefon (091) 20 27 72

45596/227811

Storchen

Restaurant Storchen
3264 Diessbach b. Büren a.A.
Tel. 032/81 13 15

Unsere

Servicemitarbeiterin

übernimmt mit Ihrem Mann ein eigenes Restaurant. Auf Mitte April 1992 suchen wir Ihre Nachfolgerin. Es erwartet Sie eine interessante Tätigkeit in unserem gepflegten Speiserestaurant.
Auf Ihren Anruf freuen sich Monika und Hans Holenweger.
Auf Wunsch vermieten wir Ihnen eine günstige 2½-Zimmer-Wohnung.

45680/97225

★★★★

Hotel Waldegg

Restaurant Français
vormals Ring-Hotel Engelberg

In Engelberg, dem bedeutendsten Sommersportort der Zentralschweiz, haben wir für die kommende Sommersaison folgende interessante Stellen anzubieten:

Küche: **Demi-chef de partie**
Commis de cuisine

Restaurant: **Servicefach-**
angestellte(r)

Réception: **Réceptionistin** ab 1. 8. 1992
Praktikantin ab 1. 6. 1992

Eine feine, kreative Küche und einen zuvorkommenden, gepflegten Service schätzen unsere Gäste sehr.

Möchten Sie dabeisein in unserem jungen, dynamischen Team, dann senden Sie uns Ihre Unterlagen an:

HOTEL WALDEGG
Beatrice Ryser, Directrice
6390 Engelberg
Telefon (041) 94 18 22
Fax (041) 94 43 21

45566/10391

HAPPY! in ZERMATT



auch im Sommer ein autofreies Paradies

MATTERHORN

sollen auch Sie, unser(e) Mitarbeiter(in), sein!
Interessiert Sie eine der folgenden Stellen, melden Sie sich schriftlich oder telefonisch direkt bei dem/der Verantwortlichen

Allalin ★★★★
Sekretärin/Réceptionistin D, F, E
Hotelportier
Melden bei: Herrn Abgottspon
Telefon: (028) 67 16 31, **Fax:** (028) 67 57 74

Matterhornblick ★★★
Sekretärin (D, F, E)
Frühstücksmädchen (mit Ablösung Réception)
Melden bei: Bernhard Julen
Telefon: (028) 67 10 10, **Fax:** (028) 67 50 93

Arca-Solebad ★★★
Hotelsekretärin (D, F, E)
Melden bei: Herrn Jörg Aufdenblatten
Telefon: (028) 67 15 44, **Fax:** (028) 67 58 89

Schwarzsee Berghotel
(2580 m ü. M.)
Koch/Köchin
Serviceangestellte
Melden bei: Frau Julen
Telefon: (028) 67 22 63, **Fax:** (028) 67 11 21

Berghof ★★★★
Zimmermädchen
Sous-chef
Commis de cuisine
Barmaid und **Servicefachangestellte**
Melden bei: Frau Perren, Herrn Lerjen
Telefon: (028) 67 54 00

Mont Cervin ★★★★★
Réceptionist(in)
D, F, E, mit Erfahrung, EDV-Kenntnisse erwünscht, aber nicht Bedingung.
Commis de rang
Commis de cuisine
Lehrstellen:
Hotelfachassistentin
Servicefachangestellte/
Kellner
Melden bei: Frau Bettina Althaus
Telefon: (028) 67 13 48, **Fax:** (028) 67 19 02

Grandhotel Schönegg
★★★★
Chefs de rang (D, F, E)
Commis de rang
Barmaid (D, F, E, mit Servicekenntnissen)
Melden bei: Herrn K. Metry
Telefon: (028) 66 11 88, **Fax:** (028) 67 58 08

Atlanta ★★★
Serviertochter
Alleinkoch für Winter
Melden bei: Herrn W. Bielser
Telefon: (028) 67 20 88, **Fax:** (028) 67 55 72

Hotelierverein von Zermatt organisiert interessante Weiterbildungs- und Sprachkurse.

Gut aufgehoben sein macht HAPPY!

SEKTION DES SCHWEIZER HOTELIER-VEREINS

★★★★

Seehotel Sternen
6048 Horw/Luzern
Tel. 041-40 77 22

Sommersaison 1992

Entdecken und machen Sie den

Sternen

der Behaglichkeit, am schönsten Winkel des Vierwaldstättersee's, zu Ihrem nächsten Arbeitsort.

Um unser dynamisches Fachteam zu vervollständigen haben wir nach Übereinkunft nachstehende Jahresstellen zu vergeben:

Chef garde-manger
Receptionistin
Patissier-Praktikantin
Commis de garde
Kochlehrling (1. 8.)
Service-Lehrtochter (1. 8.)
Serviertochter

Wir freuen uns auf Ihre telefonische oder schriftliche Kontaktnahme mit H. Unternährer

43824/211788

R. & H. Unternährer

DAVOS

Für die kommende Sommersaison oder in Jahresstelle suchen wir zur Ergänzung unseres fröhlichen Teams noch folgende junge, qualifizierte Mitarbeiter:

HOTEL EUROPE
1. Réceptionist
Réceptionssekretärin

TOWN PIANO BAR
Barmaid/Barman

CABANNA CLUB
Barmaid/Barman

Verfügen Sie bereits über Erfahrung in den entsprechenden Positionen, dann freuen wir uns über Ihre Bewerbung mit Foto.

Hotel Europe Davos/Erich Schmid Restaurants
Regula Bertschinger, Personalchefin,
Promenade 63, 7270 Davos Platz
Telefon (081) 43 59 21 (Bürozeit)

O 45736/150703

Saas-Fee

Wallis/Schweiz

Für die kommende Sommersaison suchen wir:

ideenreichen
dynamischen Küchenchef
(Jahresstelle möglich)

kreativen
Commis de cuisine

sowie für unser A-la-carte-Restaurant

Serviertöchter oder
Kellner

Wir sind ein 2-Stern-Hotel mit 40 Betten und familiärer Atmosphäre.

Sind Sie interessiert? Dann rufen Sie uns an oder senden uns Ihre schriftliche Bewerbung.

Familie Walter Bumann
HOTEL
Gletschergarten
RESTAURANT Carl Zumsteg-STUBE
3906 Saas Fee
Telefon (028) 57 21 75
Telefax (028) 57 29 75

45702/29750

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

H O T E L

45397/8931



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 KRAFFT



AM RHEIN

Wir suchen

Koch/Sous-chef

nur mit abgeschlossener Kochlehre in kleineres, junges Team ab zirka 15. April 1992 oder nach Vereinbarung.

Bitte melden Sie sich bei:
Fam. Waldmeier
Rheingasse 12, 4058 Basel
Telefon (061) 691 88 77

45342/3301

★★★★
Hotel Eiger
Mürren

Mürren
1650m · berner oberland · schweiz

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

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

Parkhotel
Beau-Site ★★★★
3920 Zermatt

Für unser Erstklasshaus suchen wir für die kommende Sommersaison, eventuell auch für die Wintersaison, folgende Mitarbeiter:

Sekretärin/Réceptionistin
D, F, E in Wort und Schrift (Computer Easy Hot)

Es kommt nur gut ausgewiesene Fachkraft in Frage.

Chef de rang
Bartochter
Zimmertournante

An gut ausgewiesene Stellensuchende bieten wir hohe Entlöhnung, moderne Unterkunft und angenehmes Arbeitsklima.

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbitten wir an die Direktion.
Telefon (028) 67 12 71

45343/38814

Kanton Graubünden

Wir suchen in Saison- oder Jahresstelle noch einige

Serviertöchter

und

Köche

Gastro-Kugler & Co.
Stellenbüro im Gastgewerbe
Afuris 1, 7015 Tamins
Telefon (081) 37 18 75, Geschäft
Telefon (081) 37 25 89, Privat

45467/301760

★★★★

SUNSTAR-HOTEL

In unserem Erstklasshaus mit 150 Betten, Hallenschwimmbad, Sauna und Solarium ist die folgende Kaderposition 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

Grindelwald
Hotel Jungfrau & Crystal

sucht ab 15. April 1992 oder nach Übereinkunft

1. Sekretärin
(D, E, F)

Bewerbungen mit Zeugnisunterlagen und Foto bitte an:
Familie H. Märkle-Dietler
HOTEL JUNGFRAU & CRYSTAL
3818 Grindelwald
Telefon (036) 53 13 41

45538/14524

TESSIN
GARTEN-HOTEL
VILLA MARGHERITA
★ ★ ★ ★

6935 BOSCO LUGANESE

Erstklasshotel, 74 Betten, 7 km von Lugano, sucht **von Ostern bis zirka 20. Oktober:**

Réceptionssekretärin

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

RELAIS & CHATEAUX

SWISS INTERNATIONAL HOTELS

43604/5371

---

hotel restorant

AURORA
7546 Ardez

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

Hilfskoch
mit Erfahrung

Wir freuen uns auf Ihre Unterlagen.

HOTEL AURORA
7546 Ardez
Telefon (082) 9 23 23

45501/286931

Hotel Restaurant
Plattenhof Zürich

8028 Zürich
Zürichbergstrasse 19
Telefon (01) 251 19 10
Telex 816 096
Telefax (01) 251 19 11

Für sofortigen Eintritt oder nach Übereinkunft suchen wir

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

PANORAMA SORENBERG

SPORTHOTEL
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 SPORTHOTEL ★★★
Rothornstrasse 17
6174 Sörenberg
Telefon (041) 78 16 66

45510/31771

Hotel Restaurant
Landhaus
CH-Emmenbrücke

LUZERN, E. Schriber-Rust, Telefon (041) 531737

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

Hotel Restaurants
Merkur
Arosa
vielseitige Gastlichkeit unter einem Dach

Gepflegtes ★★★-Hotel mit lebhafter Restauration sucht zur Ergänzung für die kommende Wintersaison

Chef de partie
Saucier/Garde-manger
Commis de cuisine

Ausländerbewilligung vorhanden.

Falls Sie in einem jungen, dynamischen Betrieb mitarbeiten wollen, senden Sie uns Ihre Unterlagen, oder rufen Sie uns an, damit wir Ihnen den zukünftigen Arbeitsplatz vorstellen können.

Familie Hans Tobler
Hotel Merkur
CH-7050 Arosa
Telefon (081) 31 16 66
Telefax (081) 31 45 61

45624/1473

Saas-Fee

Wir suchen ab 27. Juni 1992 für Sommersaison, evtl. Wintersaison 1992/93

Serviertöchter

Wir sind ein junger, aufgestellter Familienbetrieb und bieten gute Entlöhnung. Wohnung vorhanden.

Telefonische Bewerbung an Peter und Ariette Welti-Andenmatten, Telefon (028) 57 26 76.

45396/29840

ohne jet-set & schickimicki

S. Bernardino-Villaggio

Für unser Ferienzentrum, mit italienischem Flair, 65 Hotelzimmer und 90 Appartements, suchen wir

RECEPTIONISTIN (d/i)

Sie bieten uns:
- *Empfang & Betreuung der Gäste, Telefondienst*
- *Reservationen, Korrespondenz, Kassawesen*

und wir Ihnen:
- *vielseitige und selbständige Tätigkeit*
- *junges Arbeitsteam*
- *grosszügige Personalwohnungen*

Na Lust auf eine lange Sommersaison? Ihr Anruf oder Schreiben freut uns.

Hotel Albarella
6565 S.Bernardino - 092/940101

45740/30350

MINOTELS suisse accueil

Ferienhotel Floralpina
6354 Vitznau

3-Stern-Hotel mit 120 Betten, Restaurant, Panorama-Terrasse, Seminarlokalen, Freizeiträumen, Seeanstoss

Per 24. April 1992 ist folgende Stelle zu besetzen:

Betriebsassistentin

D/F/E in Wort

Direktionsvertretung

(Restaurant, Saal, Empfang)

Saisonbewilligung vorhanden.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Kurzofferte.

A. + C. Leemann, Ferienhotel Floralpina, Postfach 62, 6354 Vitznau, Telefon (041) 83 13 86, Fax (041) 83 10 54.

45665/36846

HOTEL AMMANN

ZURICH · SWITZERLAND

Wir suchen für unser ★★★-Hotel in der Altstadt nach Vereinbarung eine(n)

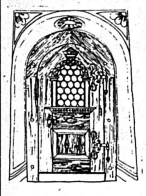
Réceptionist (-in)

Ein freundliches, sicheres Auftreten, Verantwortungsbewusstsein und gute Sprachkenntnisse sind für diese selbständige und vielfältige Position erforderlich.

Wir freuen uns, Ihnen einen modern eingerichteten, abwechslungsreichen Arbeitsplatz sowie angenehme Arbeitszeiten in einem jungen Team bieten zu können.

Weitere Auskünfte erteilt gerne Frau Judith A. Küng
Hotel-Manager
Telefon (01) 252 01 20

45718/39829



HOTEL
★★★★
RESTAURANT
WALSERHOF

Klostero

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



meiler
Hotel*** Prau da Monis
Flims

Möchten Sie zum **Hotel-Meiler**-Team gehören?

Bei uns sind auf Herbst 1992 noch folgende Lehrstellen frei:

Kochlehrling
Servicelehrtochter
Kellnerlehrling
Hotelfachassistentin-Lehrtochter

Wir bieten in unserem regen, vielseitigen Hotelbetrieb (100 Betten, grosse A-la-carte-Restauration) eine fundierte Ausbildung.

Wir wollen Ihnen **Ihren Beruf im Gastgewerbe** näherbringen – mit einer interessanten Schnupperwoche.

Gerne geben wir Ihnen weitere Auskünfte. Bitte verlangen Sie Herrn Gaudenz Meiler, **Hotel Meiler-Prau da Monis,** 7017 Flims Dorf, Telefon (081) 39 01 71.

45362/11169

Tel. 081 39 01 71 · 7017 Flims-Dorf

Hotel International Basel

Bewerbung einsenden an:
HOTEL INTERNATIONAL
CH-4001 BASEL
Steinentorstrasse 25
Personalbüro/061 / 281 75 85

Für unser 5-Stern-Hotel, das führende Haus im Zentrum von Basel, haben wir nach Übereinkunft eine interessante und anspruchsvolle Position neu zu besetzen.

Wir suchen einen kontaktfreudigen

Junior Sales

mit Grips und Flair

der aktiv unseren Verkaufsdirektor unterstützt und den Kontakt zu unseren Kunden pflegt.

Eine ideenreiche, initiative, dynamische Persönlichkeit – Mann/Frau – mit fundierter Ausbildung in der Hotel- oder Touristikbranche, Sprachkenntnissen D, F und E und guter Ausdrucksfähigkeit ist Voraussetzung für diese selbständige Tätigkeit.

Sie sind eine angenehme Erscheinung mit ausgezeichneten Umgangsformen und haben ein sicheres Auftreten und Verhandlungsgeschick.

Teamfähigen Bewerbern (-innen) mit Idealalter zwischen 27–35 bieten wir nebst zeitgemässen Anstellungsbedingungen gute Aufstiegsmöglichkeiten.

Falls wir Ihr Interesse geweckt haben, setzen Sie sich doch bitte mit Herrn M. von Bertrab in Verbindung.

45690/3255

Hotel ★★★★ Monte Rosa Zermatt



Lockt Sie Zermatt?

Der internationale Winter- und Sommersport bietet Ihnen Arbeit und ideale Freizeitbeschäftigung.

Ist es auch Ihr Ziel, in einem kleinen Team einer anspruchsvollen Kundschaft Gastgeber zu sein; jeder an seinem Posten unseren Gästen das Beste zu geben?

Im ältesten und traditionsreichsten Hotel Zermatts sind für die Sommersaison (Anfang Juni bis Ende Oktober) noch folgende Stellen zu besetzen:

Allein-Pâtissier
Nachtportier tournant

Bitte senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung, einschliesslich aller Unterlagen, an:

Seiler Hotel Monte Rosa
Jürg H. Bossart, Direktor
3920 Zermatt

The Leading Hotels of the World®

45268/39420

DG
DOMINO GASTRO
Ihr Personal-Profi

Für grössere Firstclass-Hotels in der Nordwestschweiz suchen wir Kadermitarbeiter

Sales assistant D, E, F

Sie sind dynamisch, kreativ, reisefreudig und ein geschickter Verkäufer, zwischen 25 und 30 Jahre alt, verfügen über einen Hotelfachschulabschluss, sind frontererfahren (Réception und/oder Sales). Sie pflegen die bestehenden Kundenkontakte, und zur Akquisition von Gruppen und Tagungen steht Ihnen eine umfassende Infrastruktur zur Verfügung.

Chef de service

Ihnen ist eine zuvorkommende Gästebetreuung ebenso wichtig wie die motivierende Führung ihres Mitarbeiterteams.

Etagengouvernante

Als gelernte Hofa mit mehrjähriger Berufs- und Führungserfahrung erwartet Sie eine interessante und verantwortungsvolle Position. Sie sind zirka 25 Jahre alt und in der Lage, in einem grösseren Haus den Etagenbereich kompetent zu leiten.

Lingeriegouvernante

Sie stehen der Lingerieabteilung vor und bringen die entsprechende Berufs- und Führungserfahrung mit. Sie sind zwischen 25 und 40 Jahre alt. Es besteht auch die Möglichkeit eines Teilzeiteinsatzes von 50–70%.

