

Zeitschrift: Hotel- + Touristik-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 100 (1992)
Heft: 16

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 31.08.2025

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

touristik hotel + revue

DIE FACHZEITUNG FÜR
HOTELLERIE, GASTRONOMIE, TOURISMUS UND FREIZEIT

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

Osterfest



Fröhliche Ostern für Branchenhasen!

Jährlich die alte Platte – und dennoch hört man es gern: Mit Ostern kommt der Frühling. Das Osterfest spät im April sollte dem Fremdenverkehr insofern von Nutzen sein, als sich die Schneefall- und Schmelzwettergefahr deutlich mildert.

Gute Schneeverhältnisse sind ja bei schlechtem Wetter wenig attraktiv. Frühe Ostern, jeweils Ende März, enden bekanntlich oft mit einer klimatischen Enttäuschung, ausser man fliegt weit weg. Die Redaktion der *hotel + touristik*

revue wünscht allen «Branchenhasen» rund um Hotellerie und Tourismus viele möglichst teuer bemalte Osterier in ihrem Betten- und Buchungskörbchen.

Bild Photoglob

Eurostrategie: Schweizer Hotellerie

Vorwärts marsch!

Seit Spanien und Portugal EG-Mitglieder sind, tut sich touristisch in Europa viel. Zumindest in Brüssel hat man eingesehen, wieviel wirtschaftliche und politische Vorteile der Tourismus gibt. Die Schweizer Hotellerie formuliert ihre Alternativenstrategien zu den Beitrittsvarianten.

Die Schweizer Hotellerie und der Tourismus versprechen sich von der Europäischen Gemeinschaft nicht nur als

wichtigstem Markt, sondern auch als «ideologische Stütze der Branche» einiges.

In Europa weiss man, dass der Tourismus erstens viele Arbeitsplätze kreiert und zweitens Einkommen ohne Zwang umverteilt und damit Randgebiete ohne vielstaatliches Subventionieren fördert.

Nun hat sich der Schweizer Hotellerieverein (SHV) seine Eurostrategie zu rechtgelegt: Innenpolitisch sind unter anderem Ausländergesetze, Freizügig-

keit, Nahrungsmittelpreise und Steuerrecht angesprochen.

Aufgrund der drei möglichen Anschlussvarianten der Schweiz an Europa (Übergangslösung, EWR oder EG-Mitgliedschaft) hat der SHV eine jeweils wahrscheinliche Prognose für die gängigen Kostenarten zusammengestellt. In der Ermöglichung des freien Verkehrs für Waren, Dienstleistungen, Kapital und Personen zwischen der Schweiz und Europa sehen viele Hoteliers ihre unternehmerische Chance.

American Airlines

Mit «TAARiflyer» gegen Tarifologie

Nur noch vier Tarifklassen, vereinfachte Abrechnungen, eingespartes Personal – American Airlines will offenbar die im Domestic-Bereich arge Blüten treibende «Tarifologie» etwas stutzen: Das Tarifier-Programm wird als ebenso wichtig wie das Frequent-Flyer-Programm erachtet.

Tarifologie versierte USA-Reiseagenten können ihren Scharfsinn nun auf anderes anwenden: Im Sabre-Reservationsystem sollen künftig nur noch 70 000 statt 500 000 Tarife zu finden sein... American Airlines erhofft sich davon jährlich 25 Millionen Dollar weniger administrativen Aufwand. Es stellt sich die Frage, welche Kundengruppen verlieren, welche gewinnen.

Die Geschäftsreisenden gewinnen vorerst. Diese sind jedoch preisunempfindlicher als zum Beispiel Discountflieger mit Sondertarifen für die mitfliegende Schwiegermutter, Jugendliche oder andere, ähnliche. Fragt sich, ob AA dadurch mehr Business-Leute auf ihre Flugzeuge lockt. Seite 7

Fewo-Klassifikation

Da weiss man, was man mietet

Lange hat man gezögert, zu Recht, denn eine Ferienwohnungs-Klassifikation zu erarbeiten, ist kein einfaches Unterfangen. Nun will der Schweizer Tourismusverband STV mit einer Kommission aus Fachleuten eine Klassifikation erarbeiten, die bereits im Sommer 1993 eingeführt werden soll.

Gottfried Künzi, Direktor des STV, möchte das Unterfangen möglichst schnell realisieren: «Es geht darum, eine Lösung zu finden zwischen den ganz einfachen und den detaillierten Klassifikationen à la Interhome», erläuterte er gegenüber der *hotel + touristik revue*. Bereits am 3. Juni wird der STV an einer Sitzung erste Grundlagen liefern.

Wird heute eine nationale Ferienwohnungs-Klassifikation angestrebt, so kann zwar einerseits von den ersten Erfahrungen profitiert werden, andererseits wird es nicht einfach sein, die Pioniere dazubringen, sich auch einem neu ausgearbeiteten nationalen System anzupassen. Seite 24

Workshops

L'attente en Romandie

Menacés dans leur existence en raison d'une trop faible fréquentation, les workshops organisés jusqu'ici en Suisse romande retiennent leur souffle. Ainsi, l'incertitude plane sur la mise sur pied l'an prochain du Workshop France et de Visit USA.

Suisse romande se justifie. Car le taux de participation correspond finalement assez bien, estime-t-il, au rapport de force Suisse romande - Suisse alémanique.

Signalons qu'à Zurich, où la Maison de la France et l'Office allemand du tourisme avaient décidé d'organiser parallèlement et dans les mêmes locaux leur workshop annuel, 240 visiteurs ont répondu à l'invitation sur les 290 qui avaient annoncé leur participation.

Quant à Visit USA, son avenir en Suisse romande n'est pas encore réglé. On sait que la présentation réduite qui avait été faite à Genève avait, certes, connu un certain succès, mais pas suffisant toutefois pour permettre aux organisateurs de garantir la répétition de l'exercice. Une coordination des workshops en France, en Italie et en Suisse est actuellement en discussion, nous a dit Werner Wiedmer, responsable de l'organisation. Rien n'est encore décidé, mais si Genève se trouve soudain en concurrence avec Paris, par exemple, c'est Paris qui l'emportera... MH

L'organisation la semaine dernière à Lausanne du Workshop France avec 65 exposants a connu une meilleure fréquentation que l'édition 1991 qui s'est tenue à Genève. Quelque nonante visiteurs ont en effet fait le déplacement d'Ouchy contre 65 un an plus tôt. «A priori, nous ne sommes plus aussi négatifs que l'an dernier», a déclaré le responsable de l'organisation du workshop pour le compte de la Maison de la France, Pierre-Yves David.

Que se passera-t-il donc en 1993? «Cela dépendra du résultat des questionnaires que nous avons distribués aux visiteurs et aux exposants», a répondu M. David pour qui une présence en

INHALT · SOMMAIRE

HOTELLERIE · TOURISMUS

Schweiz-Kurs Eurotrek 3
Die Schweiz als Abenteuerland. Wer hätte das gedacht? Eurotrek aber hat's gemacht! Auch in Videoform.

Hotel & Finanz 5
Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit: nützlich, aber abbaubar? Bundesfinanzen kontra Wirtschaftsnutzen.

TOURISTIK · FREIZEIT

Petition «Grünes Kreuz» 7
Sieben Schweizer Touroperators stellen 150 000 Franken Starthilfe zur Lancierung der Petition «Grünes Kreuz».

Ein gutes Beispiel 8
Deutschland und Frankreich gehen mit gutem Beispiel voran: Der erste gemeinsame Länderauftritt war ein Erfolg.

F&B · TECHNIK · MANAGEMENT

Ein Vegi-Pionier 13
Immer mehr Leute verzichten auf Fleisch – meint Markus Noach Meister, der seit über 20 Jahren vegetarisch kocht.

Cuisson-sous-vide 15
Die Cuisson-sous-vide-Technologie ist bei weitem nicht so bedenkenlos, wie noch vor kurzem angenommen wurde.

HOTELLERIE · TOURISME

Classification uniforme? 19
Un projet de classification des appartements de vacances sur le plan suisse pourrait voir le jour dès 1993.

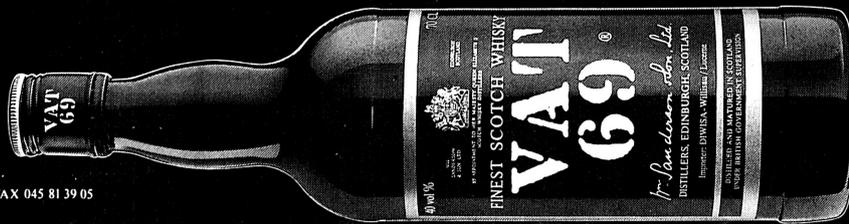
Laos: le charme discret 21
Conférences de paix, années du tourisme, dégel des relations avec les USA: le Laos sort de son isolement.

SHV SSH SSA

Euro-Fenster 23
Die Hotellerie im Europa der Zukunft? Im «Euro-Fenster» werden Probleme erörtert.

L-GAV-Info 23
Bietet der neue L-GAV 1992 im Bereich der Entlohnung gar eine zu starre Regelung?

SCOTCH? YES SIR!



Hilton Head Island

Wo Natur und Leute schon immer Freunde waren

Wird in den USA ein Seminar über umweltverträgliche Architektur und zukunftsgerichtete Landschaftsplanung abgehalten, findet dieses oft auf Hilton Head Island, vor der Küste South Carolinas, statt. Dort entstand in den sechziger und siebziger Jahren die Sea Pines Plantation, ein auf dem Reissbrett entwickeltes Resort, Residenz mit strengen umweltgerechten Normen. Nicht minder spektakulär als das Endprodukt ist die Entstehungsgeschichte.

CLAUDE CHATELAIN

Hilton Head Island – genannt nach dem britischen Hauptmann *William Hilton*, der die Insel 1644 ausgekundschaftet hatte – war vor 40 Jahren ein Naturparadies mit Wäldern, Sümpfen und einigen hundert Bauern und Fischern. Mitte der fünfziger Jahre kaufte ein gewisser *J. B. Fraser* acht Quadratmeilen des Landes. Doch es war sein Sohn, *Charles E. Fraser*, der in seinen jungen Jahren auf der Insel herumstörte und im Geiste ein zukunftsgerichtetes Resort entwickelte. Statt sich auf eine Anwaltskarriere zu konzentrieren, interessierte sich der Jurastudent von Yale für Landschaftsplanung. Fraser sah, wie Coney Island aus den Sümpfen entstand. Er sah die Entwicklungen in Myrtle Beach, Ashbury Park und Atlantic City. All diese Beispiele inspirierten ihn. Er wusste: «So will ich es nicht machen.» Er wusste, dass eine unkontrollierte Entwicklung unweigerlich in eine Zerstörung mündet.



Sea Pines Plantation auf Hilton Head Island: Ein auf dem Reissbrett entworfenes Resort. Grosszügiger Konzipierung steht enormer Landverschleiss gegenüber. Allein Parks und Golfplätze nehmen die Hälfte der Fläche ein. Bild Suter + Suter

Die Sache mit der Sicherheit

Geht man davon aus, dass vieles, was in den USA seinen Anfang nimmt, später auch in Europa aktuell werden dürfte, dann wird das Thema Sicherheit auf dem Alten Kontinent an Stellenwert gewinnen. Hilton Head Island kennt das Problem der Kriminalität nicht – aber ihre Besucher. All die Gäste aus Atlanta, Pittsburgh und anderen Städten sind täglich krimineller Gefahren ausgesetzt. Sie sind ergrante Kinder, sie fühlen sich erst dann sicher, wenn ihnen die Präsenz von Sicherheitsbeamten gewiss ist.

So hat man bereits in den 60er Jahren Kontrollposten aufgestellt – gewissermassen zur Beruhigung der Gäste. In den 70er und 80er Jahren verstärkte man die visuelle Präsenz von Aufsichts- und Sicherheitsbeamten, was sich nach Auffassung der Verantwortlichen positiv auf Sicherheitsempfinden von Bewohnern und Besuchern ausgewirkt hat.

Die Sea Pines Company hält Hunderte von Angestellten unter Vertrag, die mit Funkgeräten ausgerüstet und auch ausgebildet sind, bei allfälligen Unregelmässigkeiten die 24-Stunden-Patrouille zu orientieren. Dies nicht allein als Bekämpfung der Kriminalität (welche auf Hilton Head Island angeblich gar nicht besteht), sondern als Beitrag zur Verstärkung des Wohlbefindens. CC

Tip: Man kaufe die Medien

Charles Fraser baute freilich nicht bloss Hotels, Apartmenthäuser, Residenzwohnungen, Parks und Golfplätze – er baute eine ganze Infrastruktur für einen Lebensraum, in welchem vor 40 Jahren nur Aligatoren, Hirsche, Waschbären und Vögel lebten, heute aber 25 000 Personen ihren Wohnsitz haben, 7000 davon auf Sea Pines Plantation. Fraser finanzierte Schulen und ein Spital. Er baute sämtliche Strassen. Er baute ebenfalls ein Kabelnetz fürs Fernsehen, welches er zu seinem Leidwesen im Jahre 1974 wiederum verkaufte. Das würde er heute nicht mehr tun, wie er sagt. Und könnte er das Rad zurückdrehen, würde er diesmal auch die lokale Telefongesellschaft und die lokale Zeitung unter seine Kontrolle nehmen.

Im Gegensatz zu andern Regionen, wo man in der Architektur die lokalen Stilelemente verwendet, hat Fraser für die 18 000 Apartments seiner Sea Pines Plantation eine eigene Architektur entwickelt. Statt Häuser mit kleinen Fenstern im Kolonialstil zu bauen, statt der Tudor- oder gar der spanischen Architektur eines Palm Beach nachzueifern, war Fraser vom Wunsch besesselt, dem Gast möglichst viel Natur zu bieten. Villen und Wohnungen haben verhältnismässig grosse Fenster, meist mit Blick auf einen Golfplatz oder auf einen See.

Problem: Enormer Landverschleiss

Da Sea Pines als Erfolgsgeschichte den Beweis liefert, dass ein Resortplaner

seine Sache richtig machen, einen Profit schlagen und sich dabei erst noch gut fühlen kann, stellt sich die Frage, weshalb dieses Modell nicht mehr Nachahmer findet. Der Grund liegt nach Fraser im enormen Landverschleiss, der bei seiner Bau- und Planungsweise nicht zu umgehen zu sein scheint. Seinen Angaben zufolge waren nur gerade auf Kiowa-Insel bei Charleston, South Carolina, und auf Amelia Island bei Jacksonville, Florida, ähnliche Bedingungen vorzufinden, wo sein Planungsbüro, Community Design Institute, ähnliche Projekte wie die Sea Pines Plantation zu realisieren vermochte.

Parks und Golfplätze bilden die Hälfte

Da Fraser nur etwa ein Fünftel von Hilton Head Island kontrolliert, war er stets bemüht, die Investoren auf dem restlichen Inselgelände von seinem Baustil zu überzeugen. Es gelang ihm nur zum Teil. Und wenn man seinem Rat schlag folgte, dann nicht aus einem inneren Verantwortungsgefühl heraus, sondern weil der frühe Erfolg von Sea Pines Plantation Charles Fraser recht zu geben schien. Nicht überzeugen liessen sich die Investoren von der Notwendigkeit der grosszügigen Parks, wie sie nach Frasers Konzept nicht wegzudenken sind. Rund die Hälfte des acht Quadratmeilen grossen Grundstücks von Sea Pines ist für Parks oder Golfplätze reserviert. Auch hier: Könnte Fraser das Rad

zurückdrehen, würde er die Finanzierung der Parks nicht mehr aus dem eigenen Sack bezahlen. Er liesse die Hauseigentümer an den Baukosten partizipieren.

Eintrittsgebühr

Ebenfalls den Bau von Harbor Town, eine Reissbrettstadt mit Restaurants, Shoppingläden, einem Yachthafen und dem Leuchtturm, dem Wahrzeichen von Hilton Head Island, befand nur Fraser als notwendig, nicht aber seine Konkurrenten von Hilton Head Plantation, Port Royal Plantation oder Palmetto Dunes Plantation. Wer auf der Strasse 298 nach Harbor Town fährt, passiert eine Zahlstelle und muss – quasi als Eintrittsgebühr – pro Fahrzeug drei Dollar bezahlen.

Sachzwang: Verstopfte Strassen

Die Strasse 298 ist übrigens oft verstopft und tut einer Ferieninsel keine Ehre an. Für Fraser ist das ein Sachzwang, weil man erstens den Amerikaner nicht aufs öffentliche Transportmittel bringt und weil, zweitens, sämtliche Resorts der ganzen Insel in diese Hauptachse münden. Hat man einmal diese Strasse verlassen, nimmt die Verkehrsdichte rapide ab. Dies vor allem auf Sea Pines Plantation, wo die Gäste vorzugsweise auf dem grosszügig angelegten Fahrradnetz unterwegs sind.

Die Gäste – vornehmlich hochbezahlte Geschäftsleute aus Europa und Nordamerika – kommen laut Fraser wegen der schönen Anlagen nach Sea Pines Plantation. Auch Sport wird grossgeschrieben, womit Fraser sein Resort auch bekanntgemacht hat: 1977 wurde erstmals das Heritage Golf Tournament durchgeführt und im Fernsehen übertragen. Im gleichen Jahr fand auch die Family-Circle-Tennisturnier statt – ebenfalls im Fernsehen übertragen. Manche mögen sich an Wimbledon-Sieger *Stan Smith* erinnern. Er wohnt auf Hilton Head Island. Tennisangebote und Tennisschule stehen seit 1970 unter seiner Aufsicht.

Trend: Velo statt Golf

Interessanterweise genießt das Golfangebot nicht mehr eine gleich hohe Bedeutung wie am Anfang. Im Frühling und Herbst spielen laut Fraser rund 60 Prozent der Gäste Golf, im Sommer bloss 35 Prozent. Wohl findet man heute nicht weniger Golfer als vor 20 Jahren, aber man findet viel mehr Nichtgolfer.

Im Sommer begeben sich 70 bis 80 Prozent der Gäste mindestens einmal pro Tag an den Strand, wo in den letzten Jahren allerhand neue Aktivitäten und Sportarten populär wurden. Charles Fraser: «Wir haben jeden Sommer dreimal mehr hochverdienende Feriengäste, die mit der Familie mit dem Fahrrad unterwegs sind, als solche, die auf dem Golfplatz ihrem Handicap nachlaufen.»

HOT-TELL

Vom Flughafen ins Sheraton

Einen persönlichen Abholdienst haben die Sheraton Hotels New York Hotel & Tower und Manhattan Hotel organisiert. Vom 1. März bis 31. August bieten sie einen persönlichen Abholdienst von den Flughäfen John F. Kennedy und La Guardia International an.

Zur Vereinbarung dieses persönlichen Abholdienstes rufen die Gäste die örtli-

che ITT-Sheraton-Reservationsnummer an, geben die Flugdaten (Fluglinie, Flugnummer und Ankunftszeit) an den Telefonisten durch, der dann veranlasst, dass ein Wagen mit Fahrer am Flughafen terminal bereitsteht. p/d/r.

5 Hotels in neuen Bundesländern

Mit der Unterzeichnung der Pachtverträge sind die Maritim Hotels nun auch in den neuen Bundesländern vertreten. Maritim und die Investoren-Gruppe *Groenke/Guttman* sind sich einig geworden. Folgende ehemalige Interhotels sind nun an Maritim übergegangen: Das Grand Hotel in Berlin, das Bellevue in Dresden, das Astoria in Leipzig, das International in Magdeburg und das Stadt Halle in Halle.

Mit den fünf neuen Hotels können die Maritim Hotels der grossen Nachfrage nach Tagungs- und Übernachtungsmöglichkeiten im östlichen Teil Deutschlands gerecht werden. Die bestehenden Arbeitsverhältnisse werden weiterbestehen, auch sämtliche Verpflichtungen aus Betriebsvereinbarungen, Tarifverträgen und Sozialplänen.

Die vorgesehenen Investitionen und Umbauten werden unverzüglich in Angriff genommen. p/d/r.

Extra-Dollar für Umweltschutz

In Sheraton-Hotels in Afrika wird den Gästen beim Check-out nahegelegt, im Rahmen einer Initiative von Sheraton für einen verantwortungsvollen Touris-

mus, einen Extra-Dollar für Umwelt- und Tierschutzprojekte in der Region zu spenden. ITT Sheraton zahlt dann den gleichen Betrag in ihren Fonds «Going Green» ein.

Die Stossrichtung der von Sheraton lancierten Initiative liegt im Schutz der Ressourcen. Importierte Umweltbelastungen und der Verbrauch von nichterneuerbaren Ressourcen sollen verringert werden. Dazu unterstützt «Going Green» Programme zur Abfallverminderung und Einführung des Recyclings an.

Die 1991 mit insgesamt 100 000 US-Dollar unterstützten Projekte reichen von örtlichen Tierschutzmassnahmen bis hin zu lokalen Ausbildungsprogrammen. Für 1992 ist ein Ausbau der Aktivitäten geplant. p/d/r.

REKLAME

EUROCAVE™

WINKELMASCHRÄNKE

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

REKLAME

Pins & Badges
FABRIKANT
GRATEC

01 761 71 11

Abenteurer Schweiz

Die Schweiz wird a(ttra)ktiver

Sommerferien im eigenen Land sind wieder attraktiv. Spätestens seit die Schweiz nicht mehr bloss für Wanderferien, sondern als Aktiv- und Abenteuerferienland schlechthin propagiert wird. Pionier in diesem Bereich ist Eurotrek. Ihr Angebot «Abenteurer Schweiz» ist an 500 SBB-Bahnhöfen buch- und kaufbar. Der Geschäftsführer von Eurotrek, Ruedi Jaisli, rechnet mit über 60 000 Buchungen im laufenden Jahr.

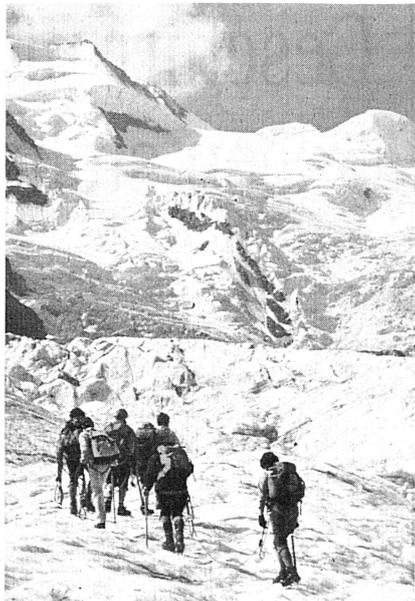
Zu Lande, zu Wasser und in der Luft bietet Eurotrek alle trendigen Sportarten an. Der Erfolg gibt dem Team von 15 Festangestellten und 100 Saisonangestellten recht. Im vergangenen Jahr wurden 10 Millionen Franken umgesetzt. Aufgrund des erfreulichen Buchungsstandes rechnet Ruedi Jaisli, Geschäftsführer von Eurotrek, damit, dass der budgetierte Umsatz von 12 Millionen für dieses Jahr sogar übertroffen wird. Im vergangenen Jahr packten 40 000 Leute die Gelegenheit beim Schopf, mit Eurotrek ein sportliches Abenteuer zu erleben. Dieses Jahr werden es über 60 000 sein. «Abenteurer in der Schweiz boomen», stellt Jaisli stolz fest, «doch erst bei einem Buchungs-

Abenteurer Schweiz: Film für Verkauf

Neben dem Katalog «Abenteurer Schweiz» hat Eurotrek zu ihrem Schweiz-Programm auch einen Film «Abenteurer Schweiz» entwickelt. Er erlebte letzte Woche in Zürich seine Premiere.

Nach den Worten von Ruedi Jaisli, dem Geschäftsführer von Eurotrek, soll der Film zum Abenteurer Schweiz motivieren. Er zeigt einen Querschnitt über die Vielfalt der Natur und der naturverbundenen Aktivitäten in der Schweiz. Eurotrek steht im Hintergrund und erscheint bloss im Vor- und Nachspann im halbstündigen Film.

Der Film «Abenteurer Schweiz» soll an Verkaufseminaren von Eurotrek und der SBB gezeigt werden, an Studienwochen der SVZ, dann aber auch in eigentlichen Schwerpunktwochen von grösseren SBB-Bahnhöfen. **UM**



Eurotrek und SBB: 1992 am selben Seil zu neuen Gipfeln aufbrechen.



Bilder zvg

stand von über 100 000 werden wir unsere Infrastruktur anpassen müssen», präzisiert er.

Gekoppelt mit öffentlichem Verkehr

Sämtliche Angebote im Programm «Abenteurer Schweiz» sind gekoppelt mit dem öffentlichen Verkehr. Sie sind buch- und bezahlbar an jedem der zirka 500 SBB-Bahnhöfe in der Schweiz. Tagesausflüge aus dem Eurotrek-Angebot sind dort im System «Cash and Carry» erhältlich. Der Kunde bezahlt, reist und erhält seine Aktivität. Mehrtagesausflüge sind ebenfalls am SBB-Schalter reservierbar. Die Distribution des Eurotrek-Angebotes übernehmen auch die SBB. Der Katalog «Abenteurer Schweiz» liegt in allen Bahnhöfen auf.

Die Aktivitäten in der Schweiz starten von neun Basen aus. Neu ist in diesem

Jahr die bisher nicht berücksichtigte Zentralschweiz hinzugekommen. Noch zu schwach vertreten ist nach den Worten von Jaisli zurzeit die Westschweiz.

Neben Angeboten in der Schweiz bietet Eurotrek aber auch Aktivferien in ganz Europa an. Neu sind Fernreisen, zum Beispiel nach Costa Rica, hinzugekommen. Anteilsmässig hat die Schweiz aber deutlichen Vorrang vor dem Ausland. Die Schweiz zieht zwei Drittel der Nachfrage auf sich, das Ausland bloss einen Drittel. 95 Prozent der Nachfrage kommen von Schweizer Abenteuerlustigen, bloss fünf Prozent von Leuten im Ausland, wo das Angebot in allen wichtigen Reisebüros buchbar ist und wo Eurotrek im Zusatz zum Swiss Pass der Schweizerischen Bundesbahnen ihr Angebot mit Swiss Adventure anbietet.

Grosse Bedeutung, vor allem in der Schweiz, kommt für Eurotrek den In-

centives zu. «Immer zahlreicher sind Firmen, welche ihren Angestellten und Gästen etwas ganz Besonderes bieten wollen», stellt Jaisli fest. 800 Firmen, Vereine und Schulen haben ihre Fleissigen und Disziplinierten im vergangenen Jahr mit einem Abenteurer mit Eurotrek belohnt.

Die Zusammenarbeit mit den Partnern von Eurotrek in der Schweiz sei im allgemeinen gut, meint Jaisli. Gerade bei Hoteliers in abgelegenen Gebieten komme er sich jedoch oft eher als Bittsteller vor, wenn er Unterkunft für seine «Abenteurer» suche. Offenbar hätten diese noch nicht eingesehen, dass die Schweiz nicht mehr bloss Wanderparadies sei, sondern eine Destination, die viele Aktivitäten und Abenteuer ermöglicht und der heutige Gast neben Schlafen und Essen dies eben auch wolle. **UM**

Schweizerhof Pontresina

Besitzer- und Direktionswechsel

Wie der «Engadiner Post» vom 31. März 1992 zu entnehmen ist, wurde das im Dorfkern von Pontresina stehende Vierstern-Hotel Schweizerhof an die Albana A.G. verkauft. Die im Engadin domizillierte Gesellschaft – unter den Aktionären finden sich sieben einheimische Geschäftsleute – besitzt in Silvaplana bereits das Hotel Albana.

Der zu Beginn des Jahrhunderts vom Zürcher Architekten Arnold Huber erbaute Schweizerhof war seinerzeit im Besitz von Anna Manziolo-Jenny, ging in den Jahren zwischen den beiden Weltkriegen an die Bündner Kantonalbank über und wurde 1957 durch die Familie Schär-Schwarz erworben. Seit 1976 war Frau Lotte Schär Alleineigentümerin. Zu welchem Preis sie das ein ausgezeichnetes Image geniesende Haus an die Albana A.G. veräußert hat, war nicht in Erfahrung zu bringen.

Dank ständiger Investitionen während der vergangenen Jahrzehnte – zu erwähnen ist der Bau eines A-la-carte-Restaurants, einer Autoeinstellhalle sowie eines kleinen Fitnesscenters – gehört das 130 Betten zählende Haus zu den führenden Betrieben seiner Kategorie am Platz. Das Schweizerhof-Angebot ist auf individuell reisende Gäste ausgerichtet.

Mit dem Verkauf wurde das Vertragsverhältnis mit dem langjährigen Direktionshepaar Ruth und Urs Ming aufgelöst; an ihre Stelle treten die St. Galler Bernadette und Stephan Hinny. **r.**

Schweizer Wanderwege

Wandern nach Herzenslust

Das Programm '92 der Schweizer Wanderwege (SAW) ist erschienen. In der rund hundert Seiten umfassenden Broschüre finden Wanderlustige die Daten von rund fünfhundert Vorschlägen für ein- und mehrtägige Wanderungen in der Schweiz und von Wanderwochen im Ausland.

Daneben enthält die Broschüre die Daten für die für dieses Jahr geplanten Radiowanderungen. Ab Mitte April sind auf der Teletextseite 358 die wichtigsten Angaben zu den Radiowanderungen abrufbar. Kurzinformationen über die Radiowanderungen sind zudem nach wie vor in der Sendung «Espresso» von Radio DRS vom Freitag zwischen 8 und 9 Uhr erhältlich.

Weiter beinhaltet das Programm '92 der Schweizer Wanderwege Hinweise über die Markierung der Wanderwege sowie ein Verzeichnis der bei der SAW oder im Buchhandel erhältlichen Wanderkarten- und -bücher. Das neue Programm kann gegen Einsendung von einem Franken in Briefmarken bei der Geschäftsstelle der Schweizer Wanderwege, Im Hirshalm 49, 4125 Riehen, bezogen werden. **pd/r.**

REKLAME

Hotelzimmer perfekt eingerichtet



Senden Sie uns bitte Ihre umfassende Dokumentation.

Name: _____

Adresse: _____

PLZ/Ort: _____

Bitte einschicken an: **HR92**

Victoria-Werke AG, Mühlfabrik, 6340 Baar

Tel. 042-33 15 51, Fax 042-31 93 00

OSST

Ausflugspenlen

Ausfliegen mit Bahn, Bus und Schiff will die Oberaargau-Solothurn-Seeland-Transport den Gästen schmackhaft machen.

OSST, Grubenstrasse 12, 4900 Langenthal, Telefon (063) 22 00 77 oder per Fax (063) 22 83 81. **pd.**

REKLAME

Zielsicher neue Gäste werben



Die Kombination mit den meisten Lesern im Grossraum München:



Münchner Merkur / tz die Kombination, mit der Sie für weniger Geld mehr aus Ihrer Werbung machen.



IVA AG für internationale Werbung Mühlbachstrasse 43 Postfach 8032 Zürich Telefon 01/251 24 50 Telex 816 438 iva ch

92 - 1892 - 1992 - 1892 - 1992 - 1892 - 1992 - 1892 - 1992 - 1892 - 1992 - 1892 - 1992

Wer hat den Plumpudding erfunden?

Man schrieb das Jahr 1902! Wenn eine Zeitung die ersten 10 Jahre überstanden hat, ist sie aus dem Schneider, sagt man. Das ist etwa so blöd, wie wenn man sagt, wer den ersten Herzinfarkt übersteht, lebt ewig.

PAUL STEINER

Wir haben schon erlebt, dass Zeitungen im Planungsstadium umgestanden sind oder dass die spektakulär angekündigte Null-Nummer eine Null blieb. Was sind schon 10 Jahre.

Schauen wir doch Otto Amsler, dem, wie wir wissen, ersten Chefredaktor der *hotel revue*, über die Schulter. Wie hat er sich bemüht, einen Rahmen zu finden, das Gefäss für seine Leser zu füllen. Immerhin hatte er schon 500 Ausgaben hinter sich. Dabei hatte sich gezeigt, dass

Tempi passati

Tja, inzwischen wissen es alle: Die *hotel + touristik revue* hat am 12. März ihren Hundertersten 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**

eine Zeitung mit einer doch eher vornehmen Verwandtschaft nicht einfach den Geruch der Strasse in die gute Stube tragen durfte. Also mussten die wöchentlichen Beiträge informieren, weiterbilden und sogar unterhalten.

Otto tat das alles und noch mehr. Er versuchte Spannung in die Spalten der *hotel revue* zu bringen! Sei es, dass plötzlich das Zeitungsformat gewechselt wurde oder dass alte Rubrikköpfe modernisiert wurden mit wunderschönen stilisierten Jugendstil-Girlanden. Oder es wurden neue Rubriken geschaffen. Zum Beispiel die Rubrik «Zeugnissfalschung» oder «Vertragsbrüche» mit Angabe des Täternamens und des Geburtsortes.

Schon früh international

Da boten freie Mitarbeiter aus aller Welt Artikel an mit Titeln wie «Dressierte Pavia als Kellner» (Südafrika) mit einem Umfang von 300 Druckzeilen. Und da eine Vereinszeitung seine Leser nicht nur mit «Centralvorstands-Sitzungen und Mitglieder-Ehrungen» bei Laune halten konnte, stossen wir beim Durchblättern der alten Nummern eben auf so abenteuerliche Titel wie «Das Geheimnis essbarer Schwabennester» oder «Die Wirkung des Blütenhonigs auf die Sehschärfe».

So führte es zum ändern. Otto Amsler fand trotz allen Turbulenzen noch Zeit, seinen Zivilstand zu verändern und erschien plötzlich im Impressum mit dem Namen Otto Amsler-Aubert, und der Chronist ist vermutlich der einzige noch Lebende, der aus der *hotel revue* erfahren durfte, wer den Plumpudding erfunden hat. Es stimmt halt doch: Lesen bildet!

Splitter

- Die 9 Gebote des Oberkellners: Du sollst die Geschäftsinteressen immer so wahrnehmen, als ob es dein eigenes Geschäft wäre.
- Du sollst dafür sorgen, dass sich die Gäste heimisch und zufrieden fühlen.
- Du sollst den einen Gast ebenso höflich und anständig behandeln wie den andern, keinen bevorzugen und keinen zurücksetzen.
- Du sollst dich nie mehr dünken als dein Chef, niemals eigenmächtig vorgehen, niemals dich den Gästen gegenüber herauszustreichen suchen.
- Du sollst stets auf Recht und Ordnung sehen und das in dich gesetzte Vertrauen nicht missbrauchen.
- Du sollst stets pünktlich auf deinem Posten sein.
- Du sollst das Personal streng, aber gerecht behandeln und ihm Achtung entgegenbringen. Fehler aber darfst du ihm nicht durchgehen lassen.
- Du sollst deinen Unterstellten gegenüber deinen Respekt nicht verbergen.
- Du sollst danach trachten, das verdiente Geld zu sparen, damit du bald selbst ein Geschäft anfangen kannst.

★

29. März 1902, Heidelberg: Das Hotel Prinz Carl des Herrn Eisenmann ging für 600 000 Mark an Herrn Ehleiser, bisher Oberkellner des Kaiserhofes in Wiesbaden! **PS**

Die überwältigende Anteilnahme anlässlich des Hinschieds von

Barbara Reinshagen-Winter

hat uns Trost gebracht und nochmals gezeigt, wie sehr die Verstorbene in weitesten Kreisen geschätzt und respektiert wurde. Wir danken von Herzen für die unzähligen Kondolenzschreiben, die vielen Spenden an verschiedene Institutionen, die Kränze und Blumen.

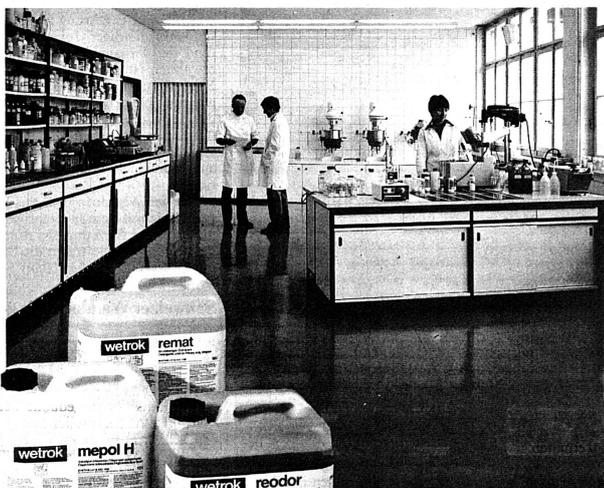
Ein spezieller Dank geht an die Herren Dres. J. Andres, D. Haas, R. Hotz und R. Joss mit Schwester Gaby für ihre vorbildliche Betreuung während der Leidenszeit, an Herrn Pfarrer H.-U. Steinemann für die schlichte Abkündigungsfest, an Herrn Dr. A. Kappler für sein charakterisierendes Erinnerungsbild sowie an das Collegium Musicum Luzern unter Herrn M. Bamert für den würdevollen musikalischen Rahmen.

Die positive Einstellung und die Kraft der Verstorbenen werden in uns weiterleben.

Jürg R. Reinshagen mit Birgitta und Oliver
und die Trauerfamilien

46012/23159

wetrok®



Hohe Leistung
und Umwelt-
verträglichkeit 

Reinigungs-
und Pflegemittel
der Zukunft

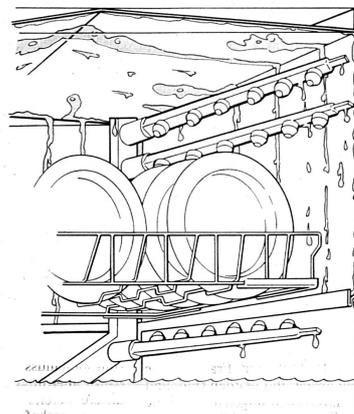
Wir verstehen Umweltschutz als eine Herausforderung und gehen bei der Entwicklung unserer Produkte über die gesetzlichen Normen hinaus. Unsere Reinigungsmittel erfüllen heute schon die Anforderung der Zukunft.

Wetrok – reinigen mit Methode

DIETHELM & CO AG
Wetrok
Eggbühlstrasse 28, 8052 Zürich
Telefon 01 / 3061111

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 Wascharm 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
Hirschsprung
9464 Rüthi/SG
Telefon 071/79 14 42-44



winterhalter
Gastronom

**SIEMENS
NIXDORF**

FIDELIO.

FIDELIO, das komplette EDV-Hotel-Reservations- und Abrechnungssystem – eine modular aufgebaute Standard-Software – bietet der Hotellerie Lösungen für alle Anforderungen in den Bereichen Reservierung, Check-In und Check-Out, Fakturierung, Verfügbarkeit, Berichtswesen usw.

Siemens Nixdorf bietet Ihnen die gesamte Hardware-Palette – vom Tower mit 80486-Prozessor, 33 MHz, über den Desk-Top bis zum Note-Book. Alles mit der offenen Welt des MS-DOS und NOVELL für den Einsatz von Industrie-Standards. Das Kassensystem POS 2000 kann ergänzt werden durch Küchendrucker, Geldrückgabeautomat, Kassenlade und Kundenanzeige.

Im Verbund mit Telefon-, Kassen- und Pay-TV-Systemen kann das System mit den Bedürfnissen des Betriebes wachsen. FIDELIO sind – ob als Einplatz-

lösung oder im Verbund unter NOVELL – keine Grenzen gesetzt. Als zuverlässiger Partner bietet Siemens Nixdorf umfassende Beratung und Betreuung:

Die Software-Unterstützung ist 24 Stunden täglich für Sie da, der Technische Kundendienst mit seinen vielen Servicestellen in der ganzen Schweiz ist

immer in Ihrer Nähe. Möchten Sie Ihr Verbundsystem mit Lösungen für Warenbewirtschaftung, Rezeptur, Einkauf, Sales und Marketing, Banktraum-

verwaltung, Textverarbeitung, Adressverwaltung, Restaurations-Kassensystem POS 2000 oder mit ABACUS für FIBU, Lohn, Debitoren- und Kreditoren-

buchhaltung erweitern, ist dies kein Problem. Genauso wenig wie die Ausstattung Ihres Betriebes mit dem ISDN-System 8818, der digitalen Teilnehmerver-

mittlungszentrale. Sie möchten sich detailliert über unsere Lösungen informieren? Rufen

Sie uns an. Die Spezialisten für Hotellerie und Gastronomie sind für Sie da.



01/816 81 11

Sanierung der Bundesfinanzen

Finanzspritze für Klein- und Mittelbetriebe gefährdet

Die Bundesfinanzen sind aus dem Gleichgewicht. Trotzdem ist die Förderung der Randgebiete dem Parlament wichtig: Für die Jahre 1993 bis 2002 sind 800 Millionen Franken IHG-Gelder gesprochen worden. Die Darlehen an die Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit SGH – eine Annexmasnahme zu den IHG-Geldern – soll hingegen arg gekürzt werden. Ist das nicht eine etwas widersprüchliche Politik? fragt sich Hans-Peter Stücheli, Direktor der SGH.

SUSANNE RICHARD

Hans-Peter Stücheli, wie würde der Vorschlag von Finanzminister Otto Stich für die SGH lauten?

Der 1987 gesprochene Rahmenkredit von insgesamt 80 Millionen Franken (1988-97) soll laut der Botschaft über die Sanierungsmassnahmen auf 63 Millionen Franken herabgesetzt werden. Das verbleibende Restdarlehen für die Jahre 1993 bis 1997 müsste demnach von 37 Millionen Franken um ganze 46 Prozent auf 20 Millionen Franken zusammengestrichen werden.

Was würde eine solche Kürzung für die SGH bedeuten?

Für die SGH kommt die im Sanierungsprogramm vorgesehene Kürzung überraschend hart. Wir wissen zwar jetzt seit einem halben Jahr, dass Bestrebungen in dieser Richtung laufen sollen, aber dass der Beschluss tatsächlich so hart ausfällt, hat uns dennoch überrascht. Jetzt können wir nur noch auf das Parlament hoffen, dass diese Massnahmen noch sanktionieren muss.

Wir wären nicht mehr in der Lage, alle bereits eingegangenen Verpflichtungen zu erfüllen. Das heisst: Darlehen in der Höhe von 11 Millionen Franken, die noch nicht ausbezahlt worden sind, und Bürgschaftsverpflichtungen in der Höhe von 50 Millionen Franken könnten nicht mehr gewährt werden. Und in Zukunft könnte nicht mehr in jedem Fall die gesamte Nachfrage der Hoteliers nach Darlehen und Bürgschaften abgedeckt werden. Unter anderem müssten wir sicher alle Darlehens- und Bürgschaftsverluste (bis heute rund 7 Millionen Franken), die wir heute selber tragen können, auf den Bund abwälzen.

Wie würde sich die Reduktion für den einzelnen Darlehensnehmer auswirken? käme es dann zu prozentualen Kürzungen?

Die Detailregelung steht noch nicht fest. Sobald das Kürzungsvolumen definitiv ist, wird der Verwaltungsrat der SGH die Geschäftspolitik anpassen. Aber prozentuale Kürzungen der einzelnen Engagements wären eine mögliche Variante.

Allerdings wäre die Durchführung der Reduktionen nur eine Seite der Medaille, entscheidender ist, dass die SGH als «Unternehmen» nicht mehr funktionsfähig wäre. Das notwendige Volumen für die Erfüllung ihres Auftrages würde ihr fehlen, denn entgegen den Aussagen einiger Beamter des Finanzdepartementes kann unser Betrieb nur bei einem gesunden Mix von Darlehen (Erträgen) und Bürgschaften (Aufwänden) langfristig «selbsttragend» wirtschaften. Wenn zu viele Bürgschaften im Verhältnis zu den Darlehen gewährt werden, werden die Bürgschaften für die SGH zu teuer. Bis 1995 hätte die Kürzung einen Cash-Drain von 1 Million Franken zur Folge.

Durch eine derart massive Reduktion der Bundesdarlehen würde die dringend notwendige Qualitätsverbesserung des Produktes «Schweizer Hotellerie» in Frage gestellt.

Welche Folgen hätte eine nicht mehr mit genügend Finanzmitteln ausgestattete SGH im gesamten Umfeld der Hotelfinanzierung?

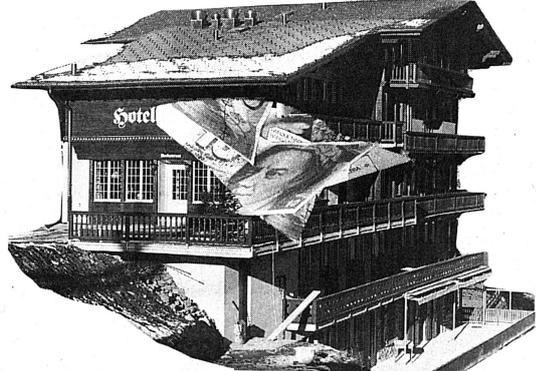
Die SGH trägt immer nur eine Restfinanzierung zur gesamten Finanzierung eines Projektes. Die Banken helfen aber bei der Finanzierung häufig aufgrund der SGH-Beurteilung der Sicherheit. Wenn man das «Rädchen SGH» aus dem System herausbricht, werden auch mitfinanzierende Partner aussteigen.

Ist eine solche Kürzung von bereits gesprochenen Mitteln rechtlich überhaupt möglich?

Ja, aber eine Änderung des Finanzierungsbeschlusses ist nötig. Wir kommen damit allerdings in einen «Cincho»: Da unsere bereits gesprochenen Darlehen und Bürgschaften notifiziert sind, sind wir auch gegenüber mitfinanzierenden Banken verpflichtet. Die Banken hätten ohne unseren Rückhalt die neuesten Engagements nicht mitfinanziert. Ein solcher Rückzug würde unserem Auftrag, eine langfristige Finanzierungshilfe zu gewähren, widersprechen.

Gibt es andere Mitfinanzierer, die ohne die SGH auch ausfallen würden?

In fast allen betroffenen Kantonen gibt es Annex-Beiträge zu den SGH-Geldern. Vorbildlich ist dabei etwa der Kanton Bern: Er übernimmt den Rest-



Weiterhin ein finanzintensives Geschäft – die Hotellerie.

Bild Montage htr

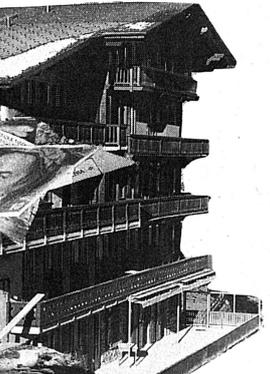
zins auf der Investition. In den Kantonen Graubünden, Tessin und Wallis variieren die Beiträge je nach Objekt. Bezieht die Zinsverbilligung der SGH zwei Prozent und der Kantonsbeitrag ebenfalls zwei Prozent, so wird damit für den Hotelier der Zins etwa halbiert.

Welche Hotelkategorien wären von einer weniger unterstützungsfähigen SGH besonders betroffen?

Obwohl wir im Prinzip alle Kategorien – von der Jugendherberge bis zum Fünfsternehaus – mitfinanzieren, gehen 80 Prozent unseres finanziellen Engagements in die Ein- bis Dreisternebetriebe. Weitere 16 Prozent werden von Viersternebetrieben beansprucht. Bei Gesuchen von Fünfsternebetrieben geht es dann eher um Personalthäuser und andere Gemeinschaftseinrichtungen der Hotellerie. Fünfsternehäuser gelingt es besser, die nötigen Eigenmittel zu erwirtschaften oder zum Beispiel durch eine Aktienkapitalerhöhung zu erhalten. Die Kürzung würde also vor allem die kleineren und mittleren Betriebe treffen.

Hat sich der Erneuerungsbedarf in der letzten Zeit durch die wachsenden Ansprüche der Gäste vergrössert?

Ich glaube nicht. Aber aufgrund der letzten zwei für die Hotellerie sehr guten Jahre haben viele Hoteliers beschlossen, die nötigen Investitionen trotz den hohen Zinsen zu wagen. 1991 war mit einem Volumen von 67,4 Millionen Franken an Darlehen und Bürgschaften für die SGH ein Rekordjahr.



Weiterhin ein finanzintensives Geschäft – die Hotellerie.

Bild Montage htr

Könnte die SGH bis heute allen Kredit- und Bürgschaftsgesuchen nachkommen?

Ja. Allerdings werden rund ein Drittel aller Gesuche aus den verschiedensten Gründen abgelehnt, sei es, dass wir das Unternehmen als nicht lebensfähig beurteilen, so dass eine Finanzierung einer Strukturhaltung gleichkame, sei es, dass die beantragte Finanzierung über den Ertragswert hinausging.

Hat die SGH regionale Schwerpunkte?

Gemäss unserem Auftrag setzen wir die Mittel vorwiegend in den IHG-Regionen sowie den Tourismusregionen und Badekurorten ausserhalb dieser Regionen ein. In diesen oft strukturschwachen Gebieten geben unsere Mittel, die ja meist direkt in die Taschen des rezessionsgeplagten Baugewerbes fliessen, Impulse für die ganze Wirtschaft. Das mit dem SGH-Engagement – 1991 wurden zirka 54 Millionen Bürgschaften und 13 Millionen Darlehen gewährt – mitfinanzierte Investitionsvolumen beläuft sich für 1991 auf 462 Millionen Franken.

Unter den Kantonen hat das Wallis das Berner Oberland als Spitzenreiter abgelöst. An dritter Stelle folgt Graubünden.

Was bietet die SGH heute den Hoteliers an Vorteilen gegenüber den Geschäftsbanken?

Sie kann eine Zinsverbilligung von bis drei Prozent anbieten. Und ergänzend zu den Geschäftsbanken, die «nur» 70 bis 80 Prozent der Investitionen finanzieren, gehen wir bis 100 Prozent des

prognostizierten Ertragswertes. Ohne unsere Beteiligung kämen viele Projekte nicht zustande, weil die erforderlichen Eigenmittel oft fehlen.

Wie beurteilen Sie die «Rentabilität» der Schweizer Hotellerie heute?

Trotz den ständig steigenden Kosten (Personal und Zinsen) sehe ich aufgrund der letzten zwei guten Jahre eigentlich grösstenteils erfreuliche Abschlusszahlen. Die hohen Kosten werden recht gut durch Umsatzsteigerungen, Ertragsverbesserungen und Einsparungen kompensiert. Man wird die Situation aber erst beurteilen können, wenn in zwei, drei Jahren die letzten Festhypotheken auslaufen und die hohen Zinsen voll auf die Betriebe durchschlagen.

Zum Schluss: In welchem Rahmen wäre eine Kürzung der Bundesbeiträge für die SGH tragbar?

Die SGH sieht natürlich den Finanzengpass des Bundes und wäre mit einer linearen Kürzung um 15 Prozent einverstanden. Eine Kürzung um 46 Prozent geht aber an den Lebensnerv der Institution.

Wie schätzen Sie die Chancen für die Abstimmung im Parlament ein?

Ich persönlich bin optimistisch und glaube, dass das Parlament sachlich entscheiden wird und wir nur eine kleinere Kürzung in Kauf nehmen müssen. □

Bundesrätliche Botschaft

Gemäss der Botschaft des Bundesrates zur Gesundung der Bundesfinanzen soll nicht nur die SGH für die Jahre 1993 bis 1997 17 Millionen Franken weniger erhalten, sondern auch die Schweizerische Verkehrszentrale (SVZ) ausgedünnt werden. Gemäss Botschaft sollen nun ab 1995 5 Millionen Franken weniger, das heisst 26 Millionen, an die SVZ bezahlt werden. Für 1993 und 1994 sind jährliche Beiträge mit 31 Millionen gleich wie bisher geplant. Der Bundesrat betont, dass für die Jahre 1993 bis 1997 insgesamt 140 Millionen Franken nicht überschritten werden dürfen. Von seiner ursprünglichen Extremparaversion, nämlich nur 5mal je 26 Millionen Franken, ist der Bundesrat in der Botschaft also abgerückt. Im Juni soll zuerst der Ständerat über das Paket entscheiden.

Liechtenstein

Mangelndes Interesse?

1991 hat der Tourismus in Liechtenstein nach dem Rekordergebnis von 1990 weltweit ein paar Prozente unter dem Soll abgeschlossen. Golfkrieg, abgeflachte Konjunktur und Umweltprobleme werden als Ursachen genannt. Im Fürstentum muss noch ein vierter Faktor berücksichtigt werden: Hotelschliessungen.

Man kann es drehen und wenden, wie man will: Trotz verstärkter Promotionsaktivitäten der Fremdenverkehrszentrale Vaduz und eines straffen Marketings der örtlichen Verkehrsvereine zeigen die Logiernächte in Liechtenstein Hotellerie rückläufige Tendenzen.

Allein im Zeitraum von 1977 bis 1990 gingen die Logiernächte um 16 Prozent zurück. Die Gründe dieser negativen Entwicklung sind komplex: Gestiegener Konkurrenzdruck, ungünstiger Wechselkurs, schlechtere Winter, nasse Sommer, mangelnde Identifikation mit der Tourismusbranche und eine zu zögerliche Investitionsbereitschaft für infrastrukturelle Verbesserungen sind nur einige von vielen Faktoren.

Was aber im Kleinstaat Liechtenstein eindeutig für die kontinuierliche Abnahme der Nächtigungszahlen mitverantwortlich ist, sind die kaum beachteten Hotelschliessungen und das damit ausgedünnte Bettenangebot. Im selben Zeitraum, also von 1977 bis 1990, sank die Bettenzahl von 1848 auf 1411, das sind 24 Prozent innerhalb von nur 13 Jahren. Die Situation ist prekär.

Mit prekären Verhältnissen hatten aber auch jene Hoteliers zu kämpfen gehabt, die ihre Betriebe schliessen mussten: Nachfolgeprobleme, permanenter Personalmangel, zu lange Arbeitszeiten im Vergleich zu anderen Dienstleistungsunternehmen. Zudem sind wesentlich höhere Erträge, wenn ein Hotel als Bürogebäude vermietet wird, neben fehlender Motivation die meistgenannten Argumente für den Ausstieg aus dem Job.

Angesichts dieser Probleme kann man sich des Eindrucks nicht ganz erwehren, dass sich in Liechtenstein das Interesse für den Tourismus merklich abgekühlt hat. Nicht unbedingt die besten Aussichten, um in einem Geschäft zu bleiben, das rosige Zeiten als manch anderer Wirtschaftszweig verspricht. SS

HOT-TELL

Verbesserter Hotelguide

Der Hotelguide '92 von Welcome Swiss Hotels ist herausgegeben. Die neue Ausgabe weist gestalterische Verbesserungen auf: Handlichere Papierqualität, eine Schweizer Landkarte ist integriert, und der Veranstaltungskalender wurde den geographischen Regionen zugeordnet. Weiter wurde die individuelle Präsentation der verschiedenen Hotels verstärkt. p/d/r.

ungen auf: Handlichere Papierqualität, eine Schweizer Landkarte ist integriert, und der Veranstaltungskalender wurde den geographischen Regionen zugeordnet. Weiter wurde die individuelle Präsentation der verschiedenen Hotels verstärkt. p/d/r.

Ferienart Walliserhof

Gast wird Ferienartist

Kultur, Ambiente, Genuss und Unterhaltung miteinander zu verbinden – dieses Ziel verfolgt das Hotel Walliserhof in Saas Fee mit seiner neuen Unternehmungsphilosophie. Der Gast soll sich als Ferienartist fühlen und als solcher behandelt werden. Der Viersternebetrieb wurde deshalb auch in Ferienart Walliserhof umbenannt.

