

Zeitschrift: Hotel- + Touristik-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 100 (1992)
Heft: 37

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 20.08.2025

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

hotel + touristik revue

DIE FACHZEITUNG FÜR
HOTELLERIE, GASTRONOMIE, TOURISMUS UND FREIZEIT

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

Asia Pacific Workshop



In den Fernen Osten kreuzen

Die asiatischen Destinationen werden schon fast traditionell als Flugdomäne erachtet. Zwischen asiatischen Destinationen kommt immer mehr auch das Kreuzfahren als Alternative auf. Wie fein der Markt zurzeit noch ist, zeigen die 1991 nur 111 Schweizer, die für Asienkreuzfahrten 1,04 Millionen Fran-

ken hingeblättert haben. Man rechnet 9400 satte Fränkli pro Buchung! Am Asian Pacific Workshop, der dieser Tage in Regensdorf stattfindet, finden Wiederverkäufer viele Asienofferten. Gastland ist Thailand, dessen Thai-Catering im Mövenpick-Hotel unsere Aufmerksamkeit fand. **Seiten 7, 10, 18**

Steigenberger - Avance

Flughafen-Hotel in Winterthur?

Winterthur könnte der nächste Standort für ein Schweizer Avance-Hotel von Steigenberger werden. Der Hotelkonzern ist interessiert, der Verkehrsverein Winterthur ist interessiert. Die Sulzer AG, auf deren ehemaligem Areal gebaut werden soll, ist ebenfalls interessiert. Was fehlt, ist ein Investor oder Developer.

GEORG UBENAUF/
ANDREAS NETZLE

Eine Menge Interessenten gibt es, auf dem Sulzer-Areal in Winterthur Hotelkapazität zu errichten. Novotel ist interessiert, Mövenpick wäre bereit, ein Cadett-Haus zu erstellen, private Investoren würden gern Garni-Zimmer bauen. Und der Frankfurter Steigenberger-

Hotel-Konzern würde gern sein zweites Schweizer Avance-Hotel hierher stellen. Christian Duch und Michael Kraetken von der Steigenberger-Konzernleitung waren bereits in Winterthur: Steigenberger steht in den Startlöchern.

Auch Winterthurs Verkehrsdirektor Bruno Camanni würde gern Fortschritte sehen. Doch es fehlt ein initiativer Investor oder ein kapitalkräftiger Developer. Für Steigenberger wäre das Areal ideal. Christian Duch zur *hotel + touristik revue*: «Die Nähe zum Zürcher Flughafen und zur Bahnhofstrasse ist für uns bestens geeignet. Doch es braucht eine Gesamt-Stadtteilplanung, um das Gelände zu entwickeln.» Auch das soziokulturelle Umfeld von Winterthur gefällt den Frankfurtern. Ausserdem hat Steigenberger auch keine Hotel-Exklusiv-Ansprüche an das Areal. Allerdings verlangt der Frankfurter Konzern, dass

die Stadt Winterthur den Kongressleite eines allfälligen Avance-Hotels übernehmen müsste und für die Verkehrsanbindung und Parkplatzfläche zu sorgen hätte.

Damit aber, so ist von Camanni zu hören, wäre Winterthur durchaus einverstanden. Auch Vertreter der Firma Sulzer sind begierig, auf ihrem Alt-Areal neues Leben zu sehen. Bereits im Juni zeigten sie in Gesprächen mit Steigenberger- und Stadt-Winterthur-Vertretern grosses Interesse an einer baldigen Entwicklung. Steigenberger kann wegen der Lex Friedrich nicht selber aktiv werden, will auch nur in ein städtebaulich vertretbares Gesamtkonzept eingebunden werden. Jetzt kommt es «nur» darauf an, den richtigen Investor zu finden. Als nächster Termin steht der 22. Oktober an, wenn der Ausschuss für Stadtentwicklung der Stadt Winterthur über das weitere Vorgehen beraten wird. □

Flug

Lufthansa, KLM ... und British Airways

KLM hat kürzlich mit der USA-Regierung einen derart dicken Deal geschlossen, dass sich unser USA-Korrespondent Claude Chavain zu weitergehenden Interpretationen herausgefordert fante und uns eine Kolonne zusandte. Fazit: «Divide et impera» gilt auch im Verhältnis USA - EG. Demnach verbündet sich Washington mit einem ausgesuchten europäischen Partner, KLM, um der EG besser entgegenzutreten zu können.

Drastisches las man jüngst auch rund um Deutschlands Lufthansa. Sparübungen im Verwaltungsapparat sollen Personalkostenentlastungen in vierstelligen Ziffergrössen ergeben. Nun hat LH weitere, aufbauende Massnahmen angekündigt: Erstklassige Business Class, LH Express nicht mehr als ausgegliederte Gesellschaft, punktlischerer Service, ein neues Preisklassenkonzept, das «Miles & More»-Programm ab Januar.

Schliesslich noch News von zuhause: British Airways plant einen vierten Anschlussflug von London Gatwick nach Genf Cointrin, in direkter Konkurrenz zu Zürich-Kloten. **Seite 11**

Golfsport

Golf, willkommene Alternative

In der Schweiz geduldet sich rund 20 000 Anwärterinnen und Anwärter, um in einen der rund 39 Golfklubs aufgenommen zu werden. Dies, obwohl die Eintrittsgebühr für die Klubmitgliedschaft mit vierstelligen Beträgen beziffert wird. Der Golfsport erlebt einen eigentlichen Boom. Der Schweizer Golfverband (SGV) hat nun mit der Swiss Golf Foundation eine ergänzende Organisation geschaffen, welche dafür sorgen soll, die Entwicklung des Golfsportes in der Schweiz in geordneten Bahnen verlaufen zu lassen und ihn auch breiten Kreisen in der Bevölkerung zugänglich zu machen. Golfplätze brauchen Fläche. Um der grossen Nachfrage zu genügen, müssten zwanzig Neuanlagen errichtet werden. Der Tourismus unterstützt viele dieser Projekte. Eine Chance zudem für die Landwirtschaft, wo in den nächsten Jahren 100 000 Hektaren Produktionsfläche stillgelegt werden sollen? Bereits bestehen zahlreiche Projekte, wo Bauern ihr Fortkommen mit Golfplätzen oder Driving Ranches sichern wollen. **Seiten 2 und 19**

Interhome

Vacances gratuites: un tabac!

En juin de cette année, Interhome lançait en Suisse une action inédite en mettant gracieusement à disposition des sans-emplois 180 logements qu'elle gère dans la station de Nendaz. A en croire ses concepteurs, l'opération fait un véritable tabac. Un mois après son lancement, 355 demandes de réservation étaient déjà déposées auprès des bureaux d'Interhome à travers toute l'Europe, ce qui représente, grosso modo, un millier de personnes de Suisse et d'ailleurs.

La majorité des inscrits pour ces vacances gratuites de une à trois semaines sur l'Alpe valaisanne sont des jeunes, surtout des couples. Pour Interhome, ce coup de cœur est aussi un joli coup de pub. Même si l'idée n'est pas nouvelle (il est bien rare qu'une société à but lucratif se mette à faire dans le social), elle aurait pu inspirer cette famille luxembourgeoise, qui s'est enfermée dix-sept jours dans la cave de son pavillon pour faire croire aux voisins qu'elle était partie en vacances... **Page 21**

INHALT · SOMMAIRE

HOTELLERIE · TOURISMUS

Am Bodensee tagt es 4
Erstmals präsentierte sich die Internationale Tagungslandschaft Bodensee (Intabo) einer breiteren Öffentlichkeit.

Avancen an Gstaad 5
Nach ihrem neuen Avance-Konzept baut Steigenberger ihr Hotel in Saanen-Gstaad für 7 Mio. Franken um.

TOURISTIK · FREIZEIT

Wow! Euro-Pow-Wow 9
In Brüssel war am US-Tourismusmarkt Pow Wow viel von Wachstumsraten, Preissenkungen und Dollarfall die Rede.

Gemeinsame Kommission 9
Die Veranstalter der TTS-Gruppe konnten sich kürzlich auf gemeinsame Kommissionssätze einig sein.

F&B · TECHNIK · MANAGEMENT

Sonnenschirm zugelappt 13
Die Zigarettenfabrikanten wollen ihre rund 20 000 Sonnenschirme aus der Gastronomie zurückziehen.

EDV: Kosten vs. Nutzen 17
Eine bevorstehende Investition im EDV-Bereich setzt ein klares Kosten-/Nutzenprofil voraus.

HOTELLERIE · TOURISME

18 trous de paradoxes 19
Les exemples ne manquent pas: la situation du golf en Suisse romande s'apparente à un dix-huit trous de paradoxes!

Polarisation du voyage 21
En matière de voyages organisés, le cœur des Helvètes baste: haut-de-gamme ou bon marché?

SHV SSH SSA

Parolen gefasst 23
Zweimal ja, einmal nein: Klare Parolen der SHV-Verbandsleitung zur kommenden Abstimmung.

Intervention 23
Was geschieht mit den jugoslawischen Gastarbeitern? Der SHV intervenierte beim Bundesrat.

Statt selber kaufen und waschen Hotelwäsche «leasen»!

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

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

BUDWEISER
BUD-Bräu

Generalimporteur:

Oscar Kübli AG Forchstrasse 67
8032 Zürich Tel. (01) 422 59 12

LUCULLUS

Gastronomie und EDV

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

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

LANmark - Front Office
- Back Office
- F & B
- Sales, Catering, Bankett

Die neue Hotel-Software-Generation.

Lodgistix®

Sumpfstrasse 26, 6300 Zug
Tel. 042-41 75 41, Fax 042-41 60 52

Golfsport in der Schweiz

Wenn Kuhweiden zu Golfanlagen werden

Gatt-Verhandlungen und möglicher Beitritt zur EG verunsichern die Landwirte. Immer mehr stellen sich die Frage nach dem Überleben ihrer in unserem Land meist kleinen Betriebe. Eine Alternative erscheint vielen unter ihnen die Verwertung ihres Landes als Golfplatz. Bis zur Jahrhundertwende rechnet denn auch der Schweizer Golfverband SGV mit etwa 20 Neuanlagen, wofür der Bedarf durchaus vorhanden sein soll.

KARL BARTH

In der Schweiz gibt es derzeit rund 20 000 in 39 Clubs organisierte Golferinnen und Golfer. Sie können heute ihrem Sport auf 33 inländischen und 7 im grenznahen Ausland gelegenen Plätzen frönen. Wie sehr die Sportart im Kommen ist, zeigen die Tatsachen, dass der Schweizer Golfverband (SGV) die Zahl der Anwärterinnen und Anwärter auf ebenfalls rund 20 000 schätzt, die Wartezeiten zwischen einem Jahr und fünf Jahren liegen, dass die Eintrittsgebühr bis zu 25 000 Franken beträgt und dass manche Clubs heute gar keine Wartelisten mehr führen. Die Ausübung des Sports, soweit dies eben möglich ist, ist dagegen nicht unerschwinglich. Sie be-

trägt zirka 4000 Franken für Ausrüstung und Jahresbeitrag.

Nun tut sich die Schweiz unter anderem seit Jahren schwer mit der bäuerlichen Überproduktion, hervorgerufen durch den unglückseligen Vergleich von landwirtschaftlichem Einkommen mit jenem gelehrter Industriearbeiter bei gleichzeitiger Abnahmegarantie. Darum sollen gemäss 7. Landwirtschaftsbericht gegen 100 000 Hektaren landwirtschaftlicher Produktionsfläche stillgelegt und damit indirekt den Golferinnen und Golfern entgegengewonnen werden.

Bereits zahlreiche Projekte

Nun melden sich auch die verantwortlichen Bauern selbst, suchen ihr Fortkommen zu sichern in einer zumindest verwandten Umgebung, die zudem einer Umweltverträglichkeitsprüfung standzuhalten vermag. So kann der SGV aufgrund einer Studie darauf verweisen, dass der Düngemittelsatz auf einem Golfplatz «wesentlich geringer ist als in der Landwirtschaft». Umgekehrt lässt sich ein Golfplatz personell viel stärker nutzen. Für ein Gelände von 51 Hektaren, genügend für einen 18-Loch-Platz, werden Erwerbsmöglichkeiten für fünf bis sechs Personen errechnet. Bei Umwandlung in ein Golfgelände sind es aber 25 Personen.

Derzeit ist von vielen verschiedenen Projekten die Rede. So ist ein Gelände in Erlen TG bekannt, wo schon nächstes Jahr ein Golfplatz in Betrieb gehen wird. Weitere Projekte sind bekannt, in Selva (Sedrun GR), Les Bois (Jura), Alvanedavos sowie aus der Romandie und aus den Kantonen Zürich und Freiburg. Aus der Zentralschweiz sind dem SGV Projekte in Hünenberg ZG und Küssnacht SZ bekannt. Aus verschiedenen Veröffentlichungen geht weiter hervor, dass auch in Arth, Ruswil, Hildisrieden und Flühli (LU) Projekte keineswegs aufs Eis gelegt sind.

Am konkretesten scheint in dieser Region das Projekt für einen öffentlichen Golfplatz «Sempachersee» zu sein. Bereits nach «Mitte August», so Bauingenieur Urs Weber, soll bei den drei beteiligten Gemeinden Hildisrieden, Sempach und Neudorf das mit einer UVP (Umweltverträglichkeitsprüfung) versehene Gesuch um Umzonung der fünf beteiligten Gehöfte eingereicht werden. Weber berichtet von «bisher ausschliesslich positiven Echos bei den Behörden».

Noch viele Hindernisse

Christian Reusser, Leiter der Schätzungsabteilung des Schweizerischen Bauernverbandes (SBV), macht aller-



Der Golfplatz soll in der Schweiz künftig auch für breite Kreise der Bevölkerung zugänglich werden. Diese Entwicklung soll aber in geordneten Bahnen verlaufen. Bild: ch

dings auf weitere rechtliche Probleme aufmerksam: Er bestätigt zwar den guten Kontakt zum SGV, er bestätigt auch, dass die bei der ersten Welle von 1988/89 seitens des SBV angezogene Bremse «glockert worden» sei. Er erwähnt allerdings auch die vielen Hindernisse, die einer Umwandlung in einem Golfplatz im Wege stehen können. Da ist einmal die Umzonung, welche die Zustimmung der Behörden wie der jeweiligen Gemeindeversammlung braucht. Hinzu kommen die hohen Investitions- und Betriebskosten. Sie werden vom SGV, immer für ein 51-ha-Gelände, mit 15 bis 35 Millionen beziehungsweise mit 0,9 bis 1,2 Millionen Franken veranschlagt. Weiter kommt dazu, dass das bäuerliche Erbrecht als Folge der Umzonung erlischt; darin sieht er eine gewisse Kollision. Kein Wunder, dass er ob all diesen Hindernissen mit nur etwa der Hälfte der vom SGV erwarteten Realisierungen rechnet. Deshalb wird in einem landwirtschaftlichen Produktionsszenarium des SBV mit lediglich zehn Golfplätzen (500 Hektaren) bis zum Jahr 2000 gerechnet.

Beispiel Österreich

Der SGV scheint da optimistischer zu sein. Vielleicht schwebt ihm das Beispiel

Österreichs vor Augen, das eine Reihe öffentlicher Golfplätze aufweist. Nun sind dort nicht weniger als 74 Hotels Mitglieder einzelner Clubs und in der Lage, ihren Gästen an einzelnen oder mehreren Tagen Zutritt zu verschaffen.

Das verlängert natürlich die Aufenthaltsdauer, und der SGV weist darauf hin, dass je nach Ort «bis zu 30 000 zusätzliche Übernachtungen im Sommer registriert werden können. Natürlich sind die Hotels beziehungsweise die Golf-Klubs an bestimmte Auflagen gebunden, bevor sie Aufnahme in einem eigens geschaffenen Katalog «Hotels und Golfplätze in Österreich» finden.

Tagung zum Thema Golf

Es wird noch einige Jahre dauern, bis auch in der Schweiz vermehrt Kuhweiden und Acker zu Golfanlagen werden und der enormen Nachfrage entsprochen werden kann, auch seitens der Tourismuswirtschaft. Die Zeichen stehen aber gut. Nicht umsonst plant der SGV am 11. September die Durchführung einer Tagung im Hotel Zürich zum Thema «Natur und Golf». An ihr werden unter anderem so prominente Persönlichkeiten wie SBV-Direktor Mel-

chior Ehrler und der St. Moritzer Kurdirektor Hans-Peter Danuser die verschiedenen Teilspekte zum Thema Golf darlegen.

(Siehe dazu auch Seite 19.)

Swiss Golf Foundation

Mit dem Ziel, den Golfsport in der Schweiz zu fördern und weiterzuentwickeln, hat der Schweizerische Golfverband (SGV) die Stiftung Swiss Golf Foundation ins Leben gerufen. Die Swiss Golf Foundation will die notwendigen Grundlagen erarbeiten, um sicherzustellen, dass die Entwicklung des Golfportes in der Schweiz in geordneten Bahnen verläuft. Sie will auch daran arbeiten, dass dieser Sport in Zukunft auch für breite Kreise der Bevölkerung zugänglich werden wird. Im Rahmen der Tätigkeiten der neuen Stiftung ist weiter die Betreuung eines Swiss Team vorgesehen, dem die besten Schweizer Profispieler und -spielerinnen sowie die besten Nachwuchskräfte angehören werden. UM

Ja der Hotellerie

Es ist daher nicht erstaunlich, dass Stefan Senn, Mediensprecher des Schweizer Hotellerie-Vereins (SHV) die Entwicklung in der Schweiz gleichfalls als «positiv» beurteilt. Einzelprojekte könnte der SHV zwar kaum unterstützen, um nicht Präzedenzfälle zu schaffen, und Ansätze wie in Österreich seien etwa in Davos, Montana oder Interlaken bereits vorhanden.

Ins gleiche Horn stösst Hans R. Müller, Präsident des Hotellerie-Vereins Luzern-Stadt und Vizepräsident des Luzerner Verkehrsvereins VVL, der auch die Beteiligung einzelner Häuser an konkreten Projekten keineswegs ausschliessen will, denn: «Jedes Hotel ist heute daran interessiert, zu diversifizieren. Mit Golf wird ein neues Kundensegment angesprochen.» Im Falle Luzerns und vieler anderer Orte passe dieses auch ins Marketingkonzept, weil dieses vermehrt Gewicht auf die Pflege des Einzelgastes lege. KB

SWISSORAMA

Wallis

Viele Kurvereine ehren regelmässig Stammgäste für ihre Treue zum Ferienort. So auch der Weltkurort Zermatt, der an den wöchentlich stattfindenden Ehrungen in den letzten acht Jahren rund 5700 Medaillen überreichen durfte. Kürzlich konnte Kurdirektor Amadee

REKLAME

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



Iva
IVA AG für internationale Werbung
Mühlebachstrasse 43, 8032 Zürich
Telefon 01/251 24 50, Telefax 01/251 27 41
Filialen in Lausanne, Chur, Lugano

Perrig jedoch einen besonderen Stammgast, nämlich den 100jährigen Musikpädagogen Prof. Joseph Braunstein aus New York, ehren. Vor 67 Jahren besuchte er erstmals Zermatt und die damalige Pension Julien. Mit der Hoteliersfamilie Julien verbindet ihn eine enge Freundschaft, was sich in den alljährlichen Ferienaufenthalten in den Hotels Julien und später im Hotel Europe manifestierte. Noch heute ist der rüstige Jubilar und frühere Bergsteiger auf Bergwanderungen rund um Zermatt anzutreffen, in denen Braunstein eines der Geheimnisse seines hohen Alters sieht. GER

Berner Oberland

Nachdem der Verkehrsverband Berner Oberland (VBO) in einer detaillierten Analyse seine Stärke im Familienssegment geortet hatte, wurde die Kampagne «Familienfreundliches Berner Oberland» gestartet. Etwas ganz Spezielles hat sich in diesem Zusammenhang der Kurort Adelboden einfallen lassen: Dort gibt es nämlich eine Wanderkarte, die jene Wege speziell auszeichnet, welche mit Kinderwagen befahren werden können. PG

Das Kurs- und Sportzentrum an der Lenk (Kuspo) ist zwar ein finanzielles Sorgenkind des Bundes und vor allem der Gemeinde Lenk, doch ändert das nichts an der Tatsache, dass die Anlagen am Fusse des Metsch alljährlich grosse externe Effekte im Obersimmentaler Kurort bewirken. Bei fast 80 000 Übernachtungen im vergangenen Jahr – dem zweitbesten Ergebnis überhaupt – wurde vom Kuspo 1991 beispielsweise für mehr

als 800 000 Franken im Ort eingekauft, und allein an Kurtaxen flossen dem Verkehrsverein gegen 50 000 Franken zu. PG

Ostschweiz

Gerade während der Sommer- und Herbstsaison gehört für viele Auto- und Motorradfahrer eine Schwägalp-Runde (Toggenburg – Schwägalp – Appenzel) zu ihrem sonntäglichen Vergnügen. Die Folgen solchen Vergnügens sind altbekannt: Kolonnen und Staus auf der Zufahrt, ein heilloses Gedränge auf den Parkplätzen.

Nun versucht die Leitung der Sämtlich-Schwebebahn AG nicht nur, mit einer gezielten Parkplatzbewirtschaftung den Individualverkehr sanft abzumildern, sondern sie hat auch eine elektrisierende Idee verwirklicht. Sie liess auf der Schwägalp vier Elektro-Tankstellen montieren, an denen E-Mobile nach dem stromzehreren Aufstieg ihre Batterien gratis aufladen können. Obwohl die Verkehrsdichte von Akku-betriebenen Fahrzeugen immer noch relativ bescheiden ist, werden die Gratis-Tankstellen im Durchschnitt bereits von rund drei Elektrofahrzeugen pro Tag angefahren. Und als Sonderservice wird gleich noch der Hinweis gegeben, wo's den nächsten Gratisstrom gibt. SS

Im Herbst 1982, damit vor genau zehn Jahren, konnte oberhalb Heiden AR das umfassende erneuerte Mineral- und Heilbad Unterterstein seiner Bestimmung übergeben werden. Damit wurde erfolgreich an die urale Badetradition angeknüpft, die bereits im Jahre 1463 nachgewiesen worden ist. Bis Anfang der 70er Jahre wurde der nostalgische Bade-

betrieb in Wannen aufrechterhalten, ehe dann der Konkurrenzdruck moderner Bäder zum endgültigen Aus führte. Mit der Gründung einer Aktiengesellschaft wurde 1979 die alte Tradition wiederbelebt. Seit 1982 wird das 35 Grad warme, fluor- und schwefelhaltige Wasser in einer modernen Anlage mit grossem Becken, Sprudelbad, Massagedüsen und Trinkbrunnen genutzt. Zum «Bädi» gehören ferner eine leistungsfähige physiotherapeutische Abteilung und die uralte Gastwirtschaft «Mineralbad», deren nostalgische Stuben auch heute an den Badekurbetrieb von einst erinnern. PE

Tessin

Das traditionelle Winzerfest von Lugano feiert am kommenden 4. Oktober seine 60. Ausgabe. Weinbauern und Händler aus dem Sottoceneri begehen dieses feuchtfröhliche Ereignis mit einem Umzug entlang dem Ufer des Luganereses. Wie jedes Jahr werden zigtausend Zuschauer erwartet, die sich an den 14 festlich geschmückten Umzugswagen der «Vendemmia 1992», an den alten Trachten aus den Talern und Städten sowie den Musikanten erfreuen wollen. HAK

Die Stadt Lugano hat ihren Verkehrsverein im Regen stehen gelassen. Denn das vom Ente turistico di Lugano e dintorni (ETL) organisierte Newfok-Festival wird nicht von der öffentlichen Hand subventioniert werden, wie dies ETL-Direktor Marco Bronzini erhofft hatte. Er räumt ein, dass es eine klare Abmachung über die Kostenbeteiligung nie gegeben hätte. So muss der Luganeser Verkehrsverein die 70 000 Franken für den Neuling unter den Luganeser Ver-

anstaltungen wohl aus anderen Sponsoren-Quellen bezahlen. Dass der ETL allerdings auch im nächsten Jahr mit dem Newfok-Festival aufwarten will, steht jetzt schon fest. HAK

REKLAME

Hotelzimmer
perfekt
ingerichtet

Victoria
DESIGN

Senden Sie uns bitte Ihre umfassende Dokumentation.

Name: _____
Adresse: _____
PLZ/Ort: _____
Bitte einsenden an: _____ HR92
Victoria-Werke AG, Mühelfabrik, 6340 Baar
Tel. 042-33 15 51, Fax 042-31 93 00

In eigener Sache

Von der Moskwa an die Aare



Kaum ist die Zelt-Tournee zum 100. Geburtstag der «hotel + touristik revue» erfolgreich zu Ende gegangen, folgt schon die nächste Jubiläumsaktion: Seit dem letzten Donnerstag weilen fünf junge Medienschaffende aus Moskau in der Schweiz, um bei verschiedenen Medien ein Praktikum zu absolvieren. Dies als kleiner Beitrag zum Aufbau einer freien, nach journalistischen Grundsätzen arbeitenden Presse im nach-revolutionären Russland.

Bei uns in der «ht» arbeitet während eines Monats Marina Sowetnikowa, eine 26jährige Germanistik-Studentin aus Moskau. Marina verdient ihr Studium als Journalistin in der russischen Informationsagentur Nowosti. Sie wird in der nächsten Ausgabe der «ht» ihr deutsches «Gesellenstück» liefern, und zwar im touristischen Teil. Weitere Artikel in den anderen Ressorts werden in den nächsten Ausgaben folgen.

Marina Sowetnikowa ist zum ersten Mal in Westeuropa. Indirekten Kontakt mit der Schweiz hatte sie jedoch durch Juri Puschkin, den Leiter der Nowosti-Agentur in Bern: In Moskau war Puschkin ihr erster Chef bei Nowosti.

Die fünf Praktikanten werden am Ende ihrer Tätigkeit in den Redaktionen bei der «ht», beim Berner «Bund», bei Radio Schweiz International, bei der Schweizerischen Handels-Zeitung und beim Sonntags-Blick ihr persönliches «Bild der Schweiz» zeichnen und uns Schweizern den Spiegel vorhalten. Darauf darf man gespannt sein!

Die Redaktion der «hotel + touristik revue» heisst Marina in ihrem Kreis herzlich willkommen und hofft, ihr beruflich etwas Weniges mitgeben zu können. Ein persönliches Erlebnis, so Marina schon bei ihren ersten Schritten in der Aarestadt, sei der Besuch in der Schweiz auf jeden Fall.

Andreas Netzle
Chefredaktor

Swiss-Travel-System

Freipass für den Schweizer Verkehr

Gäste aus dem Ausland haben es leicht, unser Land preiswert und komfortabel zu bereisen: Swiss Pass und Swiss Card heissen die beiden Ausweise für freie Fahrt oder halbe Taxe auf Bahn, Schiff und Postauto. Trotz rasantem Umsatzzuwachs ist das leicht zu verkaufende Angebot in der Branche noch zu wenig bekannt. Dies ist bedauerlich, entsprechen doch die Produkte des Swiss-Travel-Systems den Bedürfnissen des ausländischen Publikums und erfüllen sie die Ansprüche der Tourismus-Marketing-Plattform Schweiz der SVZ.

KURT METZ

Ungeachtet dessen, ob der Feriengast mit der Bahn an der Grenze oder dem Flugzeug in einem unserer internationalen Airports ankommt, öffnet sich ihm dank dem Swiss-Travel-System mit der Einreise die Schweizer Welt des öffentlichen Verkehrs. Selbst für Automobilen halten die Transportunternehmungen ein Angebot bereit, das ihn nach Ankunft am Urlaubsziel den Wagen in der Garage oder auf dem Parkplatz ste-

hen lässt, wenn er stau- und stressfrei die Schönheiten unseres Landes entdecken will.

Einzige Voraussetzung ist, dass der Urlauber sich schon in seinem Heimatland für einen der beiden Fahrausweise Swiss Pass und Swiss Card entscheidet, denn in der Schweiz selbst kann er sie nur noch in den Grenz- und an den beiden Flughafenbahnhöfen von Genf und Zürich gegen Vorlage des Passes oder Personalausweises erstehen.

Das Konzept

Zielsetzung des Swiss-Travel-Systems ist es, mit einem einzigen Ticket den Zugang zum ganzen Netz des öffentlichen Verkehrs zu ermöglichen. So stehen unter seinem Banner heute 5500 Kilometer SBB- und Privatbahnstrecken, 8000 Kilometer Postautourten, 350 Berg- und Luftseilbahnen, 15 Schiffsahrtunternehmungen sowie 30 städtische Verkehrsbetriebe. Das Swiss-Travel-System ist sowohl Zubringer in die Destination wie Anbieter von Ausflügen von einem festen Standort aus. Selbstverständlich können auch Rundreisen damit gemacht werden.

«Damit das Swiss-Travel-System weltweit verstanden und der Zugang zu

ihm leicht erwerbbar ist», hält Chris Zoebeli vom Internationalen Personenverkehr der SBB als geschäftsführende Anlaufstelle fest, «muss es einfach, transparent und flexibel sein.» Das Angebot umfasst zwei Produkte unter dem Begriffen Swiss Pass und Swiss Card für Individualreisende und ein Transferticket für Reiseveranstalter. Ergänzt wird es durch die auf Verlangen gratis abgegebene Swiss Family Card, mit der Eltern ihre Kinder bis 16 Jahre kostenlos mitnehmen können.

Der Swiss Pass erlaubt freie Fahrt an 4, 8 und 15 aufeinanderfolgenden Tagen oder während eines Monats. Als Variante wird der Swiss-Flexi-Pass angeboten, der für das unbeschränkte Benützen des öffentlichen Verkehrs an drei frei wählbaren Tagen innerhalb einer 15-tägigen Geltungsdauer gut ist. Die Swiss Card besteht aus zwei Teilen: einerseits ist sie das Retourbillet ab dem Grenz- oder Flughafenbahnhof nach dem Zielort in einem anderen Land, und andererseits ein Halbpreisabonnement für die Dauer des Aufenthalts, maximal für einen Monat. Für Reiseveranstalter werden massgeschneiderte Tickets geschaffen, um ihren Kunden ein vollständiges Paket an

Ferienleistungen von Haus-zu-Aufenthaltsort und zurück verkaufen zu können.

Marktkonformer Auftritt

Das Swiss-Travel-System liegt voll im Trend (Zahlen siehe Kästchen), ist doch ein bewussteres Benützen von privaten und öffentlichen Verkehrsmitteln aufgrund von wachsendem Umweltbewusstsein und verstärkter Behinderung auf vielen Strassen durch hohes Verkehrsaufkommen festzustellen. Auch kommerziell gesehen hat das Angebot für ausländische Feriengäste in der Schweiz Entwicklungspotential, streben die Verantwortlichen eine verstärkte Zusammenarbeit mit Reiseveranstalter und Reisebüros an. Dazu gehört der gemeinsame Auftritt an grossen Messen wie World Travel Mart und ITB sowie an Workshops. Somit ordnet sich das Swiss-Travel-System auch in der Marktbearbeitung den übergeordneten Zielen der Tourismus-Plattform Schweiz unter und leistet einen konkreten Beitrag zu ihrer Verwirklichung. □

Erfolg in Zahlen

Der Umsatz des Swiss Travel Systems hat sich innert dreier Jahre um die Hälfte gesteigert. Betrug er 1989 noch 15,9 Millionen Franken, so wurden 1991 Fahrausweise im Wert von 22 Millionen Franken verkauft. Für dieses Jahr rechnet Chris Zoebeli mit einer weiteren Zunahme von 20 Prozent. Anteilsmässig machen der Swiss Pass und Flexi Pass zwei Drittel, die Swiss Card einen Viertel und das Ticket für Reiseveranstalter knapp zehn Prozent aus.

Der Erfolg gründet auch im starken Werbeauftritt. Die Prospektauflage überschreitet die Millionen-grenze. Gedruckt wird in acht Sprachen, wobei Deutsch und Englisch – in je einer Pfund-Sterling-, US- und Canadian-Dollar- sowie Schweizer-Franken-Ausgabe – die bedeutendsten sind. Zudem werden im September jeweils Plakate und Displays an die rund 80 Agenten und Wiederverkäufer, die SVZ-Vertretungen und die Swissair-Büros in aller Welt verteilt. MC



Die Schweizer Welt des öffentlichen Verkehrs: Sie öffnet sich dem ausländischen Gast mit dem Swiss Travel System.

Bild: Jean-Paul Fährdrich

2. Tourismuslandsgemeinde auf dem Stoo

Zentralschweizer Manifest für den Tourismus

Wie weit wird man künftig den Weg der touristischen Entwicklung selbst wählen und gestalten können oder wie weit wird die Tourismuswirtschaft gezwungen sein, vorgegebene Wege zu gehen?

Hochkarätige Redner werden am 14. September den nach 1983 zweiten Tourismustag Zentralschweiz bereichern. Die Eröffnungsrede wird Luzerner Regierungsrat Erwin Muffhalten. Über 370 Teilnehmerinnen und Teilnehmer aus allen Sparten des Fremdenverkehrs, aus Politik, Wirtschaft sowie touristischen Fachschulen werden sich von den wissenschaftlichen Fakten Deutschlands «Freizeitpapst», Professor Horst W. Opaschowski, zu einer angeregten Podiumsdiskussion überleiten lassen. Opaschowski lehrt an der Universität Hamburg und leitet das B.A.T.-Freizeit-Forschungsinstitut.

Kritische Fragen zum Tourismus

Herausfordernde Fragen wird es von Seiten des Präsidenten der Europakom-

mission der Weltorganisation und der Efta-Expertenkommission für Tourismus, Peter Keller, geben. Keller leitet die Dienststelle Tourismus des Biga, ist Vertreter des Bundesrates für bilaterale und multilaterale Zusammenarbeit mit dem Ausland und lehrt als ausserordentlicher Professor für Tourismuswirtschaft an der Universität Lausanne.

Die Zukunftsfrage werde in einer Zeit gestellt, da sich der Tourismus weltweit zu einem krisenfesten Wirtschaftszweig gemauert habe und sich in naher Zukunft sogar als stärkster Wirtschaftsfaktor etablieren könnte, erklärt Kurt Diermeier, Direktor des Verkehrsverbandes Zentralschweiz. Die hohe Kunst dieser Branche sei nach wie vor, dem Gast seine Individualität zu bewahren. «Doch gerade traditionelle Urlaubslander wie die Schweiz tun sich in dieser Entwicklung schwer», betont Diermeier.

Die den Referaten folgende Podiumsdiskussion leitet der Luzerner Unternehmensberater Arnold Kappler. Die Podiumsteilnehmer sind: Hans Wespi, Direktor Verkehrsverein Grächen (VS), will ein eigenes Tourismusdepartement bei Bund und Kantonen; Eugenio Rüegger, Direktor Titlisbahnen Engelberg (OW), er fordert «eine völlig überholte Regelung bezüglich Feriendauer und Ferienansetzung...»; Theo Schmider, Nationalrat, Sörenberg (LU), «der Gast von heute und morgen will unzerstörte Natur und ausgebaute Infrastruktur und beides in guter Qualität»; Hans Nanser, Vizdirektor Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit, Zürich. Er begrüss aus touristischer Sicht einen Schweizer EWR-Beitritt und Urs Peter Geering, Hotelier und Gemeinderat in Weggis (LU), «die eigenen Grenzen im touristischen Angebot erkennen und einhalten», fordert er. TV

Kirchner-Museum

Das Wunder von Davos

Mit einem Festakt, an dem 400 Gäste aus Kultur und Politik teilnahmen, wurde in Davos das neue Kirchner-Museum eröffnet. Es will nicht nur Heimstatt für das reiche Schaffen von Ernst Ludwig Kirchner, sondern auch Forschungsstätte sein. Der Kurort Davos ist mit diesem Museum von internationaler Bedeutung um eine Attraktion reicher geworden.

Die letzten zwei Jahrzehnte seines Lebens verbrachte er in Aschaffenburg, Deutschland, georene Ernst Ludwig Kirchner, einer der bedeutendsten Vertreter des Expressionismus, in Davos. Zuerst im Haus «In den Lärchen» und später im Haus «Auf dem Wildboden»

entfaltete Kirchner eine reiche und vielfältige künstlerische Tätigkeit, von der unzählige Werke Zeugnis ablegen. Als Kirchner 1938 in zunehmender Verzweiflung über seine Isolierung und Diffamierung in Deutschland freiwillig aus dem Leben schied, gerieten sein Name und sein künstlerisches Werk weitgehend in Vergessenheit.

Erst nach einer Ausstellung seiner Werke im Kunsthaus Zürich im Jahre 1952 erinnerte man sich wieder an den grossen Expressionisten, der auch in grosser Kraft die Farben und Formen der Davoser Bergwelt dargestellt hat. 1982 wurde ein Kirchner-Verein Davos gegründet, der unter Bruno Gerber, Direktor des Kurvereins Davos, eine zielgerichtete Tätigkeit entfaltete und im Postgebäude am Platz eine kleine, aber

qualitativ hochwertige Schausammlung einrichtete.

Beneidenswerte Attraktion

Den unermüdeten Bestrebungen vieler Bewunderer Ernst Ludwig Kirchners ist es zu verdanken, dass nun an schönster Lage an der Davoser Promenade ein neues und richtiges Kirchner-Museum entstanden ist. Alfred Defago, Direktor des Bundesamtes für Kultur, bezeichnete diese glückliche Fügung als «Wunder von Davos». An ein Wunder grenzt es tatsächlich, dass Davos dank dem grossen Einsatz von Eberhard W. Kornfeld, dem Spiritus rector der Kirchner-Bewegung in Davos während der vergangenen 30 Jahre, vor allem aber dank der überaus generösen Ader des Ehepaars Roman Norbert und Rosemarie Ketterer ein Kirchner-Museum erhalten hat, dessen Bedeutung sich noch gar nicht abschätzen lässt: Fest steht aber bereits jetzt: Davos hat damit ein wahres Kunsterbe in architektonischer und musealer Hinsicht erhalten, um das es zu beneiden ist.

Touristische Komponente

Kurdirektor Bruno Gerber, dessen Verdienste um die Realisierung des Kirchner-Museums in seiner nebenberuflichen Tätigkeit als Präsident des Kirchner-Vereins Davos nicht hoch genug eingeschätzt werden können, wies ganz dezent darauf hin, «dass auch die touristisch-wirtschaftliche Komponente, die dieses einzigartige Museum für den Ort Davos hat, ganz bedeutend sein wird». Man erleide in Davos mit dem neuen Museum nicht unvorherbereitet einen Kulturschock, «denn wir pflegen bei uns seit Jahren einen Kulturbetrieb, der ausbrechen will aus den Schemata der renommierten Festivalorte, wo zuweilen mehr die Stars als die Sache im Mittelpunkt stehen». FS



Mit dem neuen Kirchner-Museum ist Davos um eine kulturelle Attraktion, um die es zu beneiden ist, reicher geworden. Bild: Franz Spagny

REKLAME

Gegründet 1946

OERTLE

Ihr Lieferant für feine Hotelwäsche und Bettwaren

OERTLE TEXTIL AG
CH 9030 ABTWIL - ST. GALLEN
Tel. 071 - 31 48 31

Internationale Tagungslandschaft Bodensee, Intabo

Bodenseeregion aus ihrer Randlage hervorlocken

Eine Premiere besonderer Art erlebt das an Superlativen wahrlich nicht arme Frankfurt am Main am nächsten Montag. Erstmals präsentiert sich Intabo, die «Internationale Tagungslandschaft Bodensee», der Öffentlichkeit. Und diese Premiere bildet zugleich den ersten Beweis für das Funktionieren der Zusammenarbeit in der Intabo, deren Mitglied auch die Stadt St. Gallen ist.

GEORG UBENAUF, FRANKFURT

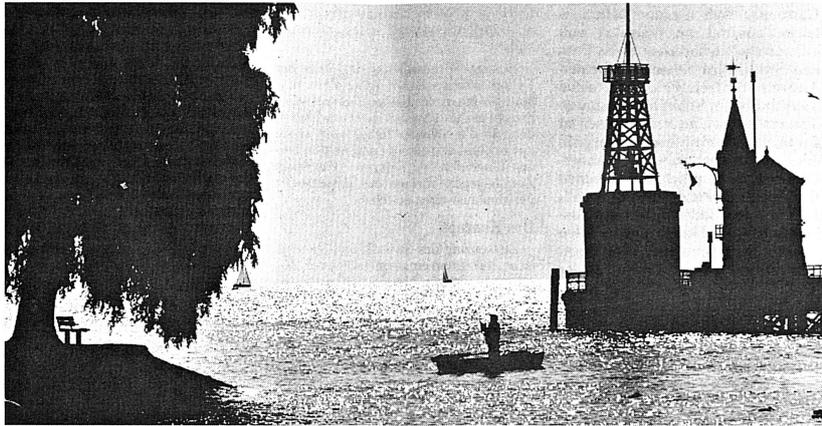
Sechs Bodensee-Metropolen aus drei Nationen bilden die Intabo: Die Städte St. Gallen, Bregenz, Konstanz und Friedrichshafen, sowie die Insel Mainau. Der Bodensee als verbindendes und grenzübergreifendes Element soll als das unverwechselbare Privileg der Intabo dargestellt, die Natur als besonderer Reiz für Tagungs- und Kongress-Teilnehmer hervorgehoben werden. Eine verstärkte Profilierung schien um so notwendiger, als die ohnehin vorhandene Randlage der Bodenseeregion durch die deutsche Vereinigung und die Verstärkung der West-Ost-Achse gegenüber der bisherigen Nord-Süd-Richtung überdeutlich spürbar geworden ist.

Die Zusammenarbeit funktioniert

Das Miteinander von sechs Tagungs-orten im weiterhin wachsenden Markt von Tagungen und Kongressen ermöglicht es den Mitgliedern von Intabo zudem, eine sehr viel breitere Angebotspalette zu gestalten. Die Premiere im Hotel Sheraton am Frankfurter Rhein-Main-Flughafen war bester Beweis dafür. Denn: Das Hotel hatte allein die Stadt Lindau aufgefördert, sich zu präsentieren. Und von Lindau kam die Anregung an das Intabo-Büro, diese Gelegenheit doch für das Vorstellen der gesamten und nunmehr gesamthaft auftretenden Tagungslandschaft zu nutzen.

Auftakt ist ein Informationsabend für Presse und Kongressveranstalter, die ganze Woche lang steht ein Info-Stand im Hotel, und zwischendurch veranstaltet Friedrichshafen mit alten Zepellinen und die Insel Mainau mit einem Gala-Abend für Diplomaten zusätzliche Highlights.

So soll auch in Zukunft – bei aller weiterhin bestehenden Konkurrenz der



Die Landschaft der Bodenseeregion steht bei allen Aktivitäten der Internationalen Tagungslandschaft Bodensee (Intabo) im Vordergrund. Bild Intabo

einzelnen Tagungsorte untereinander – das Miteinander in der Intabo verstärkt werden. Ein internes Sales Manual zum Beispiel zeigt allen Beteiligten auf, was es in den Partnerorten an Rahmenprogrammen und Incentives gibt, die sich für alle Kongress- und Tagungsteilnehmer der gemeinsamen Landschaft nutzen lassen.

So Empfänge in der Bühnendekoration der Seebühne Bregenz oder ungewöhnliche Produkte-Präsentationen im Festspielhaus, indem beispielsweise ein neues Auto oder eine prominente Persönlichkeit in einem Flugobjekt vom 20 Meter hohen Bühnenturm in einer Laser-Nebel-Show herabgelassen werden kann.

In St. Gallen bietet sich allen Intabo-Mitgliedern der Kreativ-Workshop mit Buchbinden, Papierschnitten, Radieren und anderem im Dachatelier, ein Aperitif in der Textilbibliothek oder die Stadtführung per Velo. Lindau wiederum offeriert Möglichkeiten für ein Champagner-Frühstück auf dem Leuchtturm oder für den Besuch eines Lokführerstandes im Hauptbahnhof.

Astrid Nakhostine vom Verkehrsein der Stadt St. Gallen meint denn

auch, dass die Intabo «einiges bewirken» kann. So wird man Tagungsinteressenten an andere Intabo-Mitglieder weiterreichen, wenn man selbst während bestimmten Monaten keine Kapazitäten mehr verfügbar hat, und zu anderen Zeiten von deren Überfluss profitieren.

St. Gallen zählt an die Intabo einen jährlichen Mitgliederbeitrag von 20 000 D-Mark. Ob und wie er sich rentiert, «wird sich zeigen», sagt die 33jährige Tourismusexpertin. St. Gallen bleibt Mitglied bei «Swiss Congress und Incentive Destinations», glaubt aber sicher, von der gemeinsamen Kongress-Dokumentation der Intabo-Mitglieder zusätzlich profitieren zu können. Ausserdem werde St. Gallens Mitgliedschaft in dieser drei Nationen umfassenden Institution «auch national» positive Auswirkungen haben. Klar ist für Astrid Nakhostine, dass von Intabo neue Impulse ausgehen werden.

Zunächst haben sich die Intabo-Mitglieder auf eine Probephase von drei Jahren verständigt. Während dieser Zeit soll die im Verlag Frank Siegfried in Konstanz angesiedelte zentrale Pressestelle beweisen, wie de als «bisher unge-

nügend» eingestufte «mediengerechte Präsentation des Tagungsgeschehens in der Region» optimiert werden kann. Auch sollen PR und Marketing verbessert werden.

Ferner soll sich zeigen, ob die Herausgabe von Kongress- und Tagungskalendern sowie von Intabo-Dokumentationen und ihre Verteilung an Fachmessen den gewünschten Erfolg bringt. Mitarbeiter-Seminare und gegenseitiger Informations- und Erfahrungsaustausch sowie gemeinsame Verkaufsförderungsaktionen werden während der Probe-phase einen Eindruck davon vermitteln, ob die bisher unzureichende Kommunikation und Kooperation bei Akquisition und Durchführung von Tagungen verbessert werden, ob auf Dauer durch Intabo eine einheitliche Tagungslandschaft dargestellt werden kann, die gemeinsam Erfolg hat.

Voller Optimismus ist jedenfalls der Werbeslogan der neuen Gemeinschaft, der die Natur der Region in den Mittelpunkt rückt. Über den drei miteinander verknüpften Flaggen von Deutschland, Österreich und der Schweiz heisst es nämlich lakonisch: «Tagen ... natürlich am Bodensee».

GV Schweizer Seilbahnen

Seil gespannt

Die Schweizer Seilbahnen seien mit oder ohne EWR in Europa eingebunden, stellte Carl Pfund, Direktor des Schweizerischen Verbandes der Seilbahnunternehmungen, an dessen Generalversammlung in Luzern fest. Mit Blick auf nationale EWR- und EG-Auswirkungen müsse der Verband künftig viel engere Kontakte zu Verwaltung und Parlament unterhalten, um die Interessen der Branche wahren zu können.

Auch in der Schweizer Seilbahnbranche ist Europa ein Thema, das auf grosse Interesse stösst. An der Generalversammlung des Schweizerischen Verbandes der Seilbahnunternehmungen (SVS) zeigte dessen Direktor Carl Pfund rund 300 SVS-Mitgliedern auf, wie stark die Seilbahnbranche unseres Landes schon heute in Europa integriert ist. Er erwähnte die Mitgliedschaft im europäischen Komitee für Normung CEN, welchem eine seilbahnspezifische Arbeitsgruppe untersteht.

Bzüglich der Auswirkungen des EWR auf den Schweizer Tourismus ganz allgemein nannte Pfund die Freiwilligkeit der Arbeitskräfte, den Verzicht auf die Lex Friedrich neben einem Wachstumsschub auf die Branche.

Pfund erwähnte weiter Europa-Erlasse, welche für Seilbahnunternehmungen relevant sind: Einmal das Aktienrecht, wo eine Anschlussrevision notwendig werden wird und das öffentliche Beschaffungswesen, mit der europäischen Ausschreibung von Bauaufträgen über 9 Millionen Franken sowie von Liefer- und Dienstleistungsaufträgen ab 750 000 Franken. Die Liberalisierung des Beschaffungsmarktes Verkehr kann nach Pfund zu mehr Wettbewerb im Basektor, weiter bei Beschaffungen von normalspurigem Rollmaterial sowie von Bussen und bei der Erstellung kompletter Seilbahnanlagen führen, wegen zu kleiner Stückzahlen jedoch kaum beim schmalspurigen Eisenbahn-Rollmaterial.

Noch direkter tangiert wären die Schweizer Seilbahnen vom noch sehr umstrittenen EG-Konzessionswesen. Als künftige Möglichkeit erwähnte Pfund, dass sich beispielsweise nicht nur die Melchsee-Frutt-Bahn um die Erneuerung der Konzession der Haslibergbahnen bewerben könnte, sondern auch ausländische Betriebe.

HOTEL SCHWEIZ

(M)EINE MEINUNG

Düstere Zukunft für Basels Hotellerie?



Bodo Skrobucha-Haudenschild, Direktor des Hotels Merian, Basel

Nun zielt also auch der Name Basel in fetten Lettern die Htr, so wie wir dies vorher schon von Zürich, Luzern unter anderem gelesen haben. Die Zukunft scheint nicht rosig zu sein, wobei die Rezession mit ihren Arbeitslosen und den verringerten Spensätzen noch nicht einmal erwähnt worden ist. Soweit so gut, so dass ich mich mit der Argumentation in bezug auf das Vorgehen und das nicht vorhandene Verständnis der Basler Behörden für den Tourismus vollkommen einverstanden erklären kann. Was ich hingegen nicht unterschreiben kann, sind die Äusserungen über die Schwarzmalerei in der Branche. Wie kann ich als Mitarbeiter motiviert meine Arbeit verrichten, wenn mein Arbeitgeber nur schwarz und düster sieht?

Dass sich in Basel die Verschiebung von den Sternklassen 2 und 3 zu den oberen ergeben hat, liegt neben den im Artikel erwähnten strukturellen Problemen auch an der Preispolitik des einen oder anderen 5-Stern-Hauses. Dass das Gruppengeschäft, früher eine Domäne der tieferen Kategorien, kaum noch in diesen Häusern anzutreffen ist, ist hinlänglich bekannt. Wenn Touroperator

XY heutzutage bei einem Halbpensionpreis (HP) von 75 Franken inklusive Frühstück absolut keine Basis für eine Zusammenarbeit sieht, weil er in 5-Stern-Häusern billiger wegkommt, bleibt die Frage, ob man ihm nicht fünf Franken pro Gast in die Hand drückt und ihm sagt, er solle bleiben, wo er ist. Der Verlust ist wahrscheinlich geringer. Bei HP-Preisen um die 55 Franken (und die zahlt er in 5-Stern-Häusern!!!) ist meiner Meinung nach das Betteln verdammt worden.

Mit Einzelzimmerpreisen von 100 Franken wäre ich ebenfalls in seinem Geschäftstourismus-Business dabei gewesen, meinte der smarte Sales Man zu seinem Besuch. Beweisbar ist ebenfalls, dass ein 5-Stern-Hotel mit Zimmerpreisen operiert, die etwa 45 Prozent unter dem offiziell ausgewiesenen Minimalpreis liegen. Der quaterierte Zimmerpreis greift sogar in die 2-Stern-Hotel-Kategorie ein.

Der Schaden, der dadurch einem 4-Stern-Haus und einem 2-Stern-Haus entstanden ist, geht in fünfstelliger Summe. Von einem fairen Wettbewerb kann man da nicht mehr reden, wenn scheinbar Luxus zu Ramschpreisen verschert wird. Wird daraus Gewohnheit, geht es nicht mehr um die Existenz des einzelnen, es geht dann um die Existenz einer ganzen Branche.

(Anmerkung der Redaktion: Diese Meinungsäusserung von Bodo Skrobucha-Haudenschild bezieht sich auf den in der hotel + touristik revue Nr. 32 vom 6. August 1992 über die Strukturprobleme der Basler Hotellerie erschienenen Artikel).

CentralbahnplatzBasel

«Angebot stimmt nicht mehr»

Am Centralbahnplatz des Bahnhof SBB Basel türmen sich die Bürohäuser. Mit Folgen: Gut besuchte Restaurants und preisgünstige Hotels verschwinden.

ISO AMBÜHL

Der Centralbahnplatz Basel wurde 1860 weit ausserhalb des Stadtzentrums erstellt. Wegen dieser peripheren Lage wurde der Platz später schlecht an das Basler Strassenbahnnetz angeschlossen. Mit einem Masterplan für das Bahnhofgebiet sollen die Fehler der Vergangenheit in den nächsten Jahren ausgemerzt werden.

Gemäss Plan von Regierung und Kantonsparlament soll der Raum Bahnhof inkünftig als Verkehrsdrehscheibe und Dienstleistungszentrum ausgebaut werden, um Arbeitsplätze, vorab im Dienstleistungssektor, anzusiedeln. Der ehrgeizige Masterplan veranlasst aber Unternehmen, sich bereits heute im Bahnhofgebiet anzusiedeln.

Hotels müssen weichen

Die Folgen davon zeigen sich darin, dass mehrere Hotels der unteren Kategorien (Piccolo, Vogt-Flügelrad, Greub, Rex, Bernerhof) in den letzten Jahren Bürogebäuden weichen mussten. Bereits mehrere Jahre steht zudem das Hotel Jura, in bester Lage am Centralbahnplatz, leer. «Wir planen ein neues Bürohaus inklusive Restaurant, doch die Baubewilligung verzögert sich immer wieder wegen Einsparungen», sagt René Hertz von der Schweizerischen Bankgesellschaft, der die Liegenschaft gehört.

Neben den Hotels Bristol (2-Stern) und St. Gotthard (3-Stern) finden sich am Centralbahnplatz nur noch Hotels im 4- und 5-Stern-Bereich (Hilton, Eu-

ler, Victoria, Schweizerhof, Metropol). «Diese Entwicklung stimmt einfach nicht mehr», sagt Peter Osterwalder, Geschäftsführer des Hotels Bristol: «Viele Reisende suchen preisgünstige Zimmer.»

Einen Mangel an Hotels der billigeren Kategorien konstatiert auch André Werner, Generaldirektor des Euler. Die Situation wird sich indes noch verschärfen, weil das Hotel Bristol voraussichtlich 1994 wegen Umbaus geschlossen wird: Die Zimmer und Nasszellen werden neu erstellt, um in den 3-Stern-Bereich aufzusteigen.

Wenige Minuten vom Bahnhof entfernt findet sich zwar das 1-Stern-Hotel Steinschanze. Dieses Hotel schliesst indes vom 30. September bis 1. März wegen Umbaus seine Pforten, um die Zimmer zu modernisieren und inkünftig einen Stern mehr zu erhalten.



Bürohäuser türmen sich, preisgünstige Hotels verschwinden. Bild Claude Geiger

Auf Seiten der Restaurants ist derzeit im Basler Bahnhofgebiet ein unfreiwilliges Beizensterben zu verzeichnen: Wegen Ausbauplänen der Bank für Internationale Zahlungsausgleich (BIZ) müssen die bestens eingeführten Restaurants Heumatstübli, Jeffery's Indian Restaurant Tivoli und Steinbo bis in zwei Jahren ihren Betrieb aufgeben.

«Ende 1994 werden wir die Gläser zerschlagen», ärgert sich Lucien Rusterholz, Geschäftsführer des Heumatstübli. Er neigt auch, die Eigentümerin, die Wartek Invest AG, nur sehr kurzfristig über die drei Verkäufe an die BIZ informiert habe: «Die Entwicklung ist sehr schlimm. Am Bahnhof kann man sich bald nur noch im McDonald's, im Buffet und in den Hotel-Restaurant verköstigen.»

Auch Buffetwirt Hans Berchtold Brawand versichert, dass am Gastronomiepunkt Bahnhofplatz durch den Wegfall der Beizen etwas fehlen werde. «Ein eigentlicher Notstand herrscht aber nicht – zudem findet im Gastgewerbe eine notwendige Strukturberichtigung statt.»

Für sein eigenes Haus projektiert Berchtold derzeit eine Renovation der 1.-Klasse-Buffets und der Brasserie verbunden mit einem Küchenumbau. Nach seinen Plänen, die noch von SBB und Denkmalbehörde bewilligt werden müssen, will er aus dem 1.-Klasse-Buffet ein Restaurant im Bistrotstil gestalten, wo sich prästante Reisende schnell verpflegen können. Für gemütliches Essen soll inkünftig vor allem die Brasserie dienen. Zudem schliesst er nicht aus, dass er sich um die Nachtbewilligung des Heumatstübli bewerben wird: In einem Teil des Buffets sollen Reisende und andere Gäste bis spät in der Nacht verpflegt werden können.

Hotel Arosa Kulm

Von der Krim auf den Kulm

Schneebedeckte Berge und weisse gedeckte Tische, Krim-Sekt und Aqua Kulm, Borschtsch und Blinis! 20 etwas nervöse Praktikanten von der Krim stellten sich letzten Samstag im Fünfsternhotel Kulm in Arosa erstmals den erwartungsfrohen Gästen.

«Leicht war es nicht», meint der ebenso müde wie glückliche Küchenchef Rudy Egli, «vor allem haben diese Russen einen ganz anderen Zeitbegriff.» Tatsächlich ist ein wenig Warten für die Leute aus der Ukraine kein Problem. Sie haben sich aber schon bestens eingelebt. Dabei ist es erst eine Woche her, dass sie von Jalta am Schwarzen Meer ins 1855 Meter über Meer gelegene Hotel Kulm gekommen sind.

Nun ist das Experiment in vollem Gange. Die 20 ausgewählten Kursteilnehmer schnuppern Höhenluft in jeder Hinsicht. Dabei kam es weniger zu einem Natur, als vielmehr zu einem Kulturschock. Da wäre mal die riesige Auswahl an Lebensmitteln! Zucchini und Fenchel sind für die Krim-Köche kulinarisches, ein Mikrowellenherd technisches Neuland. Und sie können fast nicht begreifen, dass eine Rindszunge schön abgepackt und vakuumiert geliefert wird und nicht noch der ganze Kopf dranhängt.