Night auditor D, E, F

geeignet auch für einen Umsteiger aus dem Bereich Küche/Service, mit adm. Grundkenntnissen, der gerne mit Zahlen umgeht, frontorientiert arbeiten möchte und Freude hat am Kontakt mit internationalen Gästen.

Für Restaurantbetriebe in Basel und der Region suchen wir

Servicefachangestellte m/w

und

Köche/Jungköche

Gerne sagt Ihnen Frau M. Otterbach mehr über diese interessanten Positionen: Diskretion ist für uns selbstverständlich.

DOMINO GASTRO
St.-Alban-Anlage 64, 4052 Basel
Telefon (061) 313 40 10

45726/309184

★★★★ hotel **Beau-Site**

DAS FAMILIENFREUNDLICHE ERSTKLASSHOTEL

WALLIS 3906 Saas-Fee SCHWEIZ

Suchen Sie für den kommenden Sommer eine interessante Saisonstelle in einem bezaubernden Sommerkurort mit attraktivem Freizeitwert?

Zur Unterstützung unseres Teams suchen wir für **Anfang Juni 1992** noch folgende Mitarbeiter(innen):

RÉCEPTIONISTIN

Einer sprachkundigen und einsatzwilligen Bewerberin mit Hotelerfahrung bieten wir einen interessanten Wirkungsbereich in unserer modernen Réception an.

PRAKTIKANTIN FÜR RÉCEPTION

Falls Sie eine gute kaufmännische Ausbildung und einige Sprachkenntnisse haben, wäre diese Stelle für Sie ein geeigneter Einstieg in die Hotellerie.

TOURNANTE

(für Réception, Hotelbar und Speisesaal)

Ein idealer Job für Fachkräfte aus dem Gastgewerbe, welche einen abwechslungsreichen Aufgabenbereich suchen, um weitere Berufserfahrungen zu sammeln.

Wichtiger als überdurchschnittliche Fachkenntnisse sind uns Kontaktfreudigkeit, Freundlichkeit und Teamgeist.

Wir bieten:
- gründliche Einführung in den neuen Arbeitsbereich
- freundliche Aufnahme in einem jungen Team
- geregelte Arbeits- und Freizeit sowie gute Entlöhnung
- alle Mitarbeiterunterkünfte mit Dusche/WC

Sind Sie aufgestellt, selbständig sowie initiativ und haben Sie Freude am Umgang mit Gästen, dann richten Sie bitte Ihre Bewerbung mit Zeugniskopien und Foto an:

ZURBRIGGEN URS, HOTEL BEAU-SITE
3906 SAAS FEE

45625/29564

MODERNE ZIMMER – FAMILIENAPPARTEMENTS
HOTELBAR – PIZZERIA – RESTAURANT LA FERME
HALLENBAD – WHIRLPOOL – SAUNA – SOLARIUM
Telefon 028/57 11 22

Alte Post

Klosters

Für unser Spezialitätenrestaurant suchen wir auf die kommende Sommersaison noch

Serviertöchter oder Kellner

5-Tage-Woche (Mo/Di geschlossen). Geregelte Arbeitszeit.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf.

Fam. John Ehrat
Restaurant Alte Post
7250 Klosters
Telefon (081) 69 17 16

O 45565/278190

- Sind Sie Koch und lieben Ihren Beruf?
- Fehlt Ihnen dabei die nötige Zeit für Ihre Hobbys und Ihre Familie?
- Wenn Sie diese Fragen mit JA beantworten können, sind Sie bei uns am richtigen Ort.

Für unser Personalrestaurant in der Zentralverwaltung der DENNER AG in Zürich suchen wir per 1. Juni 1992

Chef de partie/Sous-chef

Von unserem neuen Mitarbeiter (zirka 30 bis 35 Jahre) erwarten wir Teamgeist, aktive Mitarbeit, Kreativität sowie Selbständigkeit und Führungsqualitäten.

Nebst den üblichen Anstellungsbedingungen eines Grosskonzerns bieten wir Ihnen geregelte 5-Tage-Woche (Mo–Fr 7.00–16.00 Uhr).

Für unser Personalrestaurant in Spreitenbach suchen wir per 1. Juni 1992

Jungkoch/Köchin

Bewerbungen für beide Stellen sind schriftlich mit den üblichen Unterlagen zu richten an:

Firma DENNER AG
z. H. von Frau S. Thum «persönlich»
Grubenstrasse 10
8045 Zürich

P 45651/237485

Hotel Europe au Lac Ascona ★★★★

Für kommende Sommersaison suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Commis garde-manger
Commis saucier
Commis de cuisine
Commis de rang
Zimmermädchen

Offerten mit den üblichen Unterlagen an das Hotel Europe au Lac, 6612 Ascona.

45634/2003

★★★★
HOTEL
Seiler au Lac
BÖNIGEN – INTERLAKEN

80 Betten
Restaurant français
Grill-Pizzeria «La Bohème»

Für lange Sommersaison am schönen Brienzersee (April/Mai bis Oktober) suchen wir noch folgende Mitarbeiter(innen):

Entremetier
Garde-manger
Kochlehrling

Sind Sie freundlich und aufgestellt? Dann brauchen wir Sie . . .

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an E. Zingg, Hotel Seiler au Lac, 3806 Bönigen/Interlaken.

43158/5290

Gesucht per sofort oder nach Vereinbarung junge(r), dynamische(r)

Koch/Köchin

5-Tage-Woche
Sonntags frei

HOTEL Chur

Telefon (081) 22 32 44

45537/61441

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

---

holiday

am Thunersee
★★★★-Hotel
Restaurant, Bar
Gwattstrasse 1, 3604 Thun

Wir suchen:

Chef saucier
Koch/Patissier
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. Bührer
Telefon (033) 36 57 57

44758/34657

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

Strandhotel + Restaurant
SEEBLICK
CH-3705 Faulensee
bei Spiez · Thunersee · Schweiz

Direkt am See

Bar · Dancing

Villa Seeblick
am Strandhotel

Terrasse

Propr.: Fam. Habegger
Telefon (033) 54 23 21

Für unser gediegenes 3-Stern-Hotel-Restaurant, direkt am Thunersee, suchen wir für die kommende Sommersaison (April/Mai bis Oktober) noch folgende Mitarbeiter:

Serviceangestellte
Serviceaushilfe
Buffetdame

(auch Anfängerin)

Wir bieten gute Verdienstmöglichkeiten und ein angenehmes Arbeitsklima.

Familie Habegger
Telefon (033) 54 23 21

45340/10863

Hotel Schweizerheim
3823 Wengen, Berner Oberland

Für die kommende Sommersaison suchen wir eine(n) junge(n)

Alleinkoch/-köchin

Wir bieten gute Entlöhnung, 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

SURVAL
RESTORANT
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, selbständig und kreativ zu arbeiten.

Senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen, oder rufen Sie uns einfach an.

Fam. B. Gilly-Grandjean
7514 Sils-Maria
Tel. 082/45550

45333/114120

Sporthotel Stoos

ob Schwyz 1300 m. ü. M. autofrei – 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 Dasen
Sporthotel Stoos
6433 Stoos
Telefon (043) 23 15 15

45486/34207

Hotel-Restaurant DIANA
3772 St. Stephan BE

Wir suchen ab sofort

selbständigen Koch
Serviertochter
Buffettochter

Hotel-Restaurant DIANA
Fam. G. Ginggen
3772 St. Stephan
Berner Oberland
Telefon (030) 2 34 00

45469/62510

LINDE BADEN

HOTEL-RESTAURANT

Telefon (056) 22 53 85 Telex 825 097 LIHO 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 Sozialleistungen, 5-Tage-Woche, auf Wunsch kann möblierte 1-Zimmer-Wohnung vermittelt werden.

Fam. F. Wanner
Hotel-Restaurant Linde
Mellingerstrasse 22
5400 Baden
Telefon (056) 22 53 85

45366/66699

Parkhaus hinter dem Hotel

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 Stadtrestaurant 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

Aufstrebender Sommer- und Wintersportort im Berner Oberland sucht per Anfang Juli

kreativen, ideenreichen

Sous-chef

welcher ab Wintersaison 1992/93 die Herausforderung als

Küchenchef

annehmen will.

Sie sind ein motivierter Fachmann mit Liebe zum Beruf, besitzen Führungsqualitäten und haben Sinn für Teamarbeit.

Was wir Ihnen zu bieten haben, erfahren Sie bei einem persönlichen Vorstellungsgespräch.

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Unterlagen unter Chiffre 45594 an hotel revue, 3001 Bern.

45594/302040

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 Sommersaison Verstärkung im Service.

Chef oder **Chefin de rang**
Servicefachangestellte

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung oder Ihr Telefon.

45435/93823



Die Wirtschaft zum Doktorhaus, Wallisellen, ist ländlich gelegen und doch an Zürichs Stadtgrenze.

Zur Verstärkung des Teams suchen wir per 1. 5. oder nach Vereinbarung einen qualifizierten

Patissier & Garde-manger

Haben Sie Freude an kreativem Kochen? – Wir bieten Ihnen ein marktfrisches und abwechslungsreiches Küchenangebot, 10köpfige Brigade, geregelte Freitage, möblierte Studios sowie eine neuzeitlich eingerichtete Küche und die Mitarbeit in jungem Team.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf.

Rita Essig, Wirtin
Telefon (01) 830 58 22

Jeden Tag geöffnet

44501/129771

Wirtschaft zum Doktorhaus
Am Kreuzplatz, 8304 Wallisellen
Tel. 01/830 58 22

Hier wartet ein Arbeitsplatz an der Sonne auf Sie.

Für unser 4-Stern-Hotel und unsere Nebenbetriebe in 5-Stern-Umgebung suchen wir auf die kommende Sommersaison 1992 (Eintritt bereits ab April 1992 möglich) zur Ergänzung unseres Teams noch folgende Mitarbeiter:

Verwaltung:

Réceptionistin

Hauptküche/Gourmetrestaurants BARGA/LA CLAV (renommierte Küche mit Cuisine du marché):

Chef pâtissier
Chefs de partie
Commis de cuisine
Kochlehrling

Restaurants à la carte:

Servicefachangestellte (m/w)

Etage:

Hotelfachassistentin-Lehrtochter

Hotel-Restaurant Cabana:

Chef de partie
Commis de cuisine
Servicefachangestellte (m/w)

Hotel-Restaurant Alpina:

Alleinkoch (Chef de partie)

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung an unsere Personalabteilung, z. H. Frau Jacqueline Moser.

Wenn Sie noch mehr über unser Hotel und unsere Nebenbetriebe erfahren möchten, geben wir Ihnen telefonisch gerne nähere Auskunft.

Flims
HOTEL ADVLA
Zeit für das Echte.

Hotel Adula, 7018 Flims-Waldhaus,
Telefon 081/39 01 61, Telefax 081/39 43 15.
4 Sterne für: Sportferien mit Stil, Konferenzen auf höchster Ebene, Genuss für den Gaumen.

45691/11193

Grindelwald



HOTEL RESTAURANT KIRCHBÜHL

Relais du Silence

Neu umgebautes und renoviertes Chalet-Hotel in schönster Lage, 90 Betten, 11 Appartement-Wohnunen, Restaurant/Speisesaal, Hotelbar, Konferenzräume, Whirl-Pool, Sauna, Dampfbad, sucht ab 1. Juni oder nach Übereinkunft junge, dynamische Mitarbeiter:

Chef de service
Chef de rang
Servicefachangestellte
Barman/Barmaid D, E, F
Réceptionistin D, E, F
Réceptionspraktikantin
Zimmermädchen
Küchenbursche

Folgende Lehrstellen sind ab 1992 neu zu besetzen:

Koch
Service
Hofa
Réception

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre Offerte mit Zeugnissen, Foto, Lebenslauf und Lohnansprüchen.

Familie Christian Brawand-Imboden
Chalet-Hotel Kirchbühl
3818 Grindelwald
Telefon (036) 53 35 53

45725/14540

ROBINSON CLUB

Die Bergparadiese.

Klosters, Graubünden. Für unseren wunderschönen 100-Betten-Clubbetrieb «Piz Buin» suchen wir per Ende Mai/anfangs Juni 92, evtl. in Jahresstelle

1 Hofa

zuständig für Etage/Lingerie und Mitarbeit an der Rezeption.

Arosa, Graubünden. Für den sportlichen 250-Betten-Club «Arosa» suchen wir per anfangs Juni 92, evtl. in Jahresstelle

1 Hausdame

Vulpera, Engadin, Graubünden. Für den prächtigen 300-Betten-Betrieb «Schweizerhof» suchen wir per Mitte Mai 92 oder nach Übereinkunft, evtl. in Jahresstelle

1 Hausdame

zuständig für Etage und allgemeine Sauberkeit im Haus.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung für alle drei Betriebe mit Foto an Herrn Peter Simmen, Robinson Club Arosa, 7050 Arosa.
Erreichen können Sie uns unter der Tel. Nr. 081-31 02 11.
Wir freuen uns, Sie kennenzulernen.

45689/36943

---

fiesch

CHRISTANIA HOTEL
einmal - immer wieder

Restaurant – Grill Rôtisserie

SILENCE HOTELS SUISSE

Damit wir auch weiterhin Lob und Komplimente für unseren freundlichen und kompetenten Service und unsere ausgezeichnete Küche bekommen, suchen wir folgende qualifizierte Mitarbeiter im Restaurations- und A-la-carte-Service für lange Sommersaison (8. Mai bis Ende Oktober).

2 Servicefachangestellte (w)

(mit Grundkenntnissen im Flambieren und Tranchieren)

Wir bieten Ihnen ein familiäres Arbeitsklima in einem jungen Team in unserer wunderschönen Walliser Berglandschaft.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen, oder aber Ihren unverbindlichen Anruf an folgende Adresse:

Christiania Silence-Hotel
Familie A. Allet-Grandi
CH-3984 Fiesch
Telefon (028) 712 112/
Fax (028) 711 840

45525/83720

HOTEL KREUZ & POST ★★★★ 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. Konzet, Telefon (036) 54 54 92

45365/14770

Wir suchen

SALES MANAGER

Für ein erfolgreich geführtes Erstklasshotel in der französischen Schweiz suchen wir einen erfahrenen, kompetenten Verkaufsdirektor. Wir erwarten eine fundierte Ausbildung, Fremdsprachenkenntnisse, Organisationstalent, Verkaufsförderungswissen und ein sicheres Auftreten. Eine Persönlichkeit, die das einmalige Objekt gegenüber internationalen Zielgruppen aus den Bereichen Tourismus, Reiseveranstaltungen und Konferenzen souverän präsentieren kann . . .
Zürich, Herr Bieri

GESCHÄFTSFÜHRER
(mit Patent)

Im Auftrag einer grossen Unternehmung suchen wir für zwei Restaurationsbetriebe im Kanton Graubünden Geschäftsleiter, die mit viel Engagement und Liebe zum Beruf erfolgreich sein möchten. Haben Sie Führungserfahrung und waren schon in einer ähnlichen Position tätig? Gerne gebe ich Ihnen telefonisch weitere Auskünfte.
Zürich, Herr Bieri

BETRIEBS-ASSISTENTEN (-IN)

An der Front und im administrativen Bereich aktiv und initiativ sein. Haben Sie Freude an der Gästebetreuung, an Kalkulationen und Mitarbeiterführung?
Zürich, Frau Julen

PERSONAL-SACHBEARBEITERIN

Für ein 4-Stern-Hotel am linken Zürichseeufer suchen wir eine Persönlichkeit (D/F/E) mit Zahlenflair, Hotelfachschulabschluss, Erfahrung in der Personaladministration und guten EDV-Kenntnissen. Sind Sie ein Organisationstalent und interessiert Sie neben der Personaladministration auch das Sales/Marketing? Dann rufen Sie uns unverbindlich an.
Zürich, Frau Julen

CHEF DE PARTIE

Im Auftrag eines 5-Stern-Hotels in Genf suchen wir für ein italienisches Spezialitätenrestaurant einen versierten Berufsmann, der über sehr gute italienische Küchenkenntnisse verfügt. Möchten Sie sich geographisch verändern und wären für die Neueröffnung dieses interessanten Betriebes per sofort einsatzbereit? Bitte melden Sie sich bei:
Zürich, Herr Bieri

RÉCEPTIONISTIN

Wir suchen für ein 3-Stern-Hotel auf dem Platz Zürich ab sofort eine erfahrene Réceptionistin mit Organisationstalent, Sprachenflair und Freude am Gästekontakt. Sind Sie eine Allrounderin an der Réception und im Service, lieben Sie die Abwechslung, und arbeiten Sie gerne in einem kleinen Team?
Zürich, Frau Julen

RÉCEPTIONISTIN

Wir suchen für ein herrlich gelegenes Romanitkhotel in Zermatt eine Réceptionistin. Haben Sie Hotelerfahrung und verfügen – nebst gutem Humor – über EDV- und Sprachkenntnisse? Ein neues Studio steht Ihnen zur Verfügung. A-Bewilligung vorhanden.
Zürich, Herr Bieri

ETAGEN-/OFFICE-GOUVERNANTE

Wir suchen für ein gepflegtes Hotel in Zürich eine junge Hotelfachassistentin, die ihr Wissen im Etagen-/Officebereich anwenden und vertiefen will. Möchten Sie sich eine solide Karriere im Housekeeping-Bereich aufbauen, und haben Sie ein Auge für Details? Dann rufen Sie gleich an.
Zürich, Frau Julen

Personalberatung für Hotellerie und Gastronomie.