«Wir verkaufen keine Betten, wir verkaufen Ferien», begründet Beat Anthamatten, Direktor des Walliserhofs, die Umbenennung. «Sterne sagen zu wenig über das Angebot des Hotels aus», kritisiert er die heutige Klassifikationsart, die zwar Transparenz im Bereich der Leistung ermöglicht, aber keine Information über die Art der Angebote enthält. Auf den angestrebten fünf Hotelsternen will man vorerst verzichten. Mit der Umbenennung in Ferienart Walliserhof wollen Direktion und Verwaltungsrat dem Gast die Philosophie und den Wert des Angebotes verdeutlichen: «Ferienart» – eine ganzheitliche Form von Ambiente, Genuss und Unterhaltung, verbunden mit Kultur.

Der Gast erhält beispielsweise ein kunstvoll gestaltetes Kulinarium, in dem täglich das persönliche Menu eingekehrt wird und das schliesslich als kulinarisches Album nach Hause mitgenommen werden darf. Im weiteren liess man die Speisekarten von verschiedenen ausländischen Künstlern gestalten. Geplant sind ferner Ausstellungen, klassische Konzerte und Jazztänze. Denkbar ist zudem, dass der Walliserhof im Kultur-

zentrum La Poste in Visp für seine Ferienartisten eine Suite in Dauermiete nimmt.

Ferienartig bedeutet für den Walliserhof auch kommunikativ, kreativ und flexibel. Das Frühstück wird beispielsweise bis 11.30 Uhr serviert, auf dem Zimmer gar bis 13.30 Uhr. Auf ein eigentliches Animationsprogramm im Winter hat Anthamatten verzichtet. Im Sommer sind geführte Wanderungen oder gemeinschaftliche Picknicks denkbar. Animation müsse möglichst sanft betrieben werden, ist der initiative Hotelier überzeugt. Dem Gast muss genügend individueller Freiraum geboten werden.

Mitarbeiter sind «Artisten»

Die Mitarbeiter, die Anthamatten als Artisten bezeichnet, müssen sich mit der Idee Ferienart Walliserhof und seinem Regiebuch identifizieren und diese auch umsetzen können. Bei Stellenausschreibungen werden beispielsweise nicht Mitarbeiter für Zimmer, Küche oder Service gesucht. Im Walliserhof-Jargon heissen die Sparten Ambiente, Genuss und Kommunikation. Im Winter beschäftigt der Walliserhof mit seinen 16 verschiedenen Zimmertypen und einem Jahresumsatz von über sechs Millionen Franken 91 Angestellte; im Sommerhalbjahr sind es 77 «Artisten». Dieser aufwendige Service schlägt sich allerdings auch in den Kosten nieder. «Wir müssen uns zum Hochpreinsniveau bekennen», meint Direktor Beat Anthamatten grundsätzlich. «Allerdings muss die Dienstleistung denn auch stimmen.» Nur unter diesen Voraussetzungen hat

die Walliser Hotellerie seiner Meinung nach auch eine Chance. Die Bettenbelegung im eigenen Haus gibt ihm Recht. Mit 54 bis 55 Prozent (übers Jahr gerechnet, im Mai und teilweise im November geschlossen) liegt der Walliserhof rund 8 bis 10 Prozent über dem Durchschnitt der Feer Hotellerie. GER

REKLAME



Rosy Ambauen, Hotel Coronado, Zürich, profitiert von:

FIDELIO
Frontoffice
vom
Hotelspezialisten

ATAG INFORMATIK AG
EIN UNTERNEHMEN DER GRUPPE
ATAG ERNST & YOUNG
Telefon 01 810 53 00
Glattbrugg, Basel, Bern, Brugg
Langenthal, Luzern, Lausanne

Interview mit Eugenio Foglia

Für mehr Freizeittourismus im Tessin

Eugenio Foglia ist seit über drei Monaten Direktor des Tessiner Verkehrsvereins. Vorher leitete er über 20 Jahre den Luganeser Ente turistico. Über seine Erfahrungen befragte ihn unsere Tessiner Korrespondentin.

HANNA KÜNZLER-SCHMIDT

Herr Foglia, Sie waren lange Vertreter des Produktes «Lugano» und haben jetzt zum Produkt «Tessin» gewechselt. Haben Sie sich schon in die Mechanismen der kantonalen Tourismuszentrale eingearbeitet?

Die Mechanismen sind mir natürlich längstens bekannt. Mit den Zusammenhängen des Tourismus bin ich bestens vertraut, aber das vollständige Wissen um die internen Detailmechanismen des kantonalen Verkehrsvereins erarbeite ich mir gerade. Ich schätze, dass ich dafür noch zirka sechs Monate benötige. Die beiden Institutionen «Lugano» und «Tessin» haben, oder besser sollten verschiedene Ziele anstreben, und vor allem sollten sie Überlappungen von Funktionen und Aufgaben vermeiden.

Was wären dies für Unterschiede oder Überlappungen?

Der Tessiner Verkehrsverein macht die allgemeine Werbung, das Image für den Kanton, und die lokalen Verkehrsvereine empfangen die Gäste.

Die Überlappungen bestehen in der Regel darin, dass beide gleichzeitig an Messen oder Veranstaltungen teilnehmen, Inserate aufgeben, andere Werbemaßnahmen durchführen und dadurch Zeit und Gelder von beiden Institutionen in die gleiche Sache fließen.

Sie wollen die Italianità, die Eigenwilligkeit der Tessiner Kultur, mehr zur Geltung bringen. Eine Linie, die von Ihrem Vorgänger Marco Solari erfolgreich vorgezeichnet wurde. Welchen neuen Ansatz werden Sie wählen?

Mein Ansatz ist, dass ich versuchen werde, die Italianità besonders auch mit unserer Umwelt, mit der Wirtschaft und den Interessen der lokalen Bevölkerung in Einklang zu bringen. Unter Berücksichtigung der Konkurrenz und der lokalen Interessen glaube ich, dass das Konzept des Freizeittourismus eine wesentliche Rolle für Gäste und Einheimische spielen wird, was wir in unserem Marketingkonzept berücksichtigen müssen.

Was stellen Sie sich unter Freizeittourismus im Tessin vor?

Freizeittourismus muss nicht unbedingt mit Tagestourismus gleichgesetzt werden. Es sind die Erholungsmöglichkeiten und die Unterhaltungsmöglichkeiten, von denen neben den Gästen auch die Lokalbevölkerung profitieren soll.

Im Zusammenhang mit dem Tessin hört man auch von Neigungstourismus. Was ist das?

Ein Tourismus, in dem die Gäste während ihres Ferienaufenthaltes ihren Neigungen und Hobbies nachgehen, statt «nur» ein Sonnenbad zu nehmen.

Wieweit hat der Verkehrsverein politischen Einfluss, die «gesunde Umwelto» im Tessin zu fördern?

Durch Öffentlichkeitsarbeit, durch Stellungnahmen zum Beispiel in der Raumplanung und durch höfliche Einladungen zu Aktionen und Massnahmen. Wir werden versuchen, künftig noch in das politische Konsultationsverfahren eingebunden zu werden.

Der Schweizerischen Verkehrszentrale drohen Budgetstreichungen in Millionenhöhe. Würde davon auch der ETT betroffen sein?

Ja, leider – es ist unvermeidlich. Wenn ja, wird auch der ETT Budgetstreichungen vornehmen und diese Finanzkürzungen weiter nach «unten» auf die lokalen Verkehrsvereine abschieben müssen?

Zum Teil sicher, obwohl ich mich mit diesem Problem noch nicht konkret beschäftigt habe. Es sind nämlich schon Kürzungen dieser Art in Sicht, und bei anderen Gelegenheiten habe ich schon erwähnt, dass bei einem neuen Konzept für den ETT unsere Organisation nicht nur als Verteiler von bereits zu hohen Subventionen zu betrachten ist.

Was ist das für ein neues ETT-Konzept?

Eine neue organisatorische Struktur im Tessiner Tourismus, die aus dem neuen Leitbild und dem Marketingkonzept hervorgeht. Sie wird voraussichtlich im Herbst veröffentlicht.

Wer erstellt das neue Konzept?

Das Institut für Tourismus- und Verkehrswirtschaft an der Handelshochschule in St. Gallen in enger Zusammenarbeit mit einer begleitenden Tessiner Kommission, deren Mitglieder aus verschiedenen Bereichen, zum Beispiel vom kantonalen Volkswirtschaftsinstitut, vom ETT und von anderen im Tourismus tätigen Organisationen kommen.

Werden bei dieser Studie auch die 15 lokalen Tessiner Verkehrsvereine unter die Lupe genommen?

Selbstverständlich werden wir auch dieses «heisse Eisen» in Angriff nehmen müssen. Es geht nicht um die Abschaffung oder Nicht-Abschaffung der lokalen Verkehrsvereine, sondern um eine neue organisatorische Struktur im Tessiner Tourismus. Für die ortsgebundene Information werden die lokalen Vereine immer notwendig sein, wahrscheinlich noch mehr als jetzt.



Eugenio Foglia will am Tessiner Tourismus Überlappungen von Funktionen und Aufgaben vermeiden.

Es existiert ein grenzüberschreitendes, regionales Projekt «Lago Maggiore». Es ist von den Verkehrsvereinen rund um den See – also auch in Zusammenarbeit mit den italienischen Verkehrsvereinen – eingeleitet worden und soll das gemeinsame Produkt «Lago Maggiore» vermarkten. Könnte dieses Projekt zukunftsweisend werden?

Ich hoffe ja. Ähnlich wie am Lago Maggiore gibt es auch Pläne für die gemeinsame Vermarktung rund um den Luganese. Wir müssen heutzutage davon ausgehen, dass der Gast immer mobiler wird und dass die Grenzen immer unwichtiger werden. Da die klimatischen und landschaftlichen Verhältnisse sehr ähnlich sind, wäre es interessant, wenn wir unsere Gäste und Märkte mit unseren Nachbarn teilen würden.

Könnten Sie sich vorstellen, dass die Verkehrsvereine oder der Tessiner Verkehrsverein auf privater Basis, also marktwirtschaftlich orientiert, funktionieren würden?

Für eine nationale Verkehrszentrale ist das sehr schwierig. Es existiert praktisch weltweit keine Vereinigung dieser Art für eine so grosse geographische Fläche, aber in kleinerem Rahmen könnte ich es mir schon vorstellen. Aber wir machen viele Investitionen und Ausgaben, die nicht einen unmittelbaren Gewinn erbringen können, deshalb müsste man unsere ganze Tätigkeit neu definieren.

und dem ETT sowie die Schaffung einer finanziellen Grundlage für beide.

Existiert denn keine finanzielle Grundlage?

Doch. Aber ich möchte lieber eine andere, die nicht so stark von den Übernachtungszahlen abhängig ist. Mit anderen Worten: Der Staat und alle Partner wie die Logisgeber und die Gemeinden sollten einen höheren Beitrag leisten. Es sei denn, der ETT finanziert überhaupt keine Veranstaltungen und Infrastrukturen mehr, was als Arbeitshypothese auch Berücksichtigung finden könnte.

Was wird sich Ihrer Meinung nach an Südschweizer Tourismusland verändern, wenn in einem Jahr die Europäische Gemeinschaft den Binnenmarkt eingeführt haben wird?

Der Binnenmarkt wird positive wie negative Konsequenzen für uns haben. Der schweizerischen Volkswirtschaft wird es meines Erachtens für die ersten Jahre schlechter gehen; sei es, dass wir beitreten, sei es, dass wir nicht beitreten. Als Tourismusland sichern wir uns vorläufig das Nichtausgeschlossenensein, indem wir dieser internationalen Zusammenarbeit zum Beispiel am Lago Maggiore und am Luganese mit Interesse entgegensehen.

Sind die Pläne für eine Tourismusfachschule im Tessin schon konkret?

Vorläufig wurden sie eingestellt, aber Regierungsrat Buffi ist willens, das Projekt wieder in die Hand zu nehmen. Wir streben eine Integration zwischen den bestehenden Schulen an, um wenigstens zu einer Zwischenlösung zu kommen.

Was waren die Gründe, dass die Schule nicht vorangetrieben wurde?

Ich glaube, die Finanzen.

Die klassische Raumplanung teilt das Land in drei unterschiedlich zu betrachtende Planungseinheiten ein: Wohnzone, Landwirtschaftszone und Industriezone. Wo bleibt die Tourismuszone?

Gewisse lokale Raumplanungen haben bereits eingeführt, einen touristischen Teil innerhalb der Zonenplanung zu berücksichtigen. Ich denke da an Lugano. Der Trend geht bereits in die Richtung, dass die Zonenpläne immer mehr die Freizeitgestaltung berücksichtigen.

Wobei die Terminologie Zone wahrscheinlich nicht richtig ist, man sollte besser von Konzepten reden. Es wurden beispielsweise für Hotels in Wohnzonen die Bauausnutzungsziffern höher eingepflanzt. Der kantonale Verkehrsverein hat die Studie «Tourismus und Raumplanung» erarbeiten lassen und diese an die Raumplaner und die entsprechenden Behörden verteilt.

Lichtblick der Sonnenstube

Aus einer von der Tessiner Industrie- und Handelskammer im letzten Jahr durchgeführten Umfrage geht hervor, dass sich das Bild der Wirtschaft im Südkanton alles andere als rosig präsentiert. Allein im vergangenen Jahr mussten rund 2000 Arbeitsplätze abgebaut werden.

Da ist der Fremdenverkehr in der Sonnenstube unseres Landes ein wahrer Lichtblick. Mit fast 13 000 Arbeitsplätzen und einem Jahresumsatz von rund 1,5 Milliarden Franken bildet der Tourismus eine tragende Säule der Tessiner Wirtschaft.

Im Gegensatz zur übrigen Schweiz (– 1,5%) stieg die Zahl der Hotelgäste südlich des Gotthards im vergangenen Jahr zudem leicht (+ 0,5%).

UM

Pabs AG

Hotel in der Wohnung

Die prekäre Lage auf dem Wohnungsmarkt und die stetig steigenden Logierpreise für Touristen und Geschäftsreisende haben eine Marktlücke geschaffen, die zwei junge Zürcher Unternehmungen für sich zu nutzen wissen: Mit der kurzfristigen Vermittlung von Wohnungen und der Vermietung von Appartements mit Hotelservice erzielten sie 1991 einen Rekordumsatz.

Pierre Alain Bardellini, der 1984 im Verkehrsverein Zürich die erste Zürcher Ferienwohnungsvermittlung eröffnet hat, ist Gründer der Pabs Appartements mit Hotelservice AG, seit 1990 auch Direktor der Para Appartements AG. 1990 hat er sich mit seinem Geschäftspartner Werner Kopp selbständig gemacht und zusammen letztes Jahr über 600 Wohnungen vermittelt, Tendenz steigend. Die Pabs AG besteht aus einem dreiköpfigen Team und vermittelt im Kanton Zürich und neuerdings auch in den angrenzenden Kantonen Zug, Aargau und St. Gallen Wohnungen, die während längerer Auslandsaufenthalte von den Mietern zur Verfügung gestellt werden.

Bardellini verwaltet zusammen mit einer Crew von 8 Personen zusätzlich die Para Appartements AG, die in Zürich vier Häuser mit total 73 Wohnungen besitzt. Vermietet werden Ein- bis Dreieinhalbzimmerwohnungen mit Bad und ei-

genen Kochnischen oder Küchen. Inbegriffen in den Preisen, die sich je nach Grösse, Lage und Ausbaustandard zwischen 1000 und 3900 Franken pro Wohnung und Monat bewegen, ist ein Hotelservice, der die tägliche Zimmerreinigung sowie den wöchentlichen Wechsel der Toiletten- und Bettwäsche beinhaltet. Die Para Appartements AG gehört mit ihren vier Häusern zu den grössten Vermietern ihrer Art in Zürich pd/r

Gut vermietet

Die Pabs AG ist aus der 1984 gegründeten Ferienwohnungsvermittlung des Verkehrsvereins Zürich entstanden und 1990 von Pierre Alain Bardellini und Werner Kopp ins Leben gerufen worden. Sie vermittelt Ferienwohnungen im Kanton Zürich teilweise auch in den angrenzenden Gebieten der Kantone Zug, Aargau und St. Gallen.

Die Para Appartements AG vermietet seit 1989 Zimmer und Wohnungen mit Hotelservice in der Stadt Zürich.

Adresse: Pabs AG/Para Appartements AG, Baslerstrasse 107, 8048 Zürich. Telefon für Ferienwohnungen 01 493 43 54, für Appartements 01 491 41 16. Telefax: 01 401 10 68.

pd/r

Graubünden

In Erneuerungen und damit verbundene Qualitätsverbesserungen ihrer Anlagen wollen die Bündner Bergbahnenunternehmen in den kommenden drei Jahren mehr als 200 Millionen Franken investieren. «Offensichtlich ist mit dem schneereichen Winter bei den Bergbahnen der Optimismus wieder zurückgekehrt», freut sich Walter Castelberg vom Amt für Wirtschaft und Tourismus. Der Erneuerungsbedarf der Bergbahnenunternehmen verteilt sich praktisch auf das ganze Kantonsgebiet und wird sowohl die örtlichen Bauunternehmungen als auch Klein- und Mittelbetriebe von einigen Sorgen befreien. Die anstehenden Investitionen der Bergbahnen sind aber auch Beweis dafür, dass der vielfach geforderte Qualitätstourismus in Graubünden kein leeres Lippenbekenntnis ist. FS

*

Der Glacier-, Bernina-, Engadin- und Palm-Express bekommen vorläufig keinen neuen Bruder. Bestrebungen, einen Isar-Engadin-Express ins Leben zu rufen, der München mit St. Moritz hätte verbinden sollen, sind gescheitert. «Die Fahrzeit von sieben Stunden mit öffentlichen Verkehrsmitteln ist einfach zu lang, wenn man die gleiche Strecke mit dem Auto in dreieinhalb Stunden bewältigen kann», kommentiert der St. Moritzer Kurdirektor Hanspeter Danuser erste Testergebnisse des Isar-Enga-

SWISSORAMA

din-Express, die enttäuschend verliefen. Das Projekt wird nun vorläufig zurückgestellt, wenigstens so lange, bis der Verena-Tunnel realisiert – oder der Benzinpreis so gestiegen ist, dass ein Umsteigen auf öffentliche Verkehrsmittel nicht nur eine Frage des Zeitaufwandes, sondern auch des Geldes werden könnte. FS

Ostschweiz

Zwei urtypische italienische Gerichte bieten demnächst die nicht minder urtypischen Appenzeller Bahnen im fahrenden Zug an. Am 10. April und am 15. Mai wird den Passagieren während einer Rundreise durchs Appenzellerland ein wahrschafes Risotto, am 24. April, dem 11. sowie dem 22. Mai ein kohlehydratreiches Spaghettimenu serviert. Mit Kaffee und Billett kostet die kulinarische Exkursion durchs abendliche Hügelland 32 beziehungsweise 31 Franken, mit dem Halbtax wird's um einen Fünftel günstiger. Angesprochen werden sollen vor allem Vereine, Firmen und Gesellschaften, die ihren Mitgliedern und Angestellten mal etwas Spezielles anbieten möchten. Auskünfte unter Telefon (071) 58 11 13. SS

Zentralschweiz

Die Luzerner Picasso-Ausstellung, intern als Donation Rosengart bekannt, wird ergänzt durch eine Sammlung von rund 230 Originalfotos des Picassos Freundes und Fotografen Davi Douglas-Duncan. Angela Rosengart, die

Tochter des Stifters, konnte unlängst die Bilder erwerben und hat sie nun ebenfalls der Stadt vermacht. Luzern verfügt damit im historischen Am-Rhyn-Haus über ein Museum, das neben Originalwerken von Pablo Picasso auch eine Dokumentation über sein Leben und Lebenswerk umfasst. KB

*

Dank den letzten fünf schneereichen und herrlichen Wintertagen können die Titlisbahnen für 1991 trotz dem schlechten ersten Halbjahr einen neuen wirtschaftlichen Rekord ausweisen. Sowohl finanziell wie auch frequenzmässig konnte eine erhebliche Zunahme registriert werden. Für die Titlisbahn stellt dies die beste Voraussetzung dar zum Bau von Rotair, der künftigen ersten Drehbahn Europas. KB

*

Einen Lichtblick für Luzern, das in den letzten Jahren stets Hotelkapazität verloren hat und nur noch knapp 5000 Betten zählt, stellt der Expansionswille von Niklaus Weibel und seinem Schwiegersohn Gabriele Pedrazzetti dar. Der Inhaber des Hotels Continental und Park will letzteres um 64 Zimmer mit 170 Betten in einem neu erworbenen Haus erweitern und gleichzeitig von drei auf vier Sterne ausbauen. Die Kosten werden auf zehn Millionen Franken veranschlagt. Für Luzern bedeutete dies die erste wesentliche Erweiterung seit Jahren. KB

American – der Kampf dem Tarifchaos

American Airlines will mit dem Tarifwirrwarr im inneramerikanischen Flugverkehr aufräumen. Ab sofort gibt es nur noch vier Tarifklassen. Das Fliegen wird billiger, die Abrechnungen werden vereinfacht, dadurch Personal eingespart. Dank einem antizipierten Zusatzverkehr soll die Rechnung trotzdem aufgehen.

CLAUDE CHATELAIN,
NEW YORK

Die Meldung schlug wie eine Bombe ein. Man stellte die Innovation auf die Bedeutungsebene einer Einführung des Vielfliegerprogramms. Statt 16 Tarifklassen beschränkt sich American Airlines nur noch auf vier: einen Erstklass-, einen Economy- sowie zwei Discounttarife – einer ist sieben Tage und der andere 21 Tage zum Voraus zu buchen. Damit hat es sich. Basta. Keine Ausnahmen für Flugreisende, die die Schwiegermutter mitemehmen, keine Sondertarife für Grossfirmen, keine «convention and meeting fares», keine Phantasiepreise mit phantasielosen Bedingungen. Es soll nicht mehr vorkommen, dass ein vierstündiger Flug billiger ist als ein zwei-stündiger, dass die gewiefenen Kunden einen Flug von A nach B über C buchen, um dann in C auszustiegen, nur weil diese Variante billiger ist als ein Flug von A nach C.

70 000 statt 500 000 Tarife

«Das ganze Tarifsystem ist chaotisch, unbeweglich, unlogisch und unfair geworden», so Americans oberster Chef, Robert L. Crandall, an der Pressekonferenz in New York. Recht hat er. Ob aber das neue, vereinfachte System auch funktionieren wird, muss erst bewiesen werden.

Durch die Vereinfachung des Tarifgefüges wird man im Sabre nur noch 70 000 statt der 500 000 verschiedenen Tarife finden – ein Rückgang von 86 Prozent. Damit soll der administrative Aufwand um jährlich 25 Millionen Dollar reduziert werden, indem solche Leute neue Aufgaben übernehmen, welche sich bisher damit beschäftigten, jeden Tag für die einzelnen Sitze die richtigen

Marktpreise auszufüteln. Somit verbilligen sich die Economy-Tarife um durchschnittlich 38 Prozent, die First-Class-Tarife um 20 bis 50 Prozent. Bei den Discounttarifen wird die Reduktion weniger harsch ausfallen, wogegen die allertiefsten Flugpreise in der neuen Struktur leicht nach oben tendieren.

Vier statt zwei Prozent Wachstum

Für die ersten drei Monate rechnet American mit einem Fehlbetrag von mindestens 100 Millionen Dollar. Doch später erhofft sich der Carrier einen jährlichen Zusatzgewinn von 350 Millionen Dollar. Crandall geht davon aus, dass durch die Tarifreduktion zusätzlicher Verkehr generiert wird, der den durch die Preisreduktion erlittenen Einnahmeverlust mehr als wettmachen sollte. Während Wachstumsprognosen bisher von zwei Prozent sprachen, rechnet Crandall dank der neuen Strategie mit einer Steigerung des Aufkommens von drei bis vier Prozent.

Dies ist nun die Gretchenfrage, ob sich diese Prognose auch tatsächlich bewahrheiten wird, denn es sind die Geschäftsreisenden, die am meisten von der Tarifreduktion profitieren werden, also jene Zielgruppe, welche weitgehend als preismempfindlich gilt. Einige Beobachter vertreten die Meinung, dass bei diesem Kundensegment kein zusätzlicher Verkehr zu holen ist.

TWA – der grosse Verlierer

Wer aus dieser Neuordnung als Gewinner oder Verlierer hervorgehen wird, lässt sich somit noch nicht mit Bestimmtheit abschätzen. Fast sämtliche Carrier haben sogleich verkündet, dem Beispiel von AA zu folgen. Der konventionelle Geschäftsreisende wird zweifellos zu den Gewinnern zählen, nicht aber die Grossfirmen, welche dank ihrer Einkaufskraft in den Genuss grosszügiger Rabatte kamen. Auch die grossen Reisebürosketten, welche ihre Existenz mit der grossen Einkaufskraft zu begründen wussten, sehen die Felle davonschwimmen. Ein klarer Verlierer ist zweifellos TWA. Carl Icahn's Carrier konnte den Servicrückstand allein mit tieferen Tarifen wettmachen, was nun bei der neuen Tarifkonstellation nicht mehr möglich sein wird. TWA war mit Southwest auch der einzige grössere Carrier, der sich die neue Strategie nicht sogleich zu eigen



Fliegen in Amerika einfach gemacht: American Airlines stellt das inneramerikanische Tarifwesen auf den Kopf – ab sofort kommen nur noch 4 anstelle von 21 Tarifvarianten zur Anwendung. Bild Ex-Press

machte. Namhafte Beobachter sind gar der Meinung, dass Crandall's Vorgehen nicht zuletzt auf die TWA gerichtet sein soll.

Wie auch immer: Es ist einmal mehr American Airlines, welche als Nummer eins der Branche ihre Machtposition auszunutzen versteht, um den andern den Weg zu weisen. Der Carrier, der rund 20 Prozent des inneramerikanischen Marktes kontrolliert, hat bereits mit der Einführung des Vielfliegerprogramms und der «Super-Saver-Discount-Tarife» Airlines-Geschichte geschrieben. Es wäre nur allzu erfreulich, wenn die groteske Tarifsituation im inneramerikanischen Flugverkehr der Vergangenheit angehörte.

Weiterhin Coupons- und VUSA-Tarife

Was bedeutet die neuingeführte Tarifstruktur der American Airlines konkret für die Reisebüros:

- Ab sofort offeriert AA für Flüge innerhalb der USA nur noch vier Tarifarten: First Class, AAnytime (Economy) und zwei verschiedene PlanAA-head (Apex). Muss ein Kunde ein Ticket umschreiben – egal in welcher Klasse –, bezahlt er eine Gebühr von 25 Dollar. Neu dabei ist, dass dem Reisebüro für die Umtriebe fünf Dollar gutgeschrieben werden.
- Tickets, die bereits auf die alten Tarife

ausgestellt sind, können auf die neuen billigeren Tarife umgeschrieben werden, sofern die neuen Bedingungen auch eingehalten werden.

● Keine Änderung erfahren allerdings die nur im Ausland verkäuflichen USA-Flat-Rates und Visit USA-Coupons. Da diese Tarife nur im Zusammenhang mit einem Transatlantikticket verkauft werden können, gelten diese als «International Fares». Die bisherigen Preise bleiben unverändert.

AST

Jetzt mit First Class

Eine Woche früher als geplant konnte die Swissair-Chartertochter CTA ihr fünftes Flugzeug in Betrieb nehmen. Nach vier Maschinen des Typs MD-87 ist die fünfte eine geleaste MD-83.

Am vergangenen Freitag, 10. April, startete die geleaste CTA-Maschine mit 132 Passagieren an Bord zu ihrem ersten kommerziellen CTA-Flug von Zürich nach Antalya, um am gleichen Tag vollständig ausgebucht auch noch nach Heraklion zu fliegen. Die Maschine ist mit 24 First-Class-, 30 Royal-Class- und 82 Eco-Class-Sitzen ausgestattet. Das Novum der First Class (Lederstühle) auf Charterflügen bietet den Touroperatoren neue, kreative Möglichkeiten. So wird beispielsweise Imholz auf den Freitagsflügen nach Antalya und Heraklion den Gästen des Royal-Hotels Creta Maris, des Creta Palace, des Ramada Renaissance und des Kris World den Flug in der Royal First Class ohne Aufpreis offerieren. Anlässlich des Erstfluges konnten sich die First-Class-Passagiere davon überzeugen, dass nicht nur die Sitze, sondern auch der Service erster Klasse entsprechen. HU

Traviswiss – eine versicherte Sache

Reiseversicherungen der beiden Gesellschaften Elvia und Europäische können seit einigen Tagen auch über Traviswiss abgewickelt werden. Die Beteiligten an der Entwicklung des Arbeitsablaufes heben besonders hervor, dass Policen auf dem Reisebüro-eigenen Papier ausgedruckt werden können. Die beiden Versicherungs-Gesellschaften hoffen im ersten Jahr auf je mindestens 50 000 Abschlüsse per PC.

Genau ein Jahr nach der Erteilung des Projektauftrages ist das Produkt Anfang Monat lanciert worden. Die Rede ist vom Versicherungsablauf über Traviswiss. Man habe lange miteinander «gekämpft», meinte Reto Wäger vom Traviswiss-Marketing, «allerdings im positiven Sinn. Schon 1988 wurden die ersten Kontakte zwischen der Swissair und den Versicherungsgesellschaften aufgenommen, um dann im ersten Quartal 1991 ein Grobkonzept des Ablaufes zu erstellen. Grundsätzliches Ziel war und ist dabei, möglichst vielen Traviswiss-Benutzern die Gelegenheit zu bieten, Versicherungs-Policen via Bildschirm abzuschliessen und auszustellen.

Mit dabei sind bis jetzt die beiden Reiseversicherungs-Spezialisten Elvia und Europäische. Noch nicht soweit ist

hingegen die Winterthur, die allerdings nur bei den ersten Gesprächen zugegen war. Ein definitiver Entscheid wird hier bis etwa Mitte Jahr erwartet.

Unsichere Prognosen

Für die Reisebüros bringt die Abwicklung einer Versicherungspolice über den PC gegenüber dem bisherigen Verfahren tatsächlich zahlreiche Vorteile. Nebst der einfachen Handhabung und dem Wegfall der bisherigen monatlichen «Abrechnung» wird als einer der positiven Aspekte die Tatsache erwähnt, dass die Policen auf Reisebüro-eigenem

700 Traviswiss-Anschlüsse

Am 31. März 1992 wurde in Christian Trachsel's Indi Tours in Aeugst am Albis die 700. Traviswiss-Anlage in Betrieb genommen. Dazu kommen etwa 300 Traviteil-Anschlüsse, so dass rund 1000 Reisebüros an das System angeschlossen sind. Die 700 Traviswiss-Anschlüsse verfügen insgesamt über 3500 Arbeitsstationen. Neu kann nun die Aviaeo über Galileo direkt gebucht werden, ein Zugriff via Iberia ist nicht mehr notwendig. HU

Briefpapier und mittels normalem Korrespondenz-Printer ausgedruckt werden können. Im weiteren ist künftig auch ein Back-office-Mitarbeiter – also alle Abteilungen, die über eine Traviswiss-Arbeitsstation verfügen – in der Lage, eine Police an seinem Arbeitsplatz auszustellen.

Einen Franken pro Police

Nebst der geleisteten Mithilfe bei der Entwicklung schulden die Versicherungsgesellschaften der Swissair für jede abgeschlossene Police einen Franken, der Mindestbetrag pro Jahr beträgt in jedem Fall 50 000 Franken. Verständlich, dass Elvia-Direktor Reinhard Kunz darauf hofft, dass sich der neue Ablauf durchsetzen wird. «Zur Amortisation müssten 50 000 bis 80 000 Policen über das System abgewickelt werden», stellt er zukunftsweisend fest. Auch der Direktor der Europäischen, Hans Blaser, spricht von einem riesigen zeitlichen wie auch finanziellen Aufwand. So hat auch er alles Interesse, dass Traviswiss und der Versicherungsablauf im Reisebüro Fuss fassen. Wenn in Basel bis Ende März 1993 50 000 Traviswiss-Policen registriert werden könnten, dann wäre auch dort ein Minimalziel erreicht. Trotz direkter Konkurrenz, einzig sind sich alle darüber, dass nun ein riesiges Potential offenliegt, jetzt muss nur noch der Reiseberater entsprechend reagieren. HU

150 000 Fr. Starthilfe

In der Schweiz steht man vor der Lancierung der Petition zur Gründung des «Grünen Kreuzes», gedacht als Internationales Hilfswerk für die Umwelt.

Die Schweizer Reisebranche darf und will dabei nicht im Abseits stehen, gilt es doch, in der täglichen Arbeit die Normen eines umweltgerechteren Tourismus mehr zu beachten. Im Rahmen ihrer Möglichkeiten leistet sie nun im Vorfeld der Lancierung ihren Beitrag.

An einer Sitzung von vergangener Woche beschlossen nun Balair, Airtour Suisse, Hotelplan, Imholz, Kuoni, Manta-Reisen und die Travac-Gruppe dem «Grünen Kreuz» eine Starthilfe zu geben. Die erwähnten Firmen stellen dieser neuen Idee in Vertretung der schweizerischen Reisebranche 150 000 Franken zur Verfügung, damit sie überhaupt lanciert werden kann.

Im weiteren haben die Firmen vereinbart abzuklären, in welchem Umfang und in welcher Weise gemeinsam mit dem «Grünen Kreuz» ganz konkrete Aufgaben und Projekte angepackt werden können. r.

IRELAND

Mit uns haben Sie in Irland Oberhand.

Cosmopolitan

Cosmopolitan Reisen AG
Stampfenbachstrasse 42
8035 Zürich

01 362 74 00



Imholz Südtürkei

Tiefere Preise – und los geht die Reise

Nahezu 60 Reisebürofachkräfte konnten sich an einer Imholz-Studienreise während vier Tagen an Ort und Stelle davon überzeugen, dass die Südtürkei auf eine starke Nachfrage der soeben angelaufenen Saison gerüstet ist. Imholz hat seine Charterkapazität gegenüber 1990 verdoppelt und kann bereits auf einen hervorragenden Buchungseingang verweisen. Das gute Preis/Leistungs-Verhältnis ist dafür hauptverantwortlich.

MICHAEL HUTSCHNEKER

Was der Imholz-Resortleiter Bedefieren schon an der Workshops im Januar angekündigt hatte, wurde 58 Reisebürofachkräften während vier Tagen an Ort und Stelle nachhaltig unter Beweis gestellt: Auch 1992 hat Imholz voll auf die Türkei gesetzt, ein Programm, welches nun in der siebten Saison einen Schwerpunkt im Katalog Badesferien bildet.

Überbuchungen: Übertrieben

Von einigen Medien als ITB-Sensations-Schreckensnachricht gemeldet: Ein mögliches oder ein schon sicheres Überbuchungsproblem auch in der Südtürkei. Solche Aussagen werden unter anderem auch von Imholz-Resortleiter Willy Noser stark relativiert. Vor allem grössere und grosse Häuser werden von europäischen Managements geleitet und diese – das wurde auch an Ort und Stelle bestätigt – könnten sich solche Fehler kaum leisten. Zudem, so war zu vernehmen, sind wegen der politischen Lage zwischen Bonn und Ankara aus Deutschland bereits etwa zehn Prozent Annullationen eingegangen. Im «Notfall» könnten diese die möglichen Überbuchungen wieder auffangen ... HU

Und Willy Noser erläutert den Agenten gleich zu Beginn der Studienreise, weshalb dem vor allem so ist: «Wir glauben, dass das Preis/Leistungs-Verhältnis in der Türkei optimal ausfällt und die Nebenkosten sind für Schweizer Gäste sehr tief.» Für Noser ist es klar das günstigste Ferienland im Nah- und Mittelstreckebereich, zudem fallen sämtliche Badesferienpreise günstiger aus als noch im letzten Jahr.

Für die soeben angelaufene Saison kann Imholz zwischen 700 und 800 «Vertragsbetten» in der Südtürkei anbieten. Nach wie vor sind die Unterkünfte in der Region von Side am stärksten gebucht, und generell wird festgestellt, dass die gehobene Mittelklasse, also Drei- und Vier-Stern-Häuser, am meisten gefragt sind. Um den erwarteten «Ansturm» bewältigen zu können, hat Imholz die Kapazität seiner Direktcharter gegenüber 1990 (das Vorjahr gilt aus bekannten Gründen nicht als relevant) verdoppelt. Seit Mitte März wird Antalya jeden Freitag mit der CTA ab Zürich nonstop angefliegen, ab 17. Mai wird derselbe Service zusätzlich am Sonntag geboten. Hinzu kommen feste Kontingente auf Linienflügen der Turkish Airline ab Zürich und Basel jeweils samstags und am Sonntag neu auch ab Genf.

Eine Variante übrigens, davon konnten sich die Studienreisenden selbst überzeugen, die kaum einen Vergleich zu scheuen braucht und als sinnvolle Alternative verkauft werden kann. «Alle ausgeschrieben Flüge», versichert Noser, «sind für die ganze Saison garantiert.» Dies deshalb, weil der Buchungseingang, wie auch Abteilungsleiter Andi Hiltl bestätigt, hervorragende Zahlen aufweist. Sollte die Nachfrage weiter in diesen Größenordnungen ausfallen, könnte Imholz mit der Destination Türkei schon im Herbst auf ein Rekordjahr zurückblicken. Da und dort wird noch geputzt, repariert, Maler überstreichen die letzten Wintergrüsse. Animation wird geprobt oder aber auch schon Gäste empfangen. Wie und wo auch immer, die Gastgeber scheinen jedenfalls auf den Empfang – auch in möglichen Rekordzahlen – aus- und gerüstet. □



Zum Saisonauftakt führte vergangene Woche Imholz über 60 Agenten in die Südtürkei. Unser Bild zeigt die Besichtigungstour der «Ferienobjekte» mit Willy Noser (zweiter von links) und Andi Hiltl (ganz rechts). Bild Michael Hutschneker

Kiris World

Unter Iberotel in bessere Zeiten

Es gilt als eine der schönsten und exklusivsten Ferienanlagen im ganzen Mittelmeerraum – das Kiris World bei Kemer, rund 50 Kilometer entfernt von der südtürkischen Stadt Antalya. Doch das Kiris stand eigentlich seit der Eröffnung vor drei Jahren – trotz deren fünf – unter einem eher unglücklichen Stern. Damals noch war Kuoni in einer sehr aktiven Consulting-Funktion, von der sie sich aber zusehends zurückzog. Aber auch das Management unter der Regie der fünf Eigentümer brachte die erblässelten Sterne nicht zum Leuchten, eine Profi-Lösung musste her.

Seit dem 10. Februar 1992 nun steht Kiris World unter den Fittichen der spanischen Iberotel. Es sollte kein leichter Entscheid gewesen sein, denn der neue General Manager, H. Michael

Franke, weiss von neun Monaten Verhandlungszeit zu berichten. Beworben hätten sich unter anderem auch der Club Med und die Trusthouse. Da die Eigentümer jedoch die Individualität der Anlage bewahren wollten, sei die Wahl schliesslich auf Iberotel gefallen.

Nun blasen der neue Direktor, übrigens schon mit drei Jahren Türkei-Erfahrung auf dem Buckel, zum Neuanfang. So sollen beispielsweise der An- und Ausbau eines Konferenzzentrums, ein Casino (Verhandlungen mit Casino-Gesellschaften wurden bereits aufgenommen) und ein Health-Center (Motto: «Wenig essen, viel bezahlen») den Übergang zu einem Ganzjahresbetrieb ermöglichen. Eventuell wird der Betrieb schon in diesem Jahr bis in den Dezember offen gehalten, spätestens ab

1994 soll während zwölf Monaten Saison sein. Mit Incentive-, Kongress- und auch «Senioren»-Tourismus möchten Franke und seine Crew die 410 Zimmer auch ausserhalb der eigentlichen Badesferienzeit belegen. Verschiedene Massnahmen, wie die Einführung einer Erlebnis-Gastronomie, ein komplettes Animationsprogramm, eine neue Ambiance bei der Inneneinrichtung und auch eine gezielte Schulung beim Service sollen zum endgültigen Durchbruch verhelfen.

Für das laufende Jahr, also vom 1. April bis 10. November, hat Franke 145 000 Übernachtungen budgetiert, dies entspricht einer Auslastung von 73 Prozent ... Dann würden für ihn und Iberotel die Sterne wieder leuchten. HK

EDITORIAL

Parteien, Drogen und Tourismus



Mehr als ein Jahrzehnt musste es dauern, bis in der Schweiz auch die meisten (bürgerlichen) politischen Parteien mental so weit waren wie moderne Ökonomen. Diese hatten schon in den siebziger Jahren die Preisfreigabe oder zumindest die kontrollierte Abgabe von Drogen zu Tiefpreisen vorgeschlagen*. Politikern anderer Länder, inklusive USA, ist dies heute noch nicht klar. Dank Platzspitz ist unsere Politikerkaste zum progressiven Denken verdammt. Aber was hat das mit Tourismus zu tun? Viel, sehr viel. Milliardenollarweise sogar. Als gesamtwirtschaftlich recht bläuliger Branche mit scharfem Blick vor allem für dünne Renditen, netten Service und Qualitäts-Dienstleistungen, aber nicht für finanzielle Verflechtungen, ist uns vieles entgangen. Wobei ich mich im folgenden aufs Ausland beschränken, das heisst die Reisebranche und nicht die Schweiz selber ansprechen möchte. Die Weisswäscherei unserer Banken und die dubiosen Lire-Milliarden im Tessin der siebziger Jahre sind ja zur Genüge bekannt.

Wissen zum Beispiel unsere Einkäufer der grossen und kleinen Veranstalter, wie heiss die Betten sein könnten, die sie in der Karibik oder in Italien für die Kundenschaft ausprobieren, und wie weissgewaschen der Hotel-Sandstrand, wo sie sich probeweise räkeln? Weissgewaschene Drogengelder im Tourismus noch und noch. Und eine ahnungslose Kundenschaft, die zu Aktionspreisen wozu möglich, Urlaub geniesst, der vielleicht teilweise am Platzspitz vorfinanziert wurde!

Um mich gleich abzusichern: Die genannten Destinationen Italien und Karibik entstammen nicht meinen Vermutungen, sondern einem in den Zeitungen publizierten Bericht des deutschen Bun-

desnachrichtendienstes (BND)**. Dort werden als bevorzugtes Anlageobjekt der Drogenkartelle die Immobilien- und Tourismusbranche, das Transportwesen und Fluggesellschaften genannt. Näher ans Hemd könnte es uns nicht mehr gehen. Der BND schätzt den jährlich weissgewaschenen Rückfluss an Geld aus den Produzenten- in die Industrieländer auf rund 250 Milliarden Dollar. Stattlich. Zwar nicht bewiesen, wird man einwenden, doch irgendwo müssen die für Drogen konsumierten Gelder ja wieder auftauchen. Im Dschungel neben der Koksküste können sie ja nicht angelegt werden.

Unwissend und nichtsahnend wachsen viele Wirtschaftsbranchen, natürlich nicht nur der Tourismus, jährlich diese 250 Milliarden rein. Und zwar zum Schaden von sich selbst. Denn Dreckgeld verzerrt die Marktpreise bekanntlich nach unten. Ein mit illegalem Geld finanziertes Hotel braucht nicht zu rentieren, Hauptsache, der Geldgeber wähnt es «sicher angelegt». Tessiner Immobilienleute können Geschichten darüber erzählen, wie es in den siebziger Jahren dort aussah. Theoretisch kann ein Hotel, dessen Kapital nicht ordentlich verzinst werden muss, weil es schwarz ist, mit (zu) tiefen Preisangeboten seine sauber finanzierten Konkurrenten ruinieren.

Zumindest sollte es uns in der Reisebranche bewusst werden, dass solche unsauberen Elemente ungewollt in unsere Kalkulationen hineinrutschen könnten, wenn wir unsere Päcklein aus Flugpreisen, Agenturkommissionen am Platz, Betten- und Frühstückspreisen und weiterem zusammenrechnen. Soviel ich weiss, war das bisher eher selten ein Diskussionsthema in der Branche.

Doch was hat das mit unseren (bürgerlichen) Politikern und ihrer späten Einsicht zu tun? Viel, sehr viel, milliardendollarweise! Werden Drogen künftig «günstig» kontrolliert abgegeben, fällt der Preis. Und das bedeutet nicht nur eine mögliche Reintegration aller heute

marginalisierten Süchtigen, sondern auch historisch einen wohl einmaligen Krach im bisher profitabelsten aller Rohstoffmärkte, nämlich dem Drogenbusiness.

Entfällt die Marge, lohnt sich das illegale Risiko nicht mehr, die Gewalt, das Aufreissen neuer Drogenkuschenschaft, die Korruption ... im besten Fall rückt man an tabak- und alkoholähnliche Zustände, mit denen wir ja seit Hunderten von Jahren leben konnten. Und für die Wirtschaft, auch für die Reisebranche, entfällt das weissgewaschene Geld bei den Anbieterpartnern in gewissen Destinationen, die wohl über übel wieder mit normalen Renditen kalkulieren müssten. Die Preise dürften dann steigen, aber die kriminelle Gefährdung rund um die Drogen abnehmen.

Lösungen für die Reisebranche? Es gilt die Trends zu deuten: In Süditalien musste die Mafia kürzlich schon vor den Wahlen Politiker küssen, um sich durchzusetzen. Früher war das nicht nötig. Die Korruption wird für die Leute dort unerträglich. Die italienischen Wahlergebnisse zeigen es langsam. Und in den reichen Drogenkonsumländern riskieren die Drogenbosse einen Preiszusammenbruch, weil auch hier die regierenden Parteien wieder gewählt werden wollen und Erfolge brauchen. Wenn dann irgendwo in einem Ferienkomplex doch noch Ungereimtheiten ins Tageslicht kommen sollten, stecken auch die touristischen Partner drin, obschon sie mit der Finanzierung nichts zu tun haben müssen. Unschuld allein schützt vor Mitwissen nicht! Alexander P. Künzle

* Ende März ist die Vernehmlassung bei den schweizerischen politischen Parteien zur Verordnung über die Förderung der wissenschaftlichen Begleitforschung zur Drogenprävention abgeschlossen worden.

** Ausländeraufklärung des deutschen Bundesnachrichtendienstes, Präsident Porzner, aus «Neue Zürcher Zeitung», 8. Januar 1992.

Doppel-Workshop

Deutsch-französische Allianz

Im Zürcher Kongresshaus lieferten Deutschland und Frankreich ein gutes Beispiel dafür, wie man den Strom der Workshops eindämmen könnte; sie traten gemeinsam in Erscheinung, und dies erst noch mit Erfolg.

UELI STAUB

60 Anbieter waren dem Krähen des galischen Hahns gefolgt, 79 dem samtenen Locken von Jordi Orso von der DZT. Das Ausstellerangebot erwies sich als vorbildlich breit gefächert, traf man doch Vertreter von Regionen, Städten, Ferienorten, Hotels (unter anderem Movenpick Deutschland!), Reservierungszentralen, Werbegemeinschaften, Verkehrsträger – darunter auch Swissair, Crossair und Lufthansa, deren City Line neu Lugano-München auflegt – sowie Incomingveranstalter. Die Gastgeber beider Länder zeigten sich damit zufriedenen. Claude Guinchard vom Maison de la France liess durchblicken, dass man die Incomingbüros mehr gesucht hätte als die Vertreter von Regionen, hätten doch erstere den Besuchern aus den Reisebüros viel mehr Konkretes anzubieten als bloss Prospekte. Auch nach Frau Orso Dafürhalten war das touristische Angebot gut abgedeckt. Freude bereitete ihr das Feedback der Einladungen, die an 1600 Veranstalter, Reisebüros und Carunternehmen gingen. «290 Interessenten haben sich angemeldet, 90 Prozent davon für beide Workshops. Normalerweise beträgt der Rücklauf nur 10 Prozent.» Dies ein erster Beweis dafür, dass Doppelworkshops attraktiver sind.

Neue Bundesländer kaum vertreten

Leider waren die neuen Bundesländer erbärmlich schwach vertreten. Nur Thüringen, Cosmos Berlin und die Messestadt Dresden, die schon früher dabei war, gaben sich die Ehre. Dazu Knud Jørgen, designierter Nachfolger von Werner Pompl und auch jetzt noch im Unklaren darüber, wann und ob überhaupt er nach Zürich komme: «Wir bie-

ten den Workshop als Forum an, können niemandem zum Kommen überreden. Offenbar erreichte unsere Botschaft die neuen Bundesländer kaum; der Ball muss von ihnen aufgenommen werden!»

Apropos Dresden: Zu unserem Erstaunen wurde dessen Standpersonal unübersehbar durch Detlev K. E. Bandi von Cosulich verstärkt. Grund dazu bot das neue Elbessich MS Dresden, das bis November nach Hamburg beziehungsweise in die Sächsische und Böhmisches Schweiz fährt. Dazu noch eine andere Neuheit von «Reedereien-Sammler» Bandi (bald ist die Zahl 30 erreicht!): In dieser Woche wird Cosulich auch GSA der Renaissance Cruises in Fort Lauderdale.

Von Tischen und Kojen

Gemeinsam franco-deutsch geführt wurde der vorzüglich dokumentierte Empfangstisch. Denn trennten sich die Wege. Frankreich hatte den Panoramasaal im 1. Stock mit Tischen, genormten Stellwänden und Fähnchenschmuck in ein gepflegtes Business-Center verwandelt. Deutschland bestückte den ebenerdig gelegenen Gartensaal mit Kojen, die sich allerdings mehr für Ferienessen eignen, weil der Besucher stehend diskutieren muss. Neu überdenkt werden muss der Workshop-Lunch, bei dem serviert wurde; das Buffet, mit dem die Deutschen jeweils aufwarteten, war ungleich speeditiver.

Ein Zeichen setzen

Dieser Doppelworkshop könnte durchaus Zeichen setzen, falls sich die «Berührungsängste» zwischen einzelnen Ländern in Grenzen halten; warum also nicht ein Workshop Italien/Spanien, den man gar auf weite Teile des Mittelmeeres ausweiten könnte? Allerdings ist das leidige Problem der unhofflichen No-Shows damit nicht gelöst. Von 290 Angemeldeten erschienen nur 240; so bleiben viele Plätze beim gemütlichen deutsch-französischen Abend verwaist, was auch den Küchenchef geärgert haben dürfte! □

Scotland's Travel Fair

Qualität zahlt sich aus

Mehr als zufrieden mit dem Verlauf des letzten Jahres ist das Scottish Tourist Board. Weder Golfkrieg noch weltweite Rezession brachten den befürchteten Einbruch. Die Pflege der Märkte England und Kontinentaleuropa, die Zusammenarbeit mit der Reisebranche, verbunden mit dem Bestreben, qualitativ hochstehende Angebote auf allen Stufen mit einem korrekten Preis/Leistungs-Verhältnis bereitzustellen, haben sich in der Krise bewährt.

KURT METZ, GLASGOW

Die Schotten blieben letztes Jahr für ihre Ferien im eigenen Land, die Engländer zog es in den Norden der Britischen Inseln und die Gäste aus dem übrigen Europa vermochten den Einbruch aus Nordamerika und Japan auszugleichen, so dass unter dem Strich ein finanziell positives Resultat für die bedeutendste Industrie Schottlands blieb. Die Voraussetzungen für 1992 scheinen nicht weniger gut. Die aufgeräumte Stimmung an der 12., den Profis vorbehaltenen Reisesmesse in Glasgow war das eine, die Rekordbeteiligung mit 874 Einkäufern (plus 10 Prozent) aus 26 Ländern – darunter ein Dutzend Schweizer – das andere Zeichen für Prosperität in einer ökonomisch sonst eher grauen Zeit. Noch nie waren die Verkehrsverbindungen nach Schottland so gut – siehe Kästchen – und das Bestreben, die Qualität



Klare touristische Information, ein funktionierendes öffentliches Verkehrsnetz und originelle Unterkünfte – im Bild das renovierte Balmoral Hotel an Edinburghs Princess Street – machen Schottland zum Ferienparadies für Individualtouristen. Bild Kurt Metz

des vielseitigen Angebots den Reisemittlern und Konsumenten mit klugen Marketingmassnahmen näherzubringen. Für dieses Jahr rechnet Tom Band, Direktor des Scottish Tourist Boards, mit einem weiter wachsenden europäischen Markt und dem Wiederaufschwung in den USA und Kanada, besonders da auf dem Transatlantik ein wahrer Preiskrieg ausgebrochen ist, von dem nun auch die Passagiere der Direktflüge nach Glasgow profitieren.

Die Branche unterstützen

«Jedes in einer Publikation des Scottish Tourist Boards vorgestellte Angebot kann über die Reisebranche verkauft

werden», bestätigt Ian Grant, der Vorsitzende des dynamischen Fremdenverkehrsamts, «selbstverständlich mit Kommission.» Neu assistiert so das Scottish Convention Bureau als Teil des Scottish Tourist Boards die Organisatoren von Konferenzen und Kongressen mit kreativen Ideen und guten Beziehungen zum erfolgreichen Durchführen von grossen Anlässen.

Verfeinert wurde das System zum Bewerten der Einrichtungen und der Qualität aller Unterkünfte im Land. Neu gibt es zusätzlich zu den Kategorien «für gut befunden», «empfohlen», «bestens empfohlen» nun noch die Stufe «Deluxe». Der freiwillige Grading and Classi-

fication Scheme umfasst heute 1200 Hotels, 1100 Bed & Breakfast, 600 Pensionen, 1300 Ferienwohnungen und einige Dutzend Caravanparks. Die verteilten Kronen für den Standard der Infrastruktur und die vier Prädikate für die Qualität des Services erlauben dem Reiseberater über die gewünschte und dem Kunden über die gewählte Unterkunft sich eine klare Vorstellung zu machen.

Neu und originell

Der Flughafen von Glasgow empfangt die Reisenden mit einem grosszügig ausgebauten Check-in und wesentlich erweiterten Aufenthaltsbereichen. Die nächste Etappe sieht vor, den inter-

nationalen Pier den Bedürfnissen der wachsenden Zahl von Grossraummaschinen und ihren Passagieren – vor allem aus Nordamerika – anzupassen. Hilton International eröffnet noch dieses Jahr am westlichen Rand des Stadtkerns und unweit des Scottish Exhibition Centers das erste 5-Stern-Hotel in Glasgow mit 321 Zimmern. Die Festsitzstadt Edinburgh wurde soeben zur «Best City for Pubs» erkürt: In 700 charakteristischen Inns wird dafür gesorgt, dass niemand durstig durch den Tag oder ins Bett muss. Die Weltmeisterschaft der Goldschuler findet Anfang September an der Quelle der Clyde bei Wanlockhead in Südschottland statt. In Melrose schliesslich heissen über 200 Teddybären aus aller Welt Kinder jeden Alters im Scottish Teddy Bear Museum zu einer täglichen Tea Party willkommen.