Noch weniger können sie es fassen, wenn Hoteldirektor Christoph Ziegler sich mit ihnen zusammensetzt und sie nach Meinungen und Anregungen befragt. So was ist auch nach der politischen Öffnung auf der Krim undenkbar. Doch das könnte sich ändern. Bereits ist eine hochkarätige Gruppe um den Bürgermeister von Jalta für Gespräche in die Schweiz geflogen. Diskussionen drehen sich nicht nur um ein Schweizer Restaurant in Jalta, sondern auch um ein Hotel und eine Hotelfachschule. HS

Tessin

Konkurse in Sicht

Ende August schloss das 55-Betten-Hotel Bahnhof in Chiasso seine Pforten. Obwohl Besitzer Piargio Spiezia das Gebäude erst im Frühjahr 1991 vollständig umgebaut hatte und sogar drei Sterne zugesprochen erhielt, konnte er den Konkurs nicht mehr abwenden. Die Auslastungsziffern der Hotels in der Region liegen mit nur rund 50 Prozent extrem unter dem Tessiner Durchschnitt.

Dass nach Saisonabschluss noch eine Reihe anderer Hotels schliessen werden, damit rechnet Stefano Valli, Präsident der Tessiner Hoteliervereinigung, sehr stark. Zusätzlich zur Teuerung schätzt er den Verlust seiner Branche bei 20 bis 30 Prozent. Dies liegt seiner Meinung nach aber nicht an der «schlechten» Saison, sondern an einer Strukturkrise in der Südschweizer Hotellandschaft. HAK

REKLAME

Zielsicher neue Gäste werben



Die Kombination mit den meisten Lesern im Grossraum München:



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



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

Steigenberger Avance Hotels Saanen-Gstaad

Avance-Variationen in Gstaad

Vor zwei Jahren begann die Umgestaltung des Steigenberger-Hotels Saanen-Gstaad nach dem neuen Avance-Konzept. Für sieben Millionen Franken wurden laut Aloys Bolle, Regionaldirektor für Avance in der Steigenberger AG, «neue Farben und eine neue Anmutung» eingebracht und eine neue Hotelhalle sowie ein neuer Tagungsstrakt gebaut. Bei gleichzeitiger Bereitstellung modernster Tagungstechnik habe man den Chaletcharakter des Hauses jedoch beibehalten.

GEORG UBENAUF, FRANKFURT

Das Haus in Saanen-Gstaad wird in mehrfacher Hinsicht abweichen vom konsequenten Avance-Konzept:

– Es wird nicht, wie für Avance eigentlich vorgesehen, nur ein Restaurant haben. Es bleibt auch in Zukunft beim Restaurant im 4. Geschoss (für die Mengerverpflegung) mit «sehr hochklassigem Pensionsmenu», wie Aloys Bolle formuliert. Und in der Halle bleibt es bei der Hallenbar und der «Haltebeiz» mit Rösti, Bündnerfleisch (und all den Gerichten, die wir für typisch schweizerisch halten).

Näher an den Gästen

Die Zimmergestaltung, bei einer ersten Modernisierungsphase in Richtung Avance-Konzept vorgenommen, wird wieder zurückgedreht auf den Chaletcharakter auch in den Zimmern. Man sei «wieder umgeschwenkt», weil die Gäste sowohl in Farbe wie in Holz nicht vom Gewohnten abgehen wollten. Eine «Schwachstelle» wird nach und nach in allen Zimmern beseitigt: Der Schrankraum wird für den längeren Ferienaufenthalt vergrössert.

In den Avance-Stadthotels wird eine «offene Badlösung» angestrebt mit WC und Bidet hinter einer Glastür, mit aufwendig gestyltem Lavabo und einer Dusche. Für Saanen-Gstaad als Ferienhotel «müssen wir uns anpassen», sagt Bolle.

Der Gast braucht nach langem Skilauf seine Wanne.» So sollen mindestens 50

Steigenberger Avance

Mit einem gewaltigen Donnerschlag und einem (wegen des nahen Flughafens nur kleinen) Feuerwerk startete die Steigenberger AG ihre neue Hotelserie Avance. Wolfgang Momberger, Mitglied des Steigenberger-Vorstandes und Steigenberger-Schwiegersohn, umschrieb die Philosophie des jüngsten Kindes: «Nicht mehr die Sterne, der Preis oder die technische Ausstattung prägen diesen neuen Hoteltyp, sondern die emotionale Erlebniswelt.»

GEORG UBENAUF/FRANKFURT

Eigentlich war «Avance» als Viersternkategorie zwischen den klassischen Luxushäusern von Steigenberger und den Dreisternentypen «Maxx» angesiedelt gewesen. Wolfgang Momberger, Mitglied des Steigenberger-Vorstandes, gibt denn auch im Gespräch unumwunden zu, dass sich «die Entwicklung verselbständigt» habe. In Baden-Baden zum Beispiel werde das künftige Avance Badischer Hof im Preis über dem Steigenberger Europäischen Hof liegen. «Ein Traum wird wahr», überschrieb der Steigenberger-Chef sein Referat zur «Avance»-Premiere. Und ebenso lautet die Headline über die aufwendig (wenn auch umweltfreundlich) gestalteten Broschüren. «Dass ausgerechnet der Kalkulator Momberger von Traum spricht, ist schon sonderbar», war der Kommentar eines ihm nahestehenden Geschäftsfreundes.

Oasen in der Hektik

«Wir schaffen die Oasen in der Hektik unserer Zeit» – so lautet inksünftig das Credo für alle «Avance»-Hotels, bald auch für das noch umzuwandende Haus in Saanen-Gstaad. «In der Ruhe liegt die Kraft», so formulierte es Momberger. Hotels müssten wieder mehr für Gefühle konzipiert werden. Und in der Natur habe man nach den Merkmalen der Ruhe und der Oasen gesucht. Sieben Elemente haben die Steigenberger-Ma-



Nach zwei Jahren Umgestaltung ab dem kommenden Winter nun mit neuem Avance-Konzept: das Steigenberger Avance-Hotel Saanen-Gstaad. Geblieben ist der Chaletcharakter.

Bild Steigenberger

Prozent der Zimmer ihr Wannenbad bekommen.

Lockere Atmosphäre

Wichtig sei schon jetzt festzustellen: «Die Stimmung ist eine andere gewor-

den.» Statt der «Sterne-Küche», statt Silber und Messing überall und elegantem Gebälge sei nun die Atmosphäre «aufgelockert». Bereits jetzt habe sich dies «positiv ausgewirkt». Auch der Aufsichtsratsvorsitzende Jürgen Terraha

habe erklärt, er sei froh, nur noch einen guten Anzug mitbringen zu müssen, für einen gelegentlichen Konzertbesuch, aber nicht mehr Abend für Abend eine Modeschau vorführen zu müssen. Man habe, so Bolle, eine Ferienstimmung geschaffen mit ungezwungener, legerer Atmosphäre und hoher Schweizer Qualität.

Ein ungelöstes Problem sind nach wie vor die gewünschten Tennisplätze. «Mit den Nachbarn sind wir uns einig», sagt Aloys Bolle, oberhalb des Hauses eine Tennismöglichkeit mit vier Plätzen zu schaffen. «Auch Planung und Finanzierung stehen», nur: «Die lokalen Behörden reagieren etwas langsam.»

Premiere im Dezember

Man habe daran gedacht, die Umstellung auf Avance jetzt vorzunehmen, «wir wären aber doch erst Ende September nach Saanen-Gstaad gekommen», sagt Bolle. Denn: Wolfgang Momberger selbst nimmt jede Umstellung vor. So habe man sich entschlossen, «mit dem Beginn der für das Haus prägenden Saison, der Wintersaison also, die Umstellung vorzunehmen». Voraussichtlich ist Premiere nun am 20./22. Dezember. Übrigens ist vorgesehen, die Öffnungszeit auf 10½ Monate auszuweiten und das Hotel saisonunabhängig zu machen.

Heissluftballon als Werbeträger

Der Heissluftballon aus Saanen-Gstaad trägt bereits das Logo Avance, allerdings in etwas bunteren Grundfarben, als ursprünglich geplant waren. Jetzt ist der Untergrund einfach grün, der Ballon aber bleibt so. Er war auch in Frankfurt bei der Premiere für das Steigenberger Avance Frankfurt Airport eingeflogen, konnte aber aus Witterungsgründen nicht aufblasen werden. Wenn er zu Werbezwecken woanders eingesetzt wird, bleibt die Saanen-Gstaad-Beschriftung, sie wird aber jeweils ergänzt durch ein Banner mit dem lokalen Hotelnamen. «Er soll überall auch für Saanen-Gstaad werben und seine Identität Saanen-Gstaad wahrhaftig», sagt Aloys Bolle. □

In der Ruhe liegt ihre Kraft

cher dort für ihr «Avance»-Konzept gefunden: Licht, Natur, Wasser, Farben, Pflanzen, Erlebnis, Menschen – «ein ziemliches Mischmasch», wie ein kritischer Zuhörer neben mir murmelte.

Bei der praktischen Konzeptausgestaltung fiel dann das Stichwort Masskonfektion. Konzentration auf Logis und Tagungsbereich, reduzierte Gastronomie, grosszügige Flächen, hochwertige Ausstattung, Spitzentechnologie, multifunktionelle Mitarbeiter und maximale Personalfizienz. Dieses Ideal-konzept habe sich dann bei der konkreten Planung für einen «Avance»-Neubau in Dessau als perfekt herausgestellt – man habe mit dem Bauherrn dort nur noch drei Nächte über Details reden müssen, weil sich die Planungen auf überraschende Weise in Deckung hätten bringen lassen.

200 Zimmer, 10 Suiten, 13 Konferenzräume, 1 Restaurant, 1 Bar, Tiefgarage für etwa 170 Fahrzeuge – so sieht das Idealkonzept für «Avance» aus, wobei die stadtnahen Häuser strikter durchgestylt werden als beispielsweise das in Saanen-Gstaad. «Einen Ausweg aus der Sackgasse der 100fach reproduzierten Langweiligkeit moderner First Class Hotels» nennt Momberger dieses Konzept, in das er sich bis ins letzte Detail persönlich hineingekniet hat. So liess er noch ganz am Schluss 50 fertige (und von ihm vorher abgezeichnete) Pressmappen vernichten und neu machen: «Die sind nicht Avance's», war sein kühler Kommentar. «Avance» – das kommt aus dem Bauch», wissen denn auch alle seine Mitarbeiter.

280 000 DM pro Zimmer

Momberger wäre nicht der «Kalkulator», als den ihn sein Freund beschrieben hatte, wenn er nicht auch eine «Avance»-Rechnung aufmache: 280 000 DM pro Zimmer inklusive Grundstück, 27 Prozent Personalkosten, 36 Prozent Brutto-Umsatzrendite, 6 Prozent Netto-Umsatzrendite. «Spass und Geldverdiensmöglichkeiten keine Ge-

gensätze sein», lautet dazu sein Credo. Auch Momberger weiss, dass dieses Konzept nicht von heute auf morgen erstellbar ist. «Es entwickelt sich weiter, es wächst, es wird hoffentlich von Tag zu Tag deutlicher», sagt er.

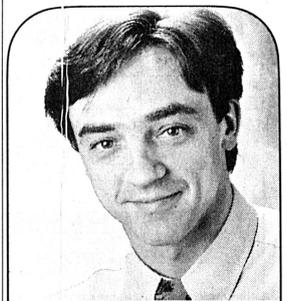
«Avance» soll lockerer sein

Im persönlichen Gespräch wird er konkreter: Die ganz Reichen, vor allem aber die Neureichen, so sagt er, würden weiterhin den konservativ-klassischen Superservice der Luxushotels wollen, mit Kofferträger und Schuhputzer. «Avance» werde leichter, lockerer, die Oasenthematik sei «nicht an einer Stelle

lokalisiert, sondern das ganze Haus ist eine Oase, vom Dachfirst bis zur Tiefgarage». Und: «inhallich und mental Avantgarde».

Doch die Wirklichkeit, die ist nicht so. Am Morgen nach der Premiere, am Frühstücksbuffet des neuen Steigenberger Avance Frankfurt Airport, maulte ein Gast, der sich seinen Tee selber zubereiten musste: «Demnächst müssen wir auch noch selber in die Küche und unser Steak braten.» □

REKLAME



Farn Frapoli, Hotel Sommerau Ticino, Dietikon, profilitiert von:

FIDELIO
Frontoffice

GADIS
Backoffice

vom
Hotelspezialisten

ATAG INFORMATIK AG
EIN UNTERNEHMEN DER GRUPPE
ATAG/ERNST & YOUNG

Telefon 01 810 53 00

Basel, Bern, Gebenstorf, Langenthal, Lausanne, Luzern, St. Gallen

LIEGENSCHAFTENMARKT

Grosses Gastronomieunternehmen, gesamt-schweizerisch tätig, sucht in Städten ab zirka 18 000 Einwohner, an guter Lage, in Miete (langjähriger Mietvertrag erwünscht), eventuell Kauf

Restaurant mit Alkoholpatent

ab zirka 100 bis 120 Sitzplätze innen und Terrasse zirka ab 40 Sitzplätze, zur Realisierung von italienischen Spezialitäten-Restaurants. Entsprechende Investitionen werden von uns getätigt.

Offerten unter Chiffre 47734 an hotel revue, 3001 Bern.

47734/178047

CH-Mann, 30, mit Familie

sucht: Restaurant
Bar
Pub
Dancing
Nightclub
biete: Gute Umgangsform
Unternehmerisches Denken
Freude, Neues zu lernen
Belastbarkeit
Verkaufserfahrung
Einsatzwille
Liebe Kontakt zu Menschen
Mit Fähigkeitsausweis Kt. Aargau

Angebote, Offerten bitte unter Telefon (056) 96 49 39.

49590/347582

Treuhand SWV

für Gastgewerbe + Hotellerie

Region ZH/AG/LU/ZG, resp. Innerschweiz

Im Auftrage suchen wir in Miete oder Kauf gut erhaltenes

Hotel oder Gasthof

zwecks Umgestaltung in ein kulinarisches Schulhotel.

Voraussetzungen:
- zirka 15-35 Betten
- genügend grosser Küchenraum
- Kursaal
- Aufenthaltsraum
- Direktionswohnung
- angemessener Umschwung

Ausführliche Offerten senden Sie an: TREUHAND SWV, Abt. Unternehmensberatung, z. H. Kurt O. Winkler, Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich.

49313/44636

Bekanntes kassenanerkanntes Kurhotels **/..**
im Tirol/Salzbürgerland
zu verkaufen
MM ORGANISATIONEN INTERNATIONAL
Marketing & Management EG-Länder
Heinrichstrasse 108, 8005 Zürich
Tel. 01-271 30 36 Fax 01-271 30 30

Zu pachten gesucht

Hotel Garni/Pension zirka 50-60 Betten

An guter Lage. Vorzugsweise Arosa, Davos, auch Ausland.
Fähigkeitsausweis A vorhanden.

Auf Ihr Angebot freut sich:

Susanna Zahnd
Aspermontstrasse 24
7000 Chur

49588/34688

Zu verkaufen

RESTAURANT

in grösserer Gemeinde im Wasseramt, Kt. Solothurn.
100 Plätze/Gartenwirtschaft/40 Parkplätze
Wirtwohnung im Haus. Umsatz Fr. 600 000.-
Fester Preis, inkl. gesamtes Inventar: Fr. 1,25 Mio.
Interessenten melden sich unter Chiffre 4733 bei ASSA Schweizer Annoncen AG, Postfach 130, 4502 Solothurn.

A 49516/42790

ZU VERKAUFEN

Lugano-Süd

3-Stern-Hotel mit Seesicht

160 Betten, 96 Zimmer.
Gesamtfläche des Terrains zirka 3400 m².
Anfragen an:
Postfach 2629, 6901 Lugano.

P 49474/44300

GELEGENHEIT

Zu verkaufen

Restaurant 80 Sitzplätze 3 Wohnungen

Erhöhte Lage mit Sicht auf See und Berge
Steuerünstige Gemeinde.
VP Fr. 1,75 Mio.
Anfragen unter Chiffre 560-33042 an ASSA Luzern, Postfach, 6002 Luzern.

A 49506/42790

ZU VERKAUFEN

Schönes Privathaus mit dazugehöriger Pension, 28 Betten, in Leutasch bei Seefeld, Tirol.

Kann nur an einen österreichischen Staatsbürger verkauft werden.

Anfragen und Unterlagen:
Telefon 0043.521 46 777

49050/29422

Chinesisches Spezialitätenrestaurant

in der Zentralschweiz zu vermieten, 80 Pl. Restaurant, 30 Pl. Säli, 120 Pl. Garten, Parkplätze, zentrale Lage in Kantonshauptstadt. Sehr gute Geschäftsbedingungen.

Interessenten melden sich bei MM ORGANISATIONEN SCHWEIZ, Heinrichstrasse 108, 8005 Zürich, Telefon (01) 271 30 36.

49224/62626

Emmenbrücke

Zu vermieten per sofort oder nach Vereinbarung

Café/Tea-Room

von zirka 160 m², mit zirka 80 Plätzen. Klein- und Grossinventar muss übernommen werden.

Weitere Auskünfte erhalten Sie bei:

S. BRUNNER

Immobilien & Treuhand AG
6020 Emmenbrücke, Gerliswilstrasse 6a
Telefon 041-55 75 75

P 49587/44300

Zu verkaufen ...

ist dieses gepflegte Hotel nächst Lugano

mit 20 Doppelzimmern, Personalzimmer, separate Wohnung, grosse Terrasse, grosses Schwimmbad, heizbar, Parkplätze auf total 2200 m².

Ein Leckerbissen nicht nur für den Hotelier!
sFr. 2,3 Mio.

Erika Herrmann, 6918 Figino
Telefon (091) 60 18 70
Fax: (091) 60 12 34

49222/270172

Für die Realisierung eines

neuen Restaurant-Konzeptes

suchen wir Restaurants oder geeignete Räumlichkeiten an sehr gut frequentierten, zentralen Lagen (Toplage in Städten ab 40 000 Einwohnern, Einkaufs- oder Bürozentren in der Deutschschweiz).

Sitzplatzanzahl zirka 100-150. Flächenvorstellung 250-300 m².

Offerten und Planunterlagen an

FRIES GASTRO TEAM AG

z. H. Herrn H. Fries, Studen, 6207 Nottwil.

H 49247/55450

Altershalber zu verkaufen, eventuell zu vermieten im unteren Aaretal gutgehendes

Ausflugslokal

Umsatz zirka Fr. 700 000.-
Wirtepatent und Ausländerkontingent vorhanden.

Auch Pferdehaltung möglich, viel Umschwung vorhanden.

Interessenten melden sich unter Telefon (056) 28 27 06.

49327/347183

Gesucht zur Ganzjahresmiete oder Sommersaison

Touristen-Hotel, Garni-Hotel, Pension oder Gruppenunterkunft

mit 45 Betten oder mehr, an der Verkehrsachse St. Gallen-Feldkirch-Zürich-Bern.

Angebote an:
EQUIBOL AG, 3210 Kerzers
Telefon (031) 755 69 95

49592/347566

Lugano TI

Top-Bar-Restaurant

mit kleinem MFH. VP sehr günstig.

Auskunft unter Chiffre 49547 an hotel revue, 3001 Bern.

49547/47104

Brienzersee Interlaken

(Berner Oberland)

3-Stern-Hotel, mit 65 Betten, starke Restauration, Bar, Terrasse, Parkplatz, Top-Zustand.
Unterlagen erhalten Sie unter Chiffre 48372 bei hotel revue, 3001 Bern.

48372/47104

Bureau immobilier

ZBINDEN ET BUHLER

A vendre ou à louer, proche de Lausanne

hôtel-restaurant

150 places, 30 chambres et parking
Conditions avantageuses pour excellents professionnels.

P 49502/44300

Bordinette 10 - 1094 Paudex-Lausanne
Tel. 021 / 39 65 11 - Fax 39 65 14

Zu verkaufen in Roveredo GR ein

renoviertes Hotel

mit 30 Betten, einem grossen Saal für Bankette, einer Bar und einer grossen Terrasse.
Preis: Fr. 1 750 000.-
Interessenten melden sich bitte unter Telefon (092) 27 39 49, oder schriftlich an Postfach 89, 6514 Sementina.

P 48852/44300

Zu vermieten in unmittelbarer Nähe des SBB-Bahnhofs in Basel, neu erstelltes

Restaurant

fertig eingerichtet, 100 Sitzplätze.

Interessenten erhalten nähere Auskunft unter Chiffre M 220-11119 an ofa, Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 3001 Bern.

O 49545/199178

Etablierte, internationale Hotelfachschule sucht auf Januar 1993 in Pacht/Kauf

3-Stern-Hotel

mit 60-150 Betten.
Seminarräume, verkehrsgünstige Lage, Zentralschweiz bevorzugt.
Schriftliche Offerten unter Chiffre T 25-741763 an Publicitas, Postfach 4070, 6002 Luzern.

P 49544/44300

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



GERMANO DE GANI
IMMOBILIEN

LENZERHEIDE

NÄHE ZENTRUM LAI zu verkaufen

RESTAURANT MIT BAR

Kleinküche, Lagerräume, Sauna, Solarium, Waschküche und

1-Zimmer-Studio möbliert

Das Restaurant bietet 70 Sitzplätze. Alle Räume sind vollständig eingerichtet. Das Restaurant kann zu einem Gewerbe- oder Ladenlokal umgebaut werden.
KP: Fr. 350 000.-

Gerne erteilen wir Ihnen weitere Auskünfte.

Lindenquai 4, 7000 Chur
Telefon 081/22 81 82

P 49226/44300

Dr. Meyer AG
Verwaltungen

Berggasthof Bühlberg, Lenk I. S.
Der Berggasthof ist im April 1991 abgebrannt; die Gäste werden seltener in einem Provisorium bewirtet. Wir suchen im Auftrag der Eigentümer einen Käufer, der bereit ist, das Restaurant wieder aufzubauen und zu führen.

Das Grundstück ist voll erschlossen (auch im Winter mit Auto oder Car erreichbar), liegt am Südhang der Skiregion Lenk-Adelboden bei der Talstation des Skiliftes Bühlberg auf 1650 m über Meer an herrlicher Aussichtslage. Wir geben gerne weitere Auskünfte und erwarten Ihr Angebot.
Dr. Meyer Verwaltungen Bern AG
Böttigenstrasse 6, 3018 Bern
Tel. (031) 991 42 52, int. 38,
Fax (031) 992 04 65



Charmantes Waldschlösschen

Restaurationsbetrieb mit 6 Hotelzimmern (alle mit Dusche, Bad, WC) und 5-Zimmer-Wohnung, verträumte Parkanlage mit Teich und zwei Quellen (1 ha). Alles komplett inkl. Einrichtung und Inventar für nur Fr. 600 000.-, interessante Finanzierung möglich.
Fr. Waldmeier, Telefon (061) 281 66 66.

49593/347571

InnerSchweiz

Länderstube zur Glocke Einsiedeln mit musikalischer Live-Unterhaltung nach Vereinbarung zu vermieten

Notwendiges Eigenkapital 80 000.-
MM ORGANISATIONEN SCHWEIZ
Marketing & Management
Heinrichstrasse 108, 8005 Zürich
Tel. 01-271 30 36 Fax 01-271 30 30

American Express

Bern passt nicht mehr

American Express schliesst Ende Oktober das Reisebüro in Bern und konzentriert das Business-Reisegeschäft in Zürich und Genf, wo Büros zusammengelegt werden. Die weitere Spezialisierung auf dem Geschäftsreisesektor ist angesagt.

«Bern passt nicht mehr in das neue Konzept», erklärt Peter H. Eberschweiler, General Manager Switzerland von American Express in der Schweiz. Die Niederlassung in Bern werde deshalb in diesem Herbst geschlossen. Er bestätigt, dass wirtschaftliche Gründe zu diesem Schritt führen, vermeint jedoch einen direkten Zusammenhang mit weniger Geschäftsreisen aus Rezessionsgründen aus der Region Bern.

Der Spezialist für Geschäftsreisen will sich in dieser Sparte noch weiter spezialisieren und das Know-how der Mitarbeiter, aber auch das hauseigene Kommunikations- und Informationsnetz in grossen Geschäftsreizeentren in Zürich und Genf konzentrieren. Bereits Anfang Jahr wurde deshalb die Niederlassung an der Kreuzstrasse in Zürich aufgehoben und in das Hauptgeschäft an der Seefeldstrasse integriert. In Genf hat American Express drei Niederlassungen, zwei davon sind Geschäftsreisebüros, die nun zusammengelegt werden. Die Büros in Lausanne und Luzern bleiben bestehen, in Bern jedoch sei das Aufkommen an Geschäftsreisen zu gering, um im Rahmen des neuen Konzeptes «etwas daraus zu machen».

Ums Personal besorgt

Von der Schliessung des Berner Büros sind sechs Mitarbeiter betroffen, zwei davon sind Lehrlinge. Die Lehrtochter, die soeben angefangen hat, kann zu Danzas Reisen AG in Bern, der Stift im zweiten Lehrjahr zu ACS Reisen Bern AG wechseln. «Die Unterbringung der Lehrlinge war meine Hauptsorge», sagt Eberschweiler und betont, dass er der Reisebüro-Vereinigung Bern-Solothurn (RBS) für die tatkräftige Hilfe sehr dankbar sei.

Die Geschäftsführerin Astrid Wyss-Iowanka verlässt nach eigenen Angaben die Branche. Eine Mitarbeiterin geht auf Reisen, für eine weitere verhandelt Eberschweiler betreffend eine Anstellung mit einem Berner Reisebüro. Die dritte Mitarbeiterin schliesslich, jene, die das Servicing macht, wird künftig wahrscheinlich im Reisebüro arbeiten, das American Express in Bern vertreten werde. Den Namen wollte Eberschweiler nicht verraten, da noch keine Verträge unterschrieben seien. Einiges deutet darauf hin, dass es sich dabei um Danzas handelt. SJ

Swissair

Seoul via Peking

Die Swissair wird ab Ende März 1993 ihren Flug nach Peking, China, bis zur südkoreanischen Hauptstadt Seoul weiterziehen. Die Flüge am Montag, Mittwoch und Samstag mit einer Boeing 747-357 M (Combi) werden Zürich jeweils um 13.55 Uhr verlassen und nach der Zwischenlandung in Peking nach 12 Stunden und 40 Minuten um 9.35 Uhr in Seoul eintrafen. Die Rückflüge am Dienstag, Donnerstag und Sonntag verlassen die südkoreanische Hauptstadt um 11.30 Uhr, die Ankunft in Zürich ist 14 Stunden später um 18.25 Uhr.

Das Weiterziehen des Peking-Fluges der Swissair nach Südkorea wurde möglich, nachdem China und Südkorea Ende August diplomatische Beziehungen aufgenommen haben. Bis März fliegt Swissair Seoul weiterhin via Bombay und Hongkong an. pd/r.

Frantour

Keine Preiserhöhung

Frantour Suisse schreibt an alle Wiederverkäufer, dass die seit 11. Mai 1992 geltende Preiserhöhung von zwei Prozent für alle Abreisen ab 1. Oktober 1992 nicht mehr gilt. Die zweiprozentige Preiserhöhung war im Gefolge des schwachen Schweizer Frankens eingeführt worden. Doch, so Frantour-Schweiz-Direktor Roger Rouvinez in seinem Brief, habe sich der Kurs in der Zwischenzeit wieder etwas stabilisiert, so dass die Preiserhöhung hinfallig wird. pd/r.

Kreuzfahrten in Asien

Schiffe halten Kurs auf Fernen Osten

Gemäss Statistik haben im letzten Jahr nur knapp über 100 Schweizer eine Kreuzfahrt in Asien unternommen. Wenn die Rechnung der Reedereien aufgeht, wird die Zahl der Kreuzfahrerkunden im Fernen Osten bald schon nach oben schnellen. Denn das Angebot wird grösser, und die Spezialisten sind überzeugt, dass Asien auch in Sachen Schiffsreisen zum Erfolg wird.

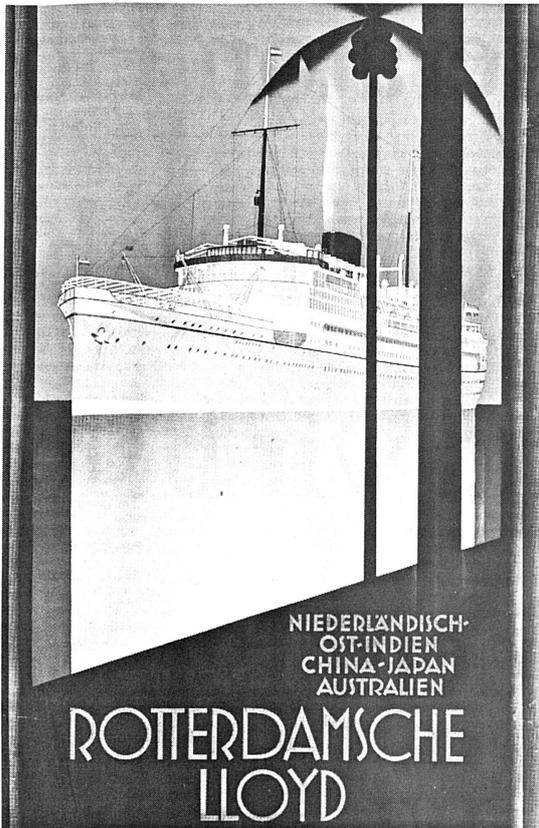
SAM JUNKER

Plötzlich gibt es vermehrt Kreuzfahrten in asiatischen Gewässern. Jedes Jahr gab und gibt es natürlich die Schiffsweltreisen, bei denen die Kreuzer asiatische Häfen anlaufen. Aber es dürften bald 20 Jahre her sein, als das gleiche Schiff regelmässig alle 7 oder 14 Tage aus dem gleichen Hafen auslief. Auch Spezialisten erinnern sich nur noch vage an die Prinsendam und Startendam der Hol-



land America Line oder die Rasa Sayang, die Mitte der 70er Jahre ab Singapur unterwegs waren.

Seit rund vier Jahren visiert die Ocean Pearl von Pearl Cruises im Sommer ab



Bilder erinnern in Asien noch an die alten Zeiten der grossen Passagier- und Handelsdampfer. In Zukunft wird Asien vermehrt neue, moderne Schiffe zu Gesicht bekommen, das Kreuzfahrten-Angebot wird beträchtlich erweitert. Bild Verlag Photoglob

Favoriten der Schweizer

Den grössten Anteil der Ankünfte von Schweizern in Asia-Pacific-Ländern schnitt sich 1991 erwartungsgemäss Thailand ab. Mit 81 300 Ankünften lag Thailand weit vor Singapur, der Nummer zwei, das 57 700 Ankünfte ausweist. Nummer drei ist Hongkong mit 45 000 Arrivals. Australien kommt auf 30 900, Indonesien und Indien auf je rund 28 600. Die siebte Stelle teilen sich die Volksrepublik China und Malaysia mit je 20 400. Japan zählt 15 400 auf, Neuseeland immerhin 11 700 und die kleinen Malediven positionieren sich auf Platz zehn mit 11 000 (Bundesamt für Statistik).

Verglichen mit dem 1. Halbjahr 1992 hat nun Thailand die Nummer-eins-Position an Singapur abgeben müssen. Mit nur noch 31 670 Schweizer Ankünften bis Ende Juni 1992 ist Thailand (vorläufig) unter die Ziffer von Singapur gefallen (35 400). Bis Ende Jahr kann sich die Favoritenliste jedoch nochmals ändern. pd/apw/apk

Hongkong hauptsächlich volkschinesische Häfen an und kreuzt im Winter weiter südlich in erster Linie in malaysischen und indonesischen Gewässern. Ferner trifft man hier und da kleinere Schiffe an wie beispielsweise die Island Explorer oder die Spice Islander von P&O Spice Island Cruises, die beide zu weniger bekannten indonesischen Inseln fahren und das Prädikat Abenteuerkreuzfahrten bestimmt verdienen.

Nur ein paar Schweizer

1990 haben gemäss Bundesamt für Statistik 146 Schweizer für total 1,2 Millionen Franken eine Kreuzfahrt in Asien unternommen. 1991 waren es noch 111 Schweizer, die dafür gemeinsam 1,04 Millionen Franken bezahlt haben. Die Kreuzfahrten-Veranstalter und Reedereivertretungen jedoch kommen auf etwas höhere Zahlen. Arrangementspreise von 8200 beziehungsweise 9400 Franken dürften aufhorchen lassen. Dass Kreuzfahrten einen lukrativen Markt darstellen und dem Wiederverkäufer entsprechende Kommissionen abwerfen, wird dadurch klar vor Augen geführt.

Asien neu entdecken

Asien gilt als der grosse touristische Wachstumsmarkt der Zukunft. Wie die Statistiken zeigen, reisen immer mehr Europäer und Amerikaner in hauptsächlich südostasiatische Länder, und – was in diesem Zusammenhang bestimmt mehr ins Gewicht fällt – immer mehr Asiaten reisen in asiatischen Ländern.

Für sie sind Kreuzfahrten aber (noch) kaum ein Thema. Kaum ein Thema sind Kreuzfahrten auch aus der Sicht der Länder als Gastgeber. Zwar begrüsst man es, wenn Schiffe anlegen und Touristen bringen, über spezifisches Marketing und entsprechende Angebote jedoch wissen zumindest die meisten Vertreter der Fremdenverkehrsbüros an den diversen Tourismusbüros nichts Konkretes. Reedereien, die über grosse Schiffe verfügen, gibt es in Asien ausser in Japan nicht. «Asien ist kein Markt für Kreuzfahrten», begründet dies ein indischer Reiseagent.

Ein guter Einstieg

Wer nun einen Blick in die Kreuzfahrtenangebote für die Saison 1992/93 und später tut, stellt fest, dass sich in Sachen Asien einiges tut (siehe Kasten).

«Dieser Markt wird sich entwickeln» ist Rolf Junker, Geschäftsführer der Kreuzfahrtzentrale in Bern, überzeugt und sagt Asien eine grosse Zukunft als Kreuzfahrten-Destination voraus. Natürlich seien viele Häfen noch nicht auf Kreuzfahrten ausgerichtet und hätten nicht die Kapazität für das Bunkern von Wasser und Strom grosser Kreuzer. Singapur ist hier mit einem Paradebeispiel vorausgegangen und betreibt seit rund einem Jahr einen sehr modernen Cruise Terminal.

Junker macht ferner darauf aufmerksam, dass verschiedene Länder sich erst jetzt dem Tourismus öffnen und über eine Infrastruktur für den üblichen Tourismus noch gar nicht verfügen. Er denkt dabei an Vietnam und Kambodscha, das gleiche mag aber vielleicht schon bald auch für Burma zutreffen. Für Reisen in

Viele Gewinner, einige Verlierer

	Ankünfte Veränderung 1990/91 in %
V. R. China	+75,0
Macao	+24,0
Sri Lanka	+22,0
Pakistan	+19,0
Hongkong	+14,0
Neuseeland	+11,0
Korea (Süd)	+8,5
Indonesien	+6,0
Australien	+5,0
Malediven	+4,0
Philippinen	+2,5
Thailand	+0,5
Taiwan	-3,0
Singapur	-4,5
Japan	-7,5
Indien	-14,0

Quelle: Bundesamt für Statistik C 1991: «PGA» Pressebüro Gian Androssi

IG-Schiffsreisen

In der Ausgabe vom 29. Mai 1992 hat die hotel + touristik revue bereits ausführlich über die Gründung der IG-Schiffsreisen und deren Ziele berichtet. In der Zwischenzeit hat nun ein Gespräch zwischen dem Vorstand des Seereisen-Komitees (STC) und den jetzigen IG-Reedereien stattgefunden. Dabei möchten die IG-Reedereien hervorheben, dass auch die dem STC angeschlossenen Kreuzfahrtsreedereien an den Aktivitäten der IG teilnehmen können. Für zwei bereits beschlossene IG-Projekte gilt es, folgende Anmeldefristen zu beachten: 15. September 1992 für die Bestellung von Schaufenstermaterial und 25. September 1992 bei einer Teilnahme am Kreuzfahrtsstand an der Berner Ferienmesse 1993. HU

Viel Kultur «mitnehmen»

Die meisten Kreuzfahrten überhaupt führen mit Sicherheit durch die Karibik. Was nun ist der Unterschied zu asiatischen Routen? «Der ist enorm», beteuert Rolf Junker, da die Begegnung mit der Kultur stark sei. Er erzählt von einer Fabrikbesichtigung, den Besuchen im Kindergarten, betont die kulturellen Veranstaltungen an Land und verweist auf die Möglichkeit von ausgedehnten Landausflügen, die zumindest ab der Ocean Pearl mehrere Tage dauern können. □

Eine Auswahl Asienkreuzfahrten für die Saison 1992/93

Schiff	Datum		Einsatzgebiet
	ab	bis	
Frontier Spirit (Frontier Cruises)	Oktober 1992	Dezember 1992	China, Hongkong, Vietnam, Indonesien, Australien
Song of Flower (Seven Seas Cruise Line)	Oktober 1992	März 1993	Japan, Hongkong, Singapur, Indonesien, Australien
Arkona (Seetours)	November 1992	Februar 1993	Australien, Indonesien, Singapur, Thailand, Vietnam, Philippinen, Hongkong, China, Indien
Seabourn Spirit (Seabourn Cruise Line)	Dezember 1992	März 1993	Malaysia, Thailand, Indonesien, Singapur
Sea Princess	Januar 1993	Februar 1993	Weltreise: Indien, Sri Lanka, Malaysia, Singapur, Hongkong, Indonesien, Australien
Daphne (Prestige Cruises/Costa)	Januar 1993	März 1993	Indien, Thailand, Malaysia, Singapur, Vietnam, Hongkong, China, Japan, Taiwan, Philippinen, Indonesien
Royal Viking Sun (Royal Viking Line/NCL)	Januar 1993	März 1993	Weltreise: Hongkong, Vietnam, Thailand, Singapur
Sea Goddess II (Cunard)	Januar 1993	April 1993	Indonesien, Malaysia, Thailand, Indien
Royal Viking Queen (Royal Viking Line/NCL)	Januar 1993	Mai 1993	Australien, Singapur, Hongkong, China
Canberra (P & O World Cruises)	Februar 1993	März 1993	Weltreise: Australien, Taiwan, Hongkong, Singapur
Europa (Hapag Lloyd)	März 1993	Mai 1993	Australien, Indonesien, Indischer Ozean

Buchen Sie 6 Kunden in Sheraton Hotels Europa und im Nahen Osten und wir belohnen Sie mit einem Einkaufsgutschein im Wert von SFR. 150!

Während Ihre Kunden den Luxus eines unserer Sheraton Hotels geniessen, gönnen Sie sich etwas Schönes in einem der besten Schweizer Geschäfte. Dafür, dass Sie 6 Kunden in eines der aufgeführten Sheraton Hotels zur Rack- oder SET Rate buchen, erhalten Sie von uns einen Einkaufsgutschein im Wert von SFR 150, den Sie in einem der folgenden Geschäfte einlösen können: Bon Genie - Grieder Les Boutiques (Genf - Lausanne - Zürich); Gucci (Genf - Zürich); Lacoste (Genf - Zürich); La Pharmacie Principale (Genf). Das ausgefüllte Formular mit dem Namen des Gastes, der Aufenthaltsdauer, den Namen des Sheraton Hotels und des Buchungsmodus schicken Sie bitte an: ITT SHERATON BONDS, 9 rue Eugene Manuel, F-75116 Paris. Fax 0033 1 4072-6616. Der Gutschein wird Ihnen spätestens sechs Wochen nach dem letzten auf Ihrer Buchungstabelle angegebenen Abreisedatum zugestellt. Ab 1. Juni 1992 sind Ihre ITT Sheraton Reservierungen gültig.



ITT Sheraton

BUCHUNGSTABELLE

	Name des Gastes	Buchungsmethode*	Name des ITT Sheraton Hotels	Ankunft	Abreise
1					
2					
3					
4					
5					
6					

Haben Sie bereits an diesem Programm teilgenommen? Ja Nein

NAME _____

DAS REISEBÜRO IN DEM ICH ARBEITE HEISST _____

STRASSE _____

POSTLEITZAHL _____

STADT _____

LAND _____

TEL _____

FAX _____

Falls Sie Ihren Einkaufsgutschein an eine andere Adresse geschickt haben möchten, vermerken Sie diese bitte wie folgt:

STRASSE _____

POSTLEITZAHL _____

STADT _____

LAND _____

Ich wünsche meinen Gutschein in dem folgenden Geschäft einzulösen _____

(Wählen Sie eines der vier Geschäfte auf der letzten Seite)

KORRESPONDENZSPRACHE _____

Die Direktion meiner Reiseagentur ist von meiner Teilnahme an diesem Programm informiert.

DATUM _____

UNTERSCHRIFT _____

*Bitte vermerken Sie die Buchungsmethode wie folgt: SR = ITT Sheraton Reservierungszentrale. CRS = Computerreservierungssystem. DH = Direkt mit dem Hotel.

An diesem Angebot nehmen folgende Sheraton Hotels teil: EUROPE/EUROPA ALLEMAGNE/DEUTSCHLAND Essen, Frankfurt/Frankfurt, München/München AUTRICHE/ÖSTERREICH Salzburg/Salzburg BELGIQUE/BELGIEN Bruxelles/Brüssel, Bruxelles Airport/Flughafen Brüssel CHYPRE/ZYPERN Limassol DANEMARK/DÄNEMARK Copenhague/Kopenhagen FRANCE/FRANKREICH Paris (à partir d'octobre 1992/ab Oktober 1992) GRANDE-BRETAGNE/ENGLAND Londres/London - Belgravia - Park Tower - Heathrow - Skyline. Edimbourg/Edinburg ITALIE/ITALIEN Florence/Florenz, Padoue/Padua, Rome/Rom LUXEMBOURG/LUXEMBURG Luxembourg/Luxemburg PORTUGAL Albufeira-Algarve, Lisbonne/Lissabon, Porto SUEDE/SCHWEDEN Göteborg, Malmö, Stockholm SUISSE/SCHWEIZ Zürich TURQUIE/TÜRKEI Ankara, Antalya, Istanbul/Istanbul MOYEN-ORIENT/MITTLERER OSTEN EGYPTÉ/ÄGYPTEN Le Caire/Kairo, Le Caire/Kairo-El Gezira ISRAËL Jerusalem, Tel Aviv Weitere Auskünfte erhalten Sie gebührenfrei über die ITT SHERATON RESERVIERUNGSZENTRALE Refnummer (Toll-Free) 155 - 3535. ITT SHERATON behält sich das Recht vor, dieses Angebot jederzeit ohne vorherige Ankündigung aufzuheben.

Pow Wow Europa

Touristenzahlen steigen

Rund 200 amerikanische Tourismusverkäufer trafen Anfang September in Brüssel 400 europäische Einkäufer: Nach Paris und Hamburg traf man sich in Brüssel zum dritten europäischen Pow Wow, einer Art Zwischenmesse für USA-Angebote.

ANDRÉ PATER, BRÜSSEL

«Bisher hat sich der Markt aus Europa in die USA recht gut entwickelt», meinte Harvey M. Shields, Research-Direktor der amerikanischen Travel and Tourism Administration, Anfang September zur *hotel + touristik revue* in Brüssel. «So entwickelten in den ersten fünf Monaten des Jahres die Ankünfte der Deutschen in den USA ein Wachstum von 19 Prozent, jene der Engländer 14 Prozent. Bei den Schweizern sieht die Tendenz ähnlich aus.»

Zwischen 1986 und 1991 kamen 113 Prozent mehr Deutsche in die Staaten. Die Ankünfte der Schweizer stiegen im selben Zeitraum um 67 Prozent auf 1991 rund 305 000 Ankünfte. Für Ende 1992 und 1993 erwartet Shields jeweils noch ein zusätzliches jährliches Wachstum von 4 Prozent. Parallel zu den Zuwächsen habe sich eine Konzentration der

Ankünfte aus Europa in den drei USA-Destinationen Staat New York, Kalifornien und Florida ergeben, wobei Florida immer grössere Marktanteile einbringt für sich abschneide. Andererseits kommen heute auch vermehrt touristisch einströmende Randregionen wie Ohio, Nevada, Utah, Neu Mexiko, Idaho, Iowa und Louisiana zum Zug.

«Andrew» ...

Was den Hurrigan «Andrew» betreffe, so versicherten die Amerikaner in Brüssel, habe sich dank der Vorsichtsmassnahmen und dem soliden Bauwerk der touristischen Infrastrukturen der Schaden im Rahmen gehalten. In Florida und im Golf sei nur ein Hunderstel des touristischen Strandes verwüstet. Auch habe der Sturm nur wenige hundert Gästezimmer ausser Betrieb gesetzt.

Preise und Dollar

Was das Preisniveau betrifft, so hörte man in Brüssel, dass zum riesigen Wettbewerb unter den USA-Airlines sich jetzt auch noch der preisereetzende Effekt des schwachen Dollars gesellt: gute Voraussetzung weiteren Wachstums. Ausserdem seien gerade in Florida ideale Bedingungen für den Weiterflug in andere Teile der USA gegeben. □

Traviswiss

Kostenlos von Haus zu Haus

Noch rechtzeitig auf den TTW planen die Traviswiss-Betreiber die Einführung des «DC Mail». Dieses Kommunikationssystem ermöglicht zwischen Traviswiss-Nutzern mittels der Grundkonfiguration einen kostenlosen Austausch von Mitteilungen. Per Anfang Dezember werden die Mietkosten für den Fax-Anschluss sowie für den Fujitsu-Drucker gesenkt.

MICHAEL HUTSCHNEKER

Wer das System geschickt zu nutzen weiss, kann wesentlich zur Entlastung der Telefonrechnung beitragen. Die Rede ist vom «DC Mail», dessen Einführung für den TTW, also auf Ende Oktober geplant ist. Über die Traviswiss-Grundkonfiguration wird dann der gegenseitige Austausch von Mitteilungen, also zu einem anderen Reisebüro oder Touroperator mit Traviswiss-Infrastruktur, möglich sein. Ebenso können mit dem System die mit Traviaustria ausgerüsteten Reisebüros in Österreich und sämtliche Swissair- und Austrian-Airlines-Stellen weltweit erreicht werden. «Das DC Mail wird ohne zusätzliche Kosten zur Verfügung stehen», betont *Reto Wäger* vom Traviswiss-Marketing, der aktiven Nutzung «droht» also keinerlei Belastung auf Mietgebühren oder ähnlichem.

Weihnachtliche Preissenkungen

Die Auslieferung der Meldung erfolgt beim Empfänger entweder auf dem Hard Copy Printer oder dem Faxgerät. Sollte eine Auslieferung, aus welchen Gründen auch immer, nicht möglich

P&O European Ferries

Düsseldorf statt Dübendorf

Klein aber fein oder Qualität vor Quantität lautete das Motto von *Bruno Krappf* «Tour de Suisse». In sieben verschiedenen Städten informierte der Vertreter der P&O European Ferries in der Schweiz an Workshops im kleinen Rahmen. Den Agenten sollte vor allem mitgeteilt werden, dass auch nach der Schliessung des P&O-Büros Schweiz in Dübendorf ein reibungsloser Buchungsablauf garantiert ist. Anrufe auf die bestehende Telefonnummer werden künftig direkt und auf Kosten von P&O in die Buchungszentrale nach Düsseldorf umgeleitet.

Im weiteren konnte Krappf über das neue Computer-Reservationsystem Dolphin orientieren, welches beispielsweise per Knopfdruck Bestätigungen erledigt oder Alternativlösungen anbietet. Tips und Hinweise des «Seebärs» Krappf über den Buchungsablauf sowie Informationen über das P&O-Angebot und was deren Schiffe der Kundenschaft alles zu bieten haben rundeten die Anlässe ab. HU

Wettstein Reisen

Geklebt, Neues und Gestrichenes

Der Asien-Pazifik-Veranstalter Wettstein Reisen hat für die Saison 1992/93 sein Angebot erweitert (Australien) und den Katalog neu konzipiert. Als Neuheit bietet der Touroperator in 35 asiatischen Hotels generelle Kinderreduktionen von 50 Prozent an. Mit Streichungen von zahlreichen Hotels will der Veranstalter den Kampf gegen den Massen- und Sextourismus dokumentieren.

MICHAEL HUTSCHNEKER

Es ist 29 cm hoch, 10,5 cm breit und nennt sich «Infor Guide/Preisliste», eingeklebt auf Seite 5 des neuen Fernost- und Australien-Kataloges von Wettstein Reisen. Währendem sich der Katalog auf die ausgeschriebenen Objekte konzentriert, sind im Guide, der dem Prospekt problemlos entklebt werden kann, die wichtigsten Informationen über Flüge, Hotels, Rundreisen, Impfungen, Land und Leute und auch Ausflüge zu finden. Verwaltungsrats-Präsident *Jean Daniel Pointet* spricht dabei von einem langfristigen Konzept, welches sich im Markt erst noch zu bewähren habe.

Neu im Angebot des Asien-Pazifik-Spezialisten ist nun auch Australien zu finden. Im Vordergrund stehen dabei vier Rundreisen, deren Durchführung ab zwei Teilnehmern garantiert wird. Betont werden die Preise von 4695 bis 6995 Franken, welche als erschwinglich hervorgehoben werden. Dabei gilt es allerdings zu beachten, dass von den 22 bis

24 Tage dauernden Australien-Rundreisen jeweils einige Tage (bis zu deren acht!) Aufenthalt an asiatischen Destinationen mitgezählt werden. Zu den Motivationsgründen, bei fast stagnierenden Besucherzahlen aus der Schweiz, nun auch Australien ins Angebot aufzunehmen (bis Ende April war dies wegen der TTS-Mitgliedschaft nicht möglich), meinte Direktorin und Verwaltungsratsdelegierte *Heidi Bräker*: «Eine Studie hat gezeigt, dass 22 Prozent der Asien-Besucher weiter nach Down Under reisen und dieser Tatsache tragen wir nun mit dieser Erweiterung Rechnung.»

Acht Seiten gestrichen

Ein besonderes Augenmerk haben die Programmgestalter in Rapperswil auf den Nachwuchs geworfen. Wettstein bietet in 35 Hotels in Thailand, Malaysia, Indonesien und auf den Philippinen eine generelle Kinderreduktion. Im Doppelzimmer der Eltern übernachten maximal zwei Kinder bis zum 12. Altersjahr gratis. Mit dieser Massnahme will Wettstein Reisen auch Baderferien im Fernen Osten für Familien erschwinglich machen.

A propos Baderferien. Wettstein Reisen erklärt, sich dem Kampf gegen den Massen- und auch Sextourismus verschrieben zu haben. Beispielsweise figurieren kein Charter im Angebot, weil zwei Wochen Baderferien in Asien keinen Sinn machen würden. Acht Seiten seien aus diesen Gründen aus dem Prospekt gestrichen worden. In Pattaya wird einzig noch das Royal Cliff Beach Resort angeboten («weil es sich nicht in Pattaya

selbst befindet...») und in Manila ist die Hotelliste von 14 auf zwei Häuser zusammengestrichen worden.

Ohne Lavanchy-Zusammenarbeit

Das 50-Millionen-Gesamtumsatz-Unternehmen hat im übrigen den Zusammenarbeitvertrag mit Lavanchy per 31. Oktober gekündigt. Ab Anfang November sei mit zwei Westschweizer Unternehmen (die nicht namentlich genannt werden wollten) eine lose Kooperation vereinbart worden. Einer davon wird TCS Reisen in Genf sein. □

Informationsanlässe für die Medien laufen jenen Gefahr, sich wie ein Ei dem anderen zu gleichen. Dankbar nimmt man deshalb Überraschungen entgegen – so nie nicht für waagrechtes Kopfschütteln besorgt sind. VR-Präsident *Jean Daniel Pointet* gab nämlich den Informationsstarf gleich zu Beginn deutlich bekannt. Er eröffnete die Medienorientierung mit einer Aufzählung derjenigen Themen, über welche nicht gesprochen wird! Zum Schluss des Anlasses bleibe noch Zeit, um Fragen zu beantworten – sofern diese legal seien, bemerkte Pointet. Wenn auf gewisse Fragen nicht oder nur teilweise geantwortet wird, so mag dies legal sein. Der Versuch jedoch, den Journalisten den Mumm für mögliche kritische oder ungemütliche Themen gleich zu Beginn zu nehmen, ist nicht nur «illegal», sondern kann auch kontraproduktiv wirken! «Abheben», wie es das neue Wettstein-Logo darstellen soll, laute offenbar die merkwürdige Devise.

Michael Hutschneker

Deutsche IATA-Agenten

300 deutsche IATA-Agenten (die damit über 1000 deutsche IATA-Büros vertreten) machten an ihrer kürzlichen Jahrestagung in Frankfurt sorgenvolle Bestandaufnahme: Preiswertickets lassen Renditen sinken. Auch Lufthansa verkauft nun Tickets in Deutschland über Airticket-Broker. Ausserdem sind Bonusprogramme der Fluggesellschaften urausweichlich.

In einer Gesprächsrunde mit Vertretern von Agenten und Luftfahrtgesellschaften, mit Lufthansa-Vorstandsmitglied *Adrian von Dörnberg* sowie dem Deutschland-Verkaufsführer der Swissair, *Burkhard Baumgärtner*, kam man zur Sache. Aber auch Ungesagtes gab es.

Grundsätzlich forderten die Reisebüros an der IATA-Agententagung die Zurverfügungstellung höherwertiger Produkte, die mehr Provisionen erbringen. Bei Personalkostenanteilen von bis zu 60 Prozent sehen sie selbst bei Rationalisierungen kaum einen Ausweg, ihre heutige Rendite von knapp einem Prozent zu erhöhen.

Über den Preisverkauf

Die Reisebüros räumen natürlich ein, dass die Fluggesellschaften in Zukunft immer mehr über den Preis verkaufen müssen. Ihr Wunsch, Niedrigpreise dafür höher verproviantiert zu bekommen, ist natürlich Illusion. Qualität würde aber durchaus honoriert, erklärte Baumgärtner, und so sei die Swissair grundsätzlich auch teuer, weil sie eben auch besser sei. Erhöhte Provisionen für

Agenten lägen nicht drin – und Baumgärtner appellierte an die Reisebüros, sich besser zu organisieren. Es könne nicht Aufgabe der Airlines sein, diese durch höhere Provisionen am Leben zu erhalten. Eingeraumt wurde dabei von *Walter Krombach*, Geschäftsführer Hapag-Lloyd-Reisebüro und Vorsitzender des DRV-Luftfahrt Ausschusses, dass sich auch Reisebüros künftig mit dem sogenannten Yield-Management, dem Optimieren der Rendite, auseinandersetzen müssten.

Ausländer brauchen Consolidatoren

Neu für die deutsche Agentenschaft war in der Diskussion über Billigflüge die Erklärung der Lufthansa, dass auch sie nun in Deutschland mit Consolidatoren (Airticket-Broker) arbeiten wird, was sie im Ausland schon seit langem tut. Hiergegen besteht Widerstand bei den Agenten, die nicht einsehen, dass ein Teil der Angebote der Airlines, die sie selbst ja vertreten, nur über Consolidatoren zu haben sind. Die Argumente der Airlines zielen unverändert darauf ab, dass Consolidator Zugang sowohl zu IATA- wie auch zu einer grossen Zahl von Non-IATA-Agenten haben.

Die Benachteiligung der Umsteiger-Carrier liegt aber auch in der Darstellung der Flugverbindungen im deutschen Reservationsystem «Start». Die Direktverbindungen erscheinen auf den ersten Seiten, während Umsteigerverbindungen nur durch Suchen in Start zu finden sind. Deshalb, so argumentieren die ausländischen Carrier, sei eben für sie der kürzeste Weg der Consolidator,

weil er ihren Vertrieb in die Hand nehme.

Ob die Lufthansa ebenfalls wegen gewisser Vorteile im Vertrieb mit Billigflügen nun auch in Deutschland mit Consolidatoren zusammenarbeiten will, oder ob es ihr um die Verschleierung von nicht genehmigten Flugangeboten geht, wurde in der Diskussion nicht offensichtlich. Von Agentenseite ist erneut, insbesondere auch von DRV-Präsident *Otto Schneider*, die Forderung erhoben worden, sich nicht mehr um die Tarifhoheit des Verkehrsministeriums zu kümmern, sondern lediglich die angebotenen Preise in Start unterzubringen und buchbar zu machen.

Was die Lufthansa in Frankfurt übrigens vergass den Agenten mitzuteilen, ist ihr neues «Telefon Service Center», das Anfang November in Kassel seinen Betrieb aufnimmt. Hier werden künftig fünf der bisher neun Millionen Reservierungsanrufe zum Lokaltarif abgewickelt werden. Ausserdem will die Lufthansa in Kassel aber auch «aktives Telefonmarketing» betreiben und wird es über «Ticket by Phone» möglich sein, sich sein Ticket per Post zu bestellen. Hier soll aber auch das «Miles & More»-Bonusprogramm abgewickelt werden, das den Reisbüros ohnehin nicht gefällt. Zwar werde eingesehen, dass die Lufthansa wegen der erhöhten Kundenbindung an dem Bonus-Programm nicht vorbeikommt. Andererseits befürchtet man, dass die Lufthansa diese spezielle Bindung ohne die Agenten abwickeln könnte, und die Absichten in Kassel sprechen dafür. □

«Winterthur» auf Traviswiss

Ende August hat nun auch die «Winterthur» den Traviswiss-Vertrag mit der Swissair unterschrieben. Die dritte Reiseversicherung (Elvia) und die Europäische sind schon auf dem System) hofft, ihre Produkte «Inter-tours-Winterthur» ab Frühling 1993 über Traviswiss anbieten zu können. Bei ihrem Rückzug von Traviswiss im Jahr 1991 hatte die Winterthur der Swissair signalisiert, im Juli 1992 definitiv Bescheid zu geben. Dass dieser nun positiv ausgefallen ist, kann von den Traviswiss-Betreibern und Benutzern mit Genugtuung zur Kenntnis genommen werden. HU

TTS Travel Trade Service

Einheitliche Kommissionen

Die Touroperatoren der TTS-Gruppe konnten sich an der letzten Sitzung auf gemeinsame und kumulierbare Kommissionsätze einigen, gültig für Buchungen ab 1. Januar 1993 – bis jetzt hatte jedes Mitglied seine eigene Variante. Je nach Umsatz beträgt die TTS-Super-Kommission zwischen 0,5 und 2 Prozent. Gegenüber der *hotel + touristik revue* meinte *Thomas Bolliger* von Rolf Meier Reisen Neuhausen, dass die Ansätze auch von kleineren Reisebüros gut erreicht werden könnten, weil die Verkäufe bei allen TTS-Touroperatoren zusammengezählt werden. Es sind dies Arcatours, Knecht Ozeanien, Knecht Car, Lamprecht, rnr rolf meier-reisen, Tourasia, Travel To und Wiederkehr («Schöner Reisen»). Einziger Luzerner Veranstalter Baumeler figuriert nicht auf dieser Liste. Dies deshalb, so Bolliger, weil der Wander-Spezialist den grössten Teil seiner Verkäufe direkt tätigt und sich deshalb ein Mitmachen nicht lohne. Die TTS-Gruppe umfasst insgesamt 24 Firmen (Retrailer und Touroperatoren). HU



IATA-Agent oder Airticket-Broker? Die Art und Weise, in der heute Flugbillette an den Mann gebracht werden, hat viel mit Masse und wenig mit Rendite zu tun. Bild Lufthansa

Zürich Pata-Lunch mit Moritz Suter

Für den Pata-Lunch im September konnte das Switzerland Chapter der Pacific Asia Travel Association (Pata) Crossair-Boss Moritz Suter als Gastredner gewinnen. Er wird seine Rede der Entstehung und Entwicklung des europäischen Regionalluftverkehrs widmen. Der Pata-Lunch findet am 22. September um 12 Uhr im Bahnhofbuffet Zürich statt. Das Menü kostet 45 Franken. Das Pata Switzerland Chapter macht darauf aufmerksam, dass auch Nicht-Pata-Mitglieder willkommen seien. *pd/r*



Imholz Reisen

Günstiger nach Ozeanien

Nach ATS (siehe *hotel + touristik revue* vom 3. September 1992) senkt nun auch Imholz die Preise für Reisen nach Ozeanien. Mit sofortiger Wirkung, das heisst für alle Neubuchungen ab 31. August 1992, sind die Preise gegenüber den im Spezialprospekt publizierten Australien-Angeboten um sechs Prozent reduziert worden. Für Reisen nach Neuseeland kann mit Preisnachlässen von bis zu 13 Prozent gerechnet werden.