ADIA HOTEL

Temporärstellen • Dauerstellen • Kaderstellen

8026 Zürich	Ecke Badenerstr./Langstr. 11	01/242 22 11
9000 St.Gallen	Marktplatz 18	071/22 29 56
3001 Bern	Bahnhofplatz 10A	031/22 80 44
6003 Luzern	Pilatusstrasse 3A	041/23 08 28

G 45706/183466

SPORTHOTEL SCALETTA-★★★

14 km Zernez ← ○ → 2 km Zuoz → 18 km St. Moritz

Via Maistra 52, CH-7525 S-chanf/Oberengadin S-CHANF

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. Nähkenntnisse von Vorteil.

Richten Sie Ihr Angebot bitte schriftlich – und mit einem Passbild versehen – an die obenstehende Adresse. Unser Herr Jörg Bauder gibt Ihnen gerne weitere Auskunft.
Telefon CH: (082) 7 11 77; D, A: (0041) 82 71 2 71, danke.

45350/30562

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 Durchhaltevermögen. 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.

R 45496/285722

MIGROS-GENOSSENSCHAFTS-BUND
Personal und Ausbildung, Limmatstrasse 152, 8005 Zürich
Telefon 01 277 21 11

Ein Platz für Ihre Arbeit

Arosa

ORELLI'S Hotel

Im Orelli sollen sich jung und alt, Gäste und Personal wie zuhause fühlen.

Für unseren fröhlichen, bestfrequantierten Mittelklassbetrieb suchen wir für die kommende Sommersaison (Juni bis Oktober) folgende Mitarbeiter:

Chef de partie/Sous-chef
Commis de cuisine
Servicemitarbeiterinnen
Tournante (Buffet/Saal)
Patissier

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

SAVOY
BAUR EN VILLE ZÜRICH

Für unser 5-Stern-Hotel der internationalen Spitzenklasse suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung eine

Hotelfachassistentin/ Economatgouvernante

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf für ein Vorstellungsgespräch.

Hotel Savoy Baur en Ville
Am Paradeplatz, 8022 Zürich
Telefon (01) 211 53 60

Member of The Leading Hotels of Switzerland

45561/40967

Couronne Hotel Krone Murten

Für unser 3-Stern-Hotel im Zentrum des schönen Städchens am Murtensee suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Köchin/Koch

Unser Küchenchef, Herr Paul Wiederkehr, freut sich schon jetzt, um Ihnen die Geheimnisse unserer Hausrezepte preiszugeben.

Eintritt per 15. Mai oder nach Übereinkunft.

Gouvernante

Möchten Sie unsere Hotelabteilung mit 65 Betten und die 4 Mitarbeiterinnen selbstständig führen? Dann rufen Sie uns doch ganz einfach an.

Eintritt per sofort oder nach Übereinkunft.

Der siebtschönste Hotelier Murtens wartet gerne auf Ihren Anruf. (Übrigens, Murten hat nur 7 Hotels)

Familie Nyffeler, Hotel Krone, 3280 Murten
Telefon (037) 71 52 52

45607/26190

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

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 ADLER

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, Flims/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-Härri
7015 Reichenau

45255/28410

Möchten Sie die Sommersaison im sonnigen Tessin verbringen?

RESTAURANT-GROTTO-HOTEL IN LUGANO

Zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung

1 Koch

für italienische/Tessiner Spezialitäten

1 Hilfskoch
1 Hausbursche/
1 Hausmädchen evtl. Ehepaar
1 Gouvernante Aide du patron, Hofa
Servicepersonal

Offerten erbeten unter Chiffre 45579 an hotel revue, 3001 Bern.

45579/338265

Grand Hotel Europe Luzern

sucht für lange Sommersaison (April bis Oktober 1992)

Commis de rang
(engl.)

Commis de cuisine
Logentournant

sprachen- und telefonkundig).

Schriftliche Bewerbungen mit Zeugniskopien bitte schicken an:

Grand Hotel Europe
Haldenstrasse 59, 6002 Luzern
Telefon (041) 30 11 11

42577/22888

Für unser gepflegtes Restaurant mit internationaler Kundschaft suchen wir auf kommende Sommersaison (zirka 15. 6.–15. 10. 1992) oder in Jahresstelle zur Vervollständigung unseres jungen Teams noch folgende Mitarbeiter:

Küche:

Sous-chef/
Saucier
Commis de cuisine

Service:

Restaurationskellner(in)

Gerne erwarten wir die üblichen Unterlagen mit Foto und Lohnanspruch.

Anfragen sind erbeten an Familie Toni Bayard, Restaurant Casa Rustica, 3920 Zermatt, Telefon (028) 67 48 58.

45562/300063

Für unseren Bereich

merkur Restaurant

suchen wir für unser **Restaurant «Parkallee» in Bachenbülach**, nach Übereinkunft, eine(n)

Betriebsassistent(in)

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

Wir bieten:
- attraktive Arbeitszeiten
- Sonn- und Feiertage frei
- Kaderbeteiligung
- persönliche Karriereplanung
- Kaderschulung intern und extern
- Einkaufsvergünstigungen bei Merkur

Wir erwarten:
- abgeschlossene Berufslehre im Gastgewerbe
- Idealalter ab 25 Jahren
- Freude am Kontakt mit Gästen
- Führungserfahrung erwünscht, aber nicht notwendig
- Übernahme von Verantwortung
- flexible Einsatzbereitschaft

Sind Sie interessiert? Dann senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse:

MERKUR Restaurant
EKZ «Parkallee»
8184 Bachenbülach
Telefon (01) 860 83 60

Für weitere Fragen steht Ihnen Herr R. Jehli, Geschäftsführer, gerne zur Verfügung.

O 45611/86851

Lenzerheide-Valbella
mitarbeiten - mitgestalten

Hotel 1. Klasse sucht für die Sommersaison – Anfang Juni bis Ende Oktober – zur Vervollständigung des Teams, mit der Möglichkeit für die nächste Wintersaison:

Réception:

2. Sekretärin/ Empfangssekretärin

Auch mit KV-Abschluss einer anderen Branche.

Küche:

Commis de cuisine

Interessanter Aufgabenbereich mit Einblick in die Vollwertküche.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an Herrn E. Frauchiger, persönlich.



Hotel Valbella Inn
CH-7077 Valbella-Lenzerheide
Telefon 081/34 36 36, Telefax 081/34 40 04, Telex 851 712
Familie E. und R. Frauchiger

44660/35521

Fischrestaurant

Trischli

am Untersee

Wir suchen für die kommende Sommersaison, zirka April bis September, junge, freundliche

Serviceangestellte

Wir bieten 4–5-Tage-Woche sowie sehr guten Verdienst.
Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne Familie K. + H. Läubi, Telefon (072) 64 17 03.
Anrufe anderer Zeitungen unerwünscht.

44324/197840

HOTEL WELCOME INN mit 200 Betten, Schallhemmend erbaut

Restaurant Kanzlei Steakroom Amtsstube Tubeschlag, Clerk's Club Bar, Konferenzräume

Gesucht per Anfang April oder nach Vereinbarung

Réceptionistin
(D, E, F)

Sind Sie sprachgewandt, kontaktfreudig und lieben Sie Verantwortung?
Dann erwarten Sie eine abwechslungsreiche und rege Tätigkeit, ein junges, dynamisches Team sowie ein modern eingerichteter Arbeitsplatz (mit Fidelio-Front-Office-Programm).
Wir bieten Ihnen fortschrittliche Arbeitsbedingungen und auf Wunsch zeitgemässe Unterkunft (Wohnung oder Zimmer).
Fühlen Sie sich angesprochen? So freuen wir uns auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.
Auskunft erteilt Ihnen:
Hotel Welcome Inn, Herr P. Spitz
Telefon (01) 814 07 38

45003/17604

DAS INTERNATIONALE ★★★ HOTEL AM FLUGHAFEN KLOTEN
8302 Kloten/Flughafen, Tel. 01/814 07 27, Telex 825527

★★★★

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**

Speisesaal: **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

DG
DOMINO GASTRO
Ihr Personal-Profi

Arbeiten Sie gerne selbständig und möchten Verantwortung übernehmen? Unser Mandant eröffnet Anfang April ein kleines, heimeliges Speiserestaurant am Walensee und sucht in Jahresstelle den initiativen, qualifizierten

Alleinkoch

Ihre eigenen Ideen können Sie in der gutbürgerlich geführten Küche anwenden. Nebst einem ausgezeichneten Salär und kollegialem Betriebsklima kann auf Wunsch eine nette Unterkunft zur Verfügung gestellt werden.

Interessiert? Auf Ihren Anruf freut sich Herr Schaerer, welcher auch gerne weitere Auskunft erteilt. Ausländer bitte nur mit Bewilligung B + C.

Telefon (055) 261 266

DOMINO GASTRO
Kluggasse 3, 8540 Rapperswil

A 45500/252930

Mégel Personalberatung
Siewerdtstrasse 7
8050 Zürich
Telefon 01/311 55 66

Welcome abroad!

Wenn Sie eine neue Herausforderung suchen, ein guter Motivator sind und Einsatzfreude und Flexibilität mitbringen, dann können wir Ihnen eine interessante Möglichkeit bieten.

Ein aufstrebendes Schweizer-Unternehmen, das sich im Gastronomiebereich in einer ausländischen Grossstadt engagiert, hat uns mit der Rekrutierung von qualifizierten Mitarbeitern in folgenden Positionen beauftragt:

- **Betriebsleiter/in**
- **Chef de cuisine**
- **Chef Patissier**
- **Top Barmaid/Barman**

Haben Sie die Kenntnisse aus Ihrer Aus- und Weiterbildung im Gastronomiebereich bereits im Ausland eingesetzt? Verfügen Sie über Erfahrung in der Personalführung?

Wenn Sie eine kreative, selbständige und dynamische Persönlichkeit mit gutem Durchsetzungsvermögen sind und über sehr gute Englischkenntnisse verfügen, dann freut sich Frau R. Perret darauf, Ihnen eine interessante Herausforderung vorzustellen.

I 45568/333832

Randolins
7500 St. Moritz

- Familienhotel mit 180 Betten in 5 Häusern
- an schönster Lage bei St. Moritz

Wir suchen für die Sommersaison, in Jahresstelle

Réceptionistin/
kaufm. Angestellte

Aufgabenbereich:
Empfang und Information der Gäste
Korrespondenz
EDV

und

Gouvernante/Hofa
Servicefachangestellte (w.)

für Menuservice.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

L. und B. Utelli
Hotel Randolins
7500 St. Moritz
Telefon (082) 3 77 55

45701/33987



Gesucht nach Vereinbarung

Sous-chef

in mittelgrosse A-la-carte-Küche.

Wenn Sie gerne kreativ kochen, Freude an einer modernen Küche haben, Wert auf eine eigene Wohnung legen, dann melden Sie sich mit den üblichen Unterlagen bei:

Familie Beeli-Schwitter
7018 Flims-Waldhaus
Telefon (081) 39 11 39

O 45738/153598

Wir suchen für unser ****Hotel

per sofort oder nach Vereinbarung



Hotelsekretär -in

wir erwarten:
- **-KV Abschluss**
- **-Erfahrung im Hotel- Gastgewerbe**
- **-Sprachkenntnisse (F/I oder E)**

HOTEL DREI KÖNIGE
CH-8840 EINSIEDELN

Tel: 055/53'24'41

Fax: 055/53'66'52

wir bieten:
- **-Selbständige Tätigkeit**
- **-Gutes Team**
- **-Geregelte-Arbeitszeiten**
- **-Abwechslungsreiche Arbeiten**

Bewerbungen an: N. Calore jun., Hotel Drei Könige, 8840 Einsiedeln 45536/9865



Wirtschaft Utiger, 3302 Moosseedorf

Wir suchen in die Region Bern

Alleinkoch (m/w)

Unseren Anforderungen entsprechend bieten wir hohen Lohn sowie geregelte Arbeits- und Freizeit nach L-GAV.

Telefonieren Sie uns bitte.

Familie Tschumi-Utiger
Telefon (031) 859 02 35
(keine Ausländerbewilligung)

45714/333247

GENOSSENSCHAFT MIGROS ZÜRICH

Am 18. April ist es soweit!

Dann öffnen sich wiederum die Tore des beliebten Ausflugsrestaurants ‹Duttipark› (Park im Grüene) in **Rüschlikon** bei Zürich

Wir suchen in diesen Tagesbetrieb einen an selbständiges Arbeiten gewöhnten

Alleinkoch

Ein gutes Team, attraktive Anstellungsbedingungen und 5 Wochen Ferien erwarten Sie.

Nach Saisonschluss, ca. Ende Oktober, besteht die Möglichkeit einer Weiterbeschäftigung in einem anderen M-Restaurant

Frau G. Haas, Personalchefin, Telefon 01/278 56 85, informiert Sie gerne und freut sich auf Ihren Anruf.

Ein Platz für Ihre Arbeit

Genossenschaft Migros Zürich
Personalwesen
Pfingstweidstrasse 101
8021 Zürich

O 45703/310565

01/278 56 85

HOTEL-RESTAURANT GLACIER Grindelwald

Wir suchen für die kommende Saison ab zirka 15. Mai nette, freundliche

Servicefachangestellte

sowie

Köchin oder
Jungkoch (Alleinkoch)

Neue Zimmer oder Studios 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

Inserieren bringt Erfolg!

FORUM IM RIED
VERANSTALTUNGS- UND TAGUNGSZENTRUM IGIS-LANDQUART

Graubünden

Für unser Tagungszentrum mit öffentlichem Restaurant suchen wir per 1. Mai 1992 oder nach Vereinbarung in Jahresstellung nach Landquart

Betriebsassistentin/
Serviertochter
Bankettkellner

Wir sind ein «aufgestelltes», dynamisches Team, das sich ebensolche neue Mitarbeiter wünscht.

Wir bieten einen abwechslungsreichen Arbeitsplatz in einer Region mit hohem Freizeitwert und zeitgemässe Anstellungsbedingungen.

Da unser Ausländerkontingent erschöpft ist, kommen nur Schweizer(innen) oder Ausländer(innen) mit Jahresaufenthalts- oder Niederlassungsbewilligung in Frage. Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an unsere Geschäftsleitung.

P 45716/338559

SCHULSTRASSE, 7302 LANDQUART
TELEFON 081/51 81 71, FAX 081/51 88 46

CAVIAR HOUSE

Wir sind ein Unternehmen, das marktführend ist im Vertrieb von CAVIAR und BALIK-Rauchlachs. Für die fachlich kompetente Betreuung der bestehenden Kundschaft und den gezielten Aufbau neuer Kunden in der deutschen Schweiz und im Tessin suchen wir einen dynamischen und zielstrebigen

Aussendienstmitarbeiter

Dafür sollten Sie folgende Eigenschaften mit sich bringen:

- Sie sind ein ausgewiesener Verkaufsberater oder Maître d'hôtel, der sich in der Schweizer Spitzengastronomie bestens auskennt
- Sie sind zwischen 30 und 40 Jahre alt und sprachgewandt (D, I, F)
- Sie haben ein gepflegtes und begeisterungsfähiges Auftreten
- Sie lieben den Kontakt mit Menschen und scheuen sich nicht vor grosser Reisetätigkeit

Wir bieten Ihnen eine gute Einführung, interessante Anstellungsbedingungen und ein einmaliges Arbeitsumfeld.

Bitte setzen Sie sich mit Bruno Würth (Telefon 01/211 49 77) in Verbindung oder schreiben Sie an:

CAVIAR HOUSE ZÜRICH, Uraniastrasse 7, 8001 Zürich

P 45705/291919



Vergessen Sie bitte nicht, Ihre Kundennummer anzugeben,

- *wenn Sie Ihre Abonnements-Gebühren an uns überweisen,*
- *wenn Sie uns Ihre neue Adresse mitteilen,*
- *wenn Ihnen die hotel + touristik revue an Ihren Urlaubsort nachgesandt werden soll,*
- *wenn Sie anderweitige Wünsche an uns haben.*

Sie erleichtern uns damit die Arbeit – und wir können für Sie alles noch schneller erledigen.

Besten Dank!

hotel + touristik revue
Abonnementsdienst
Postfach
3001 Bern

SEEHOTEL WALDSTÄTTERHOF BRUNNEN

CH-6440 Brunnen, Telefon 043/331133

Rötisserie · Café/Restaurant · Bar-Dancing · Boulevard-Café
Seeterrasse · Privat-Strandbad · Tennisplatz · Bootsstege

Junges, dynamisches Team sucht auf Anfang Mai oder nach Vereinbarung

Chef de service

Verfügen Sie über
- sicheres, freundliches Auftreten
- gute Erfahrung im A-la-carte-Service
- Organisationstalent mit kaufmännischem Flair
- angenehme Umgangsformen sowohl mit den Gästen als auch mit den Mitarbeitern
- Sprachkenntnisse

Unser Hotel und Kongresszentrum liegt direkt am See. Es verfügt über 2 Restaurants, Seeterrasse mit Boulevard- und Hotelbar sowie verschiedene Bankettsäle.