Rascher nach Schottland

Die Verbindungen von der Schweiz nach Schottland waren noch nie so gut wie dieses Jahr. Täglich ohne Sonntag fliegt British Airways Edinburgh via Birmingham (Pass- und Zollkontrolle) an. Während der Hauptsaison verlassen wöchentlich zwei Charter Klotten Richtung Edinburgh: freitags eine MD-82 der Balmoral für Saga und Hotelplan, samstags ein Bae 146 Jumbolino der Crossair für Falcon und Kuoni. Wer via London nach Schottland anreist, hat die Wahl zwischen den nahezu stündlich verkehrenden Shuttleflügen der British Airways und dem Diamond Service der British Midland auf Heathrow sowie mehreren Flügen der Air UK ab Gatwick nach Glasgow und Edinburgh. Direkt in den Norden nach Inverness fliegt Dan-Air dreimal täglich ab Heathrow. In weniger als vier Stunden erreichen die neuen InterCity-225-Züge der British Rail die Edinburgh Waverley Station ab London. Knapp fünf Stunden benötigen sie von der britischen Kapitale nach Glasgow Central. MC

Tourismus für alle

Der Grading and Classification Scheme der Unterkünfte wird um eine Bewertung erweitert: die Benutzbarkeit durch behinderte Gäste. Vier Stufen A1-A4 zeigen an, ob Vorfahrt, Eingang, öffentliche Räume, Zimmer und sanitäre Einrichtungen den Bedürfnissen von Behinderten ohne oder mit Rollstuhl gerecht werden. Eine erste Liste der geeigneten Hotels, Pensionen und Bed & Breakfast-Unterkünfte unter dem Motto «Tourism for All» umfasst bereits 60 Adressen. MC

REISEFABRIK

Sechster Peru Travel Mart in Lima

Der Peru Travel Mart (PTM) findet in diesem Jahr vom 3. bis 6. Oktober in Lima statt. Zu der nunmehr sechsten Ausgabe des PTM lädt das Fremdenverkehrsamt von Peru Foptur gemeinsam mit der privaten Branchenorganisation Canatur (Cámara Nacional de Turismo) ein, um ausländische Einkäufer mit den touristischen Angeboten und Destinationen des Inkalandes besser vertraut zu machen. Die seit 1987 jährlich veranstaltete Incoming-Messe ist das bedeutendste touristische Marketingforum Perus. Zum PTM 91 waren rund 140 Teilnehmer aus aller Welt zu Verkaufsgesprächen mit peruanischen Anbietern gekommen.

Die PTM-Teilnahmegebühr von 280 US-Dollar schliesst Registrierung, Transfers, drei Übernachtungen im Fünfsterhotel, Stadtrundfahrt und Hoteltour sowie Informations- und Promotionsmaterial ein. Ausserdem beinhaltet das PTM-Programm eine zweitägige Exkursion nach Nasca-Paracas am 4. Oktober mit Übernachtung in Ica.

Drei bis fünftägige Nachkongressreisen bieten darüber hinaus die Gelegenheit, weitere touristische Attraktionen Perus kennenzulernen. Zur Auswahl stehen Cusco-Machu Picchu; Puerto Maldonado; Arequipa-Puno-Cusco; Iquitos; Sipan-Tucume.

Anmeldungen nimmt das Fremdenverkehrsamt von Peru, Rossmarkt 14, D-6000 Frankfurt am Main, Tel. (0049) 69/29 29 96, Fax (0049) 69/29 57 40, entgegen. pd

FLASH

Das Barcelona Convention Bureau hat den «Congress Guide '92» aufgelegt. Er gibt auch Auskunft über die zahlreichen Konferenzrichtungen in den neuen Hotels, die zu den Olympischen Sommerspielen eröffnen, und das sich noch im Bau befindliche Konferenz-Center sowie den Sant Jordi Sport Palace.

EG-Reiserecht (I)

Auch in der Einheit gibt es Ungleichheiten

Am 1. Januar 1993 ist offizieller Beginn der Europäischen Gemeinschaft. Schon lange spricht man von diesem Wandel in Europa, nur wenige haben sich auch ernsthaft mit der Thematik befasst. Jetzt, weniger als ein Jahr vor der Einführung der EG-Richtlinien, ist spätestens Zeit dafür. Denn gerade im grenzüberschreitenden Tourismus wird die Schweiz auch als Nicht-EG-Mitglied stärker betroffen sein, als weitherum angenommen.

BERND STAUDER, GENÈVE

Mit der Vollendung des EG-Binnenmarktes ab 1993 eröffnen sich auch für die europäische Reisebranche neue Perspektiven. Die Verwirklichung der Dienstleistungsfreiheit bedeutet für Reiseanbieter freien Zugang zum Markt in anderen Mitgliedstaaten, durch Gründung von Zweigniederlassungen und Agenturen oder durch Werbung um ausländische Kunden von ihrem Firmensitz aus. Für den Reisenden wird die Dienstleistungsfreiheit – so die EG-Prognosen – eine grössere Angebotspalette in einem von intensiverem – auch grenzüberschreitendem – Leistungs- und Preiswettbewerb geprägten Markt zur Folge haben.

Ungleicher Schutz der Reisenden

Der Liberalisierung des Reisesektors stehen jedoch noch Hindernisse entgegen, die zu Wettbewerbsverzerrungen zwischen Unternehmen der Reisebranche in verschiedenen Staaten führen können. Zu ihnen zählen unter anderem die zum Teil sehr stark voneinander abweichenden nationalen Vorschriften zum Schutz des Reisenden. Die Unsicherheit über das geltende Recht und den Schutzstandard halten Konsumenten noch häufig davon ab, Reisen bei Unternehmen in anderen Staaten zu bu-

chen. Sowohl aus Gründen der Binnenmarkt- wie auch der Konsumentenschutzpolitik hat die EG daher Grundsätze und Minimalstandards des Reiseverkehrs auf europäischer Ebene in der Richtlinie über Pauschalreisen vom 13. Juni 1990 festgelegt, die in allen Mitgliedstaaten spätestens ab 1. Januar 1993 gelten sollen.

Mit dem Vertrag zur Gründung des Europäischen Wirtschaftsraums (EWR) werden auch schweizerische Reiseanbieter von der Dienstleistungsfreiheit Gebrauch machen können. Einer von der Schweiz ausgehenden grenzüberschreitenden Aktivität stehen dann keine nennenswerten Hindernisse mehr entgegen; gleichermassen werden sich EG- und EFTA-Reiseunternehmen in der Schweiz niederlassen oder Kunden werben können. Konsequenz ist daher der EWR-Vertrag vor, dass die EG-Richtlinie über Pauschalreisen als Bestandteil des «acquis communautaire» zu übernehmen, das heisst in nationales schweizerisches Recht umzusetzen ist. Die entsprechenden legislativischen Vorarbeiten haben in Bern schon begonnen.

Aber auch ohne die EWR-Perspektive wäre die Reisebranche in der Schweiz von der EG-Regelung betroffen. Beim Verkauf von Reisen im Ausland über Zweigniederlassungen oder Agenturen, bei Werbung für solche Reisen von der Schweiz aus würden die reiserechtlichen EG-Standards grundsätzlich gelten. Zumindest wirtschaftlich wären zudem die schweizerischen Leistungsträger (Hotelliers, Transportunternehmen) von ausländischen Reiseanbietern den Bestimmungen der Pauschalreise-Richtlinie unterworfen, etwa dann, wenn der EG-Reiseveranstalter, der einen Kunden wegen Reisemängeln entschädigen müsste, auf den Leistungsträger im Regresswege zurückgreift.

Die schweizerische Reisebürobranche, für deren Tätigkeit bislang keine besonderen, weder gewerberechtlichen

noch vertragsrechtlichen gesetzlichen Bestimmungen gelten, wird sich der Herausforderung des EG-Reiserechts stellen und, jedenfalls teilweise, ihre Werbepolitik und ihre Reisebedingungen anpassen müssen. Gleichzeitig – und dies sollte keinesfalls unterschätzt werden – bringt die Annäherung der Schweiz an Europa für die Reisebranche Chancen einer Entwicklung in einem grösseren Markt mit sich, die sie wahrnehmen sollte.

Die Richtlinie über Pauschalreisen führt nicht zu einer völligen Harmonisierung, sondern nur zu einer weitgehenden Angleichung reiserechtlicher Bestimmungen auf einem Niveau, das EG-weit als Mindeststandard gelten soll. Schon bestehende strengere Vorschriften zum Schutz des Reisenden können beibehalten und auch erlassen werden. Darüber hinaus bleibt der nationale Gesetzgeber zuständig, in den von der Richtlinie nicht geregelten Bereichen legislatorisch tätig zu werden.

Für die Schweiz heisst dies: Der EG-Standard ist in einem Gesetz über Pauschalreisen zu übernehmen. Etwa weitergehende Vorschriften des Obligationenrechts und des Rechts des unlauteren Wettbewerbs können beibehalten werden.

Betroffen ist die Pauschalreise

Von der Regelung wird die Tätigkeit des Reisebüros im Zusammenhang mit einer Pauschalreise, nicht hingegen die traditionelle Reisevermittlung (Buchung eines Flugs, Reservierung eines Hotels) erfasst; die Tätigkeit eines gewerblichen Reiseveranstalters (Organisation von Pauschalreisen und Verkauf im Direktvertrieb oder über Reisebüros) und eines Reisebüros, das Pauschalreisen von Reiseveranstaltern verkauft oder zum Kauf anbietet. Als Pauschalreise ist die «im voraus festgelegte Verbindung», das Bündeln zu einem Paket von mindestens zwei Teilleistungen (Beförderung, Unterbringung, nicht unerhebliche andere touristische Dienstleistung) zu einem Pauschalpreis anzusehen, sofern die Reise in einem EG-/EWR-Land verkauft oder zum Verkauf angeboten wird, gleichgültig, welches die Destination der Reise ist, wo sie beginnt und wo sie endet.

Die Kernpunkte des Pauschalreiserechts betreffen eine erhebliche Verbesserung der Information des Reisenden im Vorfeld des Vertragsschlusses, die Gewährleistung angemessener Vertragsbedingungen für den Reiseanbieter und den Reisenden sowie die Sicherstellung des Reisenden bei Zahlungsunfähigkeit und Konkurs des Reiseanbieters. Hingegen sind ausdrücklich weder gewerbliche Vorschriften noch – entgegen ersten Entwürfen – Verfahren zur aussergerichtlichen Streitlichmachung vorgesehen. □

Weitere Artikel zum Thema EG-Reiserecht folgen.

Der Autor



Professor Dr. iur. Bernd Stauder ist Professor für Handels-, Wirtschafts- und Verbraucherrecht an der Universität Genf und Präsident der eidgenössischen

Kommission für Konsumentenfragen. Mit seinem Referat über das kommende EG-Reiserecht anlässlich der Generalversammlung des Schweizerischen Reisebüro-Verbandes im vergangenen November in Lugano hat Professor Stauder Aufsehen in der Reisebranche erregt. r.

Unsere Reiseponiere (5)

Dem Mietwagengeschäft auf die Sprünge geholfen

In dieser Serie geht es um Reiseprofis, denen unsere Reiseveranstalter neue Destinationen oder Fortbewegungsarten verdanken. Diesmal ist die Rede von Max R. Spycher, der das Autovermieten in den USA kennengelernt und in der Schweiz in den fünfziger Jahren, zeitgleich mit dem verstorbenen Ernst Epper, aber mit vielen eigenen Ideen, zur Blüte gebracht hat.

UELI STAUB

Kaum hatte er seine 1400 Dienstage im Krieg so richtig verdaut, wurde der 1916 in Freiburg geborene Max R. Spycher, unter anderem Absolvent der Hotelfachschule Lausanne, ins «English Center» Kastanienbaum eingeladen. Der Bundesrat hatte diese Institution geschaffen, um fähige Leute auf Export zu trimmen. 1948 flog er in die USA. Den geplanten Job bei Hilton schlug er zwar aus, weil ihm das für ihn vorgesehene Quebec zu weit weg war; so liess er sich von einem schweizerisch-amerikanischen Handelsunternehmen in New York anheuern. Den grössten Eindruck machte ihm, dessen Herz stets für den Tourismus schlug, das dortige florierende Mietwagen-Business, eine «kommende Weltmacht», wie er es ausdrückt. Zwar gab es damals in der Schweiz ein paar kleine Privatvermieter, doch fehlte

es an Nachfragen und auch an Benzin.

Ab 1949 führte Spycher in Zürich das Schweizer Marketing-Office für Tee aus Indien und Ceylon, dessen Produktion sich in englischen Händen befand; es sollte das erste und das letzte Mal gewesen sein, dass ihm der Hofa-Abschluss von Nutzen war, entschied der doch unter den Bewerbern letztlich zu seinen Gunsten. 1953 wurde das Teebüro aufgelöst, die Suche begann von neuem. In einer amerikanischen Zeitung entdeckte er ein Inserat von Hertz, die es schon seit 28 Jahren gab. Postwendend bewarb er sich um eine Schweizer Lizenz, musste aber vom Luzerner Autohändler Ernst Epper erfahren, dass dieser ihm zuvor gekommen sei; er solle es doch bei Avis versuchen. Damals recht unbedeutend, ist Avis heute die Nummer 1 in Europa!

Neue Wege mit «Swiss Ways»

Um die Lizenz zu erhalten, musste Spycher, alles andere als ein Autonarr, zuerst einmal Praxis nachweisen können. Er gründete mit fünf Opel Rekords, die er gerade noch selber finanzieren konnte, die «Swiss Ways», ersann eine damals pionierhafte Marschrichtung. «Ein Schweizer mietet kein Auto. Also muss jeder Amerikaner, der in Kloten landet, einen Mietwagen unter den Hintern bekommen!» Fazit: Spycher war der erste, der im Flughafen ein Autovermiet-Desk eröffnete; die anderen kamen erst 1957. Dank seinen Beziehungen zu Swissair schwärmte diese in einem Brief an die US Travel Agents vom neuen «superior automobile rentals». Es dauerte nicht lange, und er hatte seine Avis-Lizenz.

Gewerbe mit schlechtem Ruf

Wie schlecht der Ruf dieses Gewerbes damals noch war, musste auch Spycher erfahren. Kaum eine Bank, kaum eine Versicherung wollte ihm helfen, löbliche Ausnahmen waren die Bank Leu und die Winterthur. 1955 wurde mit Swissair –



1953 bildeten fünf Opel Rekords die Basis für Max R. Spychers Mietwagengeschäft in der Schweiz. Bild: zvg

weltweit eine Novität – der «Car Hire Pool» gegründet, dem Hertz, Welti-Furrer, die Garage Riesbach und Avis angehörten. Es ging um Preisabsprachen, europaweite Tarife und gegenseitiges Ausweichen. Bald eröffnete Spycher Filialen in Genf, Lausanne, Lugano und in anderen Städten, wagte sich 1958 dank der Zusammenarbeit mit anderen Avis-Lizenznehmern auch aufs internationale Parkett; gross in Mode kam der Slogan

«Rent it here – leave it there»; Studenten und Polizisten in ihrer Freizeit holten die Wagen zurück, doch dann verzichtete man auf dieses zeitraubende Prozedere, vermietete die Autos an Ort weiter. Ein Beispiel aus dem Jahr 1962 zeigt, dass Avis Schweiz mit rund 100 Autos einen Umsatz von 1,6 Millionen Franken erwirtschaftete; heute sind es dank durchschnittlich 1300 Fahrzeugen zwischen 40 und 50 Millionen.

Ab 1963 entdeckten auch die Eidgenossen die Wohltat eines Mietwagens, parallel zum Aufschwung der Fliegerei. Abgesetzt wurden die Autos vor allem durch die Swissair, den Pool und durch Concierges; bei den Reisebüros lief damals noch so gut wie nichts.

Schicksalsmächte

Als dann Mister Avis seine Gesellschaft verkaufte, begann ein schicksalhaftes Ränkespiel um die Firma. Wieder und wieder wechselte sie den Besitzer und wurde zuletzt vom Riesen ITT erworben, der in den USA und in Europa zwei selbständige Avis-Aktiengesellschaften gründete und unverfroren Spitzenleute bei Hertz abwarb! 1965 kaufte Avis mit Ausnahme von Holland und Belgien alle europäischen Lizenznehmer auf, sparte so ein Vermögen ein. Für Spycher bedeutete dies das Ende einer unvergesslichen Zeit, die er seiner höchstpersönlichen Initiative verdankte. Fast nicht zu lösen war das Problem, wie man die Autos amortisieren sollte, doch auch das schaffte er. Das Angebot, als PR-Direktor Avis für ganz Europa wieder im Business zu bleiben, konnte er indes nicht wahrnehmen; ein Paratyphus setzte ihn ein Jahr lang ausser Gefecht.

Noch vieles hat Max R. Spycher in der Folge unternommen. So gründete er 1965 «International Escorts» als Unternehmen für den temporären Einsatz polyglotter Sekretärinnen im Raum Zürich; später wurden die Dienstleistungen mit der Personalberatung für Sekretärinnen-Dauerstellen erweitert. Ruhiger ging es darauf bei seinem «International Office» am Zürcher Rennweg zu, wo temporär Büros samt Sekretärin vermietet wurden. Heute genießt er in Herliberg den Ruhestand, der so ruhig gar nicht sein kann. Des einen stellt er als Hobbykoch seinen Mann, des anderen sorgen seine beiden Töchter für Betrieb; die eine ist 18, die andere 21 Jahre alt. Man rechne und staune!

Unsere Reiseponiere

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

EDV Treuhand AG

Lettenstrasse 7
6343 Rotkreuz

Telefon 042 / 64 18 52
Telefax 042 / 64 20 48

Seit
1984
und auch
in Zukunft



Die EDV-Spezialisten
in der Reisebranche



Der Holiday Saver:
Nur 306 Franken
für eine Woche Spanien.
Die frühe Planung hat sich
wirklich gelohnt.

Alles, was Ihre Kunden tun müssen, um die Vorteile unseres Holiday Saver genießen zu können, ist, Ihr Auto 21 Tage im Voraus zu buchen. Dafür erwartet Sie ein schneller, freundlicher Service und die Garantie auf ein Auto, das nicht älter als 6 Monate ist. Der Holiday Saver beinhaltet unbeschränkte Kilometerzahl, CDW und lokale Steuern. Wir garantieren Ihnen eine unproblematische Reservation des Holiday Saver. Rufen Sie uns einfach an:

Informationen, Broschüren,
RESERVATIONEN
unter TELEFON 155 1234
(Gratisanruf).

Hertz

aronda tours, Basel

Massgeschneiderte Gruppenreisen im Multipack

Aus «Rundreisen mit freier Termin- und Routenwahl» sowie einem ergänzenden «Spezialprogramm mit fixen Daten und Zielen» besteht zusammengefasst das Angebot von aronda tours. Als besondere Dienstleistung vermittelt der Basler TO-Grossist Busunternehmen flexible Reiseprogramme ab der Stange. Bei den neu aufgelegten Spezialprogrammen ist der Einkäufer zwar an Route und Datum gebunden, kann aber das Paket im «Baukastensystem» mit individuellen Zusatzleistungen ergänzen.

CLAUDIO A. ENGELOCH

Was 1979 mit einer einfachen Bürogemeinschaft und einem 32seitigen Jahresskatalog begann, hat sich mittlerweile zum angesehenen Vermittler von Gruppenreisen gemauert: aronda tours. Ins-

besondere als Partner von Busunternehmen hat der junge, in Form eines Grossisten tätige Anbieter eine Marktlücke gefunden, die in dieser Form in der Schweizer Touristik-Landschaft einzigartig dasteht. Ein klares Angebot, hohe Qualitätskriterien, viel Flexibilität und nicht zuletzt ein grosses, persönliches Engagement haben dazu geführt, dass sich der Paketreisen-Veranstalter aus Basel seit rund 13 Jahren über die Grenzen hinweg im stetigen Aufwärtstrend befindet.

Kontinuierlicher Ausbau

Mit der Organisation von Gruppenreisen nach vorab nordländischen Destinationen, einer gezielten Angebots-Ergänzung mit anderen Zielorten in Europa und der 1983 erfolgten Diversifikation Richtung Nordafrika hat sich die Programm-Palette von aronda tours seit der Gründung in der Grundstruktur kaum wesentlich verändert. Eine sorgfältige Planung, gut durchdachte, mass-

geschneiderte Arrangements mit integrierten Dienstleistungs-Paketen und ein faires Preis-/Leistungs-Verhältnis stellen dabei seit Anbeginn der Geschäftstätigkeit einen verlässlichen Nenner dar.

Personell und strukturell sind zudem gerade in den letzten Jahren gezielte Schritte in Richtung (europäische) Zukunft getan worden. So wurde insbesondere der EDV-Bereich stark ausgebaut und dieser mit einem «In House» kreierten Software-Programm auf die spezifischen aronda-tours-Bedürfnisse hin optimiert. Der Mitarbeiterbestand ist ebenfalls kontinuierlich auf heute 17 Personen aufgestockt worden.

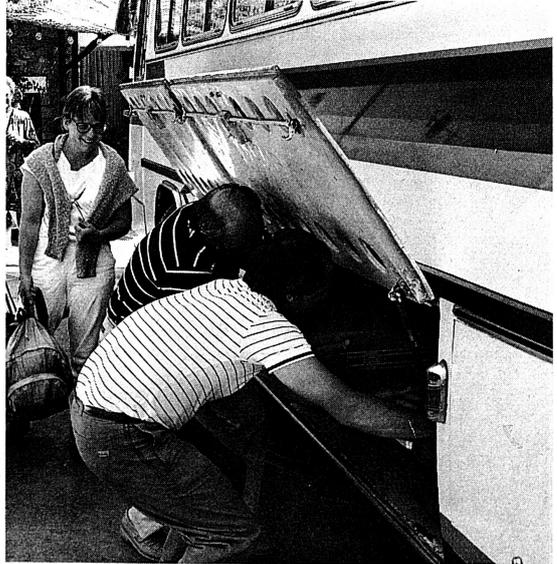
Philosophie beibehalten

Sicher, eine Portion Glück gehört dazu, wenn sich ein junges Unternehmen wie aronda tours innerhalb relativ kurzer Zeit einen so guten, nicht mehr wegzudenkenden Namen im Vermittlungsbereich von Rund- und Gruppenreisen machen kann.

Basis dazu bildete nicht zuletzt der persönliche Einsatz und das Erfahrungspotential der beiden Inhaberinnen Sonia Andersson und Margrit Wüthrich, die beide schon vor der Firmengründung im Reisebusiness keine unbekanntenen Namen waren. Von Anfang an legten sie beide viel Wert auf die individuelle Beratung, eine in allen Teilen seriöse Information und den persönlichen Kontakt zu den Kunden. Trotz der rasanten Entwicklung und vielen Umstellungen hat aronda tours stets diese ursprüngliche Unternehmensphilosophie wahren können.

Kein «Billig-Tourismus»

Oberstes Gebot ist nach wie vor die exakte Vorbereitung und Bearbeitung der Reisen, unabhängig davon, ob diese nun aus den jährlichen Basisvorschlagen stammen oder vom Kunden als «Wunschroute» zusammengestellt wurden. In den Programmen der aronda



Flexible Reiseprogramme für Busunternehmer ab der Stange – eine besondere Dienstleistung der aronda tours in Basel. Bilder zvg

tours sucht man denn auch vergebens nach Billigangeboten und Lockvögeln, findet wohl aber preiswerte, gut durchdachte Fullpack-Arrangements, bei denen Preis und Leistung stimmen. Ralph Sommer, bei aronda tours für die Werbung zuständig, resümiert: «Unsere Politik der Qualität hat sich vollumfänglich bewährt.»

Überhaupt spielen bei aronda tours sogenannte Kleinigkeiten eine zentrale Rolle. Es wird alles unternommen, um den Busunternehmer bei seiner Jahres-

planung aktiv zu unterstützen. So sind kompetente, landeskundige Reiseleiter, ebenso ausführliche wie ausgewogene Menüpläne, gute Hotels, vernünftige Reisetageplan mit praxiserprobter Zeiteinteilung und optimalem Fahrtenverlauf, gutes Kartenmaterial, Reiseleiter, Hotelprospekte und anderes mehr stets eine Selbstverständlichkeit. Dass die Kundschaft diese Dienstleistungen zu schätzen weiss, beweist die heute im europäischen Markt führende Markstellung von aronda tours. □

Stichworte

Aronda tours AG wurde 1979 von Sonia Andersson und Margrit Wüthrich als einfache Gesellschaft gegründet. 1980 erfolgte die Umwandlung in eine Aktiengesellschaft und die Einstellung einer ersten Mitarbeiterin. Nebst dem Basiskatalog erschien erstmals auch aronda aktuell, wo verschiedene Kurzreisen und Zielfahrten zu bestimmten Terminen angeboten wurden. 1981 erschien das erste Programm in französischer Sprache.

1983 wurde ein massgeschneidertes Computerprogramm lanciert, zudem die Zieldestinationen in Richtung Nordafrika ausgebaut. 1987 bietet aronda tours erstmals einen Programmekatalog für englischsprachige Kunden an. Im gleichen Jahr wurde

zusammen mit anderen Partnern die Firma Euresa in Lyon/Frankreich gegründet, die sich mittlerweile ebenfalls mit einem 60seitigen Programm auf dem Markt behauptet. 1988 erfolgte dann der Umzug an das heutige Domizil in Basel.

Schwerpunkt des Angebotes sind seit Anbeginn Gruppenreisen nach Mass in ganz Europa und Nordafrika – insbesondere für Busunternehmer und Spezialgruppen. Das Unternehmen ist unter anderem Gründungsmitglied des VPR (Verband der Paketreiseveranstalter) und aktives Mitglied bei Buspartner Schweiz. aronda tours ag, Birmanngasse 12b, 4009 Basel, Telefon: 061 261 35 35, Fax: 061 261 35 30) CE.

Interview Alfred Marti

Bus-Reisen – «ökokommissioniert»?

Dass man mit dem Reisebus umweltfreundlich und energiesparend Ferien macht, ist nicht mehr ganz neu. Aber attraktiv gemacht wird es noch zu wenig. Die vom Berner Institut für Freizeit (FIF) für Hotelplan erarbeiteten ökologischen Energiekriterien für ein Reiseprodukt machen aus dem Bus erstmals einen wissenschaftlich messbaren Ökoreisner für mittlere Strecken. Alfred Marti, Direktor des Kallnach Ernst-Marti-Bus-Veranstalters, denkt schon über eine entsprechende «Ökokommissionierung» nach.

CLAUDIO A. ENGELOCH/
REDAKTION

Herr Marti, Carreisen haben nach wie vor ein eher verstaubtes Image. Reisebusse werden vor allem von älteren Leuten als Transportmittel benutzt. Was tun Sie als Bus-Veranstalter dagegen?

Das Image stimmt heute nicht mehr. Bis zu Beginn der 80er Jahre waren ein Grossteil der Reiseteilnehmer auf unseren Rundreisen Nichtautomobilisten und reiseunerfahren. Diese Generation reist heute nicht mehr.

Unsere heutige Kundschaft ist selbstständig und entscheidet sich für das Verkehrsmittel aufgrund seiner Eignung. Rundreisen buchen Leute ab 40 oder wenn die Kinder flügge geworden sind. Auf den Badeferien-Cars haben wir ein kunterbunt gemischtes Publikum, analog jenem der Charterflüge.

Carreisen sind gemäss der Hotelplan-Energiestudie sehr umweltfreundlich. Weder in Ihrer Werbung noch in Ihren Katalogen kommt dies tragend zum Ausdruck. Warum wird da nicht mehr gemacht?

Dass der Car ein umweltfreundliches Transportmittel ist, weiss heute jeder. Und damit allein produziert man keine grossen Werbewellen. Dem Produzenten selbst glaubt ja ohnehin keiner. Uns fehlte bis heute eine Beweisführung einer neutralen Institution, möglichst auf wissenschaftlicher Basis. Erst sie kann für uns Carhalter die Grundlage

einer wirklich glaubwürdigen Werbung sein. So ist die durch das Forschungsinstitut für Freizeit (FIF) der Berner Uni im Auftrag für Hotelplan gemachte Energiestudie eine grosse Hilfe.

Der Bus kann mit einer einzigen Energiequelle, seinem Motor, 35 bis 70 Personen transportieren. Oder, alternativ ausgedrückt, somit 15 bis 20 Personewagen von der Strasse fernhalten.

Die Rechnung ist schnell gemacht. Aber die Strategie der Carhalter?

Für die kommenden Jahre überdenken wir unsere Strategie. Wir sind uns bewusst, dass die gegenüber anderen Verkehrsmitteln besseren Umweltwerte dem Car zusätzliche Kunden bringen werden.

Von der Umweltbilanz her betrachtet, müssten Busferien sehr «trendig» sein. Kommunizieren Sie dies Ihren Wiederverkaufspartnern? Wenn ja, wie?

Unsere Wiederverkäufer informieren wir seit Jahren fundiert über die Vorzüge des Cars. Wir organisieren auch Studienreisen und schätzen uns glücklich, wenn Mitarbeiter unserer Agenten derartige Reisen unternehmen. Erst anlässlich einer mehrtägigen Reise im Car kommt der Aha-Effekt, denn dort können sich die Teilnehmenden von den

Vorzügen des Reisecars überzeugen lassen.

Wer Busreisen verkauft, handelt umweltgerecht. Unterstützen und belohnen Sie als Touroperator die Reisebüros für diesbezügliche Argumentationen?

Sicher. Auch Umweltqualität verkauft sich auf irgendeine Art dann über finanzielle Anreize. Wenn die Carhalter also bei den Reisebüros ihre Umweltbezüge herstellen wollen, müssen sie sie irgendwie ins Kommissionierungssystem einfließen. So wie die Superkommission dafür sorgen soll, dass mehr von einem Veranstalter verkauft wird, könnte man sich Analogien im Ökobereich vorstellen. So wie Super- liessen sich Ökokommissionen erdenken. Momentan bieten wir 12 Prozent Grundprovision und eine nach Umsatz gestaffelte Superprovision von bis zu zwei Prozent an.

Wer weiss – vielleicht bieten wir eines Tages eine Ökokommission an. Phantasievollere Varianten wie Distanzbezug oder Energieverbrauch pro Buchung oder so ähnlich böten sich an.

Wie beurteilen Sie die aktuelle Situation im Carmarkt Schweiz?

Der Carmarkt Schweiz ist auf zirka 500 Unternehmen mit gegen 2000 Cars



Alfred Marti, Geschäftsführender Direktor der Ernst Marti AG in Kallnach.

aufgeteilt. Ein Grossteil der Firmen besitzt bis zu drei Cars, und nur ein gutes Dutzend betreiben Fahrzeugparks von 20 und mehr Einheiten. Vergessen wir aber nicht, dass die Cars weit öfters im Exkursionsgeschäft als im Touroperating eingesetzt sind.

Im weitem ist der Carmarkt durch Überkapazität im Ausflugsverkehr ge-

kenzeichnet. Dies führt zu einem massiven Preisdruck, aber auch aus der Tatsache heraus, dass die Mobilität heutzutage nur noch einen sehr geringen Stellenwert hat. Jedermann ist motorisiert und rechnet als Fahrzeugkosten lediglich das Benzin.

Wie sehen Sie die Zukunft der helvetischen Car-Touroperators im Hinblick auf die Tourismus- und Verkehrsentwicklung sowie in bezug auf die EG?

Im Exkursionsbereich wird der Markt auch in Zukunft ein lokaler bleiben. Im Bereich des Reiseveranstalters, der von den grösseren Carunternehmen betrieben wird, verspürt die Branche jetzt schon einen starken Druck auf die Preise. Sie ist deshalb mehrheitlich an einer Harmonisierung der Kosten mit den umliegenden Ländern interessiert. Weiter wird die Liberalisierung des europäischen Flugverkehrs stärker auf die Charterpreise drücken. Diese wiederum werden auf die Preise für Carfahrten an die Badeferienorte Druck ausüben. Der schweizerische Carunternehmer kann sich nur dann im veränderten Markt bewegen, wenn seine Ausgangslage näher an diejenige der umliegenden europäischen Länder angepasst werden kann. Aussensietierung und Isolation garantieren uns kaum ein Überleben. □

IHR PARTNER FÜR

MALLORCA UND IBIZA

KANARISCHE INSELN, ALICANTE UND MALAGA

Olé!!

TRAVEL CLUB

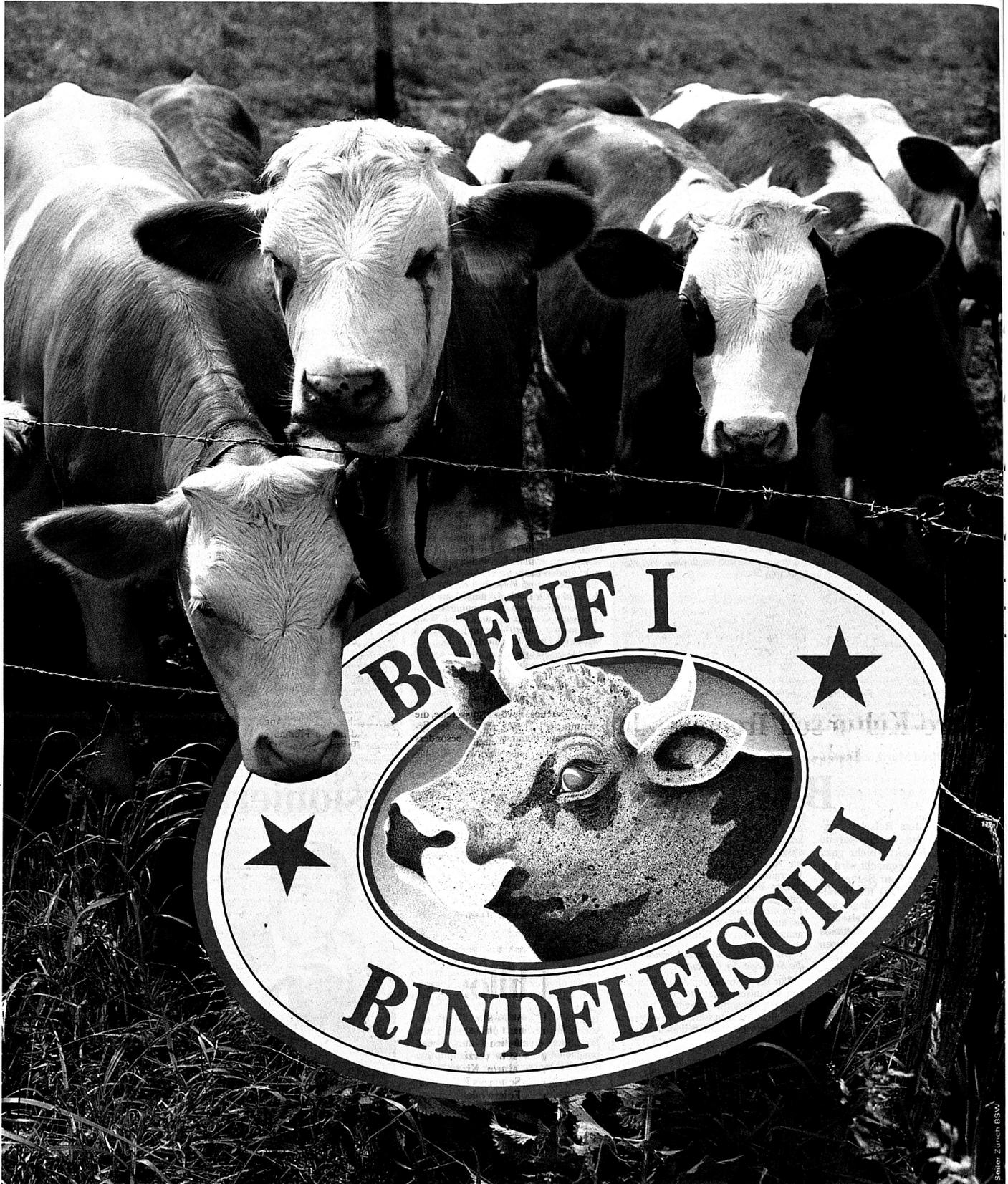
Transteam AG/Switzerland

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

Die neue Art, Gäste zu verwöhnen:



Mit der Spitzenmarke für saftiges Rindfleisch.

Kein Gast schätzt Qualitäts-Kuhhandel. Deshalb gibt es eine Orientierungshilfe auf der Suche nach bestem Rindfleisch: das Prodega-Gütezeichen.

Mit unserer Etikette zeichnen wir nur Fleisch aus, das in ausgesuchten Metzgereien der Schweiz zerlegt, küchenfertig zugeschnitten und dressiert wird. Spezielle Stücke wie Filet, Huft oder Entrecôte werden bei uns sogar vorgekühlt und eingelagert. Prodega-Rindfleisch gibt es in absoluter Spitzenqualität und als Alternative in einer klar gekennzeichneten zweiten Qualität. Beide zu Preisen, bei denen Ihnen und Ihren Gästen das Wasser im Mund zusammenläuft.

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

prodega
CASH+CARRY

PASSEVITE

Ich esse grün und sehe rot



Aufgewachsen an den Kochtöpfen einer gastronomisch italienisch geprägten Mutter waren frische Gemüse, Salate und Früchte für mich seit jeher ein zweimal täglicher Menu-Fixstern:

Alles hatte möglichst natürlich und unverfälscht zu schmecken, wurde meist nur mit Olivenöl und wenigen Gewürzen aromatisiert.

Wie litt ich doch später, als ich verkochtes Restaurantgemüse unter gelblichen Saucen oder fettigen, Brösmel-hervorklauben, die Broccoli mühsam von verklebten Mandelstiften befreien und den weissen French-Dressing-Kleister von den Salatblättern abtropfen lassen musste.

Gottseidank wurde dann die nouvelle cuisine erfunden: Endlich entdeckten auch hierzulande schnitzfreudige Köche die Farben- und Formenvielfalt der Gemüsewelt, arrangierten einzelne Salatblätter wie Kunstwerke auf die Teller und garnierten ihre Sorbets sogar mit frischen Früchten. Zwar spielten die Rübchen, Rübchen, Tomätchen, die Bahynahrungs-Gemüsemassen, die Löwenzahn- und Chicorino-Blätter noch immer nur eine dekorative, oftmals allzu rote Nebenrolle, doch immerhin: Gemüse und Salate wurden salofähig.

Es kamen die vielen Italiener, bei denen ich, ohne vom Keller sehr angehaut zu werden, meine zeitweiligen Hang zum Vegetarismus ausleben konnte; es folgten die vielen Chinesen, die mir zwar lieber Klebrig-Süsssaures,

Shrimps und Beef verkaufen, mir aber auch Gemüse-Chop-Suey mit Nudeln oder Reis servierten.

Und dann wurde, o Freude, Vollwert Mode! Es kamen die Körner und die Sprossen, die Keimlinge und die Samen, es kamen vor allem Gemüse, Salate, Hülsenfrüchte, phantasievoll kombiniert mit Teigwaren, Getreide, Reis. Ich lebte auf, witterte grüne Morgenröte, sah in helvetischen Restaurantküchen ganze kulinarische Gärten erblühen.

★

Heute bin ich als Teilzeit-Vegetarierin eher ernüchtert. In den einstigen nouvelle-cuisine-Tempeln wird oftmals die neue Hausmannskost serviert: riesige Schmorbraten von der voirture, daneben meine alten Bekannten, die mit Speck verkochten Bohnen. Die Italiener haben ihre klassischen Spaghetti mit Hunderten von Phantasiezerepten (mit Fisch, Geflügel und Fleisch) zu Luxusgerichten aufpoliert. Die Chinesen servieren landauf, landab dasselbe phantasielose Chop-Suey. Und die Vollwörter, von denen ich mir so viel versprach, ertränken ihr Gemüse in Tonnen von Butter, überdecken Getreidegerichte mit dicken Gratinsschichten, bringen Kalorien, dass es nur so knallt.

Im Erstklassrestaurant kommt der Küchenchef noch immer ins Rotieren, wenn ich Lust auf Vegetarisches habe, und im Sektor Fast-Food finde ich kaum ein Sandwich, das auch ohne Fleisch oder Wurst Phantasievolles bringt.

★

Halt, da sendet mir die Spitzengastronomie ein neues Signal: «Cuisine vitale» heisst das Zauberwort. Vital bedeutet für mich lebendig – ob damit auch tote Tiere gemeint sind? **Eliane Meyer**

Markus Noach Meister

«Vegetarische Küche ist tiefgründiger»

Nach einer Kochlehre in Basel und einer Zusatzausbildung als Diätkoch lernte Markus Meister im Mittleren und Fernen Osten die vegetarische Küche kennen und schätzen. Während acht Jahren wirkte er in Tel Aviv, zuerst als Küchenchef im Sheraton, dann als Manager eines Reformhauses. Gemeinsam mit einem Partner eröffnete er den Tel Aviv erstes grösseres Vegetarier-Restaurant. In seinem Wohnort Zollikon erteilte er vorerst vegetarische Kochkurse, seit 1989 ist er für die vegetarische Küche der Zürcher Restaurants Bahnhofbuffet zuständig.

Leider nein. Wie so oft hinkt die Schweiz auch hier hintennach. Ein Beispiel: Vor 24 Jahren arbeitete ich in einem Basler Vegi-Restaurant, dessen Speisekarte heute immer noch mehr oder weniger die gleiche ist wie damals. Im Ausland hingegen finde ich die tollsten Angebote, sei's in Mailand, London oder in New York. Alle diese Lokale werden auf hohem Niveau geführt, und ihre Frequenzen sind enorm. Ohne vorherige Reservation besteht keine Chance, einen Tisch zu bekommen.

Die Gefahr der einseitigen Ernährung besteht immer, nicht nur bei fleischloser Verpflegung. Wer ausschliesslich von Schnitzeln und Pommes frites lebt, isst zweifellos ebenso ungesund wie jemand, der nur Gemüse und Salate nimmt. Die Möglichkeiten der ausgewogenen Ernährung sind in unserer Küche absolut gegeben, denken Sie nur an all die Getreidesorten oder die verschiedenen Nüsse, mit denen wir unsere Gerichte anreichern.

Nein, ich kam selber, weil ich der Überzeugung war, dass in einem Grossbetrieb mit derartig breitem Angebot die Vegi-Küche ein Muss ist. Meine ersten Sporen im Buffet musste ich mir als Saucier (!) abverdienen, erst am Ende Drängen, meine Fähigkeiten doch besser einzusetzen, konnte ich in mein Spezialgebiet wechseln. Heute offerieren wir in der Alfred-Escher-Stube ein kleines vegetarisches A-la-carte-Angebot, im Au Capo und im Au Premier ein entsprechendes Tagesmenu. Dazu kommen natürlich laufend fleischlose Spezialitäten für Bankette.

In Anbetracht der hohen Fleisch- und Fischpreise ist die Vegi-Küche zweifellos renditefreundlicher, vorausgesetzt allerdings, man kauft optimal ein und produziert entsprechend. Zweifellos stammen die meisten unserer Rezepte aus dem Fernen beziehungsweise Mittleren Osten. Das will nun aber nicht heissen, dass ich ausschliesslich exo-



Markus Meister: «Wenn ich etwas mache, muss es perfekt sein.» Bild: vvg

tische Gemüse oder Früchte verarbeitet, die ich teuer importieren muss. Meine Devise lautet: eine Spezialität mit Importprodukten, drumherum eine Vielzahl von Gerichten mit Hiesigem. Natürlich kann auch die Spezialität aus Einheimischem bestehen, das muss man halt ausprobieren.

Ja, natürlich. Ich habe jeweils einen Lehrling während eines Monats in meiner Abteilung zur Ausbildung und stelle fest, dass das Interesse der Jungen vorhanden ist. Leider wird ihnen in der Berufsschule absolut nichts in dieser Richtung vermittelt, eine Lücke, die ich gerne schliessen möchte. Ich führe momentan entsprechende Verhandlungen.

(lacht) Ich bin froh, dass Sie diese Frage stellen. Natürlich gibt es die ewig Lächelnden, die Gestrigen. Aber ich lache auch, und das ist gut so. Mein Vorgesetzter, Küchenchef Hans Zäch, meinte kürzlich, es sei fast unheimlich, wie ich mich für die Vegi-Küche einsetze. Natürlich mache ich keine Religion daraus, aber wenn ich etwas mache, dann muss es perfekt sein.

INTERVIEW: MARIANNE MING-HELLMANN

Was gab für Sie den Ausschlag, sich der vegetarischen Küche zu verschreiben?

Bereits während meiner Ausbildung setzte ich mich damit auseinander und stellte fest, dass vegetarische Gerichte kreativer, farbenfroher und geheimnisvoller sind. Ich erachte sie auch als tiefergründiger, muss man das Basisprodukt doch stets erarbeiten. Ein Poulet bleibt immer ein Poulet. Persönlich kam ich zur Überzeugung, dass Fleischlosigkeit humaner ist und auch deshalb meinem Weltbild entspricht. Ich mag Tiere sehr gern, betrachte sie als meine Freunde. Und seine Freunde isst man nicht. Während meiner Aufenthalte im Fernen und Mittleren Osten kamen dann noch hygienische Gründe dazu, die mich vom Fleisch webrachten.

Hat die vegetarische Küche in der Schweiz an Bedeutung gewonnen?

Ja, zweifellos. Bevölkerungskreise, die sich mit dem Thema der gesunden Ernährung auseinandersetzen – besonders junge Leute gehören dazu –, verzichten immer häufiger auf Fleisch. Das Angebot in unseren Lebensmittelgeschäften beweist, dass sich die Produzenten diesem Trend anpassen. Ein weiterer Beweis dafür, welche grosser Beliebtheit sich die vegetarische Küche auch bei uns erfreut, ist der tolle Erfolg unseres vergangenen März in der Alfred-Escher-Stube offerierten Frühlingbuffets: In 20 Tagen haben wir 1025 Couverts verkauft.

Haben die Schweizer Restaurateure, allgemein gesprochen, diesen Trend er-

Naturküche

Philosophie für Feinschmecker

Wie Karol Kovacovsky schon im Vorwort zu seinem philosophischen Kochbuch «Natürlich Naturküche» erzählt, hat er sein vorzüglichstes Esserlebnis in einem Kirschbaum sitzend erlebt. «Sehon als Bub wusste ich: Nicht an Feiern oder Banketten, nicht an Hochzeiten noch an Schlachtfesten, sondern im Baum ist der Schmaus am vollkommensten.» Er hat von der Natur abgekuckt, was er jetzt als neuartig frisches, knackiges und spannendes Rezeptmaterial weitergibt.

Chalks. Jedes der eigenwilligen Rezepte hat nämlich einen kommentierenden Untertitel erhalten. Das Team rund um Kovacovsky muss schon beim Ausfüllen dieser Titel einen Riesenspass gehabt haben. So hat der «Kentucky fried cauliflower» den Zusatz «Colonel Sanders dreht sich im Grabe um» erhalten. Ob er dies wegen der süss-sauren Tomatensauce tut?

Den Saucen schenkt Karol Kovacovsky nämlich besondere Beachtung. Er fordert seine Leser heraus, sich mehr einfallen zu lassen als Fonds aus verschiedenen Fleisch- und Knochenauszügen, die mit Rahm «verfeinert» werden. Seine Karottensauce mit Zitronenmelisse und Champagner kombiniert er mit einem Mandelmond mit Spinat und Koriander. Eine leichte Dattelsauce gibt er zu Lauch und rotem Reis mit Gewürzkörnern. Für ihn verkörpert eine Sauce den Vermittler, der die Dinge ins Rollen bringt: «Als ich vor Jahren ans Ende der Béchamel-Weisheit kam, mir die Sojasaucen schon aus den Ohren tropfte und die ewig ‚phantasielollen‘ Gratin in mir nur noch stille Verzweiflung auslösten, stellte ich mich selbst in die Küche.» Aus einfachen, alltäglichen Grundprodukten zaubert er ungewöhnliche und beschwingte Gerichte hervor. Sein Ziel ist es, «der Natur ihre Geheimnisse zu entlocken, ohne ihr Zwang anzutun». Diese Geheimnisse gibt er auf vielen Seiten auch an seine Leser weiter.

Im letzten Teil seines zauberhaften Buches widmet sich der Autor Kovacovsky den Getreidegerichten und Köstlichkeiten aus Mais, Reis, Buchweizen, Dinkel... Dass er sich dabei

von allen vier Himmelsrichtungen hat inspirieren lassen, zeigen seine Spinatpizzen «Senza mare», griechischer Spinatreis, ein orientalisches Tomatenreis oder ein Emmentaler Haferbrei. So meint er denn zum Schluss: «Entkrampf, fröhlich, keck und leichtfüssig soll das Essen daherkommen, um nicht bloss den Körper, sondern das ganze Wesen des Menschen zu nähren.» Recht hat er.

Karol Kovacovsky: Natürlich Naturküche, 120 Seiten, 35 Farbphotos, Fr. 28.–, AT Verlag, Aarau.

REKLAME

GENERALUNTERNEHMER
IN SACHEN EDV FÜR
HOTELIERS UND
RESTAURATEURE.

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

Gastronomiemuseum

Gastro-Kultur soll Trendwende bringen

Mit einem neuen Ausstellungsleiter und attraktiven Sonderschauen geht das Gastronomiemuseum Thun in die fünfte Saison. Die langwierigen Turbulenzen sollten damit überwunden sein, und mit den neuen Ideen sollen endlich auch mehr Besucher und finanzielle Mittel ins Schloss Schadau fliessen.

Nach vor wenigen Monaten war die Wiedereröffnung des Gastronomiemuseums in Thun ungewiss, da einerseits Kanton und Stadt als Stiftungsmitglieder nicht mehr bereit waren, die Kosten allein zu tragen und andererseits der Schweizer Hotelierverein und der Wirtverband infolge der prekären Lage gleich ihre Beiträge stornierten. Inzwischen ist in Thun wieder Optimismus aufgekommen: Der von Stiftungsmittglied Erwin Aschinger initiierte Club der Hundert mit Unterstützungsgeldern und die Thuner Behörden sicherten mit ihrem Einsatz den Fortbetrieb des Museums.

In Thun will man offenbar vom verstaubten Museum-Image wegkommen. So ist die Ausstellung durch die bemerkenswerte Sammlung «Eat & Foods Art» zeitgenössischer Kunst aus dem Besitz des Baslers Emil Wartmann bereichert

worden. Werke des Eat Art-Pioniers Daniel Spöri sind im Schloss Schadau ebenso zu sehen wie Alfred Hofkunst, Bernhard Luginbühl, Meret Oppenheim oder Cuno Amiet. Neben Kunst soll im Schloss Schadau aber auch Fachwissen und Kunsthandwerk vermittelt werden. Das Herzstück des Museums, die Kochbuchsammlung des Gastronomen Harry Schraemli, ist natürlich nach wie vor zu bewundern, angereichert mit Vergänglichem aus der Praxis wie etwa Kunstwerke aus Zuckerguss oder Schokolade. Nicht recht einzustufen ist die Präsentation von Tischgedecken aus der Schweizer Spitzengastronomie. Ob diese tatsächlich die Foodtrends (für die Zukunft) repräsentieren, darf bezweifelt werden.

Ausstellungsleiter Erich Gerber glaubt, mit dem diesjährigen Thema «Gastro-Kultur im Schloss Schadau» sowohl das Museum als auch das ganze Schloss besser vermarkten zu können. Mit Massnahmen wie einer Plakataktion mit einem Sujet des Gastro-Kartoonisten Oskar Weiss und kräftiger Unterstützung der Meiden soll das Ziel für die angelaufene Museumssaison, 11 000 Besucherinnen und Besucher, erreicht werden. In Anbetracht der hochkarätigen Ausstellungswerke eine nicht sehr ambitionöse Zielsetzung. **SW**

SCHLEMMERWOCHEN

1. 3.-17. 4.	Ostschweizer Wochen	Bad Walzenhausen	Walzenhausen
2. 3.-30. 4.	Provence	Löwen	Obfelden
21. 3.-20. 6.	Frühlingserwachen	Vier Jahreszeiten	Wetzikon
1. 4.-30. 4.	Mexikanische Spez.	Sonnental	Dübendorf
7. 4.-24. 4.	Lammbuffet	Bahnhofbuffet	Zürich
13. 4.-27. 6.	Indisches Buffet	Nova-Park	Zürich
17. 4.- 3. 5.	Australische Yabbies	Atlantis Sheraton	Zürich
4. 5.-24. 5.	A Passage to India	Bahnhofbuffet	Zürich
5. 5.-20. 5.	Saaneland-Aktion	International	Basel
6. 5.-10. 6.	Bodensee-Festival	Atlantis Sheraton	Zürich
7. 7.-23. 8.	Smörgasbord	Bahnhofbuffet	Zürich
8. 9.-23. 9.	Wild	Bahnhofbuffet	Zürich
6. 10.-27. 10.	Delicious Singapore	Bahnhofbuffet	Zürich

REGULA STUCKI

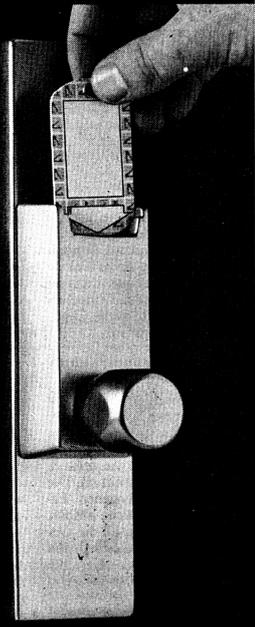
Karol Kovacovsky wurde 1949 in Pressburg (Tschechoslowakei) geboren. Mit einem Studium der Philosophie und Pädagogik in Basel und Bern erwachte sein Interesse an den Werken von Rudolf Steiner. Dadurch kam er mit dem biodynamischen Landbau und den verschiedensten Ernährungsweisen in Kontakt. 1980 wurde er Mitbegründer des ersten Schweizer Vollwert-Restaurants und eröffnete bald darauf sein Menuetto in Bern, ebenfalls ein vegetarischer Vollwert-Betrieb.

In seinem kürzlich erschienenen Werk «Natürlich Naturküche» präsentiert der Koch aus Berufung seine schönsten und beliebtesten Gemüse- und Getreiderezepte. «Das Buch möchte unter anderem auch anderen Berufskollegen das im Menuetto erarbeitete Know-how weitergeben.» Seine Gerichte sind gewürzt mit einer grossen Prise kreativen

VARIO-CODE-SYSTEM

Mehr als ein Schliess-System für Hotels

- Mit Schlüsselcode-Umstellung bei Schlüsselverlust
- Kein Stromanschluss, keine Batterie
- elektr. Nachportier für Haupteingangstür
- Zimmerschlüssel als Kreditkarte
- Integrierbar ins Reservierungs- und Abrechnungssystem
- Passt... und ist preiswert wie Schlosszylinder



SCHANIS Schlossfabrik Schulte & Co.
8718 Schanis, Tel. (058) 37 14 84, Fax (058) 37 19 09

Haben Sie Lüftungsprobleme?

- Rauchige Luft
- Zugerscheinungen
- Servicearbeiten

Ihre Spezialfirma:

ANWENDUNGSTECHNIK

K. Schütz
8580 Amriswil
Tel. 071/67 24 26

Beschriftungen

Selbstkleb-**Schrift** und Buchstaben
+ Folien, wasserfest, in allen Farben + Größen für Innen + aussen, 9722 Gränzchen für jeden Zweck! 0520 064 31 25 02 90 064 20 98 16

Whirla-Whip MEHR ALS EIS

NEU IN DER SCHWEIZ!
Whirla-Whip – endlose Sortenvielfalt von Glace/Shakes/Fruchtcremes – natürlich frisch und im Trend.

Wir suchen:

Vertriebspartner (Gebietsvertretungen)

für dieses im Franchising angebotene Glace-System. (Eismixer + Grundeis). Wenn Sie gute Beziehungen zur Gastronomie pflegen, einen Kapitalnachweis von Fr. 25 000.– erbringen können, dann sind Sie unser Partner. Nehmen Sie Kontakt auf, wir freuen uns: Haldimann & Partner Whirla-Whip (Schweiz) Postfach 6525, Bollwerk 4/Bahnhof Bern 3001 Bern, Telefon (031) 21 00 50 A 45817/338818



Qualité suisse...