Gleichzeitig hat Imholz sein Down-Under-Programm um eine 24tägige individuelle Rundreise unter der Bezeichnung «Australian Stars» erweitert. Abflug ist jeweils am Freitag vom 4. November 1992 bis 29. Januar 1993 mit der Qantas ab Frankfurt. Im Preis von 6590 Franken sind die Linienflüge ab Zürich, die inneraustralischen Flüge, Unterkunft im Doppelzimmer in Mittelklassehotels, Transfers sowie diverse Ausflüge inbegriffen. Die wichtigsten Stationen des «Australian Stars» sind Sydney, Ayers Rock/Olga, Cairns und Dunk Island. *HU*

Northern Territory

Frankfurt bleibt

Das Frankfurter Büro der Northern Territory Tourist Commission (NTTC) fällt nicht, wie anfangs vorgesehen, der Reorganisation dieses australischen Fremdenverkehrsamtes zum Opfer. Wie die Regierung des Northern Territory in Darwin mitteilt, bleiben die touristischen Vertretungen in Frankfurt, Los Angeles und Tokio bestehen, während jedoch alle weiteren Büros in London, New York, Vancouver, Singapur und Auckland wie beabsichtigt Ende August geschlossen werden. *pd*

Singapore Airlines

Jubiläum

Am 2. August waren es genau 20 Jahre her, seit erstmals eine Boeing 707 des Nationalcarriers von Singapur in Zürich landete.

Vor zwanzig Jahren war noch manches anders: Damals bediente man zweimal pro Woche die Route Zürich-Athen-Bahrain-Colombo-Singapur mit der 142plätzigen Boeing 707; heute wird viermal pro Woche nonstop und einmal via die Malediven operiert. Zum Einsatz kommen nun Boeing 747-400 («Megatops» mit insgesamt 375 Sitzen.

Zwanzig bewegte Jahre waren nun also der Aufhänger für diverse Anlässe in der vergangenen Woche: Den Höhepunkt bildete ein Galadinner für rund 150 Personen im Hotel Zürich. Zu den Gästen zählten Vertreter der Behörden, Stammkunden, Reisebürofachleute, Swissair-Manager und Journalisten. Ebenfalls vergangene Woche erfolgte im Shopping-Center Spreitenbach die Eröffnung einer einmonatigen Singapur-Ausstellung. Aber auch im sozialen Bereich liess man sich etwas einfallen: Da die Singapore Airlines einen ihrer Zürich-Flüge nach Kopenhagen weiterzieht, wurde diese Möglichkeit dazu genutzt, 50 Kinder aus Zürcher Sozialheimen zu einem Tagesausflug in die dänische Hauptstadt einzuladen. *HW*

Thailand

Der 60. Geburtstag der Königin Sirikit am 12. August diente in Thailand als Anlass, die Kampagne zur Wiederbelebung des Tourismus «The World: Our Guest» durchzuführen. Obwohl die Details erst Ende Juli ausgearbeitet waren, profitieren seit Ende Juli über 11 000 ausländische Thailand-Besucher von diesem grosszügigen Angebot. Jetzt plant das Königreich bereits, die erfolgreiche Kampagne jährlich zu wiederholen.

Gratisübernachtungen in über 100 Hotels in Thailand und Gratisstadtrundfahrten umfasste die aussergewöhnliche Tourismus-Werbekampagne in Thailand. Die *hotel + touristik revue* berichtete bereits Ende Juli davon. «Dieser Gratistag ist viel zu schön, um wahr zu sein», strahlte ein junger Schweizer nach 8 Uhr früh am internationalen Flughafen Bangkok, «ist die Übernachtung tatsächlich kostenlos?» Kaum einer der ausländischen Neuankommlinge konnte am 12. August in den Flughäfen von Bangkok, Chiang Mai und Phuket sein Glück glauben, dass ihm nun das süd-

Stohl-Air/Fantasia

Fernostprogramm im Westen bewährt

Der Genfer Touroperator Stohl-Air Voyages SA hat Anfang der Woche sein Asienprogramm im Deutschschweizer Markt lanciert. Fantasia wird seit einem Jahr in der Westschweiz, offenbar mit Erfolg, angeboten. Fantasia-Manager in Zürich wird Ist-Geschäftsführer Urs Hirt. Die Programmverantwortlichen in Genf erhoffen sich zwischen dem hauseigenen Airbroking und dem Asienprogramm entsprechende Synergieeffekte.

MICHAEL HUTSCHNEKER

Timing ist das halbe Business. Am Montag dieser Woche, also einen Tag vor dem Asia Pacific Workshop (APW), hat Stohl sein Asienprogramm «Fantasia» auch in der Deutschschweiz lanciert. Fantasia wird seit einem Jahr in der Westschweiz angeboten, offenbar mit Erfolg. Gemäss hauseigenen Angaben soll schon rund ein Drittel aller Westschweizer Asienreisenden mit einem Fantasia-Produkt unterwegs sein. Der Katalog umfasst 84 Seiten, begleitet von einer separaten Preisliste mit einem Umfang von 32 Seiten. Verantwortlicher Manager Asien Department Deutsch-

schweiz ist Ist-Geschäftsführer Urs Hirt. Etwa 60 bis 70 Prozent seiner Arbeitszeit wird Hirt nun im Stohl-Air-Büro an der Zürcher Stampfenbachstrasse verbringen. Dabei wird ihn Cornelia Hug, eine der vier schon zum Zürcher Stohl-Air-Team zählenden Mitarbeiterinnen, tatkräftig unterstützen, und gegen Ende Jahr soll eine dritte Kraft zum Fantasia-Team kommen.

Isto-Superkommission

Von Urs Hirt wollten wir wissen, wie sich Fantasia von schon bestehenden Asienprogrammen abhebt: «Sämtliche Rundreisen sind auf individueller Basis aufgebaut und werden schon ab zwei bis vier Teilnehmern garantiert und deutschsprachig durchgeführt.» Ein genereller Vorteil bedeute sicher auch das bewährte Airbroking im eigenen Haus, welches ein äusserst flexibles Handeln erlaube. Umgekehrt bietet sich nun auch für das Broker-Geschäft die Möglichkeit, ein Landarrangement aus der eigenen Küche offerieren zu können.

Für die erste Saison hat sich der Stohl-Air-Hauptsitz in Genf ein Ziel von etwa 2000 Passagieren gesetzt. Diese Zahl entspricht zirka 20 Prozent des Totals der verkauften Flugtickets in den asiatischen Raum. Fantasia bietet seinen Agenten eine Kommission auf alle Pau-

schalarrangements von zwölf Prozent. Für Nur-Flug- oder Nur-Landarrangements winken zehn Prozent; somit können mit der Isto-Superkommission bis zu 14,5, respektive 12,5 Prozent erreicht werden.

Isto und die Westschweiz

Bei der Vorstellung des Fantasia-Produktes betonte Urs Hirt, dass er selbstverständlich Ist-Geschäftsführer bleibe. Die Ist-Tätigkeiten laufen in gewohntem Rahmen weiter, und bei speziell grossem Arbeitsaufkommen (Mailings oder ähnliches) stehe ihm eine Hilfe zur Verfügung. Der Isto-Geschäftssitz verbleibt unverändert in Bulach und ist jederzeit telefonisch erreichbar.

Seit Anfang Jahr ist die Interessengemeinschaft spezialisierter Touroperator auch in der Westschweiz präsent; so etwa mit den Reservationsbüros von Cosmopolitan und Karthago in Genf, welche ihre Kataloge auch in französisch aufliegen. Ab Oktober 1992 wird nun auch das Isto-Magazin in französisch erscheinen, und der Workshop wird künftig zweisprachig geführt. *HU*

11 000 Gratisnächte zu Königs Geburtstag

ostasiatische Königreich eine Grathotelübernachtung mit Stadtrundfahrt sowie Einkaufs- und Essensvergünstigungen offerierte. Unter den internationalen Passagieren der Thai Airways International wurden zudem nicht nur 500 kostenlose Retourflüge nach Phuket oder Chiang Mai/Chiang Rai verteilt, sondern auch noch 25 internationale Flüge zwischen dem Heimatland und Thailand verlost.

Die meisten wussten nichts

Die Kampagne «The World: Our Guest» überraschte fast jeden ausländischen Flugpassagier, da offensichtlich die heimatischen Medien wenig bis nichts über Thailands grosszügigen Gratistag berichteten. Jeder Neuankommling wurde mit einer Flasche Coca-Cola, Blumengirlanden und von Bottas der Pressefotografen begrüsst. «Das ist wirklich eine Riesenerberraschung», bestätigt ein holländisches Ehepaar, «Thailand muss ein ungewöhnlich gastfreundliches Land sein.» Die meisten buchten zwar ihren Flug oder die Gruppenreise nach Thailand erst Ende Mai, doch weniger wegen

Bangkok Blutbad als der hartnäckigen Rezession der Industrieländer.

Gratiszimmer in Millionenwert

Am 12. August landeten weit über 11 000 ausländische Touristen in Bangkok, Chiang Mai und Phuket, die landesweit in 118 Hotels aller Kategorien ihre Gratisnacht verbrachten oder für ihre vorausbezahlte Übernachtung einen Gutschein mit einjähriger Gültigkeit erhielten. «Die Solidarität der Hoteliers ist bewundernswürdig», rühmt Jatuporn Sihanarkathakul, Präsident der Thai Hotels Association (THA), «da sie am 12. August Hotelzimmer im Wert von weit über 1,6 Millionen Franken gratis unter internationalen Touristen verteilten.»

Viele der führenden Luxushotels nutzten «The World: Our Guest» als eine ideale Werbechance für ihr Hotel und das Königreich, worunter besonders Bangkoks Luxushotel Shangri-la durch seine Selbstlosigkeit auffällt. «Am 12. August vergaben wir 127 Gratizimmer, resümierte Nirut C. Rodjanarugi, Zimmerdirektor des Shangri-la, «zudem behandelten wir jeden dieser Gäste als einen VIP.» Andere grosse Namen der

Hotellerie Bangkoks beschränkten sich hingegen oft auf höchstens 15 Gratizimmer, obwohl im August kein Hotel der Hauptstadt ausgebucht ist.

«Unsere Kampagne «The World: Our Guest» ist ein grosser Erfolg», rühmt Dhamnoon Prachuabmoh, Gouverneur der Tourism Authority of Thailand (TAT), «weshalb wir bereits heute ihre jährliche Wiederholung diskutieren und planen.» Führende Vertreter des thailändischen Tourismussektors sind tatsächlich zur jährlichen Wiederholung des Gratistags bereit, fordern aber inskünftig eine bedeutend professionellere internationale TAT-Werbung.

«Zweifelloos wird ein jährlicher «The World: Our Guest»-Tag unseren Hotel- und Destinationsruf international festigen», argumentiert Chanin Donovanik, Geschäftsführer der Luxusgruppe Dusit Hotels & Resort, «was aber eine intensive Medienkampagne im Ausland bedingt.» Trotz den am 13. September bevorstehenden Parlamentswahlen arbeitet die staatliche TAT bereits heute eifrig mit dem Privatsektor an der Planung des nächstjährigen Gratistags, wobei aber Details frühestens Anfang 1993 bekannt sein werden. *MU, Bangkok*

Freizeit- und Badeinsel Sentosa

Singapurs Hotels füllen sich wieder

Singapurs Tourismusindustrie strebt 1992 nach der letztjährigen Flaute wieder ein achtprozentiges Besucherwachstum sowie eine Hotelbelegung von etwa 83 Prozent an. Gleichzeitig erweitert seine Freizeitinsel Sentosa ihr Angebot mit drei Topbadehotels, was dem Inselstaat nun den interessantesten Markt der Sonnenanbeter und Wasserratten öffnen soll.

URS MÜLLER, SINGAPUR

«Unser bedeutendster Besuchermarkt ist und bleibt Südostasien, gefolgt von Japan und Australien», resümiert Pek Hock Thiam, Geschäftsführer des «Singapore Tourist Promotion Board» (STPB), «doch die Amerikaner und Europäer scheinen nun ihre Rezessionsorgen langsam zu überwinden und zurückzukehren.» Knapp ein Drittel aller Besucher Singapurs stammt aus den Asean-Staaten Brunei, Indonesien, Malaysia, Philippinen und Thailand. «Unsere zukünftige Tourismusentwicklung wird sich auf die rasch wachsende asiatische Mittelklasse stützen», so Pek Hock Thiam, «die heute vermehrt regionale Metropolen wie Hongkong oder Singapur besucht.» Als aussergewöhnlich wachsenden Aufkommensmarkt identifiziert das STPB insbesondere

Südkorea und Taiwan, die beide schon letztes Jahr weit über 20prozentige Zunahmen verzeichneten.

«Zweifelloos profitieren 1992 Indonesien, Malaysia und Singapur von Thailands politischer Krise», bestätigt Pek Hock Thiam, «weshalb wir dieses Jahr mit einem etwa 8prozentigen Besucherwachstum oder rund 5,8 Millionen Touristen rechnen.» Seine Prognose bestätigen die vielversprechenden Zahlen des ersten Halbjahres, wonach die Besucherzahl im Vergleich mit 1991 um 18 oder mit 1990 um 11 Prozent wuchs. Dieser Trend verteuert aber auch die Hotelzimmer, da sich ihre Kapazität vor 1993 nicht wesentlich erhöhen wird. Ihr gegenwärtiger durchschnittlicher Zimmerpreis pendelt um 135 Franken, was aber nach Ansicht der Hoteliers bis Ende Jahr leicht um 8 bis 10 Prozent auf über 145 Franken klettern kann. «Erst zwischen 1993 und 1996 wird sich unsere Kapazität um über 6000 auf rund 30 500 Zimmer erhöhen», erklärt Ricky Goh, Präsident des Singapur-Hotelverbandes, «doch ihre Belegung dürfte jährlich eher über als unter 80 Prozent liegen.» Singapurs Hoteliers nennen zwar ihr Belegungsresultat des ersten Halbjahres 1992 von 77,2 Prozent (unbefriedigend), doch viele ihrer Kollegen rund um die Erde waren mit einem solchen Ergebnis glücklich. Zweifelloos wird Singapur sein diesjähriges Belegungsziel

von 83 Prozent erreichen, da die Hotels in der zweiten Jahreshälfte traditionell oft bis unters Dach ausgebucht sind.

Hohe Löhne, wenig Personal

«Unsere grossen Probleme sind steigende Lohnkosten und ein alarmierend ausgetrockneter Personalmarkt», klagt

Ricky Goh, «die die neuen Hotels in den nächsten vier Jahren noch weiter verschärfen werden.» Gegenwärtig beschäftigt die Hotellerie bereits rund 30 000 Angestellte, wobei aber heute bereits mindestens 3000 Kellner, Küchenjungen-, Zimmermädchen- und Putzpersonalstellen unbesetzt sind. «Nach Singapur trocknet jetzt auch

Malaysias Personalmarkt aus, doch Philippinos dürfen wir nicht beschäftigen», schimpft Ricky Goh, «deshalb stopfen nun manche Hotels ihre Personalücken mit Temporärangestellten, was die Lohnkosten weiter ankurbelt.» Das STPB betrachtet aber die Lohnkosten als keine Bedrohung der Hotellerie, da sie «jährlich bloss um 10 bis 15 Prozent steigen» würden.

Werben um Sonnenanbeter

Die Eröffnung der 216 Zimmer des erstklassigen Beaufort Resorts Ende 1991 auf der Freizeitinsel Sentosa vor Singapurs Finanz- und Geschäftszentrum schlägt ein neues Kapitel der Tourismusgeschichte des Stadtstaats auf, der nun erstmals auch um Sonnenanbeter und Wasserratten wirbt. Ende Jahr wird das Badehotelangebot noch mit den 450 Zimmern des Rasa Sentosa Luxusresorts der Shangri-la-International-Kette bereichert, dem bis 1994 noch ein weiterer Resort folgen soll. Gleichzeitig verbessert sich 1992 auch noch Sentosas Freizeitangebot, da neben einem Flussboot im Mississippi-Stil und einem bezaubernden Orchideen-Phantasiegarten jetzt noch ein asiatisches Dorf eröffnet wird, das dem Besucher auf engstem Raum Einblick in Asiens vielfältige Gastronomie, Kultur und Werteschaffen bietet. *pd*



Singapurs Business-Zentrum auf der Hauptinsel. Daneben existieren 57 kleinere Inseln. Eine davon, Sentosa, soll der Geschäfts- und Stadtdestination einen Sonnen- und Strandakzent vermitteln. *Bild Singapore Tourist Promotion*

Lufthansas Programm 1993

Wende soll wieder neuen Mut machen

Für die Lufthansa kündigt sich nun eine Wende an. Zwar betrachten kritische Beobachter die eingeleiteten Massnahmen als für eine völlige Gesundung noch ungenügend, aber die nun möglich gewordenen Tarifeinsparungen, flexiblere Arbeitszeitbedingungen wie aber vor allem die Einführung des LH-Express machen der Lufthansa Mut.

SYBILL EHMANN, FRANKFURT

Die Einsparungen durch Gehaltsverzicht bis zum 1. Oktober 1993, der Wegfall einer Jahresgratifikation und der Abbau von 8000 Stellen bis 1994 sollen die Kosten um 1,2 Milliarden DM senken und die Erträge um 700 Millionen DM erhöhen. Zahlreiche Einzelmassnahmen im Rahmen des «Programm '93» sollen zu Einsparungen von 320

Millionen DM führen und in den folgenden zwei Jahren zu einer zusätzlichen Aufwandsreduktion von rund 850 Millionen DM.

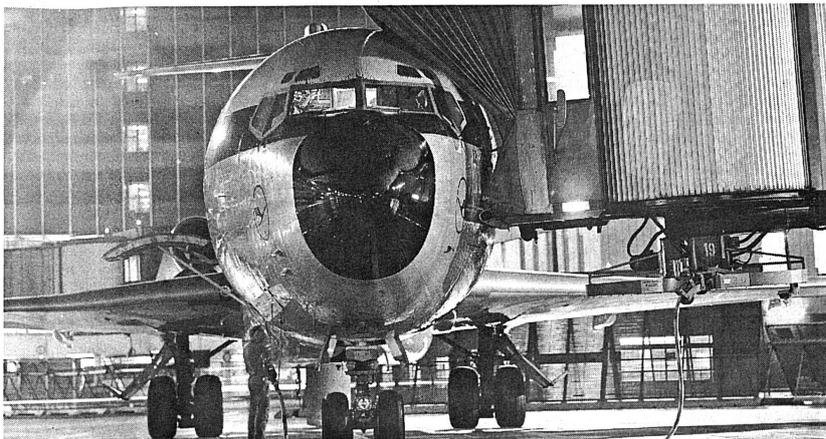
Erstklassige Business Class

Inzwischen fliegt die Lufthansa innerhalb Europas nur noch mit der Business-Class-Version, in der sie laut Aussage von LH-Vorstand Adrian von Dörnberg «erstklassig sein will». So entstanden in Frankfurt und München geräumige Business-Lounges mit Bistro-Ecke, Arbeits- und Ruheraum, Service- und Check-in-Counter. An Bord wird auf Porzellan und in Gläsern serviert und ein Höchstmass an persönlicher Flugbegleitung versprochen. Lounges soll es bald auch in anderen Städten geben.

Am 25. Oktober nimmt der Lufthansa-Express seinen Betrieb als innerdeutscher Shuttle-Service mit 105 täglichen Frequenzen auf. Zum Einsatz kommen zunächst 28 Maschinen vom Typ B-737 und A-300. Der LH-Express wird als eigenständige Division der Lufthansa geführt und nicht, wie ursprünglich vom Vorstand angestrebt, als ausgegliederte GmbH. Die Vergütung für das LH-Express-Flugpersonal wird allerdings 25 Prozent unter den Lufthansa-Gehältern liegen.

Pünktlichkeit auf kurzen Strecken

Für diesen sogenannten Ping-Pong-Flügen werden Frankfurt, Hamburg, Düsseldorf, Köln/Bonn, München und Berlin Tegel miteinander verbunden. Auch der Lufthansa-Express bietet eine Business Class mit gehobenerem Service. Die Eincheck-Zeiten werden verkürzt; wer ohne Gepäck reist, braucht zumeist nur 15 Minuten vor Abflug zu



Lufthansa möchte nicht nur beim Einsparen die Nase vorn haben. Ein neues Preisklassenkonzept, pünktlicherer Service und eine bessere Business-Klasse gehören auch dazu. Bild Lufthansa

erscheinen. Auch soll der Lufthansa-Express pünktlicher fliegen, da sich Verspätungen nicht mehr auf andere Strecken fortpflanzen können.

Ein neues Preisklassenkonzept für den Lufthansa-Express soll, vorbehaltlich Regierungsgenehmigung, zu Preisabschlägen von etwa 55 Prozent bei zweiwöchigen Vorausbuchungen oder bei Spätflügen (ab 19.30 Uhr) führen oder zu Nachlassen von 75 oder 50 Prozent für Senioren oder Jugendliche.

Wer profitiert von Miles & More?

Schliesslich gilt als neue Geheimwaffe

der Lufthansa das «Miles & More»-Programm, das nach dem Muster amerikanischer Airlines für eine bestimmte Anzahl geflogener Flugmeilen Bonuspunkte einbringt. Als Beginn der Aktion wird der Januar 1993 anvisiert. Die deutschen Reisebüros nehmen zwar zur Kenntnis, dass Lufthansa wohl kaum mehr anders kann, als mit den anderen Wölfen zu heulen, sehen aber mit Unwillen voraus, dass die Aktion an ihnen vorbeilaufen könnte. Auch ist noch nicht ganz klar, inwieweit der Geschäftsreisende selbst von den Bonusmeilen profitieren wird, oder ob nicht seine Firma darauf Anspruch hat.

Mehr Südafrika-Flüge

Mit Beginn des Winterflugplans am 26. Oktober 1992 wird die Lufthansa einen zusätzlichen Flug nach Johannesburg aufnehmen (Montag/Dienstag) und ausser Mittwoch jeden Tag nach Südafrika fliegen. Am Montag und Freitag werden die Flüge nach Windhuk/Namibia verlängert, am Dienstag und Samstag nach Kapstadt. Auf allen Verbindungen kommen Maschinen vom Typ Boeing 747-400 zum Einsatz. HU

TRIBUNE

KLM-Politik à l'américaine



Um im Nahen Osten das Sagen zu haben, macht man sich einige arabische Länder zum Freunde. Diese von den Amerikanern vordemonstrierte Diplomatie lässt sich ebenso in der Ausenwirtschaftspolitik anwenden, mitunter auch in der Luftfahrtspolitik. Mit dem Gewahren von Sonderrechten an KLM geht es den Amerikanern um nichts anderes: Man braucht unter den Europäern dicke Freunde, um sich im EG-Bollwerk einen offenen Eingang sichern zu können.

portminister Andrew H. Card als «ehr wichtigen Schritt in der internationalen Aviatik» bezeichnete, «das nicht nur die enge Beziehung mit Holland zementiert, sondern ebenso eine Stimmung für marktorientierte Flugabkommen schafft».

Stellt man den Nutzen, den die beiden Länder aus diesem Abkommen ziehen, gegenüber, so scheinen die Holländer auf den ersten Blick weit mehr zu profitieren als die Amerikaner. Das war schon immer das Problem der kleinen Länder wie etwa der Schweiz, die in den bilateralen Gesprächen mit den Amerikanern für zusätzliche Landrechte kaum etwas Gleichwertiges anzubieten hatten.

Beim jüngsten Beispiel ist das nicht anders. Doch geht es hier den Amerikanern um etwas anderes. Offiziell wollten sie zwar ein Zeichen setzen und die anderen europäischen Länder dazu ermuntern, ähnliche Abkommen abzuschliessen. Inoffiziell geht es den Amerikanern aber auch darum, den Fuss in die EG-Tür zu halten.

Und um die Sache etwas komplizierter zu machen, muss der Entscheidprozess Washingtons auch im Lichte der hängigen Fusion zwischen British Airways und USAir betrachtet werden. Die Briten wollen für ein massives Beteiligungspaket 750 Millionen Dollar in den Carrier pumpen. Das Weisse Haus will aber diesem Deal nicht zustimmen, ohne dass London eine Öffnung des Marktes vollzieht.

Andererseits kann Washington den Deal aus wettbewerbspolitischen Gründen auch nicht telquel ablehnen, weil sonst die Überlebenschance von USAir gefährdet und einem von den grossen Drei - American, United und Delta Air Lines - kontrollierteres Oligopol Vorschub geleistet würde. Insofern darf das mit den Holländern unterzeichnete Abkommen als Signal an die Adresse der Briten gewertet werden. Interessant wird nun zu beobachten sein, ob das Signal in den Augen der Briten auf Grün oder auf Rot steht.

Claude Chatelain, New York

Swissair/AUA

Jetzt gilt es ernst

Im Rahmen der im Mai beschlossenen engeren Zusammenarbeit hat am vergangenen Donnerstag, dem 1. September, die Swissair am Flughafen Zürich die Handling-Supervision aller Flüge der Austrian Airlines übernommen. Gemäss dem Kooperationsmodell werden an den Schweizer Flughäfen die Passagiere der AUA von der Swissair betreut. Im Gegenzug übernimmt die AUA in Österreich die entsprechenden Aufgaben der Swissair.

Wie die Swissair mitteilt, bilden die Reservations- und Ticketverkaufsstellen den Kernpunkt dieses sogenannten Statthalterkonzepts und in der europäischen Luftfahrt bis anhin einzigartigen Kooperationsmodells. Seit gestern, 9. September, müssen sich Deutschschweizer und Tessiner AUA-Kunden für ihre Buchungen an die Swissair wenden. HU

British Airways

4. Anschlussflug Cointrin-Gatwick

British Airways ist offensichtlich bereit, die durch das neue Hubkonzept der Swissair in Genf entstehende Lücke von Direktflügen im Langstreckenbereich mit optimalen Verbindungen über ihren zweiten Londoner Gateway zu füllen. Ab Winterflugplan erhöht BA nämlich die tägliche Frequenz ab Cointrin nach Gatwick von bisher drei auf vier Rotationen, wie Dan Brewin, Senior General Manager Gatwick, der *hotel + touristik revue* in einem exklusiven Gespräch letzte Woche bestätigte.

Mit minimalen Umsteigezeiten von bloss 45 Minuten innerhalb des modernen North Terminals und einem schlagkräftigen Transfersteam, das sich nur um Passagiere und Gepäck im Transit kümmert, bietet British Airways nach Zien

in Nordamerika, der Karibik, Westafrika, dem Indischen Ozean, dem Mittleren und Fernen Osten optimale Verhältnisse in direkter Konkurrenz zu Verbindungen über Zürich-Kloten. Die Abflüge und Ankünfte in Genf und London sind nämlich auf die Arrivals und Departures der Longhaul-Flüge ausgelegt.

Die drei bisherigen Frequenzen am Morgen früh, mittags und am späten Nachmittag werden durch das Kurspaar BA 733/734 Gatwick ab 11.00 Uhr, Genf an 13.30 Uhr/ab 14.20 Uhr und Gatwick an 14.55 Uhr ergänzt. Schliesslich bringt die Mehrkapazität auch willkommene Plätze für den Skitourismus Richtung Alpen und für Städtereisen nach London. MC

ZÜRICH • GATWICK • GIBRALTAR • INVERNESS • CAIRO • ISTANBUL • MANCHESTER • VIENNA • IBIZA

Viermal täglich London.

Unsere Flugverbindungen von Zürich und Bern nach London-Gatwick bieten eine Auswahl von vier Hin- und Rückflügen täglich. Von Zürich aus fliegen wir dreimal täglich, um 7.55, 12.30 und 17.45 Uhr, von Bern aus einmal, um 12.20 Uhr (Sonntag um 12.30 Uhr).

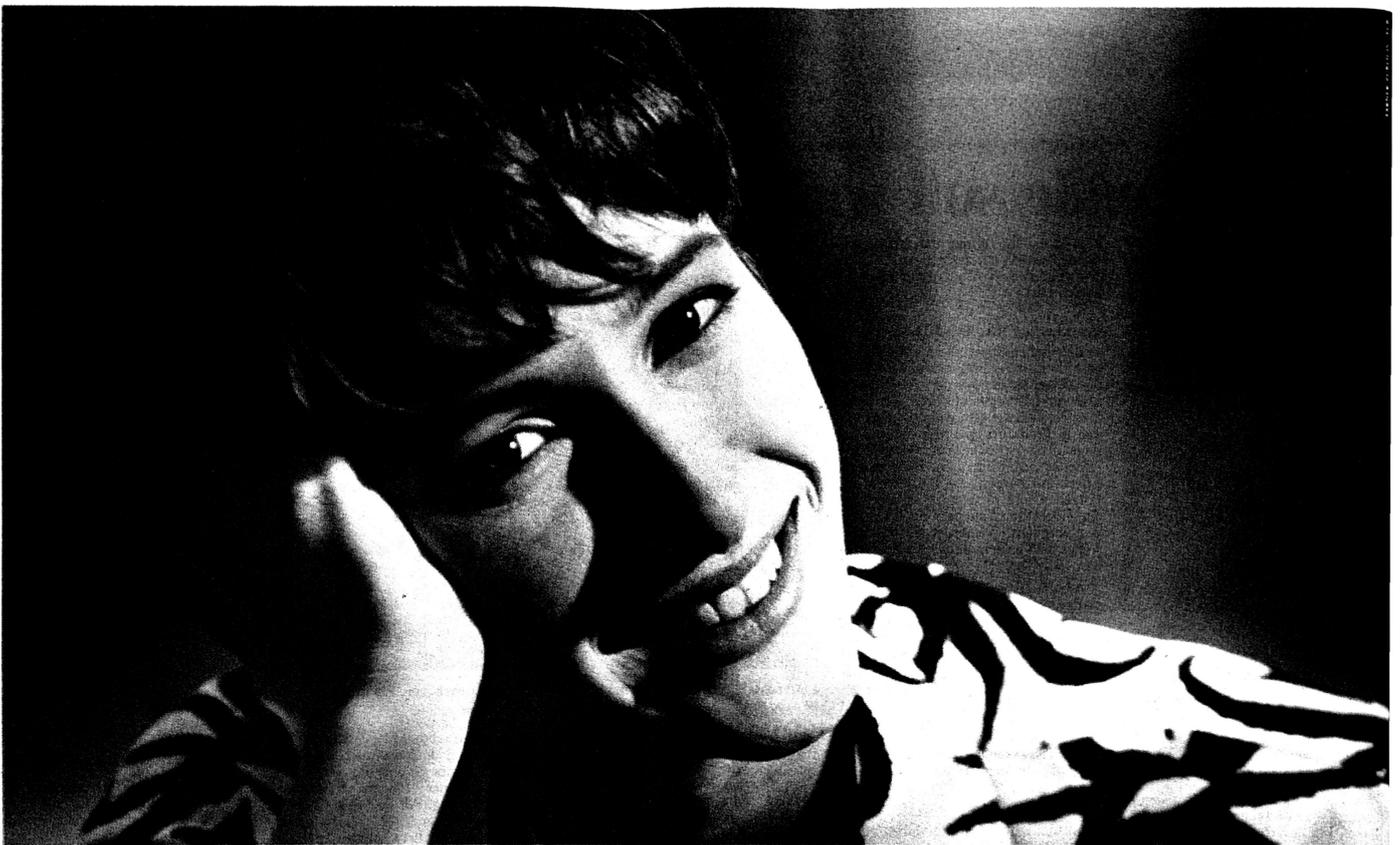
Mit Class Elite, der Dan-Air Business-Klasse, kommen Ihre Kundinnen und Kunden vor, während und nach dem Flug in den Genuss von vielen Exklusiv-Leistungen. Sie können zum Beispiel das Gepäck vor den anderen Passagieren in Empfang nehmen und sich in den Executive Lounges entspannen. An Bord steht ihnen zwischen den Sitzen ein Extratisch zur Verfügung. So haben Class-Elite-Reisende also genug Platz, auch während des Fluges zu arbeiten, und sie kommen gut vorbereitet an Meetings und Tagungen.

Dan-Air bietet eine ganze Fülle von interessanten Flugverbindungen innerhalb Europas, verbunden mit dem gewohnt hohen Dan-Air-Komfort.

BERLIN • TOULOUSE • LOURDES • MADRID • MONTPELLIER • ROME

NEWCASTLE • NICE • ATHENS • OSLO • AMSTERDAM • HEATHROW • JERSEY

ABERDEEN • BARCELONA • BRUSSELS • PERPIGNAN • TEESIDE • INNSBRUCK • STOCKHOLM • BERNE • PARIS



Kann sie sich bei Ihnen schon Vitalität antrinken?

Hochanständige Gäste werden bei Ihnen bald Flasche um Flasche von einem besonders edlen Tropfen namens «Vittel» leeren. Denn die vitalisierende Wirkung dieses natürlichen Mineralwassers

aus Frankreich wird sich auch in der Schweiz rasch herumsprechen. Seit 1854 aus den Tiefen der Vogesen gewonnen und mit einer einzigartigen Zusammensetzung gesegnet, ist Vittel mit

40% Marktanteil längst Leader in Frankreichs Gastronomie. Ja, «un quart de Vittel» ist hier sogar zum festen Bestandteil der kulinarischen Kultur geworden. Haben Sie



da nicht ein vitales Interesse daran, Vittel bei Ihrem Getränelieferanten anzufordern?

Vittel

PASSEVITE

Wenn Frühlingsrollen beim Italiener landen



Sicher. Jahre können täuschen. Denn Erinnerungen neigen dazu, sich zu verklären. Doch der Geschmack jener Gerichte, die ich vor 15 Jahren in einem kleinen chinesischen Restaurant in Paris gegessen hatte, will mir nicht mehr aus dem Sinn. Das knackige Gemüse des Chop Sueys, die pikante Schärfe der Suppe, die verblüffende Wirkung der gerösteten Mandeln in den süß-sauren Krevetten oder die heissen, friierten Bananen: Chinesische Küche – einfach, klar und ehrlich. So, wie sie in den Einleitungen der einschlägigen Kochliteratur jeweils besungen wird.

Chinesisch ist in. Immer häufiger sind sogenannte chinesische Gerichte zwischen Röschtli und Wienerschnitzel auf Speisekarten anzutreffen. Doch pardon: Eine Dose Curry alleine macht noch lange keine chinesische Küche. Geradezu eingetragene haben die Frühlingsrollen, garniert mit Salat. Schön. Aber chinesisch? Keine Spur. Gegen den Salat ist nichts einzuwenden. Im Gegenteil: eine gelungene Verschweigerung. Doch was hat ein Mehlkleister in einer Frühlingsrolle zu suchen? Der Inhalt dieses asiatischen Gerichts ist traditionellerweise gedämpftes Gemüse, Sojasprossen – zuweilen Glasnudeln oder Pilze und selten Fleisch. Kürzlich ass ich in einem italienischen Restaurant zwei Frühlingsrollen, die sich als schwimmend gebackene Cannelloni entpuppten. Na bitte: Es

steht jedem frei, was er in Teig einrollen will oder ob er Typ «Findor» im Tiefkühler hat. Doch man möge diese Fantasierollen nicht Frühlings-, sondern Herbstrollen nennen. *

Den Namen des kleinen Restaurants im Quartier Latin, das mich vor Jahren in die chinesische Küche einführte, weiss ich nicht mehr. Aber es war das billigste Restaurant überhaupt, das weiss ich noch genau. Denn mit meinem Studentenbudget lag nicht viel mehr drin. Freilich: Heute wird man auch in besagtem Restaurant nicht mehr für 20 Francs speisen können. Doch billig ist die chinesische Küche geblieben – ausser in der Schweiz. Warum ist hier so teuer, was in andern Ländern nicht anders schmeckt, aber für wenig Geld zu haben ist? Oder ist die chinesische Küche in London, Paris, Amsterdam zu billig? Auch wenn dem so ist, offen bleibt die Frage, warum hier die chinesische Küche – ausser in ganz exklusiven Häusern – so eintönig ist? Wo ist ihre Frische geblieben? Alles nur sentimentale Erinnerungen an einen Studienaufenthalt, die sämtlichen Realitätsbezug verloren haben? *

Und plötzlich läuf mir die Frische der asiatischen Küche wieder über den Weg: in einem unscheinbaren Café, im Herzen der Stadt Bern. Nur die thailändischen Schriftzeichen auf der grauen Tafel neben dem Eingang verraten den kulinarischen Kurswechsel. Die Speisekarte ist klein, das Gemüse knackig und der Reis schneeweiss: eine himmlische Küche – zu himmlischen Preisen – wie damals in Paris.

Anne-Marie Haller

Gastronomia '92

Mehr Fläche – weniger Aussteller

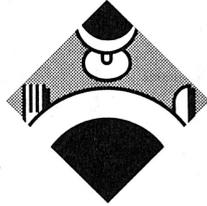
Mit rund 470 Ausstellern, etwa zehn weniger als vor zwei Jahren, wird die vom 24. bis 28. Oktober ausgetragene Fachmesse Gastronomia im Lausanner Palais de Beaulieu ihre Position knapp halten können. Auch die diesjährige Ausstellung wird geprägt von zahlreichen Sonderschauen und Spezialausstellungen von Schulen und Berufsverbänden.

Im Messebereich ist zurzeit ein Wachstum nur äusserst schwierig zu realisieren. Mit dieser Tatsache wurden auch Organisatoren des Internationalen Salons für Lebensmittel, Hotel- und Gastgewerbe, der Gastronomia '92, konfrontiert. Mit 470 Ausstellern, davon etwa 10 Prozent aus dem Ausland, ist es den Organisatoren immerhin gelungen, den Stand von 1990 knapp zu halten. Auf der Ausstellungsfläche von 41 000 Quadratmetern, rund 1000 mehr als an der letzten Ausgabe, hoffen die Organisatoren, mindestens so viele Fachbesucher wie vor zwei Jahren – damals besuchten 42 470 Personen die Lausanner Fachausstellung – begrüssen zu können.

Wichtige Bestandteile der Gastronomia '92 bilden wiederum die themabezogenen Sonderschauen. Bereits zum dritten Mal ist die Lausanner Hotelfachschule mit der etablierten Informatik-Ausstellung Infotel im Palais de Beaulieu vertreten. Den Infotel-Verantwortlichen ist es gelungen, auch in diesem Jahr eine Anzahl der bedeutendsten Hard- und Softwarehersteller nach Lausanne zu verpflichten.

Berufsverbände: Gemeinsamer

Die Dachorganisationen der Hotellerie- und Gastgewerbeberufe (Schweizer Hotelier-Verein, Schweizer Wirtverband, Vereinigung alkoholfreier Betriebe, Union Helvetia) werden am Salon



Gastronomia

gemeinsam an einem Stand vertreten sein, der zugleich Treffpunkt für viele Besucher sein wird. In diesem Rahmen wird auch der von der Union Helvetia organisierte Lehrlingswettbewerb durchgeführt, dem Jahr für Jahr grosser Erfolg beschieden ist. Diese Art Wettbewerb soll insbesondere für junge Berufsliebe motivierenden Charakter haben.

Sieben Kochstars

Zum Vergnügen der Feinschmecker haben die sieben grossen Küchenchefs, die bereits im letzten Jahr im Restaurant «Gastronomia» Hand anlegten, erneut ihre Beteiligung zugesagt. Das Septett setzt sich aus Frédy Girardet, Roland Pierroz, Gérard Rabae, Jean-Paul Goddard, Bernard Ravet, Adolf Blockbergen und Henri Large zusammen. So werden an der Gastronomia täglich 80 Privilegierte ein Menü degustieren können, das von einem dieser Küchenchefs kreiert und in Zusammenarbeit mit der Küchenbrigade von Roland Pierroz aus Verbiert realisiert wurde.

Vermisst werden in Lausanne, wie bereits an der letztjährigen IGEHO in Basel, eine Sonderschau oder zumindest Ansätze der Organisatoren zur Thematik Umweltschutz im Gastgewerbe. SW

Prodega AG

Trotz Rezession

Vorläufig noch keine Anzeichen einer Gastronomiekrisis beim Cash + Carry-Branchenleader Prodega AG. Das in Moosseedorf (BE) domizillierte Unternehmen konnte von Januar bis August im Vergleich zum Vorjahr umsatzmässig um 8,5 Prozent zulegen. Ab Oktober wird der Gastronomiezulieferer von Hans W. Lüthi (EG Burgdorf) geleitet.

Die im Cash + Carry-Geschäft tätige Prodega AG hat in den ersten acht Monaten des laufenden Jahres den Umsatz im Vergleich zur entsprechenden Vorjahresperiode um 8,5 Prozent auf 294,9 Millionen Franken gesteigert. Damit liegt der Umsatz des Gastronomiezulieferers um 0,2 Prozent über dem budgetierten Umsatzziel für das laufende Jahr. Der Bruttogewinn aus dem Warengeschäft konnte in der Berichtsperiode um 9,9 Prozent auf 29,9 Millionen Franken erhöht werden. Wie die Nummer 1 im Gastronomiegrosshandel weiter mitteilt, hat der Verwaltungsrat der Growa SA, einer 100prozentigen Prodega-Tochtergesellschaft, beschlossen, in Rapperswil einen kleinflächigen CC-Markt mit rund 1600 Quadratmetern zu realisieren. Die Eröffnung ist noch in diesem Jahr vorgesehen.

Wechsel in Führungsetage

Im vergangenen Jahr realisierte die Prodega AG einen konsolidierten Gruppenumsatz von 424,5 Millionen Franken und einen betrieblichen Cashflow von 14,1 Millionen Franken. Ab 1. Oktober findet an der Führungsspitze des Unternehmens zudem ein Personalwechsel statt: Anstelle von Niklaus Knüsel, er wechselt als Direktor zur Neuen Warenhaus AG, tritt Hans W. Lüthi, Noch-Direktor der Einkaufsgenossenschaft Burgdorf, als Gesamtleiter des Unternehmens. SW

Tabakwerbeverbot/Gastgewerbe

Der Sonnenschirm wird zugemacht



Trübe Aussichten – auch ohne Schattenspende: Rund 20 000 dem Gastgewerbe zur Verfügung gestellte Sonnenschirme werden eingezogen. Bild: hr

Erste unangenehme Folge der sogenannten «Selbstbeschränkung in der Zigarettenwerbung», die seit 1. September in der Schweiz gilt: Die 15 000 bis 20 000 Sonnenschirme von Muratti, Marlboro und Camel (womit die Namen hier noch einmal genannt wären...) auf den 1500 Terrassen des Gastgewerbes werden während einer Übergangsfrist zurückgezogen.

Das schweizerische Gastgewerbe darf auf einen regnerischen Herbst hoffen, damit bei den Gästen die Versuchung schon gar nicht aufkommt, den Kaffee oder das Bierchen auf der Terrasse schlürfen zu wollen. Denn sie riskieren einen Sonnenstich. Schatten wird rar, denn bis Ende Jahr wollen (müssen?) die Zigarettenfabrikanten ihre bedruckten Sponsorenten, rund 20 000 überall im Land verteilten Sonnenschirme zurückziehen. Auch Menuständer und Menutafeln müssen dran glauben. Wer logisch denkt, weiss hingegen, dass Aschenbecher mit Zigarettenwerbung auch weiterhin verwendet werden dürfen.

Die Tabakindustrie versucht mit solchen Selbstbeschränkungsaktionen einem vollständigen Werbeverbot vorzukommen beziehungsweise ihm «eine vernünftige Alternative gegenüberzustellen», wie der Verband Schweizerischer Zigarettenfabrikanten

schreibt. Das Gastgewerbe ist nur eine der Branchen neben Film, Unterhaltungsmusik, Medien und anderen, die davon betroffen ist.

Die Freizeitindustrie, inklusive Verpflegung, ist natürlich von diesen «freiwilligen» Massnahmen der Tabakindustrie weit stärker betroffen, da sie sich für werbliche Inhalte rund ums Rauchen besser eignet als andere Wirtschaftssektoren. Dennoch dürften die Folgen weniger weit gehen als bei einem angeordneten vollständigen Werbeverbot.

Die Folgen von Werbeverboten sieht man ja im Ausland: Der Zigarettenkonsum steigt auch ohne Werbung, und indirekte, sehr subtile Markenwerbung findet ihren Weg zum Konsumenten dennoch. Zum Beispiel über Reiseveranstalter. In Deutschland kennt man schon einen Marlboro-Touroperator, wo sich das bekannte «Brand»-Zeichen flugs zu einem Reise-Markenzeichen auf einem Reisekatalog ändert.

Gut, dass es wenigstens noch die bewährten alten Bierteller gibt, auf denen die (alkoholische) Bier-Welt noch in Ordnung ist, wenn schon bald der Sonnenschirm über einem zugeklappelt wird... Preisfrage, wen sich das Gastgewerbe ab 1993 fürs Sponsoring der Sonnenschirme wählt: Die Waadtländer Weissweinbarde, die verbliebenen inländischen Bierbrauereien oder die Grossbanken... APK

MIXED PICKLES

Umbau der Kronenhalle Zürich

Das Restaurant Kronenhalle in Zürich schloss vor sechs Wochen seine Türen, um seine gesamte Infrastruktur im Restaurationsbetrieb auf den neuesten Stand zu bringen. Seit Mitte August ist es wieder eröffnet. Der letzte grosse Umbau liegt knapp zehn Jahre zurück. Eine kritische Überprüfung ergab, dass ein weiterer Umbau und Modernisierung der Küche notwendig sind. Somit wurde die im ersten Stock liegende kalte Küche und Patisserie in die vergrösserte Hauptküche integriert. Der obere Speisesaal wird vom übrigen Restaurationsbetrieb getrennt und ausschliesslich für Bankette, Festanlässe und Konferenzen für maximal 60 Personen genutzt. Die Speisekarte öffnet nun auch Tellerservice. Dieses Zugeständnis an die Schnelligkeit und Hektik unserer Zeit muss dem Kronenhallen-Team sehr schwergefallen sein. Aber auch steigende Lohnkosten zwingen Abschied zu nehmen von so manchen Sakrilegien. RSCH

Schmid AG, Arbon

Aus für den Grossküchenbauer?

Die mit finanziellen Schwierigkeiten kämpfende Schmid AG in Arbon, Spezialist für Grossküchen und Kühlmöbel, hat beim Bezirksgericht in Arbon das Gesuch um die Bewilligung einer Nachlassstundung eingereicht. Nach Angaben von Jürg Kugler, Rechtsanwalt der Firma, wird damit gerechnet, dass dem Gesuch entsprochen wird und in der Folge ein Sachverwalter ernannt wird, der die Vermögenslage der Gesellschaft beurteilt. Dies bedeutet, dass danach entweder der Konkurs eröffnet oder eine Auffanggesellschaft gegründet wird. Laut Kugler ist es der Schmid AG nicht gestattet, die vor der Bekanntmachung der Nachlassstundung entstandenen Forderungen zu begleichen, da diese vom Nachlassverfahren umfasst werden. Kubler betont, dass mit dem im Zuge der Restrukturierung allenfalls zu gründenden Auffanggesellschaften der Schmid AG keine Aktiven entzogen werden. Die Firma Schmid AG beschäftigt zurzeit noch rund 30 Angestellte. SW

Tivinum und ExpoHotel zusammen

Dieses Jahr finden Tivinum und ExpoHotel gleichzeitig vom 29. Oktober bis 2. November im Ausstellungszentrum Lugano statt. Die Zusammenlegung fördert das übernationale Interesse und somit den ganzen Sektor Gastwirtschaft.

Auf einem Areal von mehr als 8000 Quadratmeter zeigt ExpoHotel vor allem Einrichtungen, Apparate, Installationen, Ausstattungen für Hotels und Restaurants. Während für Tivinum viel Raum für einen Pavillon, der zur «Weinstube» ausgebaut wird, reserviert wurde. Ferner werden mehr als 600 Weine zur Degustation angeboten, davon ein grosser Teil exklusive und Spitzenweine.

Das Ziel der Tivinum ist, Weine noch professioneller zu präsentieren. Wer sich mit Wein etwas eingehender befassen möchte, kann einen Degustationskurs für Anfänger besuchen, der sechs Stunden umfasst und auf drei Tage verteilt ist. RP

Wildpräsentation in der Wildnis

In ungewöhnlicher Umgebung konnten sich die Kunden des Fideco Gourmet House in Murten über das diesjährige Wildangebot informieren. Köche, Restaurantbesitzer und andere Kunden, die sich für die kommende Wildsaison eindecken wollten, wurden von den Fideco-Inhabern Urs Glaser und Roland Stoller für einmal in die Wildnis geschickt.

Hirsch-, Reh- und Rehkitz-Rücken und ganze Fasane wurden in einer Waldatmosphäre präsentiert. Auf dem «Waldspaziergang» durchs Wildsortiment. Ferner werden mehr als 600 Weine zur Degustation angeboten, davon ein grosser Teil exklusive und Spitzenweine.

Die Besucher sammelten neben Produktinformationen gleich ein paar Ideen zur wildgerechten Einrichtung der Gaststube. r.

SCHLEMMERWOCHEN

25. 8.–13. 9.	Méditerranées	Bahnhofbuffet SBB	Basel
20. 8.–14. 9.	Walliser Wochen	Gasthof Sonne	Messen
26. 8.–16. 9.	Stars and Stripes	Airport Hilton	Zürich
16. 6.–15. 9.	Salatolympiade	Hotel International	Basel
4. 9.–19. 9.	Piemontesische Wochen	Hotel Ochsen	Zug
2. 7.–20. 9.	Südliche Küche	Vier Jahreszeiten	Wetzikon
25. 8.–20. 9.	Friaulisch	Atlantis Sheraton	Zürich
2. 9.–22. 9.	Äpfelwochen	Windrose	Autobahn-raststätten
8. 9.–23. 9.	Wild	Bahnhofbuffet	Zürich
13. 8.–27. 9.	US-Kalifornien	La Différence	Regensdorf-Watt
8. 9.–28. 9.	Fish and Pasta	Bahnhofbuffet	Zürich
1. 9.– 4. 10.	Thailand	Swissôtel	Zürich
16. 9.–11. 10.	Wildwochen	Bahnhof Buffet	Basel
14. 8.–18. 10.	Belgische Wochen	Sporthotel Sherlock Holmes	Meiringen
6. 10.–27. 10.	Delicious Singapore	Bahnhofbuffet	Zürich

ANSCHLAGBRETT



- ★ Zuckerziehen, -blasen, -giessen
- ★ Schokoladenschaustücke jeder Art
- ★ Dessertkreationen aus der 3-Stern-Küche
- ★ Allgemeiner Schaustück- und Dessertkurs

Kurse: 3 und 5 Tage

Dekor- und Patisserieschule Robert Oppeneder
St.-Martin-Strasse 38, 8000 München 90, Germany
Telefon (0049/89) 69 56 36 oder (0049/81) 65 22 09
49314/347159

Das Magazin für Gast und Gastgeber

Salt & Pfeffer

**Salz&Pfeffer, die monatliche Droge
für motivierte Nachwuchsleute.
Wo die Chefs und Manager
von Morgen ihre Ideen und
Positionen finden.**

Bruno Bötschi, der rasende Reporter,
disponiert auch Inserate.
052 25 47 05, Fax 052 25 37 35



HOTELSCHULE LÖTTSCHER

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

Gerne senden wir Ihnen nähere Informationen zu folgenden nächsten Kursen:

Réceptionskurs

11. Oktober bis 6. November 1992

Restaurant-Management-Kurs

8. bis 27. November 1992

Erfahrung aus mehr als 25 Jahren:

Erfolgreich Fremdsprachen im Ausland lernen

denn dort bringen
schon 2 Wochen
oft mehr
als 2 Jahre im
Abendkurs

14 Sprachen
in 22 Ländern:
Intensiv-Training
für Erwachsene
Sprachferien
für Schüler
zur High-School
in die USA



Gratis-
Falt-
kataloge

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

Französischkurse in Nizza

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

Unterkunft in Gastfamilie oder
Hotel.

Deutschsprachige Auskunft und
Freiinspekt:

Ecole ACTILANGUE
2, rue Alexis-Mossa
06000 Nice - France
Telefon (0033) 93 96 33 84
Telex 462265
Fax (0033) 93 44 37 16

31429/123889



Ferienvorkurs Aarau und Zürich 12.-17. 10.
Freitag/Samstags-Vorkurs Aarau
23. 10.-7. 11.
Montagsvorkurs 9. 11.-14. 12.
45896/284607

Ausbildung Coaching Training
Eine Dienstleistung der Domino Gastro Gruppe

**Wein und Speisen –
Speisen und Wein
in Luzern
16. September 1992**

**Leckere Gerichte,
am Tisch zubereitet
in Luzern
7. Oktober 1992**

**Wein und Speisen –
Speisen und Wein
in Luzern
19. Oktober 1992**

**Korrespondenz mit Pfiff
in Luzern
23. Oktober 1992**

**Leckere Gerichte,
am Tisch zubereitet
in Luzern
19. November 1992**

**Korrespondenz mit Pfiff II
in Luzern
27. November 1992**

Für mehr Informationen wenden Sie sich bitte an:
DG – Ausbildung – Coaching – Training
Bernstrasse West 64, CH-5034 Sühr
Telefon (064) 310 730, Telefax (064) 315 505

SPRACHAUSBILDUNG

Intensiv-, Ferien-, Diplomkurse
Anfänger und Fortgeschrittene
Kursbeginn wöchentlich/monatlich
Exkursionen, Sport, Kultur
**ENGLAND * USA * AUSTRALIEN
FRANKREICH * ITALIEN**

Dokumentation/Beratung: Annemarie Frischknecht
Tel. (01) 926 39 58, Isenacher 13, 8712 Sifa
42661/223492

Hotel-Fernkurs

Sie lernen zu Hause, in der Freizeit, wann
es Ihnen gerade passt. Sie halten engen
Kontakt mit Praktikern aus der Hotel-
branche, die Ihnen in jeder Beziehung rät-
ten und helfen. Und Sie machen zum
Schluss eine Prüfung an unserer Fach-
schule in Zürich.

Tun Sie etwas für den Erfolg im Beruf.
Unternehmen Sie etwas, um mehr zu
wissen, mehr zu können, mehr zu leisten.
Wenn Sie uns den nachstehenden Bon-
us senden, dann informieren wir Sie gratis
über das Kursprogramm.

Institut Mössinger AG, Räfelstrasse 11,
8045 Zürich, Tel. (01) 463 53 91

Kostenlose Information erbeten für neuen
Hotel-Fachkurs:

Name _____
Alter _____ 5928
Strasse _____
Ort _____



AKAD AKADEMIKERGESELLSCHAFT FÜR ERWACHSENENFORTBILDUNG

Hotel-Handelsschule SHV Zürich:

Grenzüberschreitende Aussichten

Die Karriere in der Hotellerie, eine Berufslaufbahn voller
Abwechslung und Aussichten, national wie international, be-
ginnt in einer SHV-anerkannten Hotel-Handelsschule. Die
AKAD führt im Auftrag des Schweizer Hotelier-Vereins nach
den Lehrplänen der vereinigten
Schulen (Bern und Lausanne) die
Hotel-Handelsschule SHV Zürich.
Ziele:

**HOTEL-SEKRETÄR/IN
MIT DIPLOM SHV**

1 Jahr Vollzeitschule und 1 Jahr
gelenktes (und bezahltes) Prakti-
kum.

**HOTEL-SEKRETÄR/IN
MIT EIDG. FÄHIGKEITS-
ZEUGNIS**

Inhaber/innen des Diploms SHV
erreichen das Eidg. Fähigkeits-
zeugnis für Kaulleute («mit KV-
Abschluss») nach Wunsch durch
ein zusätzliches Jahr Vollzeitschule
oder durch nebenberufliche Vor-
bereitung.



SHV Schweizer Hotelier-Verein

BERATUNG, AUFNAHME:

Die Aufnahme erfolgt in einem Beratungsgespräch im Rek-
torat Minerva Zürich, der Ganztageschule der AKAD. Bitte
vorher das Unterrichtsprogramm
verlangen (siehe Coupon).

AUSBILDUNGSSORTE:

1. AKAD-Schulhaus Minerva
Scheuchzerstrasse 2-4
8006 Zürich
(1 Jahr Vollzeitschule)
2. Hotelbetrieb, ausgewählt in
Zusammenarbeit mit dem SHV
(1 Jahr gelenktes Praktikum)
3. AKAD-Schulhaus Minerva
Scheuchzerstrasse 2-4
8006 Zürich
(Vorbereitung Eidg.
Fähigkeitszeugnis)

NÄCHSTER UNTERRICHTSBEGINN:

1. März 1993

ANMELDESCHLUSS:

5. Januar 1993

VERLANGEN SIE BITTE AUSKUNFT:
TELEFON 01/307 33 33

Schriftlich: bitte Coupon einsenden!