Wir bieten interessante Jahresstelle, angenehmes Betriebsklima und den Anforderungen entsprechendes Salär.

Sie fühlen sich angesprochen? Wir erwarten gerne Ihre schriftliche Bewerbung.

Direktion Seehotel Waldstätterhof, 6440 Brunnen

45709/6327

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 (I oder Sp) verfügen und in Spitzenzeiten belastbar bleiben, dann schicken Sie bitte Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an

Savoy Baur en Ville Zürich
Personalabteilung
Poststrasse 12, 8001 Zürich
Telefon (01) 211 53 60

Member of The Leading Hotels of Switzerland

45348/40967

---

pizpaz
Restaurant • Bar • Pizzeria
Bahnhofstrasse 1
3800 Interlaken

Infolge Aufnahme einer neuen Tätigkeit unseres bisherigen Küchenchefs suchen wir für unser italienisches Spezialitätenrestaurant ab sofort oder nach Vereinbarung einen

Küchenchef

Zu seinen Aufgaben gehören nebst sehr guten Kenntnissen der italienischen Küche u. a. Einkauf, Kalkulation und Produkteentwicklung.

Einem geeigneten Bewerber bieten wir guten Verdienst und geregelte Freitage.

Interessenten senden ihre Offerte mit Zeugniskopien und Foto an:
Restaurant Piz Paz
Bahnhofstrasse 1, 3800 Interlaken
Telefon (036) 22 25 33

45698/72214

Hotel – Restaurant
kreuz
CH-3715 Adelboden

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir in unseren renommierten Hotel-Restaurationsbetrieb, auf Anfang Juni oder nach Vereinbarung, noch aufgestellte und freundliche

Servicemitarbeiterinnen

mit A-la-carte-Erfahrung

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche oder mündliche Kontaktnahme (Mittwoch geschlossen).

Therese und Albert Gempeler
Telefon (033) 73 21 21

45717/256



Hotel DES ALPES Garni ☆☆☆ Saas-Fee

Unser Haus hat sich durch seine familiäre und gastfreundliche Note seit vielen Jahren bestens bewährt. Für unser junges und kollegiales Team suchen wir Verstärkung.

Saal/Service

Wir erwarten:
- Sprachkenntnisse (E, F, evtl. I)
- Freude am Kundenkontakt und am Gastgewerbe
- Verantwortungsbereitschaft
- Sinn für einen gepflegten Service
- (Anfängerin wird angelernt)

Barmaid (Happy-Bar)

Wir erwarten:
- Sprachkenntnisse (E, F, evtl. I)
- Verantwortungsbereitschaft
- Selbständigkeit
- Freude an Kundenkontakten, Gastgewerbe und Barbetrieb
- Keine Barkenntnisse erforderlich

Wir bieten:
- Saison-/Jahresstelle
- kollegiales Team
- gute Ausbildung
- Sportmöglichkeiten
- gute Entlöhnung
- geregelte Arbeitszeit

Fühlst Du Dich angesprochen? Dann zögere nicht und ruf uns an (ab 18.00 Uhr) oder sende Deine Unterlagen an:

Hotel Garni des Alpes, z. H. Ingo Zurbriggen
Postfach 151, 3906 Saas Fee, Telefon (028) 57 15 55

Wir freuen uns auf Dich!

P 45661/29653



Hotel Alpenruh

3825 Mürren

Gesucht werden nette junge und einsatzfreudige Mitarbeiter, die Interesse haben, in einem modernen 3-Stern-Hotel im Berner Oberland zu arbeiten. Wenn Sie uns helfen wollen, unseren derzeitigen gehobenen Standard auszubauen, belastbar sind und Freude haben, in einem jungen Team zu arbeiten, bieten wir Ihnen einen modernen Arbeitsplatz, gute Sozialleistungen, 5-Tage-Woche, leistungsbezogene Entlöhnung, ein möbliertes Zimmer, z. T. Studios und die Möglichkeit, Sport zu treiben (Schwimmen, Squash, Tennis und Sauna gratis).

Gesucht werden in langer Saison- oder **Jahresstelle**

Réceptionisten (m/w)

Interessiert? Dann melden Sie sich ganz unverbindlich mit Ihren Bewerbungsunterlagen bei:

Jürg Schuler, Hotel Alpenruh, CH-3825 Mürren
Telefon (036) 55 10 55

P 45721/25933

*** sport hotel pontresina

Verbinden Sie eine neue, anspruchsvolle Tätigkeit mit dem Aufenthalt in einem der schönsten Orte der Schweiz, kommen Sie nach Pontresina, ins Oberengadin.

Für die kommende Sommersaison suchen wir zur Vervollständigung eines eingespielten Teams noch folgende Mitarbeiter:

Küche: **Chef entremetier**
Commis de cuisine

Restaurant: **versierte Serviertochter**
oder Kellner

Saal: **versierte Saaltochter**

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf (Telefon 082/6 63 31).

SPORTHOTEL PONTRESINA
H.-G. und R. Pampel

45574/27855

Lenzerheide-Valbella

★★★ Hotel collina
Café Restaurant



sucht auf Sommersaisonbeginn, 10. Juni 1992, in Saison- oder Jahresstelle, für gepflegte Hotel- und A-la-carte-Küche, selbständigen, kreativen

KÜCHENCHEF
CHEF DE PARTIE

Aufgabenbereich: Menugestaltung, Kalkulation, Einkauf und Führung einer mittleren Küchenbrigade. Eventuell Sous-chef mit Berufserfahrung.

Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an:
Familie St. Bergamin-Meyer
Hotel Collina
7078 Lenzerheide
Telefon (081) 34 18 17

44492/19470

Seiler Hotels Zermatt



Seiler Hotel Riffelalp Zermatt

Einer der schönsten Plätze der Welt!
Ihr nächster Arbeitsplatz gegenüber dem Matterhorn.

Für die Sommersaison 1992 suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

2. Chef de rang
Sous-chef/Saucier

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Seiler Hotels Zermatt AG
Personalbüro
Bettina Schmid
3920 Zermatt
Telefon (028) 67 13 48

45693/39420

The Leading Hotels of the World

Hotels ***** of Switzerland

Richtig inserieren

Ja? Dann haben wir einige Wünsche an Sie:
- Ihre Inserate können wir nur schriftlich (maschinengeschrieben) annehmen.
- Unser Anzeigenschluss ist jeden Freitag um 17.00 Uhr
- Bitte teilen Sie uns die Grösse Ihres Inserates sowie die Logo-Kundennummer mit (falls vorhanden).

hotel + touristik revue
Anzeigenverwaltung
Postfach
CH-3001 Bern

Telefon (031) 507 222
Telefax (031) 46 23 95

wagons lits
SERVICES FERROVIAIRES

Als Betreiber internationaler Schlaf- und Liegewagenzüge suchen wir zur Vervollständigung unseres Teams in der Betriebszentrale Basel auf den 1. Juni 1992 oder nach Vereinbarung einen dynamischen, aktionsorientierten Mitarbeiter.

Sie sind:
- 30–35jährig (nicht zwingend)
- ein Organisationstalent

Wir bieten:
- eine höchst interessante und anspruchsvolle Tätigkeit in einem jungen Team
- leistungsorientierte Entlöhnung mit marktkonformen Sozialleistungen
- Karrieremöglichkeiten

Wir erwarten:
- Teamgeist
- Freude an anspruchsvollen Aufgaben
- Initiative und Kreativität
- Führungsqualitäten und grosse Flexibilität
- Französisch- und Italienischkenntnisse von Vorteil

Wenn Sie zudem Flair fürs Eisenbahnwesen mitbringen und sich am Aufbau eines neuen, zukunftsorientierten Konzepts aktiv beteiligen wollen, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.
Compagnie Internationale des Wagons-Lits et du Tourisme, zuhanden Herrn Matiz, Centralbahnplatz 7, 4002 Basel.

P 45758/338672

Erstklassiger Restaurationsbetrieb im Kanton Aargau sucht für die selbständige Führung von zehn Servicemitarbeitern eine(n)

Chefin de service

oder

Chef de service

Diese Stelle bietet auch einer jungen, ambitionierten Fachkraft den idealen Einstieg in eine Kaderposition.

Es erwartet Sie ein vielseitiges und anspruchsvolles Tätigkeitsfeld sowohl in den gepflegten Gourmet- und Spezialrestaurants als auch im Bankettbereich. Geboten werden vorteilhafte Arbeitsbedingungen in einem jungen Team.

Interessiert Sie eine neue Herausforderung? Rufen Sie uns an. Wir geben Ihnen gerne weitere Informationen.

Frau G. Oeschger-Sebregondi
Landstrasse 83, 5430 Wettingen
Telefon (056) 26 01 26
Fax (056) 17 26
Lebenslauf, Arbeitszeugnisse, Foto, Telefonnummer

O 45737/305367

Hotel **waldhaus** Dolder Zürich

Wir bieten viel und verlangen nicht wenig!

Sind Sie an einer vielseitigen, verantwortungsvollen Aufgabe interessiert, bei der Sie Ihr fundiertes Fachwissen, Ihre guten EDV- und Fremdsprachenkenntnisse im Kontakt mit einer gehobenen, internationalen Kundschaft einsetzen können?

Dann finden Sie in unserem Empfangsteam Ihre gewünschte, abwechslungsreiche Tätigkeit als

Réceptionist(in)

Eintritt nach Vereinbarung.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen an unsere Adresse:

HOTEL WALDHAUS DOLDER
z. H. Frau A. Rumpf, Personalchef
Kurhausstrasse 20
8030 Zürich
Telefon (01) 251 93 60
Auskunft erteilt Frau A. Rumpf, Personalchef.

45669/41327

SHERATON LITTLE THINGS MEAN A LOT • AT SHERATON LITTLE THINGS

Ein bisschen **Psychologin**
... sollten Sie schon sein, wenn Sie unsere internationalen Hotelgäste in Zukunft als

Barmaid

betreuen werden.
Natürlich gehören neben Einfühlungsvermögen auch Barfachkenntnisse und gute Sprachkenntnisse in **Deutsch** und **Englisch** sowie eine **gepflegte Erscheinung** zum Anforderungsprofil unserer neuen Mitarbeiterin.
Möchten Sie gerne mehr wissen über diese abwechslungsreiche Stelle?
Dann rufen Sie uns doch an oder schicken Ihre Bewerbungsunterlagen.

Susanne Eichenberger
Personalchefin

41136/30682

Atlantis Sheraton HOTEL ZURICH

HOTEL ATLANTIS AG, DOLTSCHIWEG 234, 8055 ZURICH, SWITZERLAND
PHONE: 41-1-463-0000 FAX: 41-1-463-0388 TELEX: 813-338 ATS CH

LITTLE THINGS MEAN A ITT Sheraton LITTLE THINGS MEAN A

LITTLE THINGS MEAN A LOT • AT SHERATON LITTLE THINGS MEAN A LOT

Richtig inserieren

Ja? Dann haben wir einige Wünsche an Sie:
- Ihre Inserate können wir nur schriftlich (maschinengeschrieben) annehmen.
- Unser Anzeigenschluss ist jeden Freitag um 17.00 Uhr
- Bitte teilen Sie uns die Grösse Ihres Inserates sowie die Logo-Kundennummer mit (falls vorhanden).

hotel + touristik revue
Anzeigenverwaltung
Postfach
CH-3001 Bern
Telefon (031) 507 222
Telefax (031) 46 23 95

hotel + touristik revue Günstiger im Abonnement!

Name

Vorname

Beruf/Position

Strasse/Nr.

PLZ/Ort

Telefonnummer

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

☒ Zutreffendes bitte ankreuzen

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

CENTRAL SPORTHOTEL DAVOS

★★★★ ★★★★



★ *Sie sind ausgebildeter Koch.*
★ *Sie lieben Ihren schönen Beruf.*
★ *Sie wollen sich weiterbilden und diverse Sportarten ausüben, 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 Unterlagen, oder rufen Sie einfach an.

CENTRAL SPORTHOTEL
Herrn J. P. Galey, Direktion
7270 Davos Platz
Telefon (081) 44 11 81

45293/9288

Hotel Seidenhof

In unserem modernen Stadthotel im Herzen der Stadt Zürich suchen wir per **Mitte März** oder **Anfang April** in Jahresstelle eine aufgestellte

Réceptionistin

mit guten Sprachkenntnissen in F und E. Das abwechslungsreiche Arbeitsgebiet umfasst den Empfang unserer internationalen Kundschaft, Gästebuchhaltung, Telefon- und Telexbedienung sowie allgemeine Réceptionsarbeiten.

Wir bieten Ihnen 42-Stunden-Woche, gute Sozialleistungen und die Möglichkeit, ein Personalzimmer zu beziehen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen; oder rufen Sie uns an. Herr R. Ogg oder Frau S. Schnyder geben Ihnen gerne weitere Auskünfte, **Telefon (01) 383 14 85.**

ZFV-UNTERNEHMUNGEN
Mühlebachstrasse 86
8032 Zürich

UNTERNEHMUNGEN
HOTELS · CAFETERIAS · PERSONALRESTAURANTS

45580/41408

See you in GSTAAD SCHÖNRIED im Solbad-Hotel

ERMITAGE·GOLF
3778 SCHÖNRIED - GSTAAD
Tel. 030/4 27 27
★★★★★

Was unseren Gästen lieb ...
... soll unseren Mitarbeitern Ansporn sein

Unser 5-Stern Angebot, wie 72 luxuriöse Zimmer und Suiten, 3 Restaurants, 2 Bars, Solbad (Hallen- und Freibad, 35°), Tennisplatz, Squash-Halle, Sauna-Park, aber auch das Spezielle in der Ausstrahlung gibt unserem Hotel eine Vorrangstellung in der Reihe der Spitzenhäuser.

Mit Freude dürfen wir unseren Mitarbeitern ein neues Personalhaus mit Studios anbieten!

Zur Ergänzung unserer Küchenbrigade suchen wir ab Mai 1992 einen

Sous-chef de cuisine

Das Angebot in unserem Haus ist vielseitig und anspruchsvoll. Wir pflegen die leichte, kreative Küche mit Schwergewicht im frischen Fischangebot.

Unser neuer Sous-chef soll in der Lage sein, unseren Küchenchef zu vertreten und einer Brigade von 19 Köchen vorzustehen. Teamgeist, gemeinsames Erarbeiten von «Visionen» und deren Erfüllung sind uns Herausforderung.

Fühlen Sie sich angesprochen, so richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und Zeugniskopien an:

Solbad-Hotel ERMITAGE-GOLF
z. H. HH. Lutz & Schmid
3778 Schönried-Gstaad

45070/32565

HOTEL *Elite* GARNI ***

ZERMATT

Fam. P. Julen-Schnyder
Telefax (028) 67 57 93
Telephon (028) 67 31 74

COUNTRY BAR

mit **Billard** Tel. (028) 67 15 80

Für die kommende Sommersaison, ab 5. Juni 1992, suchen wir zur Ergänzung unseres Teams noch folgende Mitarbeiter:

Hotel:

Hotelsekretärin
(mit Erfahrung)

Anfangsréceptionistin
(D, F, E)

Bar:

Barman/Kellner
(mit Erfahrung)

Anfangs-Bar-Serviertochter
(D, F, E)

Fühlen Sie sich angesprochen?
Senden Sie bitte Ihre Unterlagen an:

Familie Peter Julen-Schnyder
Hotel Elite & Country Bar
3920 **Zermatt VS**

45532/39020



Gasthof Löwen Münsingen

Zur Ergänzung unserer jungen Küchenbrigade suchen wir nach Übereinkunft einen initiativen und versierten

Chef de partie/Entremetier
in Jahresstelle

Sie haben Freude am Beruf und schätzen eine abwechslungsreiche und saisongerechte Küche.

Dann sind Sie unser neuer Mitarbeiter

Rufen Sie uns einfach an, damit wir eine unverbindliche Betriebsbesichtigung vereinbaren können.

P 45618/48429

Familie R. & Ch. Gut-Oehrli
Tel. 031/ 721 58 11 · Fax 031/ 721 59 08



Schloß Schadau Thun

Ganzjährig geöffnet

sucht ...

Wir planen jetzt!

Planen auch Sie Ihre Karriere?
Wenn ja, und wenn Sie dazu noch erfolgreich sein wollen und erst noch anspruchsvolle Gäste mit dem anerkannt hochstehenden Niveau unserer Küche verwöhnen, dann sind Sie bei uns richtig.
Ab 15. April oder 1. Mai 1992 bieten wir jüngerem

Chef de partie

und Jungköchen als

Anfangs-Chef de partie

in Saison- oder Jahresstellen diese Topstellen an.
Optimale und vor allem attraktive Arbeitsbedingungen sind nebst einer neuen Küche bei uns eine Selbstverständlichkeit.
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf an folgende Adresse:
W. H. Zimmermann
Schloss Schadau
3600 Thun

Familie W.H. & B. Zimmermann
Tel. 033/ 22 25 00 · Fax 033/ 22 15 97

45535/60593

THURPARK

Für die Monate Mai und Juni suchen wir einen tüchtigen

Koch

Schweizer oder Ausländer mit B-Bew., evtl. auch in Jahresstelle.