Nicht nur weil wir das Glück haben, ein schweizerisches Unternehmen zu sein, sondern weil

wir uns täglich anstrengen, um Ihnen erstklassige Produkte zu liefern, damit Sie und Ihre Gäste zufrieden sind.

Haco AG, 3073 Gümliigen, Tel. 031/950 11 11



Schweizer Hotelier Verein
Beratung

Beratung SHV heisst
 garantierte Neutralität

Tel. 031 507 111

GROSSE



Elmer Citro und Elmer Citro Light
pro 1-Literflasche
15 Rappen günstiger.



Pepsi-Cola und Pepsi-Cola Light
pro 1-Literflasche und
pro 1,5-Literflasche PET
15 Rappen günstiger.



Orangina und Orangina Light
pro 1-Literflasche und
pro 1,5-Literflasche PET
15 Rappen günstiger.



Queen's Ice Tea Light
pro Liter **15 Rappen**,
pro 25 cl **5 Rappen günstiger.**

Marken

zu Minipreisen:

Profitieren Sie vom 13.-24. April 1992:

Pepsi-Cola, Elmer Citro, Orangina

pro 1-Literflasche und pro 1,5-Literflasche
15 Rappen günstiger,

Queen's Ice Tea Light

pro Liter 15 Rappen, pro 25 cl 5 Rappen
günstiger.

Packen Sie die Gelegenheit beim Schopf, und nutzen Sie diese nationale Preisaktion für eine Grossbestellung bei Ihrem Getränkehändler.

Hans Rudolf Treichler

Meister der Fische

Seit Jahren bereist Hans Rudolf Treichler Länder und Meere und gibt sein Wissen über alle Wasserwesen in Seminaren weiter. Der in Deutschland lebende Schweizer lässt sich zur Weiterbildung von Mitarbeitern gerne in Hotelküchen bitten.

Maitre Hans Rudolf Treichler, gebürtiger Schweizer, verschreibt sich heute voll der Zubereitung von Fischen und Meerestieren. Seine Kenntnisse sind umfassend. Wer sich ihm anvertraut, sei es als Gourmetkoch oder Hausfrau, profitiert davon. Darüberhinaus hat er Beziehungen zu allen Fischgründen. Seine Verbindungen sind weltweit. Er kennt die einschlägigen, nicht selten komplizierten Bezugsquellen ebenso wie die «geheimen», er weiss wo und wie Fische und Meerestiere aufwachsen, erspürt die Fischgründe auch im Binnenland, kennt hundert und mehr Arten und kann selbst Ichthyologen mit seinem Wissen verwirren. Dabei verfügt er über ebenso herausragendes pädagogisches wie rhetorisches Talent. Er vermag die Materie Fisch, in der Feinschmeckerküche an erster Stelle, praktikabel klar zu deuten und zu erläutern.

Viel Prominenz

Die Weitergabe dessen, was er selbst weiss, sich erarbeitet und aus Erfahrung angeeignet hat, ist kreatives Metier von Hans Rudolf Treichler. Viel Prominenz zählte zudem zu seinen Gästen, wie Willi Brandt, Franz Joseph Strauss, Lilli Palmer und viele andere. Er leitet die Küche der Jacht von Aristoteles Onassis, die Popgruppe Boney M. sang über ihn ein Exklusiv mit dem Titel: I like fish... und widmete Treichler dieses Lied. Doch längst stellt Treichler selbst eine prominente Persönlichkeit dar.

Literatur

Von Hans Rudolf Treichler sind folgende Bücher und Videos erschienen:

Fische aus Flüssen und Seen
Keine Angst vor grossen Fischen
Schalen- und Weichtiere (V)
Rund um den Fisch (V)
Krustentiere (V)
Salzwasserfische (V) WA



Hans Rudolf Treichler, in allen Fischgründen zuhause.
Bild Wolfgang Attendorf

Seit Jahren durchreist er Europa. Ihm kommt es darauf an, das was er über den Fisch weiss, effektiv weiterzugeben. Und er weiss fast alles darüber. Seine Seminare sind hervorragend besucht. Er liebt die Geselligkeit, den Humor, das Gespräch bei Tisch. Hoteliers, Restaurantleiter sollten ihn für eine derart umfassende Instruktion ihrer Mitarbeiter über den Fisch und seine Zubereitung gewinnen; das wertet die individuelle Kreativität auf, qualifiziert und gibt vor allem auch Sicherheit in diesem wichtigsten Küchenmetier.

Seine Lebensphilosophie

Hans Rudolf Treichler schrieb Bücher gewissermassen als Bestandsaufnahmen seiner Lebensphilosophie aus Humanität und versierter Könnerschaft. Die Rezepte darin sind klar gegliedert, fachlich korrekt und – weil logisch dargestellt – leicht nachzuvollziehen. Sie geben darüber hinaus einen Überblick über seine aussergewöhnliche Spannweite. Videoproduktionen ergänzen dieses Spektrum fachlicher Kompetenz. In seiner Art einzigartig, hat Treichler der neuen deutschen Küche positiv-entscheidende wesentliche Impulse gegeben.

Adresse: H. R. Treichler, Bundesstrasse 7, D-7863 Zell-Atzenbach. WA

Osterspezialitäten

Wieder wird Frischfisch das gefragte Gericht

Wer nur selten Fisch isst, isst ihn sicherlich an Ostern. Und dass der Fisch an diesen traditionellen Fischtagen frisch ist, davon geht der Gast aus. Diese Erwartungshaltung gilt es zu erfüllen. Denn es ist die Chance, sofort auch neue Fischliebhaber zu gewinnen, rät Comestibles-Händler René Dörig aus Schlieren.

Wo der Bedarf so stark steigt wie im Fischgeschäft an Ostern, wird auch immer wieder versucht, rasch davon zu profitieren. Preise werden unterboten, und leider wird halt dann auch mindere Qualität geliefert. Nur: Der Gast hat seine Qualitätsansprüche bei Fisch; er weiss, dass erste Qualität heute möglich ist; er weiss, dass mit den heutigen Transportmöglichkeiten Meerfisch in kürzester Zeit von der Küste im Handel sein kann; er kennt das vielfältige und reiche Angebot im Detailhandel; er ist anspruchsvoller geworden und dafür auch bereit, den Preis der Leistung, die ihm geboten wird, zu bezahlen.

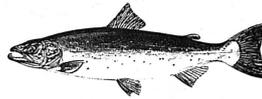
Qualität ist feststellbar

Fisch gilt dem Gesetz nach als Fleisch und wird an der Grenze vom Veterinär auf Aussehen, Farbe, Oberfläche, Konsistenz und Geruch geprüft. Ganze Fische müssen rote Kiemen, klare Augen und eine schleimige Haut haben. Filets müssen perlweis glänzen, fest und elastisch sein. Und noch etwas zählt ganz

besonders: das Vertrauen beim Einkauf. Fisch ist ein Spezialgebiet und die Basis für den Handel damit das gegenseitige Vertrauen zwischen den Partnern, zwischen dem Comestibles-Händler und dem Restaurateur oder dem Küchenchef. Genauso wie der Gast vor seiner Wahl beraten werden will, kann der Einkäufer sich vom Fischhändler beraten lassen – zum Beispiel über saisonale Angebote. Das Fischgeschäft ist von den Launen der Natur abhängig, von den Tagesfängen und bei uns auch von den Schonzeiten gewisser Fischarten in unseren Seen, Flüssen und Bächen.

Frischlachs und Plattfische

Zum aktuellen Angebot für die Ostertage gehört sicher der Frischlachs. Ebenso sind es die Plattfische (Seezunge,



Rotzunge, Turbot), die jetzt für die Ostertage täglich von der Küste fangfrisch zu uns auf den Markt kommen. Die einheimischen Leckerbissen aus dem Süsswasser sind Egl, Zander und Felchen.

In vielen Regionen gilt Fisch als Symbol des Lebens, des Todes und der

Fruchtbarkeit. Der Fisch ist seit dem zweiten Jahrhundert in die christliche Symbolik eingegangen. In diesem Sinn kann er auch geistiges Nahrungsmittel und Symbol des Mahles der Danksagung sein.

Frischfisch nicht nur an Ostern

Nicht jeder Koch und nicht jeder Kochlehrer hat die Gelegenheit, in seinem Betrieb mit Fisch das ganze Jahr über zu arbeiten. Der Fisch ist nicht immer auf der Speisekarte zu finden. Fisch stellt hohe Anforderungen an den Koch, an seine Kreativität und an seine Geschmackssicherheit. Die Kenntnis des Rohprodukts ist das wichtigste für die Arbeit mit Fisch, die Zubereitungsarten sind vielfältig, schier unbegrenzt, das kann man lernen in Weiterbildungskursen oder auffrischen bei einem persönlichen Erfahrungsaustausch, bei einer Kochdemonstration eines Spezialisten mit der entsprechenden Degustation der verschiedenen Produkte.

Noch etwas: Ostern ist dieses Jahr Mitte April, unmittelbar vor der Zeit, wo die Zubereitung auf dem Grill wieder aktuell wird. Alle auf unserem Binnenmarkt erhältlichen Fische aus dem Meer und aus dem Süsswasser – und die meisten Meeresfrüchte – eignen sich für den Grill, werden auf dem Grill zubereitet zu einem herrlichen Gericht und beim Gast garantiert ein Erfolg. RD

Lebensmittelhygiene



MIXED PICKLES

Schweizer siegten trotz Salz im Zucker

Der Österreichische Kochverband lud vom 6. bis 8. April anlässlich seines 90-jährigen Bestehens zu einem Lehrlingswettbewerb zwischen Österreich, der Schweiz, Italien und Deutschland. Hans Hediger, Küchenchef vom Hotel Quellenhof in Bad Ragaz, stellte eine Gruppe von Kochlehrerinnen im zweiten Ausbildungsjahr aus den Kantonen Graubünden und St. Gallen zusammen, die er «Ostschweiz» nannte: Mirco Häfliger, Michel Kuhn und Rachel Drexler (Quellenhof Bad Ragaz), Daniela Vitalini (Waldeck Flims), Sandro Lahl (Duc de Rohan Chur) und Sascha Ulz (Zur Mühle Fläsch) unter der Leitung von Reto Danuser (Saucier-Chef im Quellenhof). Es galt, ein viergängiges Menü für 75 Personen vor einer fünfköpfigen Jury zuzubereiten.

Die für den Wettbewerb zur Verfügung gestellte Zeit von 7.30 bis 11.30 Uhr verlief nicht ohne Zwischenfälle. Das Gemüse wurde mit Verspätung geliefert, und der Zucker war mit Salz vermischt. Die Gruppe liess sich nicht irritieren und wurde mit 92 von 100 möglichen Punkten zum Gewinner des Wettbewerbs erkoren! pd

Modisches Outfit für Silberkugel-Mitarbeiter

Allzu strenge Uniformen entsprechen nicht mehr den heutigen Anforderungen an eine Arbeitskleidung in der Gastronomie. Der Gast, der im Restaurant einen Teil seiner Freizeit verbringt, will sich in einer entspannten und angenehmen Atmosphäre bedienen lassen.

Das neue Outfit der Mitarbeiter der Silberkugel-Restaurants in der Stadt Zürich besteht deshalb aus einer sportlichen, buntgemusterten Hemdbluse in den Farben Limone, Khaki, Türkis und Valentinrot sowie einem khakifarbenen Hosenjose für Damen und einer Bundfaltenhose für Herren. Dass damit «ins Schwarze getroffen» wurde, beweisen die Aussagen der zufriedenen Mitarbeiter, die diese Kleider auch in ihrer Freizeit tragen würden. pd

Frühstücksplausch in der Eisenbahn

Für Morgenmuffel offerieren die Appenzeller Bahnen jeden letzten Sonntag im Monat einen «zünftigen Isenhahnzorg». Während der Fahrt werden die Gäste mit Jus, Müesli, Ei, Fleisch, Käse, Zopf, Brot, Milch und Kaffee verwöhnt.

Reisedaten jeden letzten Sonntag im Monat von April bis Juni und August bis Dezember 1992 (Herisau ab 10.23. Waserauen am 11.10). Die Rückfahrt kann individuell gewählt werden. Gesellschaften, Vereine und Firmen ab 30 Personen können Fahrplan und Reisedatum für die kulinarischen Erlebnisangebote selber bestimmen. pd

Ostereier auf dem Prüfstand

Besonders vor Ostern, wo der Eierverbrauch bekanntlich am grössten ist, muss ein grosses Augenmerk auf die Kontrolle gerichtet werden. Anhand des SEG-Betriebes in Zürich (Schweizerische Eierverwertungs-Genossenschaft) soll hier gezeigt werden, wie die Kontrolle der Eier aufgebaut wird:

Jedes Ei durchläuft zuerst eine Dunkelkammer, wo das Speziallicht jede Unregelmässigkeit aufdeckt. Selbst der feinste Haarriss wird dabei schonungslos erkannt. Während einer zweiten

Kontrollphase wird auch das Innenleben des Eis untersucht. Es wird auf einer verspiegelten Glaskonsole aufgeschlagen und mit einem elektronischen Dikentester vermessen.

Je kompakter sich das Eiweiss präsentiert, desto frischer ist das Ei. Diese Messung wird schliesslich durch eine optische Farbkontrolle ergänzt, indem der Dotter in eine Farbskala eingestuft wird (Bild). Auch die Farbe sagt viel über die Frische des Produktes aus.

Bild SEG

Swissair

Nun auch noch «Kuli-Flyers»

Ab 1. Juni bis Ende Jahr werden First-Class-Passagiere auf Langstreckenflügen bei der Swissair mit exklusiven Gerichten bewirtet. Kreiert hat die verschiedenen Degustationsmenüs der in der Gastroszene nicht unbekannt Peter Bührer, in Zusammenarbeit mit dem SR-Catering.

Steinpilzgratin mit Pfirsich und frischen Nudeln; Perlhuhn auf Spinatschaum mit Maisgalletten; Käsemousse mit Zwiebelragout und in Grappa mariniertem Traubenkompott; Mandelköpfchen an süsser Basilikumsauc – keine Speisekarte aus einem besternten Freestempel, sondern ab 1. Juni bis Ende Jahr die mögliche Bordverpflegungskarte bei Swissair. Dies allerdings nur für First-Class-Passagiere – und auch da nur auf Langstreckenflügen ex Schweiz. «Da diese Gerichte doch einer gewissen Vorbereitung bedürfen, können wir sie auf Rückflügen in die Schweiz nicht anbieten», so Ursula Trunz von der Swissair. Weil die Aktion nur ein recht exklusives Kundensegment betreffen, werde man sie

auch nicht «an die grosse Glocke hängen».

Laut Ursula Trunz sind die kulinarischen Wochen als Dienst am Kunden zu verstehen. «Fliegen soll nicht einfach ein 'Must' sein, sondern wir wollen dem Gast etwas bieten, entsprechend der Klasse, die er gewählt hat.» Der Koch Peter Bührer sei mit seinen Ideen an die Swissair herangetreten und auf offene Ohren gestossen. In Zusammenarbeit mit den Spezialisten vom SR-Catering wurden die Menüs entwickelt. Sie werden nun auf den entsprechenden Flügen nach Bührers Angaben am Boden vorbereitet und in der Luft fertiggekocht.

Ursula Trunz schliesst nicht aus, dass man die Aktion zu einem späteren Zeitpunkt mit einem anderen Koch wiederholen könnte. Nach den «Qualiflyers» nun also auch noch die «Kuli-Flyers». Und was meint man bei der Swissair zum doch recht angeschlagenen Ruf, den Peter Bührer mittlerweile in der Gastroszene hat? «Es steht ausser Diskussion, dass er ein sehr guter Koch ist; und das ging es.» MLG

Mövenpick Hotel

Kunst ist, was gefällt

Unter dem Motto «Kulinaria und Kunst» wurde das Mövenpick Hotel Zürich Airport zu einer wahren Erlebnisreise. Verschiedene Künstler präsentieren bis zum 31. Mai in Form von Performance, Ausstellungen und mit alltäglichen Gegenständen, dass Kunst den Alltag mehr bestimmt, als wir es sonst annehmen.

Sie kennen diese stieren Hotelhallen sicher. Nachdem sich eine grosse Türe mechanisch, elektronisch oder noch durch pure Menschenkraft geöffnet hat, schmeichen Sie geräuschgedämmt zur Réception, hoffen, dass die Person auf der anderen Seite der Theke Ihnen ein nettes, sauberes und einigermassen ruhiges Zimmer verpasst – und dann schnell als Zimmer. Vielleicht riskieren Sie noch einen Blick in die Hotelbar und ins Restaurant. «Nein, bitte heute keinen Frust» – und ab in die Koje. Wieder eines der vielen ordentlichen gutgeführten Hotels, die spätestens nach 24 Stunden aus dem Gedächtnis radiert sind.

Das passiert Ihnen im Mövenpick Hotel Zürich Airport nicht. Schon von aussen, an der Hotelfassade, prangt eine riesige, bunte Tuchwand von Paul Leber, auf der angekündigt wird, was die Gäste drinnen erwartet: eine Erlebnisreise. Zusätzlich schwingt eine gewaltige Seilkonstruktion von Künstler Bernhard Lindemann über den Hotelkomplex. In der Hotelhalle wird es dann ganz buntd und richtig grill.

Hotellhalle wird zur Bühne

Die Uniformen der Angestellten ziehen schrille Kravatten. Jede ist anders vom Kunstmalter und Designer Lando Pobre gestaltet. Auf einer Bühne werden Bilder von verschiedenen Künstlern ausgestellt. Galerierambante, Vernissa-

genatmosphäre kommt auf. Zwischen den starren Objekten hängen junge, lebendige Kunstobjekte herum: junge Frauen, die Body-Painting von den Künstlern Inga Veigl und Bruno Bachmann auf ihrer Haut präsentieren.

Und damit nicht nur die Augen was zu tun haben, gibt es jeden Freitag und Samstag Rap und Breakdance von Markus Brüderli und Thomas Csizar. Falls die Gäste selber etwas Farbe in ihren grauen Büroalltag hineinbringen wollen, ein Ton genügt, und ihr «Motzbook» bekommt echte Farbenpower von aussen. Auf Wunsch auch mit Neonfarben, damit man es endlich auch im Dunkeln findet.

Abgerundet wird die ganze Kunst mit raffiniert Kulinarischem. Somit nennen sich die Wochen bis zum 31. Mai zu Recht «Kulinaria und Kunst». Am 3. Juni sollen dann alle Kunstwerke versteigert werden.

Lebendige Gastronomie

Die Initiative und hauptsächliche Organisation oblagen Daniel Walz, Food & Beverage Manager vom Hotel Zürich Airport. Begeistert von der Arbeit seines F&B-Managers zeigte sich Hoteldirektor Riet Pfister: «Das ist ein Schritt in die lebendige Gastronomie, da die strikte Trennung zwischen Hotelhalle, Restaurant und Hotelbar aufgehoben wird.» Und fügt noch hinzu: «Solche Aktionen fördern nicht nur die Kommunikation der Gäste untereinander, ob ihnen das gefällt oder nicht, sondern motivieren auch die Mitarbeiter.»

Hinter ihm taucht ein strahlender Mitarbeiter aus dem Mövenpick-Team auf. Sein Gesicht ist zur Hälfte kunstvoll bemalt. Ein weiser Mensch hat mal gesagt: Kunst ist, was gefällt. RSCH



N Service-Avis Art. Nr. 777-2
 Karton blau, für Mängel-Meldung für Unterhalt im Zimmerbereich, bedruckt in Deutsch, Französisch und Englisch, Format 30,5 x 12,5 cm, carton bleu, pour rapports de défauts pour l'entretien des chambres, avec texte en allemand, français et anglais, paquet de 100 pcs/Bund zu 100 Stück.
 Preis per Bund/Prix par paquet

Bund/paquet	1	5	10
Fr.	38.-	35.50	34.50

Bestellen Sie noch heute!
Veillez commander dès maintenant!
 Telefon (041) 23 65 05, Fax (041) 23 65 04

Abegglen-Pfister AG Luzern

HARDO immer einen Schritt voraus



Modell Hardomat 4: Luxus-Ausführung mit Edelholzesim grosser Vorratsschrank

Neu

Besonders geeignet als Etagen-Maschine

Dank eigenem Familienbetrieb sind wir immer günstiger!



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, 3062 Zollikofen Kreuzstr. 9, Tel. (031) 911 35 97/911 47 45

Überlegene Technik aus mehr als 40jähriger Erfahrung

HITTON

"Ex. Sondyna"



PTT/SEV-geprüft

Biennophone «Minitel»
 Kompakt-Telefonrundspruchgerät in Miniausführung ohne Weckuhr

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

GRUNDIG



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

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, Proficiency 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

Suchen Sie den

Partner

für die Vermietung/Vermittlung und Inventarschätzung Ihres Hotels/Restaurants oder Gastgewerbetriebes, dann wenden Sie sich unverbindlich an:

GASTRO-PERSONAL-VERMITTLUNG

Oberalptrasse 2, 7000 Chur
 Telefon (081) 24 69 68
 Fax (081) 24 71 19

G 46040/319287

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

Weiterbildung SHV

speziell für Sie

DIVERS

Familie Käppeli



Tel. 041 / 83 13 12

Herzlich Willkommen



Haben Sie einmal im Rigi Kulm-Hotel gearbeitet?

Dann reservieren Sie sich den 9. Mai 1992.

Wir laden Sie zum Abschluss unserer Jubiläumsfeierlichkeiten

175 Jahre Rigi Kulm-Hotel

zu einem schönen Tag auf Rigi Kulm ein.

Melden Sie sich an (Postkarte genügt). Wir freuen uns sehr auf ein Wiedersehen.

Anmeldeschluss 4. Mai 1992.

(Bitte weitersagen)

P 46046/44300

CH-6411 Rigi-Kulm Switzerland



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

Zu kaufen gesucht

- occasion
- gut erhalten

100 Stühle

1 Saalbeleuchtung
 (ca. 110 m2 Fläche)

H. Rentsch, Zelgweg 3
 3110 Münsingen
 Tel. 031 / 721 48 60

SPITZENANGEBOT!

Jetzt neu ab Lager:
PC 386, 33 MHZ, 130 MB
 16ms, 4 MB RAM 70ns, SVGA
 ET 4000, Monitor 14 Zoll color
 Multisync. Dos 5.0 inst., Maus
 Tastatur, Big Tower, 2 Laufwerke, 1 Jahr Garantie
Fr. 2980.-

Vontec AG, Tel. 077/ 71 27 93

Kaufen

alte Wirtschaftstische und -stühle Saalbestuhlungen

und

Gartenmobiliar

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

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

44604/289655

Jeden Donnerstag nehme ich mir einen Moment Zeit.



Die führende Schweizer Fachzeitung für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit gibt's im Abonnement - Frau Wyler freut sich auf Ihren Anruf. Telefon (031) 50 72 22 - oder jede Woche an jedem Kiosk.

Über 20 Jahre Blausiegel Präservativ-Automaten

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

Inserieren bringt Erfolg!

Küchentechnik (III/III): Cuisson sous vide

Ökologische und hygienische Bedenken

Keine Frage: Das «High-Tech-Kochen» Cuisson sous vide in der professionellen Gastronomie hat sich endgültig durchgesetzt; die erforderlichen Technologien sind so weit entwickelt. Doch unbedenklich ist das Vakuumgaren nicht, und solange in der Schweiz noch keine gesetzlichen Vorschriften bestehen, muss insbesondere dem Problemkreis Hygiene höchste Beachtung geschenkt werden.

STEPHAN WEHRLE

Von Cuisson-sous-vide-Gegnern, und dies sind nicht nur Traditionalisten, wird diese Kochtechnologie entweder als Laborkochen oder als hygienische Problematik bezeichnet. Sachlich betrachtet trifft beides zu. Während in den ersten

kommerziellen Erfahrungsjahren mit der Sous-vide-Technologie in Euphorie gemacht wurde und alles bedenkenlos schien, wird seit zwei Jahren endlich auch von Produzenten differenziert und kritisch informiert.

Vor allem in den ersten Phasen des gesamten Sous-vide-Verfahrens, von der Vorbereitung über das Befüllen der Vakuumbeutel bis zum eigentlichen Vakuumieren, trifft man immer wieder auf den gleichen Feind: die Hygiene.

Bakterienbildung unvermeidlich

Massiv unterschätzt wurde die Tatsache, dass ohne eine perfekte Produktionshygiene nichts geht und sowohl Konfliktsituationen mit dem Lebensmittelinspektor als auch die Bakterienbildung in den Lebensmitteln nicht auszuschliessen sind. Während noch vor wenigen Jahren in Grossbetrieben in der

ruhigen Zeit ohne weiteres mehrere Produkte zusammen vorproduziert wurden, empfehlen Spezialisten heute sogar eine räumliche Trennung, um Querkontaminationen zu vermeiden. Der Laborbetrieb ist notwendig, weil bei der Vakuum-Garmethode mit Temperaturen im Niederbereich gearbeitet wird. Das heisst, sowohl Bakterien als auch Keime werden nicht konsequent eliminiert. Die teilweise noch vorherrschende Meinung, jeder Gastwirt könne in der Küche nebenbei Sous-vide-Produkte vorproduzieren, sollte nach diesen Erkenntnissen endgültig aus der Welt geschaffen werden.

Damit ist eigentlich klar, dass nicht jeder gastronomische Betrieb für die Produktion von Vakuumprodukten geeignet ist. Der Keimüberträger Mensch kann eben nur dort ausgeschaltet werden, wo eine konsequente räumliche Trennung zu der Fertigung gewährleistet werden kann, was beim Quartierrestaurant um die Ecke meistens nicht der Fall ist (was nicht heissen soll, dass die Quartierbeiz weniger sauber ist, als es etliche Grossbetriebe sein mögen!).

Zwar wird durch die Vakuumierung der Sauerstoff entzogen und dadurch die Haltbarkeit erhöht, ein Bakterienwachstum kann jedoch nicht vollständig verhindert werden. Durch die Anwendung von modernen Gerätetechnologien, den Einsatz von Verpackungsmaterialien und den relativ hohen Energieverbrauch ist das Vakuumgaren zudem für sehr kleine Betriebe weder ökologisch noch ökonomisch sinnvoll. Da werden einerseits Plastikbeutel für den einmaligen Verbrauch verwendet, und andererseits sind sämtliche Vorgänge wie das Vakuumieren, das Garen, die Abkühlung sowie das Regenerieren mit dem Einsatz von Energie verbunden. Diese Tatsache wird sowohl von Geräteproduzenten als auch von Anwendern unterschätzt oder ignoriert.

Während in der Produktionsphase der Lebensmittelinspektor auf die gültigen Prinzipien des Gesetzes zurückgreifen kann, kennt die Schweiz für die Lagerung von Cuisson-sous-vide-Produkten noch keine Vorschriften. Im Gegensatz zu Frankreich, dem Erfinderland dieser Technologie, wo der Hygienestandard seit Jahren immer weiterentwickelt wird und landesweit klare Hygienevorschriften bestehen. Solange

Stimmen zu Cuisson sous-vide:

«Für uns kommt Cuisson sous vide natürlich nicht in Frage, da trotz allem Qualitätseinbussen zu verzeichnen sind. Für ein Bergrestaurant beispielsweise wäre es manchmal vorteilhafter, wenn man im Dorf eine Hauptküche hätte, wo Sous-vide-Produkte vorproduziert werden könnten als gewisse, nicht sehr appetitlich anmutende Speisen anzubieten.»
Irma Dütsch, Waldhotel Fleischhorn, Saas Fee

«Wir haben im Sommer 1991 eine intensive Studie erstellen lassen und sind zum Schluss gekommen, dass sous-vide im Bankettbereich und in der Restauration durchaus als Hilfsmittel eingesetzt werden kann. Zurzeit sind wir noch auf abwartender Position und werden noch eingehendere Studien aufnehmen, bevor wir Investitionen tätigen oder Kontakte zu Herstellern aufnehmen.»
Wolfgang Wagner, F+B Manager, Swissôtel International, Zürich

beispielsweise auch die Haltbarkeit der verschiedenen Produkte nicht gesetzlich geregelt ist, sollte zumindest ein kleinerer Betrieb nicht die Steigerung der Produktivität, sondern die hygienischen Aspekte in den Vordergrund stellen. Und wenn's unbedingt sein soll: In der Schweiz bieten etliche Firmen Sous-vide-Produkte bereits fertig an, wodurch die heiklen Phasen der Vorbereitung und der Vorproduktion entfallen. Natürlich hat alles seinen Preis. So kosten «vorproduzierte» Produkte zwischen 20 und 50 Prozent mehr als herkömmliche Produkte vom Markt oder beim Grossisten.

Ein kleines Fazit und zwei Faustregeln: Eine gute Planung vorausgesetzt, können mit Sous-vide-Technologie zweifellos Teilbereiche rationeller und produktiver abgewickelt werden. Die zweite Regel besagt, dass nur selber vorproduziert werden darf, wenn sämtliche Kriterien der Hygiene, vom la-Qualitätsprodukt bis zur Gesundheit der Mitarbeiter, lückenlos erfüllt werden können.

Cuisson sous-vide

Was steckt dahinter?

Ausgangspunkt zu der Entwicklung dieser neuen Garmethode war die Suche nach einem Kochverfahren, welches sich durch einen möglichst geringen Garverlust und eine bestmögliche Schonung des Eigengeschmacks auszeichnete.

(Veränderung im althergebrachten Berufsbild Koch sind vorprogrammiert).
- Räumliche Trennung der einzelnen Arbeitsabläufe in klimatisierten Arbeitszellen.
- Genaueste Warenkenntnisse (akribisches Forschen und Denken ist angesagt).
- Rezeptgetreues Arbeiten. Bei industriell gefertigten Produkten ist eine hochstehende Qualität gewährleistet.
- Innovatives Gestalten und Entwickeln.

- Absolutes Einhalten der ununterbrochenen Kühlkette in Produktion und Logistik.
- Beratung und Schulung bis hin zum Anwender der Produkte.
Das Resultat ist ein industriell hergestelltes Produkt, welches qualitativ hochstehend mannigfaltig in der ganzen Gastronomie eingesetzt werden kann.

«Büüteli-Chuchi»
Sicherlich wird die Cuisson-sous-vide-Küche das Berufsbild des Kochs in naher Zukunft wesentlich beeinflussen. Wird er zum «Büüteli-Choch»? Bei weitem nicht! Schon heute, aber sicherlich noch vermehrt in naher Zukunft, sind innovative Köche und weitsichtige Anwender gefragt.

Die CSV-Lebensmittelindustrie bietet dem modernen Anwender und den Küchenchefs mit ihren Produkten variable Einsatzmöglichkeiten, bei denen gerade die Kreativität des einzelnen nicht hinten anstehen muss.
Zeit ist nebst den wirtschaftlichen und personellen Fragen einer der Hauptgründe, industriell vorgefertigte CSV-Produkte in ein durchdachtes Gastronomiekonzept gesamthaft oder teilweise miteinzubauen.

- Zeit zum Konzipieren und Kreieren
- Zeit für Rezept- und Produktebetreuung
- Zeit für Schulung und Teamförderung
- Zeit für den Gast
- Zeit, und dies nicht zuletzt, um die Freizeit als solche zu geniessen.

EDWIN FELDER*

Die Idee stammte vom französischen Küchenchef Georges Pralus und wurde schon bald von einigen Betrieben der gehobenen Gastronomie übernommen und angewendet. Die bakteriologische Frage wurde dabei anfänglich bei weitem unterschätzt, und diese Problematik bereitete den Erstproduzierenden enorme Schwierigkeiten. Verbesserte Techniken, verbunden mit einem klaren Konzept, sowie die Anwendung von neuentwickelten Hilfsmitteln haben das CSV-Verfahren auch in der Lebensmittelindustrie «salonfähig» gemacht.

Produkte industriell hergestellt

Im Gegensatz zur rein praktischen Anwendung von CSV-Produkten beim Endverbraucher, welche relativ leicht zu bewältigen ist, stellt die Produktion industriell hergestellter «Cuisson sous-vide»-Produkte ausserordentlich hohe Anforderungen an den Hersteller. Ein klares Konzept kombiniert mit professioneller Technik sowie intensiver Schulung der Mitarbeiter sind die Voraussetzungen für eine industrielle Herstellung. Bei der gesamten Betrachtung in der Herstellung von industriell gefertigten Sous-vide-Artikeln sind folgende Voraussetzungen ein absolutes Muss:
- Hygiene und Hygienekontrolle als oberstes Gebot bei Einkauf, Herstellung und Vertrieb (ständige Selbstkontrolle durch ein hauseigenes Labor).
- Cuisson sous-vide als Denkhaltung

* Edwin Felder ist Product Manager der Sants Gastronomie AG, Gossau

McDonald's

Familienpeisewagen als Weltpremiere

Rechtzeitig auf den neuen SBB-Fahrplan sind die zwei McDonald's-Familienpeisewagen fertig geworden. Als Weltpremiere fahren sie ab 31. Mai 1992 auf den Strecken Basel-Genf und Genf-Brig. Die attraktiven, vollklimatisierten Wagen bieten über 40 Personen Platz. An einer Pressfahrt stellte McDonald's das rollende Fast-food-Restaurant vor.

Seit 1990 ist die Partnerschaft zwischen den Schweizerischen Bundesbahnen (SBB) und McDonald's Schweiz offiziell. Schon von Anfang an hat sich diese Partnerschaft als glücklich erwiesen. Insbesondere in bezug auf Qualität, Sauberkeit, Service und Pünktlichkeit haben die SBB und McDonald's Schweiz die gleichen Vorstellungen und Grundprinzipien. Durch diese Partnerschaft wird die Speisewagen-Familie der SBB bereichert und durch das Angebot zwischen Basel und Genf sowie im Rhodetal erweitert. Die SBB und McDonald's Schweiz sind überzeugt, dass ge-

rade in einem Land mit kurzen Reisezeiten ein prompter und unkomplizierter Service von grosser Bedeutung ist und die Familienpeisewagen einem Bedürfnis entsprechen.

Schweizer Technologie

Die beiden Familienpeisewagen wurden im Auftrag von McDonald's Schweiz durch die Schindler Waggon AG gebaut. Mit der Konstruktion und Montage der Kücheneinrichtung wurde die Franke AG betraut, und für die Innengestaltung zeichnet der Gstaader Eric Reichenbach verantwortlich. In einer Rekordzeit von anderthalb Jahren haben die am Bau beteiligten Unternehmen und Spezialisten unter der Regie von McDonald's Schweiz ein Aushängeschild schweizerischer Innovation und Technologie geschaffen.

Über 40 Fahrgäste finden entweder an Tischen oder an einer der Stehbars Platz. Das neue Servicekonzept von McDonald's ermöglicht zudem dem Reisenden des ganzen Zuges, ihre Menüs im Familienpeisewagen abzuholen und sie in ihrem Abteil zu geniessen.

sen. Für einen reibungslosen Ablauf sowie das Wohl der Gäste wurden insgesamt 40 McDonald's-Mitarbeiter speziell ausgebildet.

Vielseitiges Angebot

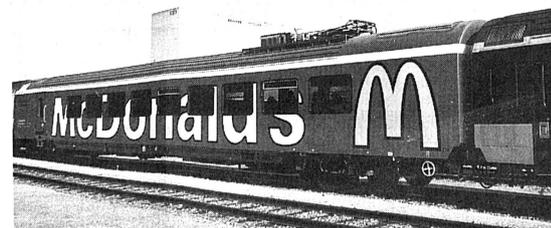
Die Speisekarte in den beiden Waggon entspricht dem Grundangebot der McDonald's-Familienrestaurants. Der Reisenden finden eine Auswahl an Qua-

litätsmahlzeiten zu den gewohnten McDonald's-Preisen.

Wie in allen anderen 26 McDonald's-Familienrestaurants der Schweiz verwendet das Unternehmen auch in den beiden Speisewagen einheimische Grundnahrungsmittel: Brot, Rindfleisch, Salat, Kartoffeln und Milchprodukte werden von Partnern der Schweizer Landwirtschaft geliefert. pd



Die Köchin des 21. Jahrhunderts gleicht eher einer Laborantin als einer Gastronomin. Bild zvg



Ab Ende Mai rollen Bic Mac & Co. auf den Schweizer Schienen. Bild zvg



Gültig vom 16. 4. bis 23. 4. 1992

Rindsragoût la

geschnitten
Pack zu zirka 1,3 Kilo
per Kilo

11.80

Rapelli Salami Milano

feinkörnig
Stück zirka 1200 g, per Kilo

13.90

Kochbutter

Block zu 1000 g

10.38

Ditzler Bohnen

mittelfein, tiefgekühlt
Karton zu 5 Kilo
per Kilo

3.19

Majestic Spargelspitzen

small
Dose 298 g

1.67

Incarom

Glas 800 g

11.88

Nescafé Gold de Luxe

Glas 200 g

10.90

Côtes-du-Rhône

«Pont-Saint-Roc»
Pot 50 cl.

1.95

+ Wust

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

LIEGENSCHAFTENMARKT

ZU VERKAUFEN evtl. zu vermieten

Bestiegeführtes ***-Hotel, an renommierter Hotelkette der Schweiz angeschlossen, in bestbekanntem Wintersportort gelegen, mit starker Sommerauslastung. 80 Betten, alle Zimmer mit hohem ***-Komfort, Bar und Restauration, Personalzimmer und Hotelierswohnung. Es handelt sich um ein interessantes Investitionsprojekt für Fachleute wie auch branchenfremde Investoren.

Interessenten mit den hierfür notwendigen Grundlagen laden wir freundlich ein, mit uns in Kontakt zu treten unter Chiffre 45981 hotel revue, 3001 Bern

45981/10316

FÜRSTENTUM LIECHTENSTEIN

Zu verkaufen in Vaduz

Restaurant/Bar

Gesamtfläche zirka 190 m² (Aktiengesellschaft) Luxuriöse Ausstattung mit modernster Infrastruktur. 1989 neu erstellt. Polizeistundenverlängerung vorhanden. Absolute Diskretion wird zugesichert.

Offerten erbeten unter Chiffre I 125-703671 an Publicitas, Postfach 643, 9470 Buchs SG.

P 46042/44300

Überbauung «Weihermatt-Park», 8902 Urdorf

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

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

4½-, 5½-, 6-ZI.-Maisonette-Wohnungen ab Fr. 816 500.–
(135–160 m²) – grosse Terrasse oder Balkon

Ideale Verkehrserschliessung: 5 Gehminuten zur S-Bahn-Station «Weihermatt»; Bushaltestelle bei der Überbauung; zirka 1 km zur N1.

Öffnungszeiten Verkehrsbüro an der Weihermattstrasse in 8902 Urdorf: Donnerstag 16–19 Uhr, Samstag 10–15 Uhr, Tel. (01) 734 54 70

GETAG-Immobilien, CH-8645 Jona, Tel. (055) 26 11 60, Fax (055) 27 39 48

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktnahme!

46037/173177

Unternehmensberatung

STADT ZÜRICH
– eine nicht alltägliche Gelegenheit!
Zu vermieten nach Übereinkunft

Speise-Restaurant

mit gepflegtem Ausbau.
Der heutige Mietvertrag kann bis 2000 übernommen werden.

Die Liegenschaft kann ganz oder teilweise zu kulanten Bedingungen gemietet werden. 7 Parkplätze vorhanden.

Für Ausbau, Einrichtungen und Inventar VB rund Fr. 280 000.–.

Nur Interessenten mit entsprechendem Finanznachweis melden sich bei:

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

Treuhand SWV
für Gastgewerbe + Hotellerie



45802/44636

Zu verkaufen oder zu vermieten

Café – Restaurant – Discothek

in Walliser Kurort. Einmalige Lage. Sehr vorteilhaftes Angebot. (Arrangement möglich)
Telefon (026) 22 83 30

P 45983/44300

Brissago: Zu verkaufen

Pizzeria/Restaurant/Bar

72 Pl., gedeckte Terrasse, Seeblick, 4 Ferienzimmer. Erstellt 1988. Interessenten melden sich bei:
Willi Frei, Via al Tazzino 7a
6600 Locarno, Tel. (093) 32 17 18

A 46073/42790

Locarno: In der Altstadt zu verkaufen

Wohn- und Geschäftshaus mit Restaurant

Baujahr 1985, Gesamtfläche 408 m², Kubikinhalt 4200 m³, 20 Appartement-Wohnungen möbl. (16 1-Zi.-Whg., 3 2-Zi.-Whg., 1 3-Zi.-Whg.).
Verkaufspreis Fr. 3.5 Mio, Rendite 7%.

Interessenten melden sich bei:
Willi Frei, Via al Tazzino 7a,
6600 Locarno, Telefon (093) 32 17 18

A 46074/42790

Junges und initiatives Ehepaar mit viel Erfahrung im Gastgewerbe

sucht kleines Hotel oder Hotel garni

(Graubünden, Ostschweiz, Tessin, Bern)

Langfristiger Miet- oder Pachtvertrag mit eventuell späterem Kauf erwünscht.
Offerten unter Chiffre 13-747717 an Publicitas, 7001 Chur.

P 46013/44300

Jüngerer Hotellerpaar mit eigenem, erfolgreich geführtem Winterbetrieb sucht per 1993

Sommerhotel im Tessin

(Sopra- oder Sotto-Ceneri). Vorzugsweise in Pacht oder Kauf, evtl. Direktion. Eingeführter, gepflegter Betrieb an guter, ruhiger Lage in typischer Umgebung. Eventuell auch Garni-Betrieb. Beste Referenzen, erstklassige Bankverbindungen.

Offerten erbeten unter Chiffre 46043 an hotel revue, 3001 Bern.

46043/1350

Lugano, Bré-Seite, zu verkaufen

Hotel garni

40 Betten.
Anfragen unter Chiffre 46041 an hotel revue, 3001 Bern.

46041/20974

Florida/USA

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

Telefon (062) 51 97 25

45632/338320

Losone (Im Dorfzentrum)

Gut eingeführtes

Speiserestaurant mit Gartenwirtschaft und Gästezimmern

(18 Betten)

Gepflegte Ambiance. 80 Sitzplätze im Restaurant, zirka 150 Plätze im Garten (zum Teil überdeckt).

Für das Personal stehen 5 Zimmer zur Verfügung sowie eine 3-Zimmer-Wohnung für den Eigentümer. Keller, Waschküche, Abstellräume, eigene Parkplätze.

Angrenzender ebener Umschwung, total Grundstückfläche zirka 1600 m², Bauzone RSA.
Verkaufspreis inkl. Inventar: Fr. 2 200 000.–.

A 46044/42790

IMMOBILIARE ORSELINA SA
CH-6644 ORSELINA TEL. 093-336767

Neuendorf b. Egerkingen 2 km ab N 1

Zwei neuerstellte MFH à 8+12 Wohnungen, an schönster und ruhiger Lage, zu verkaufen.
Gehobener Standard und Komfort.

Rendite 6,65%!
(Mietzinsgarantie)

GETAG-Immobilien, 8645 Jona
Telefon (055) 26 11 60
Fax (055) 27 39 48

46036/173177

In der steuergünstigen Gemeinde **Wollerau SZ** zu verkaufen

8-Zimmer-Villa
(grosse Zimmer)

Geeignet als Firmensitz, Praxis, Gästehaus oder repräsentativer Wohnsitz. An unverbaubarer Lage mit herrlicher Sicht auf den Zürchersee. Luxuriöser und komfortabler Innenausbau, Lift, 3 PW-Garagen, 3 Aussenstellplätze. Möglichkeit, eine 2-Zimmer-Einlieger-Wohnung, einen Garten-/Gästepavillon oder zusätzliche 3-Zimmer-Wohnung oder Büro anzubauen.

VP Fr. 3,2 Mio.

Anfragen bitte unter Chiffre 46035 an hotel revue, 3001 Bern.

46035/173177

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.

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

Treuhand Schweizer Wirtverband

für Gastgewerbe + Hotellerie



Kanton Zug zu verkaufen

Gasthaus

mit rund 50 Sitzplätzen, Säli für 40 bis 50 Personen, Sitzungszimmer für 15 Personen sowie Wirtwohnung und Angestelltenzimmer. Das Gasthaus ist total renoviert an zentraler Lage.

Ernsthaftige Interessenten melden sich unter Chiffre 45782 bei hotel revue, 3001 Bern.

45782/338699

Zu verkaufen oder Parteneriat

romantisches Schlosshotel in FRANKREICH



25 Kilometer entfernt von grosser Stadt und Flughafen.

Kontakt abends:
Monsieur J. M. Perrin
St-Prex
Telefon (021) 806 21 92

46038/338318

Wir verkaufen gutgehende kleinere

Hotel-Liegenschaft

mit BAR und RESTAURANT
Raum ZH/Ostschweiz, mit 28 Parkplätzen. VB 1,25 Mio.
Offerten bitte unter Chiffre 46075 an hotel revue, 3001 Bern.

46075/243744

Wir verpachten an Wittehepaar mit eidg. Fähigkeitsausweis auf den 1. Nov. 1992 in 4437 Waldenburg

Restaurant Bahnhof

130 Plätze, Gartenwirtschaft 50 Plätze, Kegelbahn, grosser gewölbter Keller, Gefrier-, Kühlboxe und Warenlager im Keller, 5-1/2-Zi.-Wohnung, 3 Personalzimmer, Parkplätze und Kinderspielplatz. Grosse Stammkundschaft.

Anfragen bitte an:
Basellandschaftliche Kantonalbank
Liegenschaften/Bauten
4410 Liestal
Telefon 061/925 91 11/int. 250

Basellandschaftliche **Kantonalbank**

hotel + touristik revue
Günstiger im Abonnement!

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

Inland	<input type="checkbox"/> 1/1 Jahr Fr. 99.–	<input type="checkbox"/> 1/2 Jahr Fr. 60.–	<input type="checkbox"/> 1/4 Jahr Fr. 31.–
Ausland (Landweg)	<input type="checkbox"/> Fr. 135.–	<input type="checkbox"/> Fr. 81.–	<input type="checkbox"/> Fr. 44.–
Ausland (Luftpost) Europa, Nahost	<input type="checkbox"/> Fr. 189.–	<input type="checkbox"/> Fr. 114.–	<input type="checkbox"/> Fr. 62.–
Ausland (Luftpost) Übersee	<input type="checkbox"/> Fr. 268.–	<input type="checkbox"/> Fr. 160.–	<input type="checkbox"/> Fr. 88.–

Zutreffendes bitte ankreuzen

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

Ecoles hôtelières

Jeunes sur le terrain

Plusieurs dizaines de jeunes, en pleine formation hôtelière, vont montrer ce dont ils sont capables dans la pratique.

Ces jeunes appartiennent aux Ecoles hôtelières du Bouveret, de Genève, de Bluche, ainsi qu'au Centre professionnel de Sion. Durant dix jours, soit du 24 avril au 3 mai, tout au long de la foire de Sion Expo, ils seront aux côtés de *Pierrick Suter*, chef cuisinier, responsable du restaurant Au fil de l'eau, créé dans le cadre même de la foire. Ces jeunes, à tour de rôle, par équipes de six ou plus assureront le service dans toutes les règles de l'art.

Une expérience originale

On notera à ce propos l'initiative originale prise par la direction de Sion Expo de créer au cœur même d'une foire populaire, en grande première, un restaurant haut de gamme. Durant dix jours, on servira au public des menus de fine cuisine comme dans un restaurant de haute gastronomie.

Pierrick Suter, chef à l'Eden à Anzère, créera chaque jour des menus rappelant symboliquement l'Ain, la Haute-Savoie, Genève, Vaud et le Valais, les cinq terroirs hôtes d'honneur de la manifestation.

Exemples de menus

Suter n'a pas trente ans. Il a travaillé comme cuisinier aux côtés des plus grands chefs. Citons *Bernard Ravet* de l'Hôtel de Ville d'Echallens, actuellement à Vufflens-le-Château, et *Fredy Girardet* à Crissier.

Le restaurant Au fil de l'eau pourra recevoir une centaine de personnes. Trois menus de 60 francs environ, sans le vin, seront servis chaque jour.

On pourra savourer par exemple le foie gras de canard aux asperges, la truite saumonée à l'aneth, le filet de sandre à la crème de moultarde, le suprême de pintadeau aux champignons, le feuilleté de crevettes de grenouilles, le filet d'omble, le magret de canard ou le filet de bœuf au pinot noir. TH

Euro Disney

Une affaire pour Nestlé

Le groupe suisse Nestlé se promet de belles affaires au parc d'attraction Euro Disney de Marne-la-Vallée, près de Paris, qui a ouvert ses portes. Si les calculs des managers se confirment, ils auront approvisionné d'ici la fin de l'année en nourritures et boissons diverses quelque onze millions de visiteurs, affaire juteuse pour les spécialistes de l'alimentation de Vevey.

Le contrat conclu en 1988 assure à Nestlé pour dix ans le monopole de l'approvisionnement dans le parc d'attractions. L'entreprise a par ailleurs les droits exclusifs d'utilisation des figures de Walt Disney sur ses emballages, étiquettes et autres publicités.

Des quelque 3000 ingrédients qui entrent depuis dimanche dans les compositions culinaires et désaltérantes servies à l'Euro Disney, près d'un tiers sortent directement des unités de production de Nestlé. Selon des informations recueillies lors des festivités d'ouverture du parc, seul Nestlé – avec ses multiples filiales – paraissait en mesure de pouvoir assurer en Europe un service de cette envergure, en respectant les normes de qualité sévères dictées par les responsables américains des entreprises Walt Disney.

Les autres fournisseurs potentiels ont à l'évidence dû déposer les armes face à ces exigences. Celles-ci sont impressionnantes: ainsi, les 29 établissements de restauration doivent être à même de servir quelque 14 000 repas à l'heure entre neuf heures du matin et minuit. Au total, près d'un millier de menus différents sont offerts.

Le porte-monnaie des clients d'Euro Disney est fortement sollicité. Selon la planification des responsables, chaque visiteur prendra en moyenne 2,8 repas, petits-en-cas compris. ats

Appartements de vacances

Une classification suisse dès 1993, peut-être?

La classification des appartements de vacances selon un système uniformisé sur le plan suisse pourrait devenir réalité en été 1993. Un groupe de travail, placé sous l'égide de la Fédération suisse du tourisme (FST), vient en tout cas de prendre sérieusement le projet en main.

MIROSLAW HALABA

La classification des chambres d'hôtels, telle qu'elle est pratiquée en Suisse selon le système de la SSH, a largement donné satisfaction. Part importante de la parahôtellerie, dont ils représentaient en 1990 42% (360 000) des 863 600 logements, les appartements de vacances ne connaissent pour l'instant, à quelques exceptions près, pas de système de classification uniforme. Toujours plus exigeant, le client veut savoir aujourd'hui avec précision ce qu'il loue. Aussi a-t-on vu naître tout naturellement ici et là des projets de classification, mais aussi le risque de voir s'établir – certains sont déjà en place, à Arosa et en Valais notamment – une multitude de systèmes différents.

Des conditions

Désireux d'éviter une telle situation, qui n'apporterait finalement pas grand-chose d'utile aux locataires, la FST a organisé la semaine dernière une séance d'information à laquelle prirent part une quinzaine de représentants des milieux touristiques. Cette séance a donné naissance à un groupe de travail chargé d'élaborer un système uniforme pour l'ensemble du pays. Les débats se sont déroulés dans un «esprit très ouvert et constructif», chacun manifestant la volonté d'œuvrer en faveur d'un système commun, devait dire le directeur de la FST, *Gottfried Künzi*, qui présidait la réunion.

Il ressort de la discussion que la classification doit cependant être soumise à certaines conditions. Elle doit garantir une comparaison entre les stations. Elle ne doit pas être trop compliquée afin de permettre au propriétaire de procéder lui-même à la classification, éventuellement avec l'aide de l'office du tourisme. On souhaite également que le système ne soit pas trop centralisé. Une station devrait en effet pouvoir définir certains critères en fonction des spécificités locales.

Au pas de charge

Le groupe de travail formé de sept personnes – *Felix Brandt*, représentant une association de propriétaires, Arosa; *Fritz Imiger*, Office du tourisme de l'Oberland bernois, Adelboden; *Sergio Bareno*, Office du tourisme du Tessin; *Claudia Rüttimann*, auteur d'une étude



La mise en place d'un système de classification aura l'avantage d'améliorer la qualité des appartements de vacances.

Photo OT Grünen

sur la classification, Saas Fee; *André Guinnard*, API-LOC, Verbier; *Reto Rössli*, Interhome; *Gottfried Künzi* (président) FST – entend bien mener sa tâche au pas de charge. Il se retrouvera le 3 juin pour une séance au cours de laquelle la FST devrait présenter un premier projet. Le temps presse, puisque le but avoué est d'introduire le système en été 1993 déjà. «C'est peut-être un rêve, mais j'ai fixé volontairement un délai assez court afin que nous mettions rapidement tout la vapeur», a dit M. Künzi. Un rêve? En tout cas pas pour *André Guinnard*, pionnier de la classification en Valais, qui n'a pas à déclarer: «C'est possible d'y arriver.»

Problèmes à surmonter

La mise en place de ce système de classification, qui aura notamment pour avantage d'améliorer la qualité des appartements, se heurtera à divers problè-

mes. Pour le président de la FST, l'établissement du questionnaire destiné aux propriétaires sera la pièce de résistance du projet. «Il faudra trouver un compromis entre les systèmes très détaillés et les systèmes plus simples», dit-il. «Les questionnaires sont souvent peu satisfaisants», a constaté *Claudia Rüttimann* lors de l'élaboration de son travail de diplomate sur ce sujet pour le compte de l'Ecole du tourisme de Sierre. A son avis toutefois la condition de base pour la réussite de ce projet est la participation des propriétaires. A Saas Fee, où l'on se propose d'introduire un système cet été, l'opération s'est bien passée, les pourparlers ayant été menés avec l'association des propriétaires.

Représentant de l'Association professionnelle valaisanne des gérants et courtiers en immeubles (API-LOC), *André Guinnard* se bat depuis plus de

dix ans pour l'instauration d'un système de classification des appartements de vacances. Avec un certain succès, puisque l'an passé quelque 4400 appartements valaisans étaient classifiés. Il salue donc le fait qu'une institution faitière comme la FST prenne en main l'élaboration d'un système sur le plan suisse. Pour lui toutefois, il faut considérer la classification comme partie d'une trilogie qui comprend également la description de l'appartement et le prix. «Il ne doit pas y avoir de différence d'étoiles sans différence de prix», a-t-il dit. M. Guinnard regrette par ailleurs que les professionnels du secteur immobilier ne s'intéressent pas davantage à un tel système de classification.

Le projet paraît donc bien emmanché. Les locataires d'appartement de vacances, dont certains ont été piégés par les offres présentées, s'en réjouissent sans doute. □

Aéroports asiatiques

Multiples projets d'agrandissement

L'Asie, celle du Sud-Est en particulier, est aujourd'hui en pleine croissance. Le tarmac de ses infrastructures de transport aérien craque. L'envolée des échanges commerciaux et le flot touristique menacent à brève échéance les aéroports de congestion. De Hong-kong à Kuala Lumpur, en passant par Tokyo et Bangkok, les pistes de l'an 2000 sont déjà tracées. Pour le grand décollage?

ROBERT NUSSBAUM

En Asie du Sud-Est, on est optimiste. Tous pays confondus, le taux moyen de croissance annuelle, sur la période 1990 à 1995, devrait flirter avec les 7%, bien au-dessus des 2,2% prévus pour les Etats-Unis, ou des 2,9% projetés pour l'Europe de l'Ouest. Plus que l'augmentation du nombre de touristes occidentaux, c'est l'expansion de la nouvelle classe moyenne asiatique qui est appelée à se traduire par une forte demande de voyages d'affaires et surtout de loisirs. De quoi faire déborder les aéroports.

