

Zeitschrift: Hotel- + Touristik-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 100 (1992)
Heft: 39

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

DI E FACHZEITUNG FÜR
HOTELLERIE, GASTRONOMIE, TOURISMUS UND FREIZEIT

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

Kinder im Restaurant



Selten willkommene Gäste

Kinder gehen gern mit ihren Eltern aus, aber nicht alle Eltern nehmen mit der gleichen Freude ihre lieben Kleinen mit. Zu häufig erleben sie ungemütliche Situationen mit anderen Gästen oder (Gastgebern), die mit den Kindern

nichts anzufangen wissen. Der Ausweg aus dem Dilemma: Die Kinder bestimmen, wohin sie gerne essen gehen wollen, und dort ist es meistens für alle gemütlich – aber selten kulinarisch spektakulär. Seite 17

Marketing-Handbuch

Konkurrenten kooperieren

Zehn Autoren aus der Schweiz, Deutschland und Österreich haben daran gearbeitet. Das Resultat: Ein umfassendes Werk als neues Anwen-der-Handbuch «Marketing der Gastfreundschaft». Das Buch wurde diese Woche der Öffentlichkeit vorgestellt.

Mit einer beispiellosen Zusammenarbeit zwischen dem Schweizer Hotelverein (SHV), dem Schweizer Wirteverband (SWV), dem Deutschen Hotel- und Gaststättenverband (Dehoga) und der Österreichischen Hoteliervereinigung (ÖeHV) ist es vier Fachverbänden ge-

lungen, ein über die Grenzen gültiges Gemeinschaftswerk auf die Beine zu stellen.

In dem über 300 Seiten umfassenden Buch werden der logische Aufbau des Marketingsystems und die Reihenfolge der verschiedenen Schritte auf lerntechnisch wirksame und leicht verständliche Art dargestellt. «Marketing der Gastfreundschaft» soll nach Angaben von Chefautor Peter Kühler nicht nur interessante und inspirierende Leckerbissen bieten, sondern praxisbezogene Ansätze für die systematische Umsetzung der geplanten Massnahmen bieten. SW Seite 19

Hotelgruppe E&G

Kleinhotels machen mobil

Hanspeter Rubi, Hotelier und Wirt im Grindelwaldner «Alpenblick», gehört wohl derzeit mit zu den innovativsten Kräften in der Schweizer Hotellerie. Der Gründer, Inhaber und Geschäftsführer der bislang losen Hotelgruppe E&G will nun mit der Neustrukturierung seiner Gruppe einen neuen Markstein setzen.

Acht Jahre sind es mittlerweile her, seit Hanspeter Rubi – damals eben aus Nordamerika zurückgekehrt und im elterlichen Kleinbetrieb in Grindelwald eingestiegen – die Idee lancierte, kleineren Beherbergungsbetrieben in der Schweiz ein gemeinsames (Marketing) Dach zu schaffen. Heute ist die lose Verbindung unter der Bezeichnung «Einfach & Gemütlich» (E&G) mit weit mehr als zweihundert angeschlossenen Betrieben eine potente Hotelgruppe, die etwa in Österreich schon Nachahmung gefunden hat.

Trotz rund 200 000 Franken Jahresbudget figuriert E&G, die Rubi «eher als Preis-, denn als Komfortgruppe» sieht,

allerdings noch immer als Einzelfirma von Rubi: «An Betrieben gemessen sind wir die grösste Hotelgruppe mit dem kleinsten Büro, doch jetzt wächst es mir langsam über den Kopf.»

Dem soll nun abgeholfen werden: In Zusammenarbeit mit Georg Knetz, der nicht nur in Anwaltskreisen einen guten Namen hat, ist Rubi daran, seine Firma in einen Verband umzuwandeln, «mit dem Unterschied zum Kleinbauernverband, dass wir es mit und nicht gegen die bestehenden Verbände machen wollen».

Freilich wünscht sich Rubi, dass durch die neue Organisation auch mehr Mitglieder zu E&G stossen, was ihm gerade jetzt «ideal erscheint», weil E&G derzeit auch an die Produktion eines neuen Buches – siehe Kästen – und des neuen Hotel-Guides geht.

E&G geht nicht nur durch die Zusammenarbeit mit Interhome neue Wege im Marketing, sondern auch durch die Lancierung eines eigenen Hotelführers. Das Werk vereinigt Ausflugsvorschlüge in der Schweiz mit dem kompletten Hotelangebot der Gruppe, und die Erstauflage von 8000 Exemplaren, von der E&G-Chef Hanspeter Rubi gedacht hatte, «dass sie eigentlich bis 1993 hätte reichen sollen», ist bereits ausverkauft.

So ist man denn bereits an der Projektierung der aktualisierten Neuauflage, die nach Möglichkeit auch in Deutschland vertrieben werden soll, wo es laut Rubi vorab im Osten «fast mehr Reisebüchler als Reisebüros gibt». Darüber hinaus wünschte sich Rubi, dass in Zusammenarbeit mit dem E&G-Partner Amexco auch eine Ausgabe in Englisch erscheinen würde. PG

SHV positiv eingestellt

E&G ist Kollektivmitglied des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV), und Rubi hat nicht nur den Wunsch, «dass der SHV aktiv mithilft, die E&G-Gruppe zu konsolidieren», sondern er möchte auch ausdrücklich, «dass alle bei uns auch Mitglied beim SHV sind». Heinz Probst, Direktor des SHV, sieht eine bessere Organisation von E&G «positiv, denn das dient dem Gast, der Hotellerie und damit dem Schweizer Tourismus an sich».

EWK-Alkoholimport

Whisky kontra Kirsch

Die Spirituosenbrennereien und Obstbauern in der Schweiz fühlen sich existentiell bedroht. Grund: Die bevorstehende Steuerharmonisierung für alkoholische Getränke, eine Konzession der EFTA-Staaten im Rahmen der EWK-Verhandlungen, verteuert die Schweizer Spirituosen. Im Gegenzug werden aus dem EG-Raum importierte Spirituosen wie Whisky oder Cognac zum Teil massiv günstiger. Die Betroffenen befürchten, dass durch den Wegfall des Wettbewerbsvorteils und durch Billigimporte aus dem benachbarten Ausland das Gewerbe langfristig keine Überlebenschance habe. In einem Postulat fordert der CVP-Ständerat Bruno Frick den Bundesrat auf, die wirtschaftlichen Folgen zu prüfen und Massnahmen zu erarbeiten, um die Auswirkungen des Steuerausgleichs zu entschärfen. Voraussichtlicher Nutzniesser: das Gastgewerbe. Ein Schweizer Qualitätsprodukt und günstigere Importspirituosen könnten den Absatz in der Gastronomie wieder ankurbeln. Seite 15

Voyages forfaitaires

Oui au fonds de garantie

Les membres de la Fédération suisse des agences de voyages (FSAV) sont, dans leur quasi majorité, d'accord de donner mandat à leur fédération d'établir un projet de fonds de garantie destiné à satisfaire aux dispositions de l'arrêté fédéral concernant les voyages à forfait et, partant, aux directives de la CE.

de participer à ce projet. Ce qui n'est pas évident, confie M. Bauer, puisqu'elles n'ont, en fait, jusqu'ici jamais assuré de faillites. On rappellera que l'arrêté fédéral demande aux agences de voyages de garantir les fonds du consommateur et son rapatriement en cas d'insolvabilité ou de faillite.

En début de semaine, tous les membres n'avaient pas encore répondu au questionnaire lancé fin août par la FSAV, mais 80% environ des quelque 425 membres s'étaient déjà prononcés. Et parmi ceux-ci, 90 à 92% acceptaient l'idée de confier ce travail de création à la fédération, nous a indiqué son porte-parole, Urs Bauer.

Regard vers l'étranger

Si d'aventure, les assurances suisses décidaient de ne pas prendre part au projet, la FSAV n'hésiterait pas, a dit M. Bauer, à se tourner vers des compagnies étrangères ou alors à s'associer à d'autres fonds similaires qui sont en voie de création à l'étranger, en Allemagne notamment. Voilà un signal clair pour les assurances suisses. A noter encore que les autorités fédérales, l'OFIAMT en l'occurrence, laissent à la FSAV le libre choix quant au montant du fonds de garantie. MH

Négociations

L'étape suivante consiste maintenant à convaincre les compagnies d'assurance

INHALT · SOMMAIRE

HOTELLERIE · TOURISMUS

Elektronifizierter Markt 2

Reservationssysteme und die Realität: Eine Serie in vier Folgen zeigt auf, was für die Hotellerie noch drin liegt.

Klappt es diesmal? 5

Wieder steht das Projekt eines Zürcher Kongresshotels an. Bereits das 2. Mal hat das Stimmvolk darüber zu befinden.

TOURISTIK · FREIZEIT

Der neue Weg zu Wasser 7

Der Rhein-Main-Donau-Kanal wird jetzt eröffnet. Nebst der Verbindung entstand ein neues Freizeitgebiet.

EDV in West und Nord 13

Esterel, das Pendant zu Travisswiss in Frankreich, erlaubt schon heute, Bahn- und Fährentickets ausdrucke.

F&B · TECHNIK · MANAGEMENT

Zielgruppe Kinder 17

Die Gastronomie realisiert, dass die Kinder als Zielgruppe für die Zukunft interessant sein können.

Messen-Euphorie 20

Fachleute haben in diesem Herbst die Qual der Wahl: Messeveranstalter von Paris bis Verona bühnen um Besucher.

HOTELLERIE · TOURISME

EEE et restauration 21

L'accord sur l'EEE pourrait avoir des influences positives sur les prix dans l'hotellerie et la restauration.

La «Botte» boudée 23

En Italie, le nombre de touristes a diminué de 20% durant le mois d'août. Pas de pessimisme pour autant...

SHV SSH SSA

Sicher 27

Sicherheit und Personalschutz in der Hotellerie? Der Hotelier-Verein des Kantons Luzern tagte.

Saisonniers 27

Der Bosnier-Entscheid des Bundesrates kommt den SHV-Forderungen zum Teil entgegen.

Statt selber kaufen und waschen Hotelwäsche «leasen»!

AARE

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

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

Rosen/thal

für die Gastronomie
CH und FL exklusiv bei:

Sternegg AG
Silberwarenfabrik
8201 Schaffhausen
Tel. 053-25 72 91
Fax 24 89 94
Showroom: 8003 Zürich
Manessestr. 10
Tel. 01-242 32 88

Mit **METTLER**
portioniert =
mehr Geld
verdient

platzsparend
einfache Bedienung
robust
rasch amortisiert

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

LANmark

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

Die neue Hotel-Software-Generation.

Lodgiistix®

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

Der elektronische Markt und die Hotellerie (I)

Reservationssysteme: Networking oder not working?

Weltweit ist der Tourismus die Wachstumsbranche schlechthin. Für die Jahrtausendwende wird der Branche sogar die Führungsrolle in der Weltindustrie vorausgesagt. Gleichzeitig wird das Produkt Reisen zum Impulsgegenstand. Der Markt wird elektronifiziert. Mittels computergestützter Reservationssysteme werden heute neben Flugtickets bereits Bahnkarten, Mietwagen, Hotelzimmer und Reisearrangements vermittelt. In Europa wird diese Dienstleistung allerdings erst für zehn Prozent aller Buchungen benutzt.

MARKUS BUSCH*

Wenn man den Strategen aus den Vorstandsetagen der grossen Fluggesellschaften, Reiseveranstalter und Vertriebssysteme Glauben schenken darf, haben es die 90er Jahre im Tourismus wirklich in sich. Deregulierte Rahmenbedingungen werden für mehr Mitbewerber und eine Fülle von zusätzlichen Reiseangeboten sorgen. Die Preise werden weiter fallen und mit ihnen die Handelsmargen.

Im Mittelpunkt steht der Kunde, der anspruchsvoll und gewandt seinen Marktwert kennt und auch bewusst einzusetzen weiss. Ihn aus der Flut von Informationen zufriedenzustellen, wird nur noch mit weltumspannenden Daten netzen möglich sein. Getreu nach dem Motto «think global & act local» werden besagte Visionäre nicht müde, uns kontinuierlich vorzumalen, wie sich unser unternehmerisches Umfeld grundlegend ändern wird.

Reisesupermärkte werden in städtischen Agglomerationen entstehen, und der mittlerweile wieder zurückgekehrte Tante-Emma-Laden von gegenüber wird neben Kaffee und Schokolade nun auch einen Reiseautomaten beherbergen. Der Kunde selber wird am heimischen Computer nicht nur seine Reisen selber buchen können, sondern dank Multimedia und elektronischem Reisekatalog bereits erste Schritte am Strand mit dazugehörigen Meeresrauschen vornehmen können.

Der Markt wird elektronisch, das Produkt Reisen zum Impulskaufgegenstand. Die Rede ist von den computer-

* Markus Busch ist Geschäftsführer der Firma «Die Buschtrömmel», einer Gesellschaft für Tourismusmarketing. Er gehört weiter zu den Gründungsmitgliedern von Lidarina Hotels & Resorts, welche Hotels in Deutschland, Österreich, der Schweiz und in Frankreich betreibt und führt.

gestützten Reservationssystemen, im technischen Fachjargon CRS genannt. Sie sind mittlerweile dem Stadium des reinen Flugvermittlers entwachsen und verstehen sich als globale Transporteure von Tourismusprodukten.

Der Reisende verspricht sich von dieser Entwicklung eine unkomplizierte und vollständige Befriedigung seiner Reise Wünsche. Das Reisebüro, unter akutem Ertragsdruck stehend, sieht seine Produktivitätswerte bereits erheblich in die Höhe schnellen. Das Hotel, als eigentlicher Leistungsträger, freut sich auf den so dringend benötigten regen und steten Nachfrageschub. Über all dem wachen die Architekten dieser wahrlich galaktisch anmutenden Systeme und spekulieren mit dem Ritt auf der Cash-Cow. Ganz nach dem Vorbild von American Airlines, welche mit ihrem Sabre-System in den guten alten Zeiten mehr Geld mit dem Transportieren von Buchungen als von Passagieren verdient hat!

Am Anfang eines Prozesses

Manch einer mag sich bei den bunten Visionen, geschmückt mit wohlklingenden Phantasienamen wie Galileo, Worldspan und Thisco in ein modernes Science-fiction-Märchen versetzt sehen. Mit oder ohne Märchen, an Innovationen wird es in naher Zukunft im elektronischen Markt bestimmt nicht fehlen. Die CRS stehen damit erst am Anfang eines Prozesses, von dem noch niemand so genau weiss, wo er hinführen wird. Dabei sorgen nicht nur die laufenden technischen Innovationen und die wachsenden Kundenbedürfnisse für Bewegung, sondern auch die zunehmend unvollständige Rechtslage. Nicht erst heute machen sich USA-Behörden und die EG-Kommission ernsthaft Gedanken, wie die Neutralität und Nichtdiskriminierung in den CRS in Zukunft wohl am besten zu gewährleisten sind.

Um ihre Position im hartumkämpften elektronischen Markt festigen und weiter ausbauen zu können, werden sich die CRS in Zukunft vermehrt als Serviceunternehmen verstehen müssen. Sie werden umfassende Dienstleistungspakete schnüren, die stark auf die Bedürfnisse von Leistungsträgern (zum Beispiel Hotels) und Nutzern (zum Beispiel Reisebüros) zugeschnitten sind und dazu beitragen, dass die Schnittstelle vom Computer zum Anwender endlich geschlossen wird.

Wunschbild und Realität

Ihren Nutzwert unter Beweis gestellt haben die CRS bis heute in erster Linie bei der Abwicklung von Flugbuchungen. Neben der Deregulierung im ame-



In einer verwirrenden Vielfalt von Objekten den Durchblick zu behalten, bereitet Mühe. Dies gilt auch für das heute verwirrende Angebot an elektronischen Reservationssystemen (CRS).

Bild Urs Manz

rikanischen Luftverkehr und ihren «skuzzessiven» Auswirkungen auf alle Weltmärkte war die Automation der Vertriebssysteme eines der konsequenzreichsten Ereignisse im Flugverkehr der 80er Jahre. Nicht zuletzt auch unter dem neuen Wettbewerbsdruck haben sie erst die Voraussetzungen geschaffen, um kurzfristig gezielte Produkt- und Preis- anpassungen am Point-of-Sale vornehmen zu können. Allein bei Sabre werden 40 Millionen Daten verwaltet, wovon täglich 2 Millionen den neuen Marktbedingungen angepasst werden müssen.

Am grössten klafft aber die Diskrepanz zwischen Wünschen und brutaler Realität bei den eigentlichen Leistungsträgern, wie zum Beispiel den Hotels.

Auch wenn die Diskussion nach wie vor mit Vorliebe in der Zukunftsforn gehalten wird: Die Gegenwart hat für innovative gastgewerbliche Unternehmer bereits einiges zu bieten. Allen voran die Hoteldatenbanken der globalen Vertriebssysteme wie Sabre, Worldspan, Galileo und Amadeus bis hin zu den Hotelreservationssystemen der Hotelketten und -vermittler; sie alle haben ihre Systeme in den vergangenen zwei

Jahren stark erweitert und zum Teil komplett umgeschrieben.

Doch die reine Technologie ist im Grunde nicht mehr diskussionswürdig. Was zählt sind die Bemühungen, technologische Fragestellungen aus der Sicht des Anwenders zu betrachten. Wie läuft der Kaufprozess, im elektronischen Markt ab? Wie arbeiten die Vermittler in diesem Kaufprozess und was benötigen sie, um ihre Arbeit noch effizienter gestalten zu können?

Zu viele Repräsentanten von Reservationssystemen wandern noch durchs Land und drehen ihre Produkte unter dem Motto «Kühlschränke an Eskimos» jedem an, der auch nur ein Bett zu vermieten hat. Sie profilieren sich mit technischen Details, die das Leben der Verkehrsbiros und Hotels erleichtern sollen, und vergessen dabei das Wichtigste, nämlich den Absatzmarkt. Sie versuchen, es allen in Frage kommenden Lieferanten recht zu machen, und entwickeln sich zusehend zu Kompromissleichen. Speziell Hotels tun gut daran, sich von der Vorstellung zu befreien, dass durch den blossen Anschluss an ein Reservationssystem nun alle Vertriebsprobleme gelöst sind. Erst das Verständnis für den elektronischen Markt und die

konsequente und strategische Ausrichtung aller Vertriebsbemühungen auf dessen Bedürfnisse wird ihr Reservationstelefon zum Klingeln bringen.

Elektronischer Markt

Die vierteilige Serie «Der elektronische Markt und die Hotellerie» soll aufzeigen, wie dieser Markt funktioniert. Es wird gezeigt, welches die wichtigsten Mitspieler sind und wie Sie am vorteilhaftesten ins Spiel kommen können:

1. Teil: Networking oder not working?
2. Teil: Ihr Bett geht auf Reisen.
3. Teil: Ihr Bett zeigt sich von seiner attraktivsten Seite.
4. Teil: Der elektronische Markt und die Ferienhotellerie.

Der Inhalt dieser Artikel richtet sich nicht an Spezialisten, sondern an innovative gastgewerbliche Unternehmer, die sich neben der Optimierung ihres eigenen Angebotes auch Gedanken machen über dessen Einbindung in ein gästeorientiertes Gesamtpaket.

SWISSORAMA

Zentralschweiz

Wertvolle alte Tourismusplakate und eine stattliche Anzahl reproduzierter Postkarten aus der Zentralschweiz um die Jahrhundertwende sind noch bis zum 30. September im Seehotel Kastanienbaum, Horw, am Vierwaldstättersee, zu sehen. Was auf Pariser Flohmärkten als Hobby begonnen hatte, ist nun für den in Zürich lebenden 38-jährigen Rene Horber zum Beruf geworden. Er und seine Firma Pictura Replica AG präsentieren in dieser einmaligen Ausstellung in Horw LU Ansichten aus Stadt, Dorf und Land rund um den Vierwaldstättersee, welche als reproduzierte Postkarten gekauft werden können. Auch einige seltene alte Tourismusplakate stehen zum Verkauf. So zum Beispiel das Originalplakat der Bürgenstock- und Rigibahnen zur Dampfschiffahrt Vierwaldstättersee. Im nächsten Jahr will Horber

ein Buch mit über 5000 Postkartenabbildungen aus der ganzen Schweiz veröffentlichen. Nähere Auskunft unter Telefon (01) 451 25 26. VY

Otschweiz

Ausgelastet, meinen die Grünen aller drei Anrainerstaaten, sei auch der Bodensee. Seit 1980 hat sich der private Bootsbestand um etwa 24 Prozent auf knapp 24 000 Einheiten erhöht. Dies hat 13 länderübergreifend kooperierende Naturschutzverbände veranlasst, in einem Grundsatzpapier die Ökologieverträglichkeit des Wassersports sowie aller anderen touristischen Nutzungen zu fordern.

Gelassen reagierte darauf der Internationale Bodensee-Motorboot-Verband (IBMV). Einerseits teilt der Verband die Sorge um den Bodensee, andererseits müsse aber darauf hingewiesen

werden, dass 95 Prozent des gesamten Treibstoffverbrauchs auf dem Schwäbischen Meer von den Grossschiffen (Fähren und Passagierschiffe) beansprucht würden. SS

Basel

Der Zoologische Garten («dr Zolli») ist in Basel eine Institution. Mit seinen 4766 Tieren in 561 Arten erfreute er beispielsweise im letzten Jahr nicht weniger als 982 153 Besucherinnen und Besucher. Damit die Tierfreunde auch gastronomisch besser auf ihre Rechnung kommen, wird das Zollirestaurant mit seiner breiten Terrasse ab Oktober bis Ostern 1993 umfassend renoviert. Kostenpunkt: rund acht Millionen Franken. Die Renovation erfolgt unter der Leitung des Basler Architekturbüros Diener & Diener von Zolli-Verwaltungsrat Roger Diener. Das Wirtpaar Franz und Cecilia

Bürgerler wird auch den erneuerten Betrieb leiten. IA

Graubünden

Nun hat die chinesische Küche auch im Bündner Oberland Einzug gehalten. Waldeck-Hotelier Beat Glus hat in Flims das Restaurant Little China eröffnet und damit eine Marktlücke im Kurort am Eingang zur Surselva geschlossen. Mit dem zuletzt in Schanghai tätig gewesenen Küchenchef Hung Sau Law ist Gewähr geboten, dass Liebhaber der chinesischen Küche voll auf ihre Rechnung kommen. Es ist auch daran gedacht, künftighin lokale Produkte auf chinesische Art zuzubereiten. Ein Take-away-Service bietet auch die Möglichkeit, chinesische Küche zuhause zu geniessen. Man kann auf Bestellung das Gewünschte in speziellen Wärmebehältern verpackt im Little China in Flims-

Waldhaus abholen und damit einen Tête-à-tête oder einer Hausparty einen fernöstlichen Anstrich geben. FS

Wallis

Mit vier interessanten Führern zum Thema Natur und Kultur ist die Kommission Kulturama im Aletschgebiet an die Öffentlichkeit getreten. Die handlichen Faltprospekte führen den Gast in die bewegte Geschichte des Tourismus im Aletschgebiet, gehen auf die frühere Alpwirtschaft ein, erklären Alpenkräuter oder berichten über die Geschichte des Aletschgletschers. «Wir wollen vor allem neugierig machen und zu einer eingehenderen Beschäftigung mit dem Thema anregen», erklärt Edelbert Kummer, Kurdirektor und Präsident des Trägervereins des Alpmuseums. Weiterführende Literatur sei zu einzelnen Themen bereits genug vorhanden. GER

KEYS ist neu! Die bewährte Informatik-Hotellösung von Rebag Data heisst jetzt KEYS.

NEU sind die vier Varianten mit vielen individuellen Pluspunkten. Von der einfachen und preiswerten PC-Lösung bis zum Alleskönner für Mehrplatzsysteme.

Try and rent! Mit Rebag Data AG, Albisstrasse 33, 8134 Adliswil, Tel. 01-710 71 10, Fax 01-710 11 47

REBAG
DATA
AG . . .



FORUM

Bitte £ 1.00 für die arme Schweiz



Während Sie diese Zeilen lesen, debattieren unsere Nationalräte möglicherweise über das Sparpaket des Bundes. Dabei geht es auch der Hotellerie an den Kragen.

sere gefunden. Sie ersucht potentielle Gäste unseres Landes um einen bescheidenen Sponsoring-Beitrag von 1 £ (Fr. 2.45) für eine 435 Gramm schwere Werbepostkarte, deren Umschlag mit £ 0,84 frankiert ist:

«Thank you for asking for information on Switzerland; we have pleasure in enclosing the details requested.

Because of the rising costs of postage and packaging we would greatly appreciate receiving a contribution from you of £ 1.00. Please make your cheque or postal order payable to the Swiss National Tourist Office.

Thank you for your understanding and co-operation.

Swiss National Tourist Office»

Damit wir uns nicht missverstehen: ich bin ein Fan der SVZ, die für unser Land in der Regel gute und wertvolle Arbeit leistet. Allerdings frage ich mich, ob diese kleinkarierte Massnahme unserem Image nicht weit mehr schadet, als uns lieb sein kann. Ausser der Schweiz und Österreich hat sich übrigens kein namhaftes Touristikland Europas zu einer derart fragwürdigen «Mittelbeschaffung» durchbringen können!

Würde man der SGH die Mittel praktisch um die Hälfte kürzen, müsste sie die Geschäftspolitik ändern. Darunter würde nicht nur die Hotellerie leiden. Die Zweit- und Drittwertener, insbesondere das Gewerbe und die Baubranche, würde es ebenfalls hart treffen.

Auch der Schweizerischen Verkehrszentrale (SVZ) werden voraussichtlich die Mittel drastisch gekürzt. Sie hat aber bereits einen Ausweg aus der Finanzmi-

Alberto Amstutz

Alberto Amstutz
Präsident SHV

700-Jahr-Feier: SVZ-Medienkampagne

Ausland reagiert unterschiedlich

Im Rahmen der 700-Jahr-Feier hat die Schweizerische Verkehrszentrale (SVZ) im vergangenen Jahr über den ganzen Globus in neun Sprachen eine umfang- und inhaltsreiche Dokumentation zu unserem Land verteilt. Was brachte das dem Schweizer Tourismus? Aus einer Studie des Seminars für Publizistikwissenschaft der Uni Zürich geht unter anderem hervor, dass der Schweizer Tourismus in den Niederlanden überdurchschnittlich Beachtung findet. Ganz allgemein ist die Präsenz der Schweiz in den Medien der Welt nun nicht nachlassen, so der Tenor.

MICHAEL HUTSCHNEKER

Eigentlich sind den Schweizern die Holländer doch seit jeher sympathisch. Mag es eventuell die ähnliche Mentalität sein oder die beidseits etwas gar rauhen Landessprachen (Schweizerdeutsch), die auch schon mal als Halskrankheiten bezeichnet worden sind. Was immer auch die Gründe sein mögen, mit einer schweizerisch-touristischen Brille betrachtet, besteht nun klare Sicht.

In Holland hoch im Kurs

Die Studie des Seminars für Publizistikwissenschaft der Universität Zürich

Ausgangslage und Studie

Die Schweizerische Verkehrszentrale (SVZ) organisierte aus Anlass des Jubiläumjahres 1991 eine weltweite Medienkampagne mit dem Ziel, global ein ganzheitliches, zukunftsgerichtetes Bild der Schweiz zu vermitteln.

Im Rahmen dieses 1,4-Millionen-Franken-Unternehmens wurde eine Dokumentation von 64 Presetexten über die Schweiz in neun Sprachen produziert. Sie wurde an Redaktionen von Presse, Radio und Fernsehen in 120 Ländern verteilt. Zudem wurde eine Dokumentation von 37 Schwarzweissfotos beigelegt. Ferner wurden rund 350 Medienschaffende aus 70 Ländern in die Schweiz eingeladen.

Unter der Leitung von Professor Ulrich Saxer und Reto Stadler vom Seminar für Publizistikwissenschaft an der Universität Zürich und in Zusammenarbeit mit der Koordinationskommission für die Präsenz der Schweiz im Ausland haben über 30 Studenten in acht Monaten 4649 Artikel analysiert und eine umfassende Studie veröffentlicht.

Das 70seitige Werk kann bei der SVZ in Zürich gegen einen Unkostenbeitrag von zehn Franken bezogen werden. HU

spricht eine klare Sprache: «Ländermässig überrascht, dass bei weitem am meisten über Schweizer Tourismus in den Niederlanden berichtet wird; nicht weniger als 71 Prozent aller Artikel weisen entsprechende Bezüge auf.» Doch damit nicht genug. Nicht weniger als 69 Prozent dieser Artikel über den Schweizer Tourismus fallen dabei positiv aus. Ein sehr grosses Interesse und die sehr hohe Wertschätzung halten sich dort die Waage, wie in der Studie weiter vermerkt wird.

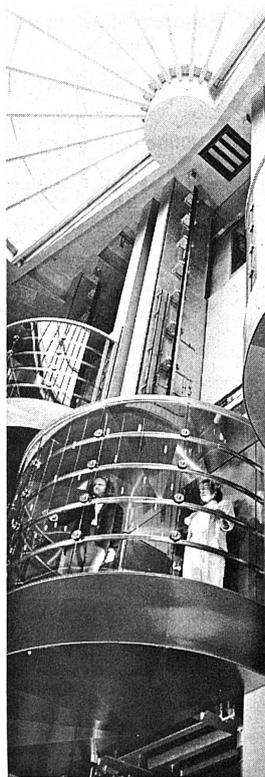
Schlüsse für diesen «niederländischen Höhenflug» in die Schweiz können allerdings nicht gezogen werden, im Gegenteil. Die Verfasser der Studie vertreten nämlich die Meinung, dass es sich lohnen würde, den Gründen für diesen überragenden Imageerfolg der schweizerischen Tourismusindustrie in diesem Lande nachzuspüren.

Käse und Schokolade

Ländermässig folgen bei obiger Rangliste Japan, Kanada und der Osten der USA. Von den Nachbarländern weisen Deutschland mit einem Anteil von 39 Prozent und Italien mit 34 Prozent am meisten touristische Beiträge auf. Vergleichsweise schwach fallen dagegen die französischen (23%) und die österreichischen (22%) Medien zu Buche. «Das PR-Resultat für den Schweizer Tourismus ist sehr erfreulich, fast überwältigend», meinte Professor Ulrich Saxer, Leiter des Seminars, zu den Ergebnissen der Studie. Allerdings ist es der SVZ-Medienkampagne kaum gelungen, die Schweiz von den weltweit bekannten Klischees zu befreien. Sei es die imposante Natur, die kulturelle Vielfalt oder etwa das Bild eines glücklichen Landes; ein Land, in welchem Schokolade, Käse und gar Uhren fliessen, dies alles in Armbrust-Qualität, versteht sich. Zusammenfassend dürfte Saxer feststellen, dass die Schweiz in der internationalen Presse nach wie vor über ein gutes Image verfügt. Dass dabei die Berichterstattung in den Medienzeugnissen unserer Nachbarländer kritischer ausgefallen ist als das durchschnittliche Gesamtbild, mag dabei nicht sonderlich überraschen.

Solari: Mehr Selbstbewusstsein!

SVZ-Direktor Walter Leu bemerkte in seinem Vortrag, dass die Medienkampagne ein erster Schritt gewesen sei. Bewegung entstehe aber erst, wenn auf einen ersten Schritt weitere folgten. So sei es ein Glück, dass Franz Dietrich in seiner Eigenschaft als Nationalrat mit einem Postulat am 1. Oktober 1991 den Bundesrat ersucht habe, die aus Anlass der 700-Jahr-Feier eingeleitete Informations- und Imagekampagne kontinuierlich weiterzuführen. An einer Klausurtagung sollen nun Themen und Schwerpunkte für die nächsten fünf Jahre definiert werden. Allerdings müsse im Rahmen der knapper werdenden



Medienaktion der SVZ anlässlich der 700-Jahr-Feier: Darauf geachtet, in aller Welt nicht nur Klischeebilder der Schweiz zu vermitteln, sondern auch das Bild eines modernen Landes. Bild SVZ

Mittel noch kanalisierender vorgegangen werden.

Nahme man die Worte des Delegierten für die 700-Jahr-Feier, Marco Solari, als Massstab, dann hätten weitere Schritte schon sehr schnell zu folgen. «Gerade jetzt wäre eine massive Präsenz der Schweiz in der ausländischen Presse wichtig», lautete sein deutlicher Kommentar zur Studie. Er müsse nämlich feststellen, dass schon kurz nach Abschluss der Feier die kleinräumigen Rechnungen wieder begännen. Er nannte das Botta-Zelt, welches zu vermodern droht. «Mit der falschen Meinung, man höre nicht auf uns, leben wir mit einem ständigen, jedoch unnötigen Minderwertigkeitskomplex», warnt Solari.

Höhere Fachschule für Tourismus (HFT) in Horw

Nachfrage nimmt zu

Im Ausbildungsbereich Tourismus der Höheren Wirtschafts- und Verwaltungsschule (HWV) in Horw tut sich einiges: Anlässlich der Diplomfeier der Höheren Fachschule für Tourismus (HFT) der HWV sprach Schulleiter Fredy Bächler über eine allfällige Dreifachführung der Semester und die vorgesehene Gründung eines Instituts für Tourismuswirtschaft (ITW).

Die 22 Absolventen der HFT wurden nach ihrer zweijährigen berufsbegleitenden Ausbildung nicht nur mit feierlichen Worten in die Praxis entlassen. Schulleiter Fredy Bächler liess die rund 140 Anwesenden auch in die Zukunft blicken. 148 Anmeldungen für das kommende Schuljahr untermauerten laut Bächler die infolge der Stundenplanrevision nun im Budget der Luzerner Regierung vorgesehene Dreifachführung der Semester ab 1993. Ein Schritt, der

angesichts der angespannten finanziellen Lage des Kantons Luzern nicht selbstverständlich sei, so Bächler mit einem dankbaren Blick zu Hans Ambühl, Sekretär des Erziehungsdepartementes.

Mit der auf den 1. Januar 1993 vorgesehenen Gründung eines Instituts für Tourismuswirtschaft (ITW) als eigene Abteilung der HWV soll eine eigentliche Schnittstelle zur Praxis geschaffen werden. Einige namhafte Tourismusexperten als mögliche künftige Institutsräte konnte Bächler bereits bekanntgeben: Gottfried Künzi, Direktor Schweizerischer Tourismusverband; Kurt Heini, Stellvertreter der Direktionspräsidenten; Kurt Diemer, Direktor Verkehrsverband Zentralschweiz und Marco Hartmann, Direktor Verkehrsverband Graubünden.

Adelboden und Vierwaldstättersee

Um Kinderwagenlängen voraus

Ist das Schweizer Tourismusangebot kinderfreundlich? – Die Schiffahrtsgesellschaft Vierwaldstättersee (SGV) und der Verkehrsverein Adelboden sind als speziell gute Anbieter hervorzuheben. Eigens angefertigte kinderfreundliche Prospekte und mit dem Kinderwagen abgefahrene Wanderungen sind neue Dienstleistungen dieser Verbände. Andernorten läuft diesbezüglich nichts.

Der Trend zeigt, dass immer mehr Schweizer Familien ihre Ferien in ihrem Heimatland verbringen. Welche Angebote bieten Verkehrsvereine für Familien mit Kleinkindern an? – Die Schweiz hat noch viel nachzuholen.

Warmhaltebox für Schoppen

Die SGV und der Verkehrsverein Adelboden sind besonders zu loben. Die SGV stellte zu diesem Zweck ein eigenes Dossier zusammen, welches Wandervorschläge, die mit dem Kinderwagen problemlos abgefahren werden können, Schiffsfahrplan und einen Gutschein für eine Warmhaltebox für Schoppen, in Zusammenarbeit mit der Wander AG Bern, beinhaltet. Auf den Schiffen wurden extra Wickelplätze eingerichtet, zudem wird gratis warmes Wasser für den Schoppen abgegeben. Der Verkehrsver-

ein Adelboden erstellte die Broschüre «Wandervorschläge Adelboden», die Wege und Routen kennzeichnet, welche sich für Familien mit Kinderwagen eignen.

Leerlauf für Kinderwagen

Würden sich die anderen Verkehrsvereine die obgenannten als Vorbild nehmen, könnte man das Schweizer Tourismusangebot als kinderfreundlich bezeichnen. Andere Verkehrsvereine können noch keine speziellen Prospekte anbieten und haben es in absehbarer Zeit auch nicht im Konzept vorgesehen. Die Verkehrsvereine Arosa, Appenzel- und Bern gehen zumindest an, welche Wanderungen mit den Kindern und Kinderwagen problemlos durchgeführt werden können. Verkehrsvereine wie Leukerbad, Zürich, Basel, Tessin und Engelberg wurden von den Fragen überrascht und konnten keine sofortige Auskunft geben. Auch konnten sie in ihren Wanderprospekten keine kinderfreundlichen Wanderwege anzeichnen. So muss man sich als Familie mit einem gewöhnlichen Wanderprospekt begnügen. Schade, wenn der Trend für Schweizer Familien schon so ist, dass man im eigenen Land Ferien macht, ist es doch an den Verkehrsvereinen, auch attraktive Angebote anzubieten. RP

Wie kinderfreundlich die Schweizer Gastronomie anbietet Seite 17



Kinderwagenfreundliche Wanderwege, ein Angebot, welches jedem Verkehrsverein gut ansteht. Bild Pascal Ruprecht

REKLAME

DIE ZEIT
ZEITmagazin

Mehr Gäste
aus Deutschland
mit der größten
überregionalen
meinungsbildenden
Zeitung zu bewerben,
heißt auch, dort mehr
kaufkräftige
und mehr
reisefreudige
Leser kostengünstig
zu erreichen.

IWA

IWA AG für internationale Werbung
Mühlebachstraße 43 · Postfach 8032 · Zürich
Telefon 01 / 251 24 50 · Telefax 01 / 251 27 41

REKLAME

BEHOGAST

SEIT 22 JAHREN BIETEN WIR
VIEL UND NOCH MEHR!!!

INTERIEUR:

für Hotelzimmer, -suiten, -hallen, Restaurants, Bars, Cafés, Konferenzräume, Hotelmöbel, Accessoirs, mobile Betten usw.

BANKETT:

TAVOQUICK-Falttisch-System
Stapelstühle aus Holz und Metall
Quicksteck, mobile Tanzflächen
Buffetti, Isoliercontainer

SHOW:

Stageright – mobile Podeste, Bühnen, Tribünen, Rednerpulte, Bestuhlung

Wir beraten Sie gerne und senden Ihnen die gewünschte Dokumentation:

BEHOGAST OBJECTA AG

6948 Porza, Lugano
Telefon (091) 51 19 26
Fax (091) 52 17 12

LIEGENSCHAFTENMARKT



**Topbusiness
Panorama-Restaurant
Kutsche**

130 Sitzplätze, Systemgastronomie, Wohnung, Parkplätze, VP: sFr. 1 400 000.-
Dabei in Velden am Wörthersee

Gesundheits-Hotel★★★★

Im Mekka eines weltbekannten Thermenkurortes, Salzburgerland, 60 Betten, grosse Gastronomie, Zentrum.
Faszinierend schön, Betrieb 82% Auslastung.
Quellrechte, kassenanerkannt. VP: sFr. 3 400 000.-
Gasteinertal
MM ORGANISATIONEN INTERNATIONAL
Marketing & Management
EG-Länder

Heinrichstrasse 108, 8005 Zürich
Telefon 01-271 30 36 / Fax 01-271 30 30 / Nostal 077-62 71 56
49479/347299

**Suche Raum für Gymnastik
und Shiabu**

auch als Angebot für Ihre Gäste möglich.

Offerten unter Chiffre 50013 an hotel revue, 3001 Bern.

50013/348325

Karibik - Hotelanlage

30 Zimmer, am Palmenstrand, Bar, Pool, Restaurant, Ausbaufähig, z. B. für Club, Info: Fax (001) 809 584 2568, Hotel «Carib Caban», oder P.O. Box 45, Nagua, Republica Dominicana.

49896/332224

Im Berner Oberland (Region Interlaken) zu verkaufen

Hotel ★★★ sup.

100 Betten (140) in bester Lage, 54 Zimmer, alle mit Dusche/Bad, in sehr gutem Zustand, Bar, Whirl-Pool, Shop, grosser Parkplatz, schöne Aussichtslage.

Interessenten, die sich über ihre finanziellen Möglichkeiten ausweisen können, erhalten mehr Auskunft unter Chiffre 49899 an hotel revue, 3001 Bern.

49899/35130

**Inserieren
bringt Erfolg!**

Lugano TI

Top-Bar-Restaurant

mit kleinem MFH. VP sehr günstig.

Auskunft unter Chiffre 49547 an hotel revue, 3001 Bern.

49547/47104



Innerschweiz

Käsespezialitäten-Restaurant

mit musikalischer Live-Unterhaltung nach Vereinbarung zu vermieten.

Sehr schön eingerichtetes Restaurant mit 50 Sitzplätzen. Neu, rustikal, in Zentrumslage, reger Passantenverkehr, Sommer-, Winter- und Tagestourismus. Die Vermietung erfolgt aus familiären Gründen.
Notwendiges EK: Fr. 80 000.-

MM ORGANISATIONEN INTERNATIONAL
Marketing & Management

Heinrichstrasse 108, 8005 Zürich
Telefon 01-271 30 36 / Fax 01-271 30 30 / Nostal 077-62 71 56
49477/347299

10 km von Basel vermieten wir Monatsweise

20 Doppelzimmer

mit Dusche, WC, Balkon, mit Frühstück und Parkplatz à Fr. 900.- pro Monat.
Auskunft: Telefon (061) 78 26 88, lange läuten
49897/167282

**Herrschaftsresidenz
(1890) perfekter Zustand**

15 Zimmer, wovon 10 Schlafzimmer mit Bad, 500 m² Wohnfläche (weitere 250 m² ausbaubar) und

**Bauernhaus (1823)
stilgerecht renoviert**

320 m² Wohnfläche (weitere 200 m² ausbaubar)

Gesamtfläche 1,7 ha

Schöner Park mit sehr altem Baumbestand. Umfriedung der ganzen Liegenschaft mit zirka 600 m Mauer, 40 km zur Schweizer Grenze. Auf dem Plateau des französischen Jura-Massivs (20 km vom Golfplatz, 18-Loch).

Geeignet als: Privat-Residenz Firmen-Residenz für Kaderschulung und Empfänge

Gourmet-Restaurant/Hotel. Verhandlungspreis: sFr. 1 350 000.-, Verkauf durch Eigentümer

Ernsthafte Interessenten melden sich: Telefon (0033) 81 59 28 66 Fax (0033) 81 59 28 82

49100/346705



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

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

49050/294233

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

Gesucht

das schmucke

Restaurant/Kleinhotel

im Raume Vierwaldstättersee oder Innerschweiz, wo wir Gastlichkeit und Gemütlichkeit pflegen können. Wir, ein junges, erfahrenes Ehepaar mit der Liebe zur Gastronomie, freuen uns auf Ihr Angebot in Pacht oder zum Kauf, auf Frühjahr oder Sommer 1993. Diskretion ist für uns eine Selbstverständlichkeit. Offerten unter Chiffre 49691 an hotel revue, 3001 Bern.

49691/347752



Bekannte, kassenanerkannte Kurhotels★★★★★

im Tirol/Salzburgerland zu verkaufen.

MM ORGANISATIONEN INTERNATIONAL
Marketing & Management
EG-Länder

Heinrichstrasse 108, 8005 Zürich
Telefon 01-271 30 36 / Fax 01-271 30 30 / Nostal 077-62 71 56
49478/347299

Spitzenrestaurant im schönsten, historischen Gebäudekomplex Münchens, Stadtmitte

zu verpachten, zirka 160 Plätze, hochwertige Ausstattung, brauereifrei, reizvolle Raumgestaltung idealer Rahmen für Spezialitätenrestaurant. Direkt vom Eigentümer. Übernahme bestehender Einrichtung möglich, nicht Bedingung.
Fax (089) 98 17 49

49926/260371

ZU VERMIETEN auf Frühling 1993 oder nach Wunsch

1 Café-Restaurant

mit Terrasse zirka 180 Plätze, im TESSIN, Gambarogno (Lago Maggiore). Sehr gute Lage am See. Mietzins sehr attraktiv, kleines Inventar zu übernehmen. Besichtigung nach Absprache möglich.

LATAM Trading AG, Olten, Aarburgerstrasse 63
Telefon (062) 26 75 50
Fax (062) 26 27 46

49766/304000

Zu verkaufen an bester Lage in Airstau im Aargauer Reusstal

Café mit Lebensmittel-laden und 2 Wohnungen

Baujahr 1942, 851 m² Umschwung, Kernzone. Ortsbürgergemeinde Airstau.
Telefon (057) 44 18 30

A 49990/42790

★★★★ 100-Betten-Hotel

Graubünden, Topzustand, Umsatz 3 Millionen. Anfragen nur von kapitalkräftigen Fachleuten, Ketten oder Gruppen.

Bitte schreiben Sie unter Chiffre 47717 an hotel revue, 3001 Bern.

47717/47104

Zu verkaufen im Bündnerland

Kleinhotel

mit 24 Betten und Privatwohnung. Alleinstand an Hauptstrasse, 250 Plätze, Gartenwirtschaft, 5000 m² Umgebung.
Auskunft: Telefon (073) 22 34 40

O 49974/199176

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.

Für dynamisches Ehepaar oder für eine Restaurantkette

sehr schönes Restaurant

mit Terrasse, eine dazugehörige Boutique, all dieses können Sie als einmalige Gelegenheit zu einem guten Preis kaufen. Lage Nähe Freiburg, an Autobahnein- und -ausfahrt. Grosser Parkplatz.

Schreiben Sie unter Chiffre X 017-776712 an Publicitas, Postfach 1064, 1701 Freiburg 1.

P 49989/44300

An bester Durchgangslage Nähe Basel neueres, modernes

Restaurant

zu vermieten, eventuell im Stockwerkeigentum zu verkaufen. Die gute Verkehrslage, die eigenen Parkplätze, die vielfachen Gestaltungsmöglichkeiten bieten mehrfache Gastronomiemöglichkeiten.

Ernsthafte Interessenten melden sich unter Chiffre 49898 an hotel revue, 3001 Bern.

49898/167282

Auf die Saison zu verkaufen eines der bestrentierenden

NACHTLOKALE

(mit Cabaret)

im Aargau. Nähe Zürich, mit Gartenbar und Studios, eventuell Miete/Kauf. Käufer würden gut eingeführt und könnten solides, tüchtiges und langjähriges Personal übernehmen. Günstige Finanzierung, auch als Kapitalanlage geeignet.

Kapitalkräftige Interessenten können sich schriftlich unter Chiffre K 209-9273 o/a, Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 5610 Wohlen 2 AG.

O 50008/199176

Grosses Gastronomieunternehmen, gesamtschweizerisch 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

ZU VERKAUFEN

Restaurant - Bar

Reg. Bodensee, Spezialitätenrestaurant
An belebter Durchfahrtsstrasse
Vielseitiger Restaurationsbetrieb
Restaurant 30- 40Pl. Gartenterrasse 80 Pl.
Rötisserie mit Showgrill 50- 55 Pl.
Bar mit Verlängerung bis 02.00 35-40 Pl.
Grosser Parkplatz / Kegelbahnen
Wirtewohnung / Personalzimmer

Alles in bestem Zustand und rationell eingerichtet.
Verkaufspreis Fr. 2'600'000.-

Wenden Sie sich an : L. Kalberer
Tel. 073 45 1120 Tagerschen

Nachruf



Bild Peter Eggenberger

Arthur T. Brunner

Mitte September verstarb in Walzenhausen AR Arthur T. Brunner. Der 57jährige Direktor des Hotels Kurhaus-Bad hat sich vor allem als Förderer des Schweizer Gesundheitstourismus grosse Verdienste erworben.

Nach einer internistischen Operation diesen Sommer weite Arthur T. Brunner in den Ferien im Wallis, wo er an einem Herzversagen verschied.

1980 übernahm Hoteller Arthur Brunner gemeinsam mit seiner Gattin die Führung des Hotels Kurhaus-Bad, Walzenhausen AR, das 1980/81 zum Vierstermhaus mit 110 Gästebetten ausgebaut wurde. In der Folge erlebte der seit über 120 Jahren bestehende Betrieb eine einmalige Blütezeit, und rasch liessen die Bettenauslastung von rund 90 Prozent, neue Kuranwendungen, weitere bauliche Erweiterungen und Verbesserungen, aber auch die erfolgreiche Belegung des Passantenrestaurants sowie der Infrastruktur für Seminare und Tagungen aufhorchen.

Seine fachliche Kompetenz stellte der Verstorbene auch anderen bereitwillig zur Verfügung. So gehörte er dem Vorstand des kantonalen Tourismusverbandes und dem Verwaltungsrat der Sântis-Luftseilbahn an. 1985 reaktivierte er den Hotelverein beider Appenzell, den er in der Folge präsidierte. Als bedeutendstes Werk gründete er 1987 mit Gleichgesinnten den Verband Schweizer Kurhäuser (VSK), dem er bis zu seinem Tod als engagierter Präsident vorstand. Es ist sein Verdienst, dass der VSK heute annähernd 60 namhafte Kurhotels in allen Regionen des Landes zum anerkannten und starken Faktor im Gesundheitswesen geworden ist. Schliesslich stand er als versierter Berater im Dienste der im Entstehen begriffenen Schweizer Schmerzklänik «Rheinburg» in Walzenhausen.

Als markante Persönlichkeit mit grosser Ausstrahlung wird er unvergessen bleiben und in seinen zahlreichen Werken weiterleben. PE

Choice-Hotels

Ermässigung

Bis Ende Oktober bietet Choice Sonderaktionen für Reisende, die über 50 Jahre alt sind. Diese fallen unter das Senior Saver Programm und erhalten in allen Choice-Hotels in den USA und in Kanada eine 30prozentige Ermässigung auf die Normalpreise. RP

Hotelzimmer perfekt eingerichtet



Senden Sie uns bitte Ihre umfassende Dokumentation.

Name: _____

Adresse: _____

PLZ/Ort: _____

Bitte einsenden an: HR92

Victoria-Werke AG, Möbelfabrik, 6340 Baar

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

Projekt Kongresshotel Zürich

Nach politischem Hickhack ein gutes Ende?

Am nächsten Wochenende dabei die Zürcher Stimmbürger einen Baurechtsvertrag zu genehmigen, den der Zürcher Stadtrat mit der Suter + Suter AG sowie der Park Hyatt Hotel AG abgeschlossen hat. Die Vertragspartner der Stadt beabsichtigen, auf der direkt hinter dem Zürcher Kongresshaus gelegenen Escherwiese ein Kongresshotel mit 220 Zimmern zu erstellen. Heute steht auf dem Areal ein sanierungsbedürftiges Parkhaus.

MARIANNE MING-HELLMANN

Die rund 10jährige Vorgeschichte des Zürcher Hotelprojektes macht deutlich, wie die Planung von Bauvorhaben durch das Ausschöpfen sämtlicher Einsparungsmöglichkeiten auf die lange Bank geschoben werden kann. 1982 forderte der Zürcher SP-Gemeinderat Franz

Schumacher mit einer Motion die Überbauung der Escherwiese mit einem Wohn- und Bürohaus; der Gemeinderat lehnte die Motion ab. 1986 beschliesst der Stadtrat, besagtes Grundstück für den Bau eines Kongresshotels zur Verfügung zu stellen.

Aufgrund einer Einzelinitiative von Schumacher, der die Escherwiese mit Wohnungen und Büros überbaut sehen will, kommt das Projekt 1988 vor das Volk. Die Stadtzürcher Stimmbürger entscheiden sich für ein Hotel. Die Behörden treffen darauf entsprechende Vorbereitungen und schliessen einen Baurechtsvertrag ab. Dieser unterliegt dem fakultativen Referendum. Schumacher macht davon Gebrauch, so dass die Zürcher nun ein weiteres Mal über das Projekt abzustimmen haben.

Bestehendes sinnvoll ergänzen

Als eine der wenigen Städte Europas besitzt Zürich ein mitten in der City gelegenes Kongresshaus. In seiner näheren

Umgebung liegen zwar verschiedene Hotels der gehobenen Klasse, bei Grossanlässen ist deren Kapazität jedoch rasch ausgeschöpft. «Veranstalter beanstanden immer wieder das ungenügende Bettenangebot in unserer Nähe», so Kongresshaus-Direktor Norbert Boller. «Der Souverän hat zum Kongresshaus ja gesagt, sein Ja zum Kongresshotel wäre eine sinnvolle Abrundung des Ganzen.»

Kongressmanagerin Elvira Kugler-Berner vom Verkehrsverein Zürich (VVZ): «Der Druck der Konkurrenz wächst und wächst. Wenn wir unser Angebot nicht erweitern, wird Zürich als Tagungsort weg vom Fenster sein.» Auf die Frage, ob die City in Anbetracht der rückläufigen Übernachtungszahlen zusätzliche Hotelbetten überhaupt verkraften könne, gibt sich VVZ-Direktorin Edith Strub zuversichtlich: «Wir müssen zukunftsorientiert planen, und ich bin sicher, dass es wieder aufwärts gehen wird.» Frau Strub möchte die Stadt ver-

mehrt belebt sehen, belebt mit Leuten, die man gerne sehe.

Mögliche Eröffnung: 1998

Wird der Baurechtsvertrag vom Volk gutgeheissen, wird ein internationaler Projektierungswettbewerb ausgeschrieben. Eine Jurierung könnte 1993 stattfinden. «Läuft alles rund, könnte Ende 1994 die Baubewilligung vorliegen», so Hanspeter Schmidt, der als Geschäftsleitungsmittglied vom Planungsunternehmen Suter + Suter das Projekt betreut.

Schmidt rechnet mit einer Bauzeit von drei Jahren, so dass im günstigsten Fall mit einer Eröffnung im Frühjahr 1998 zu rechnen wäre. Suter + Suter verfügt über ein fundiertes Hotel-Know-how, die Zusammenarbeit mit Hyatt Hotels ist allerdings neu. Auf allfällige Auflagen des Baurechtsvertragsgebers angesprochen, erklärt Schmidt: «Das neue Hotel muss grösstmögliche Synergien zum Zürcher Kongresshaus schaffen.» □

Hotel Bellevue Hilterfingen

Chance gepackt und gut investiert

Die Regel, wonach heute nur ein grosses Hotel langfristige Überlebenschancen hat, gilt weder für Neubauten noch für eingemottete Objekte ohne Ausnahme. In der wirtschaftlichen Krisenregion Thun haben einheimische Unternehmer im Hilterfingener Hotel Bellevue einen erstaunlichen Anfängersfolg realisiert, der zwar nicht beweist, dass kleine Hotels auch an schwierigen Orten und in schwierigen Zeiten reüssieren können, aber immerhin zu Hoffnung Anlass gibt.

«Ich habe gewusst, was auf mich zukommt, und ich möchte nicht zurück», sagt Felix Milt, seit diesem Frühjahr Direktor und Mitbesitzer des Hotel-Restaurants Bellevue in Hilterfingen am unteren Ende des Thunersees. Im Dezember 1991, zu einer Zeit, in der die Region Thun für wirtschaftliche Negativschlagzeilen fast am laufenden Band sorgte, begannen die Verkaufsverhandlungen mit dem Bund freier evangelischer Gemeinden, der das Haus direkt am See eingemottet hatte.

Eine gute Chance

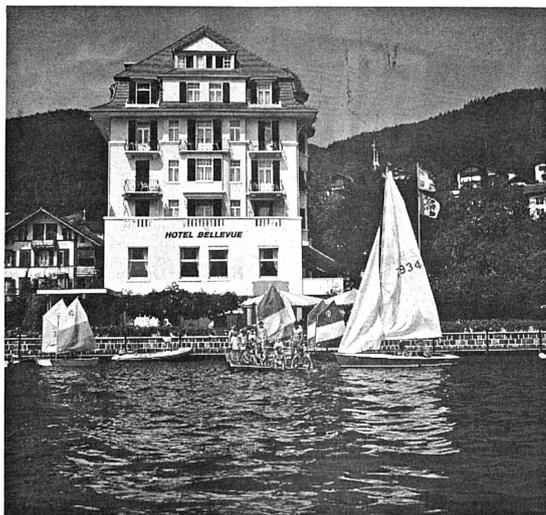
2,5 Millionen Franken kostete die Liegenschaft bei einem Ertragswert von gut vier Millionen schliesslich, «wir haben das als gute Chance angeschaut», weiss Milt, und der zu Ende gehende erste Sommer gibt ihm recht. Bei der Eröffnung am 5. Juni wurde eine Auslastung von vierzig Prozent budgetiert und dementsprechend Personal rekrutiert, per Ende August resultierten fast sechzig Prozent Auslastung, und Milt musste im Laufe des Sommers den Personalbestand auf 25 Festangestellte aufstocken.

Der gerade in dieser Zeit und an diesem Ort erstaunliche Anfängersfolg kam freilich nicht aus dem Nichts, auch wenn das Wetter in diesem Sommer zumindest teilweise ein sehr gutes Verkaufsargument war: Nach dem Kauf wurden innerhalb von zwei Monaten vorerst rund zwei Millionen Franken in Renovationsarbeiten gesteckt, die Fassade, die Heizung und diverse Zimmer präsentierten sich wie neu, und in der Küche mit nicht weniger als sieben Fachkräften können dank einem neuen Regeneriersystem nun gut und gerne hundert Personen auf einen Schlag bedient werden.

Positionierung am Markt

Milt, Absolvent des Unternehmerseminars des Schweizer Hoteliervereins (SHV), trug indessen noch mehr zum guten Start bei: Gewissermassen im Sinn des «familienfreundlichen Berner Oberlandes» wurde ein Teil der Zimmer untereinander verbunden, und sobald als möglich sollen jene 16 Zimmer, die noch nicht über eine Nasszelle verfügen, nachgerüstet werden – das Haus verfügt über 34 Doppelzimmer und 16 Einzelzimmer und soll so rasch wie möglich im 3-Stern-Bereich positioniert werden.

In Zusammenarbeit mit dem SHV wurden überdies eine Marktanalyse und ein grosses Marketingkonzept in Angriff genommen, was für erste relativ viel Direktmailing und attraktive Pauschalpreise nach sich zog. «Das Beste für uns wäre ein eigener Sales», ist Milt überzeugt, doch als Mitglied des Verkehrsverbandes Thunersee (VVT) und des Verkehrsvereins Thun wird er vor allem von der Stadt her sehr gut verkauft, so dass er vorläufig auf sein fast revolutionäres Ansinnen verzichten kann, einmal abgesehen von den Kosten für eine eigene Verkaufsabteilung.



Das Hotel Bellevue Hilterfingen verkauft sich gut.

Bild Bellevue

Der Umsatz kam bislang zu zwei Dritteln aus der mit rund 120 Aussen- und 200 Innenplätzen bestückten Restauration und zu einem Drittel aus der Hotellerie, wobei letztere selbstredend ertragskräftiger ist. Im Hotel, das inskünftig auch im Winter geöffnet sein soll, logieren nicht zuletzt dank Seminarräumlichkeiten sowohl Gruppen als auch Individualgäste, die sich erstaunlicherweise auch aus dem alten, christlich

orientierten Kundennamst zusammenzusetzen. Den Break-Even erwartet Milt, der sowohl durch die Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit (SGH), als auch durch das kantonale Tourismusförderungsgesetz unterstützt werden ist, in drei bis vier Jahren; doch läuft der Betrieb so weiter, wie er sich angelesen hat, ist mit dem Durchbruch wohl schon eher zu rechnen. PG

Sunstar Hotels

Eitel Sonnenschein und kerngesund

Das Geschäftsjahr 1991/92 der Sunstar-Holding AG, Liestal, wurde zu ihrem bisher erfolgreichsten. Trotz wirtschaftlich härter gewordenen Bedingungen – die Logiernächte gingen um 1,8 Prozent zurück – erarbeiteten die sieben zum Konzern gehörenden Sunstar Hotels einen konsolidierten Konzernumsatz von 28,6 Millionen Franken (Vorjahr: 26,5 Millionen).

Die gegenüber dem Vorjahr erzielte Umsatzsteigerung von 7,6 Prozent ist, dem allgemeinen Trend entsprechend, nicht Folge erhöhter Gästefrequenzen, sondern eine der gegenwärtigen Kostenentwicklung angepassten Preisgestaltung. Ermöglichte im Vorjahr der Gewinn von 1,3 Millionen Franken aus einer in Films veräusserten Liegenschaft einen Cashflow von 5,2 Millionen Franken, sind die 5,6 Millionen Cashflow der Berichtsperiode praktisch vollumfänglich aus den Betriebsergebnissen der Hotels erzielt worden.

Mit Abschreibungen von 2,9 Millionen Franken (+1 Million Franken gegenüber dem Vorjahr) hat sich der Konzerngewinn um 18,2 Prozent auf 2,68 Millionen Franken verringert. Der solide finanzierte Konzern weist in der konsolidierten Bilanz ein zu 67,6 Prozent durch Eigenmittel erbrachtes Anlagevermögen aus.

Der von Fritz Buser präsidierte Verwaltungsrat wird der am 24. September in Davos tagenden Generalversammlung eine unveränderte Dividende von 6 Prozent sowie die Abgabe von Hotelbonds in der Höhe von 2 Prozent vorschlagen.

Wenn ein markant verbessertes Geschäftsergebnis, so Buser, nicht dank erhöhten Frequenzen, sondern durch Tarifanpassungen erzielt wird, so verpflichtet das zu konstanten Spitzenleistungen. Oberstes Ziel der Sunstar-Verantwortlichen ist somit die laufende Schulung und Weiterbildung der rund 400 Mitarbeiter. MM

ICA

Wissen aus Theorie und Praxis

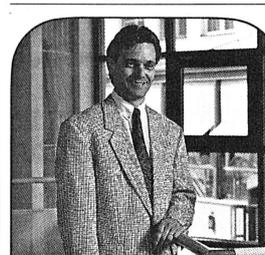
Mit einem Stab von Spezialisten zu den jeweiligen Sachgebieten im grossen Themenfeld «Kongresse, Messe und Tagungen» hat die Internationale Congress Akademie in Karlsruhe (ICA) die Basis für ihre Anliegen, den weiteren Ausbau des Aus- und Weiterbildungsangebotes für die Kongress-, Messe- und Tagungswirtschaft gelegt.

Sie verfügt über Fachleute aus Theorie und Praxis für alle Themengruppen

In diesem Jahr werden neben dem Studiengang zum Tagungsfachmann beziehungsweise zur Tagungsfachfrau noch drei Kurse von der ICA veranstaltet, und zwar zu den Themen: «EDV-gestützte Veranstaltungsorganisation» (29. bis 31. Oktober), «Planung, Architektur und Einrichtung multifunktionaler Veranstaltungshäuser» (23. und 24. November) sowie «Werbung – Verkauf – Öffentlichkeitsarbeit in der Kongress- und Tagungswirtschaft» (10. bis 12. Dezember).

Weitere Informationen erhalten Sie bei: Internationale Congress Akademie, Festplatz, D-7500 Karlsruhe, Telefon 0049 721/3720-450 pdl/PR

REKLAME



Marc Wellauer, Hotel Lorze, Cham, profitiert 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

Hier ist der amerikanische Reisebegleiter für Ihre Kunden, der rund um die Uhr für sie da ist, 9 Sprachen spricht, ihnen wertvolle Informationen bietet und sie in Sekundenschnelle nach Hause bringt.



Der AT&T TeleTicketSM Service

Mit dem AT&T TeleTicketSM Service können Sie Ihren Kunden die Hilfestellung und Aufmerksamkeit bieten, die sie brauchen – selbst wenn sie sich in den USA aufhalten. Wertvolle Informationen – in der Muttersprache Ihrer Kunden – sind mit dieser formschönen Karte nur einen Tastendruck entfernt. Und das Telefonieren mit Freunden und Verwandten auf der ganzen Welt wird mit diesem preiswerten, im voraus bezahlten Service zum Kinderspiel.

Machen Sie Ihren Kunden das Telefonieren leicht.

Mit dem AT&T TeleTicketSM Service steht Ihren Kunden eine breite Palette an Informationen zur Verfügung, die ihnen helfen, sich in den USA noch ein wenig mehr zu Hause zu fühlen. Die Informationen aus den Servicebereichen Internationale Nachrichten, Wetterbericht für die USA und Internationale Wechselkurse sind rund um die Uhr abrufbar. Sie haben ebenfalls Zugang zu einem Dolmetscherdienst.

Der AT&T TeleTicketSM Service kann auch für Telefonate innerhalb der USA und von den USA in über 190 Länder rund um die Welt verwendet werden. So wird für Ihre Kunden das Telefonieren mit den

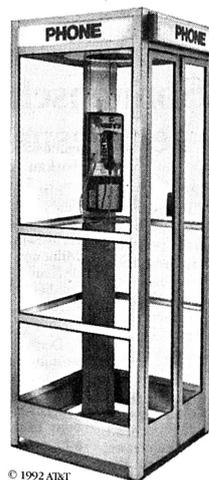
Angehörigen daheim ganz leicht. Und weil alle Gespräche einfach über eine gebührenfreie Nummer zu wählen sind, entfällt die lästige Suche nach besonderen Telefonapparaten oder den passenden Münzen.

Lassen Sie den AT&T TeleTicketSM Service für sich arbeiten.

Der AT&T TeleTicketSM Service ist auch gut für Ihr Geschäft. Ihren jetzigen Kunden wird das Dienstleistungsangebot gefallen, und Sie werden damit auch neue Kunden anziehen. So eröffnet sich neues Geschäftspotential. Und die Rabattstruktur sichert Ihnen in jedem Fall einen Verkaufsgewinn – unabhängig davon, ob Sie den AT&T TeleTicketSM Service zu 10, 25 oder 50 Einheiten verkaufen.

Weitere Auskünfte über den AT&T TeleTicketSM Service und darüber, wie Sie ihn Ihren Kunden anbieten können, erhalten Sie telefonisch. Wählen Sie gebührenfrei die Nummer 155-00-11. Melden Sie dann ein R-Gespräch für AT&T in die USA an. Die Nummer für das R-Gespräch lautet 408 428-2736, Nebenstelle 355. Wenn Sie

sich in den USA aufhalten, rufen Sie die Nummer 1 800 682-4410, Nebenstelle 355 an. Denn Ihre Kunden verdienen auf Reisen einen der aufmerksamsten Helfer der Welt: den AT&T TeleTicketSM Service.



© 1992 AT&T



SSR-Reisen

Australien kostet weniger

Ab sofort senkt SSR-Reisen die Preise für alle Landleistungen in Australien und Neuseeland um zehn Prozent. Die Preisreduktionen verschiedener Australien-Anbieter sind auf die momentane Währungssituation auf dem Roten Kontinent zurückzuführen. Als Beispiel führt der SSR die 16tägige Reef'n Rainforest Zeltsafari ab Cairns, entlang der Ostküste zwischen Barrier Reef und persönlichen Wäldern an, die somit pro Person noch 1526 Franken kostet. Im SSR-Prospekt Australien/Neuseeland sind zur Vereinfachung der Kundenberatung sämtliche Preise in Schweizer Franken aufgeführt. *pdr.*

Asia Pacific Workshop

Resultate der Besucherumfrage

Nur wenige hätten darauf getippt, was bei der Besucherumfrage des diesjährigen Asian Pacific Workshop (APW) am allerbesten abgeschnitten hat: die Verkehrsbetriebe der Stadt Zürich, respektive der Bustransfer. Die Umfrage bringt dem APW-Komitee aber weitere, viel wichtigere Erkenntnisse. So wird die APW-Ausgabe 1992 von beinahe zwei Dritteln der Besucher als «wertvoll» bis «sehr wertvoll» gewertet, und für einen Drittel war es immerhin noch ein «entzückender» Tag. Bei den Plenarveranstaltungen und in der Gesamtangst hat der Auftritt des diesjährigen Gastlandes Thailand mit 88 Prozent «gut» und «sehr gut» am besten abgeschnitten. Das Schlusslicht bildete in jeder Beziehung das Plenum über Sitten und Unsitten. 57 Prozent der Teilnehmer bewerteten die Umsetzung dieses Themas schlecht, 25 Prozent genügend, und nur jeder siebte war wirklich zufrieden. *Christine Maier* erhielt für ihre Tagesmoderation viele Komplimente (80 Prozent), und schliesslich beurteilten neun von zehn «APWlern» das thailändische Mittagessen als ausgezeichnet. *HU*

Deutsche Bundesbahn

ICE neu in Zürich

Mit Beginn des Winterfahrplans am 27. September kommt der ICE in die Schweiz. Ab diesem Datum verkehrt der deutsche Superschnellzug unter dem Namen Panda zwischen Hamburg und Zürich. Während der Skaisaison, von Mitte Dezember bis Anfang April, setzen die Deutschen Bundesbahnen den «Wendelfelsler Land» bis Seefeld im Tirol ein und der D-Zug Kalman Imre fährt künftig ganzjährig zwischen München, Budapest und Bukarest. *tdt*

Lufthansa/Continental Airlines

Auf der Suche der Genesung

Und wieder macht Lufthansa Schlagzeilen – jetzt will sie bei Continental Airlines einsteigen, und böse Zungen fragen schon, was zwei Kranke im Bett wohl gemeinsam produzieren können. Wer weiss, vielleicht können sie ja aneinander genesen, wenn alles geht wie geplant. Lufthansa plant eine Übernahme von 49 Prozent des Aktienkapitals von Continental Airlines – mehr ist für Ausländer in den USA auch nicht möglich – und 25 Prozent des stimmberechtigten Kapitals. Das Angebot beträgt 400 Millionen Dollar, die sich Lufthansa und der amerikanische Investor *Marvin Davis* teilen wollen, wobei die Lufthansa den Abschluss des Deals von einer eingehenden Einsicht in die Bücher von Continental abhängig macht.

Flugzeuge statt Geld
Das Angebot, so heisst es, beläuft sich auf 100 Millionen DM Eigenkapital und 300 Millionen Dollar fremdfinanzierte Mittel. Lufthansas eigene Beteiligung bestände weitgehend aus der Überlassung von bestehenden Maschinen, die Continental mit einer überalterten Flotte zuzustatten kämen. Der Wert der Lufthansa-Einlage wird mit 49 Millionen beziffert.

Rhein-Main-Donau-Kanal

Kanalbau schaffte neues Freizeitgebiet

Von den einen als Jahrtausendwerk gepriesen, von den anderen als katastrophalen Eingriff in die Natur geschmäht, wird am 25. September der Rhein-Main-Donau-Kanal eröffnet, dessen grosser Förderer der inzwischen verstorbene ehemalige Ministerpräsident von Bayern, Franz Josef Strauss, war.

SYBILL EHMANN, FRANKFURT

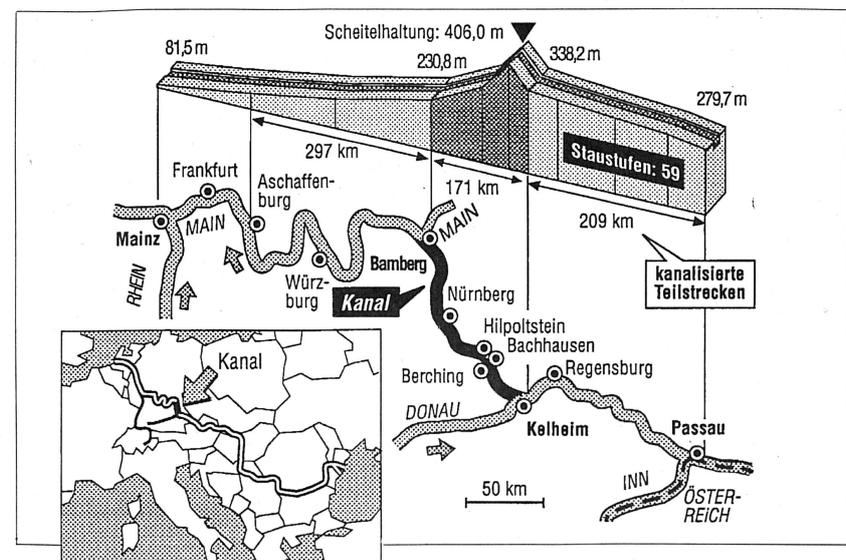
177 km lang ist das neue Verbindungsstück zwischen Bamberg und Kelheim, das nun unter Umgehung des Mittelmeeres den ununterbrochenen Schiffsverkehr von Rotterdam, also vom Rhein über den Main in die Donau und damit bis in das Schwarze Meer ermöglicht. Ein Aufschwung des Güterverkehrs wird allerdings erst in 10 bis 15 Jahren erwartet. Die Hoffnung, die beispielsweise die Main-Metropole Frankfurt hegt, durch den neuen Kanal mehr Kreuzfahrtschiffe durch die Stadt ziehen zu sehen, die dann abends an den Kaimauern festmachen und in der Stadt Geld lassen, wird von der Köln-Düsseldorfer Deutsche Rheinschiffahrt AG zunächst abgewiegelt. Die KD verfügt über zu wenige Schiffe, die für die geringe Tiefe des Kanals von nur vier Metern geeignet wären, und möchte ihre flachgängigen Schiffe, die jetzt auf der Elbe verkehren, von dort nicht abziehen. Ausserdem stehen 16 auf dieser Strecke eingerichtete Schleusen einer ungestörten Flusskreuzfahrt im Wege.

Ein neues Freizeitgebiet
Der touristische Wert des Kanalbaus aber liegt für viele in dem neu erschlossenen Freizeitgebiet im Altmühltal, das aber gerade den Ökologen, denen das bisher 600 Hektar grosse Feuchtgebiet besonders am Herzen lag, ein Dorn im Auge ist. Fürsprecher des neu gewonnenen Gebietes bezeichnen es als «wildromantisch» – und in der Tat entstand im Zuge der Landschaftswandlung die Neue Fränkische Seelandschaft mit fünf künstlichen Seen. Der Freizeitgast findet hier weisse Sandstrände, Lagunen, Bootshäfen und Zeltplätze, und bis Ende des Jahres wird der Brombachsee bei Nürnberg durch Flutung die Grösse des Starnberger Sees erhalten. So bietet das Areal eine Freizeidylle für Radwanderer, Angler, Surfer und Badende, die schon jetzt starken Zuspruch hat.

Kuoni/Kaufhof

Mehr als eine Woche ist vergangen, seit bekanntgeworden ist, dass der Kölner Kaufhof-Konzern eine Aktienmehrheit von 50,1 Prozent am Schweizer Reiseriesen Kuoni übernommen hat. Viel mehr als ein «no comment» ist offiziell aus dem **Neuen Hard** dazu (noch?) nicht zu vernehmen. Versichert wird einzig, dass der Name Kuoni mit Sicherheit bestehen bleibt.

War sie nun überraschend, oder was sie es nicht? Die Meldung nämlich, dass der Kölner Kaufhof-Konzern eine Aktienmehrheit von 50,1 Prozent am Schweizer



Am 25. September wird der Rhein-Main-Donau-Kanal und damit Verbindung zu Wasser von der Nordsee bis zum Schwarzen Meer eröffnet. *Grafik Swiss Grafics News*

Natürlich sollen hier auch Golfplätze und andere Sportanlagen entstehen.

30 Tage unterwegs

Die Kritiker halten dem Projekt unter anderem auch entgegen, dass die Wasserstrecke nicht ökonomisch sei, da die Schiffsfahrten von der Nordsee bis in das Schwarze Meer 30 Tage dauern würden und selbst der Umweg über das Mittelmeer mit modernen Schiffen schneller und nur 10 Tage lang wäre. Andere wiederum vertreten die Ansicht, die schon jetzt starken Zuspruch hat.

Die Kritiker halten dem Projekt unter anderem auch entgegen, dass die Wasserstrecke nicht ökonomisch sei, da die Schiffsfahrten von der Nordsee bis in das Schwarze Meer 30 Tage dauern würden und selbst der Umweg über das Mittelmeer mit modernen Schiffen schneller und nur 10 Tage lang wäre. Andere wiederum vertreten die Ansicht, die schon jetzt starken Zuspruch hat.

Die Natur

Die Naturschützer sitzen nach dem Scheitern ihrer Interventionen beim Main-Donau-Kanal erneut in den Startlöchern, um dieses Mal einen anvisierten Ausbau und die Kanalisierung der Unteren Donau zwischen Straubing und Vilshofen ganz bestimmt zu verhindern. □

Die These des unveränderten Markennamens wird auch von Branchenkenner *Rolf Meier* (TTS-Geschäftsführer und Reisebüro-Besitzer) gestützt: «*Otto Beisheim* (Metro Holding) ist wohl klug genug, den guten Namen nicht aufs Spiel zu setzen.» Nach Meinung von Meier wird sich für den Schweizer Markt an der heutigen Situation kaum vieles verändern. Natürlich könne sich für Kuoni beispielsweise die Möglichkeit ergeben, allenfalls günstiger einzukaufen oder sonstige «Multivorteile» auszunützen. Dies gäbe dem Unternehmen die Chance, eventuell wieder einmal mit dem angestammten Geschäft Geld zu machen... *HU*

Unbekannter Sturz ins Kölnisch Wasser

Reiseveranstalter Kuoni übernommen hat. «Jein», wenn man weiss, dass Kuoni schon seit längerer Zeit mit deutschen Veranstaltern in Zusammenhang gebracht wird. **Kaum Veränderungen?**
Als Überraschung darf aber die Tatsache gewertet werden, dass das Kuoni-Management offenbar von der Übernahme überrascht, wenn nicht überumpelt wurde und via Medien über die Zukunft des eigenen Konzerns erfuh. Überraschend oder nicht, dass auch eine Woche nach offizieller Bekanntgabe des Coup aus der Neuen Hard wenig bis gar nichts zum Thema kommentiert wird.

«Es gibt keine Neuigkeiten!» lautet die entsprechende Antwort von Kuoni-Schweiz-Chef *Kurt Heinger* Anfang dieser Woche gegenüber der *hotel + touristik revue*. Zuviel sei in den letzten Tagen spekuliert worden, klar sei jedoch, dass Kuoni nach wie vor ein eigenes Unternehmen sei und der Markenname sicher bestehen bleibe. Gespräche zwischen den beiden Konzernen würden noch in Gang kommen, und dann gelte es, die Anliegen im Synergiebereich zu klären. Dabei sei zu prüfen, ob diese als komplementär oder deckend definiert werden können. «Sind die Synergien deckend», so Heinger, «wird es schwieriger werden...»

Die These des unveränderten Markennamens wird auch von Branchenkenner *Rolf Meier* (TTS-Geschäftsführer und Reisebüro-Besitzer) gestützt: «*Otto Beisheim* (Metro Holding) ist wohl klug genug, den guten Namen nicht aufs Spiel zu setzen.» Nach Meinung von Meier wird sich für den Schweizer Markt an der heutigen Situation kaum vieles verändern. Natürlich könne sich für Kuoni beispielsweise die Möglichkeit ergeben, allenfalls günstiger einzukaufen oder sonstige «Multivorteile» auszunützen. Dies gäbe dem Unternehmen die Chance, eventuell wieder einmal mit dem angestammten Geschäft Geld zu machen... *HU*

Tourismus-Organisation Euro-Asien

Ausweg aus der Tourismus-Krise

Vertreter von 92 touristischen Zentren aus elf Mitgliedstaaten der GUS und aus dem unabhängigen Litauen gründeten am 10. September in Moskau die Organisation Euro-Asien. Den Anstoss zur Konferenz hatte die Zuspitzung der Krise im Bereich des Tourismus unter den GUS-Ländern gegeben.

JEKATERINA DOROSCHINA

In einer Zeit, wo Konkurrenzkampf und Konfrontation unter den Staaten der ehemaligen Sowjetunion schon fast zur Norm des Alltags geworden sind, treten im Bereich des Fremdenverkehrs die führenden Unternehmen der GUS-Staaten für eine aktive Zusammenarbeit ein. Auf Initiative der Präsidenten von Intourist und Belintourist, *Wladimir Malinin* und *Jaroslav Nechaj*, fand dieser Tage in Moskau die Gründungskonferenz der internationalen Vereinigung touristischer Organisationen, Euro-Asien, statt.

Die Konferenzteilnehmer beklagten den Umstand, dass ausländische Touristen als Folge der Auflösung des ehemals einheitlichen touristischen Angebots der UdSSR in jüngster Zeit meist nur noch Moskau, Petersburg und die um Moskau

gruppierten schönen alten Städte des sogenannten goldenen Rings besuchten. In allen anderen Gebieten der Gemeinschaft Unabhängiger Staaten verzeichnet man inzwischen einen drastischen Rückgang der ausländischen Besucherzahlen. So hat zum Beispiel Russland 49 Prozent des früheren Tourismus-Volumens eingebüsst, die Ukraine 68 Prozent, Weissrussland 85 Prozent, Usbekistan 88 Prozent und Georgien 97 Prozent.

Die im Rahmen der breit angelegten Dezentralisierung ergriffenen Massnahmen haben ein Ausmass angenommen, das jede vernünftige Grenze zu übersteigen droht: Früher bestehende Verbindungen und Kooperationen der verschiedenen Tourismus-Zentren untereinander wurden resolut abgebrochen, wenn nicht vollständig abgebrochen. Das alte System wurde zerstört, ohne dass man sich um den Aufbau eines neuen, besseren Systems gekümmert hätte.

«Die Entscheidung, diese Vereinigung zu gründen, war keineswegs zufällig», sagt der Präsident von Belintourist, *Jaroslav Nechaj*. «Und besonders jetzt, wo in vielen Regionen der ehemaligen UdSSR die politische und ökonomische Situation sehr instabil ist. Im Touristik-

Business muss man zusammenarbeiten.» Aber ist die neu gegründete Vereinigung Euro-Asien nicht ein Rückschritt zum ehemaligen Monopolsystem der UdSSR? «Die meisten Vertreter meinen, eine Rückkehr zum Monopol sei unmöglich», sagt *Igor Kusnezow*, Sprecher der Vereinigung. Euro-Asien sei eine aus freiem Willen zustande gekommene Interessengemeinschaft. Sie werde die ökonomische und rechtliche Unabhängigkeit der Mitglieder nicht beeinträchtigen.

Die wichtigste Aufgabe der neuen Vereinigung Euro-Asien ist laut Programm der Wiederaufbau des Touristik-Systems, die Verbesserung von Aufnahme und Bedienung der ausländischen Touristen unter Berücksichtigung der politischen Unabhängigkeit der einzelnen Staaten.

Aufgrund der bisher üblichen Regelungen im Tourismus will die Vereinigung eine neue Preispolitik entwickeln. Zum Beispiel werden in der Ukraine Coupons benötigt, in Russland Rubel und in anderen Staaten der GUS nochmals weitere Währungen. Beim Geldwechsel entstehen hier oft Probleme, welche die Vereinigung nun lösen möchte. Auch die Grenz- und Zollformalitäten wären zu vereinfachen. □

TTW'92

Travel Trade Workshop



27. - 29. Oktober 1992

Der Countdown läuft!

Gegenwärtig bereiten sich rund 1000 Aussteller intensiv auf ihren Auftritt am TTW Montreux'92 vor, um Sie kompetent informieren und beraten zu können.

Sofern Sie aus irgendwelchen Gründen Ihr Besucher-Dossier mit den Anmeldeformularen nicht erhalten haben, sollten Sie dieses umgehend anfordern.

Fax 021 - 23 04 00 oder Telefon 021 - 23 87 43

Reiseleiterin Reiseleiter

Abend- und Tageskurse in
Zürich/Aarau/Basel/Bern/
Chur/St. Gallen

Verlangen Sie das
Gratiskursprogramm!

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

vom
Schweizerischen
Reisebüro-Verband
empfohlen



Weiterbildung SHV

speziell für Sie

Globaler Wettbewerb



Klaus Hölhe, Luftfahrtsjournalist, Genf

nach dem Markteintritt von SIA kündigte Kanada das entsprechende Abkommen. Begründung: Die Verbindung zwischen Kanada und Singapur sei nicht von genügend wirtschaftlichem Interesse. SIA zögerte nicht, diesen Schritt in Pressekampagnen als das zu bezeichnen, was er ist, eine protektionistische Massnahme zugunsten der markt-schwachen kanadischen Gesellschaft.

Das Vordringen der südasiatischen Gesellschaft auf den Nordatlantik hat aber noch andere Aspekte. Der Nordatlantik ist und bleibt einer der verkehrsintensivsten Langstreckennetze. Hier muss eine aggressive, voraus- und global denkende Gesellschaft mitspielen. Denn zumindest für grosse Airlines liegt die Zukunft im globalen Markt und Wettbewerb, und die Parole heisst Deregulierung, nicht Liberalisierung, wie manche in Europa noch glauben.

Inmitten eines der rühmtesten Nordatlantik-Tarifkriege hätte SIA die Eröffnung ihres neuen Dienstes hinaus-zögern können. Hat nicht sogar Lufthansa gegen alle Marktlogik unter Sparzwang beschlossen, zwei ihrer Ziele in den USA vorläufig nicht mehr zu bedienen?

Den Ausschlag für die Entscheidung, zunächst sechs wöchentliche Flüge mit rund 2400 Sitzen in jeder Richtung auf den Markt zu bringen, hat sicher die grundlegend liberale und globale Marktauffassung der Gesellschaft gegeben.

Deutlicher gesagt: Da SIA keinen nennenswerten Heimmarkt hat, war sie von allem Anfang an gezwungen, auf die günstige verkehrsgeographische Lage von Singapur und auf die Entschlossenheit der Regierung zu vertrauen. Den Staatsrat zu einer überregionalen Wirtschaftsmacht aufzubauen.

Dazu gehörte auch die politische Entscheidung, aus dem Flughafen Changi die attraktive Drehscheibe zu machen, die er ist. Wenn Singapore Airlines heute zu den fünfzehn grössten Gesellschaften der Welt gehört, kann ihr kaum nachgesagt werden, dass sie das vor allem niedrigeren Löhnen verdankt. In allerster Linie verdankt sie das der Denkwaise, dass Luftverkehr ein globales Geschäft ist und keine nationale Dienstleistung.

Der Verfasser der Kolumne bringt seine persönliche Meinung zum Ausdruck. Diese braucht sich nicht mit derjenigen der Redaktion zu decken.

Die Nachricht erregte kaum Aufsehen. Singapore Airlines hat eine One-Stop-Verbindung Singapur - New York eröffnet. Der Stopover findet wechselweise in Frankfurt und Brüssel statt. - Ist das weltbewegend, hat das für die Schweiz eine Bedeutung? Die Nachricht scheint um so weniger bemerkenswert, als lange vor SIA andere Gesellschaften aus dem Mittleren oder Fernen Osten mit Zwischenlandungen in Europa nach New York geflogen sind.

Beachtung verdient sie allerdings insofern, als Singapore Airlines damit stillschweigend angekündigt hat: Wir gehören zum künftigen Klub der globalen Luftverkehrsgesellschaften. Denn wenn es SIA darum ginge, aus Prestige-gründen auch New York in ihrem Streckennetz zu haben, sie hätte es sich leichter machen können. Sie fliegt nämlich, von Westen kommend, nach Los Angeles und Dallas/Fort Worth und in Kanada nach Vancouver. Eine dieser Strecken nach New York zu verlängern, hätte auf der Hand gelegen.

Dass SIA das nicht tut, liegt sicher auch daran, dass ihr in der heutigen Situation die Vereinigten Staaten und Kanada die Rechte zur Beförderung von Passagieren auf diesen Streckenabschnitten nicht erteilt hätten. Vor allem aber ist ein rentables Eindringen in diese Märkte sehr schwierig und verspricht nur geringe Durchschnittserträge.

Singapore Airlines hat es vorgezogen, in den Krisenmarkt Nordatlantik vorzustoßen. Es erschien ihr leichter, in Frankfurt und in Brüssel ab Singapur leergebliebene oder bei den europäischen Zwischenlandungen leerwerdende Sitze gegen die Konkurrenz von buchstäblich Dutzenden von Gesellschaften anzubieten.

Bereits im Juni 1991 hatte SIA den ersten Schritt auf den Nordatlantik getan. Geflogen wurde via Wien nach Toronto. Im Gegenzug flog die kanadische Konkurrenzgesellschaft schon jahrelang von Toronto nach Singapur. Doch bald

ICAO-Prognosen

Wieviel Luftverkehr im Jahr 2001?

Prognosen erarbeiten gilt als heikles Geschäft. Vorhersagen über die Entwicklung des Luftverkehrs bilden keine Ausnahme. Dass sie dennoch benötigt werden, stellt allerdings kaum jemand in Frage, denn Fluggesellschaften wie offizielle Stellen des Flugwesens brauchen sie als Orientierungshilfen. Die Internationale Zivilluftfahrt-Organisation (ICAO) in Montreal veröffentlichte kürzlich ihre Vorhersagen über die Entwicklung bis ins Jahr 2001.

KLAUS HÖLHE

Der Golfkrieg und die allgemeine wirtschaftliche Stagnation haben 1991 in verschiedenen Teilen der Welt zu einer Schrumpfung des Luftverkehrs geführt. Nach den Erhebungen der ICAO ging der Luftverkehr weltweit im letzten Jahr gegenüber 1990 um 3,5 Prozent zurück. Für den Zeitraum von 1990 bis 2001 rechnet die internationale Organisation, der jetzt 172 Staaten angehören, mit einer durchschnittlichen jährlichen Wachstumsrate von fünf Prozent.

Im Jahrzeit von 1980 bis 1990 betrug die Wachstumsrate 5,7 Prozent. Bei diesen Angaben handelt es sich um die Beförderungslleistung in Passagierkilometern. Für die Luftfracht wird mit 6,5 Prozent ein stärkeres Wachstum prognostiziert.

Die Grundtendenzen

Die internationale Luftfahrtorganisation gliedert ihre Vorhersagen in drei Hauptkategorien: weltweit, nach geographischen Herkunftsregionen der Luftverkehrsgesellschaften und nach internationalen Streckenbereichen.

Die soeben veröffentlichte Broschüre enthält zahllose Aufschlüsselungen der Zahlen, die die Verkehrsleistung kennzeichnen: beförderte Passagiere, Passagierkilometer, Frachtonnenkilometer, Flugzeugkilometer, Anzahl der Flüge und andere wichtige Kennwerte.

Weltweit ist in Passagierkilometern ausgedrückt mit einem Wachstum von jährlich fünf Prozent zu rechnen. Die Zahl der Passagiere wird durchschnittlich um etwa vier Prozent (1980-1990: 4,5%) zunehmen, das heisst, von 1,15 Milliarden im Jahr 1990 auf rund 1,8 Milliarden. Die Zahl der Flüge steigt hingegen um nur zwei Prozent. Für den internationalen Verkehr allein liegen die Wachstumsraten höher.

Nach den Herkunftsregionen der Luftverkehrsgesellschaften wird der

Raum Asien/Pazifik mit acht Prozent den grössten Zuwachs verzeichnen, für Europa hingegen werden nur 3,5 Prozent Wachstum errechnet. Im internationalen Verkehr ist auch in dieser Kategorie ein stärkerer Anstieg zu erwarten, 8,5 Prozent für Asien/Pazifik und 4,5 Prozent für Europa.

Nach Streckengruppen sieht die ICAO für den transpazifischen Verkehr sowie für den Verkehr zwischen Europa und dem Raum Asien/Pazifik mit 8 und 7,5 Prozent das stärkste Wachstum der Passagierzahlen voraus. Für den Nordatlantik wird der jährliche Zuwachs auf fünf Prozent veranschlagt.

Vergleicht man Vorhersagen mit den tatsächlich eingetretenen Entwicklungen, so zeigen sich nahezu zwangsläufig Abweichungen, die zum Teil bedeutend erscheinen können. Beispielsweise hatte die Vereinigung des Linienluftverkehrs IATA Anfang 1973 für das Jahr 1990 weltweit 1,4 Milliarden Passagiere vorausgesehen. In Wirklichkeit erreichte diese Zahl nach den ICAO-Statistiken 1,16 Milliarden.

Nicht voraussehen konnten die Prognostiker bestimmte weltpolitische Ent-

wicklungen, woraus sich wahrscheinlich die Abweichung von ungefähr 20 Prozent erklärt.

Natürlich wäre es falsch, aus Vorhersagen in weltweitem Massstab oder für grosse geographische Regionen Rückschlüsse auf einzelne Luftverkehrsunternehmen oder Flughafensysteme abzuleiten. Denn diese mittlere verkehrswirtschaftliche Ebene liefert die Eckwerte für globale Prognosen und stützt sich ihrerseits auf Basisdaten, wie die voraussichtliche Verkehrsentwicklung einzelner Strecken und die ökonomischen Trends in den Flughafenregionen.

Dabei spielen heute und in Zukunft mehr denn je auch Konkurrenzsituationen und der Markterfolg einzelner Gesellschaften eine entscheidende Rolle.

Fünf Prozent mehr Passagiere sind zwar für eine Luftverkehrsgesellschaft oder einen Flughafen mit beispielsweise je acht Millionen Passagieren im Jahr im ersten Jahr 400 000 und im Jahr darauf 440 000 Passagiere mehr. Die betrieblichen und wirtschaftlichen Auswirkungen sind aber in jedem Fall zwangsläufig sehr unterschiedlich.

Das 21. Jahrhundert zur Debatte

Die 29. Vollversammlung der Internationalen Zivilluftfahrtorganisation (ICAO), die vom 22. September bis 8. Oktober in Montreal tagt, wird sich zusätzlich zu den organisatorischen Fragen, die die Arbeit der Organisation für die kommenden drei Jahre bestimmen, mit einer Reihe von Themen befassen, die für die künftige Entwicklung des Weltluftverkehrs massgebend sind.

Auf der Tagesordnung der ICAO-Vollversammlung stehen insbesondere die Einführung neuer, aus der Raumfahrt abgeleiteter Technologien, das rasche Wandel unterliegende wirtschaftliche, reglementarische und rechtliche Umfeld des Luftverkehrs, die Fragen des Umweltschutzes und der Investitionen in die Luftverkehrsinfrastruktur.

Insbesondere werden sich die Delegierten der 172 Vertragsstaaten mit der Problematik der künftigen Reglementierung des Weltluftverkehrs auseinandersetzen, die auf einem ICAO-Kolloquium Anfang April dieses Jahres zur Debatte stand. Dabei hatten

zahlreiche Teilnehmer ihre Unterstützung des bestehenden Systems bilateraler Luftverkehrsabkommen ausgedrückt. Andererseits wurde der Standpunkt vertreten, diese Struktur habe unter dem Einfluss der politischen und wirtschaftlichen Veränderungen in vielen Teilen der Erde die Grenzen ihrer Anwendungsmöglichkeiten erreicht.

Obwohl die rund 40 Sprecher des Kolloquiums formell ihre persönliche Meinung zum Ausdruck brachten, ist anzunehmen, dass die Delegierten der ICAO-Vollversammlung als Vertreter der Regierungen weitgehend die gleiche Vielfalt von Auffassungen vertreten. Es geht dabei um die Fragen des bilateralen oder multilateralen Austauschs von Luftverkehrsrechten, der Anwendung von Prinzipien des internationalen Warenhandels (GATT) auf die Dienstleistung Luftverkehr und den Einfluss der internationalen Kapitalbeteiligungen bei den Gesellschaften, die die Bedeutung ihrer nationalen Zugehörigkeit abschwächt oder völlig aufhebt.

Air Seychelles

Expansion erneut nach Zürich

Air Seychelles werden ab März 1993 die Destination Zürich wieder ins Streckennetz aufnehmen. Vorgesehen ist ein samstäglich Kurs mit einer Boeing 767-200 ER in Richtung Seychellen. Die Bedienung der Limmatstadt ist Teil einer grösseren Expansion des Carriers. Es sollen neu auch Bahrain, Nairobi und Madrid angefliegen werden.

Vorbereitend durch Regierungsgenehmigung wird die Air Seychelles mit Aufnahme des Sommerflugplans im März 1993 wieder Zürich ins Streckennetz aufnehmen. Die Gesellschaft hatte die Limmatstadt bereits von 1985 bis 1989 angefliegen. Dass die Air Seychelles diese Streckenwiedereröffnung in Evalu-

ation zog, ist nicht zuletzt den Reiseveranstaltern Esco, Kuoni, Soleytoours und Stohlar zu verdanken. Diese Tour-operators hielten der Airline und den Seychellen auch während der Offline-Situation die Treue und produzierten steigende Passagierzahlen.

Gute Anschlüsse

Vorgesehen ist ein Kurs, jeweils am Samstag um 20.30 Uhr von Zürich abgehend, mit einer Landung auf den Seychellen am nächsten Tag um 8.40 Uhr. In der Gegenrichtung ist der Start in Mahé am Samstag um 8 Uhr geplant, die Ankunft in Zürich um 14.30 Uhr des gleichen Tages. Diese Zeiten ermöglichen Anschlüsse mit Bahn oder Flug für Passagiere aus der ganzen Schweiz und dem angrenzenden Ausland.

Die Strecke wird mit einer Boeing 767-200 ER (=extended range) geflogen, die über zwölf sehr komfortable Sitze in der Pearl Class (Business Class) sowie über 196 Sitze in der Economy Class verfügt.

Zehn Ziele

Die Bedienung der Limmatstadt ist Teil eines grösseren Expansionsplanes. Als zusätzliche neue Destinationen gelten Bahrain, Nairobi und Madrid. Das Streckennetz wird ab nächstem Frühjahr demnach insgesamt zehn Destinationen in Europa (Zürich, Rom, London-Gatwick, Paris und Madrid), Afrika (Nairobi und Johannesburg) sowie im Nahen und Fernen Osten (Bahrain respektive Singapur) umfassen.

Lufthansa CityLine

Neuer Jet und neue Dimensionen

Mit Beginn der kommenden Winterflugplanperiode setzt die Lufthansa CityLine als erste Fluggesellschaft der Welt den Canadair Jet ein. Damit wird im Regionalluftverkehr eine neue Ära eingeleitet, handelt es sich beim Canadair Jet doch um den ersten Typ einer neuen Flugzeuggeneration.

Mit vollem Namen heisst das neue Regionalflugzeug Canadair Regional Jet 100ER, die Lufthansa CityLine hat ihn jedoch auf Canadair Jet abgekürzt. Die Maschine verfügt über 50 Sitzplätze, welche den in den Jets üblichen Reisekomfort bieten. Die Reichweite des Flugzeuges beträgt 1564 Kilometer, sei-

ne Reisegeschwindigkeit 850 Kilometer pro Stunde. Während die bisherigen Regionalflugzeuge wie etwa die Fokker 50 mit Turbopropmotoren ausgerüstet sind, verfügt der Canadair Jet über zwei Strahltriebwerke, welche am Heck angeordnet sind.

Ein Jet für kurze Strecken

Die Lufthansa CityLine setzt den Canadair Jet auf Nonstopverbindungen von und nach Köln/Bonn und Hamburg ein. Ab Köln werden Stockholm, Barcelona, Madrid und Rom bedient; ab Hamburg und Stockholm, Mailand, Manchester und Paris. Ab Berlin schliesslich werden die kleinen Jets nach Stockholm und Stuttgart unterwegs sein. Ausser-

dem werden sie am Wochenende für Flüge ab Hamburg und Düsseldorf mit Ziel Rom eingesetzt. Mit diesem Streckennetz zeigt Lufthansa CityLine, dass sich der Canadair Jet besonders gut für aufkommenschwächere Strecken eignet, welche für ihre Länge jedoch die Geschwindigkeit eines Jets erfordern.

Ideal für Genf

Die Schweiz wird die Lufthansa CityLine in der ersten Phase des Canadair-Jet-Einsatzes noch nicht mit dem neuen Gerät bedienen. In der Zukunft wird dann aber Genf Priorität haben, da die relativ langen Strecken zwischen der Rhonestadt und Deutschland für den Canadair Jet geradezu ideal sind.

Swissair



Neues Reisebüro im Zürcher Hauptbahnhof

Seit Montag dieser Woche befindet sich das Swissair-Reisebüro im Zürcher Hauptbahnhof an prominentester Passantenlage. Der neue Standort in der Haupthalle (ehemalige Geldwechselstube) hat sich durch den Umbau des Zürcher Hauptbahnhofes ergeben. In unmittelbarer Nähe der grossen Uhr präsentiert sich das neue Büro hell, modern und in typischem Swissair-Design

und bringt zugleich die unter Denkmalschutz stehenden Elemente des Bahnhofes zur Geltung. Das Swissair/Austrian/Crossair-Reisebüro steht unter der fachkundigen Leitung von Corinne Sulser-Stegrist (hinten rechts in heller Kleidung), die sich zusammen mit ihrer Crew vom neuen Arbeitsplatz begeistert zeigt.

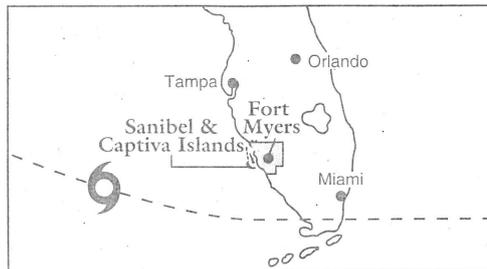
TAKE OFF

Qantas/Australian: Neuer Domestic-Flugpass

Als Ergebnis der Übernahme von Australian Airlines durch Qantas am 14. September ist ab sofort ein «Australia Explorer Pass» für alle Schweizer Passagiere, die mit Qantas nach Australien fliegen, erhältlich. Für 300 australische Dollar kann ein Minimum von zwei Coupons auf allen Sektoren der beiden

Carrier innerhalb Australiens geflogen werden. Jeder weitere Coupon kostet 150 AUD. Für Flüge von/nach Westaustralien wird ein Zuschlag von 100 AUD verrechnet. Neben den zwei Gattungssektoren auf Qantas, von welchen die Schweizer Reisenden schon bisher profitieren konnten, bietet der neue Flugpass eine ideale Ergänzung.

Come to Lee County... ... Andrew didn't



SW FLORIDA



Andrew verschonte
Lee Island Coast



Hotelanlagen und touristische
Einrichtungen sind unbeschädigt
und voll funktionsfähig



Es gab keine Überflutungen



Alle Strände sind unbeschädigt



Das Paradies für Muschelsammler
blieb ungestört



Der Flughafen Ft. Myers ist
uneingeschränkt nutzbar



Alle Straßen, Anfahrtswege und
Brücken sind frei befahrbar



Yachthäfen und Wassersporthäfen
sind geöffnet



Zu Lee Island Coast an der
Westküste Floridas gehört:



Sanibel und Captiva Islands



Fort Myers Beach



North Fort Myers



Historic Fort Myers



Cape Coral



Bonita Springs and Beaches



Pine Island



Boca Grande



Lehigh Acres

**Important
Hurricane Andrew
up-date
for Lee County**

Lee County
% Herzog HC GmbH
Borsigallee 17
D-6000 Frankfurt / M. 60
Tel.: 069 / 42089019
Fax: 069 / 412525



Bitte schicken Sie mir näheres Informationsmaterial
über Lee Island Coast an der Westküste Floridas.

Absender:

Inholz Reisen

Jetzt auch Karibik-Kreuzfahrten

Nebst dem Jahreskatalog «Karibik/Mittelamerika», gültig ab November 1992, hat Inholz in Zusammenarbeit mit der Schiffahrtsgesellschaft Costa einen separaten Prospekt «Karibik-Kreuzfahrten» mit einem Badeferienan-schlussprogramm herausgegeben. Die beiden Kreuzfahrten sind auf das Angebot der Dominikanischen Republik von Inholz respektive den Balair Nonstop-Charter nach Punta Cana abgestimmt. Ab 13. November kreuzt das Vierstern-schiff Costa Riviera jeweils ab Freitag, also einen Tag nach Anknüpfung der Balair, für eine Woche zwischen der Dominika-nischen Republik (La Romana) und Puerto Rico, St. Thomas, Martinique, Venezuela sowie Aruba.

Für die zweite Kreuzfahrt kommt ab Anfang 1993 die Costa Allegra zum Ein-satz. Die Allegra wird derzeit in Genua fertiggestellt und ist 12 Meter länger und weist 20 Kabinen mehr auf als die be-währte Marina. Anlegestationen der Alle-gra sind Puerto Rico, St. Thomas, St. Martin, St. Lucia und Barbados. Die Allegra verlässt La Romana jeweils am Donnerstag. Um den Anschluss zu ga-rantieren, wird die Balair künftig ein wenig früher Richtung Punta Cana ab-fliegen.

Das Angebot wird von Seiten der bei-den Anbieter als echte Alternative zum Kreuzfahrtsangebot ab San Juan an-gesehen. Vor allem der Nonstop-Flug, aber auch die attraktiven Pauschalpreise (Kreuzfahrt/Badeferien) sollen dabei zum Durchbruch verhelfen. Für die er-sten Daten mit der Kombinationsmög-lichkeit rechnen die Produktverant-wortlichen mit 20 bis 30 Kreuzfahrtpas-sagieren pro Abflug. HU

REISEFABRIK

Tauchprogramm für Anfänger in Israel

Im neu erschienenen Tauchprospekt von Ralph Teitler Reisen AG werden Pro-gramme angeboten, die mit dem Israel Hauptkatalog kombinierbar sind. Neu im Programm ist eine Tauchkreuzfahrt von Eilat nach Sharm-el-Sheik, geeignet sowohl für Individualisten als auch für Tauchgruppen. Teitler-Mitarbeiter Ruedi Klee, gleichzeitig diplomierter Tauch-experte, wird vom 6. bis 13. Dezember 1992 und vom 17. bis 24. Januar 1993 ein Tauchprogramm für Anfänger durch-führen. pd/r.

FLASH

Im Hotel Le Tikida in Marrakesch wird ab November ein CIS-Sportlehrerteam Tennis und Golf unterrichten und Bike-Ausflüge in der Umgebung und im Ho-len Atlas begleiten. In Hurghada, im Hotel Beach Albatros am Roten Meer, wird ein neuer CIS-Sportbetrieb für Windsurfer, Segler, Taucher und Ten-nisspieler eröffnet.

Hotelplan

Mit Schweizer Hosenträgern auf Reisen

Zufriedene Gesichter in der Hotel-plan-Agentenabteilung und bei deren Leiter, Werner Wäfler. Der Agentenumsatz ist gegenüber dem Vorjahr um runde 20 Prozent angestiegen, gleichbedeutend mit einem gegenüber dem Gesamtumsatz leicht gestiegenen Anteil. Mit knapp 600 Anmeldungen zu den September-Workshops ist der Zuspruch besser als erwartet.

MICHAEL HUTSCHNEKER

Mit einem gehörigen Schuss Ironie als Anspielung auf die neusten Entwick-lungen in der Reisebranche begrüsst Werner Wäfler die Teilnehmer im Na-men des grössten rein schweizerischen Touroperators – ein Blick auf die urchi-gen Hosenträger der Referenten unter-strich diese Aussage deutlich! In Sachen Travisswiss liess der Agenten-Chef die Besucher wissen, dass der neue TO-Link «tourbo» ab Sommer 1993 geschaltet wird. Rund 90 Prozent des gesamten Hotelplan-Angebots könne dann über Travisswiss gebucht werden – bis einen Tag vor Abreise. Für den humorvoll-gewinnträchtigen Akzent während der Präsentation sorgten Ernesto Niederber-ger und Peter Spring als Moderatoren des Spiels «wrrrigt or wrrrong».

Kenia-Information direkt

Eigens für die Workshops liess Hotel-plan den Resident Manager in Kenia, Kurt Zürcher, einfliegen. Er versicherte den Agenten, dass heute absolute Si-cherheit geboten wird und die Destina-tion bedenkenlos verkauft werden kö-nne. Der Afrika-Prospekt ist nun total-umfassend, beinhaltet also auch Süd-afrika. Neu im Angebot sind Namibia, Botswana, Simbabwe und die Insel San-sibar.

Dank dem zweiten BWIA-Flug bietet nun Hotelplan auch die Karibik-Inseln

Eurodisney Holiday

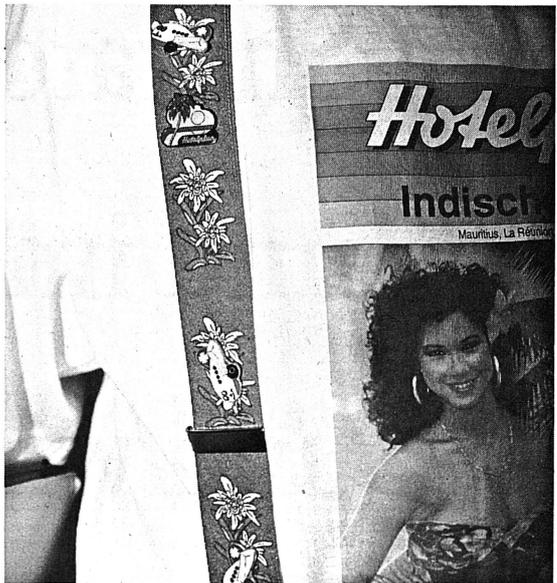
Ab Oktober kann Hotelplan, als ex-klusiver Vertriebspartner auf dem Schweizer Markt, Eurodisney für Selbstfahrer anbieten. Das Pro-gramm, für dessen Vertrieb sich auch andere namhafte Schweizer Tour-operators interessiert haben sollen, heisst «Eurodisney Holiday». Hotel-plan wird das neue Produkt, nebst einem eigenen Prospekt, im Auto-plan-Katalog anbieten, daneben sol-len aber auch Flyers und andere Werbemassnahmen zur Vermarktung beitragen. Im ersten Jahr rechnet Hotelplan mit etwa 5000 Eurodis-ney-Holiday-Selbstfahrern. HU

Grenada, Trinidad und Tobago an. Die Dominikanische Republik wird ab 9. Januar mit der Balair nonstop nach Punta Cana angefliegen. Auf dem Rück-flug erfolgt eine Zwischenlandung in Puerto Plata.

Grösseres Winterangebot

Ausgebaut wurde das Winterpro-gramm in Übersee. Warum nicht Alaska in der kalten Jahreszeit oder Skifahren – nebst dem bekannten USA-Programm – nun auch in Kanada? Neue Rundreisen locken in Chile/Argentinien und Mala-yasia und Aldiana-Clubferien jetzt auch im thailändischen Hua Hin.

Im Bereich Badeferien bilden die Ka-narischen Inseln wiederum den Schwer-punkt. Die vier grossen Inseln werden mit der Balair angefliegen. Bei aus-gewählten Produkten kommt für Frühbu-cher (90 Tage vor Abreise) ein Apex-Tarif mit einer Reduktion bis zu 200 Fran-ken zur Anwendung. An bekannt schwachen Daten locken Vergünstigun-gen wie etwa 7 für 5 und ähnliche. Mit einem neuen Charter ab Genf (nebst den zwei ab Zürich) unterstreicht Hotelplan die Wichtigkeit von Ägypten als Win-terdestination während die Emirate mit einem Ganzjahresprospekt locken. Als grosse Neuheit werden Radsportferien mit Max Hürzeler und Albert Zweifel auf Mallorca angespielt. Geradelt wird auf der Baleareninsel von Mitte Februar bis Mitte Mai 1993. □



Die Hosenträger verraten es: Hotelplan – der grösste rein schweizerische Reisever-anstalter. Bild Michael Hutschneker

Reisejahr 1992

Nicht immer – aber immer öfter

Im laufenden Jahr kann Hotelplan auf einen gegenüber 1991 zweistel-tigen prozentualen Umsatzzuwachs zählen. Für die trotzdem gedämpf-ten Ertragswartungen werden die tiefen Margen als Grund angeführt. Fast in allen Bereichen kann die Nummer zwei auf dem Schweizer Reisemarkt mit Erfolgswahrscheinlich-keiten aufwarten. Das neue Nordeuropa-Produkt allerdings hat nicht den gewünschten Erfolg erzielt.

Die Produkte aus der Hotelplan-Reise-klasse erfreuen sich im Schweizer Markt zunehmender Beliebtheit – schwierige Zeiten hin oder her. «Allerdings», so Werner Güntensperger, Direktor Hotel-plan Schweiz, «ein Rekordergebnis kann für das laufende Jahr, trotz zwei-stelliger prozentualer Umsatzzunahme, nicht erwartet werden.» Die Ertrags-erwartungen fallen nämlich wegen der bekannt tiefen Margen auch bei der Migros-Tochter eher gedämpft aus. Zu-

frieden zeigt sich die Hotelplan-Chef-etage mit der Steigerung des Verkaufs von Eigenprodukten in den Filialen, währenddem der Vertrieb von Fremd-produkten mit einem Zuwachs von we-niger als zehn Prozent etwas unter den Erwartungen liegt.

«Städtereisen sind 1992 der grosse Hit!» konnte Peter Spring aus dem Euro-pabereich berichten. Einen argen Dämpfer erlitt hingegen das neu aufge-legte Nordeuropa-Programm. Statt der erwarteten 3000 Passagiere ging nur etwa die Hälfte an Buchungen ein. Vor allem der Hohe Norden sei schwach ge-fragt, und entsprechend werden künftig die anglophonen Länder forciert. Mit Ausnahme von Spanien («den Erwar-tungen entsprechend») und Griechen-land/Zypern («sehr erfreulich») konnte der restliche Mittelmeer-Bereich die «Nach-Golfkrieg-Erwartungen» nicht realsieren erfüllen.

Ozeanien-Prospekt ab 1993

Das Selbstfahr-Produkt «Autoplan» fährt nach dem missglückten Interho-

me-Abstecher wieder auf der Erfolgs-spur. Gemäss Roland Hansmann seien die Zahlen von früher wieder erreicht und die Erwartungen im laufenden Jahr erfüllt. Mit 2000 Passagieren pro Jahr kann diese Aussage vom Produkt «Top Class» allerdings noch nicht behauptet werden. In Zusammenarbeit mit dem Diners Travel Club laufe jedoch das Projekt auf Hochtouren, und für den kommenden Winter rechnen die Ver-antwortlichen gegenüber dem Vorjahr mit einer Verdoppelung des Umsatzes.

Gar von einem Superfernflugjahr, und dies inklusive Schiffsreisen, spricht derzeit Hans-Ueli Zihlmann. Vor allem der vergangene Winter habe enorm zum Erfolg beigetragen, wobei generell ein Trend in Richtung Westen zu verzeich-nen sei. Neu auf seiner Weltreise wird Hotelplan ab 1993 ein eigenes Ozeanien-Produkt anbieten, für welches Françoise Buob verantwortlich zeichnet. Der Australien-Neuseeland/Südsee-Prospekt wird im Februar erscheinen. HU

Salzburg/Badgastein

Business mit einem Beute-Schweizer

Die Österreicher sind unnachahm-lich, wenn es darum geht, berühmte Landsleute für touristische Zwecke zu reanimieren. Wie Figura zeigt, dürfen es auch Ausländer sein, wer-ben doch 1993 Salzburg und Bad-gastein mit dem 1493 in Einsiedeln geborenen Naturheilerarzt Paracel-sus!

Paracelsus, der sich 1525 in Salzburg nieder-liess und dort 1541 starb, war einer der ersten Grüner, galt als Schrecken der Schulmedizin. Zu seinem 500. Ge-burtstag im kommenden Jahr plant die Stadt einige Aktivitäten. So finden im September ein internationaler Paracel-sus-Kongress und ein Paracelsus-Tag statt, soll im Fuhrwägelpark beim Grossen Festspielhaus ein Kräutergarten wie zu seinen Zeiten angelegt werden. An des Einsiedlers Salzburg-zeit erinnern noch die Häuser Pfeifer-gasse 11, Platzl 3 und Kaigasse 8, das Grab auf dem Sebastianfriedhof sowie das seinen Namen tragende Kurhaus am Mirabellgarten samt Denkmal.

Herbst und Winter im Prospekt

Dass Salzburg nicht nur aus Festspie-len besteht, beweist ein attraktives Herbst- und Winterprogramm. Schwer-punkte bilden die Kulturtage (10-

30. Oktober '92) mit Verdi-Opern, das sehr lokalkoloristische «Salzburg im Advent», der Christkindmarkt ab dem 28. November, der Altstadtstivaler, die sogenannte Skisafari, bei der man täglich zu bekannten Wintersportorten ge-führt wird oder die seit 1956 bestehende Mozartwoche im März. Sämtliche Ar-rangements sind in der Broschüre «Über die Kunst, alles Mögliche möglich zu machen» enthalten, die bei der Öster-reich Werbung in Zürich erhältlich ist.

Für den 100 Kilometer von Salzburg entfernten Weltkurort Badgastein, der



Der in Einsiedeln 1493 geborene Para-celsus.

LÄNDER & LEUTE

von Zürich aus mit dem EC «Robert Stolz» (mit Panoramawagen!) täglich direkt erreicht werden kann, war Pa-racelsus von noch grosserer Bedeutung. Er entdeckte die Heilkraft des Wassers, wofür ihm der Kur- und Fremdenver-kehrsverband posthum mit Festivitäten von Mai bis September dankt. Vorge-schrieben sind Musikfestivals und andere kulturelle Veranstaltungen, Kongresse und anderes mehr. Im Hinblick auf das Fest soll auch das Zentrum von Badgastein, dessen Wasserfall und Belle-Epoque-Ambiance manche Kamera zum Klic-ken bringen, vollkommen renoviert werden.

Weltweit einmalig bei diesem auch in der Schweiz sehr beliebten Rheumakur-bad mit hochalpinem Klima ist der Gasteiner Heilstollen (die Bahn stammt von einem Schweizer Unternehmen!) als wirkungsvollstes Kurmittel im ganzen Tal. Seit 1991 ist Badgastein übrigens offiziell Nationalparkgemeinde Hohe Tauern.

Angeführt sei noch, dass Philippus Aureolus Theophrastus Bombastus Para-celsus – welcher typischer Schweizer Name! – nicht nur in Österreich Impulse für Kurverfahren setzte, sondern auch in Bad Pfäfers, was Bad Ragaz sehr zusta-ten kommen sollte. US

DESTI-NEWS

Ehemalige Zaren-Idylle für Touristen

Wo zuvor nur Parteigrössen der ehe-maligen Sowjetunion sowie hochrangige Staatsbesucher ihre Häupter betten durften, können es sich künftig auch gutbetuchte Auslandsreisende gemüt-lich machen: drei russische Herrenhäu-ser – oder Datschas – am Ufer der Nawa, in denen sich vor 1917 schon Russlands Adel und die Zarenfamilie amüsierten, stehen jetzt mit grossem Wintergarten, Tagungsräumen, Luxussuiten und Pri-vatsalons auch den Gästen des St. Pe-tersburger Grand Hotel Europa zur Ver-fügung. Das 1824 erbaute Hotel war Ende 1991 als erstes russisches Fünf-Stern-Hotel nach vollständiger Renovuierung durch ein schwedisches Unter-nehmen neu eröffnet worden. dt

Amsterdams besonderes Winterangebot

Vom 1. November 1992 bis zum 31. März 1993 gilt für Amsterdam-Besucher ein besonders günstiges Angebot «Mal raus ins winterliche Amsterdam». Ein Auf-enthalt von drei Tagen (zwei Nächte) ist schon ab 115 Gulden pro Person (Bud-gethotel) möglich. Zum Arrangement gehören das Warenhaus De Bijenkorf, der Amsterdam-Pass, freier Museenein-tritt und eine kostenlose Grachtenrund-fahrt. In einem luxuriösen 5-Stern-Hotel

kostet das Drei-Tage-Arrangement 315 Gulden pro Person.

Niederländisches Büro für Tourismus NBT, Talstrasse 70, 8001 Zürich, Telefon (01) 211 94 82, Fax (01) 211 08 50. pd

Kreditkartenbetrügereien belasten guten Ruf

Die weltweiten Kreditkartenbetrügerei-en werden 1991 auf bereits über 1,3 Mil-liarden Franken geschätzt. Mindestens ein Viertel davon werde in Hongkong verübt. Offensichtlich «verkauften» Hotelangestellte Hongkongs Krimi-nellen Fotokopien von Kreditkarten-Vouchern der Hotelgäste, die den Meis-terfälschern als Vorlage zu praktisch authentischen Kreditkartenanmietungen dienen. Mit diesen «Zweitkarten» kau-fen die Kriminellen Luxusgüter für Tau-sende von Franken zusammen, die sie später in Hongkong oder oft auch in China, Indochina und Südostasien zu Tiefpreisen verschleiben. «Die Kredi-tkartenfälschungen gefährden Hong-kongs Ruf als sichere Tourismusdesti-nation», restimiert Manuel Woo, Direk-tor des Hotelierverbands in Hongkong, «deshalb limitieren wir nun die Zahl der Hotelangestellten mit Computerzugang zu Kreditkartendetails der Gäste dra-gistisch und registrieren zudem ihre Per-sonalien.»

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, Munich/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 EGYPTE/ÄGYPTEN Le Caire/Kairo, Le Caire/Kairo-El Gezira ISRAEL 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.

Esterel

Frankreichs Computersystem der Reisebranche

Esterel, das französische Pendant zu Traviswiss, feiert heuer 10-Jahr-Jubiläum. Grund für Präsident Denis Dejean, Bilanz zu ziehen und Ausschau auf die neuesten Entwicklungen des Systems zu halten.

KATJA HASSENKAMP, PARIS

Pünktlich zur französischen Veranstaltung Top Resa in Deauville stellt Esterel, Frankreichs Computersystem für Reiseveranstalter und Reisebüros, die neuen ATB-Drucker vor, mit denen bereits ab Oktober mehrere Esterel-Terminals probeweise ausgestattet werden. Ab Januar 1993 soll dann mit dem Verkauf und der Installierung der neuen Drucker begonnen werden. Geschätzte Investitionskosten für die kommenden drei Jahre: 160 Millionen FF (40 Millionen Fr.). ATB steht für Automated Ticketing and Boarding.

Die Geschichte

Esterel wurde 1982 vom französischen Reisebüroverband SNAV in Zusammenarbeit mit den Luftfahrtgesellschaften Air France, Air Inter und UTA, der SNCF (Bahn), der SNCM (Fähren) und dem Club Méditerranée gegründet.

Das Angebot

Derzeit sind 3049 Verkaufspunkte in Frankreich mit Esterel-Terminals ausgestattet und es können die folgenden Programme abgerufen werden:

- Luftfahrt: Amadeus (300 Fluggesellschaften), Sirene (Programm von Air Inter);
 - Bahn: Socrate (neues Programm der SNCF);
 - Schiffspassagen: Navitel (SNCM, Sealink, P&O);
 - Rent a car: Vehitel (Avis, Europcar, Hertz);
 - Reiseveranstalter: Club Méditerranée; Atoll Plus (Sotair, Chorus, Fram, Tunisie Contact); Voyatel (Découvertir, Donatello, Ferrytours, MVM);
 - Hotellerie: Sesamtel
 - Versicherung: Telassur (Ami, CEA, Concorde, Elvia)
 - Incoming: Découverte de la France
- HAS

Zielsetzung war es, einen einzigen Terminal für die Reisebüros zu schaffen, der alle Geschäftsphasen automatisiert: Konsultierung, Reservierung und Ticketausstellung. Mit der Inbetriebnahme der Esterel-Terminals konnte die ständige Ausweitung des Computerparks in den Reisebüros gestoppt und damit letztlich Kosten eingedämmt werden, auch wenn die Anschaffung der Esterel-Terminals viele kleine Büros zuerst vor finanzielle Probleme gestellt hat.

1986 wurden die Esterel-Funktionen durch ein Programm für die Buchhaltung und die Statistiken ergänzt.

Seit 1984 bietet Esterel den Reisebüros verschiedene technische Möglichkeiten mit gestaffelten Preisen an, um sowohl der kleinen Agentur als auch der grossen Reisebüro-Kette gerecht zu werden. Derzeit wird der gesamte Esterel-Computerpark durch moderne Mene-sterel-OS/2-Terminals ersetzt, die über das Amadeus-Pro-Res-Programm besonders einfach zu bedienen sind.

Jetzt gibt es neue Printer

Neben den traditionellen Druckern, die bisher die Tickets der verschiedenen Serviceträger ausgestellt haben, sollen nun in Zukunft auch die neuen ATB-Printer, wie sie an den Schweizer Flughäfen seit einigen Monaten in Betrieb sind, an Esterel angeschlossen werden. Auf lange Sicht werden die ATB-Printer die traditionellen Drucker ablösen.

Esterel stellt jetzt zwei Ausführungen von ATB-Druckern vor – Alto und Astre.

Alto ist ein «Local Ticket Printer», also ein Drucker, der das ATB-Ticket in einer Agentur ausdruckt.

Astre ist ein «Satellite Ticket Printer», ein Drucker, der es ermöglicht, auf Distanz, zum Beispiel in Firmen, Tickets auszudrucken, ohne dass ein Reisebüroangestellter anwesend sein muss.

Beide Ausführungen haben abschliessbare Kästen, in denen 1000 ATB-Coupons sicher aufbewahrt werden. Wenn der Befehl zum Ausdrucken eingegeben wird, druckt die Maschine die Informationen auf das Magnetband und das Ticket kommt nach rund fünf Sekunden aus der Maschine. Der Coupon kann jederzeit wieder in den Drucker geschoben werden, wenn Veränderungen am Ticket notwendig sind. Mehrere Tickets für Gruppen werden in Warteschlange gestellt und vom Drucker dann verarbeitet, wenn keine andere Drucker-tätigkeit gefordert wird.



Damit sich nicht jedes Reisebüro in Frankreich mit einer Vielzahl von Bildschirmen verschiedener Reservationssysteme ausrüsten musste, wurde 1982 Esterel, das französische Pendant zu Traviswiss, gegründet. Bild Alexander P. Künzle

Der Satellitendrucker hat neben den abschliessbaren Kästen noch einen Magnetkartenschlitz. Nur wenn die entsprechende Karte eingeführt wird, druckt Astre das vom Reisebüro auf Distanz aufgeförderte Ticket aus. So können die Reisebüros den Firmen Tickets ausliefern, ohne einen kostspieligen Boten schicken zu müssen. Dadurch können sie mit Firmen ins Geschäft kommen, deren geringe Umsätze bisher keine firmeninterne Reisebüroantenne rechtfertigten und die zu weit entfernt lagen, um schnell und ohne zu grosse Kosten beliefert zu werden.

Der ATB-Coupon kann alles

Astre und Alto können sowohl Airlinetickets als auch Bahn- und Ferrytickets ausstellen. Dabei werden die Airlinetickets auf Coupons mit vorgedruckten, an Iata-Normen orientierten Angaben ausgedruckt, während die anderen Tickets auf neutralen Coupons ausgedruckt werden. Mit diesen neutralen ATB-Coupons sind später alle weiteren Anwendungen denkbar – rent a car, Hotelvoucher und so weiter. Damit

werden dem Tourist in Zukunft, auch bei einer komplizierteren grösseren Reise, Tickets und Vouchers von einheitlichem Format übergeben werden. Zudem wird eine Ausweitung der Automaten dazu führen, dass Wartezeiten verkürzt werden – automatisches Check-in und boarding, bei Ankunft Formalitäten für Abholung von Mietwagen über Automaten, im Hotel ebenfalls automatisches Check-in denkbar –, der Phantasie sind keine Grenzen gesetzt und dem ATB-Coupon scheint eine weite Ausbreitung gesichert.

Für Flug, Bahn und Schiff

In Frankreich verwendet die Air France seit der Inbetriebnahme von Check-in-Automaten in Roissy-Charles-de-Gaulle bereits ATB-Coupons. Ganz allgemein dürften die mit einem Magnetband ausgestatteten Coupons allmählich die traditionellen Mehrblatt-Tickets, TAT (Transitional Airline Ticket), ersetzen.

Neben dem Carrier hat auch die Bahn bereits ATB-Coupons als Fahrkarten eingeführt und inzwischen werden alle

TGV-Fahrkarten und -Reservierungen auf ATB-Coupons ausgedruckt und auch die Reedereien benutzen bereits ATB-Coupons für ihre Schiffspassagen. □

Umzug nach Kloten

Das Traviswiss/Galileo-Team zieht nach Kloten, in neue Büros im Panalpina-Gebäude. Um einen reibungslosen Kundenservice auch während des Umzuges zu gewährleisten, erfolgt die Zügelle gestaffelt: Bereits seit diesem Mittwoch, 24. September, ist der Galileo- sowie der Traviswiss Help Desk & Implementation am neuen Ort. Alle anderen Stellen werden die neuen Büros am 16. Oktober beziehen. Die neue Adresse lautet: Swissair, SVN, Postfach, 8058 Zürich, Tel. (01) 815 36 36 (Traviswiss Help Desk & Implementation), Fax (01) 815 36 56. pd/r.

Start Amadeus

Ferien aus dem Automaten – Gefahr für Reisebüros

GENAU, - HIER GEBEN SIE IHREN GEHALT EIN UND DANN ERHALTEN SIE DEMENTSPRECHENDE URLAUBSVORSCHLÄGE.



In Deutschland wird die Vision des Karikaturisten Realität. An einem Computer kann sich der Reisebüro-Kunde die gewünschten Informationen selbst besorgen. Karikatur Reinhold Löffler

Immer «klügere» Geräte bringen die Elektroniker auf den Markt. Eine stets einfachere Bedienung erlaubt ihre Handhabung nicht nur Spezialisten. Auch in der Reisebranche können sie umgangen werden. Luft-hansa plant, im Januar solche Geräte aufzustellen, und führt den automatisierten Direktverkauf ein. Auch Start Amadeus installiert zurzeit – zwar in Reisebüros – Automaten, die vom Kunden direkt bedient werden.

Ticketautomaten als künftige Normalität? Das Reisegewerbe muss sich auf sie einstellen, denn ihre Aufstellung ist nur noch eine Frage der Zeit – im Fahrkartenbereich stehen sie sogar schon – und muss seine Mühe vor allem darauf verwenden, dass trotz Automaten der Besitzstand der Reisebüros gewahrt bleibt. Hier heisst es in der Tat wachsam sein, denn immer klügere Automaten werden immer stärkere Instrumente in den Händen der Handelsherren.

Chance und Gefahr

Wie allerdings zu verhindern sein wird, dass Branchenfremde, zum Beispiel Kreditkartenunternehmen, auch Automaten aufstellen, die dies dann unter Ausschchluss der Reisebüros tun würden, ist nicht geklärt. So räumt auch Start-Chef Jürgen Bommer ein, dass Automaten «mit den Reisebüros» sogar als Chance zu sehen sind, aber Automaten von Branchenfremden eine Gefahr darstellen.

Als Chance für die Reisebüros, vor allem wenn die Automaten in den eigenen Agenturen stehen, wird die einfach zu handhabende Buchung simpler Tickets, Fahrkarten und auch von Urlaubs-

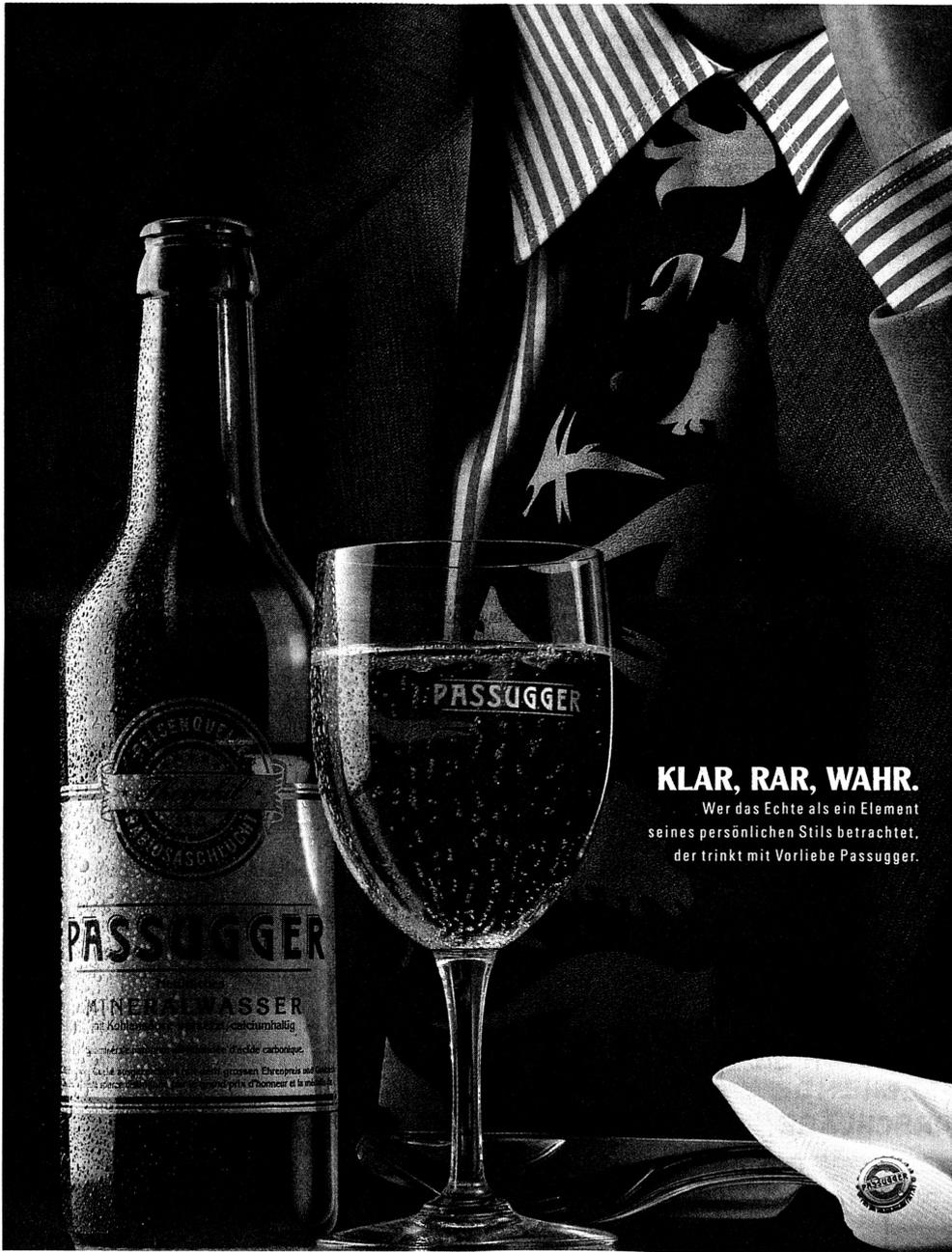
bahnreisen durch die Kunden selbst hervorgehoben, da dadurch Arbeitsentlastung eintritt, was Kosten spart.

Automaten, so kürzlich der ab-Grüschäftsführer Gerhard Hesselmann, versprechen auch Ergebnissicherheit bei Wirtschaftslauten. Die Lufthansa will ab Januar 1993 Automaten aufstellen, was den Weg für einen automatisierten Direktverkauf freimachen wird. Kundenbindung könne das Reisebüro, so Jürgen Bommer kürzlich in Frankfurt, nur noch durch ein attraktives Leistungsangebot schaffen. Hierbei wird der «menschliche» Beratungsservice gewiss ebenfalls eine Rolle spielen.

Vorab Information des Kunden

In diesen Tagen wurde nun die Aufstellung von Selbstbedienungsterminals der Start Amadeus Vertriebs GmbH bekanntgegeben, aus denen sich die Kunden bestimmte Reiseinformationen selbst zusammenstellen können, wie zum Beispiel Bahnfahrkarten, Eintrittskarten für Veranstaltungen oder Reiseversicherungen. Der Kunde holt sich im Reisebüro durch leichten Fingerdruck (Touchscreen-Technik) aus dem Terminal die gewünschten Informationen heraus und lässt sich über einen angeschlossenen Drucker einen «Anforderungszettel» ausdrucken. Der Reisebüro-mitarbeiter druckt ihm sodann Fahrkarten oder Eintrittskarten aus. Wie Start Amadeus hervorhebt, kann das SB Terminal für Produkte eingesetzt werden, die keine umfassende Beratung benötigen. Durch die Aushandlung des Anforderungszettels und den sich daran anschliessenden Abschluss des Geschäfts durch den Agenten bleibt die Kundenbindung bestehen.

SE, Frankfurt



KLAR, RAR, WAHR.

Wer das Echte als ein Element
seines persönlichen Stils betrachtet,
der trinkt mit Vorliebe Passugger.

(M)EINE MEINUNG

Hunde statt Kinder



Kürzlich kam eine junge Frau mit ihrem kleinen Schnuckputzi in ein Lokal. Nein, war das eine Begeisterung, die der Kleine auslöste. Fast von jedem Tisch kamen rührende, wohlwollende Blicke. Wärme, fast feuchte Augen folgten ihr bis zum Tisch. Und wie der Kleine dann auf ihrem Schoss sass ... nein, wie herzlich ... und so brav! Auch der Wirt schleppte seine beiden Sünnen gleich an. Sie waren schon etwas grösser, aber nicht weniger zaubernd. Beide so richtig wohlgezogen, wie wir Erwachsene es lieben. Am Tisch nebenan hatte ein Pärchen mit seinen zwei kleinen Kindern etwas Pech, weil sich die Kinder nicht so wohlgezogen präsentierten. — Ach, ich vergass zu erwähnen, die oben erwähnte Frau kam mit ihrem Hundebaby ins Lokal.

Na, jedenfalls das Elternpaar plagte sich beide mit hochrotem Kopf, das eine brüllende Kleinkind mit der Schoppenflasche zu beruhigen und das andere, etwas ältere, das sich unter den Tisch verzogen hatte, mit Pommes zu füttern. Die von den Nachbarischen geernteten Blicke hatten etwas aus der Kalten-Krieg-Epoche. Eistige, fast hasserfüllte Augen fixierten diese Lärmquelle, die eine so gemütliche Atmosphäre im Nu zerstörte. Die Eltern wurden noch nervöser, packten die Kinder fester an, als würde das jetzt noch helfen. Zu aller Gerechtigkeit brüllten die Kinder beide noch lauter. Fahrig räumten die nun völlig aufgelösten Eltern den Tisch. Ihr Essen blieb kalt und fast unberührt zurück. Die letzten Meter aus dem Lokal wurden zum reinsten Spieserlauf. An jedem dritten Stuhl blieb der Buggi mit seinen Rädern hängen. Nur noch ein verdrucktes Pardon von den Eltern, dann schloss sich die Tür hinter ihnen. Es kehrte endlich Ruhe ein. Ein Aufatmen ging von Tisch zu Tisch. Die Blicke kreuzten sich zufrieden und landeten beim Hundebaby, das seiner netten Hundemutti die Handflächen leckte. ... ach, ist das nicht allerliebste! Warum gebären eigentlich Menschen keine kleinen Hunde? Da hätten wir es viel einfacher ...

Für die neunziger Jahre haben unsere pfiffigen Trendsucher unter anderem dem Begriff Cocooning — die neue Häuslichkeit, das Nest gegen die rauhe

Aussenwelt — geprägt. Die Menschen leben in der Zwischenzeit in so schönen Wohnungen, dass sie nicht mehr raus wollen. Zusätzlich fühlen sie sich über-sättigt und wollen mehr Ruhe, Harmonie und Musse. Wozu also raus, in die harte, laute und hässliche Aussenwelt? Bekochen wir uns und unsere Freunde doch wieder selbst. Sogar die gewünschten Lebensmittel liefert der Einkaufsladen um die Ecke bis vor die Haustür. Keiner muss raus, wenn er nicht will.

Aber nicht alle verziehen sich freiwillig in ihr Schneckenhaus. Da gibt es ein paar junge Erwachsene, die sich mutig in ihren jungen Jahren für Kinder entschieden haben. Die erleben ein unfreiwilliges Cocooning. Ihre Anwesenheit mit ihren Kindern ist in vielen Restaurants und Hotels schlichtweg unerwünscht. Zu viele Menschen haben es verlernt, mit Kindern umzugehen. Sie sind für die sonst so durchorganisierte Gesellschaft zu unberechenbar. Und weil alles, was unberechenbar ist, nur schlecht sein kann, lehnen wir Eltern ab, wenn sie mit ihren Kindern auftauchen. Selbst wenn der Nachwuchs sich ruhig und für Erwachsene manierlich benimmt, misstrauen wir ihm zutiefst. Heimlich fragt sich jeder: «Wann fangen sie an zu lärmen, wann fliegt das erste Glas vom Tisch?» Und mit diesen Gedanken im Kopf blicken wir die brave Familie kalt an.

Was folgt ist dann nur noch eine Kettenreaktion: Der Wirt bekommt dieses Missfallen der anderen Gäste mit, das Servicepersonal wird auch nervös, die Eltern ziehen vorsorglich an ihren Kindern rum, und die Kinder versuchen vor dieser Ladung geballter Missstimmung unter den Tisch auszuweichen. Dabei nehmen sie aus Versehen das Tischuch mit und das Fanta landet endlich dort, wo sie es schon alle lange erwartet haben.

Es gibt aber auch Möglichkeiten, diesem Familien-Fiasko auszuweichen. Die Kinder bestimmen, wohin sie zum Essen gehen wollen. Und dreimal dürfen Sie raten, wer jetzt Geld verdient: Richtig, das grosse beige amerikanische M auf rotem Hintergrund. Und bitte, jammern Sie nicht, in ein paar Jahren, wenn Heerscharen von Gästen in die simplen Lokale der Systemgastronomie abwandern. Diese Gäste wurden damals als Kinder dorthin abgedrängt und wissen morgen, was ihrem Nachwuchs gefällt ...

Riccarda Schön

EWR-Alkoholimport

Profitiert Gastronomie von Steuerharmonisierung?

Die Konzessionen, welche die Schweiz im Rahmen der EWR-Verhandlungen gegenüber den EG-Staaten machen muss, bringen Obstbauern und Brennereien in Schwierigkeiten. Sie befürchten, dass eine Steuerharmonisierung den Absatzrückgang einheimischer Spirituosen beschleunigen wird und den Feldobstbau unrentabel machen. Einzige Profiteure: die Gastronomen. Sie erhoffen sich mit einer Senkung des Steuersatzes für Importspirituosen eine Erhöhung des Alkoholkonsums.

STEPHAN WEHRLE

Die Schweizer Obstbauern und Spirituosenbrennereien sind überzeugt, dass ihr Gewerbe existentiell bedroht ist. Hauptgrund: Im Vorfeld der Verhandlungen um einen EWR-Vertrag zwischen der Schweiz und die anderen EFTA-Staaten bereits Bedingungen erfüllen. Als eine der einschneidenden Massnahmen muss das Schweizer Alkoholgesetz den EG-Staaten angepasst werden. Dies hat im Klartext zur Folge, dass für in- und ausländische Spirituosen der gleiche Steuersatz angewendet wird, was eine teilweise massive Verbilligung von importierten Spirituosen zur Folge hat. Gleichzeitig muss, dies ist der eigentliche Anlass zur Sorge, die Steuer für einheimische Spirituosen angehoben werden.

Ende des Wettbewerbsvorteils

Zu schaffen macht dem Gewerbe aber nicht nur die zwangsläufige Steuerharmonisierung, sondern der damit verbundene Wegfall des Wettbewerbsvorteils für einheimische Spirituosen. Durch die Öffnung der Grenzen, die Importbeschränkungen für Kirschwurden im vergangenen Sommer nach jahrelangem Druck aus dem EG-Raum bereits gelockert, verliert beispielsweise der Schweizer Kirschwurden die Monopolstellung auf dem Markt. Die Konkurrenz stammt, meist in Form von Billigprodukten, aus dem Schwarzwald, aus Österreich und aus Osteuropa.

Direktzahlungen notwendig

Vertreter des Schweizerischen Obstverbandes, aber auch eidgenössische Parlamentarier, befürchten, dass ohne Ausgleichs- und Direktzahlungen an die Betroffenen und ohne Festlegen eines massvollen Steuersatzes die Marktchancen insbesondere für den Schweizer Kirschwurden und den «Pflümler» rapide sinken werden. Dies hat den Schwyzer CVP-Ständerat Bruno Frick dazu bewegt, vor wenigen Wochen ein Postulat zuhanden des Bundesrates zu überweisen. Der Bundesrat, so Frick gegenüber der *hotel + touristik revue*, soll vor allem die wirtschaftlichen Folgen für das schweizerische Gewerbe prüfen. Zudem verlangt der Postulant, im Interesse des Obstgewerbes geeignete Massnahmen wie Übergangslösungen zu erarbeiten, um die Auswirkungen des Steuersatzes gleiches zu entschärfen. Ständerat Frick konnte diesbezüglich bereits einen kleinen Teilerfolg verbuchen. Bundesrat Otto Stich habe nämlich zugesichert, dass die Steuererhöhung erst nach der Verarbeitung der diesjährigen Ernte greifen werde, das heisst, die Mehrbelastung würde erst ab der Ernte für das Jahr 1993 berücksichtigt.

Ökologische Probleme

Der CVP-Ständerat macht sich aber auch Sorgen über die ökologischen Folgen eines dezimierten Feldobstbaumbestandes. So würden in den Hochstammkulturen zahlreiche Nistplätze für Vögel



«Isch billiger» gilt nicht mehr. Schweizer Spirituosen werden teurer. Bild Keystone

verschwinden und gleichzeitig die Landschaft in den Anbaubereichen verarmen. Auch Nationalrat Paul Rutishauser (SVP/TG) — er ist selber Obstbauer — hofft, dass die Steuerangleichung nicht wie vorgesehen bereits ab Januar des nächsten Jahres in Kraft tritt. Auf das Problem der Hochstammkulturen angesprochen, meint Rutishauser, dass die Erhaltung des Bestandes vor allem im Interesse des Landschaftsschutzes liege. Paradoxiere Weise sind es eben diese Hochstammkulturen, welche dazu beitragen, dass die Endprodukte Kirschwurden und Obstbranntweine preislich nicht konkurrenzfähig sein können. Während im benachbarten Ausland das Obst hauptsächlich maschinell von den Niederstammkulturen gepflückt werden kann, betreiben die Schweizer Obstbauern die zeit- und kostenintensive manuelle Ernte. Ein weiterer Nachteil: Durch die Importfreigabe können ausländische Produzenten zudem günstiges Rohmaterial in die Schweiz exportieren und es in der Schweiz zu Obstbranntwein oder Kirschwurden verarbeiten lassen.

Profitiert die Gastronomie?

Nutznieser der Importfreigabe und der damit verbundenen Senkung sind zweifellos die Gastronomen. Sie hoffen, den Anteil am gesamten Absatz von 30 Prozent (70 Prozent werden über den Detailhandel vertrieben) dank günstigeren Preisen wieder erhöhen zu können. Die Hoffnungen sind berechtigt: Sämtliche hochprozentigen Spirituosen aus dem EG-Raum werden im Grosshandel günstiger angeboten. Die Reduktion, bei einem durchschnittlichen

Whisky beispielsweise bis gegen 40 Prozent, kann teilweise auf den Gast abgewälzt werden. Die Steuerharmonisierung bereitet der Gastronomie auch bezüglich Qualität keine Bauchschmerzen. Sofern die Schweizer Brennereien dem billigen Import Schnaps den Kampf ansagen und sich mit Spezialitäten profilieren, bestehen für die einheimischen Destillieren durchaus auch Chancen auf dem Schweizer Markt. Diese Ansicht vertritt auch Lukas Fassbind, Geschäftsführer der im schwyzerischen Oberthor domizilierten Firma Fassbind AG. Das Innerschweizer Traditionshaus setzt denn auch für die Zukunft auf das Segment Spezialitäten der mittleren und oberen Preiskategorie; angepeilt wird neben der privaten Kundschaft vor allem die gehobene Gastronomie.

Die Steuerharmonisierung ist beschlossene Sache. Der Nationalrat wird in diesen Tagen lediglich darüber entscheiden, ob ein «schonender» Steuersatz festgelegt werden kann und den betroffenen Obstbauern geeignete Übergangslösungen angeboten werden können. Die Parlamentarier müssen sich jedoch vor Augen halten, dass die Struktur des Feldobstbaus in Zukunft ohne garantierten Abnahmepreis und Ausgleichszahlungen nicht überlebensfähig ist. Trotz den durchaus berechtigten Bedenken müssen aber auch die Obstbauern und die Brennereien berücksichtigt werden, dass die Suppe nicht so heiss gegessen wird. Sowohl im Detailhandel als auch in der Gastronomie kann sich die Branche mit einer gezielten Nischenpolitik im Bereich der Spitzenqualität profilieren. Dies gilt nicht nur auf dem einheimischen Markt — auch die Exportchancen bleiben durchaus intakt. SW

Zagg '92 Luzern

Kulinarischer Vordergrund

Die Zentralschweizerische Ausstellung für das Gastgewerbe und die Gemeinschaftsverpflegung (Zagg), die vom 28. September bis 1. Oktober 1992 in den Ausstellungshallen Allmend in Luzern durchgeführt wird, soll ein Publikumserfolg werden.

Als Attraktionen gelten nach Angaben der Zagg-Organisatoren nicht nur die 150 Stände von 8000 m², sondern auch das Rahmenprogramm und eine Kochkunstausstellung. Erstmals wird der Restaurationsbetrieb von der Zagg geführt, was ein neues kulinarisches Angebot ermöglicht. Weil auch gehobenen Ansprüchen Rechnung getragen und nicht nur die übliche «Messeverpflegung» angeboten werden soll, hat man sich für das «Cuisson-sous-vide»-Verfahren entschieden. Auch bezüglich Preisgestaltung hat sich die Ausstellungsleitung den heutigen Gegebenheiten angepasst. Preis und Qualität sollen übereinstimmen.

Die Zagg-Veranstalter rechnen in diesem Jahr mit rund 15 000 Besuchern oder etwa 20 Prozent mehr als an der Ausstellung vor zwei Jahren. Wichtiger Bestandteil der Zagg bildet die Kochkunstausstellung, werden doch zahlreiche kreative Einzelsteller, Restaurationsplatten und Menus gastronomisch präsentiert. Ein Wettbewerb für Küchenchefs, Köche, Pâtissiers und Lehrlinge wird einen Hauch von Olympia in die Ausstellungshallen bringen. Ein Höhepunkt der Ausstellung ist zweifellos der Eröffnungstag vom 28. September 1992: dann nämlich findet die Vorstellung jener Gerichte statt, die an der internationalen Kochkunstausstellung (IKA) vom Oktober in Frankfurt präsentiert werden. Es handelt sich um Gerichte des «Cercle chef de cuisine, Luzern». Zwei weitere Attraktionen, die von Fachleuten vorgeführt werden: das Zuckerkochen und die Schnittkunst mit Gemüsen und Früchten. Offen ist die Ausstellung täglich von 10 bis 18 Uhr.

pd/r.

MIXED PICKLES

Zürich Hilton in neuem Glanz

Das Schweizer Restaurant Taverne im Zürich Hilton hat eine Auffrischung verpasst bekommen. Der Stil des Restaurants wurde im wesentlichen beibehalten. Verändert haben sich die Dekorationselemente, die Beleuchtung und herbstliche Farben hielten Einzug. Passend zur folkloristischen Ausstattung kocht Küchenchef Jean-Marc Heutschi Schweizer Spezialitäten zu vernünftigen Preisen. Angeboten werden Alpler Makkaroni, St. Galler Kalbsbratwurst

mit Röstli, Zugersee-Felchen ... Im Monat September werden vermehrt Tessiner Gerichte und Tessiner Weine angeboten. RSCH

Erstes Saga Khan in Region Bern

In diesem Monat wurde in Bern-Liebfeld ein mongolisch-südamerikanisches Restaurant mit neuem Konzept — «Friss dich ohnmächtig!» — eröffnet. Das Restaurant Saga Khan im Liebfeld ist das fünfte seiner Art in der Schweiz, jedoch das erste in der Region Bern.

Den Gast erwartet zur Einstimmung ein Apero mit spanischem Sangria mit Rotwein und Früchten. Danach startet man mit dem mongolischen Barbecue und wählt dazu am Buffet das Gemüse und das Fleisch selbst aus. Ergänzt wird dieser Essgang mit Saucen freier Wahl.

Für den zweiten Gang nimmt der Gast einen Grillspieß und stellt sich am nächsten Buffet aus 20 verschiedenen Fleischsorten einen Spieß nach Wahl zusammen. Würzen und Grillieren ist Angelegenheit des Gastes und ergänzt sein Essen mit Beilagen und Saucen.

Schweizer wird Kirschwurden treu bleiben

Wie sehen Fachleute eine verantwortbare Steuerharmonisierung, wie verkauft sich der Schweizer Kirschwurden in Zukunft? Werner Ledermann, vom Verband des Schweizerischen Spirituosen-gewerbes, erklärte, dass ein vernünftiger Steuersatz bei 27 Franken (pro Liter reinem Alkohol) liegen würde. Dies sei ein angemessener Preis, bezahle doch Italien, Spanien und Portugal lediglich 10 Franken. Deutschland stehe im Moment auch nur bei 22 Franken. Die vom Bundesrat geforderten 35 Franken liegen einfach zu hoch, sei er doch verpflichtet, auf die benachbarten Länder zu schauen.

Die am 8. Mai 1992 lancierte Petition für eine verantwortbare Harmonisierung der Alkoholsteuer ist vom Ständerat behandelt worden. Das Inkrafttreten der Petition erwartet man bis zum 1. Juli 1993, da zu diesem Zeitpunkt das Alkoholjahr abgeschlossen

wird. Es könnten auch viele Probleme, die sich zu einem späteren Zeitpunkt ergäben, behoben werden.

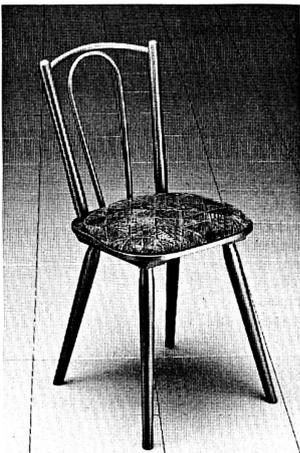
Die Existenz der 1100 Brennereien in der Schweiz sei sicher gefährdet. Es werde aber alles versucht, diese zu erhalten. Im weiteren wird die Landwirtschaft mit Problemen zu kämpfen haben, könne doch im Moment für ein Kilo Kirschen noch ein Franken bezahlt werden. Die 800 000 hochstämmigen Kirschenbäume würden aus der Umwelt und unserem Öko-System verschwinden, da sich deren Erhaltung nicht mehr lohnen würde.

Auf die Gastronomie sollte das Problem der Steuerharmonisierung nicht grosse Auswirkungen haben. Werner Ledermann glaubt, dass der Schweizer auch weiterhin nicht auf einen Schluck Schweizer Kirschwurden verzichten will, egal wie hoch der Preis sei. RP

SCHLEMMERWOCHEN

8. 9.–28. 9.	Fish and Pasta	Bahnhofbuffet	Zürich
17. 9.– 1. 10.	Wildgerichte	Hilton	Kloten Airport
24. 9.– 3. 10.	Burgunderwochen	Le Jardin	Zürich
1. 9.– 4. 10.	Thailand	Swissôtel	Zürich
24. 9.– 4. 10.	Wild auf Wild	Baselstab	Basel
16. 9.–11. 10.	Wildwochen	Bahnhof Buffet	Basel
14. 8.–18. 10.	Belgische Wochen	Sportthotel Sherlock Holmes	Meiringen

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



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



Engrosmöbelzentren

Grossauswahl auf über 30'000 m² Ausstellungsfläche!

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

Traitafina **AKTUELL**

Traitafina AG, 5600 Lenzburg 1
 Tel. 064 59 22 11
 Fax 064 59 22 51

Büro Grenchen, Tel. 065 53 06 01 - Bureau Crissier, Tel. 021 635 16 64
 Büro Landquart, Tel. 081 51 61 50 - Ufficio Ticino, Tel. 091 95 22 21

Aktuelle Angebote und Aktionen für Gross-Verbraucher vom 21.9.-2.10.1992

Hirschpfeffer ohne Bein	Fr. 9.50/kg
Kessel à 10 kg ab 5 Kessel	Fr. 8.90/kg
Hirschentrecôte 1A ohne Strang	Fr. 29.80/kg
TK, Karton à ca. 5-5,5 kg	
Rehschnitzfleisch	AKTION Fr. 36.80/kg
Karton à 6x1 kg, TK	
Rehpfeffer «TOP»	AKTION Fr. 17.90/kg
Kessel à 10 kg ab 5 Kessel	Fr. 17.50/kg
Modellschinken extra ohne Schwarte	Fr. 13.20/kg
ca. 4-5 kg, VAC	Fr. 12.80/kg
Wildensteiner Bauernspeck	Fr. 16.90/kg
ganze Seiten, 2-3 kg	Fr. 16.40/kg
Kalbsbrustschnitten 140 g	AKTION Fr. 18.80/kg
Karton à 30 Stück	
Kalbsbrustschnitten 180 g	AKTION Fr. 18.80/kg
Karton à 30 Stück	
Salami «REALE» Stella Tipo Milano	AKTION Fr. 15.40/kg
ca. 1,2 kg	Fr. 14.80/kg
Aargauer Schweinswürstli	AKTION Fr. 1.45/Pa
Beutel à 6 Paar, VAC	ab 5 Beutel Fr. 1.40/Pa
Kaninchen ganz ohne Kopf	AKTION Fr. 7.80/kg
TK, 1,6-1,9 kg, Karton à ca. 10 kg	ab 30 kg Fr. 7.10/kg
Petersfisch NZ Lagen gefroren	AKTION Fr. 10.50/kg
75-125 g oder 125-175 g, Karton à 10 kg	
Tortelloni mit Fleisch	AKTION Fr. 10.50/kg
Karton zu 10x450 g	
Tortelloni mit Ricotta und Spinat	AKTION Fr. 10.50/kg
Karton zu 10x450 g	
Berner Platte «La Toque»	Fr. 13.55/kg
(CSV, Rippli, Speck, Wienerli, Berner Zungenwurst, Sauerkraut, Kartoffeln) Beutel à ca. 450 g	
Bestelleinheit: 15 Portionen	

Ihr Partner für Fleisch, Comestibles und Traiteur-Spezialitäten

Sichern Sie sich gratis Ihr persönliches Exemplar!



hotel+touristik revue

Angebote auf einen Blick

Winter 1992/93

- Ski-/Badeferien Europa
- Rundreisen Europa
- Städte-Reisen
- Badeferien Afrika/Nahost
- Rundreisen Afrika/Nahost
- Fernreisen Asien/Pazifik
- Fernreisen Lateinamerika
- Fernreisen USA/Kanada/Karibik

Bestellcoupon

Bitte senden Sie mir gratis:
 ___ Exemplar(e) Pünktlittabelle

Name, Vorname _____

Firma _____

Strasse _____

PLZ/Ort _____

Telefonnummer _____

Einsenden an:
 hotel+touristik revue, Verkaufsförderung,
 Postfach, CH-3001 Bern

Beschriftungen
 Selbstklebend
 Schriftarten
 Ottlik

Ihr Spezialist für gewerbliche und industrielle Wäschereitechnik

Electrolux
 CLEIS Wäschereitechnik

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

30 Jahre
 Erfahrung und Qualität

Dank unserer über 30-jährigen Erfahrung können Sie von unseren fairen Preisen profitieren. Leistungsstarke und bedienungsfreundliche Registrierkassen für jeden Betrieb. Rufen Sie uns an, denn ein Vergleich lohnt sich.

Bureka-Maschinen AG
 Limmattalstr. 235, 8049 Zürich
 Tel. 01/341.33.20
 Fax 01/341.23.80



Jetzt brauche ich einen heissen Tip für ein sonniges Weekend.

LUEG DOCH SCHNÄLL IN TELETEXT SEITE 320/180.



SCHWEIZERISCHE TELETEXT AG

Kinder im Restaurant

Gäste von morgen gewinnt man heute

Der Protest «Die Suppe ess' ich nicht!» brachte dem Suppenkaspar nur böse Strafen. Mittlerweile hat sich das Erziehungsmuster geändert, und mit ihm das Auftreten unserer Kinder. Am Freizeitvergnügen, auswärts zu essen, nehmen sie heute ebenso gern teil wie die Erwachsenen, nur dass das Vergnügen noch meist einseitig ausfällt.

DORIS BLUM

In der Unterhaltungsindustrie haben sie ihren Sektor, für die Mode sind sie ein Geschäft. «Sie», das sind die Kleinen, die Heranwachsenden. Während sich an Marketing-Seminariern der neue Gesellschaftstyp – Zuckie gegen Yuppie – profiliert hat und die sogenannte Ernährung 2000 in den Küchen die Runde macht, die Gastbetriebe zeitgemäss auf die Nichtraucher Rücksicht nehmen, Vollwertkost und vegetarische Gerichte auf die Speisekarte setzen, finden Kinderwünsche noch eine spärliche Antwort. Man verlässt sich auf die patenten Rezepte «Spaghetti Bolo» oder «Schnipso» und ist dennoch erstaunt, wenn die junge Gästeschar an eine Fast-food-Adresse abzieht.

Nun bevorzugt zwar die Mehrheit unserer Jugendlichen den Typ Hamburger-Theke, nennt aber als wichtigsten Grund dafür weder Cola, Pommes, Ketchup noch Beefy. «Man sitzt nicht so steif rum», lautet das Argument. Dass die Lockerung von Benimm-Dich-Zwängen zudem solche Eltern anspricht, die mit Kindern sonst zögernd ein Gastlokal betreten, zeigt der Erfolg von McDonald's «Familienrestaurants» – auch in der Schweiz. Schon bevor dieser Gigant zum globalen Begriff wurde, stützte er sich auf den Grundsatz: «Die Kinder hatten viel zu sehen, die Mütter mussten sich einmal nicht ums Essen kümmern, und die Väter konnten sich

von der anstrengenden Arbeit erholen.»*

Mach mal Pause*

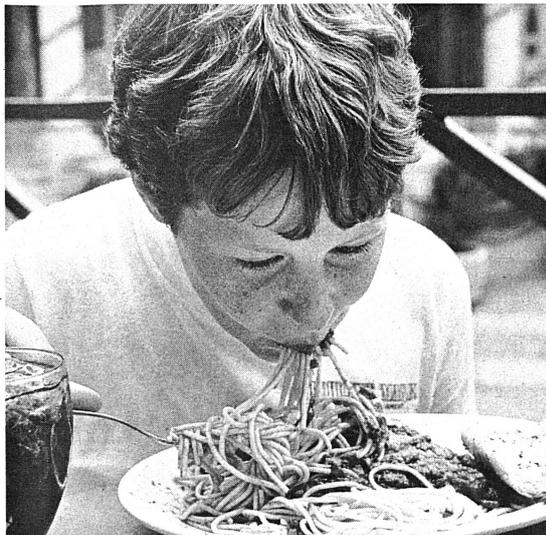
Kinder sind Goldschätzchen – solange sie nicht stören. In einem Restaurant, so scheint es, betreten sie die absolute Erwachsenenwelt, wo ihnen der Essvorgang nicht selten als Lektion in Kultur und bewusster Nahrungsaufnahme präsentiert wird.

Das Vergnügen der einen, über vielerlei Umstände einen kulinarischen Höhepunkt zu erklimmen, kollidiert mit dem Bedürfnis der andern, möglichst schnell Appetit und Durst zu stillen. Vor allem dann, wenn die kindliche Phantasie bei Tisch keinen Nährboden findet. «Robinon-Salat» oder «Schneeflocken-Creme», «Olympiade-Roulade» lauten die Rezepte verschiedener Kinderkochbücher. Es sind Gerichte mit Anspielungen auf Märchen und Geschichten. Ganz wie junge Gäste sich die Speisekarten wünschen. Wohl ist die Rutschbahn im Garten eine sympathische Geste, doch kaum länger als einen Sommer lang.

Das weiss auch das Wirtepaar Herzog oben auf dem Mutschellen zu erzählen. Ohne dass sich die Wirtschaft zum Stutz als «Familienrestaurant» anpreist, fühlen sich hier die verschiedenen Generationen wohl, und zwar das ganze Jahr. Drinnen in der Gaststube steht selbstverständlich ein Kindertisch mit niedrigen Stühlen, mit einer besonderen Speisekarte – in Schulschrift geschrieben –, daneben ein Regal, darauf Zeichenpapier, Buntstifte, Bücher.

Immer Kaviar ist Käse*

Paul Bocuse machte in einem Gespräch die lapidare Feststellung: «Die Kinder sind unsere Gäste von morgen.» In seinem Restaurant bei Lyon ist sich der Meister denn auch nicht zu gut, den jungen Essern ein eigenes Menu anzubieten. Als Amuse-Bouches oder Entremets serviert er den gar noch kleinen



Mit vollem Mund lärmt es nicht mehr... Kinder sind nicht schwieriger als andere Gäste, sondern nur einfach anders zu bedienen.

Feinschmeckern allerlei Unterhaltung zum Ausmalen, Aufstellen oder Basteln. Selbstverständlich immer mit seinem eigenen Namen versehen.

Weit zurückhaltender zeigt sich Fredy Girardet, der mit McDonald's in Crissier den kulinarischen Gegenpart gleich an Ort erlebt. Zwar meint er, «McDonald's verdirbt den Geschmack unserer Kinder», doch wirkt er auch irgendwie erleichtert, dass der Sonntag, ein beliebter Familientag, zugleich Wirtesontag für sein Restaurant bedeutet. Im Riesbächli in Zürich wiederum merkt man bei Viktor Imfeld deutlich die Erfahrung eigener Kinder. «Sie werden bei uns immer als erste bedient. Sofort die Getränke. Eine spezielle Kinderkarte führe ich nicht, aber ich mache Vorschläge: Eine Rösti? Das Schnitzel so? Diese Sauce oder eine andere? Dann haben wir selbstverständliche Bücher und Malzeug, falls die Eltern sie nicht selber mitbringen.»

The United Tastes of America*

Dem Bedürfnis gemeinsamen Erlebens sind verschiedene Hoteliers, die sich zum «Klub kinderfreundlicher Schweizer Hotels» vereinigen, schon eine Weile nachgegangen. In Braunwald z. B., im «Märchenhotel» Bellevue, serviert Martin Vogel wohl seine «Bettmümpeli» in erzählerischem Geschick, malt vielleicht das Schlaraffenland in appetitlichsten Farben, weiss aber auch um die Essgelüste seiner Gäste. «Es gibt

die Wünsche der Mütter und die der Kinder. Wir müssen beide berücksichtigen.» So baut die Küche vom Anknüpfungstag an auf Gerichte, die bestimmt alle mögen, wie etwa Schnitzel, Pommes frites oder Spaghetti. Später wagt sie sich an Fotzelschnitten mit Apfelsmus, an Hörnigratin, teilweise sogar an Produkte, von denen Eltern sonst sagen: «Mein Kind isst das nicht!» Denn Kinder gucken ab, sie kopieren und lassen sich beeinflussen. Zum Vorteil eines solchen Ferienhotels kommt bestimmt die Möglichkeit, ein ganzes Tagesthema durchzuziehen: ein Spiel wie «Indianer» oder «Marsmenschen» am Tisch weiter auszukosten. Bei genauem Hinsehen tun die jungen Esser dabei nichts anderes als die Erwachsenen, wenn die sie via Spezialitätenkarte nach China oder Griechenland entführen lassen.

McDonald's prägte für ein frühes Konzept den Begriff «Aquarium-Design», was sich grob als «Spektakel» interpretieren lässt. Das «Gault-Millau-Magazin» dieses Sommers brachte sowohl Ratschläge an die Eltern (keine Rollbretter!) als auch an die Restaurateure (keine gelangweilten Kinder!). In der Mitte der beiden klappt dennoch eine Lücke: «Die Kinder sind unsere Gäste von morgen.» Aber dazu müssen sie erst angesprochen werden. Heute.

* John F. Love, McDonald's, Anatomie eines Welterfolges, Heyne-Verlag.

Tips und Tricks

Denken Sie auf der Suche nach neuen Ideen auch an die Kinder!

Die kleinsten Gäste brauchen einen hohen Stuhl oder ein Kissen. Hohe Gläser sind tückisch.

Wenn Sie keine Spezialitäten-Karte für Kinder führen, machen Sie entsprechende Vorschläge.

Treiben Sie es bei Zutaten nicht zu «exotisch», aber phantasievoll. Der Kindergaumen hat Mühe mit fremdartigen Gewürzen und Zutaten. Bedienen Sie Ihre jungen Gäste als erste. Wenn Sie sie warten lassen, riskieren Sie «Rabatz».

Geben Sie sowohl Eltern als auch

ihren jungen Begleitern das Gefühl: Kinder sind willkommen. Behandeln Sie Kinder wie Erwachsene, auch wenn sie es noch nicht sind. Sie fühlen sich ernst genommen, und, wie schon erwähnt, nehmen Sie sie mit in die Küche. Kinder sind glücklich, wenn man sie mit einer «wichtigen» Aufgabe beschäftigt.

Ergänzen Sie das Unterhaltungssortiment für Erwachsene (Zeitung, Jasskarten) mit Spielen und Comics für die Familie wie für Kinder. Haben Sie schon einmal an die Gestaltung eines Familien- oder Kindertisches gedacht? DB

REKLAME

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

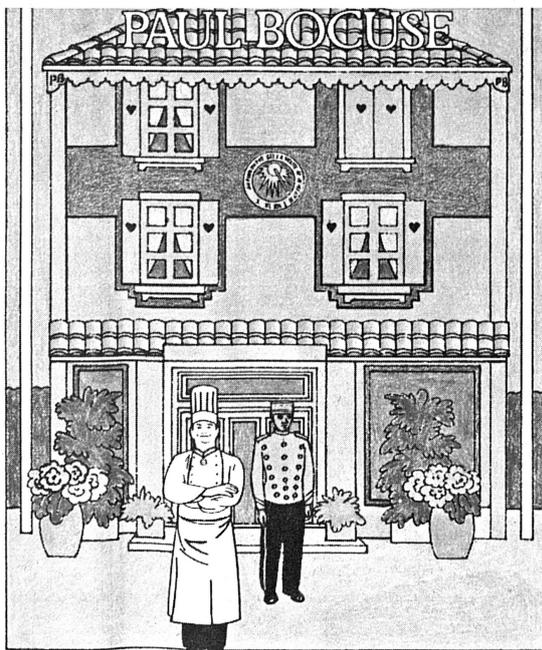
Techhotel die vollständigste Ausstellung in Europa von Gegenständen, Technologien und Services für das Gastgewerbe, 480 verschiedene Warenkategorie, 22.000 Ausstellungsgegenstände, 850 Aussteller auf einer Ausstellungsfläche von 120.000 m² stellt zur Schau und lässt die im Hotel von heute und in dem von morgen auftretenden Probleme.

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

TREFFPUNKT VON GANZ EUROPA

GENUA 19.-23. NOVEMBER 1992

ARREDOCONTRACT



Das Malbuch von Paul Bocuse für die kleinen Feinschmecker.

Bild/hr



Gültig vom 25. 9. bis 1. 10. 1992

Rehpeffer

nur Schulter, ohne Schenkel
Kessel zu 5 oder 10 Kilo
per Kilo

13.90

Rindsbraten la

Schulter
per Kilo

18.90

Floralp Butterportionen 10 g

Schachtel zu 100 Würfel

15.79

**Ditzler
Marronipuree**

tiefgekühlt
Block zu 1 Kilo

4.65

**Kressi
Gastro-Essig**

Bibox 15 Liter
per Liter

1.39

**Sais
Friture Quick**

Cabox 13 Kilo
per Kilo

2.95

Merlot de Pieve DOC

Capricorno
Pot 50 cl

1.30

+ Must

**Relavit
Durac**

Bidon 15 Kilo

45.-

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



DEN RICHTIGEN PREIS FINDEN

Faint, illegible text, possibly a list or description of items, located below the title.



Marketing mit Kopf, Herz und Hand



Alberto Amstutz,
Präsident
Schweizer
Hotelier-Verein

Was fast hochtrabend tönt, ist keineswegs so gemeint. Die Zusammenarbeit mit unseren Partnerverbänden im benachbarten Ausland hat für uns symbolischen Charakter. Die Koproduktion der im Tourismus fast gleichwertigen und starken Partner symbolisiert den Weg, den wir in Zukunft gehen müssen: Jede beteiligte Partei bringt etwas ein und stärkt dadurch die Partner. Man baut sich gemeinsam auf, jedoch nie auf Kosten des anderen. Niemand muss um seine ureigene Identität und Eigenständigkeit bangen. Das Gemeinschaftswerk symbolisiert also ein geschäftspolitisches und wirtschaftliches Handeln, das wir uns aneignen müssen. Und mit «wir» meine ich nicht ausschliesslich den SHV. Denn: Ein frühzeitig eingespielter, zweigleisiger Know-how-Transfer über die Grenzen unseres Landes hinweg wird im zukünftigen «grenzenlosen» Europa Früchte tragen.

In dem Sinne symbolisiert unsere Zusammenarbeit mit dem Dehoga und der OeHV die Haltung des Schweizer Hotelier-Vereins in der Europafrage schlechthin. Die Schweiz braucht dringend Wachstums- und Liberalisierungsimpulse aus dem Ausland, denn nur so kann die derzeitige wirtschaftliche Baisse überwunden werden. Indes, das Ausland kann auch von uns profitieren.

Die am Beispiel des Handbuchs realisierte Kooperation zwischen vier Verbänden aus drei Ländern macht das daraus entstandene Werk vielseitiger, farbig, anregender. Das Stichwort «Viele Köche verderben den Brei» hat für einmal keine Gültigkeit. Zehn hervorragende Autoren haben in einer gut koordinierten Arbeit ein gehaltvolles «Mehrgang-Marketing-Menü» zusammengestellt, das wir Ihnen in wenigen Augenblicken gerne servieren möchten.

Ein Alleingang des SHV wäre der x-ten Neuerung des Rades gleichgekommen. Dank grenzüberschreitender Zusammenarbeit wurde gemeinsam

ein modernes Gefährt mit vier Rädern auf die Schiene gestellt. Wer einsteigt – und das werden viele Anbieter touristischer Dienstleistung mit Sicherheit tun –, verfügt über ein weitgehendes Instrument im Bereich des Gästemarketings. Am meisten wird profitieren, wer auch flankierende Weiterbildungsanlässe der beteiligten Verbände hüben und drüben der Grenze nutzt.

Somit erweist sich die kollegiale und freundschaftliche Partnerschaft über die Landesgrenzen hinaus für alle Beteiligten als ein Gewinn. Angst vor einer allfälligen Nivellierung wäre fehl am Platz. Der Spielraum für unternehmerische Initiative und Innovation ist doch unendlich gross. Jeder Betrieb, ob in der Schweiz, in Deutschland oder in Österreich, kann nach wie vor seine persönliche Note ins Spiel bringen – und sich damit voll und ganz in den Dienst des Gastes stellen.

Das neue Marketing-Handbuch, beziehungsweise die Anwendung der darin publizierten Lehre, fördert den gesunden Wettbewerb. Es dient damit dem Gast zuerst, jedoch auch den lernfähigen, leistungswilligen Mitarbeitern, dem investierenden, risikotragenden Unternehmer, der Branche und dadurch auch der jeweiligen Volkswirtschaft als Ganzes. Auch das ist ein Wegweiser ins neue Europa.

Das Werk ist ein Bekenntnis zum qualitativen Wachstum und ein hervorragendes Instrument zur weiteren Professionalisierung in Hotellerie und Gastgewerbe. Es wird die Leistungsfähigkeiten bestätigen und sie noch konkurrenzfähiger machen, es wird die Mittel-mässigen anspornen, den Anschluss nicht zu verpassen, und es wird den Schwachen in der «Stunde der Wahrheit» zeigen, wie weit sie vom heutigen Standard entfernt sind.

Wir präsentieren ein praxisorientiertes Handbuch. Dabei darf aber nicht vergessen werden, dass Marketing im Kopf beginnt, also beim Wissen, wie man Probleme löst. Und auch das Herz gehört dazu, d. h. die Einstellung des Patrons oder jedes einzelnen Mitarbeiters. Es geht nicht nur darum, etwas gut zu machen, sondern es auch gern zu machen. Wer etwas gern macht, ist in der Regel lernfähig. Ihm wird dieses neue Werk für Kopf, Herz und Hand ohne Zweifel am meisten bringen.



Funkeln in den Augen



Klaus Kobjoll,
Hotelier
des Jahres,
Hotel
Schindlerhof
in Nürnberg

Was bedeutet für Sie neues Marketing?

Marketing wird immer ganzheitlicher. Wenn es früher ausschliesslich ansatzorientiert war, fliesset es heute in alle Unternehmensbereiche ein. So werden heute zum Beispiel Mitarbeiter, Lieferanten, Banken und Behörden in den Prozess einbezogen.

Welches sind die wesentlichen Veränderungen im Vergleich zum Begriff Marketing, wie dieser vor zehn Jahren definiert wurde?

Früher hat man sich im Marketing stark auf die Massnahmen konzentriert. Vielfach hat dies dann zu einer reinen «Aktionitis» ausgeartet. Heute kommt es in erster Linie auf die klare Zielsetzung an und danach auf die konsequente Umsetzung. Das heisst also, geistige Arbeit kommt vor körperlicher Arbeit.

Müssen wir, wie Gerd Gerken schreibt, Abschied nehmen vom klassi-

schen Marketing und alles Heutige vergessen?

Ich bin der Meinung, dass Marketing ein «Kunsthandwerk» ist. Gleich einem Maler, wie Gerd Gerken es auszudrücken pflegt, kann Kunst erst entstehen, wenn ein solides Handwerk das Fundament bildet. Richtig ist aber sicher, dass die Schwerpunkte im Marketing heute neu gesetzt werden müssen.

Ist das neue Marketing-Handbuch wirklich ein Anwennderbuch oder eine theoretische Abhandlung, die nicht in die Praxis umgesetzt werden kann?

Es ist dem Autoren team gelungen – in dem ich ja auch Mitglied sein dürfte – eine ausgewogene Mischung zu finden, die zwischen Theorie und Praxis vereint. Es ist ein Muss für jeden Unternehmer in der Gastronomie.

Kann man Gastfreundschaft überhaupt lernen? Müssen nicht vorerst elementare Voraussetzungen erfüllt sein, wie beispielsweise sich Gedanken machen, weshalb wir die Kunst des Dienstes erlernen haben ...

Die einzige elementare Voraussetzung ist Leidenschaft für den Beruf, den man ausübt. Der Betreffende muss leuchtende Augen bekommen, wenn er nur an seinen Beruf denkt. Tom Peters spricht von «glow & tingle», also vom Glühen und Funkeln in den Augen.

Interview Stephan Wehrle

Neues Marketing-Anwender-Handbuch

Rückkehr zur Gastfreundschaft

Die Schweizer Hotel- und Restaurantszene muss versuchen, ihren Marktanteil im Freizeitgeschäft zu halten und zu vergrössern. Wirksames Marketing erhöht die Erfolgchancen der Branche insgesamt und des einzelnen Gastronomen oder Hoteliers. Wirksam ist Marketing aber nur, wenn hinter allen Bemühungen das ehrliche Anliegen steht, den Gast zufriedenzustellen – eben echte Gastfreundschaft. «Marketing der Gastfreundschaft» ist der Titel des nun erschienenen Anwender-Handbuchs, das gleichzeitig vom Schweizer Hotelier-Verein (SHV), dem Schweizer Wirtverband (SWV), dem Deutschen Hotel- und Gaststättenverband (Dehoga) und der Österreichischen Hoteliervereinigung (OeHV) herausgegeben wird.

Dieses ebenso anregende wie aufregende Werk soll der Branche helfen,

- den Wandel der «chaotischen Welt» zu verstehen,
- sich besser in die Gäste hineinzuversetzen,
- persönliche Visionen und die unternehmerischen Ziele zu formulieren,
- systematisch zu denken und zu planen,
- praktisches Marketing-Know-how zu erwerben,
- Spass und Freude am «Marketing-Spiel» zu entwickeln und somit eine befriedigende Tätigkeit, mehr Erfolg und eine bessere Zukunft zu haben.

Für viele Leser in drei Ländern

Das erste, 1983 vom Schweizer Hotelier-Verein seinen Mitgliedern zum 100-Jahr-Jubiläum geschenkte «Marketing-Handbuch» war mit fast 20 000 ver-

kauften Exemplaren ein so grosser Erfolg, dass sich eine neue, total überarbeitete und verbesserte Ausgabe geradezu aufdrängte.

Jetzt zeichnen auf Initiative des SHV und unter Leitung von Vizedirektor Werner Friedrich weitere drei Verbände als Mitherausgeber: der SWV, der Dehoga und die OeHV. Zehn Autoren und viele Mitarbeiter aus Deutschland, Österreich und der Schweiz haben unter der redaktionellen Leitung von Peter Kühler (MarkeTeam, Bern) ein Werk geschaffen, das Erfahrungen und Erkenntnisse aus allen drei Ländern berücksichtigt.

Das neue Handbuch richtet sich an alle Ebenen in Hotellerie, Gastwirtschaftsgewerbe, Gemeinschaftspflege und Tourismus: an den Verwal-

tungsrat, den Direktor, die Abteilungsleiter und den interessierten Nachwuchs. Es soll auch – wie das Vorgängerwerk – Lehrmittel an Fachschulen und Hochschulen werden.

Die länderübergreifende Bearbeitung weitete den Blickwinkel der Leser und schaffte eine gemeinsame und verständliche Sprache im «Marketing-Dschungel», der für manchen Praktiker so undurchdringbar war. Gleichzeitig ist das Zusammenspannen der vier Verbände ein hoffnungsvolles Beispiel für die «Europatauglichkeit» des Gastgewerbes.

Den Leser verführen

Das neue Handbuch ist so lebendig geschrieben und gestaltet, dass der Leser schon beim Durchblättern etwas lernt und beim Studieren nicht so rasch ermüdet. Fünffarbiger Druck, die grafische Gestaltung (Atelier Jaquet AG, Bern), reiche Illustration mit Fotos, Zeichnungen, Skizzen, zahlreiche Zitate, Checklisten usw. «verführen» zur Beschäftigung mit dem Inhalt. Der logische Aufbau des Marketing-Systems

«Wir müssen lernen, auch dann mit unseren Kunden zu reden, wenn wir nichts zu verkaufen haben.»

und die Reihenfolge der verschiedenen Schritte werden mit sogenannten Mind Maps auf neue und lerntechnisch wirksame Art dargestellt. Mind Maps sind «Gedächtniskarten». Sie sprechen die rechte (kreative) und die linke (analytische) Hirnhälfte gleichermaßen an. Sie prägen sich schnell und langdauernd ein und gewähren jederzeit den totalen Überblick.

Die Umsetzung fördern

Damit es nicht bei interessanten und inspirierenden Leckerbissen bleibt, wird im Handbuch grosser Wert auf die systematische Umsetzung der geplanten Massnahmen gelegt. Ein lose beige gestecktes «Konzeptheft» mit 30 Eignern für die Branche entwickelten Musterformularen stellt das Gerippe für die Erarbeitung des eigenen Marketingkonzeptes dar. Im vierten Teil des Buches sind viele dieser Formulare – als praktische Anleitung – musterartig ausgestellt.

Strategie hier ...

Anders als sein Vorgänger beschäftigt sich dieses Handbuch auch intensiv mit strategischen Fragen. Der Leser lernt, verschiedene Leistungsbereiche zu unterscheiden: Beherbergung, Restaurant, Bar, Seminarzentrum usw. Jeder Leistungsbereich hat eine andere «Identität» und verschiedene Gästekreise. Deshalb braucht es für jeden Bereich ein besonderes Marketingkonzept. Also eine unverwechselbare Positionierung, klare wirtschaftliche Ziele, geeignete Verkaufswege und besondere Schwerpunkte in der Marktbearbeitung.

Marketing der Gastfreundschaft

heisst das Seminar zum gleichnamigen neuen Handbuch (herausgegeben von SHV, SWV, Dehoga und OeHV). Es führt Sie vom neuen Denken zum neuen Handeln. Zielgerichtetes Marketing orientiert sich an den Wertvorstellungen der Gäste. Nur so sind die Voraussetzungen für den unternehmerischen Erfolg zu erfüllen.

Referenten:

- Roland Berger, dipl. Marketingleiter, Muri/Bern
- Klaus Kobjoll, Unternehmer, Landhotel Schindlerhof, Nürnberg
- Teilnehmer(innen)
- Unternehmerinnen und Unternehmer, Führungsteams und Kader, Marketing-Interessierte

Kursziel: Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer legen anhand des neuen Handbuchs die ihrem Bereich entsprechende Strategie fest. Das befähigt sie, die erarbeiteten Ideen Schritt für Schritt in die Praxis umzusetzen.

Kursdauer: 3 Tage
Datum/Kursort: 19. bis 21. Oktober 1992, Seehotel Kastanienbaum
23. bis 25. November 1992, Hotel Aarauhof, Aarau

15. bis 17. Februar 1993, Panorama Hotel, Feusisberg
10. bis 12. Mai 1993, Hotel Sternen, Muri/Bern
27. bis 29. September 1993, SGG Hotel Egerkingen
22. bis 24. November 1993, Seehotel Kastanienbaum

Kurspreis: 1700 Franken

15 Prozent Preisreduktion für Mitglieder SHV/SWV: 1445 Franken. Der Kurspreis versteht sich inklusive einer ausführlichen Kursdokumentation, einer Kursbestätigung sowie drei Tagesspachalen (3 Mittagessen, Kaffeepausen, Seminarraum mit allen technischen Hilfsmitteln). Dazu erhält jede Teilnehmerin und jeder Teilnehmer das neue Handbuch «Marketing der Gastfreundschaft» (Verkaufspreis 136 Franken).

Für lokale und regionale Gruppen von Hoteliers und Wirten (Mindestbeteiligung: 20 Personen) organisiert der SHV zusammen mit Dr. Peter Kühler, Cheffautor des Handbuchs und Unternehmensberater, einen Orientierungskurs. Weitere Unterlagen erhalten Sie von der Abteilung Weiterbildung des SHV.

Die Erkenntnis, dass man «nicht vielen etwas, sondern wenigen möglichst viel bieten» soll, wird in aller Konsequenz veranschaulicht: «Seine» Gäste finden, ihre Bedürfnisse und Wünsche ergünden, ihnen Spitzenleistung anbieten und sie durch gekonnte Kommunikation an sich binden – das ist in aller Kürze die Erfolgsformel, die so mancher Leser sucht.

... praktische Tips da

Zahlreiche Beispiele und Ideen sowie die Abbildung mustergültiger Werbemittel und schöner Interieurs fördern die Kreativität der «auf Empfang» eingestellten Leser. Damit ist der Weg frei, um gute Ideen auf die Anwendung im eigenen Betrieb zu prüfen und – verbessert und passend – zu realisieren.

Treffende Zitate von Vordenkern und Äusserungen erfolgreicher Praktiker würzen die Lektüre und bringen viele Botschaften «auf den Punkt». Diese Aussagen werden somit auch zu Prüfsteinen für die Marketinghaltung der Chefs oder Abteilungsleiter von Unternehmen.

Lesen und lernen

Das Handbuch ist ein wichtiger Bestandteil der Aus- und Weiterbildungsaktivitäten der Herausgeberverbände. So ist es z. B. Grundlage für ein regelmässig in verschiedenen Regionen durchgeführtes dreitägiges Marketingseminar des SHV und SWV, für den zweiwöchigen Blockkurs «Marketing» im Unternehmerseminar SHV und für den Marketingteil an der SHV-eigenen Grund- und Fachschulung.

Das Handbuch «Marketing der Gastfreundschaft» ist ab sofort zum Preis von 136 Franken beim Schweizer Hotelier-Verein in Bern (Telefon 031/507 111) und beim Schweizer Wirtverband in Zürich (Telefon 01/377 51 11) erhältlich. shv

Kommentar

Marketing-Eu(ro)phorie

Kann man sich vorstellen, dass vor ein paar Jahren Amerikaner und Russen zusammen einen Panzer konstruiert, gebaut und je auf ihrer Seite auch eingesetzt hätten? Damals nicht. Aber heute wäre dies – zum beiderseitigen Nutzen und ohne Aufgabe der Eigenständigkeit der Partner – durchaus denkbar.

Ebenso abwegig scheint vielleicht auch der Gedanke, dass sich führende Gastronomieverbände aus Deutschland, Österreich und der Schweiz zusammen tun und ein Arbeitsinstrument schaffen, mit dem jeder einzelne lernt, sich auf dem touristischen Markt möglichst erfolgreich zu behaupten. Mit dem neuen Marketing-Handbuch ist zumindest die zweite Vision Realität geworden.

Der Vergleich ist nicht schön. Aber er zeigt, welchen durchaus positiven Sinn das Wort Konkurrenz erhalten hat. Längst hat man erkannt, dass die Kooperation von Konkurrenten keinen der Partner zum Verlierer machen muss. Im Gegenteil: Die Zusammenarbeit in bestimmten Bereichen kann Synergien erzeugen und gleichwohl Raum für das Typische und Besondere aller Partner freilassen. So gesehen, schafft das neue Arbeitsinstrument für das Betriebsmarketing im Gastgewerbe die Voraussetzungen für den Erfolg, es garantiert ihn aber nicht. Denn zu den Grundlagen, die in diesem Buch sehr anschaulich und einprägsam präsentiert werden, kommt dieser schwer zu definierende «unternehmerische» Sinn hinzu. Nur wer sich ohnehin und schon immer hauptsächlich um das Wohl der Gäste kümmert, planend vorausschauend und Phantasie walten lässt, wird mit Hilfe des Lehrmittels Konzepte und Ideen entwickeln, wie sie als leuchtende Beispiele im Buch selbst zu finden sind.

Oder anders formuliert: Nur wer die Notwendigkeit des Marketings für den Erfolg seines Betriebs eingesehen hat, wird aus dem Buch den optimalen Nutzen ziehen. Aber auch für die «Fortgeschrittenen» in Sachen Marketing ist das Buch wertvoll: als Fundgrube voller Ideen und Anregungen – und als Lesevergnügen par excellence!

Andreas Netzle
Chefredaktor

Mövenpick-Hotel Egerkingen

Ein Blick hinter die Kulissen

Woher kommen die frischen Kräuter auf den Gerichten im Mövenpick-Hotel Egerkingen? Aus dem eigenen Kräutergarten. Und woher kommt das frische Brot siebenmal die Woche? Aus der hauseigenen Bäckerei. Dutzende solcher Fragen beantworteten Corinne Huber, PR-Beauftragte, und Matthias Knoche, Küchenchef im Mövenpick-Hotel Egerkingen, bei einer Begehung des Hotels ihren geladenen Gästen.

Auf eine sehr unkonventionelle Art gewährten Corinne Huber und Matthias Knoche ihren Gästen Einblick hinter die Kulissen des sechs Jahre alten Konferenz- und Seminarhotels. Küche, Keller, Kühlräume und Kräutergarten wurden den Gästen vorgeführt. Die Arbeitsabläufe wurden bis hin zur Personaleinteilung erklärt und jede noch so naive Frage geduldig beantwortet.

Das Mövenpick-Hotel Egerkingen hat sich von Anfang an auf die Seminar- und Kongresshotellerie mit verschiedenen Gastronomiekonzepten konzentriert. So gibt es neben dem Mövenpick-Restaurant das Spezialitätenrestaurant La Muetta, eine Cafeteria und eine hauseigene Bäckerei, die täglich frisches Brot und Desserts anbietet. Von der Bäckerei profitieren auch die umliegenden Bewohner, da auch sonntags frische Backwaren verkauft werden.

Teams fördern die Motivation

Die Gäste konnten nicht nur praktische Abläufe erfahren, sondern auch

Einblick ins Personalmanagement gewinnen. Alle Angestellten, vom Casserolier bis zum Kadermitarbeiter, können sich in fünf verschiedenen Teams beteiligen. Die Gruppen befassen sich mit allen möglichen Bereichen der Hotellerie. So gibt es ein Kommunikations-Team, das die Hauszeitung herausgibt, ein Öko-Team, das sich Gedanken über Müllvermeidung und Recycling macht und darauf achtet, dass die angenehmen Vorschläge auch umgesetzt werden. Daher gibt es keine Milch im Tetrapack mehr und bald Seifenspender in den Gästezimmern.

Ferner gibt es das Room-Team, das sich mit allen Problemen der Gästezimmer und der Réception beschäftigt, das Restaurations-Team kümmert sich um die Restaurants, und das Faap-Team, das Freude-am-Arbeitsplatz-Team, organisiert Feste, Gemeinschaftsabende und kümmert sich um die Mitarbeiter.

Da die Mitarbeiter durch die Teamarbeit motiviert sind mitzudenken, fühlt sich jeder für seinen Arbeitsbereich mehr als nur verantwortlich. Jeder kann aktiv Einfluss nehmen und seinen Arbeitsplatz selbst gestalten. Die Einbindung der Mitarbeiter bei Entscheidungen und Verbesserungen hat zu einem besseren Arbeitsklima geführt. Die Personalfuktuation ist sehr zurückgegangen.

Die Idee für diese Gruppen hat sich das Hotelmanagement unter Direktor Fritz Wäthrich ausgedacht. Solche Eigeninitiative wird von der Mövenpick-Konzernleitung mehr denn je gefordert.

RSCH

Reims

Champagner günstiger?

Nach harten Diskussionen wurde, kurz vor Beginn der Weinlese, in Epernay ein neuer Preis für die Champagner-Trauben festgesetzt. Heuer wird das Kilo zu 24 französischen Franc gehandelt.

Nach dem goldenen Jahr 1989 mit 249 Millionen verkauften Flaschen hatten die Winzer für 1990 den Vertrag aufgekündigt, der der Branche seit 30 Jahren einen festen Traubenpreis auferlegte. Die Preise stiegen um 25 Prozent an. Das teuerste Kilo Trauben der Welt wurde zu 32, ja sogar 45 französischen Franc gehandelt. Die Antwort liess nicht lange auf sich warten, der Markt brach ein, und 1992 dürften nur rund 210 Millionen Flaschen abgesetzt werden.

Die Zeit der Besinnung scheint nun gekommen. Vernünftige Preise sollen den Absatz wieder ankurbeln, und eine Charta soll dafür sorgen, dass auch die Qualität wieder stimmt. So wurde festgelegt, dass 160 Kilogramm Trauben nötig sind, um 1 Hektoliter Wein herzustellen (bisher 150 kg/Hektoliter). Manchmal ist das nicht genug, und es wird gefordert, neben einer Einschränkung des Volumens auch eine Reglementierung bei der Beschneidung der Weinpflanzen einzuführen.

Nur, wenn es dem nobelsten aller Weine gelingt, wieder mit makelloser Qualität werben zu können, wird der Champagner auch in Zukunft das Getränk der Grossen – und Reichen? – dieser Welt bleiben.

HAS

Basler Gastronomie



Velorennen zugunsten der Marathon-Rollstuhlfahrer

Zum 7. Mal wurde vor wenigen Tagen vor dem Hotel International in Basel der Startschuss für die «Tour de Klus 92» abgegeben. Mehr als 100 Teilnehmer beteiligten sich am Plauschrennen, darunter die Schweizer Marathon-Rollstuhlfahrer-Olympia-Staffel von Barcelona. Diese Sportler werden mit dem Erlös der Velotour unterstützt. Für die Organisation und Gastronomie zeigten sich verantwortlich: Josy und Kurt Nussbaumer (1. v. l.), Restaurant Nussbaumer, Aesch; Otto Bärtsch (2. v. l.), vom Hotel Basel; Hans Berthold (3. v. l.), vom

Bahnhofbuffet Basel), sowie R. F. Gsteiger und Rudi H. Niescher (4. v. l.), vom Hotel International. Nach einer Fahrt über Stadt, Land und Wiesen trafen die Rennfahrer im Restaurant Nussbaumer in Aesch ein. Das Bauernbuffet unter freiem Himmel und die vielen Attraktionen verbreiteten eine besonders fröhliche Atmosphäre. Die Tour de Klus ist ein Plauschrennen der Superlative. Einmal mehr zeigten die innovativen Basler Gastronomen die gelungene Realisierung einer gemeinsamen Idee.

MSA

GASTROMESSEN

Hogatec-Messe Düsseldorf: Basis für Business

Vom 30. November bis 4. Dezember 1992 findet in Düsseldorf die Internationale Fachmesse für Hotellerie, Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung, Unterhaltungsgastronomie statt. 650 Aussteller aus 16 Ländern belegen rund 36 000 Quadratmeter Ausstellungsfläche.

Als erste Gesellschaft konzentrierte sich die Messe Düsseldorf auf den Typus der reinen Fachmesse und spezialisierte sich auf Messethemen aus den Bereichen Investitionsgüter, Medizin, Mode und Freizeit.

Die Hogatec ist unterdessen eine moderne Technik-Fachmesse. Von Beginn an wurde daran gearbeitet, Ausstellern und Besuchern eine komplette, in sich geschlossene Branchenübersicht zu präsentieren. Die Hogatec kann heute als Konkurrenzveranstaltung zur IGEHO und zur Gastronomia betrachtet werden.

r.

Sial – Paris, ohne Getränkemesse

Die 15. Internationale Lebensmittelmesse (Sial) findet vom 25. bis 29. Oktober 1992 auf dem Messegelände Paris-Nord Villepinte statt. Auf 100 000 Quadratmetern präsentieren sich die 4500 Aussteller aus 80 Ländern alles von Frischprodukten über Tiefkühlkost bis zu Fertigmens und Feinkost.

50 Prozent der Aussteller kommen aus dem Ausland. Ein beträchtlicher Teil davon aus der Schweiz. Die Sial findet alle zwei Jahre statt. In diesem Jahr werden das erste Mal keine Getränke auf der Sial präsentiert. Die Sial-Boissons fand schon im Juni dieses Jahres statt.

Die Messe richtet sich hauptsächlich an Fachleute, Verantwortliche aus der Nahrungsmittelindustrie, dem Gaststättengewerbe, dem Nahrungsmittelhandel und den Gemeinschaftseinrichtungen.

RSCH

Menue & Logis mit IKA in Frankfurt

Die bisherige Hoga wird durch die neue, international ausgerichtete Menue & Logis abgelöst. Die neue Messe findet vom 11. bis 15. Oktober 1992 in Frankfurt statt. Schwerpunkte der Messe sind:

- Kochen, Essen und Trinken
- Ambiente, Einrichtung und Übernachtung
- Technologie, Umwelt und Energie
- Franchise und Catering
- Marketing, Organisation und Dienstleistung
- Mitarbeiter und Ausbildung
- Grossverpflegung und Automatenpflege

Zum Rahmenprogramm gehört zudem die IKA, Internationale Kochkunstausstellung, die Olympiade der Köche und, anschliessend an die Messe, der Weltkongress der Kochverbände. Auf 45 000 Quadratmetern stellen 350 Aussteller aus 12 Ländern aus.

RSCH

Erste Käse-Fachausstellung in der Schweiz

Es ist kaum zu glauben, aber wahr. Es musste 1992 werden, damit die erste repräsentative Fachausstellung über Käse in der Schweiz realisiert wird. Die Käse '92 findet vom 19. bis 22. November 1992 in den Hallen der Züsä in Zürich-Oerlikon statt. Unter dem Patronat der Confrérie St. Uguzon, einer Vereinigung von Fachleuten, die sich die Imageförderung von Milchprodukten zum Ziel gesetzt haben, stellen 60 Aussteller aus der Schweiz, Italien und Frankreich aus.

Die Käse '92 richtet sich an Fachleute, Nachwuchskräfte und Liebhaber von Milchprodukten. Es werden Neuheiten, Trends im Produktionsbereich und verkaufswirksame Präsentationen demonstriert. Die Schweizerische Genossenschaft für Weich- und Halbhartkäse (SGWH) veranstaltet eine Sonderschau, die 250 schweizerischen Käsen gewidmet ist.

RSCH

2. Italienische Messe für Brot und Feinbäckerei

In Verona findet vom 4. bis 11. Oktober 1992 die zweite italienische Messe für Bäckerei, Feinbäckerei, Süßwaren und Pizza (Siab) statt. Unter dem Motto Technologie und Natur stellen auf 40 000 Quadratmetern 310 Aussteller, das sind 20 Prozent mehr als vor zwei Jahren, aus. Alle wichtigen Hersteller von Öfen, Maschinen für die Brotkunst, Süßwaren und Pizzas sind vertreten. Präsentiert werden unter anderem traditionelle Techniken, Industrietechnologien, Brote aus allen Mehltypen und Pizzas in den phantasievollsten Variationen. Das Thema Pizza ist so ausführlich präsent, dass ihm sogar eine eigene Halle, die «Centro Italiano della Pizzagewidmet ist.

Falls Sie einen sehr einflussreichen Pizzabäcker in Ihrer Nähe haben, motivieren Sie ihn zu einem Kurzurlaub auf der Siab. Mit einem bisschen Glück hilft es was.

RSCH

NEU
M.K.C. Fitness

Kickboxen
Dampfbad
Massage
Solarium

Krafttraining
Aerobic
Selbst-
verteidigung

Birmensdorferstrasse 94, 8003 Zürich
Telefon 01 - 451 44 88 (b. Bhf. Wiedikon)

Berechnen Sie Gerichte und Menüs mit Computer!

CALCMENU™ II

EMPFOHLEN DURCH DEN SKV
SPEZIALPREIS BIS ZUM 30. SEPTEMBER

Senden Sie uns dieses Inserat zurück. Sie erhalten eine ausführliche Dokumentation!

An alle Küchenchefs

Enggist & Grandjean Software
Bel-Air 3 - CH-2000 Neuchâtel
☎ 038 21 35 05
Fax 038 21 34 46

Zugreifen!

Diverse Eiswürfelmaschinen

- Occasionen
 - Ausstellungsmodelle
 - Maschinen mit kleinem Transportschaden
- Tagesleistung:** 20 bis 120 kg inkl. Auslieferung und 1 Jahr Vollgarantie.

Günstig

Rufen Sie uns an:
Schaller UTO AG
Telefon (01) 811 00 22
Herr Siegenthaler

P 50016/348341

Grösste Billard-Ausstellung der Schweiz.

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

Gratis-Farbkatalog
Bitte senden Sie mir gratis Ihren
 Billardkatalog Zubehörkatalog
 Reparaturservice-Info

Name _____
Adresse _____
PLZ/Ort _____ Wir führen auch Tischfussball.

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

60 JAHRE BILLARD BRUNNER

ZUM GEDENKEN

In tiefer Trauer haben wir am 17. September 1992 von unserem Mitglied

Arthur T. Brunner-Savoy

in Walzenhausen Abschied genommen. Er hat uns ganz unerwartet am 12. September in seinen Ferien im Wallis für immer verlassen.

Es war Arthur Brunner, der den Hotelierverein beider Appenzell wieder hat aufleben lassen und unseren Verein viele Jahre als Präsident geführt hat. Der Hotelierverein beider Appenzell und der Tourismus in unseren Kantonen haben ihm viel zu verdanken.

Wir trauern um einen engagierten Hotelier und Freund, der sich in allen ihm anvertrauten Aufgaben voll eingesetzt hat. Wir werden Arthur Brunner nicht vergessen.

Seinen Angehörigen wünschen wir Kraft und versichern unsere volle Anteilnahme.

Speicher, den 14. September 1992

Hotelierverein beider Appenzell.

EEE et prix hôteliers

Vers une tempête dans notre assiette?

L'Accord sur l'EEE, que les experts considèrent objectivement comme une chance pour le tourisme suisse, va-t-il avoir des incidences sur la politique des prix dans l'hôtellerie et la restauration, en particulier au niveau du food & beverage où les recettes provenant de la cuisine et du vin représentent, dans nombre d'établissements, plus de la moitié du chiffre d'affaires total? On peut le présumer dans un pays où les importations en denrées alimentaires et produits de consommation en provenance des futurs Etats de l'EEE représentent plus de 5 milliards de francs par an et les trois-quarts du secteur extérieur global.*

JOSÉ SEYDOUX

Le Traité sur l'EEE, qui traite de la commercialisation des échanges intra-européens (70% des importations et 60% des exportations), doit créer, comme l'a déclaré récemment Jean-Pascal Delamuraz, «une dynamique d'échanges beaucoup plus grande que celle, passive, d'une zone de libre-échange».

La libre circulation des marchandises, le développement des relations commerciales, la suppression des obstacles non-tarifaires, l'accroissement de la concurrence, l'abolition des cartels et l'allègement des contrôles douaniers vont naturellement influencer sur toute la politique commerciale de la Suisse. Mais, plus que pour éviter l'isolationnisme, la participation de la Suisse à l'EEE est «une option soutenue pour des raisons d'exploitation d'entreprise, d'économie nationale et de politique économique», précise Jürg R. Zeller, directeur de la Fédération suisse des importateurs et du commerce de gros, qui fait aussi remarquer qu'en cas d'adhésion «le rapport prix/prestation s'améliorera en Suisse, grâce à la concurrence étrangère».

L'agriculture peu touchée, mais...

L'agriculture n'est pas couverte par l'EEE. Cependant, dans le dessein de parvenir à un renforcement de la cohésion économique et sociale, la Suisse a accordé des suppressions unilatérales de droits de douane ou des réductions douanières sur 23 produits agricoles (certaines sortes de légumes, certains fruits, baies, noix, vins doux, etc.) qui présentent un intérêt particulier pour des pays comme l'Italie, l'Espagne, le Portugal et la Grèce, même si les produits agricoles sensibles sur le plan de notre politique agricole, y compris le vin, en sont exclus.

* Sources: Traité sur l'EEE (Bureau de l'intégration) - «La Vie économique» no 6/1992 - «L'économie valaisanne face à l'Europe», Planval et Consultec, Briège/Sierre, juin 1992 - Rapports SSH et SCH.

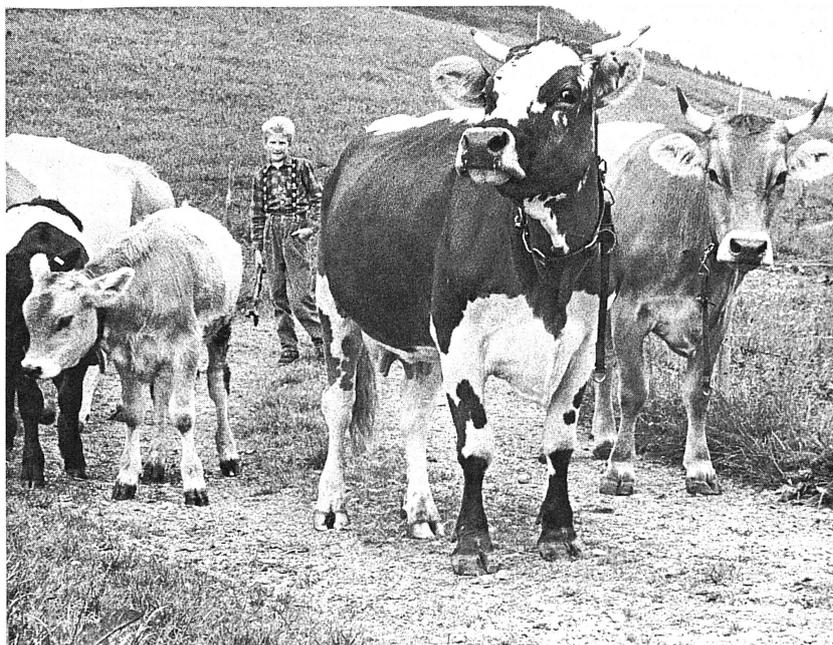
En revanche, comme le souligne le Bureau de l'intégration, «le renforcement de la capacité de concurrence dû à l'EEE et la réduction des barrières techniques au commerce devrait avoir des effets sur les prix des agents de production agricole et, par là même, venir en aide à l'agriculture par une structure des coûts de production plus avantageuse». Tout le processus d'europanisation, qu'on le veuille ou non, est en marche et entraînera, notamment, une diminution des grossistes indépendants et le renforcement des structures des coopératives de distribution et des grandes surfaces; cette évolution va marquer tout le secteur alimentaire, en particulier en Suisse où le niveau des prix de production est en moyenne deux fois plus élevé que dans la CE sans même parler des prix à la consommation (88% de plus pour les produits laitiers, 82% pour la viande, le poisson et les œufs, 39% pour les fruits et légumes selon l'étude de Strahm). Les négociations du GATT, on le sait, tendent aussi à une libéralisation.

Dans une remarquable étude, demandée par le Conseil d'Etat valaisan, sur les répercussions de l'intégration européenne sur les divers secteurs économiques du Valais, Anton Bellwald (Planval) et Marie-Françoise Perruchoud (Consultec)* affirment que «les avantages de l'intégration européenne, en ce qui concerne les produits agricoles, se situent au niveau des consommateurs et des responsables touristiques. Ce seront aussi eux qui feront le plus pression pour opérer les changements structurels nécessaires dans l'agriculture. Dans un canton où, à certaines périodes de l'année, il y a plus de touristes que d'habitants une réduction de prix sur les biens agricoles est un atout pour accroître la capacité concurrentielle du tourisme». En ce qui concerne l'hôtellerie et la restauration, les auteurs de l'étude citent, parmi d'autres avantages apportés par l'EEE, la baisse des prix des produits alimentaires.

La SSH, pour sa part, estime qu'en ce qui concerne les dépenses de marchandises cuisine (8 à 10% du chiffre d'affaires total) l'EEE va se traduire par une baisse de la différence du prix d'achat par rapport à la concurrence de la CE dans certains secteurs, ce qui devrait permettre un meilleur calcul en fonction des saisons et de la concurrence.

Le dilemme des acheteurs hôteliers

Sous la pression du grand marché communautaire en devenir, les prix des denrées alimentaires sont à la baisse depuis le début 1992. Comme le confirme Robert Lugnon, professeur de cuisine à l'École hôtelière de Lausanne, à l'exception de la volaille, la tendance est à la baisse sur la viande, le poisson et les légumes. Mais que l'on supprime ou non les douanes, hôteliers et restaurateurs auront toujours (aussi) des viandes et des fruits suisses par exemple; ils pratiqueront alors la politique des vases communicants, compensant des bonus



La viande, comme les poissons et les légumes, voit d'ores et déjà son prix baisser sous la pression du grand marché communautaire en devenir.

Photo Ex-Press

par des malus... bien conscients, cependant, qu'ils devront eux aussi contribuer à vendre les produits de l'agriculture suisse.

Même son de cloche chez un hôtelier très au fait de ces questions, puisqu'il préside l'importante coopérative d'achats du groupe MinOtel Suisse Accueil et Welcome Swiss Hotels, qui note des baisses de 15 à 20% du prix de la viande chez les grossistes suisses. «La baisse est déjà une réalité, mais elle est avant tout due à la récession et à une féroce concurrence, de surcroît en une période où tout le monde compte, tant du côté des hôteliers-restaurateurs et de leurs fournisseurs que du côté de la clientèle.» La chaîne MinOtel, par exemple, est de plus en plus sollicitée par les grossistes français. «Or nous devons quand même continuer de travailler avec les commerces et avec les paysans suisses, parce qu'ils devront bien vivre», répond Pierre-Yves Fiora qui, dans ce dilemme, est convaincu que le fait de retrouver quelques marges sur les prix par l'abaissement du coût des marchandises, plus substantiel encore dans le secteur non food, n'en demeure pas moins, pour l'hôtellerie et la restauration, «le dernier ballon d'oxygène avant de mourir en chœur».

Si la fièvre monte en Europe, à l'approche de quelques grands scrutins populaires, le flou artistique domine quant aux répercussions exactes qu'entraînerait, sur le secteur qui a fait l'objet de cette prise de température, la participation de la Suisse à l'EEE. Le marché actuel, en revanche, pressé par la récession

et confiné dans ses derniers retranchements par un pouvoir d'achat en perte de vitesse, semble, lui tout seul, imposer son diktat aux faiseurs de prix. La table est mise, les assiettes sont pleines, chacun n'attend plus que l'addition. □

Voir aussi page 15

Savoir acheter

Chaque année, 700 millions de repas sont distribués dans les établissements publics de notre pays; ce chiffre témoigne de l'importance du «food» dans l'hôtellerie et la restauration. Au cours de ces dernières années, le pourcentage des charges de marchandises, par rapport au total des charges d'exploitation, n'a cessé de diminuer, passant, selon les enquêtes de la Société suisse de crédit hôtelier, de 14,3% en 1986 à 12,4% en 1990 pour la cuisine et de 6,8% à 5,3% pour les autres denrées (boissons, tabacs, etc.).

Dans sa stratégie préconisée pour optimiser les coûts d'exploitation, la SSH, qui soutient la suppression des barrières douanières et la libéralisation de l'échange de marchandises, encour-

rage les hôteliers à coopérer dans le domaine des achats. Comme savoir vendre, c'est d'abord savoir acheter, elle encourage d'une manière générale un approvisionnement plus économique, seule politique d'entreprise crédible face à une évolution politico-économique européenne qui sera de toute manière imposée.

La stratégie européenne de l'hôtellerie suisse comporte d'ailleurs une bonne part de conseils relevant de la capacité de gestion et d'imagination des chefs d'entreprise: adaptation de l'offre et des prix à la clientèle, priorité à la qualité, créativité culinaire, coproduction de produits de base, achat de produits semi-finis, etc. JS

Genève

Hôteliers et vigneron en fête

La présentation au Signal de Bernex, le plus haut point du canton de Genève, des manifestations qui marqueront l'an prochain le centenaire de la Société des hôteliers de Genève (cf. no 38 du 17.9.92) a été l'occasion ensoleillée de visiter le magnifique vignoble genevois, pignon de la cité internationale... et attraction touristique méconnue.

Regroupés depuis un an au sein de l'Association des organisations viticoles genevoises (AOVG), la viticulture du bout du lac existe en fait depuis le IIe siècle après J.-C. Quant à la Société des hôteliers de Genève, à laquelle le millésime 1993 sera consacré et qui va profiter de cet anniversaire pour promouvoir à bon escient le vin genevois dans toute la Suisse, elle a été fondée le 23 janvier 1893.

On ne trouvait pas moins de vingt cépages différents à Genève en 1991. Selon l'AOVG, le goût du consommateur ayant tendance à se tourner vers les vins rouges, l'encépagement actuel se répartit à parts égales entre les rouges et les blancs. Les plus récentes plantations genevoises de cépages (Gamay, Riechstein, Pinot Noir, Sauvignon), ainsi

que le vieillissement en fûts de chêne et d'autres techniques spéciales de vinification laissent augurer de belles et surprenantes découvertes. Depuis 1984 déjà, la viticulture genevoise prône d'ailleurs la généralisation de la limitation de récolte à l'unité de surface pour améliorer la qualité de la production.

Genève a été le premier canton suisse en 1988 à introduire un règlement sur les appellations d'origine (AO) et d'origine contrôlée (AOC) très répandues en Europe. Parallèlement à cette recherche de qualité, les viticulteurs genevois ont axé leurs efforts vers une production viticole plus respectueuse de l'environnement.

Indéniablement, cette évolution confère à l'esthétique visuelle de ce vignoble un aspect très attirant pour les promeneurs et les touristes qui ne savent malheureusement pas toujours qu'à dix minutes du centre ville se trouve l'un des plus beaux vignobles de Suisse... Finalement toutes deux au service de l'économie genevoise et de produits de qualité, l'Association des organisations viticoles genevoises et la Société des hôteliers de Genève mèneront de concert en 1993 une série d'initiatives promotionnelles. En commençant par mettre du vin du cru sur toutes les tables des hôtels, restaurants et cafés genevois... JS

Aigle-Sépey-Diablerets

«Transormonan» pour ne pas mourir!

D'un côté, des budgets de plus en plus comprimés et une conjoncture faisant de la rentabilité une exigence quotidienne; de l'autre un petit train déficitaire abandonné par le grand public mais choyé par des amoureux du rail. C'est là le drame de l'Aigle-Sépey-Diablerets qui, dans un dernier sursaut, se veut désormais... «Transormonan»!

JEAN-CHARLES KOLLROS

Jugé non rentable, plus subventionné depuis dix ans par la Confédération, le petit train Aigle-Sépey-Diablerets (ASD) est, il est vrai, très sérieusement menacé de disparition. Certains ne baissent toutefois pas les bras pour tenter de sauver ce chemin de fer dont un des malheurs est de finir en cul-de-sac. Un comité de défense et de soutien a été constitué. Dernière opération en date à leur actif: le passage de l'ASD au «Transormonan». Un «coup de projecteur» du style bon enfant...

Eviter le Sépey

La mort annoncée du petit train n'est pas à prendre à la légère, dans la con-

joncture actuelle. Le canton et les communes concernées sont essouffés et de plus en plus de voix s'élèvent pour préconiser un service par la route. Les partisans, eux, défendent l'idée qu'on ne supprime pas une infrastructure ferroviaire existante et proposent l'abandon du passage au Sépey, ce qui permettrait de réduire d'un tiers le temps du parcours et d'améliorer sensiblement les horaires. Inauguré le 7 juillet 1914, l'ASD relie actuellement plus de vingt-cinq fois par jour la plaine à la montagne, sur un tracé de 23 km. En 1991, près de 200 000 passagers ont emprunté ce mode de transport. L'Aigle-Sépey-Diablerets bénéficie de surcroît d'un matériel flamant neuf. Seules les réparations de quelques kilomètres de voies et de la ligne de contact devraient encore être achevées.

Carnotzet dans le train

Où le bât blesse, c'est du côté de la fréquentation du public. C'est pourquoi le Comité du Nouvel ASD et une équipe de bénévoles ont décidé de créer, en l'espace de mille heures de travail, le «Transormonan», en transformant l'automotrice de 1913 et sa remorque - un second wagon suivra - de manière

spectaculaire. Non seulement en plaçant le paysage des Ormonts en guise de décoration sur ses flancs mais encore en aménageant un carnetotzet dans l'un des wagons. Le Transormonan sera loué à des groupes et à des particuliers. Son baptême du feu a eu lieu ce week-end du Jeune Fédéral, à des conditions promotionnelles tout à fait particulières, un billet d'excursion à dix francs permettant même de monter au glacier des Diablerets.

Le «capital-sympathie» qui sera sans doute amassé ces prochaines semaines d'excursions automnales sera-t-il suffisant pour éviter la suppression définitive? Les avis officiels sont très prudents. Du côté des spécialistes du rail, on estime que les solutions d'avenir pourraient davantage venir d'une extension de la ligne, des Diablerets à l'Oberland bernois par le Col du Pillon. Grâce à la liaison qui serait ainsi effectuée