Rufen Sie uns an, wir vereinbaren gerne mit Ihnen einen Vorstellungstermin.

Pius Schättl
Restaurant-Kongresshaus
Thurpark
9630 Wattwil
Telefon (074) 7 11 11

45588/126837

RISTORANTE SABATINI

Ein unerwartetes Ereignis hat unseren Chef gezwungen, sofort nach Italien zu verreisen. Aus diesem Grund suchen wir für sofort einen tüchtigen

Alleinkoch/ Küchenchef

Haben Sie Freude an Ihrem Beruf, und möchten Sie mit uns eine anspruchsvolle Kundschaft verwöhnen? Besitzen Sie Phantasie, Verantwortungsbewusstsein, Durchhaltevermögen sowie die Fähigkeit, 2 Mitarbeiter mit Takt zu führen? Dann rufen Sie uns bitte an.

Unser Betrieb ist Samstag mittag, Sonntag und an Feiertagen geschlossen.

Auf Wunsch 1-Zimmer-Wohnung zur Verfügung.

O 45601/98868

Benvenuti in der Schosshalde!

Carlo und Lotti Sabatini-Müller
Kl. Marktgasse 40 · 3006 Bern · 031 44 45 23

Gesucht

Privatkoch und Serviceangestellte

für Sommer 1992 in den USA, Winter in Gstaad.

Englisch erforderlich.

Arbeitsbeginn: Ende Mai, spätestens 1. Juni.

Telefon (030) 4 56 91

45621/335134

STERNEN FLAACH

Gesucht baldmöglichst

Jungkoch

Guter Lohn, Zimmer im Haus.
Rest. Sternen, Fam. Rüegg
8416 Flaach, Telefon (052) 42 13 13
Mitglied Chaîne des Rôtisseurs

O 45612/107069

Restaurant-Bar in Zürich City

sucht für Wiedereröffnung im Juli 1992 initiativen

Küchenchef

Sa/So frei. Möchten Sie von Anfang an mit dabei sein?

Interessenten richten ihre Bewerbung unter Chiffre L-44-745188 an Publicitas, Postfach 591, 8021 Zürich.

P 45659/44300

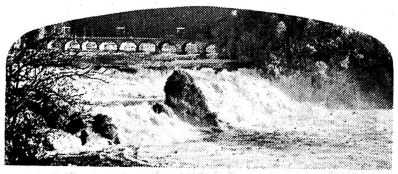
Sporthotel La Riva am Heidsee
7078 Lenzerheide-Valbella
sucht für kommende Sommersaison vom 10. Juni bis Ende Oktober 1992

1 Küchenchef
2 Köche/Chefs de partie
1 Praktikantin im Service

für Juli und August.

Sind Sie interessiert, rufen Sie uns einfach an, oder schicken Sie uns Ihre Bewerbung an Herrn Raudaschl, Telefon (081) 34 01 34.

45635/19585



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

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.

im Hotel Bern

Zeughausgasse 9
3011 Bern
Tel. 031 21 10 21
Fax 031 21 11 47

★★★★ HB

SWISS INTERNATIONAL HOTELS

45330/4693

PANORAMA SÖRENBERG

SPORTHOTEL
KURHAUS
RESTAURANT
★★★
CH-6174 SÖRENBERG
TELEFON 041-78 16 66
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

Lenk

Hotel Wildstrubel, Lenk

(Berner Oberland)
(Saison: Ende Mai bis Mitte Oktober)

Erstklasshotel mit 80 Betten, Hallenbad usw. sucht auf Ende Mai 1992 oder nach Übereinkunft

Alleinsekretärin

(Réception, **Jahresstelle**), D/F/E, mit Erfahrung, belastbar, verantwortungsbewusst, Zimmer oder Studio vorhanden.

Koch

(in kleinere Brigade)

Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen senden Sie an:

Familie F. Schürch, Propr.
Hotel Wildstrubel, 3775 Lenk i. S.
Telefen (030) 6 31 11

45606/19380

CH- 7500 St. Moritz-Bad
Tel. 082 / 3 20 41
Fax 082 / 3 40 15
St. Moritz

★★★★ SAN GIAN

Zur Vervollständigung unseres Mitarbeiterstabes suchen wir für die nächste Sommersaison (6. Juni bis 25. Oktober 1992) in unser bekanntes und beliebtes Viersternhaus im weltberühmten Sport- und Ferienort St. Moritz noch eine junge und fröhliche

Réceptionspraktikantin

(Schweizerin)

Diese Stelle eignet sich ausgezeichnet für eine Schulabgängerin mit Schreibmaschinenkenntnissen und ermöglicht einen nahtlosen Einstieg ins Hotelfach.

Offerten mit Foto und Zeugniskopien bitte an die Direktion **HOTEL SAN GIAN,** 7500 St. Moritz.

45572/34029



Wer sucht, der findet!

Ein tolles Hotel im schönen Saanenland mit einer jungen und aufgestellten Brigade, die zum Sommerkonzert noch einige Solisten mit Teamgeist braucht:

Administration:
F&B-Controller

Réception:
Nachtportier
Réceptionistinnen

Service:
Chef de brigade
Chefs de rang
Commis de rang

Küche:
Chef pâtissier
Demi-chefs de partie
Tournant

Voraussetzungen für den Frontbereich sind gute Sprachkenntnisse, Zuvorkommenheit und Freundlichkeit. Hinter den Kulissen sind Teamgeist und Phantasie gefragt.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und Lebenslauf. Oder rufen Sie uns ganz einfach an! Verlangen Sie unseren Herrn Michel.

45573/97640

Hotel Alpin nova ★★★★
CH-3778 Schönried/Gstaad Tel.030/83311

charisma
Hotel Management

RÖSTIZZERIA

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

Servicemitarbeiterinnen
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 vowiegend 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

H & G

HOTEL GAST AG

Für unser Hotel Conti in Dietikon-Zürich suchen wir nach Vereinbarung

Sous-chef

Zu Ihren Hauptaufgaben gehören die kompetente Vertretung des Küchenchefs sowie die Mitverantwortung bei der Menuplanung und beim Einkauf.

Wir stellen uns eine Dame oder einen Herrn zwischen 25 und 30 Jahren vor, die/der nach abgeschlossener Kochlehre Erfahrung im Gastgewerbe mitbringt und Karrierevisionen besitzt.

Die H&G Hotel Gast AG ist eine junge Führungsgesellschaft für Hotel und Gastronomiebetriebe. Sie führt oder berät Hotels im Grossraum Zürich, im Tessin und in Graubünden.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.

H&G Hotel Gast AG
Oberdorfstrasse 54, 8852 Altendorf
Telefon (055) 63 64 64, Telefax (055) 63 64 63

45067/303291

Zeughauskeller

In unserem Restaurant am Paradeplatz in Zürich könnte ein

Chef de partie/ Commis de cuisine

gerne auch **eine Frau**

eine vielseitige, anspruchsvolle, und lehrreiche Aufgabe übernehmen. Unser Speiseangebot ist gut bürgerlich, fein und auf Teller serviert.

Wir offerieren Ihnen einen Arbeitsplatz, der folgende Eigenschaften aufweist:
Behandlung ist korrekt und freundlich.
Arbeitszeiten: Die sind peinlichst genau geregelt, an sieben Tage ist offen (auch sonntags).
Freitage: Auf Ihre Wünsche gehen wir ein.
Feiertage: An allgemeinen Feiertagen haben wir geschlossen.
Verdienst: sehr gut.
Unterkunft: Wir helfen gerne.

Ich freue mich jetzt schon, Ihnen unser Restaurant und Ihren zukünftigen Arbeitsplatz zeigen zu dürfen.
Sie können mir schreiben (bitte mit den nötigen Unterlagen) oder rufen Sie mich an.

Ursula Wyttenbach
Restaurant Zeughauskeller
Postfach 4030, 8022 Zürich
Telefon (01) 211 26 90

O 45099/41386

Tessin/Ascona

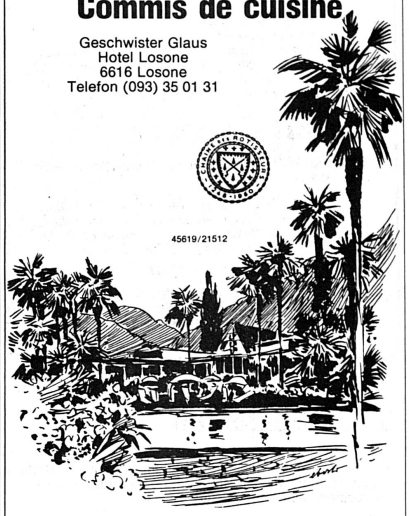
Albergo Losone

Das ★★★★★-Hotel, ***wo das Arbeiten für Hotelgäste auch Freude ist!***

Für die Saison April bis November suchen wir:

Chef de rang
Commis de rang
Night-Auditor(in)
mit Hotelerfahrung
Commis de cuisine

Geschwister Glaus
Hotel Losone
6616 Losone
Telefon (093) 35 01 31



45619/21512

ZERMATT

★★★★ Hotel AMBASSADOR Zermatt

★★★★-Hotel mit 220 Betten, Piano-Bar, 2 Restaurants, Hallenbad, Sauna usw. sucht für kommende Sommersaison noch folgende Mitarbeiter:

Küche	**Chef de partie** **Commis de cuisine**
Réception	**Réceptionistin**
Service	**Kellner** **Serviertochter**
Bar	**Barmaid**

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an folgende Adresse:

HOTEL AMBASSADOR
3920 **Zermatt**
Telefon (028) 66 11 11

45641/71811

THERMALBÄDER UND GRAND-HOTELS BAD RAGAZ
CH-7310 Bad Ragaz · Tel. 085/9 01 81

Um unser Team noch zu ergänzen, suchen wir auf die kommende Sommersaison mehrere

Commis de rang

Unser renommiertes ★★★★-Hotel, das Grand-Hotel Hof Ragaz, befindet sich in der wunderschönen Umgebung von Bad Ragaz.

Haben Sie Interesse, unsere internationale Kundschaft zu betreuen?

Dann melden Sie sich bei:
Thermalbäder und Grand-Hotels
Herrn P. Nilitschka oder Frau A. Schmid
7310 Bad Ragaz
Telefon (085) 9 01 81

P 45614/2658

zwyden
SENIORENZENTRUM

Für unser neueröffnetes Seniorenzentrum in Hergiswil am See suchen wir per 1. Juni 1992 oder nach Vereinbarung

Küchenchef(in) (mit Heimerfahrung)

Ein aufgestelltes Team von 5 Mitarbeiter(innen) erwartet Sie.

Sind Sie neugierig geworden? Rufen Sie uns doch an. Auskunft erteilt gerne: Frau M. Schälin, Leitung Hauswirtschaft, Telefon (041) 95 84 34.

Bewerbungen richten Sie bitte an:
Frau Ursula Breitenmoser, Verwalterin
Seniorenzentrum Zwyden, 6052 Hergiswil

45649/338419

HOTEL ZAKTTA LEUKERBAD
Telefon 027 61 16 46, Telefax 027 61 25 17
Dir.: Frau Franziska Mengis
LEUKERBAD

Wir sind ein junges, dynamisches Team, und unsere Arbeit macht uns Spass.

– Könnten Sie sich als Mitarbeiter in einem Team vorstellen?
– Suchen Sie als

Servicefachangestellte

ab kommender Sommersaison einen neuen, interessanten Wirkungsbereich?

– Möchten Sie in Ihrer Freizeit eine der abwechslungsreichsten und vielseitigsten Stationen der Alpen kennenlernen?
– Sind Sie kreativ, kontaktfreudig und verantwortungsbewusst?

Wenn ja, könnten Sie schon bald unser neuestes Teammitglied sein.

Telefon (027) 61 16 46, F. Mengis verlangen.

45626/20486

KATAG
LUZERN

Wir haben eine ebenso abwechslungsreiche wie anspruchsvolle Position zu besetzen und bieten einem

Direktions-Team bzw. Küchenchef/Hotelier (-ière)

eine attraktive Aufgabe.
Wir erwarten das Flair für eine excellente Küche und die Freude an der Rolle des Gastgebers, Führungsqualitäten, eine fundierte Ausbildung, Hotelfachschule, Fremdsprachen, Kreativität, Belastbarkeit und die Bereitschaft zu ehrlicher und loyaler Zusammenarbeit mit der Besitzerin.
Dafür bieten wir einen der schönsten Betriebe in einer Kleinstadt im aargauischen Reusstal, mit 30 Hotelbetten, A-la-carte-Restaurant, Gaststube, Bankettsäle, Gartenterrassen und Bar, Hogatex-EDV.
Fühlen Sie sich angesprochen?
Dann senden Sie bitte Ihre Bewerbung mit Foto und ausführlichem Lebenslauf an unseren Herrn F. Hausheer.
Die streng vertrauliche Behandlung ist für uns selbstverständlich. O 45674/172723

Treuhand
Architektur
Betriebsberatung
Weiterbildung
Inventar
Hotelreservationen
Public Relations
Vermietung/Verkauf

KATAG, Postfach 3442, 6002 Luzern
Tel. 041-402244, Fax 041-417204

ZUNFTHAUS ZU Pfistern
TRADITION AMBIANCE GASTLICHKEIT
Kornmarkt 4 6000 Luzern 5 Tel. 041-51 36 50

Für unseren interessanten und vielseitigen Betrieb in der Altstadt von Luzern suchen wir für die Sommersaison 1992 oder in Jahresstelle jungen, tüchtigen

Koch
Chef de service

Schätzen Sie ein angenehmes Arbeitsklima in einem guteingespielten Team, dann sind Sie bei uns herzlich willkommen.

Frau L. Schmid oder Herr A. Küng geben Ihnen gerne weitere Auskunft. Telefon (041) 51 36 50.

45169/47708

Gasthof 3 Fische Lüscherz
Taverne

In unser gepflegtes Speiserestaurant am BIELERSEE suchen wir auf Mitte April oder nach Übereinkunft für eine lange Sommersaison oder Jahresstelle eine(n) freundliche(n)

Serviceangestellte

oder

Kellner

welche(r) Freude hätte, in einem tollen Team mitzuarbeiten.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

H. J. Girsberger
Restaurant 3 Fische
2576 Lüscherz
Telefon (032) 88 12 21

45636/48330

Gasthof 3 Fische Lüscherz

Pontresina

Abendessen

Bouillon mit Kräutern
Köstliche Vorspeisen
und Salate vom Buffet
St. Pierre gedämpft
Sauce mousseline
Salzkartoffeln
Blattspinat
Fruchtsalat
oder
Käse vom Brett

Menu vom 6. 3. 1992. Welche(r) motivierte

Koch/Köchin

möchte hier mitmischen?
(Juni bis Sept., kleine Brigade, dipl. Küchenchef).
Schönes Hotel mit 65 Betten und kleinem Restaurant freut sich auf Ihr Echo.

Hotel Müller ★★★
Hansjakob Walther
7504 Pontresina
Telefon (082) 6 63 41

45644/27820

Hotel Christliches Hospiz
Jungfraublick
CH-3823 **Wengen**

In unser lebhaftes 3-Stern-Familienhotel, 2-Saison-Betrieb, mit knapp 100 Betten, suchen wir für Sommer- und Wintersaison, mit Eintritt im Laufe des Monats Mai

Réceptionssekretär(in)

D, E, F in Wort und Schrift.

Unser vielfältiger Betrieb ist modern eingerichtet. Wir sind daran, ein PC-System (Hugo II, F&A) nach und nach einzuführen. Wollen Sie uns dabei helfen? Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Hanni und Rolf Frick, Dir.
Hotel Jungfraublick, 3823 Wengen
Telefon (036) 55 27 55

45715/37729

Für führende Häuser in der Schweiz und in Liechtenstein haben wir Top-Stellen an qualifizierte Mitarbeiter zu vergeben (Saison- und Jahresstellen):

Küchenchef/Sous-chef
Chefs de partie
Commis de cuisine
Pâtissier/Commis pâtissier

Alleinkoch

Chef(in) de service
Servicefachfrau/Kellner
Barmaid

Réceptionistinnen (CH/mit Bew.)
Hausdamen/Assistentinnen

Interessiert? Rufen Sie uns einfach an. Wir geben Ihnen gerne weitere Auskunft.

Frau G. Oeschger-Sebregondi
Landstrasse 83
Telefon (056) 26 01 26
Fax (056) 26 17 26

O 45713/305367

FH LUGANO
Fassbind Hotels

Nach **Lugano** gesucht

Gouvernante oder
Hofa
Lingère

(wenn möglich mit Nähkenntnissen)

Sefa oder
Saaltochter

(sprachkundig, 2 Tage als Ablösung der Bartochter)

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

43160/94200

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

Sunstar ★★★★
Hotel Surselva Flims

Sunstar Hotels stehen überall dort, wo die Schweiz am schönsten ist.

Für die kommende Sommersaison, ab zirka 1. 6. 1992, suchen wir noch folgende aufgestellte und einsatzfreudige Mitarbeiter:

Service:

Serviertöchter

Wir bieten Ihnen ein gutes Arbeitsklima in einem jungen Team und in einer wunderschönen Berglandschaft.