Pendant cette dernière décennie, ce sont les Japonais qui ont déjà foncé dans la brèche. Onze millions ont voyagé à l'étranger en 1990, 27 millions de passagers sont entrés ou ont quitté l'archipel par avion, soit 2,5 fois plus que dix ans plus tôt. Les facilités aéroportuaires

n'ont pas suivi. Les aéroports internationaux de Tokyo et d'Osaka sont congestionnés. La construction d'un nouveau point de chute sur une île artificielle dans la baie d'Osaka a commencé en 1987. Il devrait être partiellement ouvert l'année prochaine, quoique la réalisation de l'ensemble de l'énorme projet (7,7 milliards de dollars rien que pour la première phase) bute encore contre des obstacles.

On voit grand

Hong-kong (six millions de visiteurs par an) aussi voit grand. Les incertitudes sur l'avenir des plans de construction du nouvel aéroport de Chek Lap Kok ont été levées en juillet dernier par la signature d'un memorandum entre la Grande-Bretagne et la Chine. A terme, le projet (6,3 milliards de dollars et autant pour les infrastructures annexes) vise une capacité d'accueil et de transit de... 87 millions de passagers par an!

A quelques encablures de là, Macao – l'autre colonie appelée à devenir, en 1999, une région chinoise à statut spécial – ne veut pas rester à la traîne, quoique son ambition soit plus modeste. Le nouvel aéroport (six millions de passagers projetés) est déjà en chantier sur un îlot artificiel et pourrait être ouvert l'année prochaine et du coup profiter de recevoir pendant deux ans au moins les appareils qui ne pourront plus atterrir à Hong-kong.

Baucoup plus au sud, l'île-Etat de Singapour, qui se veut la porte de l'Asie du Sud-Est et compte plus de cinq millions de visiteurs, ne se satisfait pas de l'envergure de son excellent aéroport de Changi (capacité: 24 millions de passagers l'an) et planifie l'ouverture d'un troisième terminal dont la construction commencera en 1995. A la fin du millénaire, Singapour pourrait ainsi gérer un mouvement de 36 millions de voyageurs, avant de plancher sur un quatrième terminal et une troisième piste!

Englué dans ses problèmes multiples de trafic, la Thaïlande (cinq millions de touristes) a décidé d'agir et notamment d'agrandir l'aéroport Don Muang de Bangkok. Le point de saturation (15,5 millions de passagers) risque en effet d'être atteint l'année prochaine déjà. Avec une capacité élargie de 25 millions de mouvements, la capitale thaïlandaise pourrait plus tranquillement attendre la réalisation d'un nouvel aéroport à 30 km au sud, esquissée pour l'horizon 2000.

Les Malais de leur côté caressent l'idée de mettre en chantier à 40 km de Kuala Lumpur le plus grand aéroport d'Asie du Sud-Est (pour plus de 7 milliards de dollars), afin de devenir une destination touristique majeure. Mais aucun agenda n'a encore été déterminé.

A côté de Bali

L'Indonésie a le temps de voir venir: un tout nouveau terminal de l'aéroport

de Jakarta porte maintenant la capacité d'accueil à neuf millions, alors que 3,5 millions de voyageurs sont attendus cette année. Une étude teste la faisabilité d'un projet d'aéroport pour gros porteurs dans l'île de Lombok, à côté de Bali, en parallèle avec celui de la construction d'une station balnéaire pesant 350 millions de dollars.

Aux confins de la Chine, les deux aéroports internationaux de Taïwan sont en extension et la construction d'un nouveau devrait commencer autour de 1995. Pour sa part, la Corée du Sud s'attend à un quasi doublement du nombre d'arrivées et départs entre 1990 et 1996 (40 millions prévus). La mise en chantier de nouvelles infrastructures est planifiée. En Chine continentale plus qu'ailleurs, les aéroports ne sont plus adaptés à la demande. Quoique lentement, les projets germent, notamment en fonction de l'espoir de voir se dérouler dans le pays les Jeux olympiques de l'an 2000.

En revanche, les besoins du parent pauvre de la région, les Philippines (un petit million de touristes par an), ne nécessitent pas de nouvelles constructions pour faire face au trafic de l'aéroport de Manille. Par contre, le petit aéroport international de l'île de Cebu, en plein boom économique au centre de l'archipel, est en extension et pourrait d'ici 1995 rivaliser en importance avec celui de la capitale. □

Cafés-restaurants

L'ère du grignotage a sonné

Les habitudes alimentaires se transforment. L'ère du grignotage a sonné. Cafetiers, restaurateurs, hôteliers doivent en tenir compte. S'exprimant fin mars à l'issue de l'assemblée générale de l'Union romande des distributeurs de boissons (UROL), le professeur de l'Université de Strasbourg Serge Vendemini a commenté cette évolution et expliqué ses conséquences.

L'étude entreprise par Serge Vendemini part d'un constat: les stratégies classiques des distributeurs sont en crise et les raisons de cette dernière sont précisément à trouver auprès de l'évolution du secteur appelé dans le jargon français CHR, à savoir cafés-hôtels-restaurants. Il y a tout d'abord une évolution quantitative jugée limitée: de 200 000 en 1960 et 100 000 en 1982, le nombre total de cafés-bistrot français a passé à 87 000 en 1986, tandis que les restaurants ont au contraire passé de 50 000 en 1960 à 85 000 en 1986. Les prévisions vont dans le même sens: selon diverses études citées par Serge Vendemini, les établissements servant uniquement des boissons seront 30 000 en 1995 et 25 000, seulement en l'an 2000 tandis que les cafés-restaurants passeront, eux, de 19 000 en 1995 à 22 000 en l'an 2000.

Le verdict est clair: il y a déplacement du cœur du marché, des cafés-bistrot classiques vers les cafés-bistrot avec restauration. «C'est l'ère du grignotage alimentaire qui entraîne pour le distributeur, en bonne logique, une recombinaison du poids de la boisson dans le chiffre d'affaires du cafetier», relève M. Vendemini, en soulignant que le chiffre d'affaires par produit devrait alors connaître une très sensible progression dans le secteur de la restauration, en passant de 11 milliards de francs français à 18 milliards en 1995 respectivement 20 à 22 milliards en l'an 2000. A contrario, et c'est logique, l'évolution de la part des boissons passerait de 53 milliards en 1986 à 30 milliards en l'an 2000. Quant à l'évolution des services, elle serait moins

sensible: de 2,5 milliards à 3 milliards pour la même période.

Il s'agira en conséquence de préparer ces nouvelles attentes et d'encadrer cette «compétence restauration» autour de trois segments:

- repas complet à valeur ajoutée (pas seulement plats cuisinés)
- grignotage de qualité (casse-croûte, assiette)
- prestations sucrées

Pour les distributeurs, le défi consistera donc à prendre des initiatives pour accompagner au mieux ce marché en pleine croissance. Il faudra notamment:

- prendre des initiatives pour éviter que de grandes chaînes imposent leurs propres produits au travers d'activités de «franchising»
- proposer une gamme de conseils en matière d'équipements. En clair, ne pas se contenter de mettre en place le système ad hoc et standard permettant de servir la bière professionnelle!

Aux yeux de Serge Vendemini, l'inévitable baisse de volume qui menace les distributeurs de par l'évolution du marché CHR devra être accompagnée par une amélioration de la marge. Un objectif qui pourrait être atteint notamment au travers

- d'une mise en valeur de la qualité intrinsèque de certains produits (cafés, bières, vins, etc.)
- d'initiatives commerciales à même d'endiguer le déclin des produits (événements, kits, animations, etc.)

Ménacé par des concurrences nouvelles et par des réductions de volumes, le distributeur ne doit plus être seulement un fournisseur mais un élément moteur du développement d'un point de vente, en étant un promoteur de ce dernier et en pénétrant de ce fait sa gestion. Il y en a donc là une intellectualisation du métier: il s'agit aujourd'hui de passer d'une logique basée uniquement sur la vente d'un «produit» à une offre beaucoup plus complète et plus complexe, mettant en évidence tous les services offerts par le distributeur. Pour continuer à vendre du produit, il faudra l'apporter d'idées et d'une activité de conseil auprès de la clientèle. JCK

Papier-bouchon

Bons comptes et bons amis

Sur le marché suisse, les vins vaudois – si l'on en croit les chiffres... – n'ont pas les mêmes problèmes que les valaisans et les genevois. Leur consommation a même augmenté, dépassant les 43 millions de litres (dont 34 de blanc). Les excédents cumulés devraient se stabiliser autour de 10% d'un vendange, restée moyenne en 1991 (44 millions de litres, moins une goutte). Et comme le moisse passe d'un millésime («bon à boire») rapidement, les Valaisiens se souviendront, à leur profit, qu'autour d'une bouteille, les bons comptes font les bons amis!

FRÉDÉRIC LANVIN

Ces chiffres, c'est l'Office des vins vaudois qui les publie. Il fait feu de tout bois, cet office dirigé par René C. Bernhard, enchaînant rencontres avec la presse à la Maison de la vigne et du vin à Lausanne et dégustation au Château d'Aigle. Personne ne se plaint de voir un millésime 1991 un peu plus court que le 90 qui, de mémoire de dégustateur, ne trouvait de rival qu'en 1971. Jean-Pierre Rémy, chef des achats chez Mövenpick, commente: «Le 91 est un bon millésime comme on en voit d'ordinaire tous les cinq ans».

Revoilà des vins typés!

Jugés sur pièce, trois douzaines de blancs vaudois ont montré des différences notables. «Voilà qui permettra un Concours Jean-Louis plus typé, cet automne au Comptoir!» s'exclame René C. Bernhard. On le sait: dans les grands millésimes, les défauts ont tendance à disparaître, nivelant les vins («par le haut»). Doit-on alors craindre, à l'inverse, des vins plus faibles selon les appellations en 1991? Un très joli Luins «Treyblanc» du «chapeau noir» (l'aréopage des meilleurs dégustateurs du Jean-Louis) Conrad Favre, un bon Chardonne («Le Chardonneret») de l'Association vinicole de Corseaux, un subtil Ville-



Favorables à une augmentation des quantités maximales par m². Photo ASL

neuve («Ponverroz») de Louis Amiguet et un élégant Aigle («Les Trois Tours») de l'Association vinicole d'Aigle démontrent, parmi d'autres, l'agréable tenue du millésime.

Ces vins se présentent à Aigle, le 31 mars, sous leur meilleur jour parce qu'ils se sont faits. «Les 91 seront à boire dans l'année, particulièrement ceux de La Côte», affirme Philippe Corthay, oenologue de la grande coopérative Uvavins. Les amateurs s'en convaincront en visitant, lors des journées portes ouvertes dans tout le canton de Vaud le samedi 13 et le jeudi 18 juin (Fête-Dieu chez les catholiques!), les vigneron-encaveurs, force vive d'un canton qui a su de tout temps garder des liens étroits avec la Suisse alémanique.

On planche sur l'AOC

Mais où va le vignoble vaudois? Dominique Favre, l'ancien patron du fameux «Domaine du Mont-d'Or» valai-

san, est revenu à ses premières amours. Chef du service cantonal de la viticulture, il est aussi président d'une commission consultative chargée de mettre en place un règlement des appellations d'origine contrôlée, les fameuses AOC que Genève, le Valais et, bientôt, Neuchâtel connaissent. Une douzaine de représentants du monde viti-vinicole vaudois se réunissent toutes les trois semaines pour venir à bout d'un catalogue en sept chapitres. «Pas question d'aboutir avant l'entrée en vigueur du nouvel arrêté fédéral sur la viticulture!», avérât d'emblée Dominique Favre.

Sûres de l'excellence de leurs appellations locales et des deux crus, le Dézaley et le Calamin, pour les blancs, les Valaisiens n'entendent pas mettre la charue devant les bœufs. Le président des vigneron, Hansruedi Gränicher, a cette formule: «Il s'agit de construire un étage sur nos appellations d'origine et non pas de casser la baraque!» Il n'empêche que les Valaisiens ne tolèrent, sous le régime de l'AOC, ni le coupage jusqu'à 25% par un vin d'un autre millésime, ni l'assemblage de deux climats voisins sous le nom de l'appellation majoritaire, la plus prestigieuse évidemment. Ce sont pourtant deux facilités du système vaudois actuel.

Prudents et fédéralistes – donc fidèles à leur réputation! – les Valaisiens s'apprêtent, avec les autres Romands, à réclamer du Conseil fédéral qu'il accorde, à la demande d'un ou de plusieurs cantons, une augmentation de la quantité maximale de raisin par m² (1,4 kg pour les blancs et 1,2 kg pour les rouges, selon le projet d'arrêté qui doit encore passer au Conseil national avant l'été). Car, si une bonne vendange peut en cacher une autre – refrain connu! – on ne sait jamais...

Le pire n'est pas pour la prochaine vendange: tout, dans les vignes, indique qu'on s'achemine vers un millésime 92 de quantité importante. Et la qualité? C'est le soleil et le libre arbitre du vigneron, sous forme de sécateur, qui en décideront!

INCOMING

Salon de Bruxelles

Tourisme d'un jour

Des représentants du Valais, de Neuchâtel, de Villars, des Grisons, de l'Oberland bernois et du groupement des six villes suisses ont participé au Salon des vacances de Bruxelles. L'attrait qu'exercent leurs régions sur les vacanciers belges s'est confirmé, même si ces destinations ne sont pas accessibles aux adeptes du tourisme d'un jour, thème du principal colloque du salon.

ANDRÉ PATER

Une étude récente a montré que si 56% des Belges partent en vacances et entreprennent ainsi 8 millions de voyages, 60% de la même population de 10 millions d'habitants réalise une ou plusieurs excursions d'un jour chaque année, ce qui permet d'enregistrer 24 millions de déplacements du genre. Les principales destinations sont le littoral, soit 45%, suivi par l'Ardenne et les provinces d'Anvers et du Brabant, Bruxelles comprises. La balance extérieure dans cette branche est nettement positive puisque 3 millions de balades, soit moins d'une sur cinq, ont pour cadre les régions proches des pays voisins, tandis que 8 millions de touristes étrangers viennent dans les neuf provinces belges.

Nouveau phénomène

La croissance rapide de ce secteur s'explique par un nouveau phénomène sociologique. Désormais le changement d'espace et de rythme s'intègre dans la vie quotidienne. On assiste ainsi à un fractionnement des moments de détente et à leur dispersion dans l'année. Les buts d'excursion sont variés, culturels, sportifs ou ludiques. De même, les centres d'intérêt sont multiples et permettent à chacun d'y trouver son plaisir: demeures historiques, musées, châteaux, grottes, jardins botaniques, zoos, parcs

d'attractions et centres récréatifs, bateaux et trains touristiques.

Plus de professionnalisme

Deux associations Attractions et Tourisme, une wallonne créée il y a dix ans et une flamande plus jeune, regroupent les gestionnaires de ces entreprises de délassement dont une des plus connues est Walibi. Leur objectif est d'accroître le professionnalisme de leurs membres et de se faire reconnaître comme interlocutrices par les pouvoirs publics. Toutes les particularités de leurs sites sont largement décrites dans un guide illustré de 80 pages publié en quatre versions linguistiques et édité à plus d'un million d'exemplaires. La brochure est distribuée dans les hôtels, campings, villages et offices de tourisme et diffusée dans les bureaux belges à l'étranger.

Appuis de taille

Cette vaste opération promotionnelle bénéficie de deux appuis de taille. L'Office de promotion du tourisme de la communauté française et le Commissariat flamand au tourisme lancent en effet deux thèmes conjointement développés en 1990 et 1991: la gastronomie et les fêtes. Ni le secteur Horeca ni les organisateurs d'événements n'avaient cependant réussi à mobiliser leurs forces en ces occasions. Cette fois la synergie entre le public et le privé a permis d'envisager une campagne de grande envergure basée sur un engagement financier commun d'un million de francs suisses.

De son côté le Touring Club, dont la vocation a toujours été de suggérer des week-ends actifs, apporte son soutien à l'initiative. Les 800 000 membres automobilistes de Touring-Secours ont reçu une édition spéciale de leur journal reprenant la matière du guide et annonçant les initiatives du service culturel du club dans ce domaine.

Paris

Rendez-vous des villes heureuses

Point n'est besoin d'être une métropole pour plaire en matière touristique ou hôtelière. Le voyageur moderne adore les cités modestes, de 15 000 à 100 000 habitants par exemple, des cités qui ont du «chien», un charme différent, des atouts que les autres n'ont pas. Ces cités vont désormais vous faire des propositions alléchantes dans le domaine de l'évasion et de l'hôtellerie. C'est le cas des douze Villes heureuses de Suisse réunies en association et qui viennent de se présenter à Paris sous l'égide de l'ONST.

Ces cités ont pour nom Neuchâtel, Fribourg, Sion, Locarno, Baden, Bienne, La Chaux-de-Fonds, Coire, Schaffhouse, Soleure, Thoun et Winterthour. Ces villes font fi des clichés usés, invitent à la découverte insolite, misent sur un tourisme intelligent, curieux, un tourisme de qualité en offrant des atouts originaux sous forme d'itinéraires inattendus où se mêlent la culture, la gastronomie, le sommeil dans le calme, la senteur campagnarde, le lac ou la montagne. Un tourisme plus personnalisé où l'accueil, le sourire portent un visage à cent lieues des prospectus et des automatés. «C'est un tourisme d'atmosphère», nous dit Eddy Peter, directeur à Sion, à sa rentrée de Paris. Ensemble le groupe des douze a lancé à Paris où les vitrines parlent d'elles, «la grande campagne des petites villes». TH

TARMAC

L'aéroport de Lugano demande une concession

La Municipalité de Lugano va enfin demander à l'Office fédéral de l'aviation civile (OFAC) une concession pour l'aéroport d'Agno. Ouvert aux vols de ligne depuis novembre 1980 et desservi par la compagnie aérienne régionale Crossair, cet aéroport est actuellement au bénéfice d'une simple autorisation de l'OFAC. ats

Fribourg

L'évolution dans l'harmonie

Au terme d'un concours lancé à la fin de l'année dernière (cf. no 51/1991), le canton de Fribourg s'est doté d'un nouveau logo, assorti d'un concept de communication. Créé par la nouvelle agence Buchheim & Crausaz, à Givisiez, cet élément d'identification et de promotion est censé symboliser la collaboration entre tous les milieux économiques fribourgeois.

JOSÉ SEYDOUX

Unique en son genre, puisqu'il est l'initiative de la Chambre fribourgeoise du commerce et de l'industrie (CFCI) qui a regroupé les groupements économiques, agricoles et touristiques, ce «label d'identité» qui pourrait devenir un label de qualité, comme l'a relevé Michel Pittet, conseiller d'Etat et président du jury du concours, devrait être perçu dans son esprit «comme un symbole de dynamisme pour le positionnement de l'économie fribourgeoise dans le futur Espace économique européen».

Utilisation tous azimuts

Le label proposé, de par son visuel et sa symbolique, est le reflet du Pays de Fribourg, de sa nature, de son caractère et de son dynamisme. Le fil conducteur choisi par ses créateurs a été l'évolution dans l'harmonie, une réalité de ces deux dernières décennies pour ce canton en pleine expansion et une expression exquise bien l'équilibre trouvé, dans ce développement, entre les différentes composantes de cette économie régionale.

Pas d'image globale

«Forde était de constater que le canton de Fribourg, creuset de richesses tant au point de vue de sa culture, de son tourisme, de son histoire, de son artisanat, de son agriculture, de sa gastronomie, de son développement économique, de ses services... manquait d'une image globale



Premier prix du concours pour un label d'identité du canton de Fribourg.

et synthétique du canton, d'une symbolique propre, pour mettre en valeur toutes les richesses du canton en général et de son économie en particulier», a déclaré André Ubersax, directeur de la CFCI.

Plateforme de dialogue

Symbolisant la nature, la montagne, les lacs, le ciel, le bilinguisme et le mouvement ascendant du Pays de Fribourg (avec la crête des Préalpes qui peut aussi représenter une courbe graphique), le nouveau logo a été conçu pour un maximum de formes d'utilisation: imprimés, en-têtes de lettres, annonces-presses, autocollants, pin's, affiches, emballages, stands d'exposition, etc. Sans remplacer totalement les logos touristiques déjà en place, profondément liés à l'image des régions, qu'il devrait néanmoins compléter, le nouveau «label d'identité fribourgeois» aura en tout cas le premier mérite de créer une plateforme de dialogue entre les différentes associations chargées de promouvoir les diverses facettes de l'économie fribourgeoise.

Destination

Le charme discret du Laos

Conférences de paix, années du tourisme, dégel des relations avec les Etats-Unis... l'Indochine sort de son isolement et s'ouvre vers l'étranger. La République démocratique populaire du Laos, fermée depuis 1975, participe également à ce mouvement. Par la promotion des investissements, une fiscalité avantageuse et des mesures de libéralisation administrative elle accroît son attractivité et cherche à se profiler sur le plan touristique.

JÜRGEN CHOPARD

Traditionnellement hospitalier, aimable et neutre, le Laos s'est coupé pendant treize ans de son maigre flux de visiteurs. Isolé et discret par nature, l'empire du Million d'éléphants (Lan Xang) a pourtant connu une période glorieuse. Au 15^e siècle, il s'étendait sur tout le Nord et le Nord-Est de l'actuelle Thaïlande, avant de s'incliner face à l'hégémonie siamoise. La création d'un protectorat français, au début de ce siècle, donna une nouvelle autonomie au pays, entraînant la perte des territoires à l'Ouest du Mékong, les plus denses en population. L'exode des intellectuels, après la révolution de 1975, diminua encore le nombre des habitants, réduisant la densité au niveau le plus faible d'Asie.

Avec une surface comparable à l'Angleterre et une longueur de près de 1000 km, le Laos compte aujourd'hui moins de 4 millions d'habitants. Enclavé entre cinq puissants voisins, il n'a pas échappé vers la mer et ses richesses touristiques sont à l'image de sa propre discrétion; pas de plages, peu de villes d'importance et un vaste territoire, austère et montagneux pour l'essentiel.

Sur toute une partie de son périmètre, ce pays accapare cependant la mère des eaux, le grand fleuve Mékong. Il le nourrit de nombreux affluents et lui donne force et maturité, avant d'en faire sa frontière naturelle avec la Thaïlande. Cette voie de communication est d'ailleurs un important facteur de lien géographique et d'union nationale.

Du nord au sud

Ancienne capitale royale et centre religieux, la ville de Luang Prabang est incontestablement le joyau du tourisme laotien. Bien que les Bouddhas d'or soient conservés dans des coffres-forts et que les fastes d'antan aient depuis longtemps disparu, les vestiges de nombreux temples et palais reflètent encore l'atmosphère et le prestige du passé. Au confluent du Mékong et de la rivière Khane, la ville est également bien située pour offrir d'intéressantes croisières fluviales et des excursions à l'écart des grands flux touristiques.

Avec l'aide de Thai International l'aéroport de Luang Prabang devrait être amélioré, de manière à recevoir les vols directs en provenance de Bangkok et même de Chiang Mai.

Un peu plus loin, également dans le Nord du pays, la plaine des Jarres attire surtout des archéologues. Intensément bombardée par les Américains, elle est truffée de dangereux cratères et est ponctuée de gigantesques et mystérieux récipients de pierre. L'accès de ce site demeure encore difficile.

Autre point d'intérêt, à l'extrême Sud du pays, la ville de Pakse attire les touristes de par sa proximité avec Champassak et le temple Vat Phou, construit par les bâtisseurs d'Angkor. Sans rivaliser avec cet autre sanctuaire, joyau de la civilisation khmer, il présente cependant un intérêt suffisant pour être en voie de restauration sous l'égide de l'UNESCO.

Diethelm à Vientiane

Le Laos fait partie de la stratégie de développement du tours-opérateur suisse Diethelm. Ayant assuré sa position de leader en Thaïlande, il étend son offre aux pays voisins, notamment en direction de l'Indochine, de la Birmanie et jusqu'au Yunnan (Chine).

Parmi les 6750 personnes ayant visité le Laos en 1990, 1000 étaient des clients de Diethelm. De par leur pouvoir d'achat élevé, ceux-ci représentaient cependant 50% des revenus touristiques du pays. Afin de développer ce marché, l'entreprise suisse décida de procéder à des investissements sur place et d'ouvrir un bureau à Vientiane.

Dans cette même région, avant de s'éloigner définitivement vers le Cambodge et le Vietnam, le Mékong s'agit encore en quelques soubresauts et forme les chutes de Khône. Avec un minimum d'investissements dans des infrastructures adaptées, cet endroit, riche en rapides, en cascades et en îles, pourrait devenir une réelle attraction.

Il suffit de décrire ces quelques destinations pour faire le tour des principaux pôles d'intérêt du Laos. D'autres sites, plus modestes, vaudraient la peine d'être visités. Pourtant, l'ouverture politique ne suffit pas pour résoudre les principaux problèmes d'hébergement et de transport. De plus d'autres passages de frontière devront être ouverts, ce qui est actuellement à l'examen par la Tourism Authority of Laos, en collaboration avec son homonyme Thai.

Vientiane, ville tranquille

A la liste des destinations touristiques, il convient naturellement d'ajouter la capitale du pays. Viang Chan est une bourgade timide et paisible. Elle a un passé relativement peu prestigieux et, sur le plan géographique, seul le Mékong lui donne quelque attrait. Les années de colonisation française ont façonné l'image de la ville et laissé un héritage de demeures typiques, à colonnades et balcons. Cependant, l'agression de l'indifférence et du temps s'est conjuguée aux séquelles de la guerre pour réduire ces bâtiments à l'état de vestiges. Seules quelques inscriptions en français, annonçant un cinéma, une banque ou le nom d'une rue rappellent cette période somme toute encore peu éloignée.

La modestie de ses prétentions touristiques est, en définitive, l'un des charmes de Vientiane. Une tranquille campagne s'étend jusqu'à son centre, animé uniquement par la fébrilité de quelques marchés. Sanctuaires, vestiges de la ville ancienne ou monuments témoignant de l'histoire plus récente sont tous érigés à quelques pas-des rizières.

Des tours guidés

Dans ce pays profondément attaché à la religion bouddhiste et malgré les saccages de plusieurs envahisseurs, de nombreux temples subsistent. A Vientiane, le plus important est le That Louang, remarquable par son gigantesque stupa et son architecture particulière. Un autre édifice s'enorgueillit d'avoir abrité le fameux Pra Keo, le Bouddha d'émeraude, l'un des joyaux actuels de Bangkok. Le riche Vat Sisaket est également admirable et particulièrement caractéristique de l'architecture laotienne.

Un bâtiment curieux, le monument Anousavari ponctue l'avenue Lane Xang, principale artère de la ville. Fortement inspiré de l'Arc de triomphe, il est érigé à la mémoire des morts des guerres sous l'ancien régime.

Par manque de moyens de transport, la visite individuelle de la ville n'est pas facile. Des tours guidés sont organisés par les agences locales et il est possible de se déplacer en taxi et samlor. Quelques bicyclettes sont également offertes en location et avec un peu de chance et 20 dollars par jour on peut même trouver une motocylette.

Sur le plan de l'hébergement, 400 chambres sont disponibles. Seul l'hôtel Lane Xang a un standard de niveau international, les autres établissements (Asian Pavillon, Ambassador, River View, ...) sont assez spartiates.

Naturellement aimables et hospitaliers, les Laotiens sont d'une approche aisée. Ils parlent fréquemment anglais

et français et leur langue est très proche de celle qui peut également être utilisée. D'ailleurs, la majorité des programmes de télévision captés à Vientiane viennent de Thaïlande.

Pour secouer un peu la poussière monotone de la capitale, la jeunesse a retrouvé le chemin des bals et des discothèques. Les boîtes en vogue (chez Anou, Vienglatymai, Feeling Well, ...) sont simples mais très fréquentées. Elles distillent en permanence tout le registre de musique occidentale dans lequel le «rock and roll» tient une place particulièrement importante.

Après avoir visité tous les monuments et avant de finir la soirée devant une bière Lao ou un alcool de riz (lao lao), il est encore possible de flâner sur les berges du Mékong, à la rencontre des habitants



Le Laos, un pays traditionnellement hospitalier, aimable et neutre.

Photo Jürgen Chopard

de la ville, d'acheter toutes sortes d'objets d'artisanat local et de découvrir des restaurants typiques (Nam Phon, Suriya, Kao Niot, Parasol Blanc, ...). Sans trépidation, au rythme de la vie à Vientiane, ces activités remplissent facilement plusieurs journées.

Pour secouer un peu la poussière monotone de la capitale, la jeunesse a retrouvé le chemin des bals et des discothèques. Les boîtes en vogue (chez Anou, Vienglatymai, Feeling Well, ...) sont simples mais très fréquentées. Elles distillent en permanence tout le registre de musique occidentale dans lequel le «rock and roll» tient une place particulièrement importante.

A boire et à manger

Sur le plan gastronomique, le Laos est proche du Nord-Est de la Thaïlande (Isan). Au centre de chaque repas, on trouve le panier de riz gluant, entouré de toutes sortes de mets plus ou moins épicés et parfois assez inhabituels. A côté de la fameuse salade de papayes on déguste, par exemple, le ragout d'iguane ou de tortue. La colonisation a également «enrichi» le pays de recettes plus traditionnelles et plusieurs restaurants sont spécialisés dans la cuisine française. Caractéristique de cet héritage et très en vogue, la baguette de pain, est vendue un peu partout, au marché et dans des échoppes.

Après avoir visité tous les monuments et avant de finir la soirée devant une bière Lao ou un alcool de riz (lao lao), il est encore possible de flâner sur les berges du Mékong, à la rencontre des habitants

de la ville, d'acheter toutes sortes d'objets d'artisanat local et de découvrir des restaurants typiques (Nam Phon, Suriya, Kao Niot, Parasol Blanc, ...). Sans trépidation, au rythme de la vie à Vientiane, ces activités remplissent facilement plusieurs journées.

Retard considérable

Durant sa période de repli, le Laos a accumulé un retard considérable, notamment sur le plan de son développement touristique. Cependant, en dépit de sa pauvreté, le pays change rapidement. Une nouvelle richesse se développe et s'expose au grand jour. Les terrains deviennent objet de convoitise et la spirale de la spéculation est en mouvement. Des marchés bien achalandés sont le signe d'une nette animation de la consommation. On y trouve une large gamme de produits modernes, importés de Thaïlande, souvent un peu en marge de la légalité.

Pour l'instant, les principales sources de devises sont l'exportation de bois, de minéraux et d'électricité en direction du grand voisin siamois. Au Nord, dans le périmètre du fameux Triangle d'or, la culture du pavot constitue encore une ressource importante pour les populations Hmongs. Ce trafic florissant est l'un des points sombres de l'image du pays. Au travers du développement touristique et au moyen de l'aide et des investissements étrangers, une pression pourra peut-être s'exercer pour diminuer la production d'opium.

Afin de devenir une réelle destination et accueillir un nombre suffisant de visiteurs, le Laos doit être encore plus accessible et s'ouvrir à une plus large clientèle. Il ne s'agit pas seulement d'accorder facilement des visas au travers des agences de voyages officielles. Sur place, presque tout est à faire. Les moyens de transport et les infrastructures sont insuffisants et beaucoup de pôles d'intérêt méritent une meilleure mise en évidence. Pour cela, les devises et investissements étrangers font défaut et l'aide internationale est limitée. L'un des points positifs est cependant l'implantation directe dans le pays du tours-opérateur Diethelm (voir encadré).

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, Telefax (022) 786 16 21.

ANSCHLAGBRETT



«...die Wirteprüfung war gar nicht schwer!»

...sagen R.F. aus G. und B.K. aus U. Sie haben unseren leichtfasslichen Vorbereitungskurs absolviert. Und zwar zu Hause, in der Freizeit. Also berufsbegleitend und ohne Verdienstausschlag. Modernster, hochentwickelter Fernunterricht macht dies möglich. Wenn auch Sie die Wirtprüfung ohne Mühe bestehen wollen, um ein Café oder Restaurant führen zu können, dann verlangen Sie mit dem untenstehenden Gutschein - unverbindlich und kostenlos - weitere Informationen.

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

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

Name: _____
Vorname: _____ Alter: _____
Strasse: _____ 5625
PLZ/Ort: _____

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

**Erfahrung aus mehr als 25 Jahren:
Erfolgreich Fremdsprachen im Ausland lernen**

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

Sprachaufenthalte in USA - Kanada - Australien - Neuseeland

Wir bieten Ihnen das grösste Angebot der Schweiz für Kurse in Übersee zu günstigen Preisen an.
Verlangen Sie unsere aktuellen Kataloge:
B & S Agency for E.L.S. CH-6014 Littau-Luzern, Telefon (041) 57 12 88, Fax (045) 21 94 70.

Bar-Fachschule Kaltbach

Inhaberin: Michèle Galnarini
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 Fernkurs.
Wir sind nur der Ausbildung verpflichtet.
43356/89346

STEIGER SCHULE

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

Kompetenz für Sie.



Was auch immer Sie an Einrichtungen, Möblierung, Apparaten, Geräten oder Verbrauchsmaterial für Ihren Betrieb anschaffen oder speziell suchen, der **Dokumentationsdienst des Schweizer Hotelier-Vereins** kann Ihnen behilflich sein.

Wer könnte das wissen?

Wir schenken Ihnen Zeit, indem wir für Sie suchen.
Wir suchen auch einmal etwas Aussergewöhnliches für Sie. Rufen Sie uns an oder senden Sie uns den ausgefüllten Talon. Sie erhalten von uns kostenlos Adressen und Unterlagen, damit Sie vor dem Kauf die verschiedenen Fabrikate vergleichen können.

Senden an: Schweizer Hotelier-Verein, Beratungsdienste
Frl. Franziska Richard
Monbijoustrasse 130
Postfach 2657, 3001 Bern
Telefon (031) 50 73 42

Name: _____
Hotel/Restaurant: _____
PLZ/Ort: _____

Ich wünsche Adresse/Unterlagen über folgende Produkte:

Schweizer Hotelier-Verein
Beratungsdienste
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern
Telefon (031) 50 73 42

Inserieren bringt Erfolg!

MARCHÉ IMMOBILIER

CUISINIER
Vous êtes dynamique. Vous possédez un certificat de cafetier. Vous pouvez devenir notre **PARTENAIRE**

et posséder avec nous un établissement public de 1er ordre dans le Bas-Valais. Capital nécessaire: Fr. 50 000.-
Faire parvenir offres avec c.v. sous chiffre 440-353 à ASSA, PL. BEL-AIR 2, 1002 LAUSANNE.

A vendre petit hôtel-restaurant
sur axe routier Neuchâtel-Pontarlier.
Ecrire sous chiffre Y 132-719701 à Publicitas, Postfach 2054, 2032 La Chaux-de-Fonds 2.

Ticino, in zona turistica rinomata vendesi **Hotel-Ristorante-Pizzeria-Bar**
(13 camere)
+1 appartamento di 7½ loc. completamente rinnovati.
Lavanderia, economato, cantina, grande parcheggio, terrazza.
Buon giro d'affari!
Prezzo interessante.
Seri interessati scrivere a cifra 45781 hotel revue, 3001 Berna.

Centre de Lausanne Gérance libre
café restaurant
2 salles à manger (130 places)
1 salle banquet, belle terrasse.
Important chiffre d'affaire.
Ecrire à: Monsieur Dozin Vincent
Chemin des Roches 12
8009 Pully

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.

HOTELLERIE TOURISME
CENTRE INTERNATIONAL DE GLION
Cherche un **PROFESSEUR - HOTELIER**
pour l'enseignement, en français et en anglais, des branches en rapport avec l'hébergement.
Il se verra également confier la coordination et l'administration des stages des étudiants en entreprise.
Ce poste s'adresse à un professionnel diplômé d'une Ecole hôtelière reconnue, ayant quelques années d'expérience au niveau cadre, dans le secteur de l'hébergement d'une chaîne internationale.
Le candidat doit être capable de s'exprimer avec aisance et de rédiger dans les deux langues d'enseignement.
De contact facile, l'esprit ouvert aux nouvelles technologies, il saura transmettre avec passion son expérience et son savoir-faire.
Les candidats de nationalité suisse ou en possession d'un permis C sont priés de faire parvenir leurs offres manuscrites accompagnées des documents usuels à:
M. Jürgen Chopard, Directeur Général, Centre International de Glion, Formation supérieure en hôtellerie et tourisme, 1823 Glion s/ Montreux.

Euro-Fenster (1. Teil)



Wirtschaftlich schwache Mittelmeerregionen werden unterstützt: Mit welchen Folgen für die Schweizer Hotellerie? Foto ada

Eine Herausforderung

Wie stellt sich die EG den zukünftigen Tourismus vor? Welche Massnahmen werden ergriffen, um diese Ziele zu verwirklichen? Die Folgen dieser EG-weiten Tourismuspolitik werden sich unmittelbar auf die grösste Konkurrenz der Schweiz und somit auch auf das einheimische Marktverhalten auswirken.

Nach dem Beitritt von Griechenland, Spanien und Portugal wurde der Tourismus zu einer der wichtigsten Branchen der Gemeinschaft. So änderte sich auch die Haltung von anfänglicher Indifferenz hin zur Förderung des Tourismus. Folgende Schwerpunkte wurden gesetzt und in der Folge auch mit enormen finanziellen Mitteln unterstützt:

- Bewusstsein um den Tourismus erhöhen
 - Koordination der Gemeinschaft mit den einzelnen Staaten
 - Bessere jahreszeitliche und geographische Verteilung
 - Touristen als Konsumenten besser schützen
- Als zweite Priorität werden folgende Ziele unterstützt:

Euro-Fenster

Wie steht es mit der Produkte- und Dienstleistungspflicht? Wo können Arbeitskräfte rekrutiert werden? Werden Diplome anerkannt? Wie sieht es aus mit Pauschalreisearrangements? Wird die Konkurrenz übermächtig? Wer überlebt in diesem enormen Markt?

Fragen über Fragen. Die Beantwortung ist nicht einfach, aber Informationen zu diesen Problemen sind wichtig, um eine Veränderung der Marktlage frühzeitig erkennen zu können.

Auf Anstoss der Kommission Volkswirtschaft und Zukunftsfragen werden auf der SHV-Seite in unregelmässiger Folge punktuelle Spots zu hotelleriepezifischen Problemen der wirtschaftlichen und eventuell auch politischen Integration erscheinen.

Fixfertige Problemlösungen können und sollen im Euro-Fenster nicht angeboten werden. Informationen stehen im Vordergrund. Informationen zu aktuellen Themen, welche die Hotellerie betreffen und in Zukunft unsere Marktpolitik beeinflussen werden.

Lorenz Schlüfli
Volkswirtschaft SHV

Reklame

Personalberatung für Hotellerie und Gastronomie

ADIA HOTEL

Temporärstellen • Dauerstellen • Kaderstellen

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

Artikel 28 und 32 des L-GAV 1992 im Wortlaut

Zulässige Entlohnungssysteme

Art. 28:
1. Der Arbeitnehmer hat auf jeden Fall Anspruch auf den Minimallohn gemäss Art. 29 oder 30.

Erreicht in einem Monat der Bruttolohn den Minimallohn gemäss Art. 29 oder 30 nicht, hat in diesem Monat der Arbeitgeber die Differenz zum Minimallohn gemäss Art. 29 oder 30 aufzuzahlen. Eine solche Differenzzahlung kann weder unter Hinweis auf einen früher ausbezahlten über dem Minimallohn liegenden monatlichen Bruttolohn verweigert, noch später von einem über den Ansätzen von Art. 29 oder 30 liegenden monatlichen Lohnanspruch in Abzug gebracht werden.

2. Das Entlohnungssystem wird durch Vereinbarung zwischen Arbeitgeber und Arbeitnehmer festgelegt.

3. Wird nicht ausschliesslich ein Festlohn vereinbart, ist das Lohnsystem schriftlich zu definieren. Der monatliche Mindestverdienst muss klar ersichtlich sein.

Wird mit einem im Service tätigen Arbeitnehmer nicht ausschliesslich ein Festlohn vereinbart, kommt bei Fehlen

einer schriftlichen Vereinbarung zwingend Art. 32 zur Anwendung.

4. Der Einbezug freiwilliger Kundenleistungen (z. B. Trinkgelder) ins Lohnsystem ist unzulässig.

Direkte Umsatzentlohnung für im Service tätige Arbeitnehmer

Art. 32:
1. Sofern mit einem im Service tätigen Arbeitnehmer nicht ausdrücklich schriftlich eine andere Ausgestaltung der Umsatzentlohnung vereinbart wird, hat er Anspruch

1.1. auf einen Umsatzanteil von mindestens 13,04% vom erzielten Bruttoumsatz Küche/Keller (Registrierkassen, Bankette, Anlässe) sowie

1.2. zusätzlich auf einen festen Lohnanteil von mindestens Fr. 660.- pro Monat.
Diese beiden Lohnbestandteile ergeben zusammen den Bruttolohn. Beim Umsatzanteil und beim festen Lohnanteil handelt es sich um zwei getrennte Mindestansätze, die beide nicht unterschritten werden dürfen. Beim Einsatz einer vollamtlichen Serviceleistung reduziert sich der Ansatz gemäss Ziff. 1.1 auf 11,5%.

2. Erreicht der Arbeitnehmer nicht die normale Arbeitszeit des Betriebes (Teilzeitarbeitnehmer und Aushilfen), kann der feste Lohnanteil gemäss Ziff. 1.2, im Verhältnis zur geleisteten Arbeitszeit herabgesetzt werden.

3. Erreicht in einem Monat der Bruttolohn gemäss Ziff. 1 den Minimallohn nach Art. 29 nicht, hat in diesem Monat der Arbeitgeber die Differenz zum Minimallohn aufzuzahlen.

Eine solche Differenzzahlung kann weder unter Hinweis auf einen früher ausbezahlten, über dem Minimallohn liegenden monatlichen Bruttolohn verweigert, noch später von einem über den Ansätzen von Art. 29 liegenden monatlichen Lohnanspruch in Abzug gebracht werden.

4. Der Bruttoumsatz setzt sich aus der Summe der dem Gast in Rechnung gestellten oder von ihm bezahlten Endpreise zusammen. Als Endpreis gilt der auf der Angebotskarte ausgewiesene Gesamtbetrag.

5. Der Umsatzanteil des einzelnen Bedienungspersonals ist monatlich auszuzahlen. Die tägliche Auszahlung ist unzulässig.

L-GAV-Info

Schriftliche Vereinbarung wichtig

Dem L-GAV wurde immer wieder eine zu starre Regelung im Bereich der Entlohnung vorgeworfen. Im Gegensatz zum L-GAV 1988 enthält der L-GAV 1992 keine zwingend vorgeschriebenen Lohnsysteme mehr. Der Lohn kann im Rahmen der nachfolgend genannten Vorschriften frei vereinbart werden.

Wie im alten L-GAV hat der Arbeitnehmer auch im neuen L-GAV Anspruch auf einen Minimallohn, der auf jeden Fall bezahlt werden muss. Das Entlohnungssystem kann aber frei gewählt werden. Allerdings muss es schriftlich im Einzelarbeitsvertrag definiert werden, wenn kein Festlohn vereinbart wurde. Wird das nicht gemacht, treffen den Arbeitgeber unter Umständen schwerwiegende Konsequenzen. Wir empfehlen in jedem Fall die Verwendung des offiziellen Formulars «Einzelarbeitsvertrag» der vertragsschliessenden Verbände.

Beispiel 1

Betriebsleiter A. vereinbart mit seiner ungelerten, erstmals beschäftigten Serviceangestellten C. mündlich einen Festlohn von Fr. 2300.-. Das ist gefährlich: Gemäss Art. 29 Ziff. 6 L-GAV gilt die Arbeit im Service als qualifizierte Berufsarbeit im Sinne der Funktionsstufe II (Mindestlohn Fr. 2500.-). Mit der Serviertochter kann für eine Einführungszeit von höchstens 6 Monaten schriftlich ein tieferer Mindestlohn vereinbart werden. Der Mindestlohn der Funktionsstufe I (Fr. 2200.-) darf aber nicht unterschritten werden.

Schliesst nun A mit C keine entsprechenden schriftlichen Einzelarbeitsvertrag ab, so beträgt ihr Mindestlohn automatisch Fr. 2500.-.

Beispiel 2

Betriebsleiter B. kann zum Beispiel mit seiner Serviceangestellten D. vereinbaren:

- a) Festlohn Fr. 2500.-, oder
- b) Reine Umsatzbeteiligung 10%, oder
- c) Festlohn Fr. 2000.- plus 5% Umsatzbeteiligung, oder
- d) Festlohn Fr. 2000.- plus 5% Umsatzbeteiligung ab Fr. 20 000.- Umsatz.

In all diesen Fällen muss der Bruttolohn mindestens den Mindestlohn gemäss Art. 29 L-GAV erreichen. Ist dies nicht der Fall, so muss der Wirt die Differenz aufzahlen.

Die Varianten b), c) und d) müssen im Einzelarbeitsvertrag schriftlich definiert werden. Der monatliche Mindestlohn muss klar ersichtlich sein.

Beispiel 3

Betriebsleiter C vereinbart mündlich mit der Serviceangestellten T. (ohne Berufslehre) einen Festlohn von Fr. 1500.- plus 5 Prozent Umsatzbeteiligung. Die ist unzulässig: Diese Vereinbarung hat schriftlich zu erfolgen und muss den monatlichen Mindestlohn enthalten,

sonst gilt automatisch die Formel Fr. 660.- Festlohn plus 13,04% Umsatzbeteiligung (Art. 32 L-GAV).

Beispiel 4

Betriebsleiter D. vereinbart mit dem Kellner K. schriftlich den folgenden Monatslohn: 10% Umsatzbeteiligung, Mindestlohn Fr. 3100.-. Dies ist zulässig (Annahme: Kellner K. hat eine abgeschlossene Berufslehre, aber noch nicht fünf Jahre Berufspraxis).

Wird mit einem im Service tätigen Arbeitnehmer mündlich ein «Umsatzlohn» (ohne nähere Angaben) vereinbart, so gilt automatisch der Ansatz von zurzeit Fr. 660.- pro Monat als fester Lohnanteil zuzüglich 13,04% des erzielten Bruttoumsatzes.

Arbeitet der Arbeitnehmer im Durchschnitt weniger als zwei Drittel der normalen Arbeitszeit des Betriebes (Teilzeitangestellter, Aushilfe), kann bei diesem Lohnsystem der feste Lohnanteil von Fr. 660.- im Verhältnis der geleisteten Arbeitszeit herabgesetzt werden.

Dies im Gegensatz zur heutigen Regelung, in welcher für den festen Lohnanteil die Ansätze für Unterkunft und Verpflegung massgebend sind.

Beispiel 5

Betriebsleiter E. stellt die gelernte V. als Serviceangestellte ein und verspricht ihr mündlich den üblichen Anteil am Umsatz. V. hat wegen der fehlenden schriftlichen Vereinbarung einen festen Lohnanteil von Fr. 660.- pro Monat und

zusätzlich einen Umsatzanteil von 13,04% zuzug, mindestens aber Fr. 3000.- pro Monat.

Erreicht der Bruttomonatslohn in einem Monat nicht die Höhe des Minimallohnes, hat der Arbeitgeber diese Differenz zum Minimallohn aufzuzahlen. Die Differenzzahlung kann aber nicht mit der Begründung verweigert werden, der Arbeitnehmer habe in einem Vormonat einen Bruttolohn über dem Minimallohn erhalten. Ebensowenig kann diese Differenzzahlung bei einem später ausbezahlten Bruttolohn, der über dem Minimallohn liegt, in Abzug gebracht werden.

Beispiel 6

Betriebsleiter F. hat mit der Serviceangestellten W. folgende schriftliche Vereinbarung getroffen: Fr. 1500.- pro Monat fest und 7,5% Umsatzanteil, mindestens Fr. 3200.- pro Monat.

Im Verlaufe des Jahres 1992 erzielte W. folgende Bruttolöhne: August: Fr. 3500.-, September: Fr. 3100.-, Oktober: Fr. 3700.-, November: Fr. 3300.-.

Für den Monat September hat der Betriebsleiter F. der Serviceangestellten Fr. 100.- aufzuzahlen, damit sie auf den Mindestlohn von Fr. 3200.- kommt. Er kann ihr nicht entgegenhalten, sie hätte ja im August Fr. 300.- mehr als ihren Mindestlohn verdient. Ebensowenig kann er ihr die für September aufbehaltenen Fr. 100.- im Oktober oder November vom Lohn wieder abziehen.

Rechtsdienst SHV

BILDUNGSLÜCKE

April

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

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

29. **Arbeitszeitgestaltung im Gastgewerbe:** Arbeitszeitgestaltung ist eine der grössten Herausforderungen für Gastronomie und Hotellerie in Zukunft (SWV).

30. **Wer besser schreibt, kommt besser an:** Auch Geschäftsbriefe und Prospekte prägen das Image Ihres Hauses. Lernen Sie, wie man Fehler vermeidet und wirkungsvoller schreibt. Jetzt anmelden (SHV).

Mai

4. **Menurechtschreibung:** Sie finden, dieser Kurs sei

kein Bedürfnis? Saumon froid en belleve/Kalter Lachs in schöner Aussicht; Oreilles de veau en tortue/Kalbsoren wie Schildkröte; Wie wär's mit Châteaubriant oder einem Schokoladenmuss? *Marianne* und *Jean-Pierre Duboux* sind wegsweisend im gesamten Bereich der Menurechtschreibung. Benützen Sie die Gelegenheit und lernen Sie von den Profis. Der Leitfaden «Rechtschreibung für die Gastronomie» von M. & J.-P. Duboux ist im Kurs-geld enthalten (SHV).

19. **Computer-(Lösung) im Klein- und Mittelbetrieb:** Machen Sie den ersten Schritt in eine erfolgreiche Computer-Zukunft (SWV).

23.-30. **Service-Intensivkurs:** Sie werden in kurzer Zeit gründlich mit den Grundbegriffen des Services vertraut gemacht (SWV).

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

CARROUSEL



Mr. Traviswiss kommt! Ab 11. Mai übernimmt **Hans Eisele** (Bild) die operative Führung der Systementwicklung und des Marketings von Traviswiss/Galileo. Dadurch wird **Alex Kaufmann**, Leiter der Kommerziellen Direktion Deutschschweiz/Tessin der Swissair wesentlich entlastet und kann sich voll auf seine angestammten Tätigkeiten konzentrieren. Eisele hat bei der Entwicklung der Traviswiss-Grundlagen mitgewirkt und leitete während dreier Jahre die Produktentwicklung bei Galileo in Swindon.

Ab 1. Mai ist das verstärkte American Airlines Sales Team an der Lintheschergasse 15 in Zürich basiert. Für Reservierungen und Ticketing ist neu ausschliesslich das Zürcher Büro zuständig. Ein Aussendienstmitarbeiter wird weiterhin von Genf aus die Partner in der Suisse romande betreuen. Die Sales Representatives sind wie folgt aufgeteilt: **Serge Gysi** (neu im Team), Nordwestschweiz, **Matthias Schiesser**, Zentralschweiz, und **Claudia Strässle**, Ostschweiz. **Silvia Stoll** und **Michele Waldvogel** werden für den Sales-Support zuständig sein. Gruppen werden von **Brigitte Fux** und **Stefan Wernli** betreut. Im Verkaufsdienst werden **Helen Illy**, Sales Planning Development, und **Margot Zeller**, Marketing Representative, das Team zusätzlich unterstützen.

Nach fünfjährigem erfolgreichem Wirken zieht sich die Familie **Richard Holzer** Anfang April von der Pacht des Bahnhofbuffets Solothurn zurück. Ihre Nachfolger sind Herr und Frau **Zurbriggen**, ein erfahrenes Pächterpaar mit viel Gastronomieerfahrung.

Als Neuerung wird im Verlauf des Sommers das 2-Klass-Buffer/Brasserie neu gestaltet. Motto: «Freundlich, jugendlich, für jedermann». Gleichzeitig wird das Personalrestaurant der SBB ins Hauptgebäude eingebaut.



Das Personenkarussell bei Mövenpick dreht sich weiter: **Peter Eggenberger**, seit dem 1. Juli 1991 Leiter der Restaurant-Gruppe Schweiz, verlässt den Gastronomie-Konzern. Die Entwicklung der letzten Monate und der erneute Führungswechsel bei Mövenpick haben ihn laut Pressemitteilung veranlasst, sein Amt zur Verfügung zu stellen.

Eggenberger war seit 23 Jahren für Mövenpick tätig. 1987 wurde er zum Generaldirektor des Bereichs Einkauf, Produktion, Handel und zum Mitglied der Konzernleitung ernannt. Er hat das Markenartikelgeschäft Schweiz und International massgeblich aufgebaut und erfolgreich geleitet. Der Zeitpunkt des Abgangs von Mövenpick ist noch nicht bestimmt. Seine Nachfolge werde in den nächsten Monaten geregelt.



Der Verwaltungsrat des wieder eröffneten Seminarhotels Römerturm auf der Aussichterrasse Kerenzerberg über dem Walensee hat **Wendelin Niederberger** (34) zum Direktor der Römerturm AG ernannt. Niederberger war in den letzten 10 Jahren bei Mövenpick Unternehmungen in leitender Position tätig.



Roland Jöri, mit 18 Gault-Millau-Punkten hochdekorierter und äusserst erfolgreicher Küchenchef, verlässt Ende der Sommersaison 1992 das «Haus Paradies» in Flan, das er in den zehn Jahren seines Wirkens im Untertengadin zusammen mit seiner Frau **Brigitte** zu einer Feinschmecker-Adresse von Weltruf gemacht hat. Die Gründe für den überraschenden Auszug des Bündner Spitzenkochs aus dem «Paradies» liegen im Scheitern seiner Bemühungen, das sich im Besitze einer Zürcher Familie befindliche und seit geraumer Zeit zum Verkauf stehende «Haus Paradies» zu erwerben. Das 1987 von Gault-Millau zum besten Restaurant Graubündens erkorene «Paradies» hat sich weit über die Grenzen der Schweiz hinaus eine Stammkundschaft aufgebaut, die bereit ist, auch eine mehrstündige Anreise in Kauf zu nehmen, um in den Genuss aussergewöhnlicher Tafelfreuden zu kommen.

Wo der Inhaber des begehrten «Clé d'or» und seine Gattin ab kommenden Herbst tätig sein werden, steht vorläufig noch in den Sternen – ebenso wie es dann mit dem «Paradies» weitergehen wird. «Etwas Kleines und Zahlbares» im Engadin oder im Tessin zu erwerben, wäre eine Zukunftsalternative für den 49-jährigen Spitzenkoch, der sich aber auch vorstellen könnte, in einer Übergangsphase in Chur eine «Hummelbar» ins Leben zu rufen.

Zwei Schweizer bereiten sich an der Moskwa auf das Opening des Hotel Balschug Kempinski Moskwa vor: **Matthias Wettstein**, 26, von Pontresina, wird Restaurantleiter. Nach seiner Ausbildung zum Restaurantfachmann und nach verschiedenen Tätigkeiten in mehreren Schweizer Hotels hat er sich 1988 dazu entschlossen, im Ausland zu

arbeiten. Nach den Kempinski-Hotels in Frankfurt und Hamburg arbeitet er seit drei Monaten für das Hotel Balschug Kempinski Moskwa.

Franziska Stöcklin, 30, aus Zürich, ist Sekretärin des Hoteldirektors **Hans C. Sebasta** und arbeitet seit Jahresbeginn ebenfalls im Kempinski in Moskwa. Sie studierte Germanistik und Russistik in Zürich und Moskwa und übte danach eine Lehrtätigkeit aus.