Hotel-Handelsschule SHV, Ganztageschule der AKAD, Postfach,
8050 Zürich, oder Fax 01/302 57 37

Senden Sie mir bitte das Unterrichtsprogramm der
Hotel-Handelsschule SHV

Name: _____ Vorname: _____

Strasse: _____

PLZ./Ort: _____

053/090

GEEIGNET FÜR:

Als **Erstausbildung** für Schulentlassene (Sekundar- oder Ber-
zirksschule, gute Realschule); Voraussetzungen: integrier
Charakter, Freude an mitmenschlichem Umgang in guter
Form (kontaktfreudig), Begabung für Fremdsprachen.
Als **Zweitausbildung** für Mitarbeiter/innen aus der Hotellerie
und dem Gastgewerbe (Kellner, Servicefachangestellte,
Köche, Hotelfachassistentinnen usw.)

KARRIEREAUSSICHTEN:

Hoteladministration und Réception (Hotelsekretär/in)
durch praktische Bewährung und Weiterbildung: Hotel-
direktionsassistent/in bis zur Geschäftsführung von Hotels.

Bar-Fachschule Kaltenbach

Inhaberin: Michèle Galmarini

**International ausgerichtete
Fachausbildung mit
Diplom-Abschluss der ersten
Barschule der Schweiz.**

Laufend Tages-, Nachmittags- und
Abendkurse für Weiterbildung,
Umschulung und Privat.

Kostenlose Stelleninformation.
Weinbergstrasse 37, 8006 Zürich

Tel. 01/261 00 66 (Mo-Fr 10.00-20.00 Uhr)

Name: _____

Vorname: _____

Strasse: _____

PLZ./Ort: _____

Vergessenes Getreide

Dinkel – das alte Korn feiert Renaissance

Praktisch vergessen, kommt das alte Korn plötzlich zu neuem Ruhm. Dinkel sei besonders gut und gesund, heisst es. Und prompt erobern die neuen Dinkel-Spezialbrote die Herzen der Brotesser. Damit nicht genug: Dinkel beginnt sich auch einen Platz in der Küche zu erobern. Doch was steckt dahinter?

ANNE-MARIE HALLER*

Peter Rudin von der Bäckereifachschule in Luzern beruft sich auf Hildegard von Bingen, die um das Jahr 1000 lebte und dem Dinkel gesunde Wirkungen nachsagte. Insbesondere gebe er «einen warmen Bauch». Obermüller Andreas Luder aus Burgdorf dagegen sieht das Gesunde eher in der natürlichen Anbauweise. Dinkel muss weniger gespritzt werden, da er noch nicht auf Hochleistungen gezüchtet wurde. Zusätzlich schützt die Spelze, die das Korn einschliesst, vor den zunehmenden Umwelteinflüssen.

Urtümliches Getreide

Der Dinkel stammt aus Mittelasien und kam 3000 Jahre v. Chr. der Donau entlang nach Mitteleuropa, wo er bis zum Beginn unseres Jahrhunderts das Hauptgetreide war. In der Schweiz heisst dieses Getreide heute noch Korn, was an seine einstige Bedeutung in unserem Land erinnert. Nach und nach wurde der Dinkel vom ertragreicheren Weizen zurückgedrängt. Da der Dinkel sehr anspruchslos ist, konnte er jedoch nie ganz verdrängt werden. Die Anbaufläche beträgt heute nur noch wenige Prozent des gesamten Brotgetreideanbaus. Intensive Zuchtprogramme für Dinkel sind erst vor zehn Jahren aufgenommen worden.

*Anne-Marie Haller ist freie Journalistin in Bern

Der Dinkel hat indes nicht nur eine Back-, sondern auch eine Kochtradition. Lange bevor man Brot buk, wurde das Getreide gekocht. Das ist auch heute noch der Fall. Doch hat der Reis das einheimische Getreide praktisch ganz aus der Küche verdrängt.

Nach und nach erobern sich die alten Getreidearten ihren angestammten Platz wieder zurück. Prominentes Beispiel ist der Wildreis – der genau genommen gar kein Reis, sondern ein Gras ist. Feinschmecker haben längst herausgefunden, dass ein Getreide nicht schneeweiss sein muss. Nachdem der Wildreis den Sprung in die gute Stube geschafft hat, wird auch der Dinkel nach und nach salonfähig. Sein nussartiger Geschmack bringt eine willkommene Abwechslung in die Reisküche. Bami-Goreng, Pilaw-Reis oder Reissalat können auch mit Dinkel zubereitet werden. Und nicht nur das: Das Korn passt auch ausgezeichnet in eine Restaurationsküche. Denn das gequollene Getreide klebt nicht und kann – je nach Bedarf – à la minute zubereitet werden.

Eine wahre Exklusivität ist der Dinkel, der unreif geerntet und gedörrt wird. Orinkern ist sein Name, grün seine Farbe – und er könnte dem Wildreis den Rang als exklusive Fischbeilage streitig machen.

Ob sich das alte Getreide in der Gastronomie durchsetzen kann, hängt nicht zuletzt von der Neugierde der Köche ab. Die Gäste jedenfalls sind bereits auf den Geschmack gekommen. Das zeigt der grosse Erfolg des Restaurants Menuetto in Bern. Karol Kovacavsky, Koch und Gründer des Menuetto, ist es gelungen, die Vollwertküche mit der hohen Kochkunst zu verbinden – und das Getreide vom Körnlickerimage zu befreien. □



Dinkel ist in der modernen Küche eine schmackhafte Variante. Bild Ester van der Bie

Unter den Deckel geschaut

Karol Kovacavsky verrät, worauf es bei der Getreidezubereitung ankommt: Getreide wird nicht gekocht, sondern bei milder Hitze aufgeschlossen. Starkes Kochen und Salz machen das Getreide hart und gummig. Deshalb darf erst nach dem Garen gesalzen werden.

Grundzubereitung ohne Einweichen

Das Getreide mit der doppelten Menge Wasser kalt aufsetzen, aufkochen, die Hitze zurückschalten, gut zudecken und ungestört quellen lassen. Weder Deckel öffnen noch rühren. Nach 20 Minuten Hitze ausschalten, evtl. mit Küchentüchern einschlagen

und 30 Minuten quellen lassen. Geschrotetes Korn erst ins kochende Wasser einrühren, aufkochen und im Backofen bei 100°C quellen lassen.

Grundzubereitung mit Einweichen

Getreide am Vorabend einweichen und dann im Dampf garen und ausquellen lassen.

Alles Getreide ist in Reformhäusern, Korn- oder Genossenschaftsläden – respektive bei deren Verteilern zu beziehen.

«Natürlich Naturküche», von Karol Kovacavsky, AT Verlag, Fr. 28.–, Getreide und Gemüse in der Restaurantarbeit. AMH

Kochlehrbuch

Ein neuer «Pauli» für die Kochlehre

«Pauli», die elfte Auflage des klassischen Lehrbuchs der Küche und Grundlage aller Kochlehrlinge und -lehrtöchter, liegt vor. Innert sechs Jahren ist es völlig überarbeitet worden und berücksichtigt heute sowohl die moderne Ernährungswissenschaft wie auch die entsprechenden Rezeptur. Das Standardwerk für die Kochlehre ist in einer Auflage von 50 000 Exemplaren gedruckt und am 1. September in Zürich vorgestellt worden.

KARL BARTH

«Vollständig überarbeitet und neu gestaltet», so Kurt J. Meyer, Direktor der

Agrosuisse, präsentiert sich der «Pauli», das seit 62 Jahren für Schweizer Köche massgebende Lehrbuch, in seiner 11. Auflage. Die neue Gestaltung zeigt sich unter anderem in der Gliederung: Neu zeigen sich neben dem «Lehrbuch der Küche» als Ergänzung das «Rezeptbuch der Küche», das 789 bekochte Rezepturen (für je zehn Personen) umfasst.

Zahllose Küchenchefs haben sich stets darüber geärgert, das «der Pauli» einerseits eine gute Anleitung für angehende Köche und Köchinnen gewesen ist, dass das Buch des ehemaligen Kochfachlehrers von der Hotelfachschule Luzern jedoch die neuere Entwicklung nicht zu berücksichtigen vermochte. Dem wollte Philipp Pauli, dem Enkel des ersten Autors und Inhaber der Copy-

rights, gründlich abhelfen. Die neueste Auflage ist von rund 60 Fachleuten aus der ganzen Deutschschweiz überarbeitet worden. Das Buch nimmt auch Bezug auf die neueste Entwicklung in Bezug auf die jüngste Ernährungslehre und die entsprechende Rezeptur.

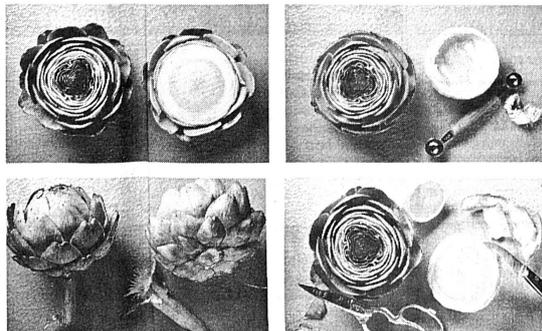
Für die Vorbereitung des neuen Lehrwerks – angesprochen sind natürlich nicht nur Kochstifte, sondern auch Fachschulen, Wirte, Experten und schliesslich Hobbyköchinnen und -köche – hat es sechs Jahre gebraucht, denn 1986 hat an einer Sitzung in Weggis Philip Pauli die ersten Aufträge erteilt: Über die ganze Deutschschweiz verteilt, sollten Kochexperten regional Equipen zur Behandlung der einzelnen Kapitel zusammenstellen. Die Ergebnisse wurden ausgetauscht und anschliessend sowohl sprachlich wie gestalterisch koordiniert.

Der neue «Pauli» visiert fünf verschiedene Zielgruppen an: Da sind zuerst die Lehrlinge, denen das notwendige Rüstzeug beigebracht werden soll. Zwei weitere Gruppen stellen die Fachlehrer und Experten dar. Ihnen sollen die beiden Werke als Grundlagenbuch beziehungsweise als Nachschlagewerk dienen. Hotelfachschulen und bei Wirtkursen soll es als Ergänzungsbuch dienen, während es Hausfrauen und Hobbyköche es zur Information verwenden können. Die Zielsetzung ist also eine sehr

vielseitige. Die neue Gestaltung mit der Aufteilung in zwei Bände, der Darstellung in sieben Kapiteln, der graphischen Gliederung mit Kapitelnummern, farblich gestalteten Kapiteln und Indexverzeichnis ermöglicht zudem einen guten Überblick. Kritiker aus der «Weiterbildungssparte» bemängeln freilich, es würden zuwenig Alternativmöglichkeiten (z. B. leichtere Saucen, der heutigen Ernährungsweise entsprechend) aufgezeigt; diese müssten selbst gemacht und ausprobiert werden. Alles in allem verspricht der neue «Pauli» trotzdem, dass die helvetische Küche auch künftig weltweit zu bestehen vermag. □

Vorzugspreise

Das neue Lehrbuch der Küche, umfassend die sieben Kapitel von der Fachkunde bis zur Küchenkalkulation und zur Kochkunde, kostet 112 Franken; das Rezeptbuch der Küche bildet integrierenden Bestandteil davon und kostet als Einzelband 24 Franken. Beide Bände werden bis 31. Oktober 1992 im Rahmen einer Sonderaktion zu 20 Prozent Rabatt abgegeben an Mitglieder des SHV, der UH, des SWV und SvAG; dies im Bestreben, das neue Lehrbuch bei einem grösstmöglichen interessierten Publikum bekanntzumachen. KB



Der neue «Pauli»: Kritiker bemängeln, dass das Kochlehrbuch ernährungswissenschaftlich nicht auf dem neusten Stand ist. Bild htr

CASH+CARRY
prodega

Gültig vom 11. 9. bis 17. 9. 1992

Schweizer Pouletschenkel

tiefgekühlt
Schale zu 9 x zirka 200 g
per Kilo

4.50

Reh-Schnitzfleisch

nur Bäggl, Nüssli und
Unterspälte
per Kilo

29.90

Kabis rot Rotkohl

Inland
per Kilo

-60

Sais Swissoel

Bibox 10 Liter
per Liter

3.35

Zuckerportionen

1000 x 6 g
per Karton

12.50

Prodega Finest Blended

Schwarztee
Doppelkammerbeutel
100 Filter mit Faden

3.95

Fendant ORSAT

Rocailles
Flasche 20 cl

1.53

+ Wust

Hakle Krepp

Toilettenpapier
weisslich, 12 x 4 Rollen
per 4er-Pack

1.30

+ Wust

Prodega CC in:

Biel, Chur, Dübendorf,
Heimberg, Kriens,
Moosseedorf, Neuendorf,
Pratteln, Reinach, Rotkreuz

IMPRESSUM

hotel + touristik revue

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

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

Gesamtleitung/Direction: Werner Friedrich
Chefredaktor/Rédacteur en chef: Andreas Netze (AN), Stellvertretender Chefredaktor/Rédacteur en chef adjoint: Miroslaw Halaba (MH).

Redaktion deutsch: hr: Urs Manz (UM), Susanne Richard (SR); tr: Dr. Alexander P. Künzle (APK), Sam Junker (SJ), Anita Kammer-Stebler (AST); F&B: Stephan Wehrle (SW), Riccarda Schön (RSCH).

Redaktionsbüro Zürich: Michael Hutschneker (HU) Tel. (01) 202 99 22, Telefax (01) 281 01 91.

Rédaction française: Miroslaw Halaba (MH), responsable; Catherine Chapuis (CH), Jean-Paul Fähndrich (JPF).

SHV - SSH - SSA: Stefan Senn (SSE); Stephan Wehrle (SW), Stellvertreter.

Ständige Mitarbeiter Schweiz deutsch: Claude Baumann (CB), Zürich; Claudio A. Engeloeh (CE), Bern; Bruno-Thomas Eltschinger (BTE), Zürich; German Escher (GER), Brig; Peti Grunder (PG), Interlaken; Klaus Hölle (KH), Genf; Hanna Künzler (HK), Verscio; Marianne Luka-Grossenbacher (MLG), Bern; Eliane Meyer (EM), Zürich; Marianne Ming-Hellmann (MM), Zürich; Sigi Scherrer (SS), Vaduz; Franz Spanny (FS), Chur; Ueli Staub (US), Zürich; Heinz Wirthlin (HW), Zürich.

Korrespondenten Ausland deutsch: Bangkok: Urs Müller (MU), Barcelona: Ulrike Wiebrecht (UW), Frankfurt: Sybill Ehmann (SE) und George Ubenauf (GU), Lissabon: Susanne Rindlisbacher (SR) und Peter Miles (PM), Mailand: Günther Depas (GUED), New York: Claude Chatalein (CC), Paris: Katja Hassenkamp (HAS), Sydney: Michael Scharenberg (MSS), Tel Aviv: Ronald Goldberg (GDB), Wien: Dr. Heribert Purscher (HP).

Collaborateurs extérieurs français: René Hug (RH), Genève; José Seydoux (JS), Fribourg.

Collaborateurs étrangers français: Bruxelles: André Pater (AP), Paris: Rémy Leroux (RL), Tokyo: Georges Baumgartner (GBR).

Offizielles Organ: Association suisse des directeurs d'office de tourisme (ASDOT); Verband Schweizer Badekurorte (VSB); Swiss Congress & Incentive; Verband Schweizer Kurhäuser (VSK); HSMA Swiss Chapter; Food and Beverage Manager Association (FBMA); Swiss International Hotels; Vereinigung Diplomierte Hoteliers-Restaurateurs SHV (VDH); Schweizerische Vereinigung der Firmen-Reise-dienste; American Society of Travel Agents Chapter Switzerland (Asta); Buspartner Schweiz; Ostschweizer Reisebüro-Vereinigung (ORV).

Verlag

Marketing: Stefan Sarbach

Anzeigenverkauf (Geschäftsanzeigen): Agentur Markus Flühmann, 5628 Birri, Tel. (057) 44 40 40, Telefax (057) 44 26 40.

Suisse romande: Presse Publicité rep. S.A., M. Jacques Souarès, 5 Av. Krieg, 1208 Genève, Tel. (022) 735 73 40, Telefax (022) 786 16 21.

Aarberg
Süssen mit Aarberger
Zucker
Sauber verpackt, als Würfel oder
in Beuteln



**Für gute Präsentation
und gepflegten Service**
Wenden Sie sich an Ihren Grossisten!
Zuckerfabrik + Raffinerie Aarberg AG

Ihr Spezialist für
gewerbliche und industrielle
Wäschereitechnik

Electrolux
CLEIS Wäschereitechnik

Netzbodenstrasse 23 - 4133 Pratteln 1
Tel. 061-81157 22 Fax 061-81157 52

Beschriftungen
Selbstklebende Buchstaben
in allen Farben + Größen
für innen + aussen
für jeden Zweck!

Ottlik

**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.

hotel + touristik revue
Günstiger im Abonnement!

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

Inland	<input type="checkbox"/> 1/2 Jahr	<input type="checkbox"/> 1/2 Jahr	<input type="checkbox"/> 1/2 Jahr
Ausland (Landweg)	<input type="checkbox"/> Fr. 99.-	<input type="checkbox"/> Fr. 60.-	<input type="checkbox"/> Fr. 31.-
Ausland (Luftpost) Europa, Nahost	<input type="checkbox"/> Fr. 135.-	<input type="checkbox"/> Fr. 81.-	<input type="checkbox"/> Fr. 44.-
Ausland (Luftpost) Übersee	<input type="checkbox"/> Fr. 189.-	<input type="checkbox"/> Fr. 114.-	<input type="checkbox"/> Fr. 62.-
<input type="checkbox"/> Zutreffendes bitte ankreuzen	<input type="checkbox"/> Fr. 298.-	<input type="checkbox"/> Fr. 160.-	<input type="checkbox"/> Fr. 88.-

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



**Ihr
Qualitätssiegel**
für Grossküchenprodukte
und
umfassenden
Kundenservice

Haco AG, 3073 Gümliigen, Tel. 031/950 1111

Jetzt brauche ich
einen heissen Tip für
ein sonniges Weekend.

**LUEG DOCH SCHNÄLL
IN TELETEXT
SEITE 320/180.**



SCHWEIZERISCHE TELETEXT AG



Frottierwaren ab Fabrik

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

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

49562/323721

NEU
Induktionstaugliche, bodenstabile
Allherd-Bratpfannen



mit und ohne PTFE-(Silver-Stone)-Beschichtung sowie
in blanker Eisenausführung; 20 bis 32 cm ø.

Das robuste, preisgünstige Bratpfannen-Sortiment, das
nicht nur für Gas- und normale Elektroherde, sondern
auch für die neuen Induktionsherde hervorragend ge-
eignet ist.

Siltl Schweiz AG
Tägeraustasse 16
8645 Jona

Telefon (055) 28 47 01
Fax (055) 28 46 67

P. 49227/248584

Sie sparen
Fr. 100.-

Exklusive Daunendecke!
160 x 210 cm. 24 Carrés.
Fassung Cambric weiss.
1000 gr. neue, reine weisse
ungar. Gänsedaunen, 90 %!
Schlachtrupf!

Statt Fr. 399.- jetzt nur
Fr. 299.-

Für Hotel, Pensionen und
Objekte Spezialofferte
verlangen. Tel. 081/242414
Alleinverkauf für die CH:
Chur, Tittwiesenstr. 55
Sargans, Grossfeldstr.44

calanda ****
bettwaren ag



Wir reparieren
Korb- und Tessinerstühle.
Auch Neuanfertigungen
nach Ihren Wünschen. Wir
arbeiten prompt, sauber
und zuverlässig.
Wir beraten Sie gerne.

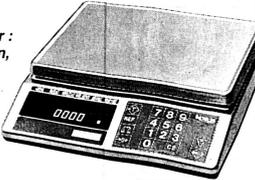


Vereinigte
Blindenwerkstätten
Bern
Neufeldstrasse 95
3012 Bern
Tel. 031 / 23 34 51



Generalvertretung von:
pesa Precisa OMAS SUPREMA

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



**christen
waagen**

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

OOTEL **Hotel
EDV**

das Hotel-EDV-Programm für Europa!

- * für alle mittelständischen Betriebe
- * einfache Bedienung zeigt die Stärke des Programms
- * selbst Einsteiger können gleich loslegen - und Profis vermissen nichts
- * mit OOTEL können Sie so arbeiten, wie andere es schon seit langem versprechen
- * durch Bausteine und Automatisierung ist eine Nachrüstung des Programms jederzeit möglich
- * keine Programmpflege erforderlich
- * einmalig im Preis-Leistungsverhältnis
- * Verwaltung bis 2.400 Räume möglich

Wir sollten uns kennenlernen: Sie und OOTEL

Süddeutsche Hotelvermittlung Immobilien GmbH Abteilung EDV
Bahnhofstr. 51, 8960 Kempten/Allgäu Tel. 0831/521 33 -0, Fax 0831/1 67 73

Wein zu asiatischer Küche

Es muss nicht immer Rosé sein

Es gibt kaum mehr ein Dorf, in welchem nicht anstelle des früheren Hirschen, Löwen oder Sternens ein chinesisches, thailändisches oder koreanisches Restaurant mit asiatischen Köstlichkeiten lockt. Kaum einer kann sich vorstellen, dass man zu exotischen Spezialitäten etwas anderes als Tee, Bier oder Reiswein trinken könnte. Aber europäische Gewächse zu fernöstlichen Gerichten? Selbstverständlich, bestätigt der Kenner, der die zum Teil verblüffenden Kombinationen kennen und schätzerlernt hat.

EVA ZWAHLEN

Wir befragten einen der bekanntesten Schweizer Köche, der für seine asiatisch angehauchten Spezialitäten berühmt ist: André Jaeger vom Rheinhotel Fischerzunft in Schaffhausen. Generell soll man bei der Weinauswahl gleich verfahren wie bei der europäischen Küche, rät der Profi, also differenzieren je nach Säure, Aroma und anderen Akzenten des Gerichts.

Erschwert wird das Bestimmen eines passenden Weins durch die asiatische Essweise, bei der nicht Gang nach Gang konsumiert wird, sondern von den verschiedensten Gerichten gleichzeitig kleine Häppchen auf den Teller kommen. Bei der europäischen Küche dominieren klar die Aromaträger Rahm und Butter, welche in der asiatischen Küche weitgehend fehlen. Fetthaltige Gerichte bieten ebenfalls ein ausgeprägtes Aroma, zu dem sich ein Wein kombinieren lässt. Schwierig wird es allerdings bei säurebetonten Spezialitäten oder bei japanischem Essen, das teilweise überhaupt kein Fett enthält (zum Beispiel Sushi).

Die beliebteste Verlegenheitslösung, wenn man nicht weiss, welcher Wein zu einem Gericht passen könnte, ist der Rosé. Diese Kombination ist zwar durchaus denkbar, aber eher langweilig. Elegante, feine Rotweine passen im allgemeinen schlecht zum Asiatischen. Harmonisieren können hingegen rustikale Rotweine, etwa ein Côtes-du-Rhône oder ein frischer Beaujolais, beispielsweise zu chinesischem Essen mit verschiedenen Gerichten, zu Ente, Schweinefleisch und allgemein zu Geschmortem.

Ein Weisswein, der zu asiatischer Küche gereicht wird, darf nicht zu fein sein, sonst geht er völlig unter. Die Faustregel lautet: Je schärfer ein Gericht ist, um so mehr Säure darf der Wein aufweisen. Sehr gut eignen sich laut André Jaeger etwa moderne deutsche Weissweine (Riesling, Grauburgunder, Weissburgunder), ganz trocken ausgebaut und mit hohem Säuregehalt, oder auch Chardonnay. Champagner empfiehlt sich auch bei den zum Teil sehr scharfen

koreanischen und thailändischen Gerichten.

Die japanische Küche ist so zurückhaltend mit Salz, dass sie einen etwas feineren Wein verträgt. Zu Sushi (Reis, der mit rohem Fisch belegt oder zu Farren aus Fisch, Pickles, Pilzen oder anderen Gemüsen gerollt wird), Sukiyaki (Rindfleisch und Gemüse) oder Shabu-shabu (gekochtes Rindfleisch mit Gemüse) passen durchaus auch Bordeaux-Weine.

Riesling × Silvaner aus Korea

Nicht zu unterschätzen ist übrigens der Riesling × Silvaner, wenn er genügend Säure aufweist. Es ist sicher kein Zufall, dass diese («schweizerische») Rebsorte auch in fernöstlichen Rebgräten angebaut wird, namentlich in Korea.

Die Wahl des richtigen Weines zu einem asiatischen Gericht ist ein attraktives Spiel, das einiges an Geschmacksempfindung und Mut verlangt, das herausfordert, zum «Pröbeln» einlädt und vor allem Spass macht.

Einige erprobte Kombinationen

- Chinesische Dumplings, pikante geschmorte oder gedämpfte Vorspeisenhäppchen, zum Beispiel mit Crevetten und Peperoni. Wein: Sauvignon blanc vom Typ Sancerre
- Chinesische Krabbenbällchen, in Erdnussöl ausgebacken. Wein: Rheingauer Riesling, Champagner, säurebetonter Riesling × Silvaner.
- Burmesischer Red Snapper (Kokosfisch). Wein: blumiger Riesling × Silvaner, Chablis, weisser Graves.
- Malaysisches Chicken Curry, nicht

allzu scharf. Wein: trockener Riesling × Silvaner, Gewürztraminer, Beaujolais, Bordeaux mit wenig Tannin, Walliser Döle.

- Schweinefleisch «sweet and sour». Wein: üppiger Chardonnay mit prägnanter Säure, fruchtiger Beaujolais.

- Saté, indonesische Spiesschen mit Geflügel, Lamm, Schwein oder Rind. Wein: Döle, Pinot noir mit Barrique-Ausbau, Bordeaux, trockener Sherry Fino. EZ

Asia Pacific Workshop

Nur «Echtes» aus Thailand



Am Asia Pacific Workshop kommt das Essen zwar nicht vom Floating Market, wird aber speziell für den Anlass aus Thailand eingeflogen. Bild Ex-Press

Wenn das Gastgeberland an einer touristischen Fachmesse wie dem Asia Pacific Workshop (APW) in Regensdorf Thailand heisst, bedeutet dies für den Austragungsort mehr als nur authentisches Dekor einrichten und asiatische Esswaren einkaufen.

Ein Grossanlass ist für einen Betrieb wie das Hotel Mövenpick in Regensdorf zwar Routine. Nicht alltäglich ist jedoch auch für die routinierten Bankett- und F&B-Manager, wenn für einen zweitägigen Grossanlass mit insgesamt 800 Teilnehmern von der Ausstattung über das Personal bis zu den Frischprodukten alles den Wünschen des anspruchsvollen Kunden angepasst werden muss. Der Kunde, das heisst im Falle des diesjährigen Asia Pacific Workshop (APW) nicht weniger als die touristische Vertretung des Königreichs Thailand, Gastgeberland der Veranstaltung. Damit dem kulinarischen Rahmen, das Gastgeberland übernimmt am APW traditionsgemäss das Mittagessen, auch die entsprechende Authentizität verliehen wird, musste Mövenpick-Bankettmanager Godi Gün-

tenberger von einem Temporär-Vermittlungsbüro in Zürich speziell für den Anlass asiatisches Personal anheuern. Dass Mitbewerber sich nicht unbedingt bekämpfen müssen, beweist die Tatsache, dass vier professionelle Köche für die Dauer des APW vom Swissôtel International in Zürich übernommen werden.

Asia Pacific
WORKSHOP

den konnten. Insgesamt verfügt das Mövenpick Regensdorf über eine F&B-Brigade von rund 40 Personen, die sich lediglich um das Wohl der Workshop-Besucher und der Aussteller kümmern.

Frisches direkt aus Thailand

Die thailändische Atmosphäre sollte nicht nur visualisiert werden, sondern auch durch den Magen gehen. So wurde ein Grossteil der für die beiden Mittagessen benötigten Lebensmittel direkt aus dem Land am Golf von Siam eingeflogen, wie Güntensberger gegenüber der *hotel + touristik revue* betont. Dies

hebt nicht nur den Vorteil, dass es sich um «echte» und frische thailändische Produkte handle, sondern sei auch eine Frage des Preises; nicht zuletzt deshalb, weil die Fluggesellschaft Thai International Airways als «Gastcarrier» ebenfalls zu günstigen Konditionen mitgemacht habe.

Die Palette an Kulinarischem, welche die APW-Besucher und Aussteller an den beiden Tagen in Regensdorf genießen werden können, reicht von rund 500 Kilogramm Ananas über 80 Kilogramm frische Prawns (Riesencrevetten) bis zu über 1000 Flaschen Singha-Bier. Über Kosten hüllt man sich im Mövenpick-Hotel in Schaffhausen. Nach einer Schätzung der *hotel + touristik revue* dürfte sich das Food+Beverage-Budget für die zweitägige Veranstaltung, zulasten des Gastgeberlandes Thailand, auf rund 40 000 Franken belaufen.

Laut Bankettmanager Güntensberger profitiert nicht zuletzt die Regensdorfer Küchenmannschaft von einem für ihre Verhältnisse gastronomischen Grossanlass: Inspirationen der thailändischen Crew werden gerne entgegengenommen und allenfalls auch im eigenen Betrieb umgesetzt. SW

FIRMEN BERICHTEN

Recycling bei Mr. Pickwick

Für Punge und Junggebliebene sind die Mr. Pickwicks beliebte Treffpunkte, um einen Drink in angenehmer Atmosphäre zu geniessen. Neben dem Offensivschank sind im Getränkeangebot auch Gebinde von Glas, PET oder Alu-Dosen vorzufinden.

Die leeren Alu-Dosen werden bei Mr. Pickwick gesammelt und dem Recycling zugeführt. Nicht weniger als 4,5 Tonnen leere Dosen waren dies in den vergangenen 12 Monaten. Diese werden von den Mitarbeitern gesammelt und mit der von Igora-Genossenschaft gelieferten Alu-Dosen-Pressen gepresst. In Säcken abgefüllt holen die jeweiligen regional verantwortlichen Altstoffhändler die Dosen ab.

Neben der Energieeinsparung von bis zu 95 Prozent gegenüber der Erzeugung, werden durch das Recycling die Rohstoffreserven geschont und die Abfallmenge reduziert. Sammlern bezahlt die Igora-Genossenschaft Fr. 1,90 pro Kilo oder 3 Rappen pro Dose.

Kontaktadresse bei Rückfragen: Igora-Genossenschaft, Herr Markus Tavernier, 8034 Zürich; Telefon (01) 386 27 92

Umweltschutz hat Vorrang

Die neuen Spendersysteme für Gemeinschaftswaschräume wurden nicht nur unter hygienischen, sondern vor allem auch unter ökologischen Gesichtspunkten entwickelt. Die Seifen- und Dekontaminationsspenders besitzen einen patentierten Schaum-Generator, der ohne Treibgas und Batterien gebrauchsfertigen Schaum auf die Hand fließen lässt. Dies vereinfacht und beschleunigt das Händewaschen nicht nur, sondern reduziert auch den Seifenverbrauch und damit die Abwasserbelastung. Das sonst übliche Aufschäumen unter fließendem Wasser, bei dem meist ein Grossteil der Seife ungenutzt im Abfluss verschwindet, entfällt. Mit den neuen Handtuchspendermodellen setzt CWS konsequent auf die Stoffrolle aus Baumwolle. Da 90- bis 100mal über Jahre wiederverwendbar, ist sie die ökologische Alternative zu Wegwerfprodukten.

Weitere Informationen: CWS S.A., Succursale de Crissier, ch. des Lentilliers, CH-1023 Crissier-Lausanne Tel.: (021) 635 15 91, Fax: (021) 635 66 36

CHEF Roux brun – die braune Mehlschwitze

Mit der neuen CHEF Roux brun (braune Mehlschwitze) in der Kilo-Runddeckdose ergänzt Nestlé Foodservice das professionelle CHEF-Sortiment sinnvoll für den Grossverbraucher.

Speziell zum Binden und Nachbinden von braunen Saucen und Suppen eignet sich dieser moderne Binder vorzüglich. Kein Nachdicken im Bain-marie und keine Klümpchenbildung beim Aufkochen sind ebenso vorteilhaft wie auch

die moderne Zusammensetzung dieses Produktes. So wurde bewusst auf tierisches Fett verzichtet (rein vegetabil) und der Eigengeschmack der Saucen und Suppen wird nicht verfremdet. Erhältlich ist diese neue CHEF Roux brun bei Ihrem Lebensmittelgrossisten und in CCs.

Nestlé Produkte AG, Foodservice, Postfach, 4007 Basel, Tel. (061) 695 12 12

II. Auflage «Lehrbuch der Küche»

Total überarbeitet, im A-4-Format und mit über 250 neuen Farbbildern präsentiert sich der neue «Pauli». Als Hauptband ist das «Lehrbuch der Küche» zu Fr. 112.– und als Zusatzband das «Rezeptbuch der Küche» zu Fr. 24.– erhältlich. Bitte beachten Sie die Bestellkarte in dieser Ausgabe der *hotel + touristik revue*. Mitglieder gastronomischer Fachverbände wie SHV, SWV und UH erhalten einen Gewerberat von 20 Prozent!

Distribution: creaplan, Köschenerstrasse 109, 8052 Zürich. Telefon (01) 302 30 11 oder Fax (01) 302 20 22

Dienstleistungen

«à la carte»

Eine Vielzahl von Lieferanten und Experten bieten heute dem Hotelier und Gastronomen ihre Fachkraft und Dienstleistungen an. Die hier benötigte Brücke schlägt Comet AG, welche im August ihre Türen geöffnet hat und ihre Dienstleistungen auf den Gebieten Consulting, Marketing, EDV und Treuhand anbietet.

Fachkundige Partner aus der Hotellerie sowie ein Spezialist für Treuhand und Finanzwesen haben sich zusammenschlossen, um das Fachwissen der Lieferanten und Experten in den Hotels und Restaurants richtig einzusetzen. Die Ausbildung der vier Partner, A. Aronsky, R. C. M. Schmalz, A. Töngi und R. Kleeb, wurde an mehreren Schulen im In- und Ausland aufgebaut und aktualisiert. Durch berufliche Herausforderungen an Arbeitsstellen wurde das nötige Wissen auf den Fach- und Spezialgebieten gesammelt und in die Praxis umgesetzt.

Es werden immer mehr Rationalisierungen, gezielter Einsatz von Massnahmen und Alternativen, Einsparungen und Pflückigkeit auf dem Markt, in den Hotel- und Restaurantbetrieben verlangt.

Comet AG unterstützt mit ihrem Know-how die Geschäftsleitung. Durch Beratung und Realisierung der gewünschten Dienstleistung wird auf optimalen Weg das gesteckte Ziel erreicht. Die kann alle Bereiche betreffen und je nach Wunsch von einem Neubauprojekt bis zum Zahnstocher alles einbeinhalten.

Firmenadresse: Comet AG, Wunderlistrasse 47, 8037 Zürich. Telefon: (01) 271 50 70, Telefax: (01) 271 50 80. Kontaktperson: Rolf C. M. Schmalz

REKLAME

29° TECHHOTEL INTERNATIONALE AUSSTELLUNG VON EINRICHTUNGEN UND TECHNOLOGIEN FUER DAS GASTGEWERBE

Techhotel die vollständige Ausstellung in Europa von Gegenständen, Technologien und Services für das Gastgewerbe. 480 verschiedene Warenkategorie, 22 000 Ausstellungsgegenstände, 850 Aussteller auf einer Ausstellungsfläche von 120 000 m² stellt zur Schau und löst die im Hotel von heute und in dem von morgen auftretenden Probleme.

7*ARREDOCONTRACT, bietet ausserdem einen in ganz Europa einzigartigen Ueberblick der Einrichtung "Italian Style" für jede Hotelart.

TREFFPUNKT VON GANZ EUROPA

tecnote
HOTELTECHNOLOGIEN
ARREDOCONTRACT

GENOVA 19-23. NOVEMBER 1992

PIAZZA LEONARDO DA VINCI, 1 - 16129 GENOVA - ITALY - TEL. 01032911 - TELEFAX 27144 FIEIDE - TELEGRAM 010329120

Conjoncture

Dégâts limités

La situation conjoncturelle est, décidément, bien morose. Contrairement à ce qui avait été prévu, la reprise se fait attendre. Pire, certains indicateurs devraient encore se dégrader. Comme la plupart des branches de l'économie suisse, le tourisme souffre de cette situation. Toutefois, il s'en sort un peu mieux que d'autres.

La fin de l'été est traditionnellement marqué par la publication des principales prévisions économiques pour l'année à venir. Le moins que l'on puisse dire, c'est que les experts ne voient pas l'avenir immédiat en rose. Surpris par la persistance du tassement conjoncturel, la plupart d'entre eux ont dû réviser leurs prévisions à la baisse. Conséquences: la reprise ne devrait pas se manifester avant 1993, alors que l'on l'attendait pour le milieu de cette année.

Nombreux handicaps

Trop nombreux sont en effet les handicaps qui empêchent le redémarrage de l'économie mondiale. Si une récession généralisée a pu être évitée et si l'inflation a été sensiblement réduite, il n'en reste pas moins que l'esprit n'est pas aux investissements. Les taux d'intérêt restent élevés, l'Europe est plongée dans ce que les experts du Crédit Suisse appellent l'«euro-scepticisme», un douloureux processus de désendettement est en cours en Amérique du Nord et au Japon.

L'économie suisse vit, bien entendu, aussi ce ralentissement d'activité. Parallèlement au recul de son produit intérieur brut, le chômage a sans cesse progressé, atteignant 3,1% en août. La situation de l'emploi devrait encore se détériorer. La barre de 100 000 chômeurs devrait être atteinte cet automne, estime le directeur de l'OFLIAMI, Jean-Luc Nordmann. Le responsable des études économiques de l'Union de Banques Suisses, Peter Buomberger, parle même de 110 000 à 120 000 chômeurs cette année encore. A noter que l'économie suisse a profité jusqu'ici d'un accroissement des exportations et de la consommation privée. Deux composantes qui devraient cependant se tasser aussi ces prochains temps.

Et le tourisme?

Et qu'en est-il du tourisme? L'enquête du Centre de recherches conjoncturelles de l'EPFZ diffusée à mi-août a fait apparaître un tassement des affaires qui devrait se poursuivre au cours des prochains mois. Ainsi, 1992 sera moins bon que 1991. Il apparaîtra toutefois que le tourisme s'en tirera un peu mieux que d'autres branches de l'économie. Certes, les charges d'intérêt vont encore augmenter cette année et les chiffres d'affaires – dans la restauration notamment – vont encore se réduire, fait remarquer le vice-directeur de la Société suisse de crédit hôtelier, Hans Nanzer.

Cependant, grâce au niveau relativement bas du franc suisse, notre pays est devenu compétitif par rapport à ces voisins. Selon le responsable de la division des études économiques du Crédit Suisse, Alois Bischofberger, qui s'exprimait la semaine dernière à Genève, ce facteur sera favorable au tourisme venant de l'étranger. En revanche, a-t-il dit aussi, la baisse de la consommation privée aura une répercussion négative sur le tourisme indigène. On rappellera, d'autre part, comme ne manquent pas de le faire régulièrement les voyageurs, que le tourisme est devenu un produit que le consommateur module selon ses capacités financières, mais auquel il ne renonce quasiment plus. MH

Yverdon-les-Bains

Nouveau programme

Les hôteliers d'Yverdon-les-Bains se sont unis avec l'Office du tourisme et le Groupement des commerçants de la ville pour éditer un nouveau catalogue des possibilités. Bien illustré, ce prospectus d'un format A4 a été tiré à 36 000 exemplaires. Il sera prochainement distribué sur l'ensemble de la Suisse.

«Nous avons voulu viser un secteur bien précis. Les banques, les sociétés d'assurances, les associations professionnelles», explique Michel Ruchat, directeur de l'Office du tourisme d'Yverdon-les-Bains. Conçu avec des textes en français et en allemand, ce nouveau prospectus porte le titre flatteur «Profitez aujourd'hui du potentiel de demain». RJ

Développement du golf en Suisse romande

Un bassin lémanique considéré comme une véritable «région golfique de haut niveau» par les adeptes de ce sport mais menacé de réelle saturation; une volonté manifestée par de nombreux milieux touristiques de soutenir le golf en tant que composante d'un véritable «produit»; des agriculteurs soucieux de se diversifier avant certaines échéances européennes mais craignant les appétits golfiques... On pourrait multiplier les exemples: la situation du golf en Suisse romande s'apparente à un dix-huit trous de paradoxes. Alors même que ce sont déjà plus de 5 personnes sur 1000 qui pratiquent ce sport, uniquement autour du Léman!

JEAN-CHARLES KOLLROS

La connaissance de l'ensemble des critères exigés par un parcours de golf n'est pas à négliger (voir encadré) car c'est bien souvent l'ampleur d'un projet qui fait «capoter» celui-ci, surtout en Suisse, pays au territoire naturellement restreint. L'analyse des golfs réalisés ces dernières années dans notre pays et des dossiers en cours démontre que deux sortes d'oppositions se manifestent généralement:

– les oppositions des milieux agricoles. Gourmand en terres, le golf fait peur aux milieux de la terre qui ont souvent une image fautive des adeptes de ce sport, voyant en eux uniquement de riches oisifs. Plusieurs stations de Suisse romande ayant des golfs ou des projets ont mis en place des mécanismes de compensation foncière en faveur des agriculteurs et sensibilisent régulièrement la population à la complémentarité existant entre le tourisme et l'agriculture. C'est notamment le cas à Verbier, Zermatt, Leysin et Villars.

– les oppositions des milieux de la protection de la nature qui dénoncent régulièrement des répercussions jugées néfastes pour l'environnement, en particulier le fait que le gazon exige des produits souvent peu «écologiques» et des quantités d'eau impressionnantes. Il est vrai qu'on compte généralement 800 à 1000 mètres cubes d'eau pour pouvoir arroser, en plein été, un parcours de 18 trous.

Il s'agit donc pour les collectivités publiques concernées de trouver, avec les promoteurs, les parades à même de réduire à néant ces oppositions. Ainsi, le Golf de Maison-Blanche, à deux pas de Genève, dans le Pays de Gex a choisi d'installer son propre système de pompage interne tandis que l'on voit également apparaître des projets de golf avec «biotope-témoin» pour satisfaire les amoureux des grenouilles.

Du côté des milieux de la terre, les inquiétudes liées à l'avenir de l'agriculture dans le contexte européen font que des ententes se concrétisent un peu plus facilement aujourd'hui lorsqu'on leur présente un projet de golf. En tout état de cause, écologistes et agriculteurs se méfient énormément de la politique du «saucisson»: les projets de golf à 9 trous

sont analysés par eux avec autant de rigueur qu'un 18 trous bien ficelé.

L'état des lieux

C'est dans ce contexte qu'il faut placer l'état des lieux du golf en Suisse romande. Les rigueurs administratives de la législation helvétique et les multiples possibilités de recours à disposition des opposants ont fait apparaître une véritable «ceinture du golf» à proximité de la frontière, en particulier du côté de Genève. La plupart de ces terrains connaissent une occupation tout à fait satisfaisante, en particulier grâce aux joueurs suisses.

Si l'on considère l'ensemble du bassin lémanique (y compris la partie française) et de la Suisse romande, ce ne sont pas moins d'une quarantaine de projets qui sont en cours, plus ou moins officiellement déposés. Plus ou moins bloqués également: une vingtaine de dossiers sont, des deux côtés de la frontière, dans un réel état de «point mort». Dans la plupart des cantons concernés, les autorités exécutives ont de surcroît fait savoir qu'elles entendaient opérer des choix. En clair: chaque commune, chaque station, n'aura pas son golf!

D'où vient la demande?

Qui sont les promoteurs de ces projets? Des groupes d'intérêts privés, pour la plupart (encore que la conjoncture économique ait quelque peu tempéré les ambitions ces dernières années!) mais aussi des collectivités publiques. On trouve notamment des stations touristiques soit désireuses d'offrir un «plus» à leur clientèle – à l'image de Verbier ou de Zermatt – soit de compenser l'absence de neige qui caractérise, semble-t-il, les hivers de cette fin de siècle. Les stations des Alpes vaudoises, de Leysin aux Diablerets, en passant par le Pays-d'Enhaut, caressent toutes de tels projets tandis que Villars vient de mettre à l'enquête l'extension de son golf alpin. De 4 hectares, la surface de jeu devrait passer à 9 hectares. Le parcours de 18 trous atteindrait alors environ 6 kilomètres, offrant ainsi une difficulté plus «intéressante» aux quelques 450 membres du club (droit d'entrée: 15 000 francs suisses). Le club-house, victime d'un incendie en 1991, devait également être reconstruit, pour un coût évalué à 13 millions de francs. Le financement serait assuré par les nouvelles inscriptions et par le Fonds cantonal d'équipement touristique.

L'ensemble du projet villardou a été présenté publiquement comme une extension somme toute logique de ce qui existe déjà. De plus, les dirigeants du Club ont judicieusement fait coïncider cette annonce avec le déroulement du «Style Pro-Am», une compétition qui rassemble traditionnellement des vedettes ressenties de manière sympathique par le public, de Pirmin Zurbriggen à Patrick Tambay, de Mordillo à Guy Pérrillat! Dans le Lavaux, c'est différent: c'est par le biais d'une association de soutien qu'un groupe de promoteurs tente de faire avancer un projet de parcours sur les communes de Puidoux et Chardonne.

Enfin toujours sur sol vaudois, il faut relever encore l'existence d'un golf aussi petit que discret et efficace: celui des

De 9 à 36 trous...

Pour bien cerner la problématique du golf en tant que facteur potentiel de développement touristique, il faut savoir ce que comporte un parcours.

Généralement, un parcours standard comprend 18 trous, mais il existe aussi, à l'état définitif ou provisoire, des parcours de 9 trous; à l'inverse, plusieurs terrains proches forment parfois des golfs de 27 et 36 trous.

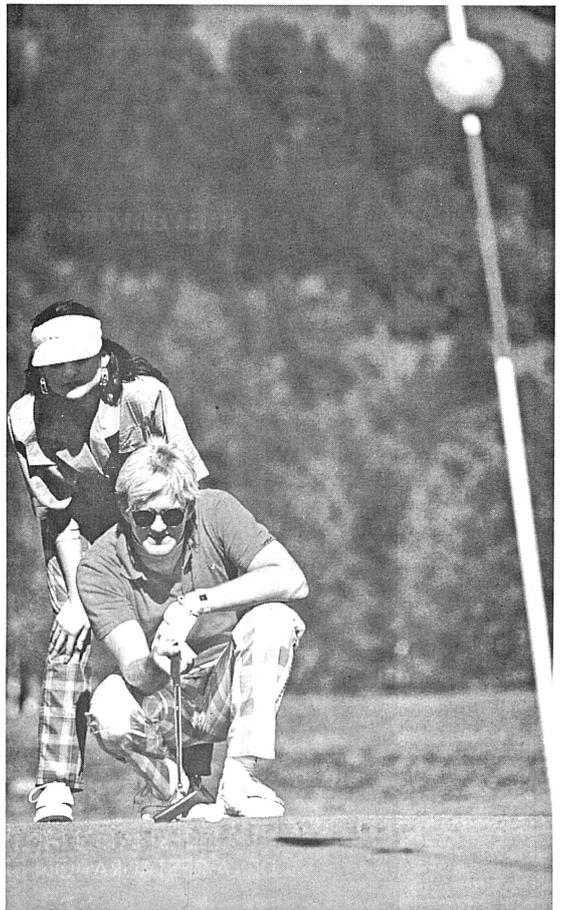
Chaque trou nécessite à son tour un certain nombre d'éléments:

- un départ, c'est-à-dire une zone plate, obligatoirement engazonnée de 100 m² environ
- une piste (fairway) de 30 à 50 m de large, engazonnée et qui doit être taillée régulièrement à une hauteur de 15 mm environ
- un «green», surface d'herbe particulièrement fine et rase, de 300 à 700 m²
- des obstacles, placés tout au long des parcours, généralement autour du «green». Ils peuvent prendre l'aspect de mares, d'étangs ou de ruisseaux ou

de «bunkers». Ce terme guerrier est utilisé en fait pour les obstacles de sable.

Il est à relever que ce sont ces éléments qui contribuent, dans une large mesure, à conférer un style plus ou moins agressif ou plus ou moins «écologique» à un parcours de golf. Pour le reste, c'est l'environnement immédiat, en un mot la nature (appelée «rough» dans le jargon golfique) qui fait la différence.

Chaque «trou» mesure entre 130 et 530 mètres de long. Cela signifie qu'un parcours de 18 trous nécessite une longueur de 5700 à 6500 mètres. A cela, il convient d'ajouter les équipements nécessaires à l'initiation et à l'entraînement (le «practice») et les infrastructures nécessaires aux services complémentaires: club-house, locaux techniques, parkings, éventuelles possibilités d'hébergement, etc. Bien entendu, on peut se contenter ici du «strict nécessaire» ou privilégier les équipements les plus ambitieux. JCK



Un golf de 18 trous ne peut pratiquement pas accueillir plus de 160 joueurs dans la même journée! Photo htr

Collaux, à Chessel, près de Villeneuve. Il offre des cours pour joueurs débutants et moyens à des conditions tout à fait exceptionnelles: 80 francs par jour pour 3 heures de golf. Destiné uniquement à l'initiation, il n'a jamais fait de vagues bien que totalement cerné par les cultures maraichères!

Du côté du Valais, on peut sommairement dresser trois catégories: les stations comme Crans-sur-Sierre où le golf fait partie depuis belle lurette du paysage touristique, les stations comme Verbier (qui a inauguré début juillet son 18 trous) et Zermatt qui ont décidé d'ajouter le golf à leur offre déjà étendue et les sites potentiels caractérisés, pour la plupart, par des affrontements sans concession entre promoteurs et opposants.

Golf paysagique

Sur sol fribourgeois, la situation est un peu la même, dans la mesure où ce ne sont pas les projets qui font le plus de bruits qui ont le plus de chances de passer la rampe. Dernier en date, le Golf Club de Pont-la-Ville au bord du lac de la Gruyère a franchi tous les obstacles pour pouvoir se permettre de procéder aujourd'hui au recrutement des futurs membres de son «Royal Business Country Club». Du côté du Jura, c'est le projet de golf des Bois, au cœur des Franches-Montagnes, qui est maintenant en passe de devenir une réalité: la Chambre administrative du Tribunal cantonal a dit oui à un golf «paysagique», c'est-à-dire un golf comprenant des aménagements en faveur de l'environnement.

Ces différents projets passés en revue, il faut rappeler que les critères à prendre en considération pour la création d'un golf découlent principalement des prescriptions fédérales relatives à l'aménagement du territoire et des législations cantonales d'application. En principe, et l'expression est juste, les terrains de golf ne sont pas considérés par la loi comme des installations soumises à une étude d'impact sur l'environnement, aux termes de la Loi fédérale sur la protection de l'environnement article 9. Certains

cantons se montrent toutefois plus draconiens que d'autres.

Chacun s'organise?

D'une manière générale, chacun s'organise:

- les milieux de la protection de la nature en tirant profit de leurs expériences pour combattre certains projets
- les milieux politiques pour prendre les mesures à même d'éviter des développements anarchiques
- les milieux touristiques pour tenter de mieux mesurer l'apport du golf au profit du tourisme. La Fédération suisse du tourisme planche actuellement sur une étude de ce type. De son côté, le Conseil du Léman – tout fier de voir le bassin lémanique faire figure de grande région golfique – a récemment publié un rapport détaillé sur le sujet, accusé par certains milieux d'être un véritable catalogue pro-golf!

– les milieux golfiques: la Swiss Golf Foundation a été constituée il y a quelques jours à Crans-Montana sous l'impulsion de l'Association suisse de golf que préside Gaston Barras. Le but de cette nouvelle entité est de soutenir, développer et promouvoir le golf en Suisse, c'est-à-dire de prendre toutes mesures utiles pour assurer l'avenir, y compris comment faire au mieux passer un projet!

Ce qui frappe aujourd'hui, c'est l'absence de véritable dialogue entre les milieux golfiques et les milieux agricoles alors même que de nombreuses possibilités d'entente apparaissent lorsqu'on met les intéressés en présence. De trop nombreux projets sont par ailleurs encore présentés de manière clandestine ou tortueuse alors même qu'ils auraient tout à gagner d'une saine politique d'information, tout comme ils auraient intérêt à s'inscrire comme éléments d'un véritable produit touristique.

Car le fait essentiel est là: il y a aujourd'hui réelle saturation des parcours existants et ce phénomène n'est pas près de diminuer, bien au contraire! Rappelons qu'un golf de 18 trous ne peut pratiquement pas accueillir plus de 160 joueurs dans la même journée. □

Voir aussi en page 2

BEAULIEU - LAUSANNE

24 - 28 OCTOBRE

OUVERTURE: 10H À 19H

Nouveautés et suggestions

Le goût
du succès

Gastronomia '92

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

DIVERS

ZU VERKAUFEN

VORZÜGLICHE UND SEHR
GÜNSTIGE VORHANGSTOFFE
von CANOVAS Paris
(über 40 Dessins).
Auskunft: Tel. + Fax (042) 72 53 70
49618/347612

HOTELZIMMER Radio/TV

UKW oder Telefonrundspruch mit oder
ohne Weckuhr, auch als Einbauchassis
erhältlich. Farbfernseher - alle Marken.
Info Tel. 01 833 05 58 Fax 01 833 05 18

Zu verkaufen
infolge Konzeptänderung:

1 Stufen-Kühlvitrine für Getränke
ELECTROLUX 100, Kälteaggregat
220 Volt.
NP: Fr. 5980.-, 2jährig, VP:
Fr. 3200.-
1 Tiefkühlschrank 650 Liter GN2/1
eintürig
NP: Fr. 3800.-, 3jährig,
VP: Fr. 2000.-
1 Eisfloekenmaschine Scotsman
AF10, 85 kg/Std.
NP: Fr. 5820.-, VP: Fr. 2500.-

Nähere Auskünfte:
Frau Joss, Tel. (01) 710 27 27 oder
(01) 715 25 36
49505/282153

Über 20 Jahre Blausiegel
Präservativ-Automaten

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

SUITE À RÉNOVATION,
À VENDRE D'OCCASION:

- lits, tables de nuit, guéridons,
commodes, armoires,
- canapés, fauteuils, chaises,
- rideaux, voiles, couvre-lits,
- lustres, lampadaires,
lampes, appliques,
- sommiers, matelas,
- moquettes

Appelez Madame Müller au 021/617 17 17
du lundi au vendredi entre 14 h et 16 h
jusqu'au 25 septembre 1992.



BEAU-RIVAGE PALACE

1006 Lausanne - Ouchy

MARCHÉ IMMOBILIER

PAYERNE
BUFFET DE LA GARE

Le Buffet de la Gare de Payerne est à remettre pour une
date à convenir.

Il offre:

- 1 restaurant de 50 places
- 1 brasserie de 50 places
- 1 carnet de 12 places
- 1 terrasse couverte de 40 places

Pour exploiter cet établissement nous cherchons une
personne dynamique

- disposant d'une patente de cafetier-restaurateur
- ayant déjà conduit une entreprise avec succès

Alors si vous êtes ambitieux et que cette offre vous intéresse adressez nous votre curriculum vitae, photo ainsi que les copies de vos certificats jusqu'au 25 septembre 1992 à la Direction du 1er arrondissement des CFF, Division du domaine, case postale 345, 1001 Lausanne. Des renseignements peuvent être obtenus auprès de Monsieur Daniel Zumstein, téléphone (021) 342 30 12.



0 49231/199176

Sembrancher VS
À vendre

hôtel-café-restaurant

(ch. + dortoirs). Prix à discuter.
Hypothèque à disposition.
Pour tous renseignements tél. (026)
85 24 45, fiduciaire Pascal Moulin,
C.P. 7, 1941 Vollèges.

P 49473/44300

A vendre:

Restaurant d'altitude dans le Valais
Central.

Salle de 450 places, terrasse de 350
places.

Informations:
tél. (027) 38 24 89, (027) 38 14 22
49475/158275

Opportunité à saisir

Offre reprise hôtel 3 étoiles de stan-
ding, 43 chambres, restaurant gour-
met et appart. à couple expérimenté
et motivé.

Apport 3 M souhaitable.
Situation et affaire 1er ordre centre
Alsace, téléphone 89 23 12 12, M.
John (ou 89 24 56 77, Meyer).

49591/347531

Neuwertige Geräte
unter Einstandspreisen

40 BIENNOPHON-Crans, SP-45 HFTR-
Empf. für Hotelbetrieb
(Neuwert Fr. 450.-); jetzt nur noch
Fr. 225.-
40 VARGA FS-Tische, mit Rollen, sehr
stabil
(Neuwert Fr. 180.-); jetzt nur noch
Fr. 90.-
1 ELECTRONICS-Rednerpult, mit Verstär-
ker, Mikro und BOSE-Boxen mit Stativen
(Neuwert Fr. 4550.-); jetzt nur noch
Fr. 2225.-
1 BEYER-Mikroport-Anlage, drahtlos
(Neuwert Fr. 2100.-); jetzt nur noch
Fr. 1000.-
Zu erfragen bei:
A. Noser
Bahnhofstrasse 7, 8867 Niederurnen
Telefon (058) 21 14 14 (ausser Montag)
P 49574/44300

Appartements de vacances

La classification se précise

La classification des appartements de vacances sur un plan suisse commence à prendre forme. Réuni il y a une semaine à Berne, le groupe de travail chargé du projet et placé sous l'égide de la Fédération suisse du tourisme (FST) a mis la dernière main au questionnaire qui servira de base à la classification.

En fait, ce questionnaire avait déjà fait l'objet d'un test réalisé à Saas Fee et portant sur cinquante appartements de vacances. Le test s'est révélé «satisfaisant», a indiqué la porte-parole de la FST, Elisabeth Kaufmann. Le questionnaire sera toutefois encore testé ces prochaines semaines dans une centaine d'appartements sis dans des régions lacustres.