Fühlen Sie sich angesprochen, dann schicken Sie Ihre vollständige Bewerbung an folgende Adresse:
Sunstar Hotel Surselva
Fam. M. Demisch-Holenstein
7018 Flims Waldhaus
Telefon (081) 39 11 21

Wir freuen uns auf Ihre Nachricht.

45739/11428



Hotel Bären Lachen am See

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft kreativen und einsatzfreudigen

Koch

welcher uns in allen Belangen tatkräftig zur Seite steht. Wir sind ein lebhafter Bankett- und A-la-carte-Betrieb mit gepflegter Küche, führen eine zeitgemässe Speisekarte mit saisonalen Spezialitäten. Für diesen verantwortungsvollen Posten bieten wir Ihnen zeitgemässe Entlöhnung und auf Wunsch Kost und Logis im Hause. Für weitere Auskünfte stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Offerten richten Sie bitte an:

Familie W. Benz
Telefon (055) 63 16 02

44186/136271

Inserieren bringt Erfolg!

Als Spezialisten der Gemeinschaftsverpflegung führen wir gesamtschweizerisch über 330 Verpflegungsbetriebe.

Einem (einer)

Heimwehtessiner(in)

bietet sich die Gelegenheit, die

Betriebsleitung

unseres modern engerichteten **Personalrestaurants** der **PTT** in **Lugano per 1. Mai 1992** oder **nach Vereinbarung** zu übernehmen.

In Zusammenarbeit mit dem Küchenteam sind Sie verantwortlich für ein attraktives Angebot für täglich 100 bis 150 Gäste. Einkauf, Arbeitsplanung, Personalführung und administrative Arbeiten gehören weiter zu Ihrem interessanten und vielseitigen Aufgabengebiet.

Liegt Ihnen die Gastgeberrolle? Sind Sie die flexible Person, welche gastgewerbliche Erfahrung mitbringt, die die deutsche und italienische Sprache beherrscht und die ein Flair für die Führung der 8 Mitarbeiter hat? Wenn ja, sind Sie unser(e) neue(r) Kadermitarbeiter(in).

Wir bieten eine verantwortungsvolle Tätigkeit, geregelte Arbeitszeit, 5 Wochen Ferien, 13. Gehalt, gute Sozialleistungen und interne Weiterbildung im eigenen Schulungszentrum.

Bitte senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung an:

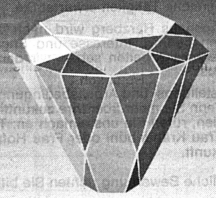
SV-Service, Schweizer Verband Volksdienst
Neumünsterallee 1, Postfach, 8032 Zürich
Frau N. Giovanoli, Telefon (01) 385 53 63

SV-Service

P 45613/178098

Wir sind näher beim Gast als jeder andere

Ein faszinierendes Ziel
für Ihre Zukunft



Hausgouvernante

BAHNHOF BUFFET BERN

Ich freue mich auf Ihren Anruf
oder Ihre Bewerbung.
B. Marti, Personalleiter
Telefon 031/ 22 88 22
Postfach, 3001 Bern

45747/4057

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.

Ascona
LAGO MAGGIORE

Wo ist die freundliche, aufgestellte

Servicemitarbeiterin

Restaurant/Terrasse/Hotelbar

die selbständig und flexibel ist und mit Freude in einem jungen Team kooperativ mitarbeiten möchte?

Wenn Sie Deutsch sprechen und die **Sommersaison** von April bis November 1992 in **Ascona** arbeiten möchten, sollten Sie mit uns Kontakt aufnehmen.

Hotel Ascovilla
Direktion R. Hauri
Via Albarelle/Via Lido
6612 Ascona
Telefon (093) 35 02 52

45459/175420

Herzberg
HAUS FÜR BILDUNG UND BEGEGNUNG

Unser Kurs- und Tagungszentrum liegt an schönster Lage am Jura-Südhang, oberhalb der Stadt Aarau.

Auf Juni/Juli 1992 suchen wir unsere neue

Leiterin Hausdienst

Welche gutausgebildete Hofa oder hauswirtschaftliche Betriebsangestellte möchte sich beruflich verändern und mehr Verantwortung übernehmen? Als neue Mitarbeiterin sind Sie für das gesamte Housekeeping zuständig. Ferner vertreten Sie die Leiterin Gästebetrieb bei deren Abwesenheit. Sie sehen, eine vielseitige, abwechslungsreiche Tätigkeit erwartet Sie.

Das Bildungshaus Herzberg wird nach ökologischen Grundsätzen geführt. Interesse und Engagement für umweltgerechtes Arbeiten setzen wir daher für diese Stelle voraus.

Unsere Anstellungs- und Arbeitsbedingungen sind zeitgemäss. Wenn Sie mehr über Ihre zukünftige Arbeit erfahren wollen, rufen Sie uns einfach an: Telefon (064) 48 16 46, Frau Krähenbühl oder Frau Hofmann geben gerne Auskunft.

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an:

Herzberg, Haus für Bildung und Begegnung, 5025 Asp

45620/120723

Hotel Restaurant Waldheim 6354 Vitznau

Wir suchen für die Sommersaison am Vierwaldstättersee (April–Oktober):

Koch/Köchin
Serviceangestellte
Zimmermädchen
Küchenhilfe

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung an:

K. Häner
Telefon (041) 83 11 74

45571/65005

HOTEL EUROPA AU LAC LUGANO

sucht für lange Sommersaison ab sofort

Front-Office: **Nachtportier**

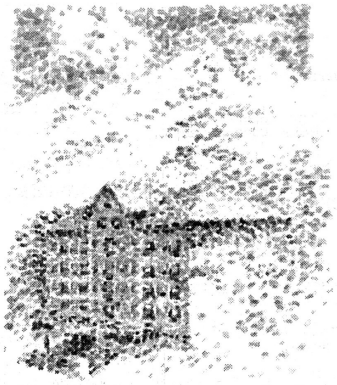
Küche: **Chef de partie**
Commis de cuisine

Etage: **Anfangs-gouvernante/Hofa**

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen und Gehaltsansprüchen an:

Direktion
Hotel Europa au Lac
6902 Lugano
Telefon (091) 55 01 71

45664/21946



IM LES SOURCES DES ALPES WIRD FÜR DAS GESORGT, WAS NUR ALLZUOFT VERGESSEN WIRD UND VERLORENGEHT: FÜR DAS SICHWOHLFÜHLEN UND DIE LEBENSFREUDE.

MÖCHTEN SIE MIT UNS DIESES ZIEL VERWIRKLICHEN ALS

LEITERIN DER HAUSWIRTSCHAFT

SERVICE
CHEF DE RANG
COMMIS DE RANG

ADMINISTRATION
RECEPTIONIST/IN

RUFEN SIE UNS DOCH EINFACH AN ODER SENDEN SIE UNS IHRE BEWERBUNG.

VERENA BITTERLI, PERSONALCHEF
HOTEL LES SOURCES DES ALPES
3954 LEUKERBAD
TELEFON 027 62 11 51
TELEFAX 027 61 35 33

★★★★★

HOTEL LES SOURCES DES ALPES
RESTAURANT LA MALVOISIE

RELAIS & CHATEAUX

22 ZIMMER UND 8 SUITEN • RESTAURANT • BAR • THERAPIEZENTRUM • INNEN- UND AUSSENTHERMALBAD • SCHÖNHEITS- UND COIFFEURSALON • BOUTIQUE

45585/20303

Restaurant Viktoria

CH-3920 Zermatt
beim Bahnhof Tel. 028-67 38 71

ZERMATT
MATTERHORN

Gesucht

2 Servicefachangestellte

per 1. 7. bzw. 1. 8. 1992 oder nach Vereinbarung. EZ, 5-Tage-Woche, kameradschaftliche Atmosphäre. Bewerbung telefonisch oder schriftlich an

Restaurant Viktoria
beim Bahnhof, CH-3920 Zermatt
Telefon (028) 67 38 71

45602/47260

Höhere Gastronomie-Fachschule Thun

Auf August 1992 ist an unserer eidgenössisch anerkannten Höheren Fachschule der

Lehrauftrag Marketing

neu zu besetzen.

Anforderungen:
- einschlägige Ausbildung im Marketing
- methodisch-didaktische Ausbildung (kann allenfalls nachgeholt werden) oder Unterrichtserfahrung, wenn möglich mit Erwachsenen
- praktische Erfahrung im Gastgewerbe
- begeisterungsfähige, innovative Persönlichkeit

Umfang:
Pro Semester 12 Tage Seminarunterricht (Mittwoch bis Freitag) und 2 Tage mündliche Diplomprüfungen.

Bewerbungen mit Foto sind bis spätestens 21. April 1992 zu richten an Herrn H. U. von Gunten, Vizedirektor, Höhere Gastronomie-Fachschule Thun, Postfach 113, 3602 Thun. Herr von Gunten steht für Auskünfte unter Telefon (033) 21 55 77 gerne zur Verfügung.

45590/149926

HOTEL RESTAURANT ARVENBÜEL AMDEN

Hotel Restaurant
Arvenbüel
8873 Amden
oberhalb des
Walensees

In unseren vielseitigen, lebhaften und modern eingerichteten Hotel- und Restaurant-Betrieb suchen wir **per 10. Mai 1992** versierte, aufgestellte und dynamische

Kellner

oder

Serviceangestellte

Wir bieten:
- angenehmes Arbeitsklima in kleinerem Team
- Festlohn mit Umsatzbeteiligung
- Kost und Logis im Haus
- 2 Tage frei

Rufen Sie uns an; wir geben Ihnen gerne weitere Auskünfte, oder senden Sie uns die üblichen Bewerbungsunterlagen.

Familie Rüedi
Telefon (058) 46 12 86
Fax (058) 46 21 01

45597/141321

Hotel Schweizerhof ★★★★ Davos

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.

Best Western WORLDWIDE HOTELS

45066/9482

Zermatt ★★★★ Alpenhof-Hotel

Annelise und Hans Peter Julen
CH-3920 Zermatt – Schweiz
Telefon (028) 66 11 75
Telex 472 139
Fax (028) 67 42 32

Sommerfrische in den Bergen

Wir offerieren Ihnen:
- ein neueres Viersternhotel mit 120 Betten, ausgestattet mit allem Komfort wie Badelandschaft und Deluxe-Suiten
- junge, dynamische und sportliche Atmosphäre
- internationale Kundschaft
- Unterkunft in neuen Einzelstudio-Appartements und Wohnungen, zeitgemässe Arbeitsbedingungen
- für Ausländer eine Arbeits- und Aufenthaltsbewilligung

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir:

Réceptionistin/Sekretärin

(D, F, E in Wort und Schrift)

Offerten mit Foto, Zeugniskopien und Lohnansprüchen sind zu richten an:

Alpenhof Hotel, 3920 Zermatt

Mitglied der Swiss International Hotels

45227/137680

MARCHÉ DE L'EMPLOI

Placement accéléré – téléphone (031) 50 72 79

Demande d'emploi

Le bureau de placement accéléré est un service de la Société suisse des hôteliers. Les hôteliers et restaurateurs intéressés peuvent recevoir moyennant une taxe d'abonnement un choix de talons de demandes d'emplois de demandeurs qui ont participé à notre opération «petites annonces gratuites pour demandeurs d'emplois dans l'hôtellerie». Profitez donc, en tant qu'abonné, de ce service de placement simple et avantageux!

1	2	3	4	5	6	7	8
Küche/Cuisine							
1657	Chef pâtissier	24	A	A	Mai 92	D/E	
1658	Sous-chef	28	CH		sofort	F/I/E	★★★★-bis ★★★★★-Betrieb, 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
1665	Chef de partie	23	CH		Mai 92	D/E	2-3 Mte., Zürichsee
1666	Küchenchef	31	A	A	Juni 92	D/F	GR; zus. mit 2545
1667	Alleinkoch/ Küchenchef	43	CH		sofort	D	Berner Oberland/VS/GR
1668	Commis de cuisine	21	I	A	sofort	I/F	West-CH
1669	Koch	21	CH		sofort	D/F/E	Rest.; spez. Küche
1670	Koch	22	D	A	Juni 92	D/E	Hotel/Rest., Zürich
1671	Küchenchef	39	CH		April 92	D/F/E	Rest., ZH/Ost-CH
1672	Chef de cuisine	34	CH		sofort	I/F	
Service/Service							
2535	Chef de service	30	P	B	sofort	F/E/D	Rest./Hotel, FR/BE/West-CH
2536	Chef de rang/Kellner	26	A	A	Juni 92	D/E	★★★★- bis ★★★★★-Hotel, West-CH
2537	Commis de rang (w)	23	D	A	April 92	F/E	West-CH
2538	Kellner	20	CH		April 92	D/F/E	bis Anfang Mai
2539	Barmaid	26	A	A	Juni 92	D/E	Bar/Rest.
2540	Sefa	20	CH		Juni 92	D/F	Hotel/Rest., West-CH
2541	Kellner	36	P	C	April 92	D/I/F	ZG/ZH/LU
2542	Oberkellner	41	TN	B	sofort	F/D	
2543	Kellner	37	I	L	Okt. 92	I/E/F	
2544	Chef de service	34	D	B	sofort	D/E/F	Hotel/Rest., Basel + Umgeb.
2545	Chef de rang (w)/ Chef de service	30	A	A	Juni 92	D/E/F	Rest., GR; zus. mit 1666
2546	Sefa/Tournante	21	CH		Mai 92	D/F	Hotel, AG/ZH/BE/SO/LU
2547	Sefa/Barmaid	23	NL	A	Juni 92	D/E/F	Hotel/Rest., LU/BE/BS/ZH
2549	Chef de rang	47	A	C	April 92	D/F/E	
2550	Kellner	19	A	A	Juni 92	D/E	
2551	Sefa/Barmaid		PL	C	April 92	D/I	Hotel/Rest.
2552	Barmaid	24	A	A	Mai 92	D/E	Hotel/Pub, Ost-CH
2553	Kellner	27	TN	B	sofort	D/F/E	Zürich + Umgeb.
2554	Maître d'hôtel	46	I	B	n. Ver.	I/F/E	★★★★-Hotel/Rest., West-CH
2555	Commis de rang/bar	26	P	A	Mai 92	F/E	
2556	Kellner	26	YU	B	sofort	D	
2557	Sefa	22	A	A	Juni 92	D/E/I	TI
2558	Kellner	20	A	A	sofort	D/E	Hotel/Rest.
Administration/Administration							
3978	Anfangsréceptionistin	21	CH		Aug. 92	D/I/E	Hotel
3979	Réceptionistin	22	A	A	Mai 92	D/F/E	
3980	Betriebsass./F&B-Ass.	25	A	A	Juni 92	D/E/F	ZH
3981	Betriebsassistentin	21	CH		Juli 92	D	Personalrest., SH/Zürich/ Winterthur
3982	Stv. G'führerin	24	CH		sofort	D/F/E	BE/SO
3983	Gerantin	34	H	C	April 92	D/I	
3984	Réceptionistin	21	A	A	n. Ver.	D/E	★★★★-Hotel
3985	Hotelsekretärin/ Réceptionistin	23	CH		April 92	D/F/E	Hotel, Ost-CH/Bodensee/TI
3986	Réceptionistin	23	CH		August 92	D/F/E	★★★-bis ★★★★★-Hotel; nur Bad Ragaz
3987	Anfangsréceptionist/ Kellner	23	CH		Mai	D/E/F	Hotel, Raum Neuenburg
3988	Direktionsassistentin/ Réceptionistin	24	A	A	August 92	D/F/E	Hotel
3989	Gerantin	34	H	C	April	D/I	
3990	Réceptionistin	25	D	A	sofort	D/F/E	★★★★- bis ★★★★★-Hotel, West-CH/Deutsch-CH
3991	Réceptionistin	21	CH		Mai 92	D/E/F	Hotel, Rapperswil + Umgeb.
3992	Anfangsréceptionistin	29	CH		April 92	D/E/F	Ost-CH
3993	Réceptionistin	26	D	A	Juni 92	D/E/F	Hotel
3994	Réceptionistin	55	F	A	sofort	F/D/E	Hotel
3995	Réceptionistin	25	A	A	Mai 92	D/E	Berner Oberland
Hauswirtschaft/Ménage							
4158	Hausmädchen	55	CH		April 92	D	Seegebiet
4159	Gouvernante	49	CH		April 92	D/F/E	VS/Berner Oberland
4160	Masseurin	31	CH		sofort	D/F/E	Kurhotel
4161	Gouvernante	20	CH		Mai 92	D/F/E	Mittelgross; Winterthur/Wil
4162	Aushilfe	26	P	A	April 92	F/E	Hotel/Rest., Martigny/Sion + Umgeb.
4163	Gouvernante/Sefa	25	D	C	Juli 92	D/F	Hotel
4164	Hilfsgouvernante	42	A	A	Juni 92	D/F/E	★★★★-Hotel
4165	Hofa	21	CH		Juni 92	D/E/F	Berner Oberland
4166	Tournante	20	CH		Juli 92	D/F/I	Mittelgross, Region Bern
4167	Portier/Kellner	21	P	A	April 92	D/I	Rest./Hotel
4168	Buffettochter	21	CH		Mai 92	D/E	West-CH

45684/84735

1 Referenznummer
2 Beruf (gewünschte Positionen)
3 Alter
4 Nationalität
5 Arbeitsbewilligung
6 Eintrittsdatum
7 Sprachkenntnisse
8 Art des Betriebes/Arbeitsort (Wunsch)

Werden Sie Abonnent der Express-Stellenvermittlung

Gegen eine Abonnementsgebühr von Fr. 285.– pro Halbjahr oder Fr. 500.– pro Jahr können Sie eine unbeschränkte Anzahl von Bewerbungstalons anfordern. Erfolgshonorare oder andere Spesen entfallen. Die eingehenden Talons werden exklusiv an Abonnenten weitergeleitet. Einzelanfragen können nicht berücksichtigt werden.