Im Morosani Posthotel Davos steht ein Direktionswechsel bevor: **Doris und Hans-Peter Kreuziger** verlassen das Landwassertal nach 17 Jahren. Sie folgen einer Berufung ins Tessin, wo sie Anfang Juli die Leitung der Feldpausch Gastronomiebetriebe in Locarno und Ascona übernehmen werden. **Doris** und **Hans-Peter Kreuziger** haben während ihrer Davoser Jahre dem Pöstli durch fachliche Kompetenz und künstlerisches Flair ihren ganz persönlichen Stempel aufgedrückt. Ihre Nachfolger sind **Margreth** und **Mario Gubser**.



Le Lausannois **Pierre Goy** (photo) a été nommé à la présidence de la chaîne hôtelière Minotels International, Lausanne. M. Goy, qui est également président d'honneur de Minotels Suisse Accueil (109 hôtels), remplace le Français **Bertrand Jaquet**. Minotels International compte actuellement 700 hôtels répartis dans 22 pays. Son objectif: grouper 1000 hôtels d'ici 1996 grâce notamment à une expansion dans le Nord de l'Europe.

Anfang April übernahm **Markus Riedweg**, 33, das Szepter in der Küche des Hotels Hermitage Luzern. Marksteine in der Karriere des jungen Küchenchefs sind die renommierten Be-

triebe Trois Couronnes, Vevey, Beau Rivage Palace, Lausanne, Chez Girard, Crissier, Hotel Sursee, Sursee, sowie das Grand Hotel National, Luzern. Riedweg sieht in seiner neuen Aufgabe die Herausforderung, diesem jungen Betrieb einen überregionalen gastronomischen Ruf zu verschaffen.



Silvana Leidi, verantwortliche Leiterin der Abteilung Kollektivwerbung der Mosse Touristik, feiert ihr 20-Jähriges Jubiläum in der Firma Mosse Annoncen AG, Zürich. Mit viel Einsatz und guten Ideen ist Frau Leidi am Aufbau und Erfolg dieses Zweiges der Touristikwerbung beteiligt.



Auch Zirkusmenschen leben nicht vom Applaus als tägliche Nahrung: Sonst würde der Schweizer Zirkuskoch **Willi Irler** aus Oey im Miedertal (BE) mit seiner kleinen Brigade von März bis Ende November nicht 54 000 Hauptmahlzeiten, 27 000 Frühstücke und 5400 Zwischenverpflegungen aus Knies fahrender Küche herausgejagt haben. Knie beschäftigt heuer auf seiner Tournee 200 Angestellte und Artisten aus 18 Nationen. Täglich bereitete die Knie-Küche mit wechselnder Aussicht über 100 Mahlzeiten zu. Mit Begeisterung hat der 42 Jahre alte Küchenchef im vergangenen März in Rapperswil (SG) seine zweite Saison in der fahrenden Zirkusküche der Gebrüder Knie angetreten.

Kalorienbomben sind für die 90 fleissigen Zeltbauer (und vielen Artisten) unerlässlich.

Ferienwohnungsklassifikation

Einheitliches System für die Schweiz anvisiert

Sucht ein Gast ein Hotelzimmer, kann er sich auf die erprobte Klassifikation des Schweizer Hoteliervereins stützen. Im Bereich der Ferienwohnungen fehlt ein solches System. Einzelne Schweizer Kurorte haben begonnen, ihre Ferienwohnungen in Komfortkategorien einzuteilen. Um dies zu vermeiden, soll unter der Ägide des Schweizer Tourismusverbandes ein einheitliches Klassifikationssystem ausgearbeitet werden.

Der Schweizer Tourismusverband wird ein Schweizer Klassifikationssystem für Ferienwohnungen ausarbeiten. Zu diesem Zweck hat eine nationale Informationstagung stattgefunden. Dabei wurden die bereits vorhandenen Modelle gesichtet und beurteilt. Eine Projektgruppe aus Vertretern der interessierten Regionen und Organisationen wird ein Konzept erstellen. Gemäss Zeitplan soll die neue Ferienwohnungsklassifikation Schweiz auf Sommer 1993 eingeführt werden. *pd/r*

Der Feriengast wird immer anspruchsvoller. Die Transparenz der Leistungen und Preise gewinnt auch mit der Einführung von elektronischen Reservationssystemen ständig an Bedeutung. Ein objektives Klassifikationssystem erleichtert dem Gast die Wahl seiner Unterkunft nach seinen Komfort- und Preiswünschen.

Was in der Schweizer Hotellerie seit Jahren gilt, soll nun auch auf dem übersichtlichen Feld der Ferienwohnungsvermittlung realisiert werden: Der Gast soll unter klar definierten Kategorien von Wohnungen auswählen können. Wesentlich ist, dass die Normen landesweit einheitlich und damit vergleichbar sind.

Klassifikationskommission

Mitglieder der Kommission sind **Félix Brandt**, Vertreter einer Eigentümerorganisation, **Arosa**; **Fritz Ininger**, Verkehrsverband Berner Oberland, Adelboden; **Sergio Baranco**, Verkehrsverein Tessin; **Claudia Rüttimann**, Autorin einer Studie zur Fewo-Klassifikation, Saas Fee; **André Guimard**, API-LOC, Verbier; **Reto Rössli**, Interhome; und **Gottfried Künzi**, Direktor des Schweizer Tourismusverbandes STV.

An einer nächsten Sitzung am 3. Juni wird der STV ein erstes Projekt vorstellen. *r.*

Tourisme et cinéma

Festival primé

Le Prix 1992 de la Société de développement de Fribourg et environs (SDF) a été décerné au Festival international de films de Fribourg.

Lancée en 1980 à l'enseigne du Festival de films du tiers monde, cette importante manifestation de l'art cinématographique a connu un succès grandissant, se faisant connaître en Suisse comme à l'étranger et attirant dans la capitale fribourgeoise de nombreux cinéphiles d'ici et d'ailleurs. Cette année, ce ne sont pas moins de 67 films qui ont été projetés et l'on commence à parler, au travers de ce Festival, de Fribourg et de son rayonnement culturel aux quatre coins de la planète.

Nouvelle image

Cette manifestation, ouverte sur le monde, touchant tous les milieux et tous les publics, non seulement crée une animation culturelle fort appréciée, mais contribue à la diffusion d'une nouvelle image de Fribourg sur les plans suisse, européen et universel.

Le Prix 1992 de la SDF a été remis à **Yvan Stern** et **Martial Knaebel**, respectivement président et directeur du Festival international de films de Fribourg, «une entreprise humaine, un acte de foi qui répond à la vocation internationale, altruiste de notre ville», a précisé **Dominique de Buman**, conseiller communal de la ville de Fribourg. *JS*

Europa-Park Rust

Keine Angst vor Disney

Unbeeindruckt vom Konkurrenzdruck des neuen und nahen Euro Disney hat der Europa-Park im süddeutschen Rust seine Saison 1992 gestartet. Im Gegenteil: Der Park erhofft sich von den gewaltigen Anstrengungen Disneys in Europa einen positiven Impuls für die gesamte Branche und rechnet für 1992 nicht mit einem Ausbleiben der Gäste, sondern mit gleich bleibenden Besucherzahlen – knapp über zwei Millionen.

Für die neue Saison wurden etwa 20 Millionen Mark in neue Attraktionen gesteckt – nervenzitzelnde «Fjord Rafting» ebenso wie die Besinnung und Stille bietende, original nachgebaute norwegische Stabkirche mit Gemälden und Schnitzereien. Sogar Gottesdienste sollen hier abgehalten werden.

Umworbene Carunternehmer

Wie bisher rechnet der Europa-Park mit Tagesbesuchern vornehmlich aus dem süddeutschen Raum und aus der Schweiz. Und in Rust setzt man – gerade im Hinblick auf Euro Disney – mit Ruhe und Gelassenheit auf das eigene Preis-Leistungsverhältnis. Unauffällig umworben werden Carunternehmer: Für Gruppen ab 20 Personen beträgt der Tageseintritt DM 21,50 (statt 25 Mark) einschliesslich Nutzung aller über 60 Attraktionen und Shows. Für Reisegruppen stehen gesonderte Eingänge zur Verfügung, Carchauffeure und Reiselei-

ter haben freien Eintritt, dazu bekommt der Chauffeur 10 Mark Wartegeld und einen Essgutschein im Wert von 14 Mark. 300 Cars können auf gesonderten Busparkplätzen abgestellt werden. Für Rust-Reiseangebote gibt es eine Fülle von Gruppenmenüs, die vom Einfachverzeher für DM 21,50 bis zum 75 Minuten dauernden mittelalterlichen Ruster Landsknechts-Essen (DM 37,50) reichen. Neuerdings werden sogar Tagungen, Konferenzen und Präsentationen im Europa-Park ermöglicht – in den Räumen des 1442 erbauten und 1979 grundlegend erneuerten Schlosses Balthasar.

Um die Vor- und Nachsaison zusätzlich zu beleben, gibt es ausserhalb der Ferien in Baden-Württemberg noch «Preisküller» für Gruppen ab 20 Erwachsene und «Schüler-Tips» mit kombinierten Preisen für Eintritt und eine Mahlzeit. Rechtzeitige Reservierung ist für alle Sonderarrangements erforderlich (0049-7822-77121).

Ein Schweizer-Spektakel

Für den 1. August planen die Europa-Park-Manager ein besonderes Schweizer-Spektakel: Dann soll die erweiterte Bobbahn in Betrieb genommen und ein Wallis-Dorf eröffnet werden. Für die Auto- und Caranreise aus der Schweiz gilt, knapp 100 Kilometer von Basel entfernt, die Autobahnausfahrt Herbolzheim. Eine noch direktere Zufahrt von der Autobahn A 5 zum Europa-Park soll im Laufe der nächsten Jahre gebaut werden. *GU, Frankfurt*

LES ROCHES? LES ROCHES!

Pour une hôtellerie totale



Swiss Hotel Association
Hotel Management School
LES ROCHES
CH-3975 Bluche (Crans-Montana)
Tél. 027 41 12 23. Fax 41 92 46



Nach erfolgreichem Start in Thun und Biel suchen wir für den Grossraum Bern

Restaurant-Manager(in)

- Sie sind eine Verkäuferpersönlichkeit
- Sie sind fähig, ein Team zu leiten
- Sie besitzen den Fähigkeitsausweis A

Wir bieten:

- weitgehend selbständiges Management
- die Mitarbeit in einer neuen System-Gastronomie
- attraktive Erfolgsbeteiligung
- Sonntag geschlossen

Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen richten Sie bitte an:

HAN Mongolian Barbecue Betriebs AG
Ernst Stalder
Ey 5, Postfach 57, 3063 Ittigen

A 45993/318639



ZUCHWIL

Wir suchen

Direktionsassistent mit Wirtepatent

Sie sollten dynamisch, ideenreich und einsatzfreudig sein. Ein guteingespiltes, erfolgreiches Team wartet auf Sie.

Ihre Bewerbung richten Sie bitte an:
F. und S. Renner, Hotel Europe, 4600 Olten

A 46030/50270



Hauptstrasse 46, 4528 Zuchwil/Solothurn
(im Zentrum), Telefon 065 - 25 53 25/26

SPORTHOTEL SHERLOCK HOLMES



Sie lieben Verantwortung, Selbständigkeit, Sie schätzen Freundlichkeit, Einsatz, Treue, Sie suchen eine Herausforderung, Sie wollen Ihr Wissen und Können einsetzen als

Direktionsassistentin

Sie sind für die Réception unseres 110-Betten-Hauses verantwortlich, Sie leiten Ihre Mitarbeiter mit Kompetenz, Sie vertreten die Direktion.

Wir offerieren Ihnen eine nicht alltägliche Chance, den verantwortungsvollen Posten, den Sie vielleicht schon lange gesucht haben.

Melden Sie sich. Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

HOTEL SHERLOCK HOLMES, Meiringen
Telefon (036) 71 42 42
Frau Werro oder Frau Schläppi

Selbstverständlich sind auch ausländische Mitarbeiterinnen mit Sprachkenntnissen und Erfahrung willkommen.



Wenn Sie Freude an der Führung einer gepflegten Küche haben, wenn Sie in der Lage sind, ein Restaurant mit zirka 100 Plätzen selbständig zu führen, wenn Sie sich von Mitte März bis Mitte November voll einsetzen möchten, um die Ferien in den Wintermonaten zu geniessen oder sich anderweitig zu betätigen, dann sind Sie unser neuer/neues

Pächter/Pächterehepaar

für das Restaurant des Golf & Country Club Blumisberg
(Wünnewil/Flamatt, Kanton Freiburg)
Diese Stelle wird ab März 1993 frei.

Ihre Bewerbung erreicht uns an folgender Adresse:

Golf & County Club Blumisberg
Sekretariat
3184 Wünnewil
Telefon (037) 36 34 38

B 45974/38520

Betriebs- leiter/in

Als Profi innerhalb einer Dienstleistungs-Unternehmung ist Ihnen die prioritäre Zielsetzung "Kundenbetreuung von A - Z" tief vertraut. Sie nennen dies Tagesgeschäft - wir auch! Ihr Erfolg misst sich an der Motivation Ihres 10-köpfigen Teams, was sich zweifelsohne auf die Zufriedenheit unserer Kunden auswirkt.

Unsere Leitsätze können Sie als **führungserfahrene, unternehmerisch denkende und integre Persönlichkeit** selbstständig in die Tat umsetzen. Den hohen Anforderungen entsprechen Sie am ehesten als

Restaurations-Leiter/in
Chef/in des Services

oder in nachweisbar eng verwandter Funktion tätige Führungskraft.

Unser spielerisches Angebot im Freizeitsektor ist führend, sei es im Gerätepark, in der atmosphärischen Gestaltung, im Dienst am Kunden. In unserer anspruchsvollen Führungsaufgabe ist ein Quentchen Spiel ständig unser Begleiter. Das inspiriert unser "Mensch sein", auf das wir grossen Wert legen. Wenn bei Ihnen unsere fachlichen und menschlichen Ansprüche Anklang finden, Sie gewohnt sind, als leistungsorientierte Persönlichkeit mit Vorbildfunktion Ihre Mitarbeiterinnen zu begeistern, übertragen wir Ihnen die Leitung eines unserer **Elite**-Spielbetriebe.

Bitte adressieren Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen persönlich an unsere Frau R. Gisiger, Personalleiterin. Diskretion ist für uns selbstverständlich. Wir freuen uns, Ihnen unsere Unternehmung im Detail vorstellen zu dürfen.



Tivolino Mikado AG · Geroldstr. 28 · 8031 Zürich · 01/279 95 11

M 46125/339415

★★★★-Saisonhotel

sucht per sofort oder nach Vereinbarung

Vizedirektor/Chef de réception

mit Erfahrung in der Saisonhotellerie. Unser neuer Mitarbeiter muss die Verantwortung übernehmen können für die gesamte Administration inkl. Lohnwesen (SHT-Back-Office und FIDELIO-Front-Office).

Die Übernahme der Direktion ist später möglich.

Handgeschriebene Angebote mit den üblichen Unterlagen erwarten wir gerne unter Chiffre 4839 an Publicitas, 7500 St. Moritz.

P 46064/44300

Hotels Steinmattli, Nevada Palace Restaurant Alte Taverne Adelboden

Wir suchen mit Eintritt nach Übereinkunft einen initiativen, frontorientierten

F&B-Manager

für unser vielseitiges Restaurationsangebot.

Sie erstellen in Zusammenarbeit mit unserem Küchenchef die Speisekarten, planen Spezialitätenwochen, erkennen gastronomische Trends und betreuen unsere Gäste. Bei der Einführung des F&B-Computerprogrammes wirken Sie aktiv mit, kalkulieren Menus, überwachen den Einkauf und haben die Kosten im Griff.

Wir stellen uns einen motivierten, kreativen Fachmann vor, der über eine abgeschlossene Kochlehre und Hotelfachschulabschluss verfügt. Sie haben Ihre Kenntnisse bereits mit Erfolg in die Praxis umgesetzt und sind auf der Suche nach einer ausbaufähigen Dauerstelle.

Auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto freut sich

Frau Ch. Sustréanu, Direktorin
Hotels Steinmattli/Nevada
3715 Adelboden, Telefon (033) 73 39 39

46104/302040



Wir suchen auf Juni 1992 oder nach Übereinkunft

Direktionsassistent

Die Aufgaben:

- Stellvertretung der Geschäftsleitung
- Personal F&B-Manager-Aufgaben, Organisation, Betreuung von Banketten und Restauration

Wir bieten:

- Selbständigkeit
- angenehmes Betriebsklima, Jahresstelle, fortschrittliche Entlohnung

Wir erwarten:

- hohes Verantwortungsbewusstsein
- grosse Belastbarkeit
- fachliche Grundausbildung
- kreativ und einsatzfreudig
- Mindestalter 25 bis 30 Jahre

Wenn Sie an einer Dauerstelle interessiert sind, erwarten wir gerne Ihre schriftliche Kontaktnahme an:

Restaurant Verkehrshaus
z. H. von Herrn R. Kneubühler
Lidostrasse 5
6006 LUZERN
Telefon (041) 31 19 19

46121/126306

Anzeigenschluss: Freitag, 17.00 Uhr

INHALT

	Seite
Stellenmarkt	1-15
Internationaler Stellenmarkt	17
Stellengesuche	18

SOMMAIRE

	Page
Marché de l'emploi	16
Marché international de l'emploi	17
Demande de l'emploi	18

HOTEL *job* SHV

PERSONALBERATUNG

Für ein ***-Hotel am Vierwaldstättersee suchen wir in Jahresstelle eine

BETRIEBSASSISTENTIN

Aufgabengebiet: vorwiegend Réception und Service sowie Abösung der Direktion bei deren Abwesenheit. Erfahrung in gleichwertiger Position erforderlich. Eintritt nach Vereinbarung.

Für einen Betrieb mit mehreren Lokalitäten in Bern suchen wir eine

GOUVERNANTE

Organisation und Überwachung des gesamten hauswirtschaftlichen Bereiches. Circa 35 Mitarbeiter. Für eine ausgebildete Hofa mit mehreren Jahren Erfahrung bietet sich eine sehr interessante und abwechslungsreiche Aufgabe. Eintritt 1. Juni 1992.

AUSZUG AUS UNSEREM STELLENANGEBOT

Gesucht ist in Jahresstelle eine

DIREKTIONSSTELLVERTRETUNG w

für einen Betrieb im Berner Oberland. Hauptaufgabenbereich sind Administration, Réception, Hauswirtschaft sowie Serviceüberwachung. Gastgewerbliche Lehre und Führungserfahrung sind erforderlich. Eintritt nach Vereinbarung.

***-Hotel in St. Moritz hat eine Stelle zu vergeben für eine(n)

BETRIEBSASSISTENT(IN)

Anforderungen: Kochausbildung mit Küchenchefqualitäten, sehr gute Deutsch- und Italienischkenntnisse, Erfahrung in Service, Réception und Personalführung. Geboten wird eine interessante, verantwortungsvolle Arbeit und ein den hohen Anforderungen entsprechender Lohn.

*****-Hotel im Tessin hat noch folgende freie Jahresstellen:

KELLNER COMMIS DE CUISINE

Deutsch- und Italienischkenntnisse sind erwünscht. Eintritt sofort. Nur Schweizer oder Bewerber mit B/C-Bewilligung.

Auf 1. Mai 1992 suchen wir für einen Betrieb in der Stadt Bern eine

SEKRETÄRIN 70%

Aufgabengebiet: Korrespondenz, Reservationen, Buchhaltung. Sprachen: D/F.

Gesucht ist eine gelernte

SERVICEFACHANGESTELLTE

welche den Sommer im Tessin verbringen möchte. Eintritt ab sofort. Es sind keine Saisonbewilligungen vorhanden.

46124/84735

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



Schweizer Hotelier-Verein

THERMALBÄDER UND GRAND-HOTELS BAD RAGAZ

CH-7310 BAD RAGAZ · TEL. 085/9 01 81

Für unser 5-Stern-Hotel Quellenhof suchen wir als Stellvertreter der Leiterin der Hauswirtschaft eine

1. Gouvernante

mit Freude am vielfältigen Gästekontakt.

Sie sind zuständig für die Führung der Mitarbeiterinnen auf der Etage.

Wir erwarten von Ihnen:
Alter ab zirka 24 Jahren
offenes, ausgeglichenes Wesen
kultivierte Erscheinung
fundierte Grundausbildung im Hotelfach

Richten Sie Ihre Anfragen und Bewerbungen bitte an Herrn Peter Nütschka.

P 46063/2658



Zunfthaus zur Zimmerleuten

Limmatquai 40 · CH-8001 Zürich

Zunfthaus zur Zimmerleuten sucht per 1. Mai 1992 oder nach Vereinbarung versierten

Küchenchef

welcher es versteht, eine Brigade mit 6 Köchen kompetent zu führen und die vielen hochstehenden Bankette zur Zufriedenheit der anspruchsvollen Kundschaft auszuführen. Wir bieten langfristige Anstellung, guten Lohn, 5 Wochen Ferien und ausgezeichnete Sozialleistungen.

Anfragen sind zu richten an:
Herrn Ch. Kramer
Zunfthaus zur Zimmerleuten
Limmatquai 40, 8001 Zürich
Telefon (01) 252 08 34/35

45977/41556

Auf den 1. Mai 1992 eröffnen wir im aargauischen Remetschwil den mit viel Liebe renovierten Landgasthof Post und suchen in unser Team noch einen

Koch/Jungkoch

Möchten Sie von Anfang an mit dabei sein? So rufen Sie uns doch einfach an, und verlangen Sie Frau oder Herrn Werth, Telefon (01) 211 31 33.

45962/129712

***-Hotel Conrad in Scuol

1 Serviceangestellte

für lange Sommersaison, Juni bis Oktober. Interessiert? Dann melden Sie sich bei Herrn oder Frau Gianotti, Telefon (084) 9 17 17.

45946/30619

Restaurant Alpstubli 6375 Klewenalp

Innerschweiz

Wir suchen für die Sommersaison, zirka 15. Juni 1992

2 Serviertöchter

oder

Kellner

1 Koch oder Köchin

Bitte schriftlich melden.
Direktion E. Amstad
Telefon (041) 64 31 44

45074/71889

Wir sind ein Mittelklasshotel mit einem gepflegten Restaurant und entsprechend gutlaufendem A-la-carte-Geschäft in einer mittleren Station im Oberwallis.

In unser junges Team suchen wir auf Anfang Mai oder nach Übereinkunft einen

Küchenchef

Sind Sie bereit, eine neue Herausforderung anzunehmen?

Wir stellen uns vor, dass Sie ein Koch mit viel Kreativität sind, 2-3 Jahre Berufserfahrung besitzen oder bisher als Souschef oder Chef de partie gearbeitet haben.

Nehmen Sie diese Chance wahr, und treten Sie mit uns in Verbindung über Chiffre MA 3524 an Mengis Annoncen, Postfach, 3900 Brig.

M 45996/35050

Restoroute Forrenberg SSG

Wir bieten einem versierten

Sous-Chef

eine anspruchsvolle sowie abwechslungsreiche Tätigkeit in einem jungen Team per sofort oder nach Vereinbarung.

- Gute Verdienstmöglichkeiten
- 13. Monatsgehalt
- Fortschrittliche Sozialleistungen
Wir sind ein modern geführtes Autobahnraststätten-Unternehmen mit abwechslungsreicher und qualitativ hochstehender Küche.

Möchten Sie Ihrer Kreativität freien Lauf lassen? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Offerte z. H. Herrn Baumann, SSG Restoroute Forrenberg, 8472 Seuzach, Telefon (052) 53 31 36.

P 45795/177920



Für dieses neu eröffnete Restaurant suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft einen

Koch/Köchin

Die Chance, von Anfang an dabei zu sein!

Bewerbungen unter Telefon (01) 760 12 29 oder (01) 760 11 61 (Herrn oder Frau Imhof verlangen).

0 45991/339202



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

GASTRONOMIEMIT STIL

Für unser bestbekanntes Erstklasshotel mitten in der Luzerner Altstadt und direkt an der Reuss liegend suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft einen/eine qualifizierte(n), freundliche(n)

Commis de cuisine

Sie haben entsprechende Berufserfahrung, sind zudem dynamisch, flexibel und haben Freude daran, in einem lebhaften Hotel zu arbeiten.

Wir bieten Ihnen:

- attraktiven, innovativen Betrieb
- selbständiges Arbeiten
- gut eingespieltes Mitarbeiterteam
- Ihre Fähigkeiten entsprechendes Salär
- freie Benützung des Fitness-Clubs

Interessiert? Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen oder einen Anruf an Herrn Walter Mentner, Küchenchef.

HOTEL DES BALANCES

WEINMARKT LUZERN · 6000 LUZERN 5
GOURMET RESTAURANT LA VAGUE
PIANO BAR · SALLE DES BALANCES · TERRASSE · BISTRO
TELEFON 041/51 18 51

46057/22683



STEIGENBERGER BELVÈDERE

Das Bündner Grand-Hotel mit Charme und guter Laune erwartet für die kommende Sommersaison (Juni bis Oktober 1992) noch mehr kompetente und fröhliche Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter:

Küche: Chef garde-manger
Commis de cuisine

Bar: Commis de bar

Etage: Assistentin der Hausdame

Réception: Réceptionistin
mit Berufserfahrung
Réception/Tournant (m)

Verwaltung: Night-Auditor

... wenn das Ihr Fall ist
... wenn Sie gerne in ein internationales Unternehmen mit allen seinen Vorteilen eintreten möchten
... wenn Teamwork Ihnen zusagt
... wenn die Möglichkeiten eines sportlichen Bergkurortes Sie interessieren
... dann wenden Sie sich an:
Gabriela Vanini, Personalleiterin
Steigenberger Belvédère, 7270 Davos Platz
Telefon (081) 44 12 81, Fax (081) 43 11 71

46847/9210

Express-Stellenvermittlung Telefon (031) 50 72 79

Stellengesuche

Fax (031) 507 334

Die Express-Stellenvermittlung ist eine Dienstleistung des Schweizer Hotelier-Vereins. Interessierte Hoteliers und Restaurateure erhalten gegen eine Abonnementsgebühr beliebig viele Bewerbungstalons von Stellensuchenden, die bei unserer Aktion «Gratis-Kleininserat für Stellensuchende im Gastgewerbe» mitmachen. Profitieren Sie als Abonnent von diesem unkomplizierten und kostengünstigen Vermittlungs-Service!

1 2 3 4 5 6 7 8

Küche/Cuisine

1673	Chef de partie	28 D	A	April 92	D	***-bis ****-Hotel, Ost-CH
1674	Küchenchef	36 A	B	Mai 92	D	Deutsch-CH
1675	Küchenchef	39 CH	A	Mai 92	F/E	***-bis ****-Hotel
1676	Koch/Pâtissier	39 F	A	Mai 92	F	Restaurant
1677	Chef de partie/Koch	25 CD	A	n. Ver.	E/D	BE
1678	Commiss de cuisine	23 A	A	n. Ver.	D/E	Hotel/Rest.; zus. mit 2570
1679	Küchenchef	38 F	A	sofort	F/D/E	Hotel/Rest.
1680	Hilfskoch	P	A	sofort	I/E/F	TI/West-CH
1681	Sous-chef	22 F	A	Juni 92	F/E/D	Rest.; franz. Küche
1682	Kochprakt.	21 F	A	Juli 92	F/E/D	
1683	Koch	32 CH	CH	Juni 92	D/E/F	Hotel, Berggebiet
1684	Allerleinkoch	27 CH	CH	Mai 92	D	Tagesbetrieb; kl. Brigade; Sa/So frei

Service/Service

2559	Chef de rang	25 CH	CH	April 92	D/F	***-bis ****-Betrieb, Kl. AG/ZH
2560	Barman/Kellner	28 D	A	April 92	D/F/E	Hotel/Bar/Pub
2561	Chef de service (w)	28 CH	CH	Juni 92	D/E/F	***-bis ****-Hotel, Zürich + Umgeb.
2562	Maitre d'hôtel	29 D	A	Juni 92	D/I/E	Hotel/Rest., West-CH
2563	Chef de rang/Saalochter	26 F	A	April 92	F/E	Zentral-CH, ZH, LU
2564	Chef de rang/Chef de service	31 D	B	sofort	D/E	Hotel/Rest.
2565	Demi-chef de rang	24 D	A	sofort	D/I/E	***-bis ****-Hotel, Gasterie
2566	Sefa	20 A	A	Juni 92	D/E	20. 6.-31. 8. 92
2567	Chef de service	44 CH	CH	Mai 92	D/F/I	
2568	Sefa	19 YU	A	sofort	D	
2569	Commiss de bar	30 MA	B	sofort	F/D/E	Hotel/Rest.
2570	Sefa	22 A	A	n. Ver.	D/E	Hotel/Rest.; zus. mit 1678
2571	Chef de service	51 D	A	Juni 92	D/I/E	Hotel/Rest.

2572	Sefa	21 F	A	Juni 92	F/D/E	****-Hotel, West-CH	
2573	Barmain	23 A	A	Mai 92	D/E/I	Hotel/Bar, TI/ZH/LU	
2574	Kellner	25 I	A	April 92	I/D	TI	
2575	Barman	40 D	F	A	Juni 92	F/D	Hotel/Rest., LU
2577	Sefa	28 NL	A	Juni 92	D/E	Hotel/Rest., TI	
2578	Chef de rang	28 CH	CH	sofort	F	Region Gent	

Administration/Administration

3008	Geschäftsführer	39 CH	CH	Mai 92	D/E	Nachtbetrieb
3009	Anfangsrezeptionistin	20 CH	CH	Sept. 92	D/F/E	***-bis ****-Hotel, West-CH
3010	Chef de réception (w)	35 DK	A	Juli 92	D/E/F	***-bis ****-Hotel, Nur Zermatt
3011	Anfangsrezeptionistin	19 CH	CH	Juni 92	D/E/F	***-bis ****-Hotel
3012	Rezeptionspraktikantin	21 CH	CH	April 92	D/F/E	***-bis ****-Hotel
3013	Rezeptionistin	23 D	A	Juni 92	D/E/F	Hotel, Graubünden
3014	Anfangsrezeptionistin	27 CH	CH	Mai 92	D/E	***-bis ****-Hotel, TI/Zentral-CH
3015	Rezeptionspraktikantin	25 I	A	April 92	I/D/F	Hotel, West-CH
3016	Anfangsrezeptionistin	21 A	A	Juni 92	D/F/E	***-bis ****-Hotel, West-CH
3017	Rezeptionistin	24 CH	CH	Juni 92	D/F/E	Hotel/Rest.
3018	Geschäftsführer/Betriebsleiter	26 D	A	Mai 92	D/F/E	Hotel/Rest.
3019	Direktionsassistentin	26 CH	CH	sofort	D/F/E	***-bis ****-Hotel, Montreux/Lausanne
3020	Chef de réception (w)	26 D	C	sofort	D/F/E	Restaurant
3021	Betriebsleiter/Küchenchef	30 CH	CH	Juli 92	D/F/E	
3022	Anfangsrezeptionistin	27 DK	C	Juni 92	D/F/E	Hotel, TI
3023	Marketing	43 CH	CH	n. Ver.	D/E	
3024	F&B-Prakt.	25 CH	CH	sofort	F/E	Hotel, West-CH
3025	Anfangsrezeptionistin	28 D	E	Sept. 92	D/F/I	Hotel
3026	Rezeptionistin	23 CH	CH	Juni 92	F/I/D	***-bis ****-Hotel, Lausanne + Umgeb.
3027	Vizedirektor	31 CH	CH	sofort	F/D/E	Hotel
3028	Rezeptionspraktikantin	20 CH	CH	sofort	D/E/F	Hotel, Locarno + Umgeb.
3029	Rezeptionistin	32 GB	C	Mai 92	E/F	Hotel
3030	Rezeptionsprakt.	22 CH	CH	Mai 92	D/F/E	Hotel

3031	Anfangsrezeptionistin/Sefa	18 CH	CH	August 92	D/F	Hotel, Vaduz/Malbon
3032	Anfangsrezept.	23 CH	CH	sofort	D/F/E	Hotel
3033	Aide du patron/Betriebsassistentin	24 CH	CH	Mai 92	D/F/E	****-Hotel, BE/LU
3034	Aide du patron/Direktionsassistentin	24 A	B	Juni 92	D/E/I	Hotel

Hauswirtschaft/Ménage

4169	Hilfsgouvernante/Hofa	20 CH	CH	Mai 92	D/E	
4170	Masseur	49 C	C	Juli 92	D/E/F	West-CH
4171	Haushilfen	27 P	A	April 92	F/E/I	
4172	Haushilfe (m)	26 P	A	sofort		Nur Kl. BE
4173	Haushilfe (w)	22 P	B	sofort		

1	Referenznummer	5	Arbeitsbewilligung	46088/84735
2	Beruf (gewünschte Positionen)	6	Eintrittsdatum	
3	Alter	7	Sprachkenntnisse	
4	Nationalität	8	Art des Betriebes/Arbeitsort (Wunsch)	

Wenden Sie Abonnement der Express-Stellenvermittlung
Gegen eine Abonnementsgebühr von Fr. 285.- pro Halbjahr oder Fr. 500.- pro Jahr können Sie eine unbeschränkte Anzahl von Bewerbungstalons anfordern, Erfolgshonorare oder andere Spesen entfallen. Die eingehenden Talons werden exklusiv an Abonnenten weitergeleitet. Einzelanfragen können nicht berücksichtigt werden.

1	Numéro des candidats	5	Permis de travail pour les étrangers
2	Profession (position souhaitée)	6	Date d'entrée
3	Age	7	Connaissances linguistiques
4	Nationalité	8	Type d'établissement/région préférée (souhait)

Abonnez-vous au Service de placement accélerié
Pour le prix d'abonnement de frs. 285.- par semestre ou frs. 500.- par année, vous avez la possibilité de choisir parmi un nombre illimité de talons de demandes d'emploi, sans autres frais tels qu'honoraires ou indemnités. Les annonces que nous recevons ne sont transmises qu'aux abonnés; il ne peut être tenu compte de demandes isolées.

Gratis-Kleininserat für Stellensuchende im Gastgewerbe

Wenn Sie den Bewerbungstalon ausfüllen, erscheint Ihr Inserat gratis in der hotel+touristik revue unter der Rubrik «Stellengesuche». Gleichzeitig leiten wir Ihren Talon an interessierte Hoteliers und Restaurateure weiter. So erhalten Sie mehrere Stellenangebote von verschiedenen Betrieben. Bitte informieren Sie uns raschmöglichst, wenn Sie die gewünschte Stelle gefunden haben. Herzlichen Dank und viel Glück!

Bewerbungstalon

(Bitte in Blockschrift ausfüllen)

Ich suche Stelle als:		Eintrittsdatum:	
Name:	Vorname:	Geboren:	
Strasse:	PLZ/Ort:	Nationalität:	
Telefon privat:	Telefon Geschäft:	Art der Bewilligung:	
Art des Betriebes:			
Aushilfsstelle vom:	bis:	Foto	
Bemerkungen:			
Meine mündlichen Sprachkenntnisse beurteile ich als:			
deutsch	gut	mittel	wenig
französisch	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Meine letzten 3 Arbeitgeber waren:			
Betrieb	Ort	Funktion	Dauer (von bis)
1.			
2.			
3.			
Ich wünsche ein Gratis-Stelleninserat in der hotel revue		<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	Datum: Unterschrift:

Senden Sie den in Blockschrift ausgefüllten Bewerbungstalon an: Schweizer Hotelier-Verein, Express-Stellenvermittlung, Postfach, 3001 Bern

Schweizer Hotelier-Verein, Express-Stellenvermittlung, Postfach, 3001 Bern, Telefax (031) 507 334



**DOLDER
GRAND HOTEL
ZÜRICH**

COMMIS DE CUISINE

in unserer Küchenbrigade, die mit viel Liebe die Details pflegt und wo das Arbeiten im Team Spass macht.

Die nicht ganz alltägliche Stelle für Sie?

Gerne gibt Ihnen unser Küchenchef, Herr G. Angehrn, nähere Auskunft, oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an Herrn W. Im-Obersteg, Personalchef.

Kurhausstrasse 65, 8032 Zürich
Telefon 01- 251 62 31

The Leading Hotels of the World.

45741/40150



**Gasthof Löwen
Münsingen**

Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir noch einen Initiativen und versierten

**Chef de partie/
Entremetier**

sowie eine

**Service Mitarbeiterin
Frühdienst**

in Jahresstelle.
Sie haben Freude am Beruf und schätzen ein junges und aufgestelltes Team? Wir bieten Ihnen eine interessante und abwechslungsreiche Stelle in modern ausgebautem Gasthof.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.

Familie R. & Ch. Gut-Oehrl
Tel. 031/721 58 11 - Fax 031/721 59 08

Wir suchen

Kosmetik-Beraterinnen

in Ihrer Umgebung.
Guter Verdienst. Freie Arbeitszeit.
Telefon (042) 66 27 33
(8 bis 20 Uhr ununterbrochen)

45972/339164

Saas-Fee

Für die kommende Sommersaison, evtl. auch im Winter, suchen wir in unseren lebhaften Betrieb

Jungkoch/-köchin

Es erwarten Sie:
geringelte Arbeitszeit, gute Entlohnung, Zimmer und evtl. Bewilligung vorhanden.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

**Restaurant Bodmen
A. & R. Urmsjny
3906 Saas Fee
Telefon (028) 57 20 75**

45978/77186



Ihre Oase für
Lebensqualität,
Begegnung und
Sicherheit.

Wenn Ihnen Ihre Karriere ... nicht gleichgültig ist, dann informieren Sie sich im Park-Hotel darüber, was wir Ihnen zu bieten haben.

Wir sind ein neues, modernes 4-Stern-Hotel in der Nähe von Zürich. Zur Ergänzung unseres dynamischen, jungen Teams suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft noch folgende Mitarbeiter (nur mit Bewilligung B oder C):

**1 Diätkoch (-köchin)
1 Pâtissier
1 Servicefachangestellte**

Wir bieten Ihnen einen modernst eingerichteten Betrieb, ein neues Personalhaus und ein motiviertes Team. Ein fairer Dienstplan ist bei uns Selbstverständlichkeit.

Fühlen Sie sich angesprochen, so rufen Sie uns doch einfach an. Frau D. Rüfenacht freut sich auf Ihren Anruf, Telefon (056) 49 01 51.

H 45943/181306

LUGANO Castagnola

Hotel Carlton Villa Moritz ***
100 Betten

sucht für Sommersaison, vom 1. Mai oder nach Übereinkunft bis Ende Oktober

Réceptionist

(Hotelerfahrung, D/F), Saisonbewilligung vorhanden.

Küchenbursche

(Solo se ha già laboratorio in CH)

Adressieren Sie Ihre Bewerbung mit Foto und Zeugniskopien an Familie Wernli, Postfach 70, 6976 Lugano-Castagnola.

46083/6750

Grindelwald

In unser gutgehendes Speiserestaurant, mitten im Dorfzentrum, zur Betreuung unserer einheimischen und internationalen Kundschaft, suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung für die kommende Sommersaison (1. Juni 1992) einen aufgeweckten, kreativen

Koch oder Jungkoch

sowie junge, freundliche

Serviceangestellte

Wir bieten eine abwechslungsreiche und interessante Tätigkeit, sehr gute Entlohnung sowie geregelte Arbeitszeit.

Studio mit Kochnische, Dusche und WC vorhanden.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf.

Jürgen Schläger
Restaurant ZENTRUM
3818 Grindelwald

45960/14729

NEUERÖFFNUNG Restaurant Rosa Tschudi

Gockhausen/Dübendorf (4 Min. v. Dolder)

Ein neues Restaurant, eine neue Küche, eine neue Brigade, ein neues Ziel!
Wollen Sie da nicht dabei sein?

Wir suchen in junge, aufgestellte Brigade:

Commis de cuisine

oder

Anfangschef de partie Serviertochter/Barmaid

Offerten oder Telefon bitte an:

Frau Rosa Tschudi, Tobelhofstrasse 344, 8044 Gockhausen, Telefon (01) 821 03 95 oder 820 24 64

45957/114049

Regionalspital Lachen am See

Viele Köche verderben angeblich den Brei Und zu wenige?

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir – per sofort oder nach Vereinbarung – selbständigen, ein-satzfreudigen

Koch/Diätkoch

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne unser Küchenchef, Herr M. Bärtsch, Telefon (055) 61 31 11.

Ihre Bewerbung senden Sie bitte mit den üblichen Unterlagen an:

Regionalspital Lachen
z. H. Herrn M. Zehnder
Personalleiter
8853 Lachen

O 45992/254707

Suchen Sie noch eine Stelle? Wir haben eine für Sie!

Für ein gutbürgerliches Restaurant oder eine Steakhouse-Pizzeria suchen wir noch ab sofort oder nach Übereinkunft

Serviceangestellte

für die kommende Sommersaison oder in Jahresstelle.

Wir bieten:

- gute Entlohnung
- eigenes Studio
- angenehmes Arbeitsklima

Schriftliche oder telefonische Bewerbungen an:

Restaurant La Ferme
Herrn S. Manser
3906 Saas Fee, Telefon (028) 57 14 61

P 46058/44300

Für unseren erstklassigen Restaurantbetrieb in der Nähe von Bern suchen wir auf Anfang Juni oder nach Übereinkunft eine/einen bestausgewiesene(n)

Aide du patron

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen unter Chiffre D-05-759559 an Publicitas, 3001 Bern.

P 46090/44300

Für unser Speiserestaurant hoch über dem Klöntalersee (1050 m ü. M.) suchen wir auf Anfang Mai oder nach Vereinbarung freundliche

Servicemitarbeiterin oder Kellner

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

David Kämpf
Gasthaus RICHISAU
8750 KLÖNTAL/GLARUS
Telefon (058) 61 10 85

P 46066/273821

Brasserie Bärengraben Bern

In unserem kleinen, jedoch sehr lebhaften Restaurant in französischem Bistro-Stil stellen wir täglich eine Vielfalt von typischen und nur frischen Brasseriespezialitäten her.

Zur Verstärkung unseres jungen und aufgestellten Teams suchen wir zu baldmöglichem Stellenantritt einen gutgeschulten und speditiven

Koch

als Chef de partie

sowie einen flinken

Kellner

mit Sprachkenntnissen. (Ausländer nur mit Bewilligung B oder C möglich.)

Eine überdurchschnittliche Entlohnung sowie geregelte Arbeits- und Freizeit sind bei uns selbstverständlich.

Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen richten Sie bitte an:

Hans Kunze, Brasserie Bärengraben, Muristalden 1, 3006 Bern, Telefon (031) 41 42 18

45999/75035

Gesucht in Saison- oder Jahresstelle

1 Jungkoch (Köchin) 1 Serviertochter

in Restaurations- und Hotelbetrieb in der Innerschweiz.

Gute Entlohnung. Auf Wunsch Kost und Logis im Hause.

Ausländer (Österreich, Deutschland, Portugal).

Wir erwarten gerne Ihre Anfrage.

Familie Rubli
Hotel und Restaurant Passhöhe
8843 Ibergereg SZ
Telefon (043) 21 20 49

45692/115770



*** HOTEL-RESTAURANT Chalet Du Lac

CH-3807 ISELTALWALD
Telefon 036/45 11 12

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft

zwei nette

Serviertöchter (für Speisesevice)

Offerten bitte an:

Familie F. Abegglen
Telefon (036) 45 11 12

46005/16799



MOROSANI POSTHOTEL ****

90 Bündner Komfortzimmer und Suiten, Hallenbad, Sauna, Solarium, Restaurants und Bankettmöglichkeiten, Bündner Gastlichkeit und persönlicher Service, getragen von einem tollen Team treuer Mitarbeiter...

Zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir für die kommende Sommersaison (Ende Mai bis Anfang Oktober):

Réception: **Réceptionistin**
erfahren (Fenner 2000, D/E/F)
Logentourant (D/E)

Küche: **Chef de partie**
Commis de cuisine

Pöstli
Corner: **Servicemitarbeiterin**
(Tagesbetrieb, sonntags geschlossen)

Speisesaal: **Oberkellner** (mit Erfahrung)
Servicemitarbeiter(innen)

Lingerie: **Lingère/Näherin**

Bitte senden Sie uns Ihre Bewerbung, oder rufen Sie uns an. Frau M. Meyer gibt Ihnen gerne nähere Auskunft.

MOROSANI POSTHOTEL DAVOS
z. H. Personalbüro
Promenade 42, 7270 Davos-Platz
Telefon (081) 44 11 61

45961/9407

BADRUTT'S PALACE HOTEL ST. MORITZ

sucht für die Sommersaison 1992

Réceptionist (D, E, I, F) Maitre de rang

(mit Erfahrung, D/E/I/F)

Chef de rang Etagengouvernante (D, E, I) Alleinkoch für Golf-Restaurant

sowie für Chesa Veglia:

Chef entremetier Chef saucier

Offerten mit Zeugniskopien und Foto an:
Badrutt's Palace Hotel, 7500 St. Moritz
Telefon (082) 3 38 19

45945/3394

Hotel La Palanca Val Sporz 7078 Lenzerheide



Für die kommende Sommersaison suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Küche: **Sous-chef** (Garde-manger)
Entremetier
Tournant
Commis de cuisine

Service: **Servicefachangestellte**
Restaurationskellner

Buffet: **Buffetochter mit Praxis**

Divers: **Réceptionssekretärin**
(mit Hotelerfahrung)
Aide-Gouvernante (Hofa)

Berg-restaurant: **Alleinkoch**



Bitte richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an:
Herrn W. J. Gschwend
Hotel La Palanca
7078 Lenzerheide
Telefon (081) 34 31 31
Fax (081) 34 53 64

Anrufe anderer Zeitungen unerwünscht.

45120/19577

Meine neue Herausforderung

McDonald's™ Job-Telefon: 01/212 30 58

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

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

Assistenten/innen der Geschäftsführer

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

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

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

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

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



M 42524/105899

HOTEL STERNEN UNTERWASSER ☆☆☆

Suchen Sie eine neue
Herausforderung?

Wir suchen für sofortigen Eintritt oder nach Übereinkunft:

Réception: **Réceptionist(in)**
Réceptionspraktikant(in)

Küche: **Küchenchef**
Chef de partie

Service: **Kellner(in)**
für unser A-la-carte-Restaurant
Servicefachangestellte

Disco-Bar: **Barmaid**

Etagen: **Zimmermädchen**

Sollten Sie sich für eine dieser Stellen interessieren, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung und stehen Ihnen für weitere Fragen gerne zur Verfügung.

HOTEL STERNEN UNTERWASSER
z. H. von Herrn Kreienbühl
9657 Unterwasser
Telefon (074) 5 24 24

46081/35262

Hotel Europe au Lac Ascona☆☆☆☆

sucht für kommende Sommersaison:

Commis garde-manger
Commis saucier
Commis cuisine

Offerten mit den üblichen Unterlagen an das Hotel Europe au lac, 6612 Ascona, Telefon (093) 35 28 81.

46007/2003

HOTEL RESTAURANT ROSSLI 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 Entlohnung.

Linus Eberle, 8873 Amden
Telefon (058) 46 11 94

45623/680

Wir suchen in Saison- oder Jahresstelle freundliche

Serviceangestellte

Guter Verdienst, Zimmer im Hause.

Setzen Sie sich in Verbindung mit:

K. Laubscher, Restaurant Jäger
Hauptgasse 47, 3280 Murten
Telefon (037) 71 22 20
(Montag geschlossen)

45771/328928

HOTEL FRAVI ANDEER

Wir sind ein ***-Hotel mit 70 Betten in einem kleinen Bündner Bergdorf. Wir suchen per 1. Mai 1992 oder nach Vereinbarung

2 Servicemitarbeiter(innen)

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

Sie sind: herzlich
 kein Muffel ☹
 offen ☺

Sie haben: - Berufspraxis
- Freude an Menschen

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

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

Hotel Fravi, CH-7440 Andeer
Telefon (081) 61 11 51, Fax 61 22 80

P 44489/728



HOTEL CONTI

Restaurant Le Conte
Seminar- und Banqueträume

La Brasserie
Intermezzo-Bar

Unser Réceptionsteam sucht eine(n)

Réceptionistin

Auf den 1. Juni 1992 erwartet Sie eine selbständige und abwechslungsreiche Aufgabe im 1989 neu eröffneten Hotel Conti. Neben dem Restaurant Le Conte, der Brasserie und der Intermezzo-Bar verfügt das Hotel über topmoderne Seminar- und Banqueträume. Mit heute 40 Zimmer planen wir eine Erweiterung um 30 Zimmer.

Das Hotel Conti gehört zur H&G Hotel & Gast AG, welche 10 Betriebe im Grossraum Zürich, in Graubünden und im Tessin führt oder berät.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.

Hotel Conti, z. H. Peter Kiefer
Heimstrasse 41, 8953 Dietikon
Telefon (01) 741 31 61, Fax (01) 740 74 62

46051/274542

HOTEL MEIENRIESLI Restaurant-Tea Room CH-6162 ENTLEBUCH LU

Für unseren vielseitigen Betrieb suchen wir in Jahresstelle

erfahrenen Koch

Sollten Sie Freude haben,
- eine kleine Brigade zu führen
- Interesse an einer kreativen Küche haben
- ein guter Organisator und Planer zu sein
- verantwortungsbewusst unsere Lehrlinge auszubilden,

dann finden Sie bei uns eine attraktive Stelle in gut eingerichteter Küche und mit neuzeitlichen Anstellungsbedingungen.

Mittwoch und Donnerstag frei.

Familie M. und K. Häuptli-Renggli
Telefon (041) 72 13 26

45745/217840

MÖVENPICK

Für Menschen und Ideen.

Herausforderung für Top-Nachwuchs

Für das bekannte Mövenpick Restaurant Pfauen in Zürich suchen wir per Juli 1992 eine dynamische, erfolgsorientierte Persönlichkeit als

Küchenchef

Sind Sie belastbar, flexibel und kreativ und verfügen über Führungserfahrung und entsprechende Fachkompetenz? Sind Sie zudem ein Organisator und verstehen es, Ihre Mitarbeiter zu motivieren und können eine qualitativ hochstehende Küche garantieren, so sind Sie unser Mann.

Unser Betrieb umfasst neben dem bekannten «Bistro» das in Zürich einmalige «Café des Artistes».

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie uns Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen zu. Natürlich stehen wir Ihnen für telefonische Auskünfte jederzeit gerne zur Verfügung.

Wir freuen uns, Sie kennenzulernen.

Restaurant Pfauen Mövenpick
Herr Roland Plüss
Zeltweg 1
8032 Zürich
Tel. 01/262 04 44



Und so fängt Ihre Karriere bei Mövenpick an:

Mit dem nebenstehenden Coupon wissen Sie bald mehr über uns, mehr über Ihre Einstiegsmöglichkeiten, mehr über unser Aus- und Weiterbildungsangebot.

Planen Sie Ihre Laufbahn mit uns!

**Vier Wochen Urlaub verfliegen im Nu,
Mövenpick schenkt Ihnen fünf Tage dazu!**

Mövenpick Stellenvermittlung
Seestrasse 160, Postfach, 8027 Zürich
Telefon 01/201 24 66
Mo-Fr 8-18 Uhr, Sa 9-16 Uhr

Ich interessiere mich für eine Stelle bei Mövenpick. Bitte informieren Sie mich unverbindlich über meine Einstiegsmöglichkeiten:

- in einem Restaurant
 im Hotel
 in einem Marché-Restaurant
 in einem Silberkugel- oder Cindy-Restaurant
 in der Küche
 im Service
 im Handel/Produktion
 in der Verwaltung
 Deutschschweiz
- Westschweiz
 im Tessin
 Süddeutschland
 Norddeutschland
 Kanada
 Mittlerer Osten
 Ferner Osten
 Region spielt keine Rolle

Meine Adresse:

Name: _____

Vorname: _____

Strasse: _____

PLZ/Ort: _____

Telefon: _____

Alter: _____

Beruf: _____

Nationalität: _____

Bewilligung: _____

P 46060/361



POSTFACH 1301
CH-8620 WETZIKON

SHV SCHWEIZERISCHER HÄNGEGLEITER-VERBAND
FSVL FEDERATION SUISSE DE VOL LIBRE
FSVL FEDERAZIONE SVIZZERA DI VOLO LIBERO

TELEFON 01/932 43 53
TELEFAX 01/932 42 82

STOP!

Bitte landen – wir verlieren den Boden unter den Füßen.

Zur Ergänzung unseres aufgestellten, jungen Teams suchen wir per sofort eine

Büroangestellte/Telefonistin

Ihr zukünftiger Arbeitsbereich umfasst die Betreuung folgender Bereiche:

- Telefonischer Auskunftsdienst
- «Boutique» (Ein- und Verkauf von Ausbildungsunterlagen, Sweatshirts, Videos, Fachliteratur usw.)
- Ausweiserstellung
- Täglicher Postversand
- Erledigung allgemeiner Korrespondenz
- Lagerbewirtschaftung unserer Dokumente und Büroartikel
- Ablage Korrespondenz und Prüfungsunterlagen
- Allgemeine Büroarbeiten

Beherrschen Sie die deutsche Sprache, verfügen Sie über gute mündliche Französischkenntnisse und haben Sie Lust, uns bei der Bewältigung der vielfältigen Arbeiten unseres grossen Sportverbandes zu unterstützen? Dann wenden Sie sich an unseren Herrn Dany Bazzell, Telefon (01) 932 43 53, welcher Ihnen gerne weitere Auskünfte erteilt.

045990/338210

Gesucht wird ein(e) aufgestellte(r)

Servicefachangestellte(r)

in bekanntes Speiserestaurant. Erfahrung im A-la-carte-Service. Haben Sie Lust, in einem alten Riegelhaus, in familiären Arbeitsbedingungen, direkt am Bodensee zu arbeiten, so sind Sie an der richtigen Adresse. Bewilligung A vorhanden, jedoch fließende Deutschkenntnisse Bedingung. Faxen Sie uns unter Nr. (071) 63 44 84 Ihre Unterlagen, oder Telefon (071) 63 44 84.

Beatrice Messmer, Restaurant Frohahn
8592 Utwil, am Bodensee, Thurgau.

45952/35343

Für unser Spezialitätenrestaurant mitten im Herzen von Zürich suchen wir auf Mai oder nach Vereinbarung

Koch/Köchin Aushilfskoch (3 Tage in der Woche)

Sa/So geschlossen.

Sind Sie interessiert, so rufen Sie uns doch unter Telefon (01) 211 31 33 an, und verlangen Sie Frau oder Herrn Werth.

45963/129712

DAVOS

Gasthaus Islen

Für unser bekanntes Speiserestaurant im Herzen der Landschaft Davos suchen wir ab Mitte Juni noch folgendes Personal:

qualifizierte Serviertöchter

und
Buffetochter

Bei Eignung Vertragsverlängerung für die Wintersaison möglich. Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an:

Claus Wertmann, 7270 Davos Platz
Telefon (081) 43 58 56

045699/144924

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

Zur Vervollständigung des langjährigen Mitarbeiter-Teams suchen wir noch:

**Chef de rang (Dame oder Herr) I/D
Demi-Chef de Bar**

**Commis Gardemanger
Commis Pâtissier**

Ein junges, gut eingespieltes Team würde sich freuen, Sie als Mitarbeiter willkommen zu heissen.

Besten Dank für Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen und Photo. Für weitere Fragen steht Ihnen Claudia Foletti, Direktwahl 093/35 29 20, gerne zur Verfügung.