La phase de consultation auprès des milieux touristiques intéressés devrait alors débuter fin octobre pour se terminer à la mi-décembre. Elle sera suivie par une phase de test. Les responsables du projet souhaitent, rappelons-le, mettre en vigueur cette classification en été 1993. MH

Neuchâtel

Promotion productive

La promotion entreprise par les hôteliers neuchâtelois porte de bons fruits. C'est ainsi que les 11 et 12 septembre prochains, les membres du conseil communal de Schwäbisch Hall, près de Stuttgart, seront reçus à Neuchâtel. Il y aura, à l'occasion d'une visite du Château de Neuchâtel, une allocation du conseiller d'Etat Pierre Dubois, responsable du tourisme.

Durant ces deux journées, les invités allemands auront la possibilité de visiter les chantiers des tunnels qui faciliteront la traversée de Neuchâtel en sous-sol dès l'an prochain. Ils s'en iront ensuite au Papiorama, l'une des attractions les plus visitées du canton. Puis, avec un programme particulièrement chargé, les élus de Schwäbisch Hall auront encore l'occasion de découvrir le problème des transports publics, avec notamment un exposé de Henry Gaze, directeur de TN, puis de Claude-A. Rochat, directeur de la Société de navigation.

Interhome et les sans-emplois

Vacances gratuites: un véritable tabac

«La station valaisanne de Nendaz est bondée depuis mi-juin», s'exclame Patricia Gindre, responsable de l'agence Interhome à Genève. Cette société, qui offre gracieusement encore jusqu'à fin octobre jusqu'à trois semaines de vacances aux sans-emploi, est en train de faire un véritable tabac. Une action de solidarité d'envieure et un joli coup de pub au passage.

CLAUDE-ALAIN CHÂTELAIN

Interhome met gratuitement à disposition des chômeurs 180 logements qu'elle gère dans la station de Nendaz. En l'espace d'un mois – depuis le lancement de cette offre-cadeau jusqu'à mi-juillet – 355 demandes de réservations ont été déposées auprès des bureaux d'Interhome à travers toute l'Europe. Ce qui représente, grosso modo, un millier de personnes, de Suisse et d'ailleurs. «La majorité sont des Belges, puis viennent les Hollandais», explique Patricia Gindre. L'heure n'est pas encore au bilan chez Interhome, car l'action se poursuit jusqu'à la fin octobre.

Transport à câbles

Les entreprises de transport à câbles doivent adapter leur offre aux circonstances, indépendamment de la décision prochaine sur l'adhésion de la Suisse à l'EEE. Elle devront collaborer plus étroitement, non seulement dans le domaine tarifaire, mais également au niveau administratif. Telles sont quelques-unes des réflexions récemment à Lucerne lors de l'assemblée générale de l'Association suisse des entreprises à câbles (ASC).

JEAN-PAUL FÄHNDRICH

Les plus grandes entreprises de transport à câbles devront à l'avenir soutenir financièrement les plus petites. Selon l'ASC, seules les entreprises réalisant un chiffre d'affaires annuel de 7 à 10 millions de francs devraient en effet pouvoir

Jusqu'à aujourd'hui, le bureau genevois a reçu des réservations pour quelque 30 logements, soit près de 100 personnes. Si les statistiques ne sont pas encore clairement établies, cette campagne a par contre déjà rencontré un vif succès. «Même les commerçants de Nendaz, qui craignent un peu l'arrivée en masse des chômeurs peu dépensiers se sont finalement réjouis de cette aubaine», poursuit-elle.

Difficultés

«Notre offre n'est pourtant pas assez limitative, commente Patricia Gindre, car la seule condition préalable est de prouver un chômage de 6 mois consécutifs et rien de plus.» Ainsi, un couple dans lequel l'homme est au chômage et la femme travaille ne peut pas être refusé. Quand on connaît l'accentuation du chômage de longue durée – 7,5% des 90 000 chômeurs suisses recensés cherchent une place depuis plus d'une année –, on imagine vite l'ampleur du problème et le large succès de l'offre d'Interhome. «Nous aurions peut-être dû faire quelque chose de plus ciblé, mais il n'y aurait certainement pas eu la même répercussion.»

«Nous avons également senti un malaise auprès des gens qui nous appelaient, souligne la responsable genevoise. La plupart des vrais concernés n'ont d'ailleurs pas osé nous téléphoner; ils n'osent pas avouer leur situation pénible, ce qu'on peut bien comprendre.» C'est pourquoi Interhome a surtout collaboré étroitement avec les offices de chômage. Patricia Gindre regrette néanmoins que certains bureaux de chômage n'ont pas toujours joué le jeu en refusant de délivrer l'attestation certifiant un chômage de 6 mois ou plus. Ces complications supplémentaires ont ainsi dissuadé plusieurs sans-emploi qui doivent déjà affronter une morosité quotidienne.

Tous frais payés

Les vacanciers-chômeurs n'ont que les frais d'entretien à assumer, ainsi que la taxe de séjour de 1 fr. 80 par jour et par personne. Pour le reste, ils n'ont qu'à se laisser charmer par la beauté du paysage en oubliant, le temps d'un séjour, la tristesse du climat économique. La majorité des inscrits pour ces vacances gratuites d'une à trois semaines sur l'alpe valai-

sanne sont des jeunes, surtout des couples avec parfois deux enfants et relativement peu de personnes âgées.

Coup de cœur

C'est Bruno Franzen, directeur d'Interhome, qui a rapidement pris cette décision en faveur des chômeurs qui ne peuvent pas toujours se payer le luxe d'un séjour sous d'autres cieux. La société a ainsi fait connaître son offre miraculeuse par communiqués de presse. «Les communiqués ont en général été repris par tous les journaux, conclut Patricia Gindre. Ce n'est pas évident et nous en sommes contents.»

Par la même occasion, ce coup de cœur s'accompagne d'un joli coup de publicité. Dans le même genre d'idées, on connaît le tabac publicitaire et la renommée des «restos du cœur», un projet lancé en France par Coluche. Car il est bien rare qu'une société à but lucratif se mette à faire dans le social. Pourtant, l'idée n'est pas nouvelle. Une telle action avait déjà été entreprise par Interhome il y a une vingtaine d'années pour les chômeurs français et hollandais en France. □

Lié à l'Europe, avec ou sans EEE

subsister. L'ASC est d'avis que de nombreuses possibilités de rationalisation sont possibles, à l'intérieur d'une région skiable d'une certaine importance par exemple.

L'ASC estime en outre qu'il faudra concilier tous les milieux intéressés au ski alpin et, dans la mesure du possible, créer une société de vente commune écoulant toute la palette des prestations d'offre dans le but d'optimiser la compétitivité des entreprises suisses. L'ASC a décidé à l'unanimité de lancer en collaboration avec la Fédération suisse de ski (FSS) une campagne «Pro Ski suisse» et pour objectif de relever les aspects positifs de la pratique du ski. Les membres de l'ASC et la FSS consacreront chacun 200 000 francs par an à cette campagne.

Malgré les bons résultats de la dernière saison d'hiver, l'association est d'avis qu'il convient à l'avenir de faire quelque

chose de plus pour le client que de fournir la seule prestation de transport. Par exemple faire en sorte que les déplacements avec les remontées mécaniques devienne un «événement». En la matière, les idées novatrices ne manquent pas: promouvoir par exemple l'art et le théâtre à la montagne, comme on le fait à Laax; ou divertir les personnes en attente à la station aval par une musique «live». Ou encore, par mauvais temps, présenter aux hôtes un diaporama qui leur montre la beauté des paysages par beau temps...

L'Europe en point de mire

Le directeur de l'ASC, Carl Pfund, a profité de l'occasion pour rappeler combien la branche des transports à câbles est intégrée à l'Europe aujourd'hui déjà, que l'on accepte ou non l'accord EEE. En vue des incidences de l'EEE et de la CE sur le plan suisse, l'association doit

resserrer les liens avec l'administration fédérale et le Parlement afin de faire valoir à temps les intérêts de la branche au niveau politique.

L'association fait en effet remarquer que si le scénario de l'adhésion à l'EEE et à la CE devient réalité, les entreprises de transport à câbles seront confrontées à une tâche plus difficile qu'aujourd'hui. D'où la nécessité pour l'association d'être en mesure de faire valoir son influence, afin que la marge de manœuvre nationale au sein de la CE puisse être utilisée à son profit.

L'association ne donne pas de mot d'ordre pour la votation sur l'EEE. Le directeur a cependant relevé que dans le domaine des transports, c'est avec un enthousiasme et un engagement importants qu'un appareil aux dimensions gigantesques est mis sur pied à Bruxelles et que la Suisse a tout intérêt à en faire partie. □

OUTGOING

Voyages organisés des Suisses

Entre le haut-de-gamme et le bon marché

Les goûts des Helvètes oscillent entre le haut-de-gamme et le très bon marché. Et leurs «grandes vacances» ne durent plus que douze jours.

VÉRONIQUE TANERG

Le fossé se creuse entre les vacanciers suisses. «Nous assistons à une polarisation du voyage, affirme Walter Guentensperger, directeur d'Hotelplan Suisse. D'un côté, le secteur long courrier ou haut-de-gamme se porte bien tout comme son opposé, celui des premiers prix». Même son de cloche auprès de Suzanne Berney de Danzas Voyages à Genève. «Nous produits de qualité se sont bien vendus cet été, de même que les actions promotionnelles réalisées par d'autres tours-opérateurs que nous commercialisons». Ce qui confirme le sondage paru dans nos colonnes le 23 juillet, démontrant qu'un passager charter sur cinq à destination des stations balnéaires a effectué sa réservation au bénéfice d'une action promotionnelle.

Partir plusieurs fois

La durée moyenne des voyages organisés s'est considérablement réduite: les Suisses sont partis en moyenne 12 jours au cours de leurs dernières «grandes vacances». «Ils préfèrent partir plusieurs fois tout au long de l'année, quitte à réduire la durée des voyages estivaux», affirme Roger Rouvinez, directeur de Frantour. Et les réservations tardives sont monnaie fréquente «deux semaines avant le départ», confirme Alfred Schumacher d'Imholz. «Nos clients viennent

acheter leurs billets pour le week-end ici la semaine précédant leur départ», renchérit Carolin Straubinger de Frantour.

Mais si les ventes ont bondi aux cours de ces premiers mois (plus 22% pour Kuoni, plus 20% pour Imholz, plus

10,4% pour Frantour par rapport à 1991), les voyagistes n'espèrent guère obtenir de meilleurs résultats qu'en 1990.

Paris arrive en tête d'hit-parade suisse des destinations intervilles (vol + hébergement) et ce, grâce à l'introduction d'Euro Disney dans ce forfait. Deux t. o. sur trois, Imholz et Hotelplan, s'estiment entièrement satisfaits. En revanche, ce n'est pas le cas de Frantour: «Notre objectif était de 3500 personnes pour la première année, mais nous n'attendrons pas la moitié», regrette Roger Rouvinez. Toujours dans le créneau de l'interville, Londres reste une destination-phare, même si les Suisses se sont rués vers les capitales de l'ex-bloc de l'Est, Prague et Budapest.

Balnéaire

L'Espagne événementielle a fait de l'ombre à ses stations balnéaires. Suzanne Berney de Danzas-Genève avoue que la Costa del Sol n'a pas eu le succès escompté, tandis que Kuoni (qui tire son épingle du jeu à Majorque) est déçu par les autres destinations. Ce qui a profité aux plages turques, grecques et chypriotes. Car cette année, Chypre s'est avérée la coqueluche balnéaire des Helvètes: Kuoni a même prolongé ses offres charters tandis qu'Imholz dépassait ses objectifs.

Long courrier

Mais la destination favorite des Helvètes reste l'Amérique du Nord. En revanche, le continent sud-américain est en panne auprès des grands t. o., non seulement en raison de l'instabilité politique et de la criminalité (deux arguments qui ont fait fuir les Suisses du Ke-



Les Suisses sont partis en moyenne 12 jours lors de leurs dernières «grandes vacances». Photo Jean-Paul Fährdrich

RÉCLAME

FIDELIO



Le chef-d'oeuvre pour l'hôtellerie suisse par FSH Informatique SA

NOTRE DEVISE: CONSEIL, SERVICE ET SUPPORT

Tél. 021/963 51 51

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

Vins valaisans

Vente aux enchères d'une cuvée insolite

Succès ce week-end à Saillon (Valais) de la première vente aux enchères du vin de la «plus petite vigne du monde», propriété de l'acteur français Jean-Louis Barrault. Mille bouteilles numérotées furent vendues sur la place publique par les Encaveurs de Saillon au profit de la jeunesse. Une centaine de bouteilles, celles portant notamment des dates anniversaires furent vendues 100, 250, 300 francs la pièce, voire 500 francs pour la bouteille portant le numéro 1000. Les collectionneurs de vins et les amateurs d'étiquettes originales se sont disputés cette cuvée insolite.

La plus petite vigne du monde, une vigne de trois ceps travaillée par des personnalités du monde entier, avait été vendagée par Fredy Girardet et Roland Pierroz, «les francs-tireurs de la haute cuisine». La récolte de sept décis fut mariée à la meilleure Dôle de la région pour donner les mille bouteilles. Les vingt mille francs récoltés ainsi en moins d'une heure permettront à la Radio Suisse romande, la Première, d'organiser ces prochains jours un concours permettant de découvrir en Romandie le «Jeune le plus craquant», celui qui présente le plus de qualités pour affronter l'an 2000. Ce jeune touchera les 20 000 francs et 20 centimes le jour de ses vingt ans. TH

POINT DE RENCONTRE

Chef européen du poisson

Qui succèdera au chef Martin Olivier de l'Auberge du Soleil à Bursins VD, couronné il y a deux ans «Chef européen du poisson»? La réponse sera donnée à l'issue du concours qui réunira du 24 au 26 novembre à Copenhague 19 grands chefs européens.

Cette manifestation, qui se déroule tous les deux ans et qui est placée sous l'égide du prince consort du Danemark, a pour but de promouvoir la gastronomie danoise. Outre le titre de «Chef européen du poisson 92», le vainqueur du concours recevra 100 000 couronnes (environ 23 000 francs suisses). sp/MH

Papier-bouchon

L'autre jour, dans un restaurant de la Côte vaudoise, l'épaisse carte des vins ne correspondait aucunement à la réalité de la cave. Revêche, la patronne, devant l'amateur, s'escrimait à lui retenir une des bouteilles avec cette remarque: «On boit plus facilement l'étiquette que le vin, n'est-ce pas?» Comment éviter ces bévues et faire de la carte des vins une réelle carte de visite? Le point de vue de l'amateur-consommateur.

FRÉDÉRIC LANVIN

Depuis cinq siècles, la version écrite du menu existe. Très exactement depuis qu'Isabelle du Portugal l'imposa dans le palais de son mari, Philippe le Bon, à la cour de... Bourgogne! Bel antécédent pour la carte des vins!

Que doit renfermer une carte des vins? Les vins disponibles sur le moment. Ni plus, ni moins. Au diable ces bouteilles épuisées depuis belle lurette! Inutile de les laisser au programme: n'a-t-on jamais vu carte de visite recenser les numéros de téléphone périmés d'anciens domiciles? Elle doit être claire, mentionner le pays de provenance des vins, l'appellation régionale, locale, le nom exact – avec l'orthographe qui figure sur l'étiquette! –, éventuellement le nom du producteur ou du négociant, l'endroit de la mise – même si la mise d'origine est aujourd'hui... de mise –, le millésime réellement disponible. Et, «last but not least», le prix de la bouteille, respectivement de la demi-bouteille ou du magnum. Choisis de ranger par région prioritairement ou par millésime est laissé au libre choix: pourvu que ces deux notions apparaissent au premier coup d'œil.

Inventaire informatisé

Réunir ces informations, les actualiser postule que le sommelier, trop rare en Suisse, ou le responsable de la cave tienne un inventaire à jour de sa cave. Il en va de la crédibilité d'un établissement de proposer à la clientèle l'exact reflet d'une

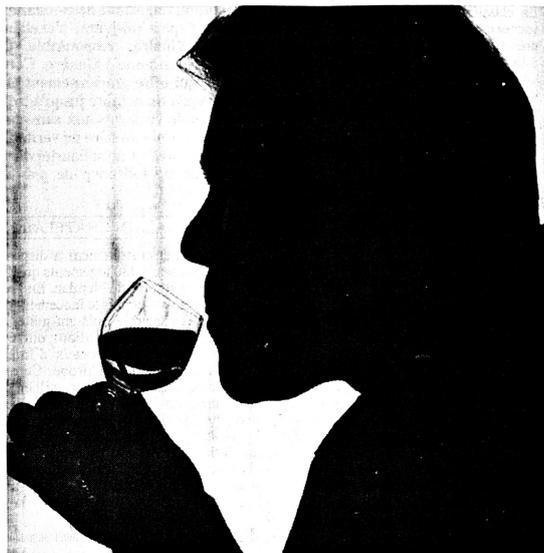
cave sur la carte des vins. Avec l'ordinateur, un patron d'établissement n'a aucune excuse de modifier épisodiquement sa carte des vins. On peut imaginer que chaque mois, la carte des vins est mise à jour. Un feuillet spécial peut promouvoir certains vins, par exemple...

Des modèles simples de cartes des vins existent: dans les rubriques, elles classent les vins des plus proches au plus éloignés, de la Suisse à l'Australie ou au Chili; les blancs d'abord, les rouges ensuite et les rosés... entre-deux; on peut encore distinguer les vins doux, réputés de dessert, et les champagnes. Inutile – et horriblement prétentieux, sinon fallacieux... – d'inventer des superlatifs: un restaurant lausannois, réputé pour ses vins italiens, affiche une carte folklorique, avec un classement bidon de «grands crus» et «premiers grands crus» de la Péninsule.

Gérer sa cave en économiste, c'est bien; connaître les vins, c'est mieux! Pour éviter d'être berné par des marchands peu scrupuleux, pour étoffer une offre au-delà de quelques standards, pour promouvoir des vins peu connus, il faut avoir des connaissances. Un patron d'établissement qui ne peut se payer les services d'un sommelier devrait pour le moins goûter régulièrement certains vins: ceux de sa région, évidemment, quelques suisses remarquables, ensuite. Et s'il est cuisinier, il devrait tenter quelques accords mets/vins, même insolites. Ensuite, l'essentiel sera d'être persuasif! Ces accords mets/vins sont encore trop rares. Pourtant, grâce à des protocoles peu onéreux, ils permettent de servir le vin au verre.

L'amateur de vins, et l'on parle en connaissance de cause, est flatté par deux démarches. D'abord, lorsqu'on lui tend immédiatement la carte des vins, avant même celle des mets, car il y choisit volontiers un vin-apéritif. Là encore, rien de plus détestable que de s'entendre dire qu'il n'y a «qu'une carte des vins pour toute la salle». Avec l'informatique, l'excuse de la calligraphie n'a plus cours! Et puis, plus elle est vaste, plus la carte donnera de «travail» au

Carte des vins, carte de visite



L'amateur aime à retrouver sur la carte des vins ceux qu'il apprécie... Photo AP

client intéressé. Une bonne carte ne devrait, ainsi, pas excéder une centaine de vins.

Ensuite, l'amateur aime à retrouver sur la carte des vins qu'il apprécie. Il est flatté que ses propres connaissances soient confirmées à la lecture d'un document émanant d'un initié. L'accumulation d'appellations confidentielles, de crus bizzaroides n'est pas conseillée. Pas plus que le sacro-saint «Château d'Yquem» à 500 francs! Au contraire, ces bouteilles prestigieuses, miroir aux lunettes de gestionnaires qui croient qu'il suffit de multiplier par trois le prix d'un vin cher pour augmenter les rentrées, éclipsent les bons rapports qualité/prix...

Finalement, l'éthique des restaurateurs devrait mettre bon ordre à l'inflation scandaleuse qui a frappé les prix des bouteilles prestigieuses. A moins que ce soit la crise économique qui oblige, un jour ou l'autre, certains à revoir leurs prix à la baisse pour «réaliser» leurs trésors dormant en cave!

Une bonne carte des vins devrait faire vendre du plaisir à un juste prix. Client-roi, l'hôte pardonne rarement d'être déçu. Il pourra certes toujours réagir en choisissant un «petit vin de chez nous» pour accompagner un bon repas. Mieux vaudrait que ce choix soit conduit par une réelle envie, de découverte par exemple, plutôt que par le réflexe du porte-monnaie! □

HÔTELLERIE

Hôtel des Bains, Saillon

Trois fois «bien placé»

Au cours du week-end passé, les Bains de Saillon, en plein cœur du Valais, ont inauguré leur nouvel hôtel quatre étoiles, créneau indispensable pour assurer l'avenir de l'entreprise. Le succès ne s'est pas fait attendre puisque durant une grande partie de l'été l'hôtel, ouvert au printemps, fut occupé à plus de 70%.

PASCAL THURRE

Le Centre thermal de Saillon surprend par son ampleur. Les constructions se suivent au fil des saisons. Plus de 300 appartements, répartis dans un véritable village qui sent bon les vacances, sont aujourd'hui offerts aux touristes et curistes dans une harmonie totale. L'hôtel dispose à lui seul de 71 chambres dont 5 suites... A cela s'ajoute: plusieurs piscines, plusieurs restaurants, piano-bar, boutiques, magasins et salons divers.

«Nous ne sommes pas du tout dans les chiffres rouges, note André Mabillard, administrateur. Nous pouvons regarder tous nos banquiers dans les yeux. Le développement du Centre se fait mieux encore qu'on ne le pensait. La courbe de fréquentation ne cesse de progresser.» Et les architectes de préciser que d'autres projets vont être réalisés: tennis couverts, salles pour soins encore plus spécialisées et nouveaux appartements.

Comment réussir

Jean-Michel Rupp, directeur, nous donne la clé de la réussite. Il cite d'abord le mot célèbre qui veut que les trois raisons pour qu'un hôtel marche soient les suivantes: la première qu'il soit bien placé, la seconde qu'il soit bien placé et la troisième... qu'il soit encore bien placé.

Le quatre étoiles de Saillon est planté en un lieu idéal: au cœur de la plaine du Rhône, au milieu de prés, vignes et vergers, facilement accessible par l'autoroute, dans le calme, face à l'un des plus



D'autres projets sont en vue.

Photo Htr

beaux villages de Suisse. En ces temps difficiles, cela ne suffit pas. Selon M. Rupp, l'hôtelier doit aujourd'hui avoir d'autres atouts en mains: la cure, le tourisme, les séminaires, le fitness, les défis de mode, la dégustation des vins, les expositions, l'organisation d'excursions, la mise à disposition de bus pour aller chercher les clients en gare ou pour les amener dans les stations de ski, les conférences, les massages, les entraînements sportifs, les faveurs accordées aux enfants, l'organisation de soirées de toutes sortes, à commencer par les mariages et une animation continue. Il ne se passe pas un week-end aux Bains de Saillon

sans qu'un mariage n'y soit organisé. Il est vrai que la plus belle chambre de l'hôtel est offerte aux jeunes mariés pour leur nuit de noces...

Le quatre étoiles de Saillon dont le prix vont de 105 francs la chambre individuelle à 130 francs la chambre double et à 95 francs la suite, offre les prix les plus favorables qui soient dans ce genre d'établissements, des rabais étant consentis tout au long de cette année d'ouverture. Rappelons que toute cette exploitation est assurée par la Société de Management Hans Zurbrugg et Marianne Gauer. □

Valais

Un trois étoiles à Chippis

L'Hôtel des Berges, un établissement trois étoiles, vient d'être ouvert à Chippis dans le but de desservir, ce que les promoteurs appellent «le tourisme industriel». Il est vrai que toute cette banlieue de Sierre est marquée par la présence des usines d'Alusuisse et les bâtiments de Technopôle. L'Hôtel des Berges offre, en plus des prestations habituelles, sept salles de conférences modulables et parfaitement équipées pour séminaires et rencontres diverses.

Ce nouvel hôtel occupe une vingtaine d'employés. Il est ouvert tous les jours de l'année et devra, selon ses promoteurs, réaliser un chiffre d'affaires annuel d'au moins deux millions de francs. Plus de six millions de francs ont été investis dans cette réalisation.

On devait noter, en marge de cette inauguration, l'audace des créateurs d'un tel établissement à une époque où la crise frappe même le secteur hôtelier dans un Valais où, en l'espace de dix ans, l'on déplore la disparition d'une quarantaine d'hôtels. TH

Groupe Sunstar

Dividende inchangé

Le conseil d'administration de la chaîne d'hôtels Sunstar, dont le siège est à Liestal BL, proposera à l'assemblée générale des actionnaires du 24 septembre le versement d'un dividende inchangé de 6%. Par ailleurs, des bons d'hôtel d'un montant de 2% de la valeur nominale des actions seront distribués, indique le communiqué publié par le groupe.

Lors de l'exercice 1991/92, Sunstar a réalisé un bénéfice de 2,69 millions, en recul de 18,2% par rapport à l'exercice précédent. Le cash-flow a en revanche progressé de 7,9% à 5,63 millions de francs. Le chiffre d'affaires est passé de 26,58 millions à 28,60 millions de francs (+7,6%). Le groupe Sunstar possède des hôtels à Davos, Lenzerheide, Flims, Grindelwald et Villars. ats

Chaînes américaines

Expansion à l'étranger

Avec une expansion limitée de leur marché intérieur, les chaînes américaines multiplient leurs hôtels à l'étranger. Ainsi, Embassy Suites, qui est la plus grande chaîne d'hôtels de suites avec 24 000 suites dans 102 établissements, compte son premier hôtel à l'étranger, avec la reprise du Markham Suites Hotel (332 suites), à Markham, dans la banlieue de Toronto (Canada).

De son côté, Radisson International, chaîne à laquelle sont affiliés les hôtels Mönvick, a signé un accord avec la chaîne québécoise Hôtel des Gouverneurs, dont les deux principaux établissements, le Grand Hôtel (737 chambres) à Montréal et Place Hauteville (377 chambres) à Québec, prennent l'enseigne Radisson. La filiale hôtelière du groupe Carlson, qui comprend aussi 2600 agences de voyage, compte environ un hôtel de plus par semaine, principalement hors des États-Unis.

Quant à Choice International, qui est le premier franchiseur mondial avec 2800 établissements (sous les enseignes Sleep, Comfort, Quality, Clarion, Friendship, EconoLodge et Rodeway), il vient de confier son développement au Mexique à la chaîne Calinda, qui devrait ajouter à court terme une dizaine d'établissements aux seize franchises actuelles. Choice, qui ne manque guère d'ambitions, vise les 10 000 hôtels (1 million de chambres) d'ici l'an 2000, principalement en affiliant des établissements indépendants.

Enfin, Marriott vient d'ouvrir un deuxième hôtel en Australie, soit le Marriott Surfers Paradise Resort, un établissement de 330 chambres, sur la «Gold Coast» australienne, à une centaine de kilomètres au sud de Brisbane. Les installations récréatives incluent un parc aquatique, qui aura coûté près de neuf millions de francs suisses. Inffhdel

Verbandsleitung SHV

Wichtige «Parolen-Sitzung» am Léman

Wichtige Sitzung der Verbandsleitung des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV) in Montreux. Am Lac Léman fasste das oberste Führungsorgan des Verbandes nicht nur die Parolen zu den Abstimmungsunterlagen vom kommenden 27. September. Auch bedeutende Verbandsgeschäfte wurden verabschiedet.

Fast zwei Tage dauerte die Sitzung der SHV-Verbandsleitung, entsprechend währschäftig präsentierte sich denn auch die Traktandenliste. Ausdiskutiert wurde die Stellungnahme zur neuen Eisenbahn-Alpentransversale (Neat), zur Revision des Stempelgesetzes und zum neuen bäuerlichen Bodenrecht (Kurzfassungen siehe Kasten). Ein Thema bildeten ferner die Haltung der Verbandsleitung bezüglich des Europäischen Wirtschaftsraumes (Stellungnahme im Wortlaut auf dieser Seite) und der neuen Bundesfinanzordnung.

Weitere Geschäfte:
 ● Vehementer Widerstand gegen die behördlicherseits verordneten Vertretungen in der Sozialversicherungsfront.
 ● Spielregeln für Information und Kommunikation zwischen der Verbandsbasis und den verschiedenen Verbandsorganen und Verbandsbetrieben.

- Weiterentwicklung von Führungs- und Steuerungsinstrumenten: Organisationshandbuch, Mandate, Pflichtenhefte.
- Wiederaufnahme der Arbeiten für ein neues Mitgliederbeitragsystem.
- Erfolgreiche Jubiläumskampagne der *hotel + touristik revue*.
- Verabschiedung eines Redaktionsstatuts für die *hotel + touristik revue*.

- Vertrag für einen Pilotkurs mit dem Recency College in Adelaide.
- Wahl von *Alex Pedolin* als Präsident der Kommission Volkswirtschaft und Zukunftsfragen (bisher *Alberto Amstutz*).
- Wahl von *Gerd Wagner* in die Kommission Stellenvermittlung und Temporärarbeit (bisher *Hanno Hämmerle*).



Das Bild zeigt die Verbandsleitung zusammen mit Ehrenpräsident Carlo de Mercurio und dem Vorstand des Hotelier-Vereins Montreux und Umgebung samt einigen Damen, mit Blick von der Hostellerie de Caux über den Lac Léman. Im Betrieb von Jean-Pierre Fath, hoch über dem Genfersee mit Fernsicht auf Europa, endete eine zweitägige Sitzung der Verbandsleitung. Foto: stes

Nach sechs Stunden intensiver Arbeit am ersten Tag liess sich die Verbandsleitung samt Ehegattinnen auf Einladung von Ehrenpräsident *Carlo de Mercurio* und Gattin *Edith* kulinarisch und musikalisch verwöhnen. Für das Kulinarische verantwortlich zeichnete *Bernard Tschopp* vom wunderschönen CdM-Hotel Eden au Lac in Montreux, für das Musikalische sorgten *Rouja Eynard* (Harfe) und *Heidi Molnar* (Flöte) mit Werken von Boccherini, Chopin, Molnar, Rossini, Rust und Vinci.

Nachdem am zweiten Tag am Morgen ebenfalls viele Stunden intensiver Verbandsleitungs-Arbeit geleistet worden waren, durfte dann Verbandspräsident *Alberto Amstutz* den Vorstand des Hotelier-Vereins Montreux und Umgebung empfangen: *Karlheinz Lukey* (Präsident) und Frau *Lisbeth Lukey*, *Bernard Tschopp* (Sekretär/Kassier), *Hans Beck* und Frau *Monique Beck*, *Jean-Pierre Fath* und Frau *Thérèse Fath*, *Alfred Frei* und Frau *Lisbeth Frei*, *Toni Mittermaier*.

Dabei konnte die Verbandsleitung in der Hostellerie de Caux über Montreux viele, intensive und fruchtbare Gesprächskontakte mit den Mitgliedern an der Basis knüpfen, im Sinn und Geist, wie dies das Verbandsprogramm vorsieht. *Clau Widmer*

SHV zum EWR-Beitritt

Impulse für die Schweiz

Die Schweiz braucht dringende Wachstums- und Liberalisierungsimpulse aus dem Ausland, denn nur so kann die derzeitige wirtschaftliche Baisse überwunden werden: Die Verbandsleitung des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV) spricht sich in aller Deutlichkeit für einen Beitritt der Schweiz in den Europäischen Wirtschaftsraum (EWR) aus.

Das Führungsorgan des SHV hat sich im Hinblick auf die EWR-Abstimmung nochmals mit der Problematik befasst. Dabei wurde der vor zwei Jahren eingeschlagene Europa-Kurs des Verbandes bestätigt: Der europäische Wirtschaftsraum bringt der schweizerischen Wirtschaft erhebliche Vorteile. Der EWR ist somit ein absolut taugliches Mittel, um die einheimische Konjunktur wieder anzukurbeln, auch wenn im institutionellen Bereich nicht sämtliche Hoffnungen, die ursprünglich damit verbunden gewesen waren, erfüllt wurden.

Die Verbandsleitung des SHV hofft auf einen fairen Abstimmungskampf und betont, dass es vorerst einzig um den EWR und nicht um den EG-Beitritt geht. In diesem Zusammenhang wird festgehalten, dass das politische Klima derzeit noch nicht soweit ist, um die Maastrichter Verträge emotionslos zu diskutieren. Um so wichtiger ist dem SHV daher eine nahtlose Integration der Schweizer Volkswirtschaft in den Binnenmarkt. Das «Mittel EWR» ist dazu besonders geeignet, weil sich gerade in den letzten Jahren hergestellt hat, dass bilaterale Abkommen, soweit diese mit der EG in Zukunft überhaupt noch abschliessbar sind, unverhältnismässig Zeitverluste und Aufwendungen mit sich bringen und so den industriellen Abwanderungsprozess aus der Schweiz nicht aufzuhalten vermögen. *SHV*

Marketing

Nur Sekunden

«Um einen Gast zu gewinnen, braucht es oft Jahre; um ihn zu verlieren, genügen ein paar Sekunden.»

Charly Gauss

Aus dem Anwender-Handbuch «Marketing der Gastfreundschaft». Es erscheint am 23. September im Verlag SHV, Telefon (031) 507 111, Fr. 136.-

Zweimal ja, einmal nein

Die Verbandsleitung des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV) sagt ja zu neuen Eisenbahn-Alpentransversalen. Die Begründung: Das Neat-Konzept führt nicht nur zu einer Schonung der ökologischen Ressourcen, es verknüpft schweizerische Landesteile miteinander und integriert unser Land ins europäische Schienennetz. Auf diese Weise sollten in der Schweiz die Voraussetzungen geschaffen werden, damit die von Europa ausgehenden Wachstumsimpulse genutzt werden können.

Die Schweizer Volkswirtschaft und damit auch der Tourismus und die Hotellerie, sind angewiesen auf einen attraktiven Finanzplatz Schweiz. Bei einer Beibehaltung der Stempelabgaben sinkt diese Attraktivität. Das Zinsniveau steigt dagegen weiter an und der Mittelzufluss in die Schweiz wird gebremst. Mit dieser Begründung unterstützt die Verbandsleitung des

SHV die Revision des Stempelgesetzes und lehnt somit das Referendum ab.

Eine massvolle Dynamisierung der einheimischen Landwirtschaft wird durch das neue bäuerliche Bodenrecht verhindert: Die Verbandsleitung des SHV kann eine undifferenzierte Politik der weiteren Zementierung bestehender Strukturen trotz berechtigten Interessen der Berglandwirtschaft nicht unterstützen, zumal die Mitglieder des Verbandes stark vom inländischen Preisniveau abhängig sind.

Dies die Kurzfassungen der Stellungnahmen der Verbandsleitung des SHV zu den drei Abstimmungsunterlagen vom kommenden 27. September.

Die Verlautbarungen im Wortlaut (ausführliche Fassungen) sind bei der Abteilung Öffentlichkeitsarbeit des SHV, Telefon 031 507 111, Fax: 031 507 444, zu beziehen. *shv*

Deux fois oui, une fois non

Le Comité exécutif de la Société suisse des hôteliers (SSH) dit oui aux Nouvelles lignes ferroviaires à travers les Alpes. Il motive sa décision par le fait que le projet des NLFA représente non seulement un gage pour la protection de l'environnement, mais il améliore aussi la desserte de l'ensemble du pays et intègre la Suisse au réseau ferroviaire européen. Ainsi, les conditions devraient être réunies pour que la Suisse puisse profiter de l'impulsion que donnera l'Europe à la croissance.

L'économie suisse et par là-même le tourisme et l'hôtellerie sont tributaires d'une place financière attractive. Or, un maintien des droits de timbre signifie une baisse de cette attractivité. En raison de la montée constante du taux d'intérêt et de l'afflux réfréné de capitaux en Suisse, le Comité exécutif de la Société suisse des hôteliers (SSH) plaide en faveur de la révision de la loi sur les droits de timbre.

Le nouveau droit foncier rural ne permet pas une dynamisation modérée de l'agriculture suisse. Le Comité exécutif de la Société suisse des hôteliers (SSH) ne peut soutenir une politique non nuancée de consolidation des structures existantes en dépit des intérêts justifiés de l'agriculture de montagne d'autant plus que les membres de l'association sont fortement dépendants du niveau des prix à l'échelle nationale.

Ce sont là les résumés sommaires des prises de position du Comité exécutif de la SSH à propos des trois objets qui seront soumis au verdict populaire le 27 septembre prochain.

Les communiqués (version détaillée) peuvent être obtenus auprès du département des Relations publiques de la SSH: tél. (031) 50 71 11, télex: (031) 50 74 44. *shv*

La SSH dit oui à l'EEE

Impulsions pour la Suisse

La Suisse a urgemment besoin qu'une impulsion soit donnée à la croissance et à la libéralisation pour surmonter la baisse de l'économie actuelle. Aussi, le Comité exécutif de la Société suisse des hôteliers (SSH) dit franchement oui à la participation de la Suisse à l'Espace économique européen (EEE).

Dans la perspective de la votation sur l'EEE, l'organe dirigeant de la SSH s'est penché une nouvelle fois sur la problématique y relative. A ce propos, l'orientation qui a été prise voici deux ans par l'association à l'égard de l'Europe se confirme: L'Espace économique européen apporte des avantages considérables à l'économie suisse. L'EEE devient

ainsi un moyen tout à fait approprié pour redresser la conjoncture nationale. Cela même si sur le plan institutionnel tous les espoirs qui avaient été placés initialement dans ce traité ne sont pas satisfaits.

Le Comité exécutif de la SSH espère que la bataille qui sera livrée autour de la votation soit loyale et souligne qu'il s'agit bien pour le moment de se prononcer uniquement sur l'EEE et non pas sur une adhésion à la CE. A ce sujet, il faut observer que le climat politique n'est pas encore propice à un débat calme et serein sur le traité de Maastricht. Une intégration sans difficulté de l'économie suisse au Marché intérieur paraît donc d'autant plus importante aux yeux de la SSH. *ssh*

Jugoslavische Staatsangehörige

SHV interveniert beim Bundesrat

Noch immer wütet der Bürgerkrieg im ehemaligen Jugoslawien. Was aber geschieht mit Saisonern und Kurzaufenthaltern aus den Krisengebieten in Bosnien-Herzegowina und dem kroatischen Ostslawonien? Nach der geltenden Regelung müssten sie im kommenden Herbst beziehungsweise am Saisonende ausreisen. Noch lässt der Bund mit einem Entscheid auf sich warten. Nun intervenierte der SHV bei der obersten Landesregierung.

Jugoslavische Staatsangehörige sind für die schweizerische (Saison-)Hotellerie von grosser Bedeutung. Entscheidend ist auch die mit der Beschäftigung in Zweitsaisonbetrieben verbundene Periodizität (Abschluss von Arbeitsverträgen in den Monaten August/September für die Wintersaison beziehungsweise Februar/März für die Sommersaison): Bereits vor Jahresfrist wandte sich der SHV mit der Bitte an den Bundesrat, eine Sonderbehandlung der zu dieser Zeit in der

Schweiz anwesenden jugoslawischen Saisonern und Kurzaufenthalter anzuordnen.

Angesichts der damals noch weitgehenden Krise entsprach die oberste Landesregierung dem Gesuch. Rasch und unbürokratisch wurde eine Sonderregelung auf der Basis von Bewilligungen des Typs L genehmigt. Die Regelung wurde allerdings auf den 30. April 1992 unter anderem mit dem Hinweis auf eine erhoffte Beruhigung der Lage und ein überdurchschnittliches Ansteigen dauerhaft anwesender jugoslawischer Staatsangehöriger aufgehoben.

Von einer baldigen Beruhigung der Lage kann mittlerweile aber keine Rede mehr sein. Dementsprechend unhaltbar wird damit auch die Begründung des Bundesrates. Erneut wandte sich der SHV deshalb vor kurzem an die Landesregierung. Hingewiesen wurde in dem Schreiben insbesondere auf die Tatsache, dass durch die Anwendung der ordentlichen ausländerrechtlichen Vorschriften zahlreiche Menschen wegen einer lediglich kurzen Zeitspanne von rund sechs Wochen (Zwischensaison von Anfang November bis Mitte Dezember) zu einer höchst gefährlichen Ausreise in Kriegsgebiete genötigt würden. Ein derartiges Vorgehen ist für den SHV aus humanitären Gründen, jedoch auch angesichts der gegenüber diesen Menschen und unseren Betrieben von höchster Seite mehrmals bestätigten arbeitsmarktlernen Zulassungsgarantien unverhältnismässig.

Der Verband stellte deshalb folgende Anträge:
 ● Für Saisonern aus dem ehemaligen Jugoslawien, die bereits in der Sommer-

REKLAME

EDV für Restaurant und Hotel
 RAM Informatik
 Schloßmühl 2a
 6210 Sursee
 Tel. 045 21 95 55
 Fax 045 21 96 88

Alle aus einer Hand

Frontoffice
 Restaurant
 Gruppenreisen

RAM INFORMATIK

BILDUNGSLÜCKE

Plauderstündchen sind unerwünscht

Immer öfter gehen Betriebe dazu über, ihre Mitarbeiter in die Entscheidungsprozesse miteinzubeziehen. Diese neuen kooperativen Führungsmethoden erfordern neue Instrumente wie Teamsitzungen, Kadersitzungen oder Qualitätssitzungen. Damit diese Zusammenkünfte nicht zu einem Plauderstündchen verkommen, bedarf es einer kompetenten Sitzungsleitung.

Genau an diesem Punkt setzt die Abteilung Weiterbildung des SHV mit dem Kurs «Der Vorgesetzte als Moderator» ein.

Nach dem Kurs kann der Teilnehmer

- effizient verschiedene Arten von Arbeitssitzungen (Kadersitzungen, Qualitätszirkel, Arbeitsgruppen) vorbereiten und zielorientiert leiten;
- die Sitzungsteilnehmer aktiv in Problemlösung und Entscheidungsfindung einbeziehen;
- sein Führungsverhalten als Sitzungsleiter besser einschätzen und optimieren;
- unterschiedliche Methoden und Hilfsmittel wirksam einsetzen;
- ein praxisorientiertes Informationskonzept für seinen Aufgabenbereich erstellen.

Termin: 21. bis 23. September 1992. Bestellen Sie die Informationsbrochure über TTT SHV bei der Abteilung Weiterbildung, Schweizer Hotelier-Verein, Monbijoustrasse 130, 3001 Bern, (031) 50 71 11. *fs*

Graubünden reagiert

Der Kanton Graubünden reagiert vor dem Bund: Die Fremdenpolizei hat die Aufenthaltsbewilligung für Saisonern und Kurzaufenthalter aus Kroatien und Bosnien-Herzegowina um ein weiteres Mal verlängert. Die Gastarbeiter aus den Bürgerkriegsgebieten in Ex-Jugoslawien dürfen laut einem vor kurzem veröffentlichten Entscheid ohne Ausreise im Herbst bis zum 30. April nächsten Jahres in Graubünden bleiben. *mt*

CARROUSEL



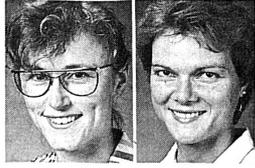
Der Vorstand des Fremdenverkehrsverbandes des Kantons St. Gallen (FSG) hat Hanspeter Mazenauer (Bild) zum Marketingleiter gewählt. Er löst Christian Schmid ab, der ab 1. November 1992 Leiter der Tonhalle St. Gallen wird. Mazenauer wird als Bereichsleiter zuständig sein für alle Verbands-, Marketing- und Beratungsaufgaben des kantonalen Verbandes. Er war während zweieinhalb Jahren Leiter der Verkaufsförderungsabteilung des Verkehrsvereins Saas Fee und seit 1989 Geschäftsführer des Schweizer Verkehrsverbands in München.



Seit Jahrzehnten ist er im Reisegeschäft ein Begriff: Ernst Küttel, lange für Air India tätig, dann bei Wagonslits/Cook und die letzten zwölf Jahre als Verkaufsleiter der Vitznau-Rigi-Bahn, ist Anfang September in den Ruhestand getreten. Da er sich aber noch nicht völlig pensionsreif fühlt, wird er auch weiterhin bei Verkaufsmessen, Workshops usw. noch anzutreffen sein und die Innerschweizer Fahne hochhalten. Küttels Nachfolge hat inzwischen Ursula Fischer angetreten. Sie hat früher das Verkehrsbüro Andermatt geleitet und ist über Arth-Goldau (Arth-Rigi-Bahn) zu den jetzt fusionierten Rigi-Bahnen mit Verwaltung in Vitznau gestossen.



abhängen, dem Studienkreis neue Geldquellen zu eröffnen und die Interessen der Hauptgelddgeber mit denen der kleineren gelegentlich alternativen Ideen anhängenden Mitglieder zu vereinen.



Vor beinahe zehn Jahren hat Rosy Ambauen (links) aus Buochs NW die Führung des Hotels Coronado in Zürich übernommen. Das Hotel hat sich während dieser Jahre durch sorgfältige Aufbaubarbeit einen Namen als gepflegtes Haus mit persönlichem Charme geschaffen. Die Auslastung der Zimmer liegt weit über dem Durchschnitt von Zürich. Trotz der schönen und erfolgreichen Zeit in Zürich zieht es Rosy Ambauen in ihre Nidwaldner Heimat zurück. Dort sucht sie auf nächsten Frühling eine neue Herausforderung.

Bis Mitte September wird sie ihre Nachfolgerin, Elisabeth Schwitler (rechts) in ihre neuen Aufgaben begleiten. Sie ist bestens auf ihre neue Tätigkeit vorbereitet. Von der Hauswirtschaft kommend, hat sie jahrelang in Hotellerie und Restauration gearbeitet. Mit entsprechenden Kursen und Schulungen hat sie sich weitergebildet.

Im Wissen, dass im Projektmanagement sehr häufig auch die kommunikative Komponente zum Tragen kommt, hat Ariane Ehrat (31) ihre Stelle als PR-Verantwortliche bei B+R event AG angetreten. B+R event, ein aufstrebendes Beratungsunternehmen, spezialisiert auf Tourismus und Grossanlässe, hat sich vor allem im Zusammenhang mit der Beratungstätigkeit in St. Moritz einen Namen gemacht. Ariane Ehrat wird sich analog ihrer vierjährigen PR-Tätigkeit in Laax GR mit Aufgaben aus dem Tourismus sowie Grossanlässen befassen. Die Besetzung dieser PR-Stelle wird nicht nur eine weitere Dienstleistung an den Kunden bedeuten, sondern zugleich auch ein erweitertes Angebot für die gesamte B+R-Gruppe, der neben der B+R event AG auch die Brandenberger + Ruesch AG (Bauprojektmanagement), die Instandhaltungs-Management IHM AG sowie die RM Risk-Management AG angehören.



Zur neuen Verkaufsleiterin im renommierten, den Leading Hotels of the World angehörenden Palace Hotel Luzern ist Marie-Thérèse Maeder ernannt worden. Sie wird hauptsächlich die nationalen und europäischen Märkte betreuen. Nach Abschluss der Ecole hôtelière de Lausanne war sie als Sales Manager im Montreux Palace tätig. Anschliessend sammelte sie Erfahrungen im F&B-Bereich, letztmals in Hongkong.

Franco Peduzzi tritt am 1. Oktober die Leitung von Promar AG, dem GSA von Continental Airlines in der Schweiz, und somit die Nachfolge von Gerry Romanescu an. Der 33jährige Peduzzi war von 1979 bis 1991 inklusive Luftverkehrslehre und Auslandaufenthalt in Manchester für Swissair tätig. Von 1985 bis 1991 war er als Ausendienstmitarbeiter im Verkauf Deutschschweiz/Tessin. Die letzten anderthalb Jahre war er in der Transport-Versicherungsbranche und kehrt nun in die Airline-Branche zurück.



Nach dreieinhalb Jahren Vizepräsident und Generaldirektor im Hôtel Le Grand in Montreal zog es den Bündner Hotelier Antony C. Tuor wieder zurück nach Südostasien, wo er als ungekrönter Weltmeister von Hotelöffnungen gilt. Seit Anfang August ist Tony Tuor Geschäftsführer der neuen Dusit Pacific Development in Singapur, dem internationalen Arm der Dusit Thani Hotels & Resorts. Gegenwärtig sitzt der Segelfan zwar noch in Singapur, doch Ende Jahr wird er den Sitz der Dusit Pacific Development nach Jakarta verschieben, wo der thailändische Betreiber einen ersten Schwerpunkt setzen will.

Der Studienkreis für Tourismus, seit dem Fortgang von Heinz Hahn vor über einem Jahr unter der interimistischen Leitung von Armin Viehhaber und Ludwig Wegele (Tourprojekt), ernannte jetzt den Wirtschaftsingenieur Dr. Thomas Bausch, 33, zum neuen Geschäftsführer. Er tritt diese Position Anfang 1993 an. Die finanziell schwierige Lage des Studienkreises hat sich inzwischen entspannt, ebenso wie auch die Missstimmungen mit den potentiellen Mitgliedern aus der Reisebranche aufgeräumt sind. Dennoch wird der Erfolg des neuen Mannes davon

Grisons

La «foi» dans le tourisme

Quand un pasteur grison rencontre un directeur de station, qu'est-ce qu'ils se racontent? Des histoires de tourisme. Ils étaient une trentaine à se réunir la semaine passée à St. Moritz sur l'initiative du groupe «Prêtres et Eglise dans le tourisme». Objectif? Trouver des solutions concrètes pour améliorer le bien-être des habitants et des hôtes dans les stations touristiques.

CATHERINE CHAPUIS

Touristes et indigènes ne font pas toujours bon ménage. Les hommes d'Eglise, à l'écoute de la population, le constatent et le regrettent. Ainsi, le groupe grison «Prêtres et Eglise dans le tourisme», créé il y a environ quatre ans, a décidé de rencontrer les directeurs d'office du tourisme du canton pour débattre de ce problème.

Les questions de l'identité, de la tolérance et de l'amabilité ont été traitées par la trentaine de participants répartis dans trois groupes de travail. Réflexion, échange et méditation étaient au programme de cette journée particulière. Résultat: des plans concrets ont pu être élaborés pour améliorer le bien-être dans les lieux touristiques.

Plans concrets

Primo, l'exposition itinérante «Notre tourisme» de l'Office du tourisme des Grisons se verra complétée d'un volet sur «les valeurs humaines dans les stations», dès l'été 1993. Secundo, une campagne de sensibilisation au tourisme sera lancée dans les écoles. Les prêtres se chargeront de présenter cette branche sous son aspect social, dans les cours de religion. Une première expérience devrait être menée dès cet automne à Samedan, selon Claudio Chiogna, directeur

de l'Office du tourisme de la Haute-Engadine. Elle pourrait être étendue à l'ensemble du canton si elle rencontrait le succès escompté. Il s'agit probablement d'une opération pionnière en Suisse, explique le pasteur Jakob Brassel de St. Moritz. Si le thème du tourisme est aujourd'hui abordé dans certaines écoles, c'est en règle générale du point de vue économique.

Ces deux projets marquent le début d'une collaboration qui pourrait certainement se développer entre l'Eglise et les milieux touristiques. Il semble que ces deux mondes, qui «vivent» le tourisme chacun à sa manière, aient beaucoup à apprendre l'un de l'autre.

Crise d'identité

Ainsi, Claudio Chiogna avoue ne pas encore avoir «digéré» le rapport détaillé sur la crise d'identité que traverse la population de Davos, écrit par le pasteur Thomas Schweizer. «Il y a de chose dont je ne m'étais jamais rendu compte!» s'étonne M. Chiogna. Les tout jeunes sportifs, par exemple, subissent la pression de la concurrence pour accéder au prestigieux club de hockey, image de marque de la station touristique, selon le pasteur Schweizer. D'autre part, bon nombre d'habitants sont frustrés de ne pouvoir s'offrir, à l'année, le standard de vie des vacanciers.

Avec l'aide des professionnels de la branche, les prêtres n'espèrent rien d'autre (mais c'est déjà beaucoup) que de combler petit à petit le fossé qui sépare habitants et touristes, pour le bien-être de chacun. «Il ne s'agit nullement pour eux d'attirer du monde dans les églises», assure Martin Vincenz, responsable des relations publiques à l'Office du tourisme des Grisons, qui souligne de quelque sorte la «bonne foi» des hommes de religion.

VZR



«Lehrlingsapero» für die Besten

Kaum die Lehrabschlussprüfung bestanden und schon bei einem Branchenapero in einem Zürcher Erstklass-Hotel. Aber die Einladung hatte ihren guten Grund, galt es doch, die Reisebüro-Lehrlinge mit den besten KV-Lehrabschlussprüfungen der ganzen Region der Vereinigung Zürcher Reisebüros (VZR) zu feiern. VZR-Vorstandsmitglied und Ausbildungschef Herbert Schweizer (l. von links) gratulierte den vier jungen Damen und dem ebenso jugendlichen Herrn (von links nach rechts: Irene Füssler, Hotelplan Zürich; Katuscia Munehghina, Passage Kloten; Cornelia Altenburger, Kuoni Meilen; Carla

Farinha, Falcon Travel Zürich, und Corina Tschanz, Theres Lanz, Rolf Meier Neuhausen, und Christian Montagna Kuoni Zürich, konnten wegen Auslandsaufenthalt, respektive RS nicht persönlich teilnehmen) höchstpersönlich gratulieren. Die überreichte ihnen ein wertvolles Geschenk. Auch VZR-Präsident Robert Meier (hinten rechts) schloss sich an und gratulierte die vier jungen Damen und den Herren. Glückwünschen an und richtete die Dank auch an seinen VZR-Kollegen in den immensen Einsatz für die Lehrlinge und zur Förderung der Branchenkarriere. Alles in allem: Kluge und viele Köpfe der Branche nur gut tun können...

Neat

Regionaldirektoren für AlpTransit

Die Bedeutung der Neuen Eisenbahn-Alpentransversalen für den Tourismus voll erkannt haben auch die touristischen Regionaldirektoren der Schweiz. An ihrer Sitzung von letzter Woche verabschiedeten sie eine entsprechende Resolution, in der sie darauf hinweisen, dass der beträchtliche Aktivsaldo aus dem Tourismus zugunsten unserer Volkswirtschaft auch eine Folge der guten Verkehrsverbindungen sei: «Heute müssen die Grundlagen für die Reisen des nächsten Jahrhunderts gelegt werden. Mit dem umweltschonenden Projekt der Neat werden die Weichen richtig gestellt. Darum stehen die Regionaldirektoren hinter dieser Zukunft und empfehlen ein klares Ja, schliesst der Aufruf an alle Touristiker des Landes. MC

Arosa

Es darf gelacht werden

Vom 10. bis 14. Dezember 1992 führt der Kurverein Arosa ein Humorfestival durch. Humoristen wie Marccello, Lorenz Keiser, das Cabaret Götterspass und das Duo Fischbach werden erwartet. Unentdeckte Nachwuchshumoristen erhalten die Gelegenheit, ihr Können in Arosa zu beweisen. Der Kurverein erhofft sich damit, die fade Vorsaison zu wärmen.

Das Festival, welches für einen ganz besonderen Saisonstart sorgen soll, wird durch den Kurverein Arosa organisiert, welcher eng mit den Arosener Hoteliers, den Bergbahnen und der Skischule zusammenarbeitet. «Gerade in ersten Zeiten ist es wichtig, den Humor zu pflegen und ihn als positive Kraft zu bewahren», erläuterte Florenz Schaffner, Kurdirektor und OK-Präsident, seine Absichten. «Früher kamen die Gäste

nach Arosa, um ihre körperlichen Leiden zu kurieren. Neben Entspannung, Ablenkung und Erholung in freier Natur, sollen unsere Gäste heute die befreiende und heilende Wirkung des Lachens spüren.» Zudem erhofft sich die Organisation, mit diesem Anlass einen gelungenen, schneeunabhängigen Saisonstart zu erreichen. Die Gäste können von den günstigen Vorsaisonpauschalen profitieren.

Die engagierten Humorprofis, die in der Schweiz einen regelrechten Boom ausgelöst haben und schon im Ausland Erfolge feiern konnten, versprechen fröhliche, unbeschwerte Stunden. Dass dies seinen Preis hat, liegt auf der Hand. Mit Eurocard Schweiz und der Diversi-Card AG sind bereits zwei Sponsoren gefunden worden. Der Kurverein hofft auf weitere Unterstützung aus Kultur- und Wirtschaftskreisen. RP

"Unsere Empfehlung aus guter Erfahrung":

Zeitersparnis und zusätzliche Produktivität. Über 100 zufriedene Hoteliers.

Wir Fachhändler beraten Sie gerne:
IMTHOG AG 3001 Bern 031/24 33 12
Wickart, Kleeb + Partner AG 042/41 45 45
Gastrodata 6645 Brione s/Minusio 093/33 83 97
NCR (Schweiz) Data Center 8306 Brüttsellen 01/833 33 11
Simultan AG 6246 Althofen 062/86 81 71
1201 Genf 022/732 49 39
6903 Lugano 091/57 35 35

DIALOG hotel

Die einzige integrierte Schweizer Front- und Backoffice-Lösung, von Hotelfachleuten und Simultan für Sie entwickelt.

Seit über 90 Jahren pflegen die Schatzalp-Unternehmen den individuellen Tourismus am Davoser Hausberg.

stellen revue marché de l'emploi

HOTEL+TOURISTIK REVUE NR. 37 10. SEPTEMBER 1992

Berghotel Schatzalp

Unser Erstklasshaus, 300 Meter über Davos, wird im traditionell eleganten Stil geführt. Eine umfassende Infrastruktur sowie ein lebendiges Animationsprogramm prägen den Betrieb.

Wir suchen per Sommer 1993 ein

DIREKTIONSEHEPAAR

mit viel Teamgeist und Energie.

Wenn Sie über die erforderlichen Kenntnisse und Erfahrungen zum Führen eines solchen Zweisaisonbetriebes verfügen, sind Sie vielleicht unser neuer Partner.

Ihre Bewerbung richten Sie bitte schriftlich an den Delegierten des Verwaltungsrates:

Benjamin D. Miller jun.
Krönleinstrasse 49
8044 Zürich

49086/9474



GRAND HOTEL KRONENHOF PONTRESINA

Die Freude, in einem traditionsreichen, kunsthistorisch bedeutenden 5-Stern-Hotel an herrlicher Lage in Pontresina zu arbeiten und mit Spass unsere Aufgabe zu erfüllen, ist es, was uns am GRAND HOTEL KRONENHOF gefällt.