1 Numéro des candidats
2 Profession (position souhaitée)
3 Age
4 Nationalité
5 Permis de travail pour les étrangers
6 Date d'entrée
7 Connaissances linguistiques
8 Type d'établissement/région préférée (souhait)

Abonnez-vous au Service de placement accéléré

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

Petites annonces gratuites pour les demandeurs d'emplois dans l'hôtellerie

Lorsque vous avez rempli le talon de la demande d'emploi, votre annonce paraît gratuitement dans «l'hôtel revue» sous la rubrique «Demande d'emploi». Parallèlement nous transmettons votre offre à divers hôteliers et restaurateurs intéressés. Vous recevrez ainsi plusieurs réponses de divers établissements. Veuillez nous informer aussi rapidement que possible, lorsque vous aurez trouvé le poste qui vous convient. Nous vous remercions et vous souhaitons bonne chance!

Talon de demande d'emploi

(A remplir en lettres majuscules, s.v.p.)

Je suis à la recherche d'un emploi de: _____ Date d'entrée en fonction: _____

Nom: _____ Prénom: _____ Né(e) le: _____

Rue: _____ NPA/localité: _____ Nationalité: _____

Tél. privé: _____ Tél. professionnel: _____ Permis de travail: _____

Photo

Type d'établissement: _____

Emploi d'auxiliaire du: _____ au: _____

Observations: _____

Connaissances linguistiques:	bonnes	moyennes	faibles		bonnes	moyennes	faibles
allemand	☐	☐	☐	italien	☐	☐	☐
français	☐	☐	☐	anglais	☐	☐	☐

Mes 3 derniers emplois ont été:

Etablissement	Lieu	Fonction	Durée
1.			
2.			
3.			

Je désire bénéficier d'une annonce gratuite de demande d'emploi dans l'hôtel revue ☐ oui ☐ non Date: _____ Signature: _____

Coupon à détacher et à retourner, dûment rempli en lettres majuscules, à: Société suisse des hôteliers, Placement accéléré, Case postale, 3001 Berne

Société suisse des hôteliers, Placement accéléré, Case postale, 3001 Berne, Téléfax (031) 507 334

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

Ermitage
Grand Hôtel des Diablerets SA

cherche pour saison d'été ou à convenir

chef de service
demi-chefs de rangs
chefs de partie
commis de cuisine

Adresser vos offres avec c.v. et photo à l'attention de la Direction.

Hôtel Ermitage, 1865 Les Diablerets

45531/19798

pizpaz
Restaurant • Bar • Pizzeria
Bahnhofstrasse 1
3800 Interlaken

In seguito alla decisione del nostro chef di cucina di intraprendere una nuova attività, cerchiamo per il nostro rinomato ristorante italiano per subito o per data da convenire un

chef di cucina

Domandiamo buona conoscenza della cucina italiana ed esperienza.

Offriamo un buon salario e giorni di festa regolari.

Inviare offerte con certificati e foto alla direzione. Per informazioni telefono (036) 22 25 33.

45697/72214

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 requises.

Veuillez adresser vos offres au

Bureau du Personnel, Hôtel Penta Genève
C.P. 22, 1216 Cointrin, Tél. 022/798 44 40

45542/13005

---

10 YEARS 1982 - 1992 HOTELCONSULT SHCC COLLEGES DEDICATION & EXCELLENCE

HOTELCONSULT
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 co-ordination 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 45416/214485

Please send your CV or contact : Martin Kisseleff, Managing Director
HOTELCONSULT SHCC COLLEGES - CH-1897 LE BOUVERET - SWITZERLAND
Tel.: 41+25-81 30 51, Fax : 41+25-81 36 50

HOTEL ROYAL CRANS

Hôtel Royal

3963 Crans Montana
Téléphone (027) 41 39 31, Fax (027) 41 39 36
canton du Valais, 100 lits, 4 étoiles

engage à partir du 25 juin:

1 chef de cuisine
1 chef de partie
1 chef de rang

qualifiés, créatifs, ayant le sens des responsabilités.

Faire offre à la direction, M. Gédéon Barras.

45699/8710



LE CHAMOIS D'OR

CRANS-MONTANA

Hôtel 4 étoiles, 36 chambres, cadre rustique et élégant, avec un restaurant gastronomique de 60 places, une brasserie de 35 places et une terrasse de 50 places cherche pour la prochaine saison d'été le collaborateur qualifié suivant:

chef de service/
maître d'hôtel

Ce poste conviendrait à une personne dynamique de 26 à 35 ans, dotée de solides connaissances professionnelles et expérience en nouvelle cuisine, sachant motiver ses collaborateurs.

La pratique des langues étrangères, la disponibilité et une présentation impeccable sont des atouts complémentaires.

Nous offrons un poste stable, éventuellement à l'année (à discuter).

Nous attendons volontiers vos dossiers complets avec curriculum vitae et photo, adressés à:

Madame S. I. Vocat
Restaurant
Le Chamois d'Or
3962 Crans-Montana

45642/151521

★★★★★

HOTEL LA RÉSERVE
GENÈVE-BELLEVUE

cherche

1 maître d'hôtel banquets
1 barman

et

personnel de service qualifié

pour nos différents restaurants.

Entrée avril 1992.

Envoyer vos offres par écrit, avec curriculum vitae, photo et certificats au Bureau du personnel.

HÔTEL LA RÉSERVE
4, route des Romelles, 1293 Bellevue

45534/3891

★★★★★

VPL
VILLA PRINCIPE LEOPOLDO LUGANO

Albergo ★★★★★ aperto tutto l'anno cerca al più presto o per data da convenire

assistente governante
segretaria-ricezionista

(I, D, E, F)

cameriere di sala
commis de rang
addetta (o) alla piscina

(da giugno a settembre)

Inviare offerte con curriculum vitae, certificati e foto alla direzione della
Villa Principe Leopoldo
Via Montalbano 5, 6900 Lugano
Telefono (091) 55 88 55

45569/84816

★★★★

HOTEL MONTPELIER VERBIER

Hôtel 4 étoiles, avec 100 lits, 2 restaurants, bar, terrasse et centre de fitness, cherche pour la saison d'été (du 15 juin au 15 octobre 1992):

réception: **stagiaire de réception**

cuisine: **chef de partie**
commis de cuisine

restaurant: **chef de rang**
commis de rang

étage: **portier d'étages**
femme de chambre

loge: **portier de nuit**

Veuillez adresser votre offre écrite avec curriculum vitae, copies de certificats et photo à:
Hôtel Montpelier
Jürg Brupbacher
Rue de la Piscine
1936 Verbier VS

45309/243906

Notre client est un important magasin de Lausanne. Nous sommes mandatés pour le recherche de son futur

responsable du département alimentaire

De par l'exigence de ses compétences très spécifiques, cette fonction correspond, idéalement, à un restaurateur ou hôtelier pouvant justifier d'une aptitude confirmée à mener «une affaire» et conduire, efficacement, une équipe de 30 personnes.

Agé de 30 à 40 ans, de langue maternelle française (maîtrise orale de l'allemand), le futur titulaire, outre les connaissances professionnelles exigées, est un homme qui saura naturellement s'imposer et redonner une identité au département.

Vous vous êtes reconnu? Nous attendons votre dossier complet (inclus photo et lettre manuscrite) pour un premier contact et garantissons toute discrétion.

Christiane Morel

<SOPAC>

Cabinet Conseil
Place du Molard 6, 1204 Genève
Téléphone (022) 28 64 03
Genève, Zurich, St. Gall

O 45564/227021

TCS VOYAGES TCS VOYAGES REISEN VIAGGI

Notre touroperating à Genève cherche un(e)

collaborateur (-trice)

pour le service

maritime (ferries)

Date d'entrée: 1er avril 1992 ou à convenir.

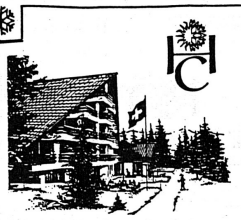
Cherchez-vous une activité intéressante et stable dans une équipe jeune et dynamique?
Etes-vous plein(e) d'enthousiasme, flexible et possédez-vous des connaissances professionnelles de la branche voyages?
Parlez-vous l'allemand, le français et l'espagnol?

Nous offrons des préstations sociales modernes, un salaire correspondant aux capacités, les avantages habituels réservés à ce genre d'activité, place de travail au centre de ville.

Discrétion absolue assurée.

Veuillez adresser votre offre, accompagnée d'un curriculum vitae, d'une photo et des copies de certificats au bureau du personnel du TOURING CLUB SUISSE, 9, rue Pierre-Fatio, 1211 Genève 3.

P 45593/73156



HOTEL **** LES HAUTS DE CRANS

Hôtel 4 étoiles, 36 chambres, cadre rustique et élégant, avec piscine, bar, terrasse, brasserie et restaurant gastronomique.

Nous cherchons pour la saison d'été 1992 (mi-juin à septembre) les collaborateurs qualifiés suivants:

service: **chef de rang**
(français, allemand, anglais)
commis de salle
buffetière
avec minimum 3 ans d'expérience professionnelle

cuisine: **commis de cuisine**
avec expérience

Nous attendons volontiers vos offres et dossiers avec curriculum vitae et photo adressés à:

Madame S. I. Vocat, **Hôtel les Hauts de Crans**
3962 Crans-Montana

45643/151521

CH-3962 Crans-Montana/Valais, Tél. (027) 41 55 53, Fax (027) 41 55 47

Le Mont-Blanc
Hôtel-Restaurant

LES PLANS MAYENS — «Le Balcon de Crans» — 3963 crans-montana VALAIS-SUISSE
Famille Jean-Pierre GASSER — Tél. (027) 41 31 43 — Téléfax (027) 41 31 48

cherche pour la saison d'été (15 juin–15 octobre) ou à l'année

1 chef de rang qualifié
1 serveuse de restaurant
avec expérience
1 chef de partie/sous-chef
(qualifié)

Très bons salaires assurés.

Faire offre à la direction avec copie de certificats.

45068/8656

Per villa in Lugano cercasi

coppia custodi

professionalmente qualificata e referenziata disposta a collaborare con il resto del personale alla manutenzione ordinaria della casa.

Appartamento a disposizione.

Offerte con curriculum vitae a casella postale 111, 6933 Muzzano.

P 45724/44300

Château de Bonmont
Golf-Club
1261 Chéserex (Suisse)

Nous cherchons pour l'exploitation à l'année de nos restaurants:

chefs de rang
chefs de partie

expérimentés, possédant quelques années d'expérience dans une fonction similaire.

Faire offres complètes ou téléphoner à M. Pierre Paris, directeur, au (022) 69 23 45.

45560/63703

Cadre féminin de l'hôtellerie et de la restauration avec expériences et bonnes références cherche poste avec responsabilités:

adjointe de direction

(aide du patron)

chef de réception
ou autre poste intéressant

(patente NE et BE à disposition).

Préférence région Neuchâtel–Bienne–Berne.

Faire offre sous chiffre 45719 à l'hôtel revue, 3001 Berne.

45719/338575

Hôtel Farinet à Verbier

cherche à l'année

chef de cuisine

très ouvert et dynamique. Les connaissances en langues sont un avantage. Nationalité suisse (ou permis C).
Réponses écrites à M. Jan Hellman, Hôtel Farinet, 1936 Verbier.

P 45595/44300

Hôtel Mirabeau
LAUSANNE

**** SSH
100 lits – Restaurant – Bar
Salons – Jardin

cherche pour tout de suite ou date à convenir

chef de partie
commis de cuisine
sommelier(ère)

Veuillez prendre contact avec la direction ou adresser vos offres par écrit

Lausanne, 31, av. de la Gare, tél. 021 20 62 31

43544/18848

GENEVA HOTEL BERNINA

Hôtel Bernina
22, place de Cornavin
1201 Genève

RECHERCHE POUR FIN MARS OU FIN AVRIL 1992

un chef de réception

dynamique et expérimenté (connaissant 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

Hotel du Parc
1801 Le Mont-Pèlerin

Cherche pour début avril jusqu'à fin octobre 1992:

un entremétier
une femme de chambre tournante

Faire offre à la direction avec photo et certificat.

P 45722/25151

Annonces publiées dans l'hôtel revue + revue touristique

Date limite pour le dépôt des annonces:
- pour les annonces nouvelles ou modifiées: **le vendredi, à 17 heures**
- pour les annonces déjà parues la semaine précédente à reproduire sans changement ou avec quelques modifications mineures, **le lundi à 11 heures.**

Annulations: jusqu'à lundi, 9 heures.
Veuillez nous communiquer le numéro de l'annonce.

Exactitude du logo:
- Votre logo est classé dans notre logothèque sous votre numéro de client. Si vous possédez plusieurs logos, ils sont classés sous le même numéro suivi d'une lettre.
- Veuillez mentionner pour chaque commande votre numéro de client pour nous permettre d'exécuter votre commande plus rapidement.
- Si vous possédez plusieurs logos, veuillez nous préciser quel est celui qui doit être ulitisé (no. de client + lettre).

Remise des annonces par téléphone:
- uniquement pour les annonces déjà parues, reproduites telles quelles ou avec des modifications mineures
- notre numéro de téléphone: (031) 50 72 22 de 8 à 12 heures et de 13.30 à 17 heures
- nous n'acceptons plus de prendre par téléphone des textes d'annonces entiers.

Téléfax:
- Faites usage de ce mode de communication idéal pour nous transmettre vos annonces. Veuillez observer qu'une **présentation soignée permet d'éviter des fautes.**
- La qualité des commandes et des annonces qui nous sont remises n'est pas toujours suffisante pour que nous puissions les transmettre directement à l'imprimerie. C'est pourquoi nous n'acceptons pas de copie téléfax pour les logos. Veuillez donc nous faire parvenir à temps l'original de votre logo par la poste.
- Notre numéro de téléfax: (031) 46 23 95

Originaux:
- Les originaux doivent être d'une présentation impeccable avec des indications de la grandeur afin d'éviter tout risque d'erreur.
- Les originaux écrits à la main ne sont plus acceptés.

Logo/texte:
- Vérifiez sur la copie de votre logo qui vous est remise la mention du nom et de l'adresse. Toute indication complémentaire doit être à nouveau précisée pour chaque commande. Dans le cas où votre logo ne comporterait pas d'adresse ni de numéro de téléphone, ne manquez pas de fournir ces indications dans le texte de votre annonce.

Matériel d'impression:
- Le matériel d'impression est considéré par l'éditeur comme matériel perdu.

Envoi par la poste:
- Notre adresse la plus directe:

hôtel revue + revue touristique
Service des annonces
Case postale
3001 Berne

INTERNATIONALER STELLENMARKT · MARCHÉ INTERNATIONAL DE L'EMPLOI

Nuova catena alberghiera italiana cerca

direttore

Si chiede:
- capacità organizzative e manageriali
- conoscenza particolareggiata del mercato alberghiero italiano
- esperienza nel campo della promozione e vendita di prodotti alberghieri sia a livello nazionale che internazionale
- profonda conoscenza di tutti gli aspetti della gestione alberghiera
- esperienza almeno decennale nella direzione alberghiera

Si offre:
- posizione di grande responsabilità
- lavoro indipendente in organizzazione all'avanguardia e in ambiente stimolante
- sede di lavoro: Milano (previsti frequenti spostamenti in Italia)
- compenso adeguato alla posizione offerta con interessanti incentivi

Inviare curriculum a: Primevère Italia S.p.A., Via Crocefisso 5, 20122 Milano.

45667/338451

Catena alberghi in Italia cerca

coppie/nuclei famigliari

con esperienza nel settore per gestione/direzione propri alberghi.
Si offrono: Posizione di responsabilità, lavoro indipendente in ambiente stimolante, compenso adeguato alla posizione offerta, interessanti incentivi.

Inviare curricula a: Primevère Italia S.p.A., Via Crocefisso 5, 20122 Milano.

45668/338451

Per nuovo albergo di primissimo livello situato a Courmayeur (Aosta) – apertura prevista estate 1993 –, 100 letti, ristorante, bar, piscina, sauna, fitness, cerchiamo per posto annuale:

direttore (ca. 30 anni)

- diploma scuola alberghiera
- esperienza nel settore turistico-alberghiero
- conoscenza delle lingue I, F, T, E

Il candidato dovrà planificare l'apertura dell'albergo in collaborazione con i proprietari.

Aspettiamo le vostre offerte complete, le quali saranno trattate con la massima discrezione, a cifra 45567, hotel revue, 3001 Berna.