HOTEL EDEN ROC

MICHAEL H. GAEDEKE, DIREKTOR
CH-6612 ASCONA/TI · VIA ALBALELLE
TELEFON 093/35 01 71

45976/1988

Schlosshotel Locarno

Möchten Sie im Tessin arbeiten? Dann greifen Sie zu. Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung eine

Réceptionspraktikantin
(evtl. Empfangssekretärin)

Interessentinnen richten ihre Bewerbung mit Foto an:
Familie Helbling, Postfach 1931,
6601 Locarno

45022/21407

CH Saas-Fee

Auf die Sommersaison 1992 suchen wir für unser Grill-Restaurant zur Ergänzung unseres Teams noch pflichtbewusste

**Köche
Kellner
Serviertöchter
Buffetochter**

Auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen freut sich:

Familie Siegfried Burgener
Restaurant Châmi-Stubä
3906 Saas Fee
Telefon G (004128) 57 17 47
P 57 12 78

45930/207292



HOTEL SULEB BASEL
IN ACT DE VIVRE

Lieben Sie das Lebhaft und Abwechslungsreiche?

Dann sollten Sie nicht zögern, sich in unserem Luxushotel als:

Night-Auditor

vorzustellen!

Sind Sie verantwortungsbewusst und flexibel? Haben Sie ein Flair für Zahlen, und sprechen Sie D/E/F? Verfügen Sie über eine gültige Arbeitsbewilligung und einen Fahrausweis? Selbständiges Arbeiten, Tagesabschluss erstellen (NCR 2160) und Gästebetreuung während der Nacht sind nur einige der interessantesten Aufgaben während der Nacht.

Gerne stellen wir Ihnen auf Wunsch ein Personalzimmer zur Verfügung. Ihre Karriere können Sie in unserer Gruppe «Manz Privacy Hotels» starten. Interessiert? Dann möchten wir Sie kennenlernen.
Rufen Sie uns an! Frau Maier gibt Ihnen gerne nähere Auskünfte, Telefon (061) 271 22 10.

Centralbahnplatz 14, CH-4002 Basel
Tel. (061) 272 45 00, Telex 96 22 15



46004/3131

GSTAAD

MY LOVE



Hotel Boo

RESTAURANT & PUB
3792 SAANEN/GSTAAD
TEL. 030 4 14 41

Chalet-Hotel mit 20 Zimmern,
English Pub, Steakhouse und Bar
mit Livemusik

Ab sofort oder für die kommende Sommersaison suchen wir junge, dynamische Persönlichkeiten

**Chef de service
Réceptionistin D, F, E
Barmaid (-man)
Kellner(in)
Commis de cuisine**

Wir bieten, nebst gutem Lohn, verantwortungsvolle und abwechslungsreiche Posten, ein gutes Arbeitsklima in einem kleinen Team, mit internationaler Kundschaft. Ideale Arbeitszeiten, da unsere Lokalitäten nur abends geöffnet sind.

Telefonieren Sie oder senden Sie Ihre Unterlagen mit Foto an
Thomas Boo.

THE PUB
«OF COURSE»



3792 SAANEN/GSTAAD
45182/29388

holiday

am Thunersee
★★★★-Hotel
Restaurant, Bar
Gwattstrasse 1, 3604 Thun

Wir suchen:

**Sekretärin/Réceptionistin
Réceptionspraktikantin**
(evtl. Teilzeit)

Angenehmes Arbeitsklima, geregelt Arbeits- und Freizeit.

Offerten erbitten wir an:
W. und A. Bühler
Telefon (033) 36 57 57

45907/34657

Im ♥ von Zürich!

HOTEL
ST. GOTTHARD
ZÜRICH

Suchen Sie eine interessante Tätigkeit in einer lebhaften Atmosphäre? Nach Vereinbarung suchen wir einen

SOUS-CHEF

für unsere bestbekannte Küche, beliebt bei der (inter)nationalen Kundschaft.

Unsere erstklassige Küche verlangt von unserem neuen Kadermitarbeiter gute Fachkenntnisse, Einsatzbereitschaft, Freude am Beruf und Kreativität.

Wir bieten eine abwechslungsreiche und anspruchsvolle Tätigkeit. Herr B. Rüttimann erwartet gerne Ihre vollständigen Unterlagen oder Ihren Anruf.

45951/41220

Hotel St. Gotthard
... warum sich mit weniger zufrieden geben?

Bahnhofstrasse 87
8023 Zürich
Tel. 01/211 55 00



Für die kommende Sommersaison 1992 benötigen wir noch dringend folgende Angestellte:

Serviertochter Köchin (Koch)

Arbeitsbeginn 1. 6. 1992.

J. Venetz Sporthotel
3910 Saas Grund/Fee
Telefon (028) 57 20 38

45984/30074

Romantik Hotels und Restaurants

Für kommende Sommersaison suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

**Chef de rang/
Servicefachangestellte
Hilfskoch** für kalte Küche
**Koch tourmant
Pâtissier/Konditor**

Eintritt nach Übereinkunft.
Bewerbungen und Anfragen an:
G. Schraner
Romantik Hotel Krone
8274 Gottlieben
Telefon (072) 69 23 23

44984/13900

*Persönliche Gastlichkeit
in historischen Häusern*

HOTEL
Waldhaus
7077 Valbella
Levenheide
Valbella

Neu umgebautes Hotel am See,
an schönster, ruhiger Lage (80 Betten),
sucht für die **Sommersaison** (Ende Mai bis
Ende Oktober)

**Restaurant-Speisesaal:
Serviceangestellte**

**Küche:
Jungkoch**

Sehr gute Verdienstmöglichkeiten.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung oder
Ihren Anruf, Telefon (081) 34 11 09,
Familie Blaesi. P45989/35530

ZÜRICH
KLOTEN AIRPORT

HILTON

Könnte dies Ihr Einstieg in eine internationale Hotelkette sein?

Zur Verstärkung unseres Teams sind per sofort oder nach Vereinbarung folgende interessanten Stellen neu zu besetzen:

Küche: **Chef de partie**
Chef pâtissier
In einem jungen und aufgestellten Team können Sie einersits Ihr Wissen anwenden und andererseits Neues dazulernen.

Service: **Barmaid/Barman**
Servicefachangestellte(r)
Sie haben die Möglichkeit, Ihre Sprachkenntnisse anzuwenden und unsere internationalen Gäste in der Lobby Bar oder einem der Restaurants zu verwöhnen.

Front Office: **Telefonist(in)**
Dies ist Ihr idealer Einstieg, unser Hotel von Grund auf kennenzulernen; Sie haben die Möglichkeit, Ihre Kenntnisse zu einem späteren Zeitpunkt im Front Office auszubauen.

Accounting: **Receiver** (Warenkontrolleur)
Mit einem modernen Computersystem (IBM 36) kontrollieren und erfassen Sie alle eingehenden Waren, sind verantwortlich für den General Store und wirken bei der monatlichen Inventuraufnahme mit.

Wir bieten einen modernen, vielseitigen und lehrreichen Arbeitsplatz sowie auf Wunsch ein Personalstudio.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, so senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse, oder telefonieren Sie uns:

ZÜRICH KLOTEN AIRPORT HILTON
Personalbüro
Postfach
8058 Zürich-Flughafen
Telefon (01) 810 31 31

THE HILTON · THE HOTEL

45975/40428

HOTEL EUROPE

CH-8008 ZÜRICH, DUFOURSTRASSE 4
Telefon 01/261 10 30, Telex 816461, Fax 251 03 67

Etagengouvernante

mit Erfahrung in Erstklasshotels

Réceptionist

in Fünfsternqualität für Empfang, Telefonbedienung, Kasse (Sweda) und Verkauf

Kellner

der gerne in ruhigem Betrieb selbstständig arbeitet

Interessenten melden sich unter Telefon (01) 261 10 30 (10-12 Uhr, Hr. Zahner).

46028/40231

Hotel
SCHWEIZERHOF
Lucerne · Luzern

Wir suchen für sofort oder nach Übereinkunft

Chef saucier

zur Ergänzung unseres Teams.

Für ausländische Interessenten ist der Ausweis B oder C erforderlich.

Unser Hotel verfügt über 220 Betten und ein beliebtes und lebhaftes Stadtristorant mit einem internationalen Angebot sowie über Banketträumlichkeiten für bis zu 500 Personen.

Interessiert Sie diese Stelle, dann senden Sie uns bitte Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Foto und Zeugniskopien an die Direktion, Hotel Schweizerhof, 6002 Luzern.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen gerne Herr D. Thüer (Personalchef) zur Verfügung.

45483/23810

Schweizerhofquai 3, 6002 Luzern, Tel. 041 50 22 11

Hotel *****
Mont Cervin
Zermatt

Wir suchen auf diese Sommersaison und eventuell Wintersaison für unser erstklassiges 5-Stern-Haus noch folgende qualifizierte Mitarbeiter:

Réceptionist(in) D/F/E

(mit Erfahrung; EDV-Erfahrung von Vorteil, aber nicht Bedingung)

Chef de rang D/F/E
Demi-chef de rang D/F/E

freie Lehrstellen auf Sommer 1992:

Hotelfachassistentin
Servicefachangestellte/
Kellnerlehrling

Als Mitarbeiter der Seiler Hotels profitieren Sie von zeitgemässen Arbeits- und Entlohnungsbedingungen sowie von einem angenehmen Arbeitsklima in einem jungen Team. Daneben haben Sie die Möglichkeit der Weiterbildung sowie Aufstiegschancen innerhalb eines unserer Betriebe.

Ist Ihr Interesse geweckt, und sehen Sie als zukünftigen Arbeitsort Zermatt, mit seinem breitgefächerten, sportlichen Freizeitangebot? Dann erwarten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto.

SEILER HOTELS ZERMATT AG
Personalbüro, Bettina Althaus
VS-3920 ZERMATT VS
Telefon (028) 67 13 48

45968/39420

Hotels *****
of SwitzerlandThe
Leading
Hotels
of the
World®

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

**Couronne**
Hotel Krone Murten

Für unser 3-Stern-Hotel im Zentrum des schönen Städtchens am Murtensee suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Sous-chef

Unser Küchenchef, Herr Wiederkehr, freut sich schon jetzt, um Ihnen die Geheimnisse unserer Hausrezepte preiszugeben.

Servicefachangestellte(r)

Für unser Speiserestaurant und Seeterrasse mit gepflegtem A-la-carte-Service.

Eintritt 1. Juni bis zirka 30. September.

Der siebtschönste Hoteliere Murten wartet gerne auf Ihre Unterlagen oder Ihren Anruf. (Übrigens: Murten hat nur 7 Hotels).

Familie Nyffeler, Hotel Krone, 3280 Murten
Telefon (037) 71 52 52

46025/26190

Restaurant Gotthard
Luzern

Im Zentrum von Luzern, direkt am See, ein familienfreundliches Spezialitätenrestaurant mit 110 Plätzen; dazu eine moderne Infrastruktur, ein kollegiales Team und eine internationale Gästeschar – dies kurz, was wir alles schon haben. Was wir noch suchen ist

● nicht irgendein Koch

sondern DEN, der von seinem Beruf noch begeistert ist, der zusammen mit drei weiteren Fachkräften Frischprodukte optimal verarbeiten kann, und der gerne ein Wort mitreden und auch Verantwortung übernehmen möchte.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung oder einen unverbindlichen Anruf.

Restaurant Gotthard
Hr. M. Thomas
Bahnhofplatz 2, 6003 Luzern
Telefon (041) 23 61 71

P 46065/44300

WIR SUCHEN EINE(N)

RESTAURANTS-
LEITER(IN)mit Eigendynamik und Ideenreichtum
für ein grösseres Erstklasshotel
auf dem Platz Zürich.

In dieser Kaderposition sind Sie verantwortlich für die gesamte Restauration, die noch in diesem Jahr umgebaut wird und ein neues Konzept erhält. Somit sind Sie von der Planung an dabei, können neue Standards setzen und den internationalen Gästekreis in Ihren Restaurants betreuen und verwöhnen. Einem Organisationstalent bietet sich hier die Möglichkeit, eine neue Aufgabe zu übernehmen. Sind Sie gelernter Koch/Kellner mit Hotelfachschulabschluss, können Sie schon Erfolge im F & B Department vorweisen, und besitzen Sie gute Führungserfahrung? Dann wenden Sie sich mit Ihren kompletten Bewerbungsunterlagen an Frau C. Julien.

ADIA HOTEL
Langstrasse 11, 8026 Zürich, Telefon (01) 242 22 11

**ADIA HOTEL**

Wir suchen per 1. Mai 1992 oder nach Vereinbarung für unser Kur- und Passantenhotel der Mittelklasse eine

Réceptionistin/Sekretärin

evtl. Praktikantin

Unsere zukünftige Mitarbeiterin verfügt über einen gastgewerblichen Lehrausbildungsabschluss.

D/E/F in Wort und Schrift von Vorteil. Sie schätzt sowohl eine gepflegte Ambiance eines Familienbetriebes als auch ein gutes Betriebsklima.

Wir freuen uns auf Ihre handgeschriebene Bewerbung mit vollständigen Unterlagen und Foto.

ATRIUM-HOTEL ZUR BLUME

Atriumhaus nach römischem Vorbild / Unter Denkmalschutz / Urkundlich 1421 erstmals erwähnt / Eigene Thermalquellen / Therapie im Haus / Wettinger Herrenberg-Eigengewächs / Das ganze Jahr geöffnet / Im Herzen des Kurgbietes.



ATRIUM-HOTEL ZUR BLUME
Am Kurplatz 4
CH-5400 Baden
Tel. 056/22 55 69



J.R. Erne-Lendenmann

45955/2485

Für unser neuzeitliches Hotel mit 38 Betten und gehobenem A-la-carte-Restaurant suchen wir zur Verstärkung unseres jungen Teams folgende(n) Mitarbeiter(in):

Service-
fachangestellte(r)

Wir bieten angenehmes Arbeitsklima, gute Entlohnung, selbständige Tätigkeit, auf Wunsch steht Ihnen ein Zimmer oder ein Studio zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

Melden Sie sich bei Frau Barbara Haudenschild,
Telefon (031) 731 21 21.



Hotel Restaurant Sonne 3150 Schwarzenburg
Tel. 031 731 21 21
Fax 031 731 16 51

46026/32638

FLUMSER BERG

1200-2500 m

Für unser familiär geführtes **Erstklasshotel** suchen wir auf Anfang/Mitte Mai 1992 noch folgende qualifizierte Mitarbeiter:

Küche:

Entremetier Commis de cuisine

Service:

Servicefachangestellte

Auch Ehepaar oder Freund/Freundin willkommen. Gutbezahlte Dauerstellen in modernem Betrieb mit geregelter Arbeits- und Freizeit. Schöne Personalzimmer/Studios.

Richten Sie bitte Ihre schriftliche Offerte mit Foto und Gehaltsansprüchen an:



Familie L. Schudt
Hotel Gauenpark
8597 Flumserberg
Telefon (085) 3 31 91
Fax (085) 3 31 21

46006/67199

Buffet Consulting Team

Unsere Auftraggeberin ist eine bekannte Spezialklinik im Grossraum Basel. Da die jetzige Stelleninhaberin Familienpläne hat, suchen wir per Juni oder Juli 1992 eine(n)

Betriebsleiterassistent(in)

Das Konzept bietet aufgestellten, flexiblen Personen mit gastgewerblicher Ausbildung und Führungserfahrung viel Abwechslung. Bestens auf Ihre Aufgabe vorbereitet führen Sie die Cafeteria weitgehend selbstständig.

Sie arbeiten im angenehmen Schichtbetrieb und geniessen wenn auch nicht immer ein freies Wochenende, so doch stets eine geregelte 5-Tage-Woche. Gut ausgebauter Sozialleistungen sowie 5 Wochen Ferien und 13 Monatslohn pro rata sind bei uns selbstverständlich.

Wäre das nicht etwas für Sie? Am besten rufen Sie gleich jetzt unseren Consulting-Partner an und verlangen Herrn Blaser oder Frau Welz.

Buffet Consulting Team
Telefon (061) 271 53 33
Centralbahnstrasse 14
4002 Basel

P 45918/2941

Sunstar

Hotel Grindelwald
Bar/Dancing/Restaurants
Konferenzräume
Hallenbad/Sauna
Solarium/Tennisplätze
Liegewiese

Warum nicht ein Arbeitsplatz dort, wo die Schweiz am schönsten ist?

Auf kommende Sommersaison (zirka Ende Mai 1992) ist bei uns folgende Stelle neu zu besetzen:

1. Réceptionist D, F, E

(Einarbeitung zum Chef de réception auf Winter)
Schweizer(in) oder Bewilligung B oder C.

Möchten Sie in einem angenehmen Arbeitsklima eine unvergessliche, respektive mehrere Saisons verbringen? Dann zögern Sie nicht und richten Sie Ihre vollständige Bewerbung an Bernhard Müller, Asst. Manager/Personalchef.

Sunstar Hotel
CH-3818 Grindelwald
Telefon (036) 54 54 17

45500/14737



Rössli

HOTEL RESTAURANT
PIZZERIA
ITALIENISCHE SPEZIALITÄTEN
AMRISWILERSSTRASSE 3
8570 WEINFELDEN

TEL. 072 22 30 90
FAX 072 22 78 90

Wir suchen in unser italienisches Restaurant, per sofort oder nach Vereinbarung

Chef de service

oder qualifizierten Kellner

Kellner

für Speiservice

Pizzaiole

nur mit Bewilligung B/C.

Wir bieten:

gute Entlohnung
regelmässige Arbeitszeit
5-Tage-Woche

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Restaurant Rössli, 8570 Weinfelden
Telefon (072) 22 30 90, Hr. Grasso
oder Fr. Ebneter verlangen.

45958/320781



Restaurant - Pizzeria Wollenhof

Mönchaltorf/Uster Zürich

Familie F. und J. Jabbes
Telefon (01) 948 08 10

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft für unsere Pizzeria in Mönchaltorf bei Uster im Kanton Zürich

Kellner oder Serviertochter und Serviceaushilfen

von Donnerstag bis Sonntag, 18.00-23.30 Uhr.
Auf Wunsch Kost und Logis im Haus.
Telefon (01) 948 08 10, ab 11.00 Uhr,
Herrn Boussetta verlangen.

45959/305928

Ristorante degli Angioli Grill-Room «La Stalla» Ascona

Für die Sommersaison

Serviertochter

mit Erfahrung

2 Servicepraktikantinnen

Telefon (093) 35 26 98
(Hr. Tonascia verlangen)

A 45965/42790

Im weltberühmten Sport- und Ferienort St. Moritz suchen wir:

Koch/Köchin

per 1. Mai 1992

Hilfskoch/-köchin

per 1. Mai 1992

Officebursche/-mädchen

per 1. Mai 1992

Buffet-/Lingerie- Mitarbeiterin

per sofort

Wir offerieren Ihnen einen Arbeitsplatz, der folgende Eigenschaften aufweist:

Arbeitszeiten: sind geregelt
Freitage: Wir gehen auf Ihre Wünsche ein
Verdienst: sehr gut
Unterkunft: Zimmer vorhanden
Bewilligung: kann besorgt werden

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

Sie erreichen uns unter Chiffre 46003 an hotel revue, 3001 Bern.

46003/43419



CH-9320 Arbon/Bodensee Telefon 071 46 19 14
Fisch- und Spezialitätenrestaurant
Ruedi und Clar Giger

Wir suchen noch für die Sommersaison oder in Jahresstelle

Köche m/w

Eintritt per sofort oder 1. Mai.

Für ausländische Bewerber haben wir nicht Bewilligung frei.

Rufen Sie uns an, Herr Ruedi Giger gibt Ihnen gerne Auskunft.

45953/58165

Saas-Fee

Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir für die kommende Sommersaison, ab 6. Juni bis Anfang November 1992:

Serviceangestellte

(Saal und Restaurant)

ab Anfang Juli 1992 für 3 Monate:

Serviertochter

(auch Studentin mit Erfahrung)

Wir bieten:

- kompetente Einarbeitung
- zeitgemässe Entlohnung
- angenehmes Arbeitsklima

Wir erwarten:

Einsatzfreude und Liebe zum Beruf

Mehr von unserem neuzeitlichen 3-Stern-Hotel gehobener Mittelklasse mit regem Restaurationsbetrieb teilen wir auf Anfrage gerne mit.

Gerne erwarten wir Ihre Unterlagen oder Ihren Anruf.

E. & J. Bumann-Fux
Hotel Mischabel
CH-3906 Saas Fee
Tel. (028) 57 21 18
Fax (028) 57 24 61

45910/29623



Wir suchen für unser gepflegtes Ferien- und Kurhotel mit treuer, anspruchsvoller Stammkundschaft, mit Eintritt April/Mai oder nach Übereinkunft, in Jahres- oder Saisonstelle

Hotelsekretärin

für Empfang/Réception

Anfangssekretärin Sekretärin-Praktikantin

EDV-Kenntnisse von Vorteil, aber nicht Bedingung.

Bewerbungen mit Ausbildungsnachweis und Zeugnisunterlagen erbitten an:

Claudio Sandi, Hotel Sandi
7310 Bad Ragaz
Telefon (085) 9 17 56

46015/2739



E. und H. Hornberger-Wildi
3807 Iseltwald am Brienzensee
Telefon (036) 45 11 16

Für unser Spezialitätenrestaurant am Brienzensee (10 Automin. von Interlaken) suchen wir für die kommende Sommersaison

Chef de partie Jungkoch/Köchin Servicefachangestellte

à-la-carte-kundig

Réceptionist

(D, F, E)

Gerne erwarten wir Ihre Unterlagen.

Familie Hornberger

45805/57657



Wir sind in der Ostschweiz das führende Fabrikations- und Handelsunternehmen der Milchwirtschaft.

Für unsere Abteilung Catering-Küche, bei der die neue Küchentechnologie

«Cuisson sous-vide» zur Anwendung kommt, suchen wir den jüngeren

Produktionskoch

Wenn Sie über einige Berufserfahrung verfügen, Qualitäts- und Hygienebewusstsein sowie Organisationstalent für Sie keine Fremdwörter sind, erwartet Sie bei uns eine interessante und abwechslungsreiche Aufgabe.

Wir bieten Ihnen eine nicht alltägliche Tätigkeit mit guten Anstellungsbedingungen und Weiterbildungsmöglichkeiten.

Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen. Für allfällige Auskünfte steht Ihnen Herr M. Baldauf jederzeit zur Verfügung.

Sântis Gastronomie AG
Personalabteilung
Industriestrasse 135
9202 Gossau
Telefon (071) 80 31 11

Die Sântis Gastronomie AG, ein Unternehmen der Sântis-Gruppe, in der die Milchverarbeitenden Betriebe des Thurgauer Milchproduzentenverbandes und des Sântis Milchverbandes zusammengefasst sind.

P 46061/286281

Hotel Eiger Mürren



Berner Oberland, super für Sommer, mit neuem Sportzentrum.

Dynamische Mitarbeiter mit Teamgeist finden in unserem 4-Stern-Haus eine verantwortungsvolle Aufgabe.

Für die kommende Sommersaison suchen wir noch

Sekretärin/Réceptionistin

selbständig, sprachenkundig

Commis tournant

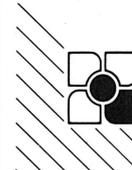
zur Ergänzung unserer mittleren Brigade

Kochlehrling

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Annalis und Walter Stähli-von Allmen
Hotel Eiger, 3825 Mürren
Telefon (036) 55 13 31

45481/25992



Hotel ****
Kongresszentrum
Thurgauerhof
CH-8570 Weinfelden

Wohnen und arbeiten im schönen Kanton Thurgau, mit Superverbindungen nach Zürich, St. Gallen und an den Bodensee.

Wir suchen nach Vereinbarung

CHEF DE PARTIE

in vielseitige A-la-carte- und Bankettküche, Posten nach Absprache.

COMMIS DE CUISINE

Bitte rufen Sie uns an oder senden Sie Ihre Bewerbung an Herrn W. Weissenbacher, Küchenchef.

Hotel/Kongresszentrum Thurgauerhof
CH-8570 Weinfelden
Telefon (072) 22 33 33

45769/37532



Das grösste Tagungs- und Kongresszentrum der Ostschweiz
- 77 Einzel-/Doppelzimmer
- 14 Konferenzräume von 5 bis 650 Personen
- Spezialitätenrestaurant TAVERNE
- Terrassenrestaurant RÖTER OEPFEL
- Hotelbar



Landgasthof Adler seit 1830
Grüningen

Für unseren bekannten und schönen Landgasthof im
"Zürli Oberland" suchen wir
gelernten, tüchtigen

Koch

(evtl. Hilfskoch)

Chef de service

zur Betreuung und Mithilfe im A-la-carte- und Bankett-
bereich

nette, junge

Serviertochter oder Kellner

für das Restaurant mit gelegentlicher Mithilfe im A-la-
carte und bei Banketten

tüchtige

Barmaid oder Barman

für den Adlerhorst «Bar-Pub»

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktnahme.

Fam. H. Baumann, 8627 Grüningen
Telefon (01) 935 11 54, Fax (01) 936 15 55

45868/129313

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 Ammann* STUBE

3906 Saas Fee

Telefon (028) 57 21 75

Telefax (028) 57 29 75

45702/29750

Hotel ★★★★★ Victoria-Lauberhorn 3823 Wengen (Berner Oberland)

Zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir ab Ende Mai/Anfang
Juni für die Sommersaison folgende qualifizierte Mitarbeiter:

Küche: **Entremetier
Pâtissier**

A-la-carte-
Restaurant: **ServiererIn**

Bar: **Barmaid**

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen und Foto richten Sie bitte an:

S. Castelein, Direktor
Hotel Victoria-Lauberhorn, 3823 Wengen
Telefon (036) 56 55 51

45828/37826



CH-7552 Vulpera

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

Hilfskoch

Wir bieten ausser dem selbstän-
digen Arbeiten eine angenehme Ar-
beitszeit und zeitgemässe Entloh-
nung.

Ihre Bewerbung senden Sie bitte an:

Hr. Giacomo Florin

c/o SKA

7550 Scuol

Telefon (084) 9 18 66

45755/338664

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 interes-
siert? Dann senden Sie Ihre schriftli-
che oder telefonische Offerte an
Reto Züllig.



Wirtshaus zum Hunderberg

Zürichbergstr. 71, 8044 Zürich, Telefon 01/251 89 59

Montag geschlossen / P Inhaber: A. R. Züllig

45750/100269



HOTEL

WEISSES KREUZ

Wir haben das Hotel im Berner
Seeland mit gepflegtem A-la-carte-
Restaurant und grossem
Bankettangebot neu übernommen
und suchen per sofort/
Übereinkunft:

Sous-chef de cuisine

Chef de partie

Commis de cuisine

Chef de rang

Interessiert?

Dann freuen wir uns auf Ihre
komplette Bewerbung – ein
eventueller Start in eine kreative
Zukunft.

Familie Ruth und Rudolf Pemsel

46130/77789

MARKTPLATZ 15

3250 LYSS

TELEFON 032 84 70 21



KURHAUS
SONNMATT

LUZERN SCHWEIZ

In unser bekanntes Kurhaus mit 160
Betten, an idyllischer Lage und mit
der gepflegten Atmosphäre eines
Erstklasshotels, suchen wir nach
Vereinbarung:

Hotélreceptionist/ Sekretärin

Sie verfügen über eine fundierte
Ausbildung mit Praxis, Organisa-
tionstalent und sind selbständiges
Arbeiten gewöhnt.

Ihr Aufgabenbereich umfasst allge-
meine Réceptions- und Concierge-
arbeiten.

Das Reservations- und Buchhal-
tungswesen bewältigen wir über
PCs mit IBM Dialog 2000 und die
Korrespondenz mit dem UNIPLEX-
Textverarbeitungssystem.

- Ein junges, dynamisches Team
mit 5 Mitarbeiterinnen steht Ihnen
zur Seite
- 50% vom 13. Monatslohn
- Angenehme Arbeitszeiten

Bewerbungen erwarten wir gerne
von Schweizern oder Ausländern
mit Bewilligung B oder C an:

KURHAUS SONNMATT

M. & I. de Francisco-Kocher

Direktion

6000 Luzern

Telefon (041) 39 22 22

46006/23337



Spezialitätenküche

Familie
Thérèse und Martin
Hasen-Rickenbacher
9322 Wiedehorn-Egnach
Telefon (071) 66 25 25

Wir suchen in sehr bekannten Land-
gasthof am Bodensee, in Jahres-
stelle oder für lange Sommersaison

KELLNER/ SERVICE- ANGESTELLTE

Wir erwarten:

fundierte Berufsausbildung
Erfahrung in A-la-carte- und
Bankettbetrieb
Interesse und Einsatzfreudigkeit
Kollegialität

Wir bieten:

interessante, vielseitige Arbeits-
stelle
sehr gutes Salär
eigenes Studio oder Wohnung in
nächster Nähe
6 Wochen Ferien
und ein junges, dynamisches Team
Möglicher Stellenantritt: Frühling
1992 oder nach Vereinbarung.

Bitte melden Sie sich für einen Ter-
min bei M. Hasen.

Keine Ausländerbewilligung vor-
handen.

44276/109690

Wir suchen

KÜCHENCHEF

Für einen gepflegten Restaurationsbetrieb mit einer markt-
frischen, klassischen Küche auf dem Platz Zürich suchen
wir den absoluten Profi. Neben einem gehobenen Restaura-
tion sind Sie ebenfalls verantwortlich für den Bankettbe-
trieb, der einen ausgezeichneten Ruf besitzt. Sind Sie eine
führungsstarke Persönlichkeit mit Freude und Phantasie
am Kochen?
Zürich, Frau Julen

KÜCHENCHEF

Für ein historisches Spezialitäten-Restaurant inmitten der
Stadt Basel suchen wir den kreativen Fachmann, der dank
seinem Background und Qualifikation diese verantwor-
tungsvolle Aufgabe übernehmen will. Sind Sie ein guter Or-
ganisator und verstehen es, mit einem 3-Mann-Team die
anspruchsvollen Gäste zu verwöhnen? Für mehr Informa-
tionen rufen Sie mich unverbindlich an.
Zürich, Herr Bieri

SOUS-CHEF

Wir suchen für einen gepflegten 3-Stern-Hotelbetrieb in der
deutschen Schweiz einen Chef de partie, der dank seinem
Background und seinen Qualifikationen bereit ist, die ver-
antwortungsvolle Aufgabe als stv. Küchenchef in einer 12-
Mann-Brigade zu übernehmen. Sie sind mitverantwortlich
für die Lehrlingsausbildung und sorgen für den reibungslo-
sen Ablauf in der Bankett- und A-la-carte-Restaurations.
Zürich, Herr Bieri

COMMIS DE CUISINE

Für einen hoch über dem Zürichsee gelegenen Restaura-
tionsbetrieb suchen wir einen versierten Jungkoch, der mit
einer mittelgrossen Brigade die Gäste in Bankett und Re-
staurations verwöhnen will. Für ausländische Bewerber aus
Deutschland und Österreich stehen ein Zimmer sowie eine
A-Bewilligung zur Verfügung.
Zürich, Herr Bieri

BANKETT- ASSISTENT(IN)

Wir suchen eine(n) junge(n) Hotelfachschulabsolventen-
(in) in ein bestbekanntes Zürcher Restaurant mit regem
Bankettbetrieb. Sie betreuen die Anlässe von A bis Z selbst-
ständig und tragen die Verantwortung für deren reibungs-
losen Ablauf. Haben Sie Banketterfahrung und suchen Sie
nun eine neue Herausforderung? Dann rufen Sie uns an.
Wochenende frei.
Zürich, Frau Julen

CHEF(IN) DE SERVICE

Für einen Restaurationsbetrieb der gehobenen Klasse auf
dem Platz Zürich suchen wir eine junge Persönlichkeit, die
Freude an der Gästebetreuung hat, Verkaufsfähigkeit besitzt
und ihre Servicebrigade kompetent führen kann. Eine ab-
wechslungsreiche Aufgabe für jemand, der eine neue Her-
ausforderung sucht.
Zürich, Frau Julen

GOVERNANTE

Für ein gepflegtes Altersheim auf dem Platz Zürich suchen
wir eine Persönlichkeit mit Wirtpatent, die jetzt eine ab-
wechslungsreiche Stelle im Tagesdienst sucht. Neben der
Überwachung und Organisation der Hauswirtschaft gehört
auch die Koordination und aktive Mithilfe im Service dazu.
Sind Sie flexibel, verantwortungsbewusst und lieben Sie den
Kontakt zu älteren Menschen? Dann wenden Sie sich an
Zürich, Frau Julen

RÉCEPTIONIST(IN)

Wir suchen für ein Dreisternhotel auf dem Platz Zürich ab
sofort eine(n) erfahrene(n) Réceptionisten (in) mit Orga-
nisationstalent, Sprachenflair und Freude am Gästekon-
takt. Sind Sie ein(e) Allrounder(in) an der Réception und im
Service, lieben Sie die Abwechslung und arbeiten Sie gerne
in einem kleinen Team?
Zürich, Frau Julen

RÉCEPTIONIST(IN)

(Tessin)

Wir suchen für ein Vierstern-Familienhotel im Tessin eine
Person am Empfang, die abwechslungsweise den Nachste-
kretär ablosen kann. Verfügen Sie nebst Erfahrung am
Empfang auch über gute Sprachkenntnisse und möchten
den Sommer im herrlichen Tessin verbringen? Interes-
santen melden sich bitte bei
Zürich, Herr Bieri

Personalberatung für Hotellerie und Gastronomie.



ADIA HOTEL

Temporärstellen • Dauerstellen • Kerndstellen

8026 Zürich	Ecke Bodensestr./Langstr. 11	01/242 22 11
9000 St.Gallen	Marktplatz 1 B	071/22 29 55
3001 Bern	Bahnhofplatz 10A	031/22 80 44
6003 Luzern	Pilatusstrasse 3A	041/23 08 28

G 46101/153456



Restaurant
ZUNFTHAUS
ZUR WAAG
ZÜRICH

Zur Ergänzung unserer Küchen-
brigade suchen wir per 1. Mai 1992
oder nach Übereinkunft

Chef de partie m/w

Commis de cuisine m/w

Hilfskoch m/w

mit Bewilligung B oder C.

Unser erstklassiges Hotel mit vorzüglicher Küche liegt im
Zentrum von Zürich.

Wir bieten geregelte Frei- und Arbeitszeit sowie attrak-
tive Anstellungsbedingungen.

Offerten mit Gehaltsvorstellungen an:

O. Probst, Zunft Haus zur Waag

Münsterhof 8, 8001 Zürich

Telefon (01) 211 07 30

45310/41548

Inserieren bringt Erfolg!



Sind Sie auch der Meinung, dass Gästen das Gewohnle zum Genuss und das Besondere zum Erlebnis gemacht werden soll? Dass man damit aus Ihnen langjährige Stammgäste macht?

Dann erwartet Sie eine vielseitige und lebhaftige Tätigkeit als

Sales Representative w/m

Sie vermieten inner- und ausserhalb der Restaurantbetriebe unsere verschiedenen Räumlichkeiten an unsere Kunden für Bankette, Kongresse, Cocktailparties ...

Dabei kommen Ihnen zugute: Ihre abgeschlossene Ausbildung im Gastgewerbe/Hotelfach, bereits gesammelte Erfahrungen im Bereich Bankettverkauf oder in einer Verkaufsabteilung, Kontaktfähigkeit, Initiative und nicht zuletzt Ihr gültiger Fahrausweis der Kategorie B. Ihre gepflegte Erscheinung und guten Umgangsformen runden das Bild ab.

Auf Sie wartet: Eine interessante Tätigkeit mit Verantwortung und Selbständigkeit, täglicher Kontakt mit den verschiedensten Gästen, ein angenehmer Arbeitsplatz und ein aufgeschlossenes Team, das gerne mit Ihnen zusammenarbeiten möchte. Ein schönes Appartement können wir Ihnen zur Verfügung stellen.

Es gibt noch einiges Wissenswertes über diese Stelle, welche mit Ihnen zusammen in dieser Form erst aufgebaut werden soll. Diese Informationen erhalten Sie in einem persönlichen Gespräch mit Herrn J. Grohe. Bitte senden Sie ihm Ihre Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf und Foto, Zeugniskopien sowie einer Handschriftprobe, und er wird sich mit Ihnen in Verbindung setzen.

FLUGHAFEN-RESTAURANTS ZÜRICH
Postfach 1523
8058 Zürich-Flughafen
Telefon (01) 814 33 00

46024/40290

GARTENHOTEL STERNEN

Ab sofort oder nach Vereinbarung
suchen wir unsere neue
Servicemitarbeiterin

Neben regelmässiger Arbeitszeit bieten wir
Ihnen einen wunderschönen Betrieb
mit tollen Mitarbeitern.
Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Ihr guter Stern im Grünen
7013 Domat/Ems • Telefon 081 36 27 27

0 48033/9708

TESSIN GARTEN-HOTEL VILLA MARGHERITA

6935 BOSCO LUGANESE

Erstklasshotel, 74 Betten, 7 km von Lugano, sucht
von Ostern bis zirka 20. Oktober:

Servicfachangestellte
für sehr gepflegten Service; D/I/F

Hofa

Schweizerin, D/I, Etage und Lingerie

Zimmermädchen
nur mit Referenzen

Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an:

Familie K. Herzog
6935 Bosco Luganese



SWISS
INTERNATIONAL
HOTELS



43604/5371

THERMALBÄDER UND GRAND-HOTELS BAD RAGAZ

CH-7310 BAD RAGAZ - TEL. 085/9 01 81

Kompetenz und Service sind bei uns
gross geschrieben

Sie sind eine aktive und engagierte

Leiterin der Hauswirtschaft

Sie suchen Verantwortung, Selbständigkeit und
eine herausfordernde Aufgabe.

Als Leiterin der Hauswirtschaft sind Sie der
Direktion unterstellt und für die Leitung der
gesamten Hauswirtschaft unseres 5-Stern-Hotels
Quellenhof zuständig.

Wenn Sie zirka 30 bis 40 Jahre alt sind, Freude am
Kontakt haben und gut organisieren können,
freuen wir uns auf Ihre Bewerbung. Erfahrungen
in ähnlichen Positionen sind nötig.

Bitte richten Sie Ihre Anfragen an
Herrn Peter Nilttschka.

P 46062/2658

ALTERSHEIM DER GEMEINDE HORGEN

Tödistrasse 20, 8810 Horgen ZH

Schätzen Sie geregelte Arbeitszeit, keinen Spätdienst
und jedes 2. Wochenende Samstag und Sonntag frei?

Haben Sie Freude, an einem schönen Arbeitsplatz mit
Blick auf den See und trotzdem in der Nähe der Stadt zu
arbeiten?

Wir bieten sehr gute Bezahlung und 13. Monatslohn.

Hotelfachassistentin (Hofa) Servicfachangestellte

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung oder
Ihren Anruf.

Herr oder Frau Weissmann
Altersheim der Gemeinde Horgen
Tödistrasse 20
8810 Horgen ZH
Telefon (01) 725 08 31

45349/202452

Hotel und Restaurant Bären Kiental/Berner Oberland

In unser lebhaftes Hotel und Restaurant suchen wir auf
Ende Mai/Anfang Juni, für die Sommersaison

Servicangestellte Jungkoch Kochlehrling

Auf das Schulende 1992 ist in unserem Betrieb wieder
eine Stelle für diesen abwechslungsreichen Beruf im
Gastgewerbe offen.

Fühlen Sie sich angesprochen, würde es uns freuen,
Ihnen weitere Informationen über unseren Betrieb
geben zu dürfen.

Familie Suter, Telefon (033) 76 11 21

45735/17248

Gesucht nach Leukerbad VS

1 Réceptionspraktikantin

nur CH-Bewerberinnen

1 Tournante

Etage, Lingerie, Küche

1 Pizzaiolo

1 Jungkoch

Eintritt: zirka 20. Mai 1992 oder nach Übereinkunft.

Anfragen mit Arbeitszeugnissen und Foto an:
Hotel Heilquelle
Pizzeria Giardino
3954 Leukerbad VS
Fam. S. Loretan-Grüchtling
Telefon (027) 61 22 22

45865/20494

Sunstar

Hotel Grindelwald

Bar/Dancing/Restaurants

Konferenzräume

Hallenbad/Sauna

Solarium/Tennisplätze

Liegewiese

Warum nicht ein Arbeitsplatz dort, wo die Schweiz am
schönsten ist?
Auf kommende Sommersaison (zirka Ende Mai) sind
bei uns folgende Stellen zu besetzen:

Réception: **Réceptionist/
Réceptionistin**

(Deutscher,
Französisch, Englisch)

Night-Auditor

(Gelegenheit für
Hotelfachschul-
absolventen)

Küche: **Sous-chef/
Saucier
Commis
de cuisine**

Speisesaal: **Chef de vin
Chefs de rang**

Lingerie: **Wäscher**

Aderhorst: (Restaurant mit Teller-
service)

Commis de rang

Möchten Sie in einem angenehmen Arbeitsklima eine
unvergessliche Sommersaison (oder mehrere Saisons)
verbringen? Dann zögern Sie nicht und richten
Sie Ihre vollständige Bewerbung an Bernhard Müller,
Personalchef.

Sunstar Hotel
CH-3818 Grindelwald
Telefon (036) 54 54 17, Telex 923 230
Fax (036) 53 31 70

44236/14737

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.

Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung noch
einen

Chef de partie

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

45927/5975



Hotel zum Gade

Für die Sommersaison 1992 (Juni bis November)
suchen wir eine freundliche, flinke

Servicemitarbeiterin

(Schweizerin oder Ausländerin mit B-Bewilligung)
in unser junges Team.

Überdurchschnittlicher Verdienst
Personalzimmer auf Wunsch
Angenehmes Betriebsklima

Sind Sie interessiert, dann rufen Sie uns doch
einfach an.

B + C, Gnädinger
Hotel-Rest. «Zum Gade»
Marktplatz
3775 Lenk i. S.
Telefon (030) 322 33

45956/51772

Seehotel Pilatus

6052 HERGISWIL

Bes. Fam. Fuchs

Tel. 041/ 95 15 55
Telex 866 159Modernstes Haus
Hallenbad 18,9 m
Park und Strand
Ruhige Lage

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir auf die kommende Sommersaison:

Küche: **Chef de partie
Commis de cuisine**Restauration: **Servicefachangestellte
Kellner**Ihre schriftliche Bewerbung schicken Sie bitte an:
J. Fuchs
SEEHOTEL PILATUS
CH-6052 Hergiswil

46085/15583



Hotel Jägerhof Zermatt

Familie Victor Perren CH-3920 Zermatt

Gesucht ab Mai 1992

Tournante

für Service/Réception

Wir sind ein junges, aufgestelltes Team und suchen zur Ablösung von Service und Réception noch eine Person mehr in unserer Mitte.

Sind Sie an abwechslungsreicher Arbeit interessiert? Dann sind Sie bei uns herzlich willkommen.

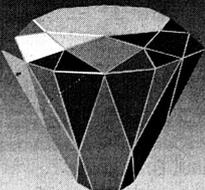
Sie haben noch nie an einer Réception gearbeitet? Kein Problem, Sie werden gerne angeleitet.

Erwünscht sind nur: etwas Schreibmaschinenkenntnis-
se und Deutsch in Wort und Schrift.Bitte melden bei
Familie V. Perren
Telefon (028) 67 37 14

46126/45845

Wir sind näher beim Gast als jeder andere

Ein faszinierendes Ziel
für Ihre Zukunft



Lokalchef/in Rapid/Café Terrasse



BAHNHOF BUFFET BERN

Ich freue mich auf Ihren Anruf
oder Ihre Bewerbung.
B. Marti, Personalleiter
Telefon 031/ 22 88 22
Postfach, 3001 Bern

46080/4057

Wir suchen für unser Lokal nahe
der N2 am Vierwaldstättersee
nach Übereinkunft

Dancing- Pub-Chef

erfahrene Dame oder Herr
und

Barmaid

Interessenten melden sich unter
Chiffre 46055 an hotel revue,
3001 Bern.
Diskretion zugesichert.

46055/11932

DAVOS

Barist-famous

Für die kommende Sommersaison
oder in Jahresstelle suchen wir in
unser fröhliches Team noch eine
junge, qualifizierte

Service-mitarbeiterin

Sind Sie interessiert und einsetz-
freudig, schätzen Sie eine gute Kol-
legialität in kleinem Team, dann
werden Sie sich wohl fühlen bei uns.Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung.
Margrit Hänggi
Sporthotel Clavadel
7272 Davos Clavadel
Telefon (081) 43 60 51

46119/8552

Zentralschweiz

Wir suchen nach Vereinbarung auf Sommer 1992 eine er-
fahrene (evtl. dipl. Hotelier SHV)

Direktion

(Einzelperson oder Ehepaar)

für ein 4-Stern-Hotel mit Restaurants und grosszügigen
Seminar-/Banketträumlichkeiten mit modernster infra-
struktur.Die erfolgreiche, marktorientierte Betriebsführung mit
einer Umsatzgrösse von Fr. 3,0 Mio wird mit einem inter-
essanten finanziellen Beteiligungsmodell zu einer echten
Herausforderung für initiativ Facheleute. Eine Wohnung
ist vorhanden.Sollte Sie diese vielseitige Aufgabe interessieren, erwarten
wir gerne Ihre Bewerbungsunterlagen, welche absolut
vertraulich behandelt werden.Bitte richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung unter Chiffre
44762 an hotel revue, 3001 Bern.

44762/138975

Wir suchen

TOP-GASTRONOMEN-PAAR

für den exklusivsten Business Club der Schweiz
(Eröffnung 1. Juni 1992)Sind Sie der Herausforderung gewachsen, unsere anspruchsvollen
Clubmitglieder aus Wirtschaft und Politik kulturell in jeder Beziehung
zu verwöhnen? Haben Sie das Flair und die entsprechenden hervor-
ragenden Umgangsformen, diese Gäste angemessen zu betreuen?Der WIDENMOOS RESORT CLUB ist ein kleines Naturparadies mit vielen
Teichen und Park mit altem Baumbestand und liegt im Zentrum der
Schweiz (Reitnau, Nähe Aarau/Luzern).Die Honorierung entspricht den hohen Anforderungen, welche wir an die
Bewerber(innen) stellen.Eine einmalig schöne Wohnung steht zur Verfügung. Ebenso kann die
grosszügige Infrastruktur gratis benützt werden (Tennisplatz, Hallenbad,
Sauna usw.).Besitzen Sie das Potential, der/die Beste(n) zu sein? Bringen Sie das In-
teresse und die Freude mit, unseren hohen Anforderungen gerecht zu
werden? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto
unter Chiffre 46011 an hotel revue, 3001 Bern.

H 46011/161306

Ein neu erstelltes Ausbildungszentrum in der Zentralschweiz hat sich auf
die Organisation und Durchführung von Seminaren, Tagungen und Kon-
ferenzen spezialisiert. Dank modernster Technik, perfekter Organisation,
gepflegter Ambiance und individueller Betreuung hat sich dieses Haus zu
einem beliebten Ausbildungsort entwickelt.Im Auftrag des VR suchen wir Kontakt zu einer kommunikationsfreudigen
Führungspersönlichkeit, die als

Geschäftsführer

Hotel/Ausbildungszentrum

die Verantwortung für diesen Betrieb übernimmt und für die gezielte Weiter-
entwicklung und Durchsetzung einer zukunftsgerichteten Strategie ver-
antwortlich ist. Neben der fachlich kompetenten Regelung der Geschäfts-
aktivitäten erwarten wir vor allem weitere Impulse für den Ausbau des
Dienstleistungsangebotes.In dieser attraktiven Aufgabe sehen wir einen unternehmerisch denkenden
Hotelier oder einen Generalisten mit Berufserfahrung in der Gastronomie,
mit sicherem Auftreten und persönlicher Überzeugungskraft.Einer kreativen Persönlichkeit mit ausgeprägtem Erfolgswillen und der
Fähigkeit, ein leistungsbereites Arbeiterteam motivierend zu führen,
bietet sich ein verantwortungsvolles Aufgabengebiet mit viel Aktionsfreiheit
zur Entfaltung unternehmerischer Initiative.Herr Hans Betschart erwartet mit Interesse Ihre schriftliche Kontaktnahme.
Wir sichern Ihnen absolute Diskretion zu und orientieren unseren Auftrag-
geber erst auf Grund eines persönlichen Gesprächs und Ihrem Ein-
verständnis.

Kaderselektion, Postfach, 8022 Zürich, Tel. 01 286 31 11

P 46029/125458

Mitarbeiter sind willkommen!

Wir, ein junges, engagiertes Patron-Team übernehmen
per 1. Juni 1992 ein unter Heimatschutz stehendes Haus
am Zürichsee. In unserem Gespann fehlen fröhliche,
aufgestellte Mitarbeiter(innen) für einen

freundlichen Service

sowie **Köchin** oder **Koch**
Persönlich und populär, wie wir arbeiten wollen, ist auch
unser Umfeld. Ihr qualifiziertes Mitarbeiten ist unser und
Ihr Kapital. Gerne nehmen wir uns Zeit für Fragen
Ihresseits, welche noch unbeantwortet sind. Wir freuen
uns auf Ihren Anruf. Sie erreichen uns von 8.00-9.30
oder 18.00-23.00 Uhr unter Telefon (01) 492 16 13,
R. + M. Diethelm/Müller.

46087/299278

HOTEL BELLEVUE



TOP OF THE WORLD

Suchen Sie einen anspruchsvollen Job, der
Ihnen dank Ihrer Ausbildung, Qualifikationen
und Berufserfahrung auch Freude macht?
Insofern Sie sich ab Ende Mai 1992 in unserem
modernst eingerichteten, mittelgrossen Jah-
resbetrieb, mitten in einzigartiger, schöner
Landschaft und am See gelegen, als

Chef de service

eingliedern möchten, dann richten Sie bitte
Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen als
Schweizer oder Ausländer mit B- oder C-Aus-
weis an die Direktion.Wir wünschen uns einen fachkundigen Mann
mit mehrjähriger Praxis auf seinem gelernten
Beruf und Flair für eine reibungslose Zusam-
menarbeit. Auch geben wir einem Anfangs-
chef de service eine Chance, seine fundierten
Berufserkenntnisse in unserem soignierten Re-
staurant AL TAVOLO mit Unterstützung der
6köpfigen Brigade zu vertiefen. In allen Be-
triebsbereichen haben wir anspruchsvolle
Gäste, die einen gekonnten Service schätzen.
Möchten Sie mithelfen, unsere internationale
Kundschaft kompetent zu beraten und zu ver-
wöhnen?Joe Theiler-Zehnder, Direktor
Hotel Bellevue, 7500 St. Moritz
Telefon (082) 2 21 61
Telefax (082) 3 81 63

46120/33561

GASTRONOMIEMIT STIL

Für unser bestbekanntes Erstklasshotel mit lebhafter Restauration in der Luzerner Altstadt, direkt an der Reuss, suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft eine(n) qualifizierte(n), freundliche(n)

Service-Mitarbeiter(in)

sowie für die Sommersaison (2 und 4 Monate) qualifizierte

Servicemitarbeiter

Sie haben entsprechende Berufserfahrung, sind zudem dynamisch, flexibel, und Ihre Tätigkeit als Gastgeber bereitet Ihnen Freude.

Wir bieten Ihnen:

- attraktiven, innovativen Betrieb
- selbständiges Arbeiten
- gutes Gehalt
- Ihren Fähigkeiten entsprechendes Salär
- freie Benützung des Fitness-Clubs

Interessiert? Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf an Frau L. Schacher, Personalchef.

46056/22883

HOTEL DES BALANCES

WEINMARKT LUZERN · 6000 LUZERN 5
GOURMET RESTAURANT LA VAGUE
PIANO BAR · SALLE DES BALANCES · TERRASSE · BISTRO
TELEFON 041/51 18 51

HOTEL SOMMERAU TICINO

ZÜRCHERSTR. 72, CH-8953 DIETIKON/ZÜRICH
TEL.: CH-01/745 41 41, FAX: CH-01/745 44 88
TELEK: CH-828346



Aus Tradition und Herkunft dem Tessin und der Toscana verpflichtet, suchen wir für unsere komplett umgebauten Restaurants per Juni 1992:

CHEF DE PARTIE/STV. DES KÜCHENCHEFS

Ihre **Entremets** sind erfolgsbestimmend für unsere toscanische **"TRATTORIA MERCATO"**. Florentinische Eleganz ist hier das Motto. Sie bauen mit uns eine Stammkundschaft auf, welche die italienische Küche mit einer Lebensphilosophie verbindet. Zudem übernehmen Sie die administrative Leitung der Küche.

CHEF DE PARTIE

Als **Saucier** zeichnen Sie verantwortlich für unsere Grilladen im wunderschönen Wintergarten **"GIARDINO VERDE"**. Frisch - leicht - gepflegt, das ist hier das Motto. Sie verkaufen und präsentieren Ihre Kunst selber, bestimmen also also direkt über den Erfolg.

Falls Sie interessiert sind, ein zukunftsgerichtetes Familien-Unternehmen in der Nähe von Zürich persönlich mitzugestalten und Freude an einer südlichen Ambiance haben, wenden Sie sich bitte an **Herrn Ezio Frapolli**:
Tel. CH-01/740 83 44 / Fax CH-01/740 93 91

O 46096/9610

Saas-Fee
HOTEL **ETOILE**

Eine Chance für junge Leute mit Vorliebe zu den Bergen!

Für die Sommersaison 1992 (evtl. auch Wintersaison) würden wir gerne noch eine junge, aufgestellte, nette und freundliche

Sefa/Hofa
(für Saal und Service)

engagieren. Hätten Sie Lust? Auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen freut sich:

Fam. Rolf Bumann, Hotel Etoile, 3906 Saas Fee
Telefon (028) 57 29 81

Hotel - Restaurant KREUZ

CH-3715 Adelboden

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir in unseren renommierten Hotel-Restaurantbetriebe, 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



Victoria Jungfrau

Wir sind ein bestbekanntes, traditionsreiches Luxushotel im Berner Oberland und suchen für unsere Abteilung «Kongresse und Veranstaltungen» per Anfang Juni eine einsatzfreudige Persönlichkeit als

Kongressassistentin

In dieser Funktion beschäftigen Sie sich mit der Bearbeitung von Offerten und Bestätigungen, aber auch mit der Organisation und Betreuung von verschiedensten Kongressen, Seminaren und Veranstaltungen.

Für diese vielseitige Aufgabe erwarten wir von Ihnen einen soliden Background in der Hotellerie, eine abgeschlossene Hotelfachschule, EDV-Anwenderkenntnisse sowie eine weitgehend selbständige Arbeitsweise. Ihre Gewandtheit im Umgang mit unseren internationalen Gästen vervollständigen Sie mit einer gepflegten Erscheinung und stilvollen Fremdsprachen.

Wenn Sie sich dieser interessanten Herausforderung stellen möchten, dann zögern Sie nicht und senden Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an unseren Personalchef, Herrn Andreas Stump. Er steht Ihnen auch für eine erste telefonische Kontaktaufnahme gerne zur Verfügung.

Grand Hotel VICTORIA-JUNGFRAU
CH-3800 Interlaken
Telefon direkt 036 27 36 77



Member of The Swiss Leading Hotels



STRANDHOTEL
CH-8716 SCHMERIKON ZÜRICHSEE
Telefon 055-86 11 34 Telefax 055-86 45 71

Für unser italienisches Spezialitätenrestaurant an einmaliger Lage am Zürichsee suchen wir zur Ergänzung unseres Teams noch folgende Leute:

Sous-chef Koch/Entremetier

Gerne erwarten wir Ihre Unterlagen oder rufen Sie doch einfach an und verlangen Herrn Wolf oder Frau Kehrl, Telefon (055) 86 11 34.