Den ganzen herrlichen Winter über prickelndes Champagnerklima und Sportmöglichkeiten, die unsere Freizeit zu Ferien machen...

Hätten Sie Lust, in der Wintersaison 1992/93 mit uns zusammenzuarbeiten?

Als unser neuer

Night-Auditor

tragen Sie die Verantwortung für das Hotel während der Nacht.

Falls Sie selbständiges und exaktes Arbeiten gewöhnt sind und gerne Verantwortung übernehmen, dann zögern Sie nicht, sich mit uns in Verbindung zu setzen.

Unser Personalchef, Herr Andreas Ludwig, gibt Ihnen gerne weitere Informationen zu diesem herausfordernden Posten.

GRAND HOTEL KRONENHOF
CH-7504 PONTRESINA
Telefon (082) 6 01 11
Telefax (082) 6 60 66

49509/27782

Zum baldstmöglichen Eintritt suchen wir jüngere(n), dynamische(n), engagierte(n)

Geschäftsführer(in)

für mittelgrosses ***-Hotel garni mit Bar im Raum Basel. Sie können sich über nachweisbaren Erfolg in ähnlicher Position ausweisen, haben neue Ideen und können diese auch umsetzen. Geboten wird interessante Stellung mit grosser Selbständigkeit und Erfolgsbeteiligung. Bitte senden Sie Ihre Kurzbewerbung mit CV unter Chiffre 49567 an hotel revue, 3001 Bern.

49567/347361

Kamera läuft. Ton ab. Achtung Aufnahme. Action!

Unser neuer

KOCH wählt durch die Töpfe, der junge KÜCHENCHEF

überwacht das bunte Treiben und alles wird vom frischgebackenen

REGISSEUR

als 3. Mann im Kader gemanagt.

Lust auf Film und einen neuen Job in Luzern oder Basel? Bitte telefoniere mit Nick Kern, Globus Gastronomie, Eichstrasse 29, 8045 Zürich, Tel. 01 455 22 47



RESTAURANT • BAR
LUZERN BASEL

K 49646/332542

Unser neuer KÜCHENCHEF

hat Erfahrung in der klassischen und der modernen Küche, er versteht es, seine Mitarbeiter zu führen, zu begeistern und seine Gäste zu verwöhnen.

In unserem ***-Hotel- und Restaurantbetrieb, direkt am Vierwaldstättersee, bieten wir fortschrittliche Arbeitsbedingungen, Verantwortung und Selbstständigkeit.

Unser neuer KÜCHENCHEF

sollte mindestens 35 Jahre alt sein und auf Frühling 1993 (März/April) diese interessante Jahresstelle antreten können.

Von unserem neuen KÜCHENCHEF erwarten wir eine vollständige Bewerbung und freuen uns darauf.

Offerten unter Chiffre 49598 an hotel revue, 3001 Bern.

49598/37354

Hotel ★★★★★

Victoria-Lauberhorn 3823 Wengen (Bern Oberland)

Zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir ab zirka 15. Dezember noch folgende Mitarbeiter:

A-la-carte-Restaurant: **2. Chef de service**

Bar: **Barmaid
Anfangsbarmaid**

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen und Foto richten Sie bitte an:

S. Castelein, Direktor
Hotel Victoria-Lauberhorn
3823 Wengen
Telefon (036) 56 51 51

49599/37826

Das Ferien- und Bildungszentrum Matt

in Schwarzenberg LU steht unter dem Patronat der katholischen Frauen- und Müttergemeinschaften. Es liegt auf einer Sonnenterrasse, 850 m über Meer, und steht hauseigenen Kursen, Gastkursen, Feriengruppen, erholungsbedürftigen Menschen, Familien mit Kindern, Ehepaaren und Alleinstehenden jeden Alters offen.

Für die Leitung dieses Hauses suchen wir per 1. 11. 1992 oder nach Vereinbarung eine(n) initiative(n), fachlich kompetente(n)

Geschäftsführer(in)

In diesem vielseitigen Aufgabenbereich sind Sie zuständig für die Führung und Organisation des Hotelbetriebes mit den Bereichen Réception, Küche, Speisesaal, Restaurant, Seminarräume, Zimmerdienst, Reinigung und Wäscherei. Budget- und Rechnungswesen, Werbung und Verkauf sowie Einkauf und Administration sind weitere wichtige Aufgaben.

Bringen Sie Erfahrung mit aus Hotellerie oder Gastgewerbe (eventuell als Gouvernante/hauswirtschaftliche Betriebsleiterin) und verfügen Sie vielleicht auch bereits über das Wirtpatent? Wenn Sie zudem Freude und Geschick im Umgang mit Gästen, Führungsqualitäten und gute organisatorische Fähigkeiten haben, möchten wir Sie gerne kennenlernen.

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an:

Frau Marlies Müller, Genossenschaftspräsidentin
Holzackerlistrasse 19, 8280 Kreuzlingen

Telefonische Auskünfte erteilt Ihnen Frau Y. Gasser, Telefon (063) 61 51 57.

49453/347280

Wir suchen für unser sehr gut gehendes Mittelklasshotel mit Restaurant in Zürich nach Übereinkunft junges, dynamisches

Direktionsehepaar

Sind Sie gut ausgewiesen und unternehmungslustig, zur Mitarbeit motiviert, so erwartet Sie eine tolle Anstellung.

Offerten bitten wir mit den üblichen Unterlagen unter Chiffre 49540 bei hotel revue, 3001 Bern, einzureichen.

49540/40592



Bergrestaurant Riffelalp

Tagesbetrieb

sucht für Wintersaison 1992/93 2 freundliche, sprachenkundige Serviertöchter, D, E, F, 3 Küchenburschen

Tony's Grotta in Zermatt

Abendbetrieb
(italienische Spezialitäten und Pizzas)

2 freundliche, sprachenkundige Serviertöchter, D, E, F

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Fam. Tony Aufdenblatten
Restaurant Tony's Grotta
CH-3920 Zermatt

49483/298778

Anzeigenschluss: Freitag, 17.00 Uhr

INHALT

	Seite
Stellenmarkt	1-19
Internationaler Stellenmarkt	22
Stellengesuche	23

SOMMAIRE

	Page
Marché de l'emploi	20+21
Marché international de l'emploi	22
Demande de l'emploi	23

HOTEL *job* SHV

PERSONALBERATUNG

Für einen Restaurationsbetrieb in Rheinfelden suchen wir

GESCHÄFTSFÜHRER m/w

Hotelfachausbildung, evtl. Hotelfachschule; Erfahrung in gleichwertiger Position, Patent erforderlich.

Eintritt sofort oder nach Vereinbarung.

***-Hotel im Berner Oberland hat eine Stelle als

DIREKTIONSASSISTENTIN

offen. Aufgabenbereich: Büro, Réception, Service, Buffet, Gästebetreuung.

Anforderungen: Gastgewerbliche Lehre (nicht KV) und Erfahrung in der Führung.

Zur Unterstützung der Direktion suchen wir für einen Betrieb in Baden eine

BETRIEBSASSISTENTIN

Sie sind frönteorientiert und haben Kenntnisse in der Hauswirtschaft, im Einkauf und in der Administration.

Eintritt nach Vereinbarung.

Auf November 1992 oder nach Vereinbarung haben wir eine offene Stelle in der Stadt Bern für eine(n)

CHEF DE SERVICE

Erfahrung als Chef de service ist erforderlich. Nur Schweizer oder Bewerber mit B/C-Bewilligung.

AUSZUG AUS UNSEREM STELLENANGEBOT

In Interlaken haben wir zwei Stellen anzubieten:

CHEF DE RÉCEPTION w/m

(evtl. 1. Réceptionistin)

3 bis 4 Mitarbeiter, 60 Zimmer, Jahresstelle. Freundlich, fröhlich und Freude am Gästekontakt.

BETRIEBSASSISTENT

F&B (Einkauf, Serviceüberwachung) und Réception sind die Schwerpunkte.

Erfahrung in diesen Bereichen erforderlich.

Eintritt sobald als möglich.

Sind Sie ein guter Organisator, haben Phantasie und ein Flair für Show?

Verfügen Sie über gute Waren- und Einkaufskenntnisse und sind kompromisslos in der Warenverarbeitung? Haben Sie internationale Erfahrung? Dann sind Sie für unseren Auftraggeber in Zürich der richtige

KÜCHENCHEF

Eine konventionelle Küchenchefstelle wird nicht angeboten, daher bitte nur Interessenten, welche flexibel sind und bereit für Experimente und alles Neue.

Einen

AIDE DU PATRON m/w

suchen wir für ein Hotel im Engadin.

Eintritt 1. November 1992. Mindestalter 28 Jahre. Anforderungen: Kochlehre, Erfahrung in Service, Réception, Personalwesen, Administration, Einkauf. Deutsch und Italienisch perfekt, Englisch von Vorteil.

Schön gelegenes Hotel in der Nähe von Biel sucht per November einen

SOUS-CHEF (CH)

mit Erfahrung in gleicher Position.

Jahresstelle.

****-Hotel in Zürich hat per sofort freie Stellen für:

SOUS-CHEF JUNGKUCH

Es sind keine Saisonbewilligungen möglich.

Für ein chinesisches Restaurant in Bern suchen wir noch eine

SERVICEANGESTELLTE

mit Berufserfahrung. Evtl. auch Aushilfe möglich. Nur Schweizerinnen oder Bewerberinnen mit B/C-Bewilligung.

49631/84735

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

 Schweizer Hotelier-Verein

49159/84735



DANK UNSERER GUTEN MITARBEITER HABEN WIR ERFOLG!

Nur ein guter Service kann eine gute Küche zur Geltung bringen, deshalb suchen wir für unser junges Team

Servicefachangestellte(n)

Haben Sie die Nase voll vom ewig gleichen Trott? Dann kommen Sie zu uns, wir bieten Abwechslung, und dies nicht nur für unsere Gäste, sondern auch für unsere Mitarbeiter.

Unser Restaurant ist fast in der Stadt und doch auf dem Land, ist Sonntag und Montag geschlossen und hat 5 Wochen Ferien.

Interessiert?

Dann rufen Sie uns doch an – Herr Marti erzählt Ihnen mehr über die Arbeit in einem aussergewöhnlichen Betrieb.

Restaurant Moospinte
3053 Münchenbuchsee
Telefon (031) 869 01 13

49594/183032

HOTEL METROPOL ARBON

*** ** * BODENSEE

Wir suchen folgende Mitarbeiter

Kellner/ Servicefachangestellte

mit Lehre oder gleichwertiger Ausbildung für unsere Rôtisserie

Chef de partie/ Sous-chef

für interessanten, abwechslungsreichen Posten.

Bewerbungen bitte an
Armin Zillener
Hotel Metropol
9320 Arbon
Telefon (071) 46 35 35

49572/990



BERNER OBERLAND Sporthotel Axalp 3855 Axalp ob Brienz

(1550 m ü. M.)

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir noch für die Wintersaison (Mitte Dezember bis Mitte April) gut Deutsch sprechendes Personal

1 Zimmer- und Lingeriemädchen

mit Erfahrung

1 Hausbursche

Nähere Auskunft erteilt:
Herr Mätzener, Telefon (036) 51 16 71

49601/2410



QUELLENHOF BAD RAGAZ

KUR- UND GOLFHOTEL

XAVER STOCKER · DIREKTOR

CH-7310 BAD RAGAZ

TEL. 085 9 01 11 · FAX 085 9 62 46

Kompetenz und Service sind bei uns
grossgeschrieben.
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
Hauswirtschaft unseres *****-Hotels
Quellenhof zuständig.

Wenn Sie Freude am Kontakt haben, gerne
organisieren und Mitarbeiter motivieren können,
freuen wir uns auf Ihre Bewerbung. Erfahrungen
in ähnlichen Positionen sind nötig. Bitte richten
Sie Ihre Anfragen an Herrn Peter Niltschka,
Telefon (085) 9 01 81.



P 49616/2712



Wir, ein modernes 4-Stern-Hotel am Zürichsee, suchen zur Ergänzung unseres jungen Teams per Oktober oder nach Vereinbarung eine

Barmaid

für unsere Rendez-vous-Bar
und einen/eine

Kellner/Kellnerin

für unser Restaurant «Gourmet Pic»
Wenn Sie in einem lebhaften und interessanten Erstklassbetrieb arbeiten möchten, so schicken Sie noch heute Ihre Bewerbung ab, oder telefonieren Sie Herrn Lahiri unter Telefon (01) 725 29 61 von 10.00 bis 14.00 Uhr und 17.00 bis 22.00 Uhr.

Es wollen sich bitte nur Schweizer oder Ausländer mit B- oder C-Bewilligung melden, die schon Serviceerfahrung in der Schweiz haben. O 49532/15792



***** seehotel meierhof horgen-zürich

8810 Horgen, Tel. 01/725 29 61, Telex 54 499

Chesa Grischuna

7250 Klosters

Das originelle Hotel im Bündner Stil, mit A-la-carte-Restaurant und marktorientierter Küche, sucht per Dezember 1992 für lange Wintersaison, evtl. auch in Jahresstelle

Chef de service/2. Oberkellner

mit guter Berufsausbildung und Sprachkenntnissen (D, F, E).

Wir freuen uns auf Ihre handschriftliche Bewerbung mit vollständigen Unterlagen und Foto!

Familie Guler.

49542/17434

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							
1848	Küchenchef/Sous-chef	26	B	Nov. 92	D/E/F	****-Hotel	
1849	Hilfsskoch	23	P	A	Dez. 92	P/D/I	zus. mit 4273
1851	Koch	23	F	A	Sept. 92	F/D/E	ZH/BE-Oberland
1852	Koch	32	HU	A	Dez. 92	D/I	Lange CH-Erf./Inner-CH
1853	Hilfsskochen	32	P	A	Dez. 92	D/I	
1854	Betriebsleiter/Küchenchef	34	F	C	Dez. 92	D/F/E	SH/ZH
1855	Chef de partie/Sous-chef	23	F	B	Nov. 92	D/F	
1856	Küchenchef/Sous-chef	29	F	B	Nov. 92	D/F	zus. mit 2765
1857	Alleinkoch/Chef de partie	25	NL	B	Dez. 92	D/E	Interlaken
1858	Pâtissier/Backer	21	CH	Dez. 92	D/F		
1859	Pâtissier	21	CH	Oktober 92	F/I		
1860	Koch	21	CH	Oktober 92	D/E/S		
1861	Konditorin	21	C	n. Ver.	I/D/F		
1862	Aide du patron	57	CH	sofort	D/F/E		
1863	Hilfsskoch	21	CH	sofort	D	Hotel, Zürich	
1864	Küchenchef	36	A	B	Dez. 92	D	****- bis *****-Hotel, Berner Oberland
1865	Commis pâtissière/w	21	CH	Dez. 92	D/E		Tagesbetriebe, Davos und Umgebung
1866	Koch	CH	n. Ver.	D/F			
1867	Koch/Pâtissier	25	Lux	A	Nov. 92	D/F/E	Tagesbetrieb, LU/ZH/AG

Service/Service							
2763	Barman	25	B	A	Nov. 92	F/D	Bern/Engadin
2764	Chef de rang/w/Sala	26	NL	A	Dez. 92	D/E	****- bis *****-Hotel, Skigebiet
2765	Sefa	24	F	A	Dez. 92	D/F	zus. mit 1855
2766	Maitre d'hôtel	30	F	Oktober 92	F/E	VD/Grenzgänger	
2767	Barman	23	CH	Nov. 92	D/E	Winterkurtort	
2768	Sefa	26	F	A	Oktober 92	F/D/E	ZH/BS
2769	Chef de rang/Hofa	24	D	A	Dez. 92	D/E	****- bis *****-Hotel
2770	Sefa	35	D	B	sofort	D/F/E	Skigebiet
2771	Chef de service	49	I	A	Dez. 92	I/D/E	****- bis *****-Hotel
2772	Barman	22	CH	Nov. 92	I/D/F		Disco/Pub, West-CH/GR
2773	Barman	21	CH	Dez. 92	D/F		Bar/Pub, VS/GR/BE, Skigebiet

2774	Anfangsbarmaid	21	CH	Oktober 92	D/E/F	****- bis *****-Hotel, GR	
2775	Kellner	27	I	A	sofort		
2776	Sala/Bar	27	S	A	Nov. 92	F/D/E	Hotelbar, Wengen
2777	Sefa	19	CH	Dez. 92	D	Walis	
2778	Kellner	21	F	A	Nov. 92	F/D/E	****-Hotel, Gündelwald/Wengen

Administration/Administration

3400	Anfangsrecept./w	22	CH	Dez. 92	D/F/E	West-CH	
3401	Administration/Betriebsassistent	25	I	C	sofort	I/D/F	Hotel/Rest.
3402	Anfangsrecept./w	23	CH	Oktober 92	D/E/F		
3403	Direktor	46	D	A	Oktober 92	D/F/E	
3404	Réceptionist	24	D	Nov. 92	D/F/E	****- bis *****-Hotel	SG/ZH/SH/AG
3405	Personalchef	35	CH	Oktober 92	D/F/E	Hotel, BE/Thun/Interlaken	
3406	Anfangsrecept./w	21	CH	Nov. 92	D/E	****- bis *****-Hotel, GR/Skigebiet	
3407	Anfangsrecept./w	20	CH	Oktober 92	D/F/E	****- bis *****-Hotel, West-CH	Hotel, VD/VS/KI, BE
3408	Anfangsrecept./w	26	CH	n. Ver.	D/E	****- bis *****-Hotel, GR	
3409	Anfangsrecept./w	23	A	Nov. 92	D/F/E	****- bis *****-Hotel, BE	
3410	Anfangsrecept.	21	CH	Dez. 92	D/F/E	****- bis *****-Hotel, West-CH	Hotel, VD/VS/KI, BE
3411	Réceptionist	25	F	A	Oktober 92	F/E/D	****- bis *****-Hotel, GR
3412	Administration/w	21	CH	Oktober 92	D/E/F	****- bis *****-Hotel, GR	
3413	Anfangsrecept./w	21	CH	Dez. 92	D/F/E	****- bis *****-Hotel, GR	
3414	Chef de réception/Personalass./w	25	CH	Nov. 92	D/F/E	****-Hotel, Zentral-CH	
3415	Chef de réception/w	25	D	A	Dez. 92	D/F/E	****-Hotel, Skigebiet
3416	Anfangsrecept.	23	CH	Nov. 92	D/F/E	****- bis *****-Hotel, Lausanne	
3417	Direktionspaar	38	CH	n. Ver.	D/F/E	BE-Oberland/Wallis	
3418	Direktor	53	CH	n. Ver.	F/D/E	****- bis *****-Hotel	
3419	Aide du patron/Küchenchef	30	CH	n. Ver.	D/F/E	****- bis *****-Hotel, St. Moritz/Davos/Arosa	
3420	Anfangsrecept./w	A	A	Dez. 92	D/E	Hotel, Bad Ragaz	
3421	Chef de récept./w	25	CH	Oktober 92	D/F/E	Hotel, ZH/ZG/LU/LI/UR	
3422	Anfangsrecept./w	CH		Dez. 92	I/D/F		

Hauswirtschaft/Ménage

25	CH	Dez. 92	D/F/E	Wintersport-Gebiet			
4271	Gouvernante	18	CH	sofort	F/D	****- bis *****-Hotel, Lausanne, Vevey, Montreux	
4272	Aide-Gouvernante	22	P	A	Dez. 92	D/I	zus. mit 1849
4273	Zimmermädchen	21	CH	Nov. 92	I/D/F	****- bis *****-Hotel, Tassin	
4274	Hillsgouvernante	21	CH	Nov. 92	I/D/F	****- bis *****-Hotel, Tassin	
4275	Chasseur	27	P	A	Dez. 92	F/E/I	Hotel, Crans-Montana/Sierre
4276	Hofa	19	CH	Nov. 92	D/I	****- bis *****-Hotel, Unterwalds	
4277	Gouvernante	20	CH	sofort	D/E	Kleinbetrieb, Ost-CH	
4278	Buffet/Zimmer	20	CH	Oktober 92	D	Oktober bis April	
4279	Hillsgouvernante	18	CH	Oktober 92	D	****- bis *****-Hotel, ZG/AG	
4280	Hofa	24	CH	sofort	D/F	Seeland	
4276	Hofa	20	CH	Nov. 92	D/F	****- bis *****-Hotel, BE/Thun	
4282	Haushilfe/w	24	P	A	n. Ver.	I/D	

1	Referenznummer	5	Arbeitsbewilligung
2	Beruf (gewünschte Positionen)	6	Eintrittsdatum
3	Alter	7	Sprachkenntnisse
4	Nationalität	8	Art des Betriebes/Arbeitsort (Wunsch)

Werden Sie Abonnent der Express-Stellenvermittlung
Gegen eine Abonnementsgebühr von Fr. 285.- pro Halbjahr oder Fr. 500.- pro Jahr können Sie eine unbeschränkte Anzahl von Bewerbungstalons anfordern, Erfolgshonorare oder andere Spesen entfallen. Die eingehenden Talons werden exklusiv an Abonnenten weitergeleitet. Einzelanfragen können nicht berücksichtigt werden.

1	Numéro des candidats	5	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 accéléré
Pour le prix d'abonnement de frs. 285.- par semestre ou frs. 500.- par année, vous avez la possibilité de choisir parmi un nombre illimité de talons de demandes d'emploi, sans autres frais tels qu'honoraires ou indemnités. Les annonces que nous recevons ne sont transmises qu'aux abonnés; il ne peut être tenu compte de demandes isolées.

Gratis-Kleininserat für Stellensuchende im Gastgewerbe

Wenn Sie den Bewerbungstalon ausfüllen, erscheint Ihr Inserat gratis in der hotel+touristik revue unter der Rubrik «Stellengesuche». Gleichzeitig leiten wir Ihren Talon an interessierte Hoteliers und Restaurateure weiter. So erhalten Sie mehrere Stellenangebote von verschiedenen Betrieben. Bitte informieren Sie uns raschmöglichst, wenn Sie die gewünschte Stelle gefunden haben. Herzlichen Dank und viel Glück!

Bewerbungstalon

(Bitte in Blockschrift ausfüllen)

Ich suche Stelle als:

Eintrittsdatum:

Name:

Vorname:

Geboren:

Strasse:

PLZ/Ort:

Nationalität:

Telefon privat:

Telefon Geschäft:

Art der Bewilligung:

Art des Betriebes:

Aushilfsstelle vom:

bis:

Foto

Bemerkungen:

Meine mündlichen Sprachkenntnisse beurteile ich als:

gut

mittel

wenig

gut

mittel

wenig

deutsch

italienisch

französisch

englisch

Meine letzten 3 Arbeitgeber waren:

Betrieb

Ort

Funktion

Dauer (von bis)

1.

2.

3.

Ich wünsche ein Gratis-Stelleninserat in der hotel revue ja nein

Datum:

Unterschrift:

Senden Sie den in Blockschrift ausgefüllten Bewerbungstalon an: Schweizer Hotelier-Verein, Express-Stellenvermittlung, Postfach, 3001 Bern

Schweizer Hotelier-Verein, Express-Stellenvermittlung, Postfach, 3001 Bern, Telefax (031) 507 334



Als Mitarbeiter im Nandro-Team leben wir die Savognin-Familien-Philosophie bei unserer täglichen Arbeit vor.

Wir suchen kontaktfreudige Person für temporäre

Verkaufseinsätze (Sales)

Arbeitszeitsätze: Je 1 bis 1½ Monate im Frühling und im Herbst.

Arbeitsgebiete: Graubünden, Deutschschweiz, Italien und Süddeutschland.

Schriftliche Bewerbungen bitte an:
Nandro-Bergbahnen AG Savognin
Verwaltung
7302 Landquart, Telefon (081) 51 18 66



P 49563/127132

HOTEL HOSPIZ ZUR HEIMAT

Für unser Zweisternhotel im Herzen der Berner Altstadt suchen wir per sofort eine

Réceptionistin

Wenn Sie bereits an einer Hotelréception gearbeitet haben und Ihnen die Arbeit an der Front in einem vielseitigen und lebhaften Betrieb Freude macht, finden Sie bei uns eine angenehme Jahresstelle.

Gute Kenntnisse der englischen und französischen Sprache sind unerlässlich.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

49553/4332

Gerechtigkeitsgasse 50
3011 BERN
Telefon: 031 22 04 36

Das moderne *****-Kongress- und Bankethotel
Swissôtel Basel, Hotel Le Plaza (249 Zimmer), sucht per
sofort oder nach Vereinbarung

Etagengouvernante

Es erwartet Sie ein moderner Arbeitsplatz, ein der
Position angemessenes Salär, voller 13. Monatslohn,
interne Verpflegungsmöglichkeiten sowie ein
aufgestelltes Team.

Wir erwarten von Ihnen mündliche
Fremdsprachenkenntnisse D, E, F, eine abgeschlossene
Ausbildung und 1 bis 2 Jahre Erfahrung als
Etagengouvernante.

Wenn Sie Interesse haben, Ihre Fähigkeiten in einem
internationalen Haus unter Beweis zu stellen, so senden
Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und den
üblichen Unterlagen an das Personalbüro, Messeplatz
25, 4021 Basel.



BASEL
HOTEL LE PLAZA

49558/3387

christiania hotels

3920 ZERMATT

Wer möchte uns helfen, ab kommender Wintersaison im weltbekanntesten Kurort Zermatt unsere internationale Kundschaft zu verwöhnen? Wir suchen dafür noch folgende qualifizierte Mitarbeiter:

- Réception:** **Réceptionist** (m/w, D/F/E)
- Service:** **2. Chef de service** (D/F/E)
Restaurantangestellte (m/w, D/F/E)
Saalangestellte (m/w)
Buffettochter (D/F)
- Bar:** **Barmaid** (D/F)
- Küche:** **Chef pâtissier**
Pâtissier
Commis de cuisine
- Etage:** **Etagegouvernante** (D/F)
Etageportier
Zimmermädchen

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

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung an:

Dir., Fam. K. Franzen
CH-3920 ZERMATT
Telefon (028) 67 19 07
Fax (028) 67 26 35



49431/38946



INSPI CONSULTING AG

Topposition in der Schweizer Hotellerie

Im Auftrag eines renommierten Schweizer Hotelunternehmens suchen wir ausgewiesene Führungspersönlichkeiten als

Direktionsehepaar

oder einen erfahrenen

Direktor

Diese Position umfasst u. a. folgende Aufgaben:

- die Pflege der Beziehungen zu unseren Gästen
- die Leitung eines bekannten Luxushotels mit Restaurants der Spitzenklasse an einer der besten Lagen in der Stadt Zürich
- die Führung und Motivation der Mitarbeiter

Voraussetzungen für diese Topposition sind:

- mehrjährige Erfahrung in der Leitung eines vergleichbaren Hotelbetriebes
- unternehmerisches Denken und Verkaufsfähigkeit
- ausgewiesene Führungserfahrung
- Kommunikationsfähigkeit und absolute Loyalität

Unser Mandant bietet Ihnen eine überdurchschnittlich interessante Topposition in einem positiven Umfeld, sehr attraktive Rahmenbedingungen und alle Vorteile eines renommierten Hotelunternehmens. Rufen Sie uns an, oder setzen Sie sich schriftlich mit uns in Verbindung. Gerne wird Sie unser Direktor, Herr M. Spieler, über die Einzelheiten dieser Position orientieren. Wir garantieren Ihnen absolute Diskretion.

INSPI CONSULTING AG, Rennweg 43, 8001 Zürich
Telefon (01) 212 13 13

49403/347205

MÖVENPICK

Für Menschen und Ideen.

Für unser Mövenpick Konferenz Hotel Egerkingen, im Herzen der Schweiz, suchen wir noch aufgestellte Mitarbeiter. Das 4-Stern Hotel ist zentral am Autobahnkreuz Egerkingen gelegen, verfügt über 4 Restaurants und einer Konferenz- und Bankett Kapazität bis zu 400 Personen.

Folgende Stellen sind noch zu besetzen:

- **Chef de Service**
- **Servicefachangestellte für unser Spezialitäten-Restaurant**
- **Bankett-Front-Leiter**

Wir bieten Ihnen:

- **junges, dynamisches Team**
- **Schulungsmöglichkeiten**
- **neue, möblierte Studios und vieles mehr**

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung und stehen für weitere Auskünfte gerne zur Verfügung.

Mövenpick Konferenz Hotel
4622 Egerkingen
Doris Gümüssoy, Personalchefin
Telefon 062/62 62 11

Egerkingen
MÖVENPICK HOTEL
und Konferenz-Zentrum

Und so fängt Ihre Karriere bei Mövenpick an:

Mit dem nebenstehenden Coupon wissen Sie bald mehr über uns, mehr über Ihre Einstiegsmöglichkeiten, mehr über unser Aus- und Weiterbildungsangebot.

Planen Sie Ihre Laufbahn mit uns!

Vier Wochen Urlaub verfliegen im Nu, Mövenpick schenkt Ihnen fünf Tage dazu!

Mövenpick Stellenvermittlung
Seestrasse 160, Postfach, 8027 Zürich
Telefon 01/201 24 66
Mo-Fr 8-18 Uhr, Sa 9-16 Uhr

Ich interessiere mich für eine Stelle bei Mövenpick. Bitte informieren Sie mich unverbindlich über meine Einstiegsmöglichkeiten:

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> in einem Restaurant | <input type="checkbox"/> Westschweiz |
| <input type="checkbox"/> im Hotel | <input type="checkbox"/> im Tessin |
| <input type="checkbox"/> in einem Marché-Restaurant | <input type="checkbox"/> Süddeutschland |
| <input type="checkbox"/> in einem Silberkugel- oder Cindy-Restaurant | <input type="checkbox"/> Norddeutschland |
| <input type="checkbox"/> in der Küche | <input type="checkbox"/> Kanada |
| <input type="checkbox"/> im Service | <input type="checkbox"/> Mittlerer Osten |
| <input type="checkbox"/> im Handel/Produktion | <input type="checkbox"/> Ferner Osten |
| <input type="checkbox"/> in der Verwaltung | <input type="checkbox"/> Region spielt keine Rolle |
| <input type="checkbox"/> Deutschschweiz | <input type="checkbox"/> _____ |

Meine Adresse:

Name: _____

Vorname: _____

Strasse: _____

PLZ/Ort: _____

Telefon: _____

Alter: _____

Beruf: _____

Nationalität: _____ Bewilligung: _____

P 49525/361



Arosa

Sun & Fun and ziemlich viel to do !

AROSA KULM HOTEL

★★★★★

Réception

Nachtpraktikant
(m) (D, E)

Küche

Sous-chef (D, E)
Chef tournant

Taverne/Konditorei/Ahaan Thai

Service-Tournants
(D, E)

Bars

Commis de bar

Offerten bitte an:
AROSA KULM HOTEL
Jörg Welmann
7050 Arosa
Telefon (081) 31 01 31

TSCHUGGEN GRAND HOTEL

★★★★★

Administration

Kellermeister

Réception

Réceptionist(in) (D, F, E)

Küche

Chef de partie

Commis de cuisine

Service

Wirtin Bündnerstube
Commis de rang
Chef d'étage/Etagenhostess

Divers

Kindergärtnerin
Krankenschwester

Wir freuen uns auf Ihre
Bewerbungsunterlagen oder Ihren
Anruf.

TSCHUGGEN GRAND HOTEL
Jacqueline Jester
Personalschef
7050 Arosa
Telefon (081) 31 02 21

HOTEL BELLEVUE

★★★★★

Bar

Barmaid
für unsere Hotelbar

Pub

Barmaid
für unseren Englisch-Pub

Saal

Servicefach-Mitarbeiter(innen)

Küche

Saucier/Sous-chef
Commis

Etage

Hotelfachangestellte
für Etage und Ablösung Büro

Offerten bitte an:
Jürg Günther
Hotel Bellevue
7050 Arosa

HOTEL ALPINA

★★★

Bar/Saal

Hotelbarmaid/Hostess
(CH, D, F, E)
Saaltöchter/Saalkellner
(auch Anfänger/Student D + E)

Über Ihren Anruf oder Ihre
Bewerbungsunterlagen freue ich mich.

Hans Eberhard
Hotel Alpina
7050 Arosa
Telefon (081) 31 16 58

HOTEL ISLA ★★★

für die Wintersaison 1992/93 suchen wir
noch die folgenden Mitarbeiter(innen)

Sekretärin-Réceptionistin (CH)

mit Hotelerfahrung
Jungkoch oder -köchin
neben Küchenchef
Saaltöchter oder Kellner
deutschsprachig

Bitte richten Sie Ihre vollständige
Bewerbungsunterlagen an:

Th. & F. Müller, Direktion
Hotel ISLA, 7050 Arosa
Telefon (081) 31 12 13

HOTEL PANAROSA ★★★

Commis de cuisine
Service-Mitarbeiterin
(deutschsprachig)

Hotelfachassistentin (CH)
(Service, Etage, Büro-Abtlös)

In Arosas neuem Hotel freuen sich
viele Stammgäste, ein kleines Team
sowie Fam. Hans Herwig-Schwaller auf
3 fachkundige «Neue»!

Hotel Panarosa, 7050 Arosa
Telefon (081) 31 10 66

HOTEL RESTAURANT ALPENSONNE

★★★

+ MARIPOSA

★★★

Hoteltourant
(Büro/Service)
Chef de partie
Service-Mitarbeiterin

Bewerbungen bitte an

Hotel Alpensonne
Fam. W. Baretl

Hotel Orelli ★★★

Küche

Chef de partie
Commis de cuisine, Pâtissier

Restaurant

Servicefachangestellte

Divers

Hofa, Saaltöchter
Tournants (Saal und Office)

Willkommen im
Hotel-Restaurant Orelli
7050 Arosa, H. Meier, Dir.
Telefon (081) 31 12 08

HOF MARAN GOLF- & SPORHOTEL

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

Servicefachangestellte (m/w)
à-la-carte-Erfahrung, D
Commis de rang (m/w)
mit Service-Erfahrung, D

Küche

Chef de partie
mit Erfahrung
Commis de cuisine
Commis pâtissier

Kindergarten

Kinderanimatourin (D, E)
mit Erfahrung im Umgang mit Kindern
Eintritt zirka Mitte Dezember

Hans-Rudolf und Elisabeth Rüttl
Telefon (081) 31 01 85
Fax (081) 31 45 28

HOTEL HOHENFELS

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

HOTEL OBERSEE

★★★

★★★

★★★

★★★

★★★

★★★

★★★

★★★

★★★

★★★

★★★

★★★

★★★

★★★

★★★

★★★

★★★

★★★

★★★

★★★

★★★

★★★

★★★

★★★

★★★

★★★

★★★

★★★

★★★

★★★

★★★

★★★

★★★

★★★

★★★

★★★

★★★

★★★

★★★

★★★

★★★

★★★

★★★

★★★

★★★

★★★

★★★

Demi-chef de partie
Commis de cuisine

Service

A-la-carte-
Service-Mitarbeiterin

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung

Fam. N. Schemmekes
Hotel Obersee
7050 Arosa
Telefon (081) 31 12 16

CLUB-HOTEL ALTEIN

Küche

Chef de partie
Pâtissier
Commis de cuisine

Fitness

Masseurin

Gästebetreuung

Animator(in)

Über Ihren Anruf oder Ihre
Bewerbungsunterlagen freuen sich
U. und H. Gschwend
Direktion Club-Hotel ALTEIN
7050 Arosa
Telefon (081) 31 13 51

RISTORANTE BAJAZZO

Specialità Italiane

Für unser Ital. Spezialitäten-Restaurant
suchen wir fachkundige Mitarbeiter.

Servicefachangestellte
Jungkoch und Hilfskoch
Portugiesisches Ehepaar
(Deutschkenntnisse) für Küchenarbeit.

Offerten mit den üblichen Unterlagen
und Foto sind erbeten an:
Fam. J. Lehmann, Rist. Bajazzo
7050 Arosa, Telefon (081) 31 21 15

HOTELIERVEREIN

Arosa

Restaurant Stadtcasino in Winterthur

sucht auf den 1. Oktober 1992
Schweizer

Chef/Chefin de service

oder

Assistent/Assistentin

4-Tage-Woche.

Herrn A. Mukusan

Telefon (052) 212 42 41

49606/129526

Wir suchen für die Vertretung des
Geschäftsführers

Assistentin/Assistent

Kocherfahrung von Vorteil, rasche
Auffassungsgabe.
Überdurchschnittliche Entlohnung.
Eintritt nach Übereinkunft.

Interessenten melden sich bitte mit
den üblichen Unterlagen unter
Chiffre 49466 an hotel revue, 3001
Bern.

49466/24120

Wir suchen für unseren chicen und eleganten Night-Club
in Zürich einen Projekt-Manager und anschlussenden
Geschäftsführer. Sie wollen von Anfang an dabei sein und
dieses Konzept verwirklichen.

Für Sie ist Nachtclub-Erfahrung von Vorteil, jedoch nicht
Bedingung. Gerne erwarten wir Ihre Unterlagen unter
Chiffre 49342 an hotel revue, 3001 Bern.

Wir suchen

junge(n) Koch/Köchin

(evtl. Aushilfe für 3 bis 4 Monate)
in unser gepflegtes A-la-carte-
Restaurant. Wenn Sie gerne mit
saisongerechten, marktfrischen
Produkten arbeiten, würde es uns
freuen, mit Ihnen in Verbindung zu
treten.

Leo und Trudi Felber

Restaurant Pony

6019 Stiggen

Telefon (041) 73 13 97

A 49576/30409

Mehr als nur ein Hotel...

METROPOL

GRANDHOTEL SAAS-FEE

Einmalige Gletscherwelt
in Saas Fee ...
Wintersport
bis auf 3600 m ü. M. ...
Erleben internationaler
Kurortatmosphäre ...
Abwechslungsreiche Tätigkeit
als ...

Chef de partie (CH/D/A)
Commis de cuisine (CH/D/A)
für Winter- und Sommersaison
Barmails/Serviertöchter
Wintersaison
für unser «Metropol Night Life»

Möchten Sie in unserem jüngeren Team einen
dieser abwechslungsreichen Posten überneh-
men, melden Sie sich bitte bei uns!
Ursula und Hans Hess-Zurbriggen



CH-3906 Saas-Fee P.O. Box
Telefon 028.57 10 01 Telefax 028.57 20 85

49383/29769

**Weil's Spass macht
und mehr
Ferien sind**



Gesucht per sofort oder nach Vereinbarung

Chef réception
Chefgouvernante
Reservationssekretärin
Réceptionisten
Chef de partie
Servicefachangestellte

SPORTHOTELS
RANCHO LAAX
LAAX-FLIMS

Telefon (081) 921 71 31 CH-7031 Laax/Schweiz

4646/7882

**Ich habe nur für eine wirk-
liche 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.

MONTE LAGO HOTELS

**MONTELAGO - DIE DYNAMIK DES WASSERS UND
DIE BESTÄNDIGKEIT DER BERGE. MONTELAGO - FÜR EINE
HOTELKARRIERE ZWISCHEN BERGEN UND SEEN.**

Fordern und gefordert werden. Fördern und gefördert werden. Ambitionen
haben und umsetzen - mit beiden Füßen auf der Erde stehen und trotzdem
nach dem Himmel greifen. **Haben Sie Lust?**

Lust, als

SALES MANAGER

(nach Vereinbarung)

Ihre Nase in Märkte zu stecken, die Sie nichts angehen? **Lust auf Mailings,
Follow ups** und anderen Sales-Aktivitäten? - Sie sind kaufmännisch gebil-
det und verstehen in anderen Sprachen mehr als nur **Bahnhof**. Sie stehen
nicht **neben den Schuhen**, sondern auf Hotels und **mit beiden Beinen**
auf dem Tourismusboden.

Fortschrittliche Arbeitsbedingungen, Verantwortung, Selbständigkeit und ein
angenehmes Arbeitsklima sind eine gute Basis für ein «Miteinander», denken
wir. Was denken Sie?

Auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto freut sich Kurt Künzli.

MONTELAGO HOTELS · Kurt Künzli, Direktor
Promenade 136 · CH-7260 Davos Dorf
Tel. 081 46 50 77 · Fax 081 46 53 68

DAVOS · LUGANO

49415/329924

ALPS
HOTEL
SILS-MARIA
CH-7514 SILS-MARIA ENGADIN

Für unser von Grund auf renoviertes Hotel su-
chen wir für die Hotelgäste auf die Wintersaison
(Mitte Dezember 1992 bis Mitte April 1993) eine(n)
versierte(n), freundliche(n)

Servicefach- angestellte(n)

die/der selbständiges Arbeiten gewohnt ist.

Wenn Sie gerne in einem jungen, aufgestellten
Team arbeiten möchten, so rufen Sie uns an.

48730/154393

FAM. HANSPETER und THERES NETT

Unterhaltungszentrum

PLANET MAXX

Winterthur

Das grösste Unterhaltungszentrum der Schweiz, Planet MAXX, öffnet am
1. Oktober 1992 und sucht noch Mitarbeiter(innen), die eine kulturkom-
merzielle und musikalische Umgebung lieben und sich über genügend
Erfahrung ausweisen können.

Gesucht werden: Jungkoch
Barmain
Barman
Kellner
Wochenendaushilfen

Klingt das wie Musik in Ihren Ohren, dann melden Sie sich bitte schriftlich
mit Foto bei:

Sauter & Diener AG, Archstr. 6-8, Postfach 844, 8400 Winterthur.
Immer noch ist eine schöne Bar zu verkaufen beziehungsweise
in Gérance abzugeben. Telefon (052) 213 15 15.

49238/347000

DAVOS

Parsenn Sporthotel 7260 Davos Dorf

Vis-à-vis Parsenn-Bahn und Pisch-Bus-Terminal, Hotel
mit 70 Betten und A-la-carte-Restaurant
sucht für lange Wintersaison 1992/93 noch folgende
Mitarbeiter:

Büro: **1. Sekretärin** CH, D/F/E, NCR 5
2. Sekretärin CH
Büropraktikantin

Restaurant: **Restaurationsstochter** CHSaal: **Saaltochter** CH

Küche: **Saucier**
Entremetier
Garde-manger
Tournante
Commis de cuisine

Offerten werden erbeten mit den üblichen Unterlagen
an:

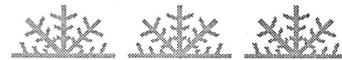
J. Fopp, Hotel Parsenn
7260 Davos Dorf
Telefon (083) 46 32 32

49207/9040

★★★★★

HOTEL PARDENN

Klosters



"EIN WINTER IN SCHNEE UND SONNE..."

- ★ Sind Sie motiviert, für die Zufriedenheit
unserer Gäste mitbesorgt zu sein?
- ★ Verfügen Sie über fachliche Ausbildung und/oder
Erfahrung auf Ihrem Arbeitsgebiet?
- ★ Haben Sie Spass an Sonne, Berge und Wintersport
wie Langlauf, Skifahren... (zu Spezialpreisen)?
- ★ Sind Sie ab 15. Dezember bis Anfang April 1993
verfügbar?
- ★ Sprechen Sie folgende offene Stellen an:

Küche (2 à-la-carte Restaurants und Speisesaal)

CHEFS DE PARTIE • Entremetier • Garde-manger
• Pâtissier • Tournant

COMMIS DE CUISINE

Service (à-la-carte im Grill und Taverna, nur Damen)
- Servicefachangestellte

*Ich freue mich auf Ihren Telefonanruf
oder Ihre schriftliche Bewerbung.*

Andreas Dietler
Hotel Pardenn, 7250 Klosters, Tel. 081-69 11 41

149325/17493



**Hotel
Haller
Lenzburg**

Telefon 064-51 44 51

In unsere vielseitige und marktorien-
tierte Küche suchen wir auf den
Herbst dieses Jahres einen Initiativen

Küchenchef

- einem ausgewiesenen Fachmann
mit Begeisterung und Freude an
seinem Beruf
 - einem Vorbild für seine Mitarbeiter
und
 - einem Lehrmeister für seine
Lehrlinge
- bieten wir
- eine langfristige Zusammenarbeit
 - grosszügige Freiheit in der Planung
in allen Bereichen seiner Küche
und
 - einen hohen Leistungslohn bei
garantierter Arbeits- und Freizeit
 - auf Wunsch 3 1/2-Zimmer-Wohnung
im Haus

Für ein vertrauliches und unverbind-
liches Gespräch stehen wir Ihnen rund
um die Uhr unter Telefon
(064) 51 44 51 zur Verfügung.
Annemarie und Jürg Haller

48314/19410



Im schönsten
Hochtal Europas!

bietet Ihnen attraktive, angenehme und gutbezahlte Arbeitsplätze. Greifen Sie zu!

Erstklasshotel (****) mit 125 Betten, modernste Wellness-Fitnessanlage, Restaurant, Bar, Appartementhaus.

Wir suchen für die Wintersaison 1992/93 (zirka Mitte Dezember bis Mitte April) und auf Wunsch auch für weitere Saisons (Sommersaison von Mitte Juni bis Mitte Oktober) folgende Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter:

Réception: Réceptions-Praktikantin

**Küche: Chef de partie
Commis de cuisine
Kochlehrling
Kochlehrtochter**

**Service: Barmaid/
Rest.-Tochter
Servicefach-
angestellte(r)
Saalkellner
Servicefachlehrling
Servicefachlehrtochter**

**Etage/
Lingerie: Hofa-Lehrtochter**

Sehr gut ausgewiesenen Bewerberinnen und Bewerber bieten wir interessante Verdienstmöglichkeiten.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung, die Sie an

W. H. Brüggemann, Dir.
Hotel Edelweiss
7514 Sils Maria adressieren

oder rufen Sie Telefon Nr. (082) 4 52 22 an!

49141/31259

hotel ***** INTERLAKEN

In unser traditionsreiches Hotel suchen wir eine erfahrene, gepflegte und sprachgewandte

1. Empfangssekretärin

In Jahresstelle
(mit EDV-Kenntnissen)

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf.

Hotel Interlaken
Direktion
Höheweg 74
3800 Interlaken
Telefon (036) 21 22 11



49627/16365

Hotel-Restaurant Sternen, Obstalden

(Kerenzerberg)

Auf Anfang November übernehmen wir diesen Betrieb und suchen

Servicefachangestellte

Wir bieten: guten Verdienst, Sonntag/Montag frei, 5 Wochen Ferien, Zimmer auf Wunsch im Hause

Gerne erwarten wir Ihren Anruf.

Fam. Urs und Irene Wyrtsch-Ries
Telefon (057) 31 73 49

P 49651/44300

WIRTSCHAFT ZUR ZOLLBURG



Das gutbürgerliche Restaurant, nur 99 Schritte vom Zürcher Hauptbahnhof entfernt sucht...

Geschäftsführer- Assistentin

Mitbringen sollten Sie... Erfahrung im Gastgewerbe, Bereitschaft zu aktiver Fronarbeit, Liebe zum Detail und viel Freude am Beruf.

Dafür bieten wir Ihnen... eine gutbezahlte Kaderstelle in einem gutbürgerlichen Restaurant, jeden Samstag/Sonntag sowie alle Feiertage frei, geregelte Arbeitszeit und vieles mehr.

Eintrittsdatum: 1. Dezember 1992 oder nach Vereinbarung.
Rufen Sie an oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Herrn Elmo Cortesi
Wirtschaft zur Zollburg
Zollstrasse 20
8005 Zürich
Telefon (01) 272 30 44

49652/244678

Im bekannten Thermal- und Sportkurort

LEUKERBAD

wird auf Weihnachten 1992 das ****-Hotel «Beau Séjour» eröffnet.

Der Betrieb umfasst:

- 50 Betten
- Restaurant Walliserstube mit 150 Plätzen
- unterteilbar
- Banketträumlichkeiten
- Sonnenterrasse
- Sauna, Garage und Parkplätze

Wir suchen per 1. Dezember 1992 ein initiatives, einsatzfreudiges

DIREKTIONSEHEPAAR (eventuell Mieter)

mit solider Ausbildung im Hotel- und Restaurationsfach.

Wir bieten attraktives Salär mit Bi-Beteiligung. Eine Wohnung kann zur Verfügung gestellt werden. Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Fam. Gerald Griching-Beckmann
Haus Carola
3954 Leukerbad VS

49490/333328



Ab Dezember 1992 suchen wir in Jahresstelle

Aide du patron/ Direktionsassistentin

Haben Sie die entsprechende Ausbildung und Erfahrung im Gastgewerbe? Sind Sie aufgestellt, kontaktfreudig und fremdsprachig? Haben Sie die nötigen Umgangsformen und freuen Sie sich, Verantwortung zu übernehmen? Dann setzen Sie sich mit uns in Verbindung, damit wir Sie persönlich kennenlernen und Ihnen unser traditionelles Haus vorstellen können. Im weiteren suchen wir zur Ergänzung unseres jungen Teams für die Wintersaison 1992/93

Jungkoch

mit abgeschlossener Berufslehre. Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit Unterlagen.

Hotel Restaurant
3 Könige & Post
A. und H. Renner, 6490 Andermat
Telefon (044) 6 72 03, Fax 6 76 66

49072/795



SHERLOCK

BAR-PUB
3860 Meiringen

Wir suchen

Barmaid/Barman

für unser Pub.

Wir erwarten:

- Teamgeist
- sicheres, freundliches Auftreten
- selbständiges Arbeiten
- Fachkenntnisse

Es erwarten Sie:

- junges Team
- gutes Salär
- geregelte Arbeitszeit

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Hans P. Thöni
Sherlock Bar-Pub
3860 Meiringen
G: (036) 71 44 24
P: (036) 71 47 94

P 49498/24244

Sommer- und Winterbetrieb



HOTEL
MONOPOL
METROPOL

Der nächste Winter kommt bestimmt!

Um unsere internationalen Gäste optimal verwöhnen zu können, fehlen uns noch einige Mitarbeiter

Réceptionspraktikantin

(Schweizerin)
mit Buffetablösung

Servicefachangestellte

Möchten Sie im zentral gelegenen Wintersportort Andermat tätig sein, setzen Sie sich mit uns in Verbindung.

HOTEL MONOPOL-METROPOL
J. und M. Wenger-Hegner
6490 Andermat

49560/850

HOTEL CRYSTAL

Bar / Restaurant

Für unser gemütliches Hotel mit Spezialitätenrestaurant suchen wir für die Wintersaison 1992/93 mit Eintritt ab zirka Mitte Dezember

Serviertochter

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung mit Fotos.

Hotel Crystal, Franz Wallner
Eisbahnstrasse 2, 7270 Davos Platz
Telefon (081) 43 57 57

0 49368/113646

ASCONA - LAGO MAGGIORE

Wir bereiten uns jetzt schon auf die nächste Sommer-/Herbstsaison vor.

Zur Vervollständigung des langjährigen Mitarbeiter-Teams suchen wir nach:

Chef de Partie

Commis de Cuisine

2. Pâtissier

Commis Pâtissier

Chef de Rang (Dame oder Herr) I/D

Commis de Rang

Poolbar-Mitarbeiter (-in) I/D

Demi-Chef de Bar

Commis de Bar

Empfangssekretär (-in) I/D/F/E/EDV

Buffet-Mitarbeiter (-in)

Office-Mitarbeiter

Lingerie-Mitarbeiterin

Zimmermädchen

mit abgeschlossener Berufsausbildung im Gastgewerbe oder langjähriger Erfahrung. Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, sich in einem modernen, bekannten Luxushotel (Swiss Leading Hotels) bei guter Entlohnung weiterzubilden.

Wir organisieren Ihre Unterkunft, bieten eine gute Verpflegung in unserer Trattoria Eden Roc und beantragen selbstverständlich eine eventuelle Arbeitsbewilligung für ausländische Bewerber.

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 093/36 20 50, gerne zur Verfügung.



MICHAEL H. GAEDEKE, DIR.

CH-6612 ASCONA/TI - VIA ALBARELLE

TELEFON 093/35 01 71

49521/198

Hotel Bernina Davos

Auch die Gäste in einem 2-Stern-Hotel möchten erstklassig betreut werden.

Wir suchen deshalb für die kommende Wintersaison eine

Hotelfachassistentin

die die Verantwortung für Etage und Lingerie übernehmen möchte.

Wenn Sie an einer selbständigen Tätigkeit in einem Familienbetrieb mit 50 Betten interessiert sind, so rufen Sie uns bitte an oder senden uns Ihre Bewerbungsunterlagen.

Daniela und Hans Vetsch, Hotel Bernina, 7270 Davos Platz, Telefon (081) 43 50 91

49520/9229



METROPOLE

Hotel Metropole Interlaken

Zur Ergänzung unserer Küchenbrigade suchen wir nach Übereinkunft in Jahresstelle einen

Sous-chef/Saucier

und einen

Commis tournant

Wenn Sie eine abwechslungsreiche Tätigkeit bei geregelter Arbeitszeit und zeitgemässer Entlohnung suchen, Spass am Beruf und am selbständigen Arbeiten haben, dann senden Sie uns doch Ihre Bewerbung an folgende Adresse:

Hotel Metropole
z. H. von Frau R. Stalder, Personalbüro
3800 Interlaken, Telefon (036) 21 21 51

49608/16454

Hotel Bon Accueil Montreux

Wir suchen nach Vereinbarung

Praktikanten für Réception

nur männliche Mitarbeiter.

5-Tage-Woche, modernst eingerichteter Betrieb, angenehmes Arbeitsklima. Möglichkeit zur Verbesserung der französischen Sprache.

Offerten sind zu richten an die Direktion
Hotel Bon Accueil, Montreux



Tel. 021 963 05 55

49469/25194

Arosa

Im CENTRAL ARVENHOTEL wird für das gesorgt, was nur allzuoft vergessen wird: Für das Sichwohlfühlen und die Lebensfreude.

Möchten Sie mit uns dieses Ziel verwirklichen als

Direktionsassistentin**Hotelfachassistentin**

zur Überwachung unseres
Garni Hubelsee

Commis tournant**Commis de cuisine**

und Stütze unserer Küchenbrigade

Service-Mitarbeiterin

in unserem Hotel-Restaurant

Sie finden bei uns eine Saison- oder Jahresstelle: wenn die Liebe zu Gastronomie und Detail Ihnen am Herzen liegt.

Rufen Sie uns doch einfach an oder senden Sie uns Ihre Bewerbung.

Bitte Frau P. Messmer verlangen
Telefon (081) 31 02 52

49824/1228



CENTRAL HOTEL
RESTAURANT — BAR



Andy Abplanalp — Telefon 081 31 02 52 — CH-7050 Arosa

Zeughauskeller

In unserem Restaurant am Paradeplatz in Zürich könnte ein

Chef de partie/ Commis de cuisine

gerne auch eine Frau

eine vielseitige, anspruchsvolle und lehrreiche Aufgabe übernehmen. Unser Speiseangebot ist gut bürgerlich fein und auf Teller serviert.

Wir offerieren Ihnen einen Arbeitsplatz, der folgende Eigenschaften aufweist:

Behandlung: ist korrekt und freundlich.

Arbeitszeiten: Die sind peinlichst genau geregelt; an sieben Tagen ist offen (auch sonntags).

Freitage: Auf Ihre Wünsche gehen wir ein.

Feiertage: An allgemeinen Feiertagen haben wir geschlossen.

Verdienst: sehr gut.

Unterkunft: Wir helfen gerne.

Wir freuen uns, Ihnen unser Restaurant und Ihren zukünftigen Arbeitsplatz zeigen zu dürfen.

Sie können uns schreiben, oder telefonieren Sie doch einfach.

Restaurant Zeughauskeller
am Paradeplatz
Kurt Andreae und Willi Hammer
Partner seit fast 30 Jahren
Postfach 4030, 8022 Zürich
Telefon (01) 211 26 90

O 49495/41386

Wir suchen KÜCHENCHEF

Wir suchen für einen modernen, gut frequentierten Restaurationsbetrieb mit einer mittleren Brigade einen kreativen und initiativen Küchenchef, der gerne mit Frischprodukten arbeitet, Kalkulationen erstellt und natürlich auch seine Brigade zeitgerecht führt. Fühlen Sie sich angesprochen? Dann rufen Sie uns an.

Zürich, Frau Julen

CHEF DE PARTIE

Es bereitet Ihnen Freude, schöne Berner Spezialitäten zu kreieren, und Sie arbeiten gerne in einem kleinen Team. Unser Kunde ist ein gepflegtes Restaurant in der Stadt Bern und braucht dringend Unterstützung von einem integren, flinken Koch. Frauen sind selbstverständlich auch willkommen.

Bern, Herr Liechti

ASSISTENTIN DER GENERAL- GOUVERNANTE

Für einen renommierten Hotel- und Restaurationsbetrieb suchen wir eine versierte Persönlichkeit mit Grosshotellerieerfahrung. Sie unterstützen die Generalgouvernante bei der Organisation des gesamten Hauswirtschaftsbereiches. Möchten Sie sich geographisch verändern und verfügen über gute Führungs- und Sprachkenntnisse? Es erwartet Sie eine anspruchsvolle Stelle mit interessanten Anstellungsbedingungen.

Zürich, Herr Bieri

CHEF DE SERVICE

Wir suchen für einen gepflegten Hotel- und Restaurationsbetrieb in Neuenburg einen versierten Kadermitarbeiter (w/m) mit Führungserfahrung und Sprachkenntnissen. Sie sind verantwortlich für die gesamte Restauration inkl. Bankorganisation und Bar. Interessante Anstellungsbedingungen sowie Sa/So frei.

Bern, Frau Baggenstos

CHEF DE SERVICE m/w

Wir suchen für ein neues Hotel zwischen Zürich und Zug eine junge, versierte Persönlichkeit mit ausgesprochenem Sinn für Dienstleistung. Sind Sie frontorientiert, und verfügen Sie über Führungserfahrung? Dann melden Sie sich sofort bei

Zürich, Herr Bieri

RÉCEPTIONISTIN

Wir suchen für einen gepflegten Hotelbetrieb in Zürich mit internationalem Gästekreis eine erfahrene Réceptionistin mit Sprachenflair, Organisationsstalent und Freude am Verkauf. Sind Sie eine flexible, initiativ Persönlichkeit, und suchen Sie jetzt eine neue Herausforderung?

Zürich, Frau Julen

WINTERSAISON

Haben Sie sich schon überlegt, wo und wann Sie die kommende Wintersaison verbringen möchten? Qualifizierten Berufsleuten aus Küche, Service, Administration haben wir noch interessante Stellen in weltbekannten Wintersportorten in der ganzen Schweiz anzubieten.

Zürich, Herr Bieri

Personalberatung für Hotellerie und Gastronomie.



ADIA HOTEL

Temporärstellen • Dauerstellen • Kaderstellen

8026 Zürich	Ecke Badenerstr./Langstr. 11	01/242 22 11
9000 St. Gallen	Marktplatz 18	071/22 29 56
3001 Bern	Marktgasse 28	031/21 11 33
6300 Luzern	Platzstrasse 3A	041/23 08 28

G 49630/183466

HOTEL DAVOSERHOF DAVOS

Für unseren lebhaften Betrieb suchen wir in Jahresstelle (Eintritt nach Vereinbarung) eine gepflegte, aufgeschlossene und sprachgewandte (F/E in Wort und Schrift)

Sekretärin Réceptionistin

(Schweizerin)

Haben Sie Freude am Umgang mit Menschen, sind Sie kaufmännisch ausgebildet, belastbar und initiativ, dann erwarten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Nähere Informationen geben Ihnen auf Wunsch gerne

Herr oder Frau Petzold
HOTEL DAVOSERHOF
7270 Davos Platz
Telefon (081) 43 68 17

49340/9318

Herzlich willkommen
im

'Rössli-Gwatt'

als

Tournant/Sous-Chef

oder

Commis de cuisine

(Stelle nach der Lehre)

Sie suchen eine spezielle
und gute Stelle!

Wir kochen - marktfriech,
kreativ und leicht!

Ihr Profil: Einsatzfreudig,
dynamisch, begeistert, kompetent
und subtil.

Dann - sind wir die Richtigen!

Näheres - Thomas Milt
033/362917

49468/55093

Restaurant «Au Rendez-vous» Grindelwald

sucht für die kommende Winter-/
Sommerperiode Dezember 1992 bis
Oktober 1993

Jungkoch oder Köchin Buffettochter

Wir bieten geregelte Arbeits- und
Freizeit bei guter Entlohnung.

Offerten erbeten an:

E. Borel, Telefon (036) 53 11 81.

49538/14281



Hotel Drei Könige

Wir suchen nach Übereinkunft in
Jahresstelle

Hotélréceptionssekretärin Réceptionspraktikantin

Für unseren lebhaften Stadtbetrieb
suchen wir nach Übereinkunft verant-
wortungsbewusste und freundliche
Mitarbeiterinnen.

Haben Sie Freude am Umgang mit
internationaler Kundschaft und sind
Sie an selbständiges Arbeiten ge-
wöhnt, dann können wir Ihnen einen
modernen (EDV) und abwechslungs-
reichen Arbeitsplatz anbieten.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung
mit Foto.

Hugo Hostettler
HOTEL DREI KÖNIGE LUZERN
Bruchstrasse 35, 6003 Luzern
Telefon (041) 22 88 33

P 49499/38415



Klosterstrasse 10, 6003 Luzern Telefon 041-22 88 33

49604/22837

Wir suchen per sofort oder nach
Übereinkunft in unseren lebhaften
Betrieb

Sous-chef

sowie

Jungkoch

Wir bieten neben einem kollegialen
Team und grosszügigen Soziallei-
stungen geeigneten Bewerber
(-innen) auch eine vielseitige und
selbständige Tätigkeit.

Unsere Frau Hamm gibt Ihnen gerne
weitere Auskünfte über diese inter-
essanten Stellen.

Auf Ihren Anruf freuen wir uns!



HOTEL HECHT

CH-9050 APPENZELN/SCHWEIZ
Telefon 071/87 10 25/26

49463/949



Tagesbetrieb sucht für Wintersaison

Jungkoch (m/w)

CH/D/A

Konditor (m/w)

CH/D/A

Gratis Ski fahren, 5-Tage-Woche.

Hans Fopp

Restaurant Ischalp

7270 Davos Platz

Telefon (081) 46 34 14 oder

ab 18 Uhr (081) 43 59 74

O 49494/46875

Als Ergänzung unseres
fröhlichen Teams suchen wir
jüngere Mitarbeiterinnen als

Réceptionistin

Wenn Sie Abwechslung,
Selbständigkeit und
Verantwortung lieben, gute
Umgangsformen und gute
Sprachkenntnisse (E/F)
besitzen, sind Sie die richtige
Person für diese vielseitige
Aufgabe.
Eintritt nach Absprache.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf
oder Ihre schriftliche
Bewerbung.

P 49499/38415



8400 Winterthur, Rudolfstrasse 15
Telefon 052 212 60 21



Hotel Silberhorn Wengen

****-Hotel: 140 Betten und Appartements. Restau-
ration: 250 Plätze mit Rôtisserie, Terrasse, Snack und
Bars. Auch im Haus: Disco, Sauna, Whirlpool, ver-
schiedene Geschäfte.

Wir suchen für baldmöglichsten Eintritt eine(n)

Chef de réception

Was Sie mitbringen:

- Erfahrung an der Réception
- gute Sprachkenntnisse in D, E, F
- Interesse an Führungsaufgaben
- Freude am Verkauf
- PC-Kenntnisse

Was Sie erwartet:

- gute Entlohnung
- kollegiales Team
- schöne touristische Gegend

Falls Sie Interesse an dieser Position haben, senden
Sie uns Ihre Bewerbung.

Hansjakob Beldi
Hotel Silberhorn, 3823 Wengen
Telefon (036) 56 51 31

49634/37800

CHESA GRUSAIDA

Sehr gut bekanntes Hotel-Restau-
rant sucht für die kommende Win-
tersaison (Anfang Dezember bis
Ende April 1992)

tüchtigen, jungen Koch

in 3-Mann-Brigade

Sehr gute Behandlung.

Offerten an Telefon (082) 4 82 92
(Frau Rogantini)

Silvaplana

CORVATSCH
48800/59773



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

Wir suchen für die kommende Wintersaison 1992/93 folgende fachkundige Mitarbeiter:

Als Ergänzung in unser junges Küchenteam

Koch/Köchin
(Chef de partie)

Jungkoch/-köchin
(Commis de cuisine)

Hilfskoch

Wenn Sie ein angenehmes Arbeitsklima mit fortschrittlichen Anstellungsbedingungen schätzen, passen Sie ausgezeichnet in unser kollegiales Team. Bitte nur Bewerber mit gültigem Ausweis. Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

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

49202/14770

Hotel
SCHWEIZERHOF
Lucerne · Luzern

Wir suchen für sofort oder nach Übereinkunft

Economatgouvernante
Etagenhilfsgouvernante
Kellner

zur Ergänzung unseres Teams.
Für ausländische Interessenten ist der Ausweis B oder C erforderlich.

Unser Hotel verfügt über 200 Betten und ein beliebtes und lebhaftes Stadrestaurant mit einem internationalen Angebot sowie über Banketträumlichkeiten für bis zu 500 Personen.

Interessiert Sie eine dieser Stellen, 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 D. Thüer (Personalchef) zur Verfügung.

49628/23310

Schweizerhofquai 3, 6002 Luzern, Tel. 041 - 50 22 11

bad lenk
SILENCE HOTEL

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per Mitte Dezember 1992 oder nach Vereinbarung folgende Mitarbeiterinnen oder Mitarbeiter:

Sous-chef de cuisine
Chefs de partie

Unser Erstklasshotel mit 150 Betten und modernstem Komfort hat bald einmal das erste erfolgreiche Betriebsjahr nach umfangreichem Erweiterungsbau hinter sich.

PS: ... mit Bergbahntalstation ins herrliche Skigebiet direkt vor unserer Haustüre, ... Gratisseintritt ins Mineralhallenbad des Kurzentrums, ... Langlaufloipe, ... Schlittlein, ... und vieles mehr.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto.

KURHOTEL LENKERHOF AG
Hans Stäubli, stv. Direktor
CH-3775 Lenk, Berner Oberland

49352/19330

Kurhotel Lenkerhof Tel. 030 6 31 31
CH - 3775 Lenk Fax 030 3 20 60

Anzeigenschluss:
Freitag, 17.00 Uhr

Heidi's
♥♥♥♥♥♥
Parkhotel Waldhaus
Arosa

Erstklass-Hotel mit 180 Betten, 3 Restaurants, Bar-Dancing, Hallenbad, Tennis-, Squash-, Sport- und Beauty-Center. Wir sind Mitglied der Heidi-Hotel-Gruppe, die 11 Hotels im Bündnerland und der Innerschweiz führen.

Stehen für Sie das Wohlergehen der Gäste, Herzlichkeit, gutes Arbeitsklima und Freude am Beruf an erster Stelle? Dann offerieren wir Ihnen für die Wintersaison 1992/93 ab Mitte Dezember folgende Stellen:

RÉCEPTION

Chef de réception (D, E, F)
Réceptionist(in)

(mit Fidelio-Erfahrung)

KÜCHE

Sous-chef/Saucier
Chef garde-manger
Chef entremetier
Chef pâtissier
Commis

SERVICE (Damen und Herren)

Chef de rang
Commis de rang

HAUSWIRTSCHAFT

1. Gouvernante
Hofa

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie Ihre Unterlagen an:
Parkhotel Waldhaus Arosa, Herr Dominic Bachofen,
7050 Arosa.

49655/1520

Restaurant
Graben 2
6300 Zug
Tel. 042-21 00 55

SCHIFF

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir noch zur Verstärkung unseres Teams

Servicemitarbeiter(in)
(auch Aushilfen)

Koch/Jungkoch

Falls es Sie reizt, ein nicht alltägliches Angebot mitzukochen, so rufen Sie Frau Joss an!

Restaurant Schiff
Am Graben 2, 6300 Zug
Telefon (01) 710 27 27, (01) 715 25 36, Frau Joss

49493/90395

Sporthotel Stoos
ob Schwyz 1300 m. ü. M. autofrei - lärmfrei



Skifahren und Arbeiten im Herzen der Zentralschweiz. Im sportlich-eleganten 4-Stern-Hotel mit 120 Betten, Restaurants, Bars, Disco, Hallenbad und einer auf Vollwert spezialisierten Küche wollen wir unseren Gästen viel Spass und Gemütlichkeit offerieren.

Ab Mitte Dezember benötigen wir Verstärkung auf folgenden Posten:

Chef garde-manger
(mit Erfahrung)

Empfangsmitarbeiter
Servicemitarbeiter

Moderne Arbeitsbedingungen und grosszügige Nebenleistungen sind für uns selbstverständlich.

Wenn Sie uns helfen möchten, unsere Ziele zu erreichen, nehmen Sie bitte in der Ihnen zusagenden Form Kontakt mit uns auf. Ein eingespieltes Team freut sich auf Verstärkung.

Sporthotel Stoos
Katja und Erich Dasen
6433 Stoos
Telefon (043) 23 15 15



49659/34207

DAS PALACE DER BERGE



3920 ZERMATT

2600 m über Meer

Für kommende Wintersaison von zirka 1. 12. 1992 bis 1. 5. 1993 suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Hotel: **Hotelfachassistentin**

Service: **Serviertöchter**
Kellner

Küche: **Sous-chef(in)/Saucier**
Entremetier
Tournant
Jungköche (-innen)

Selbstbedienungsrestaurant, nur Tagesbetrieb

Alleinkoch
Alleinköchin
Jungköche (-innen)
Kassiererinnen
Buffetköcher
Kioskverkäuferin

Wenn es Ihnen Freude bereitet, in luftiger Höhe zu arbeiten, mit Tagesstress und gemütlichen Abendstunden unter Gleichgesinnten, so erwarten wir Ihre detaillierte Offerte oder Ihren Telefonanruf.

Sporthotel Riffelberg
Dir. U. Meuter, 3920 Zermatt
Telefon (028) 67 22 16/67 31 41

49385/39373

Über den Dächern von Zürich

liegt unser einzigartiges Panorama-Restaurant mit einer wunderschönen Aussicht über die ganze Stadt und deren Umgebung. Wollen Sie als unsere

Servicefachangestellte

ebenfalls diesen Ausblick geniessen? Wir stellen uns Kandidatinnen vor, die eine Servicefachlehre erfolgreich abgeschlossen haben, Freude haben am Umgang mit anspruchsvollen, internationalen Gästen, teamfähig sind und bereit sind, ihr Können unter Beweis zu stellen.

Was wir Ihnen nebst neuzeitlichen Anstellungsbedingungen, u. a. 13. Monatslohn, und vergünstigten Übernachtungen in allen Swissôtel's sonst noch zu bieten haben, erläutern wir Ihnen gerne in einem persönlichen Gespräch. Senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an Herrn Andreas Kunz, Leiter Personaldienst, Swissôtel Zürich, Am Marktplatz, 8050 Zürich.

swissôtel

ZÜRICH
HOTEL INTERNATIONAL

49625/40495



Stiftung Heilpädagogisches Schulungszentrum
Rapperswil-Jona
Wohn- und Arbeitsheim Balm

Das Wohn- und Arbeitsheim Balm bietet geistig behinderten Erwachsenen ein Zuhause sowie Arbeits- und Beschäftigungsmöglichkeiten. Für unsere Küche suchen wir nach Vereinbarung einen/eine

Koch/Köchin

Neben dem Küchenchef arbeiten Sie noch mit vier weiteren Angestellten, zwei Kochlehrlingen und zwei Heimbewohnern zusammen. Dieses Team sorgt für das kulinarische Wohl von 90 Personen beim Morgen- und Nachtsessen und für 250 Personen beim Mittagessen.

Der Arbeitsbereich umfasst in der Hauptsache das Kochen und die Mithilfe bei der Ausbildung der Kochlehrlinge. Daneben übernehmen Sie, zusammen mit der hausw. Betriebsleiterin, die Stellvertretung des Küchenchefs während seiner Abwesenheit.

Wir erwarten eine abgeschlossene Berufsausbildung als Koch sowie einige Jahre Berufserfahrung. Sie bringen Interesse an einer vollwertigen und ausgewogenen Ernährung mit, wir werden Sie schrittweise in diese Aufgabe einführen. Die Küche hat eine zentrale Funktion in unserem Heimbetrieb; deshalb fordert diese Anstellung nicht nur Ihren Teamgeist, sondern auch Feingefühl im Umgang mit allen Angestellten und Bewohnern.

Wir bieten Ihnen nebst einer interessanten und anspruchsvollen Aufgabe eine geregelte Arbeitszeit bei 42 Stunden pro Woche, ortsübliche und zeitgemässe Entlohnung sowie Weiterbildungsmöglichkeiten.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann richten Sie bitte Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an Herrn Ch. Krail, Heimleiter, Balmstrasse 50, 8645 Jona. Für eine telefonische, unverbindliche Auskunft steht Ihnen Frau C. Billeter, hausw. Betriebsleiterin, gerne zur Verfügung, Telefon (055) 27 51 35.

P 49619/340456

**** HOTEL
Hess
 CH-6390 Engelberg
 Telex 866 270
 Telefon
 (041) 94 13 66
 ENGELBERG
 Direktion:
 Trudy und Geny Hess

WIR GREIFEN NICHT NACH STERNEN, WIR HABEN HERZ!

Zur Verstärkung unseres kollegialen Teams suchen wir für die Wintersaison 1992/93

Küche: **Koch/Köchin**

Bar-Dancing: **Bardame**

Saal: **Saaltochter/Kellner**

Spez.-Restaurant: **Kellner** m/w

Etage: **Zimmermädchen
 Portier**

Réception: **Nachtportier/
 Telefonist**

Gerne geben wir Ihnen über die Ideen unseres Hotel-Hess-Teams Auskunft.

Rufen Sie uns an, Trudy oder Geny Hess stehen Ihnen zur Verfügung, oder senden Sie Ihre Bewerbung an obige Adresse.

49461/10308

HOTEL TERMINUS

Mittelklasshotel mit Restaurant und Hotelbar

Wir suchen für die kommende Wintersaison, in Saison- oder Jahresstelle, freundliche und fachkundige Mitarbeiter

**Chef de restaurant
 Chef de partie
 Servicefachangestellte(n)
 Barhilfe**

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

HOTEL TERMINUS DAVOS
 Riek und Sigi Ritter
 7270 Davos Platz
 Telefon (081) 43 77 51

49524/9539



Per Oktober 1992 suchen wir in Jahresstelle:

Servicefachangestellte

Geregelte Arbeitszeit, 5-Tage-Woche, Restaurant ist Montag und Dienstag geschlossen. Auf Wunsch Zimmer im Haus. Es wollen sich bitte nur Schweizerinnen melden.

Auf Ihre Bewerbung freut sich:

Fam. R. Riber-Schnyder
 Staatsstrasse 6
 3653 Oberhofen
 Telefon (033) 43 16 76
 Fax (033) 43 52 76

48894/27014

Sunstar
 Hotel Grindelwald
 Bar/Dancing/Restaurants
 Konferenzräume
 Hallenbad/Sauna
 Solarium/Tennisplätze
 Liegewiese

Warum nicht einen Arbeitsplatz dort, wo die Schweiz am schönsten ist?
 Auf kommende Wintersaison (zirka Mitte Dezember) sind bei uns noch folgende Stellen neu zu besetzen:

Réception: **Hotelsekretärin/
 Hotelsekretär**
 (Deutsch, Französisch,
 Englisch)

Night-Auditor
 Gelegenheit für
 Hotelfachschulabsolventen

Küche: **Sous-chef/Saucier
 Chef pâtissier
 Chef entremetier
 Commis de cuisine**
 (Saucier, Entremetier,
 Garde-manger, Pâtissier)

Speisesaal: **Commis de rang**

Bar: **Commis de bar**

Economat,
 Verwaltung: **2. Gouvernante/Hofa**
 (für den Bereich Waren-
 einkauf, Lagerverwaltung)

Möchten Sie in einem angenehmen Arbeitsklima eine unvergessliche Wintersaison (oder mehrere Seasons) verbringen? Dann zögern Sie nicht und richten Ihre vollständige Bewerbung an Herrn Bernhard Müller, Asst. Manager/Personalchef.

Sunstar Hotel
 CH-3818 Grindelwald
 Telefon (036) 54 54 17, Telex 923 230
 Fax (036) 53 31 70

49153/14737

SUVRETTA

SIE SIND NICHT WIE DIE ANDERN.

Wir auch nicht.

SIE SIND BESSER –
 ODER WOLLEN ES WERDEN.

Wir auch – mit Ihrer Hilfe.

Wir suchen für die kommende Wintersaison
 (Anfang Dezember 1992 bis Anfang April 1993):

Loge: **Telefonistin**

Lingerie: **Lingeriegouvernante**

Küche: **Chefs de partie
 Alleinbäcker
 Commis de cuisine**

Service: **Chefs de rang
 Commis de rang**

Neben-
 betriebe: **Hofa
 Servicefachangestellte**

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen, oder rufen Sie uns an:
 Telefon (082) 2 11 21.
 Herr Peter Korn erzählt Ihnen mehr über die Arbeit in einem aussersge-
 wöhnlichen Hotel.

H O U S E

SUVRETTA HOUSE
 ST. MORITZ

49620/34096

PALACE
 M Ü R R E N
 ★ ★ ★ ★

Unser Dorf ist bekannt für seine gute Luft, denn es ist autofrei.
 Unser Hotel ist neu umgebaut und verschönert.
 Unsere Direktion ist dynamisch und aufgeschlossen.
 Unser Team ist jung, freundlich und motiviert.

Würde es Ihnen Spass machen, in der kommenden Wintersaison mit uns zusammenzuarbeiten?

Folgende Stellen sind noch frei:

**Pâtissier
 italienischer Koch
 Servicefachangestellte
 italienischer Kellner
 Servicepraktikanten
 Barmaid
 Discjockey
 Buffetangestellte
 Nachtportier/Portier**

Interessiert? Dann richten Sie bitte Ihre schriftliche Bewerbung an:

Frau M.-L. Kurmann-Hurschler
 Hotel Palace, 3825 Murren

49518/26034

Sunstar

Hotel Lenzerheide

Dort wo die Schweiz am schönsten ist, steht unser komfortables ****-Hotel mit 170 Betten, zwei Restaurants und Piano-Bar. Auf die kommende Wintersaison suchen wir in unser junges Team innovative Kadermitarbeiter, welche ihre Departemente selbständig führen und betreuen.

Direktionsassistent

Sie sind zuständig für den Personal- und F&B-Bereich, Betreuung der Hausgäste und organisieren Anlässe und Aktionen.

Chef de service

Sie betreuen unsere Hausgäste und führen die Brigade, im Speisesaal und im gepflegten A-la-carte-Restaurant.

Sind Sie interessiert?

Dann senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen oder rufen uns an, damit wir einen Termin vereinbaren können.

Sunstar-Hotel, 7078 Lenzerheide
 Familie O. Federspiel, Direktion
 Telefon (081) 34 01 21, Telefax (081) 34 24 92

49151/19968

Die Thurgauische Verkehrsvereinigung, das kantonale Verkehrsbüro, realisiert das touristische Marketing für den Kanton Thurgau und führt die Geschäfte der Auto-kurse Oberthurgau.

Auf den 1. Dezember 1992 suchen wir eine Initiative, an selbständige Sachbearbeitung gewohnte Persönlichkeit als

kaufm. Mitarbeiter(in)

Sie verfügen über eine kaufmännische Ausbildung, Fremdsprachenkenntnisse, Erfahrung in administrativen Aufgaben wie Sekretariatsdienst, Protokoll- und Rechnungswesen, Marketing- und Informatikkenntnisse dienen Ihnen bei der Bearbeitung der vielseitigen Verkehrsbüroaufgaben. Sie vertreten den Geschäftsführer bei dessen Abwesenheit.

Wir offerieren Ihnen ein angenehmes Arbeitsklima in einem kleinen Team, ein eigenes Büro, ein gutes Gehalt und die üblichen Sozialleistungen.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung an die Thurgauische Verkehrsvereinigung, Gemeindehaus, CH-8580 Amriswil, Telefon (071) 67 68 51

thurgau
 Thurgau · Bodensee · Schweiz



Ski- und Wanderparadies

JOCHPASS

1771-2563 m ü. M.
6390 Engelberg

Berghaus
Skil- und Sessellifte
Hotel/Restaurant
Touristenlager
Sonnenterrasse

Reservation:
Telefon (041) 94 11 87
Fax (041) 94 35 33

Für die kommende Wintersaison suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

- 1 Koch**
- 2 Hilfsköche**
- 1 Serviertochter**
- 1 Buffettochter**
- 1 Lingère/
Zimmermädchen**
- 1 Officeburschen**
- 2 Abräumer Selfservice**

Schweizer und Bewerber aus dem EG-Raum werden bevorzugt.

Senden Sie Ihre Bewerbung mit Zeugnissen und Foto an unser Postfach 658, 6390 Engelberg.

49481/11805

Hotel
waldhaus
Dolder
Zürich

Das Hotel auf der Sonnseite von Zürich

Wir bieten viel und verlangen nicht wenig!

In einer modern eingerichteten Küche zu arbeiten. – Welcher fachlich gut ausgebildete Koch wünscht sich dies nicht?

Als

Chef du grill
Chef entremetier
Anfangs-Chef de partie
Commis de cuisine tournant
Commis de cuisine

können Sie in unserer Küchenbrigade Ihre Fähigkeiten selbstständig einsetzen und Ihre Kenntnisse erweitern.
Eintritt nach Vereinbarung.

Fühlen Sie sich angesprochen und sind Sie Schweizer Bürger oder im Besitze der B- oder C-Bewilligung, rufen Sie uns an!

Auskünfte über Telefon (01) 251 93 60 erteilt gerne:

Frau A. Rumpf, Personalchef
Herr R. Melli, eidg. dipl. Küchenchef
Herr T. Kern, eidg. dipl. Küchenchef

HOTEL WALDHAUS DOLDER
Kurhausstrasse 20, 8030 Zürich

49304/41327



HOTEL Abendruh

CREATIV
Das kleine Restaurant

Junges, dynamisches Team sucht zur kreativen Ergänzung im umgebauten ***-Hotel Abendruh und im Restaurant Creativ

Jungkoch/Kreativkoch CH

In einer modern eingerichteten Küche mit abwechslungsreichem Angebot kreieren und verwöhnen Sie mit unserem Küchenchef die Gäste.

Servicefachmitarbeiter(in)

Mit Ihren Fachkenntnissen und Fremdsprachen werden auch Sie Ihre helle Freude in unserem Familienteam im Speisesaal, Restaurant, Bar oder auf der Sonnenterrasse haben.

Sie sind interessiert? Gerne geben Hannelore oder André Kösllich mehr Informationen über Ihre neue Arbeitsstelle bei uns. Rufen Sie an oder kommen doch mal vorbei.



Fam. Hannelore und André Kösllich
3920 ZERMATT
Telefon (028) 67 23 38
Telefax (028) 67 59 01

49437/38660

Willkommen

in unserem sympathischen 4-Stern-Hotel im Herzen von Bern.

Wir suchen nach Übereinkunft

Chef de service

(Tournant m oder w)

Was wir Ihnen bieten und was wir von Ihnen erwarten, sagen wir Ihnen gerne persönlich (u. a. 5 Wochen Ferien und Bonus für Sonntagsarbeit).

Bitte rufen Sie Herrn Peter Schiltknecht an, oder schicken Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen.

im Hotel Bern

Zeughausgasse 9
3011 Bern
Tel. 031 21 10 21
Fax 031 21 11 47



49487/4693

Gesucht nach Übereinkunft

Koch/Chef

der Freude hätte, die Führung unserer Küche zu übernehmen, um seine Ideen zu verwirklichen. Wir arbeiten im Schichtbetrieb, haben zwei Köche und drei Hilfskräfte.

Wir besitzen ein sehr heimeliges Restaurant mit einem ersten Stock und einem Parterrelokal, wo der Gast sich noch wohl fühlt im Herzen der Stadt St. Gallen.

Fühlen Sie sich durch obige Zeilen angesprochen, so schreiben Sie bitte unter Chiffre 49610 an hotel revue, 3001 Bern.

49610/111970

hotel restaurant

AURORA
7 5 4 6 Ardez

Für die Wintersaison 1992/93 suchen wir in unser neues ***-Hotel

Kellner
mit sehr guten Deutsch-Kenntnissen und Service-Erfahrung

Koch
an selbständiges Arbeiten gewöhnt

Commis de cuisine

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung.

HOTEL AURORA
7546 Ardez
Telefon (084) 9 23 23

49654/286931

Klosters **ALBEINA** HOTEL★★★★

Rustikal, gemütliches Ferienhotel mit 4-Stern-Komfort!

120 Betten, Hallenbad, Sauna, Fitnessraum und grosse Sonnenterrasse.

Wir sind ein junges und aufgestelltes Team und legen viel Wert auf zufriedene Gäste. Damit dies noch weiterhin so bleibt, suchen wir für lange Wintersaison (Anfang Dezember 1992 bis Mitte April 1993) noch folgende, gleichgesinnte und einsatzfreudige Mitarbeiter(innen):

Réceptionistin
Serviertöchter
Chef de partie
Commis de cuisine

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung oder rufen Sie uns doch einfach an. Frau Alder gibt Ihnen gerne nähere Auskunft!

Hotel Albeina
Bert Weixler, Direktor
7252 Klosters Dorf
Telefon (081) 69 61 69

49178/87971

KUSPO

KURS-UND
SPORTZENTRUM

Lenk

Zur Ergänzung unseres Mitarbeiterstabes suchen wir auf kommende Wintersaison mit Stellenantritt Mitte Dezember

Koch
in Jahresanstellung, als Stellvertreter unseres Küchenchefs

Saisonkoch/-köchin eventuell
Hilfskoch

für die A-la-carte-Küche

Wir bieten eine vielseitige Tätigkeit in einem kleinen Team und fortschrittliche Anstellungsbedingungen. Einzelzimmer mit Blick auf die Berge im Betrieb selber vorhanden. Der Ferien- und Sportort Lenk im Berner Oberland bietet während Ihrer Freizeit ein vielfältiges Angebot.

Für Auskünfte stehen wir gerne zur Verfügung oder erwarten Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

KURS-UND SPORTZENTRUM
3775 Lenk
Telefon (030) 3 28 23
(Herrn Freiburghaus, Küchenchef, verlangen)

49425/145688

JEDER VON UNS TRÄGT AUF SEINE WEISE...

Stiftung
Betagtenheim
Obwalden
6060 Sarnen

...EIN TEIL VOM GANZEN

Zufolge schwerer Erkrankung des bisherigen Stelleninhabers suchen wir nach Übereinkunft eine(n) engagier-te(n)

Stv. Küchenchef(in)
mit Diätkenntnissen

Unsere 90 Pensionäre, zirka 80 Pflegepatienten sowie Angestellten sind sich an eine abwechslungsreiche, gepflegte Kost gewöhnt.

Deshalb erwarten wir:

- Freude und Geschick im Umgang mit Mitarbeiter(innen) und Betagten
- Abgeschlossene Ausbildung als Koch mit Berufserfahrung, nach Möglichkeit mit Diätkenntnissen
- Menschlich integre und initiative Persönlichkeit mit Führungs- und Organisationsfähigkeiten
- Bereitschaft zur Weiterbildung

Wir bieten:

- Gutes, soziales Arbeitsklima
- Abends frei, 42-Stunden-Woche, bis zu 13 Feiertage
- Zeitgemässe Anstellungsbedingungen
- Arbeitsplatz nach modernen Erkenntnissen
- Sorgfältige Einführung in die Tätigkeit

Möchten Sie noch weitere Auskünfte über diese Aufgabe, rufen Sie unseren Küchenchef, Herrn H. Anderhal-den, an, **Telefon (041) 60 10 01**.

Unterlagen an **Herrn Z. Madera, Helmler, Betagtenheim «am Schärme», 6060 Sarnen.**

49488/181021

★★★★

Hotel Waldegg

*Restaurant Français
vormals Ring-Hotel Engelberg*

Engelberg, bedeutendster Wintersportort in der Zentralschweiz.

Wir suchen für unser bestbekanntes Seminar und Sporthotel folgende Mitarbeiter für die Wintersaison 1992/93

Anfangschef de réception

Sous-chef

Chef de partie

Commis de cuisine w/m

Tournant

Chef de service

Anfangschef de service

Servicemitarbeiter

für das Restaurant Français

Servicemitarbeiter

für den Speisesaal

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Möchten Sie wissen, was wir Ihnen zu bieten haben. Dann rufen Sie uns an, oder senden Sie uns Ihre Unterlagen.

Heinz und Doris Rüfenacht
Direktion
Hotel Waldegg, 6390 Engelberg
Schweiz / Switzerland
Telefon: 041 - 94 18 22
Telefax: 041 - 94 43 21
Telex: 866 267

49637/10391

KÖNIGSTUHL

Restaurants & Bar

Pour compléter notre équipe nous cherchons de suite ou date à convenir:

commis de cuisine

et

jeune pâtissier

qui sont attirés par la cuisine de qualité et désireux de travailler dans une entreprise moderne au cœur de Zurich. Veuillez contacter M. Marc Zimmermann, chef de cuisine, ou Mme Patricia Landolt, bureau du personnel, pour de plus amples renseignements. Beau logement à disposition.

Königstuhl Restaurants & Bar, CH-8001 Zürich
Stüssihofstatt 3, téléphone (01) 261 76 18

49323/319350

OBERSAXEN

SPORTHOTEL **Val Gronda**



Für unser rustikales Sporthotel mit Hallenbad, Sauna, Solarium, Squash und Fitnessraum suchen wir für die kommende Wintersaison 1992/93 noch folgende Mitarbeiter zur Ergänzung unseres jungen Teams:

Bar: **Barmaid**
(zur selbständigen Betreuung unserer Café- und Cocktailbar)

Service: **Servicefachangestellte(r)**

Küche: **Sous-chef**
Chef de partie
Commis de cuisine

Etage/
Réception: **Hotelfachassistentin**
(Tournante)
(ab Anfang Oktober)

Haben Sie Interesse? Wir freuen uns auf Ihren Anruf! Bitte verlangen Sie Herrn G. Stegmaier oder Frau S. Gisiger, oder senden Sie Ihre Bewerbung an Sporthotel Val Gronda, CH-7136 Obersaxen, Telefon (081) 933 12 58.

49522/88650



**TRATTORIA
CASINO
BRUGG**

Nach **BRUGG AG** suchen wir für unser gutes **ITALIENISCHES SPEZIALITÄTENRESTAURANT** per 1. November 1992

**KÜCHENCHEF-
STELLVERTRETER**

Sie haben eine abgeschlossene Ausbildung und einige Jahre Praxis. Sie können sich motivieren lassen und sind in der Lage, ein mittleres Küchenteam zu führen.

DANN SIND SIE UNSER MANN!

Wir bieten Ihnen ein Topsalär und eine Aufgabe mit Verantwortung. Der Arbeitsplatz ist modern eingerichtet und hat viel Tageslicht.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

E. & K. WILDBERGER-OBRIST • BRUGG • ZÜRCHERSTR. 9
RISTORANTE 056/41 10 07

49597/285927



**HOTEL
ADLER**

Wir suchen in Saison- oder Jahresstelle (Eintritt zirka 25. November oder nach Vereinbarung)

**Sous-chef/Entremetier
Garde-manger**

in historisches Haus mit bekanntem Gourmet-Restaurant, internationaler und einheimischer Küche, ein zentraler Ausgangslage nach Chur, Flims/Laax, Lenzerheide und in das Tessin.

Lieben Sie es, in einer kleinen Brigade zu arbeiten und den Küchenchef mit Fachwissen und Kreativität zu unterstützen?

Dann sind Sie unser(e) neue(r) Mitarbeiter(in).

Bewerben Sie sich bitte mit Zeugnis und Foto.

**HOTEL ADLER
REICHENAU BEI CHUR**

Telefon (081) 37 10 44
E. und G. Rima-Härrli
7015 Reichenau

49029/28410



**HOTEL-RESTAURANT
HIRSCHEN
9658 Wildhaus
Tel. 074/522 52**

Gepflegtes ***-Hotel mit lebhafter Restauration sucht zur Ergänzung seines Teams in Winter- und Sommersportort Wildhaus folgende qualifizierte Mitarbeiter:

**Chef de partie/Sous-chef
Commis de cuisine
Servicefachangestellte**

für A-la-carte-Service, nur CH- oder B-Bewilligung

**Barmaid (evtl. Anfängerin)
Zimmermädchen/
Buffettochter**

Der Eintritt kann per sofort oder per Ende September erfolgen. Es handelt sich dabei um Jahresstellen. Wir bieten einen selbständigen Arbeitsplatz mit gutem Gehalt. Falls Sie gerne in einem vielseitigen, abwechslungsreichen und neuzeitlich eingerichteten Betrieb mitarbeiten möchten, so freuen wir uns auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf, welchen Sie bitte an unseren Herrn A. Walt richten möchten.

Hotel Hirschen Wildhaus
9658 Wildhaus
Telefon (074) 5 22 52

49138/38237

*Gasthof
zum goldenen Löwen*  3550 Langnau

Heidi und Beat Soltermann
Telefon (035) 2 65 55

Wir sind ein junges, initiatives Wittepaar und suchen zur Vervollständigung unserer Brigade eine(n)

Koch/Köchin

der/die Wert auf eine selbständige Tätigkeit in einem jungen Team mit gutem Arbeitsklima legt.

Eintritt per sofort oder nach Übereinkunft.

Wir bieten eine interessante, lehrreiche Stelle, denn unsere Küche ist kreativ und neuzeitlich, guten Verdienst und jeden Sonntag frei.

Zudem haben wir noch ein schönes Zimmer im Hause frei.

Sie fühlen sich angesprochen? Dann rufen Sie uns einfach an.

**Gasthof zum goldenen Löwen
3550 Langnau
Heidi und Beat Soltermann
Telefon (035) 2 65 55**

49597/326127

**Gstaad, Super-Skiregion
Restaurant Chemistube**

Familienbetrieb mit persönlicher Note, direkt bei Sessel- und Skiliftstation, mit Strassenzufahrt, sucht

Köche, Buffettochter

und

Servicefachangestellte

für die Wintersaison 1992/93, modern eingerichtete Küche, Zimmer im Haus, 13. Monatslohn und Skiabonnement gratis.

Familie A. Kohli
Telefon (030) 2 22 40 oder 2 15 20

49482/87491



**HOTEL
BELLEVUE
AU LAC**

CH-3652 HILTERFINGEN am Thunersee
Telefon 033 43 53 23 Telefax 033 43 50 90

Das freundliche, junge Hotel am Thunersee sucht:

Sous-chef/Saucier
per 1. November 1992

Chef de partie

und

Servicemitarbeiter
per 1. Oktober 1992

Interessiert?
Rufen Sie uns an!
Felix Milt, Gastgeber

49215/15695



**Golf-Hotel Des Alpes
7503 Samedan**

Familie A. Tarnuzzer
Telefon (082) 6 52 62

Für die kommende Wintersaison (Anfang Dezember) sind in unserem Hotel-Restaurantsbetrieb folgende Stellen neu zu besetzen:

2 Köche oder **Köchinnen**
(selbständiges Arbeiten erwünscht)

1 Saaltochter oder **Kellner**
(deutschsprachend mit Serviceerfahrung)

1 Hausbursche/Portier
(deutschsprachend, wenn möglich mit Führerschein)

Wir bieten Ihnen einen interessanten Arbeitsplatz in einem schönen Kurort, leistungsgerechten Lohn, sämtliche Sozialleistungen sowie auf Wunsch Kost und Logis im Hause.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung oder Telefonanruf.

Familie A. Tarnuzzer
Telefon (082) 6 52 62

49220/30244

HOTELKRONECHURWALDEN



Für unseren vielseitigen Hotel- und Restaurationsbetrieb (24 Zimmer, 15 Apartments mit Hoteldiscount und A-la-carte-Restaurant «Alphütte» mit 120 Sitzplätzen) suchen wir in Saison- oder Jahresstelle einen Initiativen

Küchenchef

oder einen Sous-chef mit Ambitionen, unsere lebhaft Küche mit viel Geschick und Ausdauer selbständig zu führen. Wir erwarten Kalkulationssicherheit, Personalführungsgeschick und Sinn für eine kreative und gepflegte Küche.

Wir bieten: angenehmes Arbeitsklima
Selbständigkeit
geregelt Arbeitszeit
zeitgemässe Entlohnung

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Unterlagen oder Ihren Anruf.

HOTEL KRONE, 7075 Churwalden
Telefon (081) 35 13 93 (Hr. Feller verlangen)

49644/7951

HOTEL-RESTAURANT

RÖSSLI HURDEN

BEI RAPPERSWIL

Für unser Hotel garni und Spezialitätenrestaurant am oberen Zürichsee suchen wir folgende Mitarbeiter in Jahresstelle:

Hotelfachassistentin
für Frühstücksservice und Réception

Servicefachangestellte (R)

Officemädchen

Zimmermädchen

Ausländer bitte nur mit Bewilligung B oder C.

Gerne besprechen wir nähere Details mit Ihnen persönlich. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.

Mario Serra
Hotel Rössli
8640 Hurden
Telefon (055) 47 11 33

49633/124710

**HOTEL-RESTAURANT
BERNINA
St. Moritz**

Gesucht auf Wintersaison 1992/93
Ende Oktober/Anfang November, junge, dynamische

SERVIERTOCHTER

sowie einen

JUNGKoch
(Commis)

Bewerbungen erbeten an
Fam. Josef Herrmann
Telefon (082) 3 60 22

49113/33598



CONFISERIE SPRÜNGLI

BAHNHOFSTR. 21, 8022 ZÜRICH, TEL. 01 211 57 77

Suchen Sie eine abwechslungsreiche Tätigkeit, welche es Ihnen ermöglicht, Ihre beruflichen Fähigkeiten weiterzuentwickeln?

Für unser Café-Restaurant am Paradeplatz suchen wir eine

**Stellvertreterin
der Serviceleiterinnen**

Zusammen mit den beiden Serviceleiterinnen sind Sie für einen guten, flinken und freundlichen Service verantwortlich. Selbstverständlich werden Sie in die verschiedenen Bereiche und Aufgaben eingeführt. Wir stellen uns eine sympathische, gepflegte, jüngere Mitarbeiterin vor, mit mehrjähriger Erfahrung im Gastgewerbe. Idealerweise 25 bis 30 Jahre. Fremdsprachen sind für Sie von Vorteil.

Wir offerieren Ihnen eine interessante Tätigkeit in einer gepflegten Atmosphäre. Nehmen Sie die Herausforderung an? Ihre handschriftliche Bewerbung richten Sie bitte an Frau Nötzli.

P 49613/22584



Sporthotel Restaurant Dieschen 7078 Lenzerheide

Für die kommende Wintersaison 1992/93 sind bei uns noch folgende verantwortungsvolle Arbeitsplätze zu besetzen:

**2 Serviceangestellte
für à la carte und Speisesaal**
**1 Koch oder Köchin
mit Berufserfahrung**
1 Commis de cuisine

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, nehmen Sie mit uns unverbindlichen Kontakt auf.

Familie G. Blaesi, Telefon 34 12 22/34 23 38
49563/19518



Für unser **Bergrestaurant** (Tagesbetrieb) suchen wir auf die **Wintersaison 1992/93**

Serviertöchter und Kellner Kassierinnen/Self-Service Buffetochter

Offerten sind erbeten an:

Frau und Herrn Deufel
Gemsstock-Restaurant, Postfach 147
6490 Andermatt, Telefon (044) 6 74 45

49239/31297



Ihr neuer Arbeitsplatz könnte im Tessin sein, ein guteingeführtes
Hotelfachmann F&B

Als unser zukünftiger Mitarbeiter erwartet Sie eine neue Herausforderung in Hauptbereichen, F&B, Réception und Restauration sowie Gästebetreuung.

Mehrere Jahre Berufserfahrung, wenn möglich in verschiedenen Sparten, sowie gute Kenntnisse der Sprachen, Italienisch unerlässlich, für diese vielseitige und anspruchsvolle Aufgabe.

Wir würden uns freuen auf eine schriftliche Offerte mit Lebenslauf und Foto.

Fam. R. Galliker, Hotel Federale, 6903 Lugano

49416/21970



Randolins
7500 St. Moritz

- Familienhotel mit 180 Betten
- an schönster Lage bei St. Moritz

Wir suchen für die Wintersaison (auch in Jahresstellung)

Réceptionistin/ Hotelsekretärin

Aufgabenbereich:
Empfang und Information der Gäste
Korrespondenz/EDV
und zwei

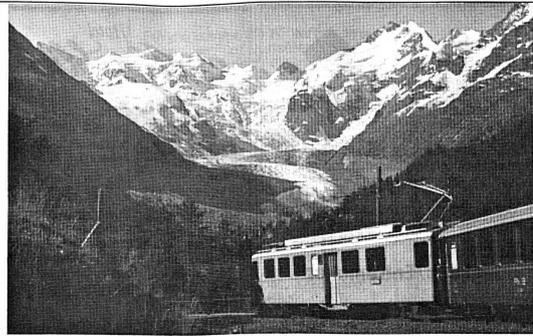
Hofas/ Servicefachangestellte

(weiblich) für Menuservice im Speisesaal
deutsche Sprachkenntnisse
Bewilligung vorhanden

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung

L. und B. Utelli
Hotel Randolins
7500 St. Moritz
Telefon (082) 3 77 55

49623/33987



An dieser Stelle wird vor dem nächsten Schneefall ein

Gastgeberpaar

gesucht.

Schönere Aussichten sind kaum noch erhältlich, weder in bezug auf den Job noch auf die Natur.

Wenn Sie eine neue Herausforderung in der Nähe des Paradieses suchen, dann sollten wir uns kennenlernen.

Es erwartet Sie ein Landgasthof mit 35 Betten, Touristenlager, 150 Restaurant- und 150 Terrassensitzplätzen an traumhafter Lage im sonnigen Oberengadin. Interessiert?

Ja, dann wollen Sie auch wissen, was Sie mitbringen müssen:

- eine fundierte Ausbildung in der Gastronomie
- Führungserfahrung
- Flexibilität
- Teamfähigkeit
- Sprachkenntnisse

Wir freuen uns auf Ihre Unterlagen.
Hotel Morteratsch AG (in Gründung)
z. H. von Jürg H. Leuzinger
Postfach 185, 7504 Pontresina

© 49648/84972

HOTEL *** SPINNE

Führendes Viersternhotel im Berner Oberland mit 90 Betten.
Restaurant Rötisserie 60 Plätze, Restaurant Mercato 120 Plätze
Chinese Restaurant 40 Plätze, Espresso Bar, Piano Bar,
Night Club Spider, Acapulco Club

Gastlichkeit, Gemütlichkeit, Gastronomie...

sind unsere drei magischen G's im Umgang mit unseren anspruchsvollen Gästen. Wir sind ein junges, motiviertes Mitarbeiterteam, das in einem fröhlichen, kommunikativen Klima beim Arbeiten Mitdenken und Mitunternehmen hilft.

Für die kommende Wintersaison suchen wir noch Mitarbeiter, die bei gutem Verdienst, den schönen Seiten des Lebens auch bei der Arbeit begegnen möchten.

RECEPTION:

Night Auditor (m/w)

Während der Nacht sind Sie Ihr eigener Herr und Meister in unserem Hause. Sie verbuchen die Umsätze aller Restaurantsbetriebe und tragen dabei die Verantwortung für einen reibungslosen Betriebsablauf während der Nacht. Ein guter Einstieg für junge Hotelfachleute in die Administration eines Hotels.

Réceptionist/in

Sie arbeiten zusammen in einem kleinen Team. Sie haben gute Fremdsprachenkenntnisse, kennen sich in den verschiedenen Bereichen einer neuzeitlich geführten Réception aus und vor allem haben Sie Flair und Einfühlungsvermögen für unsere internationalen Gäste.

SERVICE:

2. Chef de service (m/w)

Sie übernehmen gerne Verantwortung, kennen sich im Umgang mit einer anspruchsvollen Kundschaft aus und freuen sich am aktiven Verkauf. Sie tragen, dank Ihrer Initiative, massgeblich zum Erfolg unseres Restaurants bei.

Servicefachangestellte

Sie absolvierten eine Servicelehre oder haben schon einige Jahre auf diesem Beruf gearbeitet. Sie lieben die gepflegte Atmosphäre. Dank ihren Fremdsprachenkenntnissen, verständigen Sie sich problemlos mit unserer Kundschaft.

Sind Sie an einer dieser Stellen interessiert oder möchten Sie mehr über diese Stellen oder unseren Betrieb erfahren?

Wir freuen uns auf Ihren unverbindlichen Anruf oder auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Hotel Spinne
z. H. Herr & Frau Rentsch, Direktion
3818 Grindelwald, Tel. 036 53 23 41

49640/14710

Lenzerheide-Valbella

*** Hotel
collina
Café Restaurant



Gepflegtes ***-Hotel mit lebhafter Restauration à la carte sucht zur Ergänzung 4-Mann-Brigade für die kommende Wintersaison

Chef de partie (Stellvertr. Küchenchef)
Chef de partie
**Commis de cuisine/
Jungkoch**
**Service-
fachangestellte** (CH/D/A)
à-la-carte-kundig

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen an:
Familie Stefan Bergamin-Meyer
Hotel Collina
7078 Lenzerheide, Telefon (081) 34 18 17

49256/19470

Romantik Hotels und Restaurants

Wir suchen für sofortigen Eintritt zur Aushilfe

einen gelernten Koch und gelernten Pâtissier

Anstellungsdauer nach Übereinkunft.

Interessenten melden sich unter Telefon
(072) 69 23 23, bitte verlangen Sie Herrn Schraner.
Romantik Hotel Krone, Gottlieben TG

49256/13900

Persönliche Gastlichkeit in historischen Häusern

Auf Mitte Herbst braucht unser bekannter Landgasthof im Aaretal einen neuen Boss. Wenn Sie zwischen 28 und 38 Jahre jung sind, über einen entsprechenden Rucksack verfügen und ein Arbeitsverhältnis von Dauer anstreben, dann suchen wir

- SIE** können die markt- und saisongerechte Küche
U überwachen, führen und delegieren eine 7köpfige Brigade
E erarbeiten Menüvorschläge für Bankette, Seminare usw.
C erlebieren Ihre persönliche Küche
H aben Kenntnisse in der Kalkulation
E stellen das Angebot nach neuzeitlichen Ernährungsprinzipien
N ehmen sich Zeit für die Lehrlingsausbildung
C hauffieren Ihr Team in die vorgegebene Richtung
H aben Erfahrung in Einkauf und Controlling
E warten eine selbständige und verantwortungsvolle Position
F ühlen sich angesprochen?

Dann senden Sie die Bewerbung mit den üblichen Unterlagen unter Chiffre V 05-790 538 an Publicitas, 3001 Bern. Wir werden uns umgehend mit Ihnen in Verbindung setzen.

P 49497/44300

★★★★
**Hotel Eiger
Mürren**



Berner Oberland, super für Wintersport, mit neuem Sportzentrum.

Dynamische Mitarbeiter mit Teamgeist finden in unserem ****-Haus eine verantwortungsvolle Aufgabe. Für die kommende Wintersaison, ab zirka Mitte Dezember, suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Küche: **Commis de cuisine
Entremetier**

Büro/
Réception: **Réceptionist** D, E, F
mit Erfahrung, selbständig
Sekretärin D, E, F
mit Erfahrung, selbständig

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Annelis und Walter Stähli-von Allmen
Hotel Eiger, 3825 Mürren
Telefon (036) 56 13 31

49635/25992



HOTEL Mirabeau ZERMATT

CH-3920 Zermatt
 Telefon (028) 67 17 72
 Telefax (028) 67 13 34
 Telex 472135 mbeau ch
 Familie Sepp und Rose Julen
 Restaurant Le Corbeau d'or
 14 Punkt Gault Millau

Piano-Bar, Sonnenterrasse, Hallenschwimmbad, Saunas, Fitness, Massage, Tennisplatz

Ab der kommenden Wintersaison suchen wir zur Ergänzung unseres jungen Teams noch folgende Mitarbeiter:

- Service: Chef de service**
 (auch Neueinsteiger)
- zur Leitung unserer mittelgrossen Brigade suchen wir eine initiative, sprachgewandte Persönlichkeit mit Führungsqualitäten
- Restaurantkellner**
 für das A-la-carte-Restaurant Le Corbeau d'or
- Chef de rang Servicefachangestellte**
 freundliche und zuvorkommende Mitarbeiter, die unsere vielen Stammgäste umsorgen und betreuen

Für motivierte, sportliche junge Leute ist Zermatt im Winter sehr attraktiv! (Unsere Sportanlagen stehen Ihnen zur Verfügung.) Auf Ihre Bewerbung freuen wir uns!

Hotel Mirabeau
 3920 Zermatt
 Telefon (028) 67 17 72
 Familie S. Julen

RESTAURANT **SILENCE** HOTELS SUISSE

48744/39233

Hotel-Restaurant Guggital 6300 Zug



Sind Sie fachlich qualifiziert, mit einer soliden Ausbildung und zeigen Freude an Ihrem Beruf?

Wir suchen in Jahresstelle per sofort oder nach Übereinkunft eine(n)

Koch m./w.
Jungkoch/Entremetier m./w.

Als renommiertes ***-Stadthotel-Restaurant mit internationaler Kundschaft bieten wir Ihnen eine lebhaft und anspruchsvolle Tätigkeit und geben Ihnen Gelegenheit, Ihr Können tagtäglich unter Beweis zu stellen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

F. und K. Elsener-Zürcher
 Hotel Guggital, 6300 Zug
 Telefon (042) 21 28 21

49673/41599

HOTEL-RESTAURANT AM SEE



Für die kommende Wintersaison 1992/93 (Mitte Dezember 1992 bis Mitte April 1993) suchen wir gute, qualifizierte Mitarbeiter.

Für Küche: junge(r) Koch oder Köchin
für Speisesaal: Saaltöchter
für Bar-Dancing: Barmaid

Gute Verdienstmöglichkeiten, Kost und Logis im Hause.

Bitte telefonieren Sie sofort!
 Telefon (081) 34 11 09
Hotel Waldhaus am See
 7077 Valbella GR

49642/35530

RESTAURANT



Wir suchen für unsere Brasserie:

Kellner oder **Serviertochter**
 Muttersprache Deutsch.

Küche:
Sous-chef
Koch

Auf Wunsch Zimmer im Hause. Ausländer nur mit Bewilligung B oder C.

Melden Sie sich bitte schriftlich oder telefonisch bei Hr. Jan Willemse, Seestrasse 595, 8706 Meilen, Telefon (01) 923 43 66.

49465/24120

HOTEL Elie GARNI ZERMATT ***

Fam. P. Julen-Schnyder
 Telefon (028) 67 57 93
 Telefon (028) 67 31 74

COUNTRY BAR
 mit Billard Tel. (028) 67 15 80

Für unser familiäres ***-Hotel und unsere Country Bar mit Pool Billard suchen wir für die kommende Wintersaison ab 1. Dezember 1992 noch folgende Mitarbeiter:

Hotel: Frühstücks- und Réceptionshilfe
 sprachenkundig D, E, F

Bar: Barmaid
 fach- und sprachenkundig D, E, F

Anfangs-Barserviertochter
 sprachenkundig D, E, F

Auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto freuen sich: Familie P. Julen-Schnyder

49663/39020

Hotel **Alpenblick**



Spezialitäten-Restaurant Richard Stockli
 CH-3812 Wilderswil
 Telefon 036 22 07 07
 Telefax 036 22 80 07

Im Herzen der Jungfrau-Region, inmitten einer herrlichen Bergwelt, liegt das verträumte Dörfchen Wilderswil. Hier, nur 5 Minuten von Interlaken entfernt, befindet sich unser gemütliches Hotel-Restaurant Alpenblick.

Die hochstehende Küche (16 Gault-Millau-Punkte) gehört zu den besten im Berner Oberland.

Schätzen Sie die Arbeit im dynamischen Team und haben Sie Freude am Beruf und Erfahrung in der Schweizer Hotellerie?

Dann freuen wir uns, Sie ab der kommenden Wintersaison zu unseren Mitarbeiterinnen zählen zu dürfen.

Service: Servicefachangestellte(r) Saalkellner(in)

Küche: Chef de partie Pâtissier Commis de cuisine Küchenbursche/Casserolier

Etage: Zimmermädchen
 (mehrjährige Erfahrung in CH-Hotellerie erforderlich)

Senden Sie Ihre Unterlagen an:
 Frau Y. Stöckli, Hotel Alpenblick, 3812 Wilderswil

49462/38008

St. Moritz

Arbeiten Sie mit Beginn Wintersaison 1992/93 an den 3 schönsten Punkten von St. Moritz

Hotel WALDHAUS AM SEE
 Restaurant STAZERSEE
 Hotel-Restaurant INN FALL

als fröhliche Serviertochter im renovierten Restaurant INN FALL als flinke Serviertochter oder Kellner im Ausflugsrestaurant STAZERSEE (Tagesrestaurant) als gewandter Kellner im Hotel WALDHAUS am See

Gerne erwarte ich Ihren Anruf
 Telefon (082) 3 76 76
 (Claudio Bernasconi-Mettler)
 0 49533/189176

HOTEL GÜLER BASEL



Lieben Sie das Lebhaft und Abwechslungsreiche?
 Dann zögern Sie nicht und sehen sich die interessante Stelle als

Night-Auditor

an! Für unser traditionelles ****-Hotel suchen wir einen verantwortungsvollen und flexiblen Mitarbeiter, der die Nacharbeit nicht scheut. Gute Sprachkenntnisse in D, F, E sind erforderlich, und mit Zahlen sollten Sie umgehen können. Ihr Aufgabenbereich ist sehr abwechslungsreich (Gästebetreuung, Tagesabschluss, Statistiken erstellen usw.) sowie unsere anspruchsvolle Kundschaft rund um die Uhr entgegenkommen betreuen können.

Ausländische Bewerber können wir nur mit gültiger Arbeitsbewilligung berücksichtigen (B, C, G). Warum nicht in einer internationalen, anerkannten Gruppe «MANZ PRIVACY HOTELS» Ihre Karriere starten? Auf Ihre Bewerbung freut sich Frau S. Maier. Für nähere Auskünfte stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung, Telefon (061) 271 22 10.

49605/3131



TREFF- HOTEL REGINA TITLIS ENGELBERG

TREFF-SICHER IN DIE ZUKUNFT

Wir sind ein führendes ****-Hotel im Sommer- und Wintersportort Engelberg. Mit unseren 128 Zimmern, 3 Restaurants, Seminar- und Kongressmöglichkeiten sind wir gleichzeitig auch das grösste Hotel im Ort.

Für die Wintersaison 1992/93 (4. 12. 1992 bis 30. 4. 1993) suchen wir einen kreativen und motivierten

Pâtissier (m./w.)

Ausser den Glaces sind alle unsere Kuchen und Desserts hausgemacht. Ein Commis steht Ihnen zur Verfügung.

Auf Ihre Bewerbung freut sich Roland Odermatt, Direktor.
 49653/131534

Treff Hotel Regina Titlis
 6390 Engelberg
 Tel. 041 / 94 28 28




SCHINZENHOF HORGEN

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir nach Übereinkunft einen

Koch

der seine Fähigkeiten täglich anwenden möchte und in einer kreativen Küche sich weiterbilden kann.

Wir bieten geregelte Arbeitszeit, ausgezeichnetes Salär, auf Wunsch Personalzimmer.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Restaurationsbetriebe Schinzenhof
 Alte Landstrasse 24, 8810 Horgen
 Telefon (01) 725 27 05, Fax 725 27 03

49226/129267



Anfang November eröffnen wir einen kleinen, gemütlichen Landgasthof in Kappelen bei Aarberg. Was uns noch fehlt, ist ein selbständiger, initiativer

ALLEINKOCH

dem wir die Chance bieten, mit uns zusammen Ideen zu verwirklichen. Wir freuen uns auf Ihre Zuschrift oder Ihren Anruf.

H. und M. van Grendelle
 Alte Bielstrasse 6
 2575 Gerolfingen
 Telefon (032) 86 20 84

49674/347710



MAYOLINA PARK KURHOTEL

«Aussichtsreiche» Stellen im Park Kurhotel Mayolina (ab sofort oder nach Vereinbarung)

... als selbständige und sprachgewandte

Réceptionistin

sind auch Sie in unserem jungen Team herzlich willkommen!

Rufen Sie uns doch einfach an oder senden Sie gleich Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Antoinette Wassenbach und Marcel Schnyder
 PARK KURHOTEL MAYOLINA
 3803 Beatenberg
 Telefon (036) 41 14 74

49661/3786



See you in **GSTAAD** im **SCHÖNRIED**

Solbad-Hotel

ERMITAGE-GOLF
 3778 SCHÖNRIED - GSTAAD
 Tel. 030/4 27 27

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

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

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

Service:

Anfangs-chef de service
 (sehr gute Französischkenntnisse)

- **Chef de rang** D, F
- **Saalkellner** D, F
- **Commis de bar** D, F

Réception:

- **Night-Auditor/ Réceptionist**
 der die Abschlussarbeiten auf dem Computer erledigt.

Etage:

- **Hofa-Gouvernante**
- **Portier-Chasseur** D, F
 (mit Fahrausweis)

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

45274/32585

HOTEL Crystal

CH-3715 Adelboden
Schweiz
Telefon 033 73 12 12
Telex 92 21 07

Unser modernes, mit allem Komfort ausgerüstetes 70-Betten-***-Hotel Crystal liegt in Adelboden, dem bekanntesten Winter- und Sommersportgebiet im Berner Oberland (Austragungsort des jährlichen Riesenslalom-Weltcuprennens, des anspruchsvollen Berglaufes Frutigen-Adelboden usw.).

Auf die kommende Wintersaison suchen wir zur Ergänzung unseres jungen Teams noch folgende fröhliche und einsatzfreudige Mitarbeiter(innen):
Natürliche Freundlichkeit ist die wichtigste Eigenschaft unserer neuen

Servicefachangestellte

Sie hilft mit bei der Betreuung unserer Kundschaft und hat Freude daran, unsere feinen Spezialitäten auf charmante Art zu servieren.

Unser neuer

Koch

hat Freude an der Zubereitung von frischen Speisen und am Herrichten von verschiedensten Buffets. Er ist gerne kreativ und pflegt trotzdem eine speditiv Arbeitsweise.

Würde es Ihnen Spass machen, eine erlebnisreiche Zeit mit uns zu verbringen und für unsere internationale Gästeschar Ihr Bestes zu geben?

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen an untenstehende Adresse, oder rufen Sie für weitere Informationen einfach an.

49645/72524

Für die kommende Wintersaison suchen wir zu unserem jungen Küchenteam noch einen

Koch m/w

und zwei

Ehepaare E oder P

zur allgemeinen Mithilfe in unserem Bergrestaurant.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder schriftliche Bewerbung.

Familie W. Imdorf
Bergrestaurant Stoss, 3775 Lenk
Telefon (030) 3 11 56

49519/15130



Telefon 0041 82 3 58 55
Fax 0041 82 3 87 51
Telefon 0041 82 3 75 16
Familie Jacques Buff
CH-7500 St. Moritz

Für die kommende Wintersaison suchen wir eine(n) freundliche(n)

Saaltochter oder **Kellner**

mit guten D- und I-Kenntnissen.

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne Herr Buff.

49561/33936

GRINDELWALD HOTEL JUNGFRAU & CRYSTAL

sucht auf Dezember 1992 oder nach Übereinkunft

Réceptionistin/Sekretärin (D, E, F)

Serviertochter

(D, E) für Saal- und A-la-carte-Service

Koch

Bewerbungen mit Zeugnisunterlagen und Foto bitte an:

Familie H. Märkle-Dietler
HOTEL JUNGFRAU & CRYSTAL
3818 Grindelwald
Telefon (036) 53 13 41

49539/14524



HOTEL RESTAURANT KAISERSTUHL am Lungensee 6077 Kaisertal-Bürgele OW

Hotel mit 30 Betten Restaurant (Kaisertal) Saalrestaurant Seeterrasse

Unser Team braucht Verstärkung

Wir gehören zu den führenden Spezialitätenrestaurants unserer Region. Wir suchen auf 1. Dezember 1992 oder nach Übereinkunft in Jahrestelle

Serviceangestellte

(Ausländerin nur mit B- oder C-Bewilligung), die Freude hat, mit unserer kreativen Küche unsere Gäste zu verwöhnen. Rufen Sie uns an, damit wir alles weitere mit Ihnen persönlich bereiden können. Verlangen Sie Frau Baer oder Frau Zimmermann, Telefon (041) 69 11 89.

49557/16845



In unser italienisches Restaurant in Lachen am oberen Zürichsee suchen wir nach Vereinbarung einen versierten und einsatzfreudigen

Pizzaiolo

(wenn möglich B- oder C-Bewilligung)

Haben Sie bereits Erfahrung mit einem Holzofen? Geregelt Arbeitszeit, Sonntag Ruhetag.

Bewerbungen bitte an:

Domenico Decarolis
Ristorante Caminetto, 8853 Lachen
Telefon (055) 63 41 30

49617/30046

MÖVENPICK

Für Menschen und Ideen.

Das grösste Bankett-, Kongress- und Seminar-Hotel im Raum Zürich, mit Anlässen bis zu 1200 Personen in House sowie einer Catering-Abteilung bis zu 1500 Personen, vier Restaurantsbetriebe und ein Hotel mit 149 Zimmern, sucht für die Bankett-Abteilung einen/eine qualifizierte/n

Chef de Service Bankett

per sofort oder nach Vereinbarung.

Für diese interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit stellen wir uns folgende Führungspersönlichkeit vor:

- Berufserfahrung als Chef de Service
- Organisationstalent und gute Belastbarkeit
- verantwortungsbewusst und dynamisch
- einwandfreie Umgangsformen, sicheres Auftreten
- deutsche und englische Sprache (Französisch von Vorteil)
- teamfähig und humorvoll

Von uns können Sie folgendes erwarten:

junges, motiviertes Team, in- und externe Weiterbildungsmöglichkeiten, fünf Wochen bezahlten Urlaub, Einkaufsvergünstigungen, Wohnmöglichkeit in unserem Personalhaus, Personalrestaurant, Parkplatzmöglichkeiten.

Gerne erwartet Marc Walther, Personalchef, Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen und freut sich, Ihnen unser Haus in einem Vorstellungsgespräch näher zu bringen.

Mövenpick Hotel Regensdorf

Im Zentrum
8105 Regensdorf
Telefon 01/840 25 20

Zürich-Regensdorf
MÖVENPICK HOTEL
Das aktive Kongress-Hotel
P 49688/361

Typico Italiano

Für weitere Expansionsprojekte italienischer Spezialitätenrestaurants suchen wir bereits jetzt einen

Nachwuchs-Geschäftsführer

italienischer Herkunft.

Bis zur eventuellen Übernahme eines Restaurantprojektes als Geschäftsführer übernehmen Sie die Stellvertretung eines Geschäftsführers mit folgenden Hauptaufgaben: Kundenpflege und Serviceüberwachung sowie Erledigung administrativer Arbeiten.

Ihre gesamte Berufserfahrung sowie erfolgreiche Kaderarbeit im Restaurationsgewerbe und ein kant. Fähigkeitsausweis A sind wesentliche Voraussetzungen, um die gesteckten Ziele gemeinsam zu erreichen. Ist das eine Herausforderung für Sie?

Unser Herr A. Steiner freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung.

ZENTRALVERWALTUNG MOLINO'S
St. Annagasse 18, 8021 Zürich

G 49269/31232

das grandiose



Wie Guardale, Gessung, Gessfreudlich, Gemulich, Gesshegt, Gessiebt

Der Teamleiter Service...

...im Guardalej muss genau das lieben, worauf die vielen treuen und neuen Gäste Wert legen. Es ist die Liebe zum Detail, das gewisse Etwas, das was man spürt, wenn man ins Guardalej hineinkommt. Ein Guardalej, das vom Ambiente und dem Anderssein als alle anderen lebt.

Sinn für akkurate Serviceleistungen, «Gospiti» für die Belange einer anspruchsvollen Gasteschicht, Charme und Herz, und zwar für Mitarbeiter und Gäste - wenn Sie das haben und dazu Schweizer sind oder eine Niederlassung haben und in den besten Jahren sind, dann... dann sind Sie die/der Neue

Chef de service

In Ihren früheren Tätigkeiten als Servicefachmann haben Sie schon viel Erfahrung gesammelt und wissen, dass Vorbild sein von vormaligen und vorleben können und speziell im Restaurationsfach vor allem wirtschaftliches Kostendenken Ziel aller Handlungen ist. Will doch eine Crew von ca. 30 Mitarbeitern aus aller Herren Länder motivierend und rentabel nach dem Leistungsprinzip geführt sein.

Es warten drei Restaurants und eine Planobar in einer Hotelanlage der oberen Luxuskategorie darauf, dynamisch, aber liebevoll geführt zu werden und das in einer Gegend, wo die hochalpine Bergluft des Oberengadins prickelnd nach Champagner erinnert.

Wenn auch Sie der Meinung sind, dass es Sponsibilität für die Gastlichkeit in einem der schönsten Ferienhotels des Oberengadins braucht, dann helfen Sie uns ab Dezember 1992 (und zwar in Jahresstellung), das Restaurant Jenatsch zu einem der wichtigsten Image-träger werden zu lassen. Melden Sie sich mit Ihrer Bewerbung bei der Direktion. Sie erhalten zur Vororientierung einige Prospektunterlagen und natürlich das Guardalej-Leitbild.



Wir freuen uns auf Sie kommen

CHESA GUARDALES

Hotel Ches Guardalej
Direktion, Bereich Personalwesen
Frau Heléne Wolf
CH-7512 Champfèr/St. Moritz
Telefon 082 2 31 21, Fax 082 3 25 75

O 49656/7269



Für unser anspruchsvolles Gästeraustrausuchen wir eine freundliche und gepflegte

Serviceaushilfe

die unser Team von 11.00 bis 15.00 Uhr oder bei Abendanlässen unterstützen möchte.

Ebenfalls suchen wir eine(n)

Buffetmitarbeiterin (Hofa)

Arbeitszeit: 11.00 bis 16.00 Uhr.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Für weitere Auskünfte wenden Sie sich bitte an Frau R. Müller, eidg. dipl. Maitre d'hôtel, Telefon (01) 332 40 38, Personalrestaurant Piazza, SKA Uetlihof, Uetlibergstrasse 231, 8021 Zürich (Betriebsleitung Herr S. Braun).

POSTADRESSE: SKA-ZENTRUM UETLIHOF, POSTSTADT 596, 8021 ZÜRICH, TELEFON 01 332 40 00

LIEFERADRESSE: SKA-ZENTRUM UETLIHOF, UETLIBERGSTRASSE 231, 8021 ZÜRICH, FAX 01 332 40 32

SV-Service

P 49615/17808



Gasthof Löwen Münsingen

Auf den 1. Oktober, bzw. 1. November suchen wir folgende qualifizierte Mitarbeiter in Jahrestelle

Sous-chef

Sie unterstützen den Küchenchef und replacieren ihn während seiner Abwesenheit. Sie haben Erfahrung in Einkauf und Personalführung. Sie schätzen eine markt- und saisonorientierte Küche.

Chef de partie

Sie arbeiten in einem jungen und dynamischen Team und haben die Möglichkeit, eigene Ideen und Rezepte zu verwirklichen.

Wir bieten Ihnen ein angenehmes Arbeitsumfeld sowie ein gutes Gehalt und Kenntnisse entsprechendes Gehalt.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung oder telefonische Kontaktnahme.

P 49527/48429

Familie R. & Ch. Gut-Oehrli
Tel. 031/721 58 11 - Fax 031/721 59 08



Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir für kommende Wintersaison

Barmaid Serviceangestellte Pizzaiolo

Wir bieten gute Bezahlung, geregelte Arbeitszeit und schöne Zimmer.

Familie Piero Savoldelli
Hotel Romana
7460 Savognin
Telefon (081) 74 15 44



Unser Küchenchef verlässt uns nach mehrjähriger Tätigkeit, um eine neue berufliche Herausforderung anzunehmen. Deshalb suchen wir per 1. Dezember 1992 oder nach Übereinkunft seinen Nachfolger als

Chef de cuisine

In Anbetracht der Grösse und Vielseitigkeit unseres Viersternhotels mit 280 Betten, Restaurant, Hotelbar, Seminar- und Bankettmöglichkeiten und Club-Dancing wünschen wir uns die Zusammenarbeit mit einer dynamischen Persönlichkeit, die bereits Erfahrung von erstklassigen Betrieben mitbringt. Sie denken und arbeiten rational, und Ihre Begeisterung befähigt Sie zur Motivierung und optimalen Führung Ihrer zukünftigen Küchenbrigade. Was wir Ihnen alles zu bieten haben, teilen wir Ihnen gerne bei einem persönlichen Gespräch mit. Wenn Sie an dieser anspruchsvollen Tätigkeit interessiert sind, senden Sie bitte Ihre vollständige Bewerbung an:

BEST WESTERN HOTEL FLORA
Personalbüro
Seidenhofstrasse 5
6002 Luzern
Telefon (041) 24 44 44
Herr Langensand



O 49534/22896

Heidi's

♥♥♥♥♥♥♥♥

Parkhotel Waldhaus Arosa

Erstklasssporthotel mit 180 Betten, 1 Marché-Stilrestaurant, 1 Bündnerspezialitäten- und 1 Grill-à-la-carte-Restaurant, Bar-Dancing, Hallenbad, Tennis-, Squash-Sport- und Beauty-Center. Wir sind Mitglied der Heidi-Hotel-Gruppe, die 11 Hotels im Bündnerland und der Innerschweiz führt.

Unsere Gäste freuen sich auf einen

Top-Küchenchef

ab Ende November 1992 (wenn möglich Jahresstelle).

Die gegenseitigen Erwartungen bespreche ich gerne mit Ihnen persönlich.

PARKHOTEL WALDHAUS AROSA
7050 Arosa, Herr Dominic Bachofen
Telefon (081) 31 01 65

49660/1520

GSTAAD

1938

SUPER SKI REGION



Hotel Dären, Gsteig

3785 Gsteig bei Gstaad

Für unseren lebhaften A-la-carte-Service im **Bärestübl** suchen wir für die Wintersaison oder in Jahresstelle noch eine(n)

Servicefachangestellte(n)

Möchten Sie mit Ihrer **Berufserfahrung** sowie Ihren **Sprachkenntnissen** in D, F, E unsere einheimische und internationale Kundschaft verwöhnen, dann rufen Sie uns an, wir geben gerne weitere Auskunft.

Sonja und Beat Ambort
Telefon (030) 5 10 33

41558/128813

al pontile

Ristorante-Caffè
Horst und Inge Gaedeke
CH-6612 Ascona/Ticino
Piazza G. Motta 31
Telefon (093) 35 46 04

Unser Restaurant ist eines der bekanntesten an der Seepromenade von Ascona. Um unsere Servicebrigade zu vervollständigen, suchen wir noch

Servicefachmitarbeiter

Da unser Haus das ganze Jahr geöffnet ist, wäre diese Stellung eventuell ganzjährig zu besetzen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

46240/2194



In unser renommiertes Schloss Böttstein suchen wir per 1. November 1992 einen

Chef tournant

Wer möchte nicht:

6 Wochen bezahlte Ferien haben (über Weihnachten, Neujahr und 2 Wochen im Juli/August) ein angenehmes Arbeitsklima vorfinden, viel Abwechslung, Mitverantwortung tragen, in einem jungen, aufgestellten Team arbeiten.

Rufen Sie uns einfach an:
Telefon (056) 45 23 70.

Landgasthof Schloss Böttstein
Familie H. Fries
5315 Böttstein

49260/172359



49203/5312

FLUMASER BERG

APARTHOTEL EDY BRUGGMANN

*sportlich *gastlich *beliebt

Wir suchen auf kommende Wintersaison

Koch/Köchin Jungkoch Serviceangestellte Bar-Serviceangestellte

Wir bieten Ihnen angenehmes Arbeitsklima, selbständige und abwechslungsreiche Tätigkeit, 5-Tage-Woche.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.

Tannenhelm
8897 Flumserberg
Telefon (085) 3 24 24
Fax (085) 3 29 91

49260/172359

Hotel-Restaurant

Gümligen Kreuz

Wir sind ein mittelgrosser, gut laufender Betrieb (Hotel und Restaurant) an der Stadtgrenze von Bern. Sind Sie freundlich und belastbar und möchten gerne So und Mo frei haben? Wir können Ihnen vielleicht helfen. Nach Vereinbarung suchen wir

Servicemitarbeiter(in)

Fühlen Sie sich angesprochen? Nur telefonieren, wir geben Ihnen jegliche Auskunft.

Felix Künsch, Küchenchef
Hotel Kreuz
3073 Gümligen
Telefon (031) 951 02 20

0 49585/68268



Wir suchen für sofort
junge Serviertochter
für unser gastronomisches Restaurant von höherem Niveau.

Bedingungen:
Italienskenntnisse
Schweizerin oder
Jahresbewilligung

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an:

RISTORANTE SANTABONDIO
Martin Dalsass
Via Fomelino 10
6924 Sorengo-Lugano
Telefon (091) 54 85 35
Fax (091) 54 32 37

49652/285277

HYGIENEKONTROLLE

Welche Absolventin der Hotelfachschule hätte Interesse, externe Hygienekontrollen durchzuführen?

Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Frau A. Hartmann gerne zur Verfügung.

Privatlabor AG, A. Kaiser
Telefon (01) 271 45 51 oder
Telefon (01) 271 60 96

43103/333590



Berner Oberland Hotel-Restaurant Schützen ★★★ 3822 Lauterbrunnen

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir in Saison- oder Jahresstelle auf 1. November 1992 oder nach Vereinbarung

Barmaid

zur Führung unseres Bar-/Raclette-Stübli
auf 20. Dezember 1992 oder nach Vereinbarung

Commis de cuisine Serviertochter Küchenburschen Zimmermädchen

Auf Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren Telefonanruf freuen sich:
A. und P. von Allmen-Gerber
Telefon (036) 55 30 25

49609/19089

Für unseren lebhaften Betrieb im Val Lumnezia, direkt bei der Talstation der Bergbahnen, suchen wir für die Wintersaison

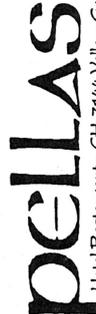
Serviceangestellte CH, D, A Buffetkocher CH, D, A Jungkoch/Entremetier m./w.

Wir sind ein junges Team, in dem jeder selbständig seine Aufgaben erfüllt. Ihre Dynamik und das freundliche Auftreten wird von den Gästen geschätzt. Ihre Ehrlichkeit wird durch Grosszügigkeit honoriert.

Sollten Sie Interesse haben, in einem flexiblen Team mitarbeiten zu wollen, so senden Sie uns die üblichen Unterlagen an:

Hotel Pellas
A. Brand
7144 Vella
Telefon (081) 931 15 07

P 49665/300845



Hotel Restaurant - CH-7144 Vella - Graubünden - Andreas Brand

CARRIERE '93

HOTEL AIRPORT

Zürich - Glattbrugg

Als kleineres Flughafen-Hotel mit 44 Zimmern und bestens bekanntem japanischem und europäischem Restaurant suchen wir per sofort zur Ergänzung unseres jungen Teams

Réceptionist(in)

Sie bringen gute Fremdsprachenkenntnisse in E/ F sowie Hotelerfahrung mit.

Wir bieten Ihnen eine sehr interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit im Umgang mit unserer internationalen Kundschaft.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.

HOTEL AIRPORT
Oberhauserstrasse 30
8152 Zürich-Glattbrugg
Telefon (01) 810 44 44
(Frau Beeler oder Herr Looser)

48460/13528

BEST WESTERN



SWISS HOTELS

CARLTON ELITE HOTEL

Bahnhofstrasse 41 8001 Zürich

Gesucht per sofort oder nach Vereinbarung zuverlässiges, tüchtiges

Zimmermädchen

mit Berufserfahrung (Früh- und Spätdienst) und flexibel

Portier

welcher schon einige Zeit in diesem Bereich tätig ist (Ausländer nur mit B- oder C-Bewilligung). Gerne erwarten wir Ihren Anruf.

Carlton Elite Hotels, Flavia Lorant
Bahnhofstrasse 41, 8001 Zürich
Telefon (01) 211 65 60

P 49668/40061

Telefon 01-211 65 60

Anzeigenschluss:
Freitag, 17.00 Uhr

Hotel Nicoletta Zermatt

Das familienfreundliche und sportliche Haus am Fusse des Matterhorns, gemütlich, unkompliziert, familiär, jugendhaft, offen und vor allem persönlich, sucht ab Anfang Dezember für die kommende Wintersaison 1992/93 und Sommersaison 1993 folgende Mitarbeiter:

Nachtportier D, F, E Nachtportier tournant Hofa-Tournante Commis de cuisine

Wenn Sie interessiert sind, uns zu helfen, unseren geschätzten Gästen ein echtes Ferienerlebnis zu verschaffen, dann schicken Sie uns Ihre üblichen Bewerbungsunterlagen oder rufen Sie uns an.

SEILER HOTEL NICOLETTA
Personalbüro
Bettina Schmid
3920 Zermatt
Telefon (028) 67 13 48

49650/39420



meiler

Hotel ***
Flims
Prau da Monis

Wir, ein modernes 3-Stern-Hotel mit 100 Betten, grosser Restauration, suchen auf die Wintersaison, aber auch in Jahresstelle, tüchtige und zuverlässige Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

Küche:

Chef de partie/ Tournant

Restaurant:

2. Oberkellner Serviertochter/Kellner

Huus-Bar:

Barmaid

Bar/Dancing:

Barmaid/-kellner

Etage/Lingerie:

Gouvernante

Kiosk:

Kioskverkäuferin

CREST-Feinbäckerei/Confiserie:

1. Verkäuferin

Gerne erwarten wir Ihre kurzgefasste handschriftliche Offerte mit Foto, Zeugniskopien und Lohnforderung, oder rufen Sie uns einfach an und verlangen Sie Herrn Gaudenz Meiler (Telefon (081) 39 01 71, 7017 Flims-Dorf).

49331/1198



Möchten Sie in Sörenberg, dem bekannten Sommer- und Wintersportort in der Zentralschweiz, die nächste Saison verbringen?

Ausser viel Sport- und Freizeitvergnügen bieten wir Ihnen ein aufgestelltes Arbeitsklima.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Jungkoch

für unsere marktfrische Küche

2 Servicemitarbeiterinnen

für das Dorfrestaurant und das Gourmetstübl.

Eintritt per Mitte Dezember. Die üblichen Unterlagen senden Sie bitte an:

Falk Luzia und Michael
Hotel Mariental
6174 Sörenberg
Telefon (041) 78 11 25

49641/59471

CHUR

Wer interessiert sich für eine Jahresstelle als

Chef de service

in unserem lebhaften Café-Restaurant? Alter 25 bis 35 Jahre.

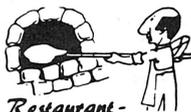
Eintritt: 1. Oktober 1992 oder nach Vereinbarung. (Kein Ausländerkontingent vorhanden.)

Einsatzfreudige und aufgeschlossene Bewerber oder Bewerberinnen richten ihre schriftliche Offerte an

Movz

Café-Restaurants, Confliserie, Bäckerei
Bahnhofstrasse 22, Chur
Telefon (081) 22 34 26

(Anrufe anderer Zeitungen unerwünscht)
P. 49528/153885



Restaurant - Pizzeria Wollenhof

Mönchaltorf/Uster Zürich

Familie F. und J. Jabbes
Telefon (01) 948 08 10

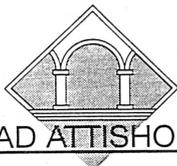
Gesucht per 1. 11. 1992 oder nach Übereinkunft in unsere Pizzeria Mönchaltorf bei Uster ZH

Koch für ital. Küche

Wohnmöglichkeit vorhanden.

Telefon (01) 948 08 10,
Herrn Dousetta verlangen.

49564/305928



BAD ATTISHOLZ

Wir suchen ab sofort oder nach Übereinkunft initiative und selbständige Verstärkung für unser Bedll-Team:

Als motivierte(r)

Servicefachangestellte(r)

helfen Sie bei idealen Arbeitsbedingungen mit, unsere Gäste weiterhin optimal zu verwöhnen.

Herr W. Trösch freut sich auf Ihren Anruf und steht Ihnen für weitere Fragen gerne zur Verfügung.



4533 Riedholz W. Trösch Montag ab 14.00
Tel. 065 22 06 11 und Dienstag
Fax 065 23 17 28 ganzer Tag
geschlossen.

49595/28770

SHERATON LITTLE THINGS MEAN A LOT • AT SHERATON LITTLE THINGS

Viel Spass an der Arbeit...

... werden Sie als zukünftige(r)

Verkaufsrepräsentant(in)

unseres aufgestellten Salesteams bald haben.

Wenn Sie nämlich die Persönlichkeit sind, welche den direkten Kundenkontakt liebt, an selbständiges Arbeiten gewöhnt ist, dazu noch kompetent, kreativ, initiativ und sprachgewandt ist (fließend Englisch), Erfahrung in der Hotellerie oder Tourismusbranche mitbringt und kaufmännische Kenntnisse hat, dann garantieren wir Ihnen in unserem Team eine anspruchsvolle Stelle mit viel Spass.

Sie sind sich auch voll bewusst, dass Sie den Geschäftsgang unseres Hotels beeinflussen können und es weitgehend von Ihnen abhängt, ob ein Gast unser Gast wird, logisch!

Haben wir Sie neugierig gemacht? Dann rufen Sie mich doch an, oder noch besser, schicken Sie mir Ihre Bewerbungsunterlagen; ich freue mich, von Ihnen zu hören.

Mit freundlichen Grüßen

Susanne Eichenberger
Personalchefin



Atlantis Sheraton
HOTEL
ZÜRICH

HOTEL ATLANTIS AG, DOLTSCHWEG 234, 8055 ZÜRICH, SWITZERLAND
PHONE: 41-1-463-0000 FAX: 41-1-463-0388 TELEX: 813-338 ATS CH

LITTLE THINGS MEAN A ITT Sheraton LITTLE THINGS MEAN A

Wer möchte in einer der schönsten Gegenden der Schweiz, im Engadin (bei St. Moritz), arbeiten?

Wir suchen noch junge, aufgeschlossene

Restaurantfachleute

sowie

Commis de cuisine

für die gehobene Gastronomie.

Sie sollten Freude und Spass an Ihrem Beruf haben.

Ein junges, engagiertes Team wartet auf Sie.

Bitte melden Sie sich bei

Herrn Gilbert Stöhr
Hotel-Restaurant «Stüva Colani»
CH-7523 Madulain
Telefon (082) 7 17 71

49541/23523

Bergrestaurant Männlichen 2227 m ü. M. 3818 Grindelwald

sucht für kommende Wintersaison

tüchtige Serviertöchter Buffettöchter Kassierin jungen Koch oder Köchin

Guter Verdienst zugesichert.

Eintritt zirka 20. Dezember 1992.

Keine Ausländerbewilligungen vorhanden.

Offerten an Familie Kaufmann
Telefon (036) 53 10 68

Anrufe anderer Zeitungen unerwünscht.

49409/14575

Möchten Sie gerne vom Gastgewerbe in eine ähnliche Tätigkeit wechseln? Wir, eine renommierte Westschweizer Weinfirma, suchen nach Vereinbarung einen

Oberkellner

in der Stellung als Aussendienstmitarbeiter, und zwar für den Kanton Bern. Idealerweise: 35-45 Jahre, mit Erfahrung im Gastgewerbe.

Die Aufgabe umfasst vor allem die Kundenbetreuung im Hotel- und Restaurantsgewerbe. Wir offerieren Ihnen eine 5-Tage-Woche, selbständige Arbeitseinteilung und einen angemessenen Verdienst.

Für diesen Arbeitsplatz suchen wir jemand, der Schweizerdeutsch spricht und Kenntnisse in Französisch besitzt. Absolute Diskretion wird Ihnen zugesichert.

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen sind zu richten unter Chiffre P 36-31878 an Publicitas Lausanne, rue Etraz 4, 1002 Lausanne.

P. 49530/44300

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.

Saison in Zürich

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

Koch

als Stütze des Patrons

Sind Sie an diesem Posten interessiert? Dann senden Sie Ihre schriftliche oder telefonische Offerte an Reto Züllig.



Mirtschaf zum Fonderberg

Zürchbergstr. 71, 8044 Zürich, Telefon 01/251 89 59

Montag geschlossen / P Inhaber: A.R. Züllig

45750/100269

Für unser Gourmet-Bergrestaurant in Zermatt suchen wir für die Wintersaison 1992/93

kreativen Koch Servicefachangestellte Kindermädchen

im Restaurant Adler
3920 Zermatt
Telefon (028) 67 10 58
(028) 67 40 56

49690/347728

Richtig inserieren

Ja? Dann haben wir einige Wünsche an Sie:

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

hotel + touristik revue
Anzeigenverwaltung
Postfach
CH-3001 Bern
Telefon (031) 507 222
Telefax (031) 46 23 95

hotel + touristik revue Günstiger im Abonnement!

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

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

Zutreffendes bitte ankreuzen

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

MARCHÉ DE L'EMPLOI



HOTEL ** LES HAUTS DE CRANS**

Hôtel-Restaurant **** avec piscine, bar, terrasse.

Nous cherchons pour la prochaine saison d'hiver 1992/93 (mi-décembre à mi-avril), les collaborateurs qualifiés suivants:

Etages: **portier tournant** (avec permis de conduire et 3 ans d'expérience au min. aux étages)
portier de nuit (français et anglais ou allemand, expérience dans ce poste nécessaire)

Service: **chef de rang**
commis
buffetière

cuisine: **chef de partie**
commis

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 49459/151521



HÔTELLERIE TOURISME
CENTRE INTERNATIONAL DE GLION

The «CENTRE INTERNATIONAL DE GLION» in Bulle (Gruyère) is currently seeking teachers for the following subject areas (taught in English):

- General Accounting
- Word processing
- Typing
- Commercial correspondence
- Maintenance

and English, as a foreign language, for French speaking students.

Qualifications:

- a university degree
- teaching experience
- professional experience in the hospitality or catering industry

Please send your C. V. and any supporting documents to M. Jean-Philippe Scalbert, Director, Centre International de Glion, rue de l'Ondine 6, 1630 Bulle.

Or contact him at the following number:
Tel. (029) 2 29 94
Fax (029) 2 20 28

49621/315079



HOTEL CHAUMONT ET GOLF

Réceptionnistes

et **assistant(e) du chef de réception**

- présentation soignée, entrentent
- maîtrisant les langues allemande et anglaise
- au bénéfice d'une formation dans l'hôtellerie ou d'un diplôme d'employé(e) de commerce

Nous offrons:

- possibilité de formation
- excellente ambiance de travail jeune et dynamique
- contact avec une clientèle internationale
- possibilité de travailler sur ordinateur

Date d'entrée: de suite ou à convenir.
Nationalité suisse ou permis de travail valable.

Nous vous prions de bien vouloir envoyer une offre complète avec photo, curriculum vitae, copies de certificats à l'attention de:

Michèle Liechti, Directrice générale
Hôtel Chaumont et Golf
2067 Chaumont

P 49526/221465



ERMITAGE
am See
****Hotel - Restaurant - Bar

Pour notre bel hôtel quatre étoiles situé au bord du lac de Zurich nous cherchons à partir du mois d'octobre 1992 un

sous-chef

Vous connaissez déjà la Nouvelle Cuisine et vous aimeriez apprendre quelque chose de nouveau?

Nous pratiquons une cuisine hors du commun, originale, qui s'appelle «la cuisine niçoise». Elle résulte d'une étroite collaboration avec un hôtel renommé de la Côte d'Azur. La devise étant: léger, frais, du marché.

Vous avez de l'expérience d'une cuisine créative dans des maisons de tout premier rang et vous seriez capable de mener une brigade francophone lors de l'absence de notre chef de cuisine.

Veuillez contacter notre chef de cuisine, Monsieur Edgar Bovier, pour toutes questions et renseignements complémentaires.

Monsieur Edgar Bovier (Chef de cuisine) ou Madame Constanca Jörger (Chef du personnel)
Hotel Ermitage am See
Seestrasse 80
8700 Küsnacht-Zürich
Téléphone (01) 910 52 22

49622/17809



Pour la direction de notre **Café MERKUR** à Neuchâtel nous cherchons pour le 1er décembre ou date à convenir

gérant/gérante

Nous vous offrons:

- une position indépendante dans une chaîne de restaurants bien organisée
- une participation aux résultats
- une excellente caisse de pension/de bonnes assurances
- congé le dimanche et les jours de fêtes
- une cinquième semaine de vacance
- des cours de perfectionnement (internes et externes)
- soigneuse introduction dans votre poste

Voici ce que nous attendons de notre nouveau gérant/nouvelle gérante:

- expérience professionnelle dans la restauration
- expérience de conduite du personnel
- possession d'un certificat de capacité
- personnalité initiative qui aime vendre et qui apprécie le contact avec les clients

Êtes-vous intéressé? Alors veuillez nous envoyer votre offre par écrit, avec curriculum vitae, copies de certificats et photo à l'adresse ci-dessous:

MERKUR AG
Personalabteilung Gastronomie
Maulbeerstrasse 1, 3001 BERN

O 49496/86851

Osteria - Pizzeria Monte Piottino in 6760 Faido/Polmengo

cerca per posto annuale dal 10. 9. 1992

pizzaiolo/cuoco

indipendente, capace di gestire cucina e pizzeria.
Retribuzione secondo la capacità, ambiente gradevole, appartamento di 3 locali a disposizione.

Par informazioni telefonare al n. (094) 38 18 36 la mattina e al n. (094) 38 23 31 il pomeriggio e chiedere per la signora Schreiber.

48135/344478

Nous cherchons, pour notre café-restaurant à Saint-Martin/Val d'Hérens, dès le mi-novembre 1992 ou à convenir un

cuisinier

sachant travailler seul, avec bonnes références. Salaire selon qualification. Place à l'année ou à la saison. Chambre ou appartement à disposition.

Faire offre écrite avec curriculum vitae et références au **Café-restaurant «Gal Soleils», 1969 Saint-Martin.**

P 49321/44300



HOTEL CARLTON GENEVE

Notre fidèle collaboratrice et

gouvernante générale

nous quitte pour des raisons personnelles. Peut-être êtes-vous la personne idéale pour la remplacer? Nous recherchons une jeune femme ayant quelques années d'expérience pour se charger d'une équipe d'environ 25 personnes, sachant prendre des responsabilités. Nous offrons un travail intéressant et varié. Veuillez faire parvenir votre dossier complet à l'adresse suivante: **HOTEL CARLTON** Case postale 228 1211 GENEVE 21

49536/12149



Afin de compléter notre team, nous cherchons pour notre restaurant

UN(E) RESPONSABLE

Nous offrons: un emploi varié, des conditions de travail modernes, une ambiance agréable et sportive.

Nous demandons: une maîtrise parfaite de la cuisine, des bonnes connaissances du service, un caractère indépendant, des capacités à diriger une équipe, un esprit d'initiative.

Faire vos offres écrites avec curriculum vitae à **Wartek Sport Holding SA, à l'att. de M. W. Zwiggart, La Tène, 2074 Marin.**

P 49581/240524



Hotel Penta Genève

Nous engageons de suite ou pour une date à convenir

DÉLÉGUÉ(E) COMMERCIAL(E)

ASSISTANTE DU CHEF DE RÉCEPTION

Diplômé(e) d'une école hôtelière. Expérience dans des établissements de même catégorie. Aimant le dialogue avec une clientèle internationale. Connaissance des langues française, anglaise et allemande (parlé/écrit).

Nous offrons: une situation stable, un travail varié et dynamique, dans un cadre moderne et agréable.

Veuillez adresser votre offre complète avec photographie.

Bureau du Personnel, Hôtel Penta Genève
C.P. 22, 1216 Cointrin, Tél. 022/798 44 40

49164/13005



les défis McDonald's

Pour notre nouveau restaurant familial à **Zermatt** (ouverture hiver 1992/93), nous cherchons des personnes dynamiques en qualité d'

assistant(e)s du gérant

Nous vous offrons une formation complète et diversifiée, en Suisse et à l'étranger, des prestations sociales au-dessus de la moyenne ainsi qu'un environnement professionnel favorable aux initiatives et à la volonté de faire bouger les choses. Les candidat(e)s qualifié(e)s ont également la possibilité de parfaire leur formation pendant un ou deux ans à l'étranger.

Vous avez terminé votre apprentissage ou vos études, vous avez le contact facile, êtes dynamique et plein d'initiative, aimez le travail en équipe et avez au moins 22 ans. Alors n'hésitez pas à nous contacter!
Entrée de suite ou à convenir.

Nous sommes à votre disposition pour vous renseigner sur notre programme de formation et les possibilités de carrière dans une entreprise mondialement renommée.

Prière d'adresser votre offre avec les documents usuels, à:
McDonald's Restaurants (Suisse) SA,
Bureau régional, Gottfried Wieser,
Fortunagasse 15, 8001 Zurich, Tél. (01) 212 30 58.

Baden, Bâle, Berne, Bienne, Crissier, Fribourg, Genève, Lausanne, Lucerne, Neuchâtel, St-Gall, Schaffhouse, Sion, Vevey, Wintertour et Zurich.



M 49002/105899



Nous cherchons pour date d'entrée à convenir

un 1er maître d'hôtel expérimenté

appelé à diriger la brigade de service pour nos grands banquets, le restaurant, la terrasse et les étages.

Pour ce poste de cadre, nous demandons une expérience confirmée de plusieurs années principalement dans le service de grands banquets, ainsi qu'une très bonne maîtrise orale du français, de l'anglais et de l'allemand.

Les candidats suisses ou avec permis B ou C voudront bien faire parvenir leur dossier complet avec curriculum vitae, copies de certificats, photo récente et prétentions de salaire à la direction du personnel.



LE MONTREUX PALACE

Grand-Rue 100 · 1820 Montreux
Tél. 021/963 53 73
Fax 021/963 73 23

A member of
The Leading Hotels of the World®

49285 / 25470



RELAIS &
CHÂTEAUX

HOTEL ROSALP
RELAIS GOURMAND
RELAIS & CHÂTEAUX
1936 VERBIER
18 POINTS AU GAULT MILLAU

cherche pour la saison d'hiver 1992/93
entrée fin novembre

cuisine **chef de partie**
demi-chef de partie
commis de cuisine
commis pâtissier

restaurant **chef de rang**
demi-chef de rang
commis de rang

bar **barmaid**

office **garçon d'office**
garçon de cuisine

étage **gouvernante**
femme de chambre
lingère
portier
portier de nuit

réception **réceptionniste**
secrétaire de réception
(français, allemand, anglais)
hôtesse d'accueil et vestiaire

Faire offre avec photo, curriculum vitae et copies de certificats, aucun dossier incomplet ne sera pris en considération.

49559/35904

Nous engageons pour notre hôtel **** (250 lits) avec une clientèle internationale, salles de banquets jusqu'à 200 personnes et un restaurant/brasserie

un chef de cuisine

dynamique, doté d'un sens de l'organisation et possédant de bonnes connaissances professionnelles.

L'utilisation du système banquet HG 2000 comprenant la préparation des mets sous-vide, le traitement des produits à basse température ainsi que la technique de production et régénération serait un atout supplémentaire.

Place à l'année dès le 1er octobre 1992 ou à convenir.

Faire offre sous chiffre 49345 à l'hôtel revue, 3001 Berne.

49345/45578

Pizzeria Il Bocalino et Bar Pub le Scorpion à Payerne cherche:

serveuses
filles nettoyage/buffet
cuisinier

Age désiré: 20-23 ans.

Téléphone (037) 61 45 36 ou
(077) 34 19 47.

P 49582/24230

Ristorante a Brissago

cerca per 1° novembre 1992

bravo cuoco

Posto annuale. Lavoro indipendente.

Offerte a cifra F 155-708631, Pubblicitas, 6601 Locarno.

P 49647/44300

Votre annonce

vous apporte le succès!

Hôtel Chemnot, 1870 Monthey

cherche

une
secrétaire-réceptionniste

Très bonnes connaissances du français, anglais et allemand souhaitées.
Téléphone (025) 71 22 08, dès 14 heures.

P 49529/44300



HÔTEL
CARLTON

GENÈVE

Nous cherchons de suite ou pour date à convenir un(e)

Receptionniste

de langue maternelle allemande, française, anglais, si possible ayant de l'intérêt pour l'informatique, suisse ou avec permis de travail valable, ayant quelques années d'expérience. Nous vous proposons un travail intéressant et varié. Veuillez faire parvenir votre dossier avec curriculum vitae à: HOTEL CARLTON, Case postale 228, 1211 GENEVE 21.

49258/12149

**Être à jour une fois
par semaine.**



**La principale revue suisse de
l'hôtellerie, de la restauration, du
tourisme, et des loisirs - par
abonnement, appelez Mme Wyler au
(031) 50 72 22 - ou tous les jeudis dans
tous les kiosques.**



Le Mont-Blanc
Hotel-Restaurant



LES PLANS MAYENS - «Le Balcon de Crans» - 3963
Familie Jean-Pierre GASSER - Tél. (027) 41 31 43 - Télex (027) 41 31 45

cherche pour la saison d'hiver (entrée 15 décembre) ou à l'année

1 chef de rang qualifié
1 serveuse de restaurant

avec expérience

1 serveur
1 fille ou garçon de buffet
1 chef de partie/sous-chef
**1 femme de chambre/
lingère**

avec expérience

Très bons salaires assurés.

Faire offre à la direction avec copies de certificats.

49565/8656



3963
Crans-
Montana

Pour compléter notre brigade de cuisine, nous cherchons pour la saison d'hiver 1992/93

1 sous-chef de cuisine

susceptible de prendre le poste de chef de cuisine pour les prochaines saisons d'été et d'hiver.

Profil souhaité: 30 à 40 ans.

Bonnes expériences, bon gestionnaire.

Faire offres à la direction, téléphone (027) 41 39 31.

49464/8710

Hotel **** / Restaurant

cherche pour les saisons d'hiver et d'été, en station valaisanne

chef de cuisine

avec bonne expérience en cuisine internationale.

Attendons volontiers votre dossier complet, avec c. v., sous chiffre 49508 à l'hôtel revue, 3001 Berne.

49508/347337

Bien sûr un abonnement! hôtel revue + revue touristique

Nom _____
Prénom _____
Profession/Position _____
Rue et no _____
NAP et lieu _____
No de téléphone _____

	1 an	6 mois	3 mois
Suisse	<input type="checkbox"/> Fr. 99.-	<input type="checkbox"/> Fr. 60.-	<input type="checkbox"/> Fr. 31.-
Etranger (par voie de surface)	<input type="checkbox"/> Fr. 135.-	<input type="checkbox"/> Fr. 81.-	<input type="checkbox"/> Fr. 44.-
Etranger (par avion) Europe, Moyen-Orient	<input type="checkbox"/> Fr. 189.-	<input type="checkbox"/> Fr. 114.-	<input type="checkbox"/> Fr. 62.-
Etranger (par avion) outre-mer	<input type="checkbox"/> Fr. 268.-	<input type="checkbox"/> Fr. 160.-	<input type="checkbox"/> Fr. 88.-

Cocher ce qui convient

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

INTERNATIONALER STELLENMARKT · MARCHÉ INTERNATIONAL DE L'EMPLOI



Da sich der jetzige Stelleninhaber verändern möchte, suchen wir auf November 1992 oder nach Vereinbarung für unser Sporthotel Münster in Unteriberg (Ganzjahresbetrieb) mit 41 Betten, Hallenbad, Restaurant, Dancing, Seminar- und Banketträumlichkeiten nach Vereinbarung

**jüngeres
Direktionsehepaar**

mit Führungserfahrung, Ausdauer und unternehmerischem Denken.

Er steht der Küche vor, kennt mit Vorteil die italienische Küche und ist gewillt, ein neues, geplantes Konzept (Pizzeria/Spaghetteria/Risotteria) in die Tat umzusetzen. Er zeichnet sich ausserdem durch Qualitäts- und Kostenbewusstsein aus.

Sie führt mit Geschick und Professionalität den Service-, Etagen- und Administrationsbereich und gewährleistet eine geschickte Gästebetreuung.

Wir bieten eine Direktionswohnung im Hause, klare Zielvorgaben, gute Anstellungsbedingungen mit einzigartigen Company-Benefits und unterstützen Sie effizient mit einer zentralen Verwaltung.

Gerne nehmen wir Ihre Bewerbung mit Foto unter folgender Adresse entgegen:

I.C.H. International Cruise und Hotel Management SA
Postfach Kempraten
Weinhaldenstrasse 45, 8640 Rapperswil

49607/139688

Weiterbildung SHV
speziell für Sie
031 507 111

Wir suchen nach Vereinbarung für unser Hotel mit 100 Betten, Restaurants und Bar, Seminar- und Banketträumlichkeiten nach Vereinbarung

Direktionsehepaar

(EG-Bürger)

Das Objekt liegt in Deutschland, nahe der Schweizer Grenze.

Wir erwarten von Ihnen:

- eine umfassende Ausbildung in allen Sparten der Hotellerie
- Aufgeschlossenheit gegenüber der EDV
- Sie sollten an der Front mithelfen
- kooperative Mitarbeiterführung
- aktive und intensive Gästebetreuung

Wir bieten:

- klare Zielvorgaben
- die Möglichkeit der Mitbestimmung beim Umbau des Hotels
- attraktive Anstellungsbedingungen

Interessiert? Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto unter Chiffre 49492 an hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

49492/139688



Wir suchen ab sofort oder später in unsere staatlichen Kurhausbetriebe jeweils einen

Chef de partie

und

Commis de cuisine

Der Bewerber sollte engagiert und zu kooperativer Zusammenarbeit bereit sein. Personalzimmer kann gestellt werden. Wir bieten eine leistungsgerechte Vergütung.

Hessisches Staatsbad
Bad Schwalbach
Am Kurpark 1
6208 Bad Schwalbach
Telefon 06124-502422

49637/347671

DAS FAMILIENHOTEL
MIT TRADITION
SEIT 1865

**FELDBERGER
HOF**
HOCH
SCHWARZ
WALD

SAISON ZU ENDE?
Sie haben bereits eine neue Arbeitsstelle für den Winter?

BIS ZUM NEUBEGINN ÜBERBRÜCKEN?
KEIN PROBLEM.
Schreiben Sie uns oder rufen Sie an.

Wir haben die RICHTIGE POSITION für Sie.

Ihre Unterlagen richten Sie bitte an H. Birnstiel

D-7828 Feldberg
Tel. 07676/180 · Fax 1220

FÜR NETTE GÄSTE

49194/22661

ENGLAND

Wir suchen

zwei Jungköche

Teilarbeit mit Englischunterricht bei freier Kost und Logis und Entgelt in einer der schönsten Gegenden von England für unseren Bistro-Inn.

Bewerbungen an

R. Schaefer
Brown Horse Inn
Winstar Nr. Bowness
Cumbria, England
Postcode LA 23 Nr. 3
Telefon 05394/43443

49571/347477

**hotel + touristik revue
Günstiger im Abonnement!**

Name _____

Vorname _____

Beruf/Position _____

Strasse/Nr. _____

PLZ/Ort _____

Telefonnummer _____

Inland

Ausland (Landweg)

Ausland (Luftpost) Europa, Nahost

Ausland (Luftpost) Übersee

Zutreffendes bitte ankreuzen

1/1 Jahr

Fr. 99.-

Fr. 135.-

Fr. 189.-

Fr. 268.-

1/2 Jahr

Fr. 60.-

Fr. 81.-

Fr. 114.-

Fr. 160.-

1/4 Jahr

Fr. 31.-

Fr. 44.-

Fr. 62.-

Fr. 88.-

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

STELLENGESUCHE · DEMANDE D'EMPLOI

Discjockey

mit 2½ Jahren Erfahrung, hat für Wintersaison freie Kapazität.

Offerten an:
Andreas Weber
Oberwiesenstrasse 39a
8500 Frauenfeld

49636/347639

Jeune homme, 30 ans, bonnes références et langues et patente vaudoise, recherche dès 1. 11. 1992 post de

chef de cuisine

Région Riviera vaudoise et environs.

Téléphone (036) 53 51 03
(entre 14.30 et 16.30)

49643/347647

Jeune Suisse, qualifiée, cherche place comme

gouvernante d'étage

à l'année dans un établissement sérieux. Libre tout de suite. Région Crans-Montana, Sion, Sière et environs.

Téléphone (027) 43 38 19,
le soir

49639/347653

Qualifizierter F&B- und frontstarker

Hotelfachmann

CH, 35, SHL, mit Fähigkeitsausweis. Initiativer und verantwortungsbewusster Gastroprofi sucht die interessante Herausforderung im Hotel oder Restaurantsbetrieb (Geschäftsleitung, Dir.-Str.-F&B-Manager, auch Saisonbetrieb).

Offerten unter Chiffre 49662 an hotel revue, 3001 Bern.

49662/345245

Parle franç., et all. et possède un diplôme de secrétariat de tourisme, cherche place de

réceptionniste

Libre de suite ou à convenir.

Téléphone (039) 32 19 21

49570/347450

Vielseitig begabte

Sekretärin

mit KV-Abschluss, Hotelfachschule, guten Deutsch- und Englischkenntnissen, Organisationstalent, computergewandt, selbständiges Arbeiten gewohnt, sucht neuen Arbeitsplatz ab Oktober.

Falls Sie eine interessante und abwechslungsreiche Stelle in der Umgebung von Buchs zu besetzen haben, melden Sie sich bitte unter Chiffre H 216-9132, ofa, Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 9470 Buchs.

O 49649/199178

Wir (Anfang 40) suchen nach Über-einkunft DIE verantwortungsvolle Herausforderung als

Direktion

- Langjährige, erfolgreiche Betriebsführung in der Erstklasshotellerie.
- In allen Bereichen der Hotellerie bestens ausgebildet.
- Absolvent der Unternehmerseminare SHV/VDH und des Management-Zentrums St. Gallen.

Bevorzugtes Gebiet: Berner Oberland/Deutschschweiz. Diskretion ist selbstverständlich. Offerten unter Chiffre 49611 an hotel revue, 3001 Bern.

49611/347540

Generalist

Ehemals gelernter Koch, 36, verheiratet, D, F, E, I, stark verkaufsorientiert, mit grosser Führungserfahrung, offene kommunikative Persönlichkeit, mit Verhandlungsgeschick, sucht nach 10jähriger, erfolgreicher Tätigkeit als Geschäftsführer eines renommierten CH-Dienstleistungsunternehmens eine neue, verantwortungsbewusste Aufgabe. Die Bereitschaft zur Reisefähigkeit im In-, evtl. im Ausland ist vorhanden.

Die Kontaktaufnahme kann unter Chiffre 49296, hotel revue, 3001 Bern, erfolgen. Diskretion ist zugesichert.

49296/347078

Dipl. Hotelier/Restaurateur HF, m., 25 Jahre, 5sprachig, B-Bew., Erfahrung in Hotel, Restaurant, Pub und Dancing, sucht interessante Stelle als

Stv. Geschäftsführer

in Hotel, Restaurant, Pub oder Dancing im Raum LU.

Anfragen bitte unter Chiffre 49354 an hotel revue, 3001 Bern.

49354/347132

Aufgestellter **Oberkellner**, D, 23, fundierte Ausbildung, Erfahrung im gehobenen Service, sucht

neues Aufgabengebiet

zurzeit Bewilligung A bis 30. 11. 1992. Kost und Logis erwünscht. Angebote mit Gehaltsvorstellung unter Chiffre 49510 an hotel revue, 3001 Bern.

49510/347353

Deutschschweizerin, 41jährig, wohnhaft im Tessin, sucht für Wintersaison 1992/93 interessante Stelle als

Verkäuferin

Ich bin selbständiges Arbeiten gewohnt und freue mich auf einen lebhaften Betrieb.

Sprachen: D, I, E, F.

Offerten unter Chiffre 49511 an hotel revue, 3001 Bern.

49511/347345

Schweizer (Doppelbürger CH/F), dipl. Hotelier-Rest. SHV/EHL/Cornell Uni, 44jährig, F, D, E, I, bestens ausgewiesen, Referenzen in Direktionsstellen in 4-Stern-Betrieben im In- und Ausland, sucht auf Herbst 1992

neue Herausforderung

als GM, Direktor, Regionaldirektor im In- oder Ausland. Frei ab November 1992. Alle Zschriften werden vertraulich behandelt.

Angebote bitte unter Chiffre 49512 an hotel revue, Postfach, 3001 Bern.

49512/219665

Junger, dynamischer Hotelfachschulabsolvent, mit italienischer Staatsbürgerschaft (I, E, F, D, Sp), sucht

neue Herausforderung

im F&B-Bereich.

Offerten unter Chiffre 49442 an hotel revue, 3001 Bern.

49442/347256

Eine vielseitig interessierte

Allrounderin

44 Jahre, mit KV, D, F, E, (I-, Port-, Span.-Grundkenntnissen), EDV-Kenntnisse, Reiseleiter-, Gymnastik- und WS-Instruktor-Diplom und Praxis, nicht ortsgelunden, bereit, sich in neue Gebiete einzuarbeiten, sucht Aufgabe in Dienstleistungsunternehmen, in dem sich mein unternehmerisches Handeln entfalten kann. Für Ihre Kontaktaufnahme danke ich Ihnen. Offerten unter Chiffre 49658 hotel revue, 3001 Bern.

49658/276308

Jeune fille belge, étudiante en tourisme, cherche à effectuer un

stage en hôtel (réception)

ou dans un

office du tourisme

de préférence en Suisse romande. Connaissance des langues: F, E, NI + notions de D. Période du stage: vacances de Noël + du 18 janvier au 16 avril 1993.

Joëlle THIRY
avenue Henry Dunant 5/19
B-1140 Bruxelles
Fax 32-2-245 19 79

49566/347507

Réceptionniste

(Suisse allemande, 23, D/F/E/I) cherche emploi dans un hôtel de la Suisse romande.

Régions préférées: NE, VD, GE ou FR; pas nécessairement une région de ski.

Durée: novembre/décembre à mars.

J'attendrai impatiemment vos offres sous chiffre 49638 à l'hôtel revue, 3001 Bern.

49638/347655

Ich (w) suche eine

neue Herausforderung

und eine Abwechslung. In einem Skigebiet, eine Wintersaison lang oder eventuell länger möchte ich als Sekretärin oder Réceptionniste den Hotelbetrieb kennenlernen. Ich bin 26jährig, kaufm. Angestellte, D, E, wenig F und gewohnt, selbständig zu arbeiten. Ich scheue mich auch nicht davor, hart zu arbeiten und Neues zu lernen.

Ihr Angebot erreicht mich unter Chiffre 49569 an hotel revue, 3001 Bern.

49569/347469

Dipl. Masseur (Ausbildung: klassische Körper-, Fuss- und Sportmassage)

sucht neue Herausforderung

(Wallis, Berner Oberland, Engadin).

Angebote unter Chiffre E 19-732269 an Publicitas, 8750 Glarus.

P 49076/44300

Küchenchef, mit langjähriger Erfahrung in renommierten Häusern in der CH und im Ausland, sucht

neuen Wirkungskreis

Bevorzugt Saisonhotellerie, Grösse ab zirka 200 Betten, langfristige Anstellung erwünscht.

Eintritt nach Vereinbarung, bevorzugt per Wintersaison 1992.

Angebote bitte unter Chiffre 49543 an hotel revue, 3001 Bern.

49543/208191

Gesucht

Hilfskoch Saison 1993

für sehr schönes Seerestaurant im Tessin
Telefon (091) 51 44 51

A 49535/42790

Wir suchen für

Portugiesen

mit Referenzen Stellen für die kommende **Wintersaison**. Die Vermittlung ist für den Arbeitgeber **kostenlos**.

Büro RIO & SELECT
Kuttelgasse 8, 8001 Zürich
Telefon (01) 211 17 65 oder
211 61 73

49517/217190

Als Vorbereitung für die Zulassung an die Wirtprüfung möchte ich (w)

in Zermatt

mein Praktikum im Service oder als Tournante absolvieren. Verantwortungsbewusst und initiativ, Freude am Hotel- und Gastgewerbe. Eintritt: 15. 11. 1992.

Kontaktnahme bitte unter Chiffre 49295 an hotel revue, 3001 Bern.

49295/347088

Küchenchef/Alleinkoch

hat noch Termine frei für Ferien-, Militärablosungen usw. Raum Chur/Zürich. Offerten bitte unter Chiffre P 172-712020 an Publicitas, Postfach 142, 9400 Rorschach.

P 49531/44300

ZÜRICH und Umgebung

Wir suchen nach Vereinbarung neue Herausforderung als

Direktionsehepaar

in einem Mittelklasshotel mit Restaurant. Dafür bieten wir beste Qualifikation, Erfahrung im In- und Ausland, Belastbarkeit, Ideenreichtum und viel Freude im Gastgewerbe.

Ihre Anfragen werden äusserst diskret behandelt, und eine umgehende Kontaktaufnahme sei Ihnen mit dem besten Dank im voraus zugesichert. Offerten unter Chiffre 49568 an hotel revue, 3001 Bern.

49568/160245

Inserieren bringt Erfolg!**Vergessen Sie bitte nicht, Ihre Kundennummer anzugeben,**

- wenn Sie Ihre Abonnement-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!

Adressänderung (bitte in Blockschrift)**Alte Adresse**

Name/Vorname

Abonnenten-Nr.

Beruf/Position

Strasse/Nr.

PLZ/Ort

Mitglied SHV

Abonnent

Betrieb

Neue Adresse

Name/Vorname

Beruf/Position

Strasse/Nr.

PLZ/Ort

Telefon

Mitglied SHV

Abonnent

Zutreffendes bitte ankreuzen

Zu senden an:

hotel + touristik revue, Abonnementdienst, Postfach, 3001 Bern



Wichtig!

5590159
HOTEL + TOURISTIK REVUE
ABONNEMENTSDIENST
POSTFACH

164

3214

3001 BERN 1 FAECHER

**Vergessen Sie bitte nicht,
Ihre Kundennummer anzugeben,**

- wenn Sie Ihre Abonnements-Gebühren an uns überweisen,
- wenn Sie uns Ihre neue Adresse mitteilen,
- wenn Ihnen die *hotel + touristik revue* an Ihren Urlaubsort nachgesandt werden soll,
- wenn Sie anderweitige Wünsche an uns haben.

**Sie erleichtern uns damit die Arbeit – und wir
können für Sie alles noch schneller erledigen.**

Besten Dank!

**hotel + touristik revue
Abonnementsdienst
Postfach
3001 Bern**