45567/200417

Maldives

Möchten Sie im Ausland arbeiten?

Interessiert Sie der Umgang mit Menschen anderer Kulturen?

Sprechen Sie fliessend Englisch und haben Sie eine solide Ausbildung im Gastgewerbe?

Dann können wir Ihnen einen

Job auf den Malediven

anbieten.

Wir suchen zur Unterstützung unseres europäischen Managerehepaares ein aufgestelltes, qualifiziertes junges Paar:
Er: **KÜCHENCHEF**
Sie: **DIREKTIONSASSISTENTIN/AIDE DU PATRON**
für ein Ferienhotel mit internationalen Gästen:
INSEL HOTEL, 140 Betten, Bars, Restaurants, Coffee-Shop und Grill.

Interessiert? Dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an unser Kontaktbüro in der Schweiz: Office – Pool, Poststrasse 1, CH-8303 Bassersdorf.

32130/307815

MÖVENPICK

Für Menschen und Ideen.

Mövenpick Hotel Cairo Heliopolis

For our first-class-hotel next to the International Cairo-Airport we are seeking an experienced, ambitious

Executive Housekeeper

Job requirements:

● The candidates are female and at least 28 years old ● Should have a sound professional background and education in the field called for ● Good command of English.

The successful candidate will enjoy the following conditions:

● 2-years contract with full board and lodging ● Excellent salary (tax free) and a full range of benefits, including paid medical and accident insurance, clothing allowance, etc. ● 1 paid home-leave ticket per year.

If you are interested in this responsible position, please send your complete application (curriculum vitae, copies of certificates and photograph) to the following address:

Mövenpick Hotels International
Human Resources
Zürichstrasse 106, CH-8134 Adliswil
Tel. (01)-712 25 06, Fax (01)-712 25 19

P 45658/361

Pevero Golf Club Costa Smeralda

ricerca

segretaria corrispondente

con buona conoscenza, parlata e scritta, delle lingue inglese e francese.

Costituirà titolo preferenziale anche la conoscenza della lingua tedesca ed esperienza nel settore turistico e/o golfistico.

Inviare curriculum vitae e fotografia a:

CIGA HOTELS S.p.A. – direzione generale
07020 Porto Cervo (SS) Italy
o via fax 0039/789/92060

45683/52736

NOSTALGIE ORIENT EXPRESS ISTANBUL

TRAIN DE LUXE

Der einzige Luxuszug Europas

Für die kommende Saison suchen wir folgendes Personal:

Reinigungsangestellte
Casserolier
Kellner

Unser Zug ist in Zürich stationiert. Tages- und Mehrtagesreisen führen uns durch ganz Europa.

Ein junges, eingespieltes und tolles Team erwartet Sie an Bord des

NOSTALGIE ISTANBUL ORIENT EXPRESS

Sind Sie interessiert an dieser Stelle?

Restaurant Orient-Express
Postfach
8021 **Zürich**
z. H. Hr. U. Auckenthaler
oder Hr. K. Eisele
Telefon (01) 242 22 12

(Es melden sich bitte nur Schweizer oder Ausländer mit Bewilligung B/C.)

45589/332704

DER KALYPSO-CLUB IN GRIECHENLAND, DAS FERIENPARADIES DIREKT AM MEER, SUCHT AB MITTE APRIL FOLGENDE QUALIFIZIERTE MITARBEITER:

Barmaids
Servierpersonal

für Bar und Restaurant

Krankenschwester

Professionelle Erfahrung notwendig.

Wenn Sie über die erforderlichen Berufskenntnisse und gute Sprachkenntnisse verfügen und sich für eine dieser Stellen interessieren, senden Sie bitte Ihre Bewerbung mit Foto und Telefonnummer für weiteren Kontakt an folgende Adresse:

Parthenonosstrasse 1
175 62 Athen
Griechenland
Fax (01) 98 29 166

45592/316105

Sport- und Tagungshotel Höri

Besitzer: Bernhard Porten

Wir sind eine grosszügig gestaltete Hotelanlage in herrlicher Lage, direkt am Bodensee. Wir verfügen über 130 Betten, 200 Plätze in verschiedenen Restaurants, 9 Tagungsräume und ein vielseitiges Freizeitangebot inkl. Reitzentrum.

Zur Verstärkung unserer Brigade suchen wir in Jahresstellung:

Hausdame
Empfangschef(in)
Köche
2. Oberkellner(in)
Kellner(innen)

Wir freuen uns über die Zusendung Ihrer kompletten Bewerbungsunterlagen.

D-7766 Hemmenhofen/Bodensee, Uferseetrasse 20
Telefon (0049) 7735-8110

45707/336920

WIPS GMBH
WERMEILLE JEAN-CLAUDE
International placement services

We are looking for enthusiastic and talented

ITALIAN SPECIALITY CHEFS

for Italian restaurants of ★★★★★hotels in:

SHANGHAI China
CAIRO Egypt
WARSAW Poland

Exciting opportunities for suitable candidates with a few year's experience of preparing traditional as well as creative Italian food.

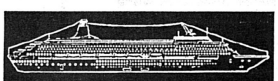
We have also very interesting openings for

EXEC. CHEFS PATISSIER

Phone us for information or request our application form.

WIPS (J. C. Wermeille)
Eggfluhstr. 17, CH-4054 Basel
Telephone (061) 422 06 55
Fax (061) 422 06 56

45727/304913



KLESSHEIM
MANAGEMENT TRAINING

IN THE WORLD'S FIRST ACADEMY FOR MARITIME HOTEL STAFF

Front Office Management,
F&B Controlling,
F&B Management, Leadership and Management Techniques,
Hotel Management Diploma

THE SCHARKOSI INSTITUTE OF MARITIME HOTEL MANAGEMENT
Kavalierhaus Schloss Klessheim
5071 Salzburg, Austria

☎ (0662) 4364280, 4364290
FAX: (0662) 4364283 or 853332
Prefix for Austria: + 43

44291/323608

INTERNATIONALER STELLENMARKT

MÖVENPICK
Für Menschen und Ideen.

Mövenpick Hotels Cairo, Egypt

For our first-class-hotels in Cairo at the Heliopolis Hotel and the Jolie Ville Hotel next to the Pyramids, we are offering the following positions for ambitious, well experienced candidates:

Executive Chef Pyramids
Sous Chef Heliopolis
Pastry Chef Heliopolis

Job requirements:

● The candidates are male and at least 26 years old ● Should have a sound professional background and education in the field called for ● Good command of English.

The successful candidate will enjoy the following conditions:

● 2-years contract with full board and lodging ● Excellent salary (tax free) and a full range of benefits, including paid medical and accident insurance, clothing allowance, etc. ● 1 paid home-leave ticket per year ● Transfer with family possible.

If you are interested in this responsible position, please send your complete application (curriculum vitae, copies of certificates and photograph) to the following address:

Mövenpick Hotels International
Human Resources
Zürichstrasse 106, CH-8134 Adliswil
Tel. (01)-712 25 06, Fax (01)-712 25 19

P 45657/361

STELLENGESUCHE

Hotelier SHL (im November 1992 Dipl. Hot. SHV), 33 Jahre, Erfahrung in internationaler und Schweizer ★★★★- bis ★★★★★-Hotellerie sowie im Kongresswesen. Spezialität: Neueröffnungen, Erstellen und Durchführen neuer Konzepte. Suche neue Herausforderung als

Direktor

(evtl. Vizedirektor in grösserem Haus)

Ziehe Berner Oberland oder Region Bern vor, muss aber nicht sein (evtl. auch Ausland).

Gerne erwarte ich Ihr Telefon unter Nummer (036) 71 41 41 (Hotel Sauvage Meiringen, wo ich im Moment das Unternehmerseminar besuche).

Urs Majer, Hauptstrasse 16
3800 Matten

45650/338427

Ich bin 20 Jahre jung, aufgestellt, kontaktfreudig, habe Matura E, spreche und schreibe D, E, F und suche eine Stelle als

Réceptionspraktikantin

auf Anfang Mai oder Juni.

Offerten sind zu richten an:

Eliana Wüst, Hirzlistrasse 9
8716 Schmerikon
Telefon (055) 86 23 20

45648/338397

27 J., **CH-Koch** mit Fähigkeitsausweis A, Gerant-Erfahrung, sucht

neue Herausforderung im Gastgewerbe

Stellenantritt nach Vereinbarung.

Offerten unter Chiffre 45710 an hotel revue, 3001 Bern.

45710/286206

Schweizer Paar sucht auf Mitte August

Stelle in der Ostschweiz

(Sarganserland bevorzugt)

Er (25) als Sous-chef oder Chef de partie; Inhaber des Wirtepatents

Sie (23) als 1. Réceptionistin/ Sekretärin, D/E/F/I

Angebote bitte unter Chiffre 45720 an hotel revue, 3001 Bern.

45720/338567

Küchenprofi mit grauen Schläfen sucht neue Herausforderung als

Küchenchef

in einem Gastronomie- oder Produktionsbetrieb mit hohem kulinarischem Anspruch auf verschiedenen Sparten.

Neben grosser Führungserfahrung und umfangreichem Fachwissen habe ich Kreativität und Innovation anzubieten, was durch Auszeichnungen und beste Referenzen belegt wird.

Offerten unter Chiffre 45711 an hotel revue, 3001 Bern.

45711/270016

Er, 31jährig, mit Fähigkeitsausweis A, sucht eine

neue Herausforderung

im **Aussendienst** oder ähnlichem, im Gastro-, Getränkebereich, 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

Jeune homme, expérience hôtelière 5 étoiles en CH, 6 langues, excellentes références, permis B, actuellement engagé comme

secrétaire d'hôtel

cherche poste à responsabilité. Offre sous chiffre 45752 à l'hôtel revue, 3001 Berne.

45752/338613

Suchen Sie eine dynamische, initiative Führungskraft, die in der **Hotelbranche** (evtl. Lebensmittelbranche) ihre Fähigkeiten gewinnbringend für Sie einsetzt?

Hotel-Restaurations-Kaufmann

Schweizer, 31, dipl. EHL, mehrsprachig, fachlich bestens ausgewiesen mit internationaler Erfahrung, sucht neue Herausforderung in einer **anspruchsvollen Führungsposition.** Raum Europa, Schweiz bevorzugt.

Ich freue mich auf Ihre Kontaktaufnahme. Sie erreichen mich unter Chiffre 45578 an hotel revue, 3001 Bern.

45578/338249

STELLENGESUCHE · DEMANDE D'EMPLOI

Junge, charmante

SCHWEDIN

sucht Tätigkeit im Hotelfach (Service, Réception) Grossraum Zürich/ Winterthur. Spricht Deutsch, Englisch, etwas Französisch und alle skandinavischen Sprachen.

Offerten bitte an:
Yvonne Uddefall
Schiltwiesenweg 4
8404 Oberwinterthur

45767/338680

31jähriger Jugoslawe/Slowenien, ausgebildeter

Servicefachangestellter

Sprachen D, I + Muttersprache, 11jährige Praxis, 2× Wintersaison in der Schweiz, 1× Sommersaison in der Schweiz, sucht dringend eine Beschäftigung in der Hotelbranche.

Kontaktaufnahme über Telefon (073) 51 19 60, ab 18.30 Uhr.

45647/338389

Elsässer, 44 J., **Maître d'hôtel,** Permis B, mit mehrjähriger Erfahrung in 5-Stern-Hotels, sucht

neuen Wirkungskreis

und freut sich auf Ihr Angebot unter Chiffre 45576 an hotel revue, 3001 Bern.

45576/338230

Gerantin/ Geschäftsführerin

37, 4sprachig, Fähigkeitsausweis A, sucht interessanten Aufgabenbereich im Gastgewerbe oder in der Touristikbranche.

Praktische Erfahrung in: Hotelréception, Personalwesen, Restaurant, Bankett, Catering, Tourismus.

Offerten unter Chiffre 45577 an hotel revue, 3001 Bern.

45577/338257

27jähriger CH-Koch, flexibel und belastbar, mit CH- und Auslanderfahrung in Erstklass- und Mittelbetrieben, sucht auf die kommende Sommersaison eine neue Herausforderung als

Sous-chef

in Hotel oder Restaurant, bevorzugt Raum Zürich.
Offerten unter Chiffre 45695 an hotel revue, 3001 Bern.

45695/183466

Junger Mann (D) sucht im Tessin Saisonstelle als

Hausbursche

oder ähnliches. Chiffre 45754, hotel revue, 3001 Bern.

45754/338591

Ich, 31, habe mir breite Berufserfahrung auf allen Posten in renommierten Schweizer Häusern erworben.

Gerne möchten ich den Patron eines Ostschweizer Gastronomiebetriebes ab 1. 6. 1992 als

Sous-chef

unterstützen. Ich lege dabei Wert auf eine gepflegte Küche und speditives Arbeiten.

Ich freue mich auf Ihre Offerte unter Chiffre 41-757900 an Publicitas, Postfach 610, 8401 Winterthur.

P 45451/44300

Jeune réceptionniste

cherche emploi.
Libre tout de suite.
Téléphone (026) 22 37 66

P 45660/44300

Junger

Küchenchef (CH)

mit internationalen Erfahrungen sucht neue Herausforderung in Jahresstelle. Hotel oder Restaurant. Bevorzugte Region: Graubünden, Berner Oberland oder Wallis.
Angebote unter Chiffre 13-745676 an Publicitas, 7001 Chur.

P 45615/44300

Wir suchen für

Portugiesen

mit **Referenzen** für die kommende **Sommersaison** Stellen in den Bergen (teilweise Deutsch oder Französisch sprechend). Für den Arbeitgeber ist die Vermittlung **kostenlos.**

Büro RIO & SELECT
Kuttelgasse 8, 8001 Zürich
Telefon (01) 211 17 65
oder 211 61 73

45541/97152

Cuisinier avec expérience

cherche place. Région Suisse romande, dès le 1er mai.

Ecrire à Fumeaux Hilaire, chef de cuisine, Rest. Panorama, 1989 Thyon 2000.

P 45656/44300

Infolge Wohnungswechsel:

Küchenchef

34jährig, sucht neue Tätigkeit im Raum Zug, Zürichsee, Luzern.

Anfragen/Offerten bitte an Rudy Niederer, Goldmattstrasse 8B, 6060 Sarnen, Telefon (041) 66 32 79 (ab 19.30 Uhr).

45646/338400

Hôtelière, dynamique, sympathique avec expérience

cherche poste de direction

dans hôtel garni.
Ecrire sous chiffre D 195-713442 à Publicitas, case postale 768, 1800 Vevey 1.

P 45723/44300

Kreativer Schweizer

Wirtenablösung, Gerant, Küchenchef

sucht interessante Tätigkeit für Sommersaison.

Offerten unter Chiffre 45575 an hotel revue, 3001 Bern.

45575/338273

Junge Frau, 31

sprachgewandt und kontaktfreudig, F/D/E in Wort und Schrift, langjährige Erfahrung im Gastgewerbe (gehobener Service, Réception), Übersetzungen, PC-Erfahrungen

sucht

neuen Wirkungskreis in Dienstleistungs- oder Industriebetrieben, vorzugsweise im Mittelland.

Auf Ihre Kontaktaufnahme freue ich mich. Offerten bitte unter Chiffre 29-727846 an Publicitas, 4600 Olten.

P 45616/44300

Inserieren bringt Erfolg!

Konditorin + Köchin

beide Berufsserfahrung, suchen Stelle/Job in

Australien, USA, Canada

Offerten unter Chiffre 45605 an hotel revue, 3001 Bern.

45605/338206

Schweizerin, 25 Jahre, Hotelfachhandelsschuldiplom, Réceptionserfahrung, sucht Stelle in einem 4-Stern-Hotel als

Réceptionistin

oder

Réceptionssekretärin
(I, D, F, E)

im Tessin. (Locarno oder Lugano).

Offerten unter Chiffre 4553 an hotel revue, 3001 Bern.

45753/338605

Jeune homme (trentaine), CH, longue expérience dans l'hôtellerie, grand connaisseur en vins, (sommelier), cherche

partenaire
avec patente (GE/VD)

cuisinier serait un atout, pour création d'un **bar à vin** (petit restaurant à vin).
Offre sous chiffre 45751 à l'hôtel revue, 3001 Berne.

45751/338621

TOURISMUS

Lauterbrunnen
Schweiz · Suisse · Switzerland
Isenfluh
JUNGFRAU-REGION

Verkehrsbüro

Für Administration und Schalterdienst suchen wir per 1. Mai oder nach Vereinbarung eine vielseitige

Sekretärin

Nebst Kreativität und Organisationstalent sind folgende Qualifikationen erwünscht:

- gute kaufmännische Ausbildung
- vorzugsweise Branchenerfahrung
- D, E, F in Wort und Schrift
- Flair für Tourismus, Natur und Sport

Wir bieten zeitgemässes Salär, abwechslungsreiche Tätigkeit und selbständiges Arbeiten.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung an:

Robert Bratschi, Kurdirektor
3822 Lauterbrunnen
Telefon (036) 55 19 55

45540/79413



EDEN –
unser jüngstes Kind



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

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

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

Fragen? Telefonieren Sie uns:

Leserinformationen

hotel + touristik revue, Verlagsmarketing, Telefon 031 507 222

Geschäftsanzeigen

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

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