46111/197955

Hotel Restaurant Plattenhof Zürich
8028 Zürich
Zürichbergstrasse 19
Telefon (01) 251 19 10
Telefax 816 096
Telefax (01) 251 19 11

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

SCHIFF
8808 Pfäffikon SZ

Telefon (055) 48 11 51
Seerose-Bar
Kegelbahnen

Per 1. Mai oder nach Übereinkunft suchen wir:

Serviertochter

Wir bieten eine abwechslungsreiche, interessante Tätigkeit.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung oder Ihren Telefonanruf.

Familie C. Huber-Butti
Hotel-Restaurant Schiff
8808 Pfäffikon SZ
Telefon (055) 48 11 51

34710/74780

Speiserestaurant Dörfli 4852 Rothrist



Wir suchen nach Vereinbarung in Jahresstelle eine(n) selbständige(n), kreative(n)

Koch oder Köchin

Melden Sie sich unverbindlich bei:
Frau M. Gatschet, Telefon (062) 44 10 27

45976/67997

Als erfolgreiche, regional tätige Berner Restaurantgruppe haben wir auf zirka Mitte August 1992 folgende

OFFENE LEHRSTELLEN

aufgeschlossenen Nachwuchskräften der Gastronomiebranche zu vergeben.

1. Restaurant Ratscheler

Dieser dynamische und abwechslungsreiche Restaurantbetrieb mitten in der Berner Altstadt mit lebhafter gehobener Berner Küche und anspruchsvollem Service bietet Gewähr für eine fachkundige

LEHRE als Koch/Köchin sowie LEHRE als Servicefachangestellte(r)

2. Wynhus zum Bären Münsingen

Im wohl ältesten Gasthaus des Kantons Bern mit einer sowohl traditionellen wie modernen Küche bieten wir ebenfalls eine solide Basis für eine

LEHRE als Koch/Köchin sowie LEHRE als Servicefachangestellte

3. Bäckerei/Konditorei-Confiserie La Villette, Muri, BE

In diesem lebhaften Betrieb (mit angegliedertem Restaurant und zwei Verkaufsläden) offerieren wir die

LEHRSTELLE als Bäcker/Konditor(in)

wo Ihnen bestausgewiesene Kaderfachkräfte den Einblick in alle Sparten ermöglichen und wo Qualität und Originalität vor Rationalisierung steht!

INTERESSIERT?

Dann schreiben oder telefonieren Sie uns an folgende Adresse:

ZEHTNER SERVICE AG
Postfach 15
3000 Bern 23
Telefon (031) 45 45 21

z. H. Herrn
Richard Schmid
Herrn Dieter Koller

PS: Selbstverständlich können Sie Ihre Bewerbung mit einer kurzen Schnupperlehre verbinden.

P 46095/185396

HOTEL RESTAURANT GLACIER
Grindelwald

Wir suchen per 15. Mai oder nach Übereinkunft zwei tüchtige und freundliche

Serviertöchter

mit guten Fachkenntnissen.

Studios oder Zimmer mit allem Komfort vorhanden.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Fam. U. Kaufmann
Hotel Restaurant Glacier
3818 Grindelwald
Telefon (036) 53 10 04

46106/14460

TIGNO
Brissago
Italienische Schweiz

Parkhotel Brenscino

Selbstverständlich wissen wir, dass wir nur so gut sind wie unser Team. Der schönste Palast ist keinen Pfifferling wert, wenn das Ambiente freudlos ist. Darum suchen wir **motivierter, engagierter und aufgestellter Mitarbeiter**, die mit uns in dieser Saison (Ende April/Anfang Mai oder später bis Anfang November 1992) **stolz sein wollen!**

In unserer Crew fehlen noch:

Chef garde-manger Commis de cuisine Servicemitarbeiterinnen

Entgegen allen Vorurteilen kann Arbeit auch Spass machen. Wenn Sie auch dieser Meinung sind, freuen wir uns sehr auf Ihre Bewerbung mit Lichtbild und vor allem auf Ihr Mitwirken. Selbstverständlich organisieren wir für Sie Unterkunft, Verpflegung und – falls nötig – die erforderliche Aufenthaltsbewilligung.

Gespannt warten Max Dolder, Direktor, und sein noch nicht ganz vollständiges Team vom

PARKHOTEL BRENSCINO BRISSAGO
6614 Brissago/Schweiz
Telefon (093) 65 01 21

46049/6009

GSTAADERHOF

HOTEL ★ ★ ★



120-Betten-Hotel, Speiserestaurant Zur Müli, Spezialitätenrestaurant Saagi-Stübli, Barni-Bar, Räumlichkeiten für Bankette und Seminare.

Auf die kommende Sommersaison 1992 suchen wir zur Ergänzung unseres Teams

Küche:

Chef tournant
Chef entremetier
Kochlehrtochter
oder **Lehrling**

in Saisonstellung

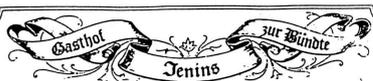
Service:

Chef de rang (w)
Commis de rang (w)

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Zeugniskopien und Foto oder Ihren Anruf.

HOTEL GSTAADERHOF GSTAAD
Personalbüro
3780 Gstaad
Telefon (030) 8 33 44

46054/67202



Wir suchen auf ca. 1. Juli
evtl. später in junges
aufgestelltes Team
Buffetochter
Serviceangestellte
und Aushilfen

Wir freuen uns auf Ihren
Anruf
Frau S. Bucher 085/91223

P 46061/296767



In unser Erstklasshotel, direkt über dem See, suchen wir zur Ergänzung unseres jungen Teams noch folgende Mitarbeiter auf Mai oder nach Vereinbarung:

In modernst eingerichtete Küche:

Sous-chef
Chef de partie
Commis de cuisine

In verschiedene Restaurants mit anspruchsvollem Service:

Servicefachangestellte
Servicefachpraktikantin

Für Etage, Buffet, Frühstück- und Bankettservice
Hotelfachassistent(in)

Wir haben noch folgende Lehrstellen auf Sommer/Herbst 1992 frei (Schnupperlehre möglich):

Servicelehrtochter / -lehrling
Kochlehrtochter / -lehrling
**Hotelfachassistentin-
Lehrtochter**

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung und erteilen auch gerne telefonische Auskünfte:

Alice und Daniel Bischoff, Telefon (037) 71 26 41

46047/26255

Arbeiten im Ferienland

Eine vielseitige und abwechslungsreiche Aufgabe...

dies kann Ihnen unsere Mandantin, ein gut geführtes drei-Sterne Hotel im schönen Obereggadin offerieren. Für diesen neuzeitlich eingerichteten Betrieb suchen wir eine Dame oder einen Herrn als

AIDE DU PATRON

Wenn Sie den Hotelfachschulabschluss oder eine solide gastgewerbliche Grundausbildung; mehrjährige Erfahrung an Réception, Service, Küche und Administration; Organisationstalent und Motivationsbegabung mitbringen, dann möchten wir Sie kennenlernen.

In diesem traditionsreichen Unternehmen mit 70 Betten und bekannter Restauration erwartet Sie eine interessante und verantwortungsvolle Jahresstelle mit zeitgemässer Honorierung.

Falls Sie mehr über Ihren zukünftigen Arbeitsplatz wissen möchten, melden Sie sich bitte schriftlich bei:

Gross AG Arbeit, z. Hd. Herr M. Candrian, Goldgasse 3, 7002 Chur

P 46067/337603

Gross AG Arbeit

TEMPORÄR- UND DAURSTELLEN

Chur • Sargans • Buchs • St. Gallen • Lachen • Zürich • Olten • Solothurn



Aus Tradition und Herkunft dem Tessin und der Toscana verpflichtet, suchen wir für unser komplett umgebautes Haus per Mai/Juni 1992:

HOTEL SOMMERAU TICINO
ZÜRCHERSTR. 72, CH-8953 DIETIKON/ZÜRICH
TEL.: CH-01/745 41 41, FAX: CH-01/745 44 88
TELEX: CH-828346

BAR-FRAU

Als Leiterin unserer neuen toscanischen

HOTELBAR MONA LISA.

Florentinische Eleganza ist hier das Motto. Ihre Gästeschaft umfasst die ganze illustre Palette einer internationalen Hotelbar, welche auch als Treffpunkt für unsere diversen neugestalteten Restaurants dient. Sie bauen mit uns eine Stammkundschaft auf, welche südländisches Ambiente mit Lebensgefühl verbindet.

Falls Sie interessiert sind, ein zukunftsgerichtetes Familien-Unternehmen in der Nähe von Zürich persönlich mitzugestalten und Freude haben, Leiterin in einem guten Team zu sein, wenden Sie sich bitte an **Herrn Ezio Frapollini**:
Tel. CH-01/740 83 44 / Fax CH-01/740 93 91

O 46096/9610

Eine Welt für sich –
eine Welt für Sie



Das zweite Schweizer Ramada Renaissance Hotel, ein Haus der Luxusklasse, an idealer Lage zwischen Airport und City, wurde am 1. März 1991 eröffnet.

Wir suchen zum baldmöglichsten Eintritt eine(n) jüngere(n)

Chef de service

Sind Sie ein aufgestellter Mensch und verfügen Sie über die berufliche Voraussetzung, um eines unserer Restaurants mit viel Elan, Spass und Profikönnen zu führen?

Wichtig sind Einsatzbereitschaft, Dienstleistungswille und ein offener, liebenswürdiger Charakter.

Bei uns erwarten Sie ein selbständiger Aufgabenbereich mit vielen Entfaltungsmöglichkeiten, ein professionelles Team, das Sie unterstützt, sowie gute, leistungsbezogene Bezahlung.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Ramada Renaissance Hotel Zürich, Talackerstrasse 1, 8152 Glattbrugg

36356/307475

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

Hotel Silberhorn ★★★★★
CH-3818 Grindelwald

Wir suchen zur Ergänzung unseres Teams

Réceptionist(in) D, F, E

Stellenantritt nach Vereinbarung.
Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen.

Familie M. Wagner
Telefon (036) 53 28 22

46093/14899

**Inserieren
bringt Erfolg!**



Hotel Pullmann Continental

Wir sind ein 4-Stern-Hotel im Zentrum von Zürich mit 180 Zimmern. Zur Vollständigung unseres Teams suchen wir auf Anfang Juli eine

Réceptionistin für den Empfang

Wenn Sie eine Grundausbildung im Gastgewerbe besitzen, kontaktfreudig sind, über gute Englisch-, Französisch- und Deutschkenntnisse verfügen und gerne in einem jungen, engagierten Team arbeiten, dann rufen Sie uns an, um erste Fragen zu klären, oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

HOTEL PULLMAN CONTINENTAL
Stampfenbachstrasse 60
8035 Zürich
Telefon (01) 363 33 63
(Frl. D. Ravaoli verlangen) 46000/40118

HOTEL PULLMAN CONTINENTAL

Stampfenbachstrasse 60
CH-8035 Zürich
Telefon 01/363 33 63
Telex 817089

Erstklasshotel im Zentrum von Zürich
mit 330 Betten, zwei Restaurants und Bars.



Your best holidays on top of St. Moritz

Restaurant Romanoff,
Tschink, Carlton Bar,
Höllenschwimmbad,
Sauna, Massage,
Kindergarten,
Coffeur und
Kosmetik

Hotel allerersten Ranges
1988 total renoviert

Carlton Hotel

sucht für die kommende Sommersaison,
zirka 20. Juni bis 20. September 1992, er-
fahrene(r), zuverlässige(r)

Chef(in) pâtissier

Gerne erwarten wir
Ihre vollständigen
Unterlagen mit Foto an

Hotel Carlton
Personalbüro
Fr. M. Stössel,
7500 St. Moritz

Carlton Hotel St. Moritz, Schweiz
U. und H. R. Storchli, Dir.
Telefon (0041 82) 2 11 41

46107/33626

SAVOY

BAUR EN VILLE ZÜRICH

Für unser 5-Stern-Hotel der internationalen Spitzenklasse suchen wir nach Vereinbarung eine(n) qualifizierte(n)

Chef de rang

für unsere Restaurants.

Bewerber(innen) im Besitz der B- oder C-Bewilligung, berücksichtigen wir gerne.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbungsunterlagen (Lebenslauf, Zeugnisse, Foto).

Savoy Hotel Baur en Ville
Personalabteilung
Poststrasse 12, 8001 Zürich, Schweiz
Telefon (01) 211 53 80

46117/40967

Member of The Leading Hotels of Switzerland

SOLBADKLINIK REHABILITATIONSZENTRUM RHEINFELDEN

Wir sind eine moderne Klinik mit 200 Betten. Grössere Um- und Neubauten sind in Planung.

Leider verlässt uns nach fast 20jähriger Tätigkeit infolge Übernahme einer administrativen Leitung Mitte Jahr unser bisheriger

Leiter Ökonomie und Materialwesen

Sein Verantwortungsbereich umfasst zur Hauptsache den Zentraleinkauf und die Materialbewirtschaftung sowie – zur Entlastung des Verwaltungsdirektors – viele weitere administrative und organisatorische Aufgaben.

Für die Neubesetzung dieses verantwortungsvollen, vielseitigen und weitgehend selbständigen Postens stellen wir uns einen initiativen Allrounder – vorzugsweise aus einem Spitalbetrieb oder aus dem Hotelfach – vor. Dabei ist die berufliche Ausbildungsrichtung eher nebensächlich; Voraussetzungen sind hingegen gute Führungsqualitäten, ausgeprägtes Organisationstalent, unternehmerisches Denken und die Fähigkeit zur konstruktiven Zusammenarbeit.

Interessentinnen und Interessenten für diese ausbaufähige Position reichen ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen bitte ein an den

Verwaltungsdirektor der
SOLBADKLINIK
4310 Rheinfelden

Telefonische Auskünfte erhalten Sie über Nr. (061) 831 24 05. O 46070/281158

RAMADA RENAISSANCE HOTEL ZÜRICH

Eine Welt für sich – eine Welt für Sie

Das zweite Schweizer Ramada Renaissance Hotel ist ein Haus der Luxusklasse, an idealer Lage zwischen Airport und City-Center.

Neben dem hohen Komfort unseres Hotels wollen wir uns vor allem durch einen effizienten und freundlichen Service auszeichnen und bieten engagierten, qualifizierten jungen und junggebliebenen Damen und Herren mit Sprachkenntnissen D/E folgende interessante Positionen an:

Chefs de rang

für Bar, Restaurants, Bankette und Room-Service

Bei uns erwartet Sie der modernste Arbeitsplatz in Zürich, eine gute, leistungsbezogene Bezahlung, kontinuierliche intensive Schulung und die echte Möglichkeit für weitweite Transfers.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung:

Ramada Renaissance Hotel Zürich
Talackerstrasse 1, 8152 Glattbrugg

44481/307475



Mit Tradition:

Landgasthof
Adler
Buchrain seit 1759

O. + M. Angst-Meister

Telefon (041) 33 11 16
Fax (041) 33 11 29

Gepflegter, lebhafter Landgasthof sucht für sofort einen

Sous-chef oder Chef de partie

Falls Sie in einem jungen, dynamischen Betrieb mitarbeiten wollen, rufen Sie uns an, damit wir Ihnen den zukünftigen Arbeitsplatz vorstellen können.

48138/153001

HOTEL job SHV PERSONALBERATUNG

Temporär- und Dauerstellen
im Gastgewerbe

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

Tel. 031 507 333

Monbijoustrasse 130, Bern
Schweizer Hotelier-Verein

46021/84735



In unseren Jahresbetrieb suchen wir nach Übereinkunft:

Sous-chef/ Saucier

Sie haben die Gelegenheit, sich in unserer Frischmarktküche auf Ihre spätere Stellung als Küchenchef gründlich vorzubereiten.

Chef de partie mit Erfahrung
für unsere marktfrische A-la-Karte- und Bankettküche.

Servicemitarbeiter(in)

in unsere Erlebnisgastronomie Wadhalla-Restaurant.

Réceptionist/in/ Hotelsekretärin mit Erfahrung

Ihre Stärke sollte Korrespondenz und Ihre Freude das neue Reservationssystem Fidelio sein.

- Ihr Arbeitsplatz liegt im Zentrum beim Hauptbahnhof
- auf Wunsch Zimmer im Haus
- Sie werden gründlich in Ihre Aufgabe eingeführt
- gut geregelte Arbeitsbedingungen und hoher Leistungslohn

Wenn Sie Schweizer Bürger sind oder eine Bewilligung besitzen, rufen Sie uns an, oder senden Sie Ihre Unterlagen.
Telefon (071) 22 29 22, Herr R. Studer oder Herr R. Schefer gibt Ihnen gerne Auskunft.

Wadhalla – ein Vergnügen mehr



Hotel Wadhalla
St. Gallen

Roland Studer
Bahnhofplatz
CH-9001 St. Gallen
071-22 29 22

46102/33308

★★★ DAVOS HOTEL CRYSTAL Bar / Restaurant

Für unser gemütliches Hotel mit Spezialitätenrestaurant suchen wir auf kommende Sommersaison ab 12. Juni 1992

Servicefachangestellte

und

Chef de partie

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Hotel Crystal, Herr Franz Wallner
Eisbahnstr. 2, 7270 Davos Platz
Telefon (081) 43 57 57

O 46031/13646

STELLENVERMITTLUNG für das Gastgewerbe

Wir vermitteln per sofort:

**Geschäftsführer(innen)
Haus-/Zimmermädchen
Küchenpersonal**

Telefon oder Fax genügt.

**GASTRO
PERSONALVERMITTLUNG**
Oberalpstrasse 2, 7000 Chur
Telefon (081) 24 69 68
Fax (081) 23 71 19

O 46034/319287

Hotel Restaurant Landhaus CH-Gmundenbrücke

LUZERN, E. Schriber-Rust
Telefon (041) 53 17 37

Für unser modernstes 3-Stern-Hotel mit Gourmetrestaurant suchen wir nach Übereinkunft:

Sous-chef
der Freude hat am Beruf sowie

**Aide du patron/
Chef de service**
m/w

Wenn Sie die nötigen Servicekenntnisse mitbringen, E und F sprechen und Freude am Beruf haben, bitten wir um Ihre vollständigen Unterlagen.

Unser Restaurant ist übrigens nach neuesten Prinzipien umgebaut!

Zusätzlich benötigen wir noch:

**Chef de partie/
Jungkoch**

Arbeitsbewilligung 9-18 Monate möglich.
Gerne erwarten wir Ihre Offerte. 45122/10111

Zunfthaus
zur Zimmerleuten
Limmatquai 40 - CH-8001 Zürich

Zunfthaus zur Zimmerleuten sucht per 1. Mai 1992 oder nach Vereinbarung

**Betriebsassistentin/
Assistenten**

Dieser gepflegte A-la-carte- und Bankettbetrieb wäre eine grosse Herausforderung für eine(n) junge(n) Berufsfrau (-mann) mit abgeschlossener Koch-/Kellnerlehre oder Hotelfachschule. Karriereplanung bis zum Geschäftsführer. Weitere Auskünfte erhalten Sie unter:

Zunfthaus zur Zimmerleuten
Herrn Ch. Kramer/
Herrn U. Eggenschwiler
Limmatquai 40
8001 Zürich
Telefon (01) 252 08 34/35 46092/41556

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 08124 34 36, Telefax 08124 40 04, Telex 851 712,
Faksimile 8. und 8. Freitag 45845/35621

**Flughafen
Restaurants
Zürich**

Lieben Sie Flughafen-Luft?

Arbeiten Sie gerne in einem lebhaften Betrieb mit internationaler Atmosphäre?

Nach Übereinkunft suchen wir eine(n)

**KASSIERIN
SERVICEANGESTELLTE
COMMIS DE CUISINE**

für eines unserer Restaurants am Flughafen Zürich.

Leistungslohn und eine geregelte Arbeitszeit sind für uns selbstverständlich. Gerne stellen wir Ihnen ein Zimmer zur Verfügung.

Sind Sie interessiert?

Dann schreiben Sie uns. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

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

46023/40290

Cercasi Italianità

Unserem neu zu eröffnenden Restaurant in Winterthur mit ausgewählten Produkten aus **Italiens Küche** und **Keller** fehlt nur noch die **Lebensfreude**.

Wir suchen deshalb per 1. Juni eine

**italienische
Persönlichkeit**

als Geschäftsführer.

Wenn Sie aufgrund Ihrer Freude am Umgang mit Menschen das Wirtpatent haben und gerne einen Betrieb mit **klar vorgegebenem Konzept** und trotzdem **grosser Bewegungsfreiheit** führen wollen, dann könnten wir Freunde werden.

Marc Bürge
B&B Gastronomie
Postfach 88
8401 Winterthur
Telefon (052) 213 25 21

46116/38342

★★★★
FÜRIGEN

Hotel * Restaurant * Bar
Kongresszentrum

Wir suchen für lange Sommersaison (9 Monate) oder in Jahresstelle bestqualifizierte Mitarbeiter für:

**Réception:
Réceptionistin**
mit CH-Erfahrung

**Service:
Anfangs-Chef de service
Chef de rang
Servicefachangestellte**

**Küche:
Chef de partie**

Eintritt April/Mai 1992.
Fühlen Sie sich angesprochen, schreiben Sie, oder telefonieren Sie uns. Frau Rogger wird Ihnen gerne Auskunft geben.

46048/11932

CH-6362 Fürigen/Stansstad
am Bürgenstock
Telefon 041-63 22 22
Telefax 041-61 27 24
Telex 866 257

Ein Glücksfall!

Suchen Sie nicht schon lange eine TeZZeltkaderstelle?

In dem von uns geführten **Personalrestaurant Zürich-Versicherungen, Direktion Zürich-Land, Zürich-Oerlikon**, ist per 1. Juli 1992 die Stelle der**Betriebsleiterin**

70% (evtl. 80%)

neu zu besetzen.

Für diesen anspruchsvollen Betrieb mit eigener Küche suchen wir eine initiative und flexible Fachfrau mit guten Gastgeberinnen- und Führungseigenschaften. Wenn Sie über eine fundierte gastgewerbliche Ausbildung und einige Jahre berufliche Praxis verfügen und den Fähigkeitsausweis B besitzen, dann könnten Sie unsere zukünftige Kaderfrau sein! Unterstützt von 5 Mitarbeitern (innen) sind Sie für die umsichtige Betriebsführung und die abwechslungsreiche Verpflegung der Gäste sowie die Organisation und Durchführung von Sonderanlässen verantwortlich.

Wir bieten eine verantwortungsvolle Tätigkeit, gutes Salär, fortschrittliche Sozialleistungen und interne Weiterbildungsmöglichkeiten.

Wir freuen uns über Ihre Kontaktaufnahme oder Bewerbung an:

SV-Service, Frau H. Stamm Hartl, Neumünsterallee 1, 8032 Zürich, Telefon (01) 385 52 46

SV-Service 

P 45888/170898

Restaurant, Pizzeria, Trattoria, Sonnenterrasse, Hallenbad, Sauna, Solarium, Fitness, Tennisplätze

Wir suchen nach Vereinbarung

Hotelfachassistent(in)

mit Erfahrung auf folgenden Gebieten: Hauswirtschaft, Service, Réception/Büro, Sprachkenntnisse. Wir bieten Ihnen ein angenehmes Betriebsklima und zeitgemässe Arbeitsbedingungen. Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie uns bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen. Aparthotel Monte Rosa Fam. J. Gridling/Summermatter Telefon (028) 67 45 92

45804/104590

**Gourmet-Restaurant
Alt Guggelen
9016 St. Gallen**

Wir suchen für bekanntes und erfolgreiches A-la-carte-Restaurant eine(n) freundliche(n), gewandte(n)

Servicefachangestellte(n)

Wir pflegen eine anspruchsvolle, kreative Küche und suchen eine(n) berufsinteressierte(n)

Chef de partie/Saucier

Wir bieten:

- überdurchschnittlichen Lohn
- Sonntag und Montag frei
- sehr gute Sozialleistungen

Wir freuen uns auf Ihren Anruf:

A. und H. Fuster-Franz
Telefon (071) 35 12 10

46052/304689

 **HOTEL
CORNERGRAT
ZERMATT-DORF**

TELEFON 028 / 67 10 27
TELEFAX 028 / 67 55 13

Gesucht für unser Top-3-Stern-Hotel am Bahnhofplatz in **Zermatt** für die kommende Sommersaison ab Mitte Mai und Ende Juni

2 Hotelsekretärinnen
(D, E, F) mit Erfahrung**2 Réceptionspraktikantinnen**
mit Saalablösung.

Auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen freue ich mich.

Frau Josianne Perren
Direktion
Hotel Cornergrat
3920 Zermatt-Dorf

46105/39080

Brigels*Casa Fausta Capaul*

Restaurant 40 Plätze, Hotel 12 Betten

Wer will uns helfen, das 250 Jahre alte Bündner Gasthaus «**Casa Fausta Capaul**» ab zirka 15. Mai 1992 um seinen Ruhm zu mehren? Für unsere frische, marktorientierte Küche suchen wir noch einen jungen, aufgestellten

Koch

der auch interessiert ist, selbständig mit Verantwortung zu arbeiten, und eigene Ideen mitbringen möchte. Ihre Freizeit können Sie sich mit Tennis, Riverrafting, Wandern, Mountainbike fahren und einigem mehr sehr vielseitig gestalten.

Rufen Sie uns doch einfach an, wir haben Ihnen einiges zu erzählen, was wir zu bieten haben.

Rosmarie und Markus Kuriger
7165 Breil/Brigels
Telefon (081) 941 13 58

46078/314170

HOTEL *Elle* GARNI *****ZERMATT**Fam. P. Julien-Schnyder Telefex (028) 67 57 93
Telefon (028) 67 31 74**COUNTRY BAR**

mit Billard Tel. (028) 67 15 60

Für die kommende Sommersaison, ab 5. Juni 1992, suchen wir zur Ergänzung unseres Teams noch folgende Mitarbeiter:

Hotel:**Hotelsekretärin**

(mit Erfahrung)

Anfangsréceptionist

(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 Julien-Schnyder
Hotel Elle & Country Bar
3920 Zermatt VS

45532/39020

**Hotel Gurnigelbad**

3099 Rütli bei Riggisberg

Für unser gemütliches Familienhotel und unser gepflegtes Ausflugsrestaurant suchen wir für die Sommersaison 1992 noch einsatzfreudige und versierte

Serviceangestellte

Sprachen Deutsch,

evtl. Französisch

**Officebursche/
Casserolier**

Bewerbungen schriftlich erwünscht.



Daniel und Monika Quati
Telefon (031) 809 00 77

45877/64815

**Personalvermittlung für das
Gastgewerbe**

Ihre Top-Adresse

Wir suchen

**Serviertöchter und
Köche (-innen)**

Bei Vertragsabschluss erhalten Sie eine Geldprämie.

Auf Ihren Anruf oder Fax freuen wir uns.

**Gastro-Personalvermittlung
Oberalpstrasse 2, 7000 Chur
Telefon (081) 24 69 68
Fax (081) 24 71 19**

O 46032/319287

FRANZISKANER

HOTEL BAR RESTAURANT

Niederdorfstrasse 1, 8001 Zürich

Wir suchen für unseren bekannten Betrieb im Herzen der pulsierenden Zürcher Altstadt per sofort oder nach Vereinbarung Sie, den motivierten

**Chef de partie m/w
Jungkoch m/w**

Schätzen Sie die Gelegenheit, in unserer kleinen Brigade auch Ihre eigenen Ideen in der europäischen Küche verwirklichen zu können, um unsere vielen Stammgäste stets neu zu verwöhnen? Dann gibt Ihnen Frau Patricia Landolt gerne nähere Auskünfte über diesen ausbaufähigen Job.

Telefon (01) 252 01 20

Fax (01) 252 61 78

45847/40304

Hotel Alpstubi Stos

Zentralschweiz, 1300-2000 m ü. M.



Auf Juni 1992 suchen wir in unser Team noch folgende Mitarbeiter:

Serviertochter

aus deutschsprachigem Raum, Erfahrung im Service

Koch/Köchin

evtl. Jungkoch

Wir bieten: angenehmes Arbeitsklima, leistungsgerechten Lohn, Personalzimmer im Haus.

Auf Ihre Bewerbung freut sich
Claudia Nydegger, Hotel Alpstubi,
6433 Stos SZ.

46110/34185

CARLTON HOTEL TIVOLI LUCERNE

Wir suchen zum baldmöglichsten Eintritt:

**1. Oberkellner
Chef de rang**

für unser Terrassen-Restaurant Vier-Jahreszeiten und Tivoli-Hotel-Restaurant.

Zuschriften mit den Bewerbungsunterlagen an die Direktion:

CARLTON HOTEL TIVOLI

Direktion

Haldenstrasse 57

Postfach

6002 Luzern



40086/23388



Reizt Sie die Möglichkeit, Verantwortung zu übernehmen?

Wir suchen eine engagierte Persönlichkeit als

**Leiter(in)
Verpflegungsbetriebe**

Als Leiter der Verpflegungsbetriebe übernehmen Sie die Verantwortung und Führung des Personal- und Gartenrestaurants mit Foyer-Bar und Kioskbetrieb.

Ihre Kreativität und Flexibilität können Sie täglich im Organisieren von Banketten und Crossair-Grossanlässen beweisen. Neben diesen vielseitigen Aufgaben übernehmen Sie die gesamte Budgetverantwortung und führen zirka 20 Mitarbeiter.

Wir bieten Ihnen eine aussergewöhnliche Herausforderung, bei welcher Sie Ihre zündenden Ideen mit viel Schwung und Selbständigkeit einsetzen können. Nebst den interessanten Anstellungsbedingungen profitieren Sie von den Vorteilen der Luftverkehrsbranche und erleben den Touch der internationalen Klientel.

Sind Sie im Besitz des Wirtepatents und haben betriebswirtschaftliche Erfahrung, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung (auch von Ehepaaren).

CROSSAIR
Personaladministration
Postfach, 4002 Basel



M 46139/269552

Wir suchen in Jahresstellung
per sofort oder nach Übereinkunft einen jungen talentierten

KOCH

Der geeignete Bewerber wird feststellen, dass wir uns gegenseitig einiges zu bieten haben!

Es erwarten Sie 9 Kollegen in einer geräumigen Küche mit Tageslicht. Interessenten melden sich bitte bei

**GARTEN HOTEL
WINTERTHUR**

★ ★ ★

Herrn Schaffner oder Cosandier
Tel 052/212 19 19 / Fax 213 68 70
Stadthausstrasse 4,
8402 Winterthur 46077/45829

Bird Watcher's

CLUB



Lieben Sie eine abwechslungsreiche, verantwortungsvolle Arbeitsstelle? Wir suchen nach Vereinbarung einen stellvertretenden Geschäftsführer zur aktiven Mitarbeit in unserem bekannten Nachtclub. Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie bitte an Frau B. Kottmann, Schützengasse 16, 8001 Zürich.

46079/41220

**Landgasthof
zum
Sand** 
Kerns

Für gutlaufenden Landgasthof suchen wir kreativen

Jungkoch/Köchin

der/die ideenreiche, saisonale Karte liebt. Die Stelle ist ab Mai/ Juni 1992 ganzjährig oder saisonweise zu besetzen. Herzliche Aufnahme in ein langjährig zusammenarbeitendes Team, geregelte Freizeit sowie zeitgemässe Entlohnung sind bei uns selbstverständlich.

Auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung freut sich:

Familie Arnold-Böbner
Stanserstrasse 100, 6064 Kerns OW
Telefon (041) 66 12 78
Fax (041) 66 35 27

P 46115/284335

MARCHÉ DE L'EMPLOI



Challenge

Pendant 8 ans, j'ai eu la possibilité d'acquies une expérience et d'augmenter mes responsabilités. Une nouvelle promotion m'a été proposée et c'est pourquoi je cherche mon successeur en qualité d'

assistant de direction

- département achat/ restauration/séminaires
- formation école hôtelière
- bilingue français/allemand
- excellente connaissance d'anglais

J'aimerais être le parrain d'un jeune homme bavant, motivé et ambitieux, meneur d'hommes et recherchant les responsabilités, désireux de faire carrière.

Alors n'hésitez pas à me contacter: D. Dietrich (021/963 55 51) et envoyez le dossier avec votre lettre de motivation à M. Bernard Tschopp, directeur.

com HOTELS & RESTAURANTS



In seguito alla Ns. tradizione e Ns. origine siamo legati al cantone del Ticino e alla Toscana. Cerchiamo per i Ns. ristoranti totalmente rinnovati, a partire di giugno 1992:

CHEF DE PARTIE/SOSITUTO DEL CAPO CUCINA

Le Vs. **entremets** sono determinate per il successo della Ns. "TRATTORIA MERCATO" in stile toscana, quale motto è: eleganza fiorentina. Lei crea insieme a noi una clientela fedele, che si associa alla cucina italiana con certa filosofia di vita. Inoltre è responsabile della guida amministrativa della cucina.

CHEF DE PARTIE/SAUCIER

Come **Saucier** Lei è responsabile per la griglia nel Ns. bellissimo giardino d'inverno "IL GIARDINO VERDE", il quale motto è: fresco - leggero - distinto. Vende e presenta la Sua arte personalmente alla clientela, perciò decide direttamente al successo.

Se interessato di creare insieme a noi un'impresa familiare, situata nella vicinanza di Zurigo (Svizzera), preghiamo di contattare: **Sig. Ezio Frapolli**, Tel. CH-01/740 83 44 / Fax CH-01/740 93 91 oppure scrivere a: **Hotel Sommerau Ticino, CH-8953 Dietikon/Zurigo**

HOTEL SOMMERAU TICINO
ZÜRCHERSTR. 72, CH-8953 DIETIKON/ZÜRICH
TEL.: CH-01/745 41 41, FAX: CH-01/745 44 88
TELEX: CH-828346

Hôtel Intereurope ★★★ 1096 Lausanne-Cully

Etablissement moderne avec 60 chambres, situé entre Lausanne et Montreux, cherche pour entrer 1er mai ou à convenir:

1 secrétaire de réception

F, D, E, âge minimum 21 ans. La préférence sera donnée à une personne ayant au moins 1 an d'expérience à ce poste ou ayant un diplôme d'école hôtelière suisse.

1 portier de nuit

F, E, âge minimum 21 ans, ayant au moins 2 ans d'expérience dans l'hôtellerie ou la restauration.

Les candidats voudront bien envoyer leur dossier complet à la direction, Hôtel Intereurope, case postale, 1096 Cully.

46016/8726



Restaurant de l'Hôtel de Ville

1580 Avenches
Tél. 037/75 28 33

Lac de Morat (Murtensee)

Nous cherchons pour le 1er mai 1992 ou à convenir

un (une) commis de salle

pour service gastronomique et

serveur/serveuse

pour service dans brasserie soignée. Place à l'année ou jusqu'au 31.1.1993. Nourri, logé, blanchi. Que des candidats avec expérience, dynamiques et souriants. Faire offre à Mme Laval, Restaurant de l'Hôtel de Ville, 1580 Avenches, téléphone (037) 75 28 33

46084/148369



Hotel Penta Genève

308 chambres
maillon d'une chaîne internationale
cherche
pour entrée immédiate

SALES REPRÉSENTATIVE

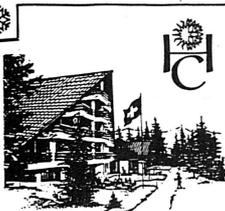
diplômé(e) d'une école hôtelière, ayant de l'expérience dans la réception et la vente, un bon esprit de vendeur et de l'entregent, ainsi que de bonnes connaissances des langues française, anglaise et allemande.

Nous offrons un poste évolutif au sein de l'établissement.

Veuillez adresser vos offres au

Bureau du Personnel, Hôtel Penta Genève
C.P. 22, 1216 Cointrin, Tél. 022/798 44 40

13005



HOTEL **** LES HAUTS DE CRANS

Hôtel 4 étoiles, 36 chambres, cadre rustique et élégant, piscine, bar, terrasse, brasserie et restaurant.

Cherche pour la saison d'été 1992 (mi-juin à septembre) les collaborateurs qualifiés suivants:

commis de cuisine

avec de bonnes connaissances de pâtisserie

secrétaire/réceptionniste

français, allemand, anglais et formation hôtelière avec minimum 3 ans d'expérience

commis de salle

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 Montana

46001/151521

CH-3962 Crans-Montana/Valais, Tél. (027) 41 55 53, Fax (027) 41 55 47

Hôtel 5 étoiles en Suisse romande, 1500 m, cherche

directeur

Formation hôtelière minimum de 10 années dans un poste à responsabilités.

Bonnes connaissances des langues (français/allemand, anglais et italien si possible).

Poste à responsabilités dans la marche courante d'un hôtel, contact avec la clientèle, acquisition.

Faire offre sous pli fermé à chiffre 45774 à l'hôtel revue, 3001 Berne.

45774/8494

43, av. des Alpes/Grand-Rue 68
Téléphone (021) 963 51 81, Télex 453 126

engage de suite ou à convenir

assistante d'hôtel
assistante maître d'hôtel
commis de rang

Faire offre écrite avec curriculum vitae et photo au bureau du personnel.

46094/45578



Réouverture à la mi-juin du RESTAURANT LE LACUSTRE (BRASSERIE)

Nous cherchons:

1 directeur de restaurant 1 assistant, chef de service 1 chef de cuisine

Nous demandons des personnes avec une bonne formation professionnelle et expérience.

Entrée mai 1992 ou à convenir.

Les candidats intéressés avec permis de travail peuvent envoyer leurs offres avec curriculum vitae, photo et copie de certificat à:

TELE-RESTAURANT, Management case postale 454, 1211 GENEVE 24

46002/171611

Hôtel Cheminots
1870 Monthey VS, cherche

secrétaire-réceptionniste

Français parlé et écrit, notions d'anglais et d'allemand.

Tél. (025) 71 22 08 dès 13 h.

P 46114/44300

HÔTEL DES TROIS COURONNES VEVEY

Nous cherchons pour compléter notre équipe de la réception une personne de confiance, disponible, avec quelques années d'expérience dans l'hôtellerie, pour le poste de

SECRÉTAIRE, RÉCEPTIONNISTE, CAISSIÈRE

de langue maternelle française

Entrée immédiate ou date à convenir.

Veuillez faire parvenir vos offres par écrit à la direction de l'hôtel ou téléphoner au (021) 921 30 05.

Seulement les candidates suisses ou étrangères avec permis valable seront prises en considération.

46629/38234

A member of *The Leading Hotels of the World*

Rue d'Italie 49 CH - 1800 Vevey Tél. (021) 921 30 05

Bien sûr un abonnement! hôtel revue + revue touristique

Nom _____
Prénom _____
Profession/Position _____
Rue et no _____
NAP et lieu _____
No de téléphone _____

1 an	6 mois	3 mois
<input type="checkbox"/> Fr. 99-	<input type="checkbox"/> Fr. 60.-	<input type="checkbox"/> Fr. 31.-
<input type="checkbox"/> Fr. 135.-	<input type="checkbox"/> Fr. 81.-	<input type="checkbox"/> Fr. 44.-
<input type="checkbox"/> Fr. 189.-	<input type="checkbox"/> Fr. 114.-	<input type="checkbox"/> Fr. 62.-
<input type="checkbox"/> Fr. 268.-	<input type="checkbox"/> Fr. 160.-	<input type="checkbox"/> Fr. 88.-

Suisse
Etranger (par voie de surface)
Etranger (par avion) Europe, Moyen-Orient
Etranger (par avion) outre-mer
 Cocher ce qui convient

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

Hôtel 4 étoiles entièrement rénové, 124 chambres, cadre historique dans un parc de 2 ha, accès direct à 4 piscines thermales intérieures et de plein air, restaurants à la carte et pensionnaire, salle de banquets, bars et coffee shop, cherche:

un directeur des ventes

Ce cadre de haut niveau devra justifier plusieurs années d'expérience; il dépendra directement du directeur de l'hôtel avec lequel il devra définir la politique de vente et de marketing de l'établissement.

Entrée en service de suite ou à convenir. Les offres écrites sont à adresser à la direction du Grand Hôtel des Bains.

45903/250660

GRAND HOTEL DES BAINS

Avenue des Bains 22 • CH-1400 Yverdon-les-Bains
Tél. 021/21 70 21 • Fax 021/21 21 94
Télex 457 278 CHBY

INTERNATIONALER STELLENMARKT · MARCHÉ INTERNATIONAL DE L'EMPLOI

One of the major, fast growing Middle Eastern Airlines is seeking an

Executive Chef International Airline Catering

We are offering a tax free salary, suitable accommodation, medical plan and world wide airline travel concession. This position is based in a major capital in the Middle East.

Applicants with good command of English, single or married status, with several years of experience of airline catering are pleased to send their curriculum vitae and all relevant references until the end of April 1992 to:

Chiffre: 44-745 903 X, Publicitas Zürich, Postfach, 8021 Zürich

45940/361

MÖVENPICK

Für Menschen und Ideen.

Unser Betrieb liegt im Zentrum von Toronto, inmitten des Geschäftsviertels und beherbergt vier verschiedene Restaurants unter einem Dach.

Die sehr erfolgreichen Restaurants mit zusätzlichen grossen Terrassen, sowie unsere Ausserhaus Caterings, bedeuten für unseren neuen

Pastry Chef/Chef Pâtissier

eine äusserst vielseitige, abwechslungsreiche Aufgabe. Vom Frühstücksgebäck, über Brot, zu Torten und Kuchen, sowie täglichem Dessertbuffet, bis hin zu den verschiedenen Schokoladenarbeiten, bieten einem jungen, tüchtigen und ehrgeizigen Berufsmann eine echte Herausforderung.

Wir stellen Sie uns etwa so vor:

Sie haben fundierte, praktische und theoretische Berufskennntnisse, mehrere Jahre Erfahrung im In- und Ausland, besitzen einige Englischkenntnisse, sind ungebunden und ein durch und durch «positiv denkender Typ» und «Team-player».

Sie arbeiten gerne selbständig, sind kreativ, haben Initiative und Freude an Ihrem Beruf und den notwendigen «Pioniergeist» im Blut. Sie fühlen sich stark genug, die «erste Geige» bei uns in der Patisserie zu spielen und dem ca. 10köpfigen Team vorzustehen.

Sind Sie interessiert? Dann heisst das Motto nun für Sie:

Auf nach Kanada

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.
Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:
Jörg Reichert, 165 York Street, Toronto, Ont. M5H 3R8, Canada,
Telefax: (416) 368 6545 oder rufen Sie mich an (416) 366 5234.

P 46059/361



فندق الكويت انترناشيونال
Kuwait International Hotel

5 Star de Luxe Hotel with international reputation, 400 bedrooms, 4 restaurants, banqueting for up to 1500 guests, seeks suitable qualified candidates to fill the position of a:

Sous-chef de cuisine

be at least 26 years old, have experience in similar position, be able to train and lead the staff, have good command in English, entry June 1992.

Chefs de partie/cuisine

be at least 23 years old, have experience in all kitchen sections, entry June 1992.

Chef de partie/pâtissier

be at least 23 years old, have good experience in European and international pâtisserie, entry June 1992.

All candidates should have good command in English.

We are offering: one year contract, paid air-fair, tax free salary, accommodation, medical care, etc.

If you are interested in joining a kitchen crew of 62 trained chefs, please send your curriculum vitae, references and recent photographs to:

Herrn Bruno Dreyer – Executive Chef
Haus Carmina
3920 Zermatt / Switzerland
Phone (028) 67 26 39

46103/33937

General Manager

A unique opportunity presents itself for a thoroughly experienced Hotel Manager, young enough to display the energy, drive and enthusiasm to lead this prestigious Country House Hotel, situated in 6 acres on the shores of Lake Windermere. The proprietors require a «hands-on» professional with particular expertise to elevate the culinary standards of the Hotel to compete with the very best.

Applications are invited with full C.V. and photograph to:

Mr. R. Schaefer (Director)
Langdale Chase Hotel
Windermere
Cumbria LA23 1LW
England
Telephone/Fax 04488 253

Only E.E.C. Nationals or married to should apply.

46089/33933

Familie Lorünser
A-6751 Braz bei Bludenz
Tel. 0 55 52/81 03
Fax 0 55 52/81 03-40
Vorarlberg/Austria



Gasthof Traube Braz

Für unseren bekannten, familiär geführten Gasthof der Kategorie A mit 50 Betten und starkem A-la-carte-Geschäft in gehobener Gastronomie suchen wir einen erfahrenen, kreativen und in der Personalführung sicheren

Küchenchef

In Saison- oder Jahresstelle. Über Ihre Bewerbung würden wir uns sehr freuen.

45986/211842

Jeden
Donnerstag
nehme ich mir
einen
Moment Zeit.



Die führende Schweizer Fachzeitung für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit gibt's im Abonnement – Frau Wyler freut sich auf Ihren Anruf. Telefon (031) 50 72 22 – oder jede Woche an jedem Kiosk.



KLESHEIM MANAGEMENT TRAINING

THE WORLD'S FIRST ACADEMY
FOR MARITIME HOTEL STAFF

The following positions are available in our training hotel for summer 1992:

- Chef de cuisine
- Sous Chef
- Restaurant Manager
- Housekeeper/Receptionist

If you want to be actively involved in training and join a successful team, please send your full application to:

THE SHARKOSI INSTITUTE OF
MARITIME HOTEL MANAGEMENT
Kavalleriehaus Schloss Klesheim
5071 Salzburg, Austria
☎ +43-662-4364280, 90
FAX: +43-662-4364283

46027/323608

Brasserie-Rest. Quai 14

à Remich (Luxembourg) cherche

serveuse

(langue allemande indispensable, motivation pour le poste de responsable) et

cuisinier

sachant travailler seul. Place à l'année. Entrée immédiate ou à convenir. Possibilité de logement.
Tél. pour 1er contact 00352/60596.

46009/272787



KLESHEIM 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 SHARKOSI INSTITUTE OF
MARITIME HOTEL MANAGEMENT
Kavalleriehaus Schloss Klesheim
5071 Salzburg, Austria

☎ (0662) 4364280, 4364290
FAX: (0662) 4364283 or 853332
Prefix for Austria: + 43

44291/323608

INNSBRUCK RUFT! Hotel «Villa Blanka» Innsbruck

das Seminar- und Tagungshotel der Tiroler Hotelfachschule sucht für das Herzstück des renovierten Hauses einen

Chefkoch (Küchenmeister)

Wir erwarten einen dynamischen, kreativen, kalkulationssicheren Fachmann mit internationaler Erfahrung.

Sie sollten Freude am Beruf demonstrieren, Führungs- und Ausbildungsqualitäten besitzen und unserer Küche neue Impulse geben.

Wir bieten: 6-Tage-Woche, beste Entlohnung und angenehmes Betriebsklima.

Eintritt ab sofort oder nach Übereinkunft.

Fühlen Sie sich angesprochen? – Vorinformation bei Herrn Direktor Galvan unter
0043/512/292257

Über Ihre schriftliche Bewerbung mit kompletten Unterlagen freuen wir uns ganz besonders.

Direktion
Hotel «Villa Blanka»
Weierberggasse 8
A-6020 INNSBRUCK

45970/339148

Nuova catena alberghiera italiana cerca

direttore generale di gestione

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: Primavera Italia S.p.a., Via Crocefisso 5, I-20122 Milano.

46109/338451

STELLENGESUCHE · DEMANDE D'EMPLOI

Kreativer, erfolgsorientierter

F&B-Manager

Mitte 40, mit langjähriger praktischer Erfahrung als Küchenchef und F&B-Manager, Handelsdiplom und Kaderausbildung KLZ, dem Controlling, Marketing, Qualitätssicherung usw. keine Fremdwörter sind, sucht betriebswirtschaftlich orientierte Managementaufgabe in Lebensmittelbranche, Hotel oder Restaurationsfach.

Angebote unter Chiffre C-192-709100 an Publicitas, Postfach 365, 8832 Wollerau.

P 46100/44300

Einstieg ins Hotelmanagement

Juristin (lic. iur.), 28, mit Fähigkeitsausweis A im Gastgewerbe, D, F, E (Kenntnissen in Spanisch und Italienisch), EDV-Kenntnisse, gepflegte Erscheinung, sicheres Auftreten, kontaktfreudig, flexibel und belastbar sucht beruflichen Neueinstieg ins Hotelmanagement, mit der Möglichkeit, nach seriöser Einarbeitungszeit, Eigenverantwortung zu übernehmen.

Vielen Dank für Ihre Kontaktnahme unter Chiffre 46112 an hotel revue, 3001 Bern.

46112/339407

Motiviertes junges Ehepaar sucht neue Herausforderung.

ER (Luxemburger): versierter

Maitre d'hôtel (evtl. F&B-Manager) mit grosser Küchenerfahrung

SIE (Deutsche):

Chef de réception

mit Erfahrung im administrativen F&B-Bereich

C-Bewilligung vorhanden

Stellenantritt: Sommer 1992 oder nach Vereinbarung.

Offerten unter Chiffre 45528 an hotel revue, 3001 Bern.

45528/338194

42jähriger, gutausgebildeter Schweizer, sucht auf Herbst 1992 verantwortungsvolle Aufgabe als

Küchenchef/Alleinkoch

in Heim, Kantine oder ähnliche Institution. Nur auf dem Lande. Region: ganze Schweiz. Offerten bitte unter Chiffre T 44-747498 an Publicitas, Postfach, 8021 Zürich.

P 45986/44300

CH-Koch, 27 J., mit Fähigkeitsausweis A, Gerant-Erfahrung, sucht

neue Herausforderung im Gastgewerbe

Stellenantritt nach Vereinbarung.

Offerten unter Chiffre 45710 an hotel revue, 3001 Bern.

45710/286206

CH, 44 J., sucht neue Stelle als

Bankett-Manager Chef de service oder Aide du patron

Sie erreichen mich unter Chiffre 45954 an hotel revue, 3001 Bern.

45954/315473

Ich, 21jährig, m., suche eine Stelle im

Gastgewerbe oder in einem Reisebüro

um berufsbegleitend die Touristikfachschule zu besuchen.

Telefon (041) 66 27 51

45971/339156

Österreichische Studenten (-innen)

für die Sommermonate Juni/Sep-tember zu vermitteln.

Austria Staff
Postfach 101, CH-9469 Haag
Telefon (0043) 5522 26 124
Fax (0043) 5522 36 421

46076/291293

Junger (33 Jahre)

Küchenchef CH

sucht neue Herausforderung in Kleinbetrieb und in Jahresstelle in Hotel, Restaurant oder Heimwesen, Bevorzugte Region: Ostschweiz, evtl. Aargau.

Angebote unter Chiffre 46091 an hotel revue, 3001 Bern.

46091/32082

Restaurant région lausannoise cherche pour de suite ou date à convenir

cuisinier ou cuisinière sommelier ou sommelière

avec permis de travail valable.

Ecrire sous chiffre 46020 à l'hotel revue, 3001 Bern.

46020/339288

WANTED

Junger Schweizer (23), flexibel, zuverlässig und soeben KV-Lehre abgeschlossen, sucht 50%-Job für die Zeit vom 1. Mai bis 30. Juni 1992, am liebsten im Gastgewerbe, in der Welt des Sports, als Chauffeur, oder auch im Kurierdienst, oder ... Angebote bitte unter Chiffre 46010 an hotel revue, 3001 Bern.

46010/158437

Anpassungsfähiger, zuverlässiger Störkoch/Küchenchef

für WK, Ferien und Freitagabläufe (bevorzugt Raum Zürich), ist noch frei an folgenden Daten: 16. 6.–20. 5./28. 5.–11. 6., 22. 6.–28. 6., 25. 7.–29. 7., 4. 8.–2. 10., 19. 10.–2. 11. Offerten unter Chiffre 338369 an hotel revue, 3001 Bern oder Fax (032) 87 19 93

46113/338369

Ugent!
Etudiant E.H.L
cherche place de

stage F & B

5 mois au minimum, pour obtenir diplôme. Téléphone (021) 634 89 92.

45969/339180

Maitre d'hôtel/ Oberkellner

mit langjähriger Berufserfahrung und besten Referenzen sucht im Raum Zürich (Stadt) neue, anspruchsvolle Herausforderung.

Angebote bitte unter Chiffre 46 118 an hotel revue, 3001 Bern.

46118/335428

Assistante d'hôtel/gouvernante

de 19 ans, gaie, débrouillarde, expérience d'hôtel 4 et 5 étoiles, de langue maternelle allemande, notions de français et d'anglais, cherche emploi varié et exigeant dans un hôtel au Jura.

Date d'entrée à convenir.

Prière d'indiquer le salaire.

Sibylle Hösli, Blumengasse 1a, 8762 Schwanden GL, Téléphone (058) 81 16 00

46018/339281

Verkaufsleiterin, CH, 46, mit etwas Erfahrung im Gastgewerbe und Barfachsche, sucht auf Herbst 1992

verantwortungsvolle Stelle

in Hotel oder Restaurant im Kanton Graubünden.

Offerten unter Chiffre 46053 an hotel revue, 3001 Bern.

46053/339342

Erfahrener Wirt/Hotelier, 40, gelernter Koch, sucht verantwortungsvolle, anspruchsvolle

Aufgabe im Gastgewerbe- oder Lebensmittelsektor

Gewünschte Region: ZH, SZ, ZG, LU.

Ihre Anfrage erreicht mich unter Chiffre 45813 an hotel revue, 3001 Bern.

45813/338788

Erfahrener

Küchenchef

CH, 33, sucht neue Herausforderung in Hotel/Restaurant.

Auslanderfahrung, langjähriger Italian-Chef.

Schweiz oder Ausland.

Angebote unter Chiffre 46019 an hotel revue, 3001 Bern.

46019/339270

Schweizerin, 19 Jahre, gelernte Servicefachangestellte, sucht per Anfang Juli Stelle als

Chef de rang

in der Westschweiz. Sprachkenntnisse in Französisch und Englisch vorhanden.

Ihre Offerte erreicht mich unter Chiffre 561-57205 Assa, Postfach 42, 6210 Sursee.

A 46071/42790

Charmante österreichische

Hotelfachfrau

22, Erfahrung in gehobener Gastronomie (spez. Service) im In- und Ausland (D, E, F, I-Kenntnisse), möchte sich neuorientieren und sucht **Chance am Empfang.**

Ich freue mich auf Ihre Zuschriften unter Chiffre 45973 an hotel revue, 3001 Bern.

45973/339130

Junges, initiatives

Betriebsleiter-Ehepaar

mit viel Erfahrung im Gastgewerbe (im Winter Leiter eines Bergrestaurants in einem bekannten Skigebiet)

sucht für die Zeit von **Junli bis Oktober 1992**

interessanten Wirkungskreis als Gerant/Leiter oder Stellvertreter eines Hotels oder Restaurants.

Graubünden oder Tessin bevorzugt.

Offerten unter Chiffre 13-747715 an Publicitas, Postfach, 7001 Chur.

P 45988/44300

Suche

anspruchsvolle Tätigkeit in DAVOS

Saison- oder Jahresstelle.

Heute als Betriebsassistentin tätig, sind **Freundlichkeit, Verantwortungsbewusstsein und Arbeitsgeist** meine Stärken.

CH, 24 Jahre alt, gelernte Hofa mit Serviceerfahrung, D/E und einjährigem Handelsschuldiplom.

Offerten bitte unter Chiffre 45980 an hotel revue, 3001 Bern.

45980/333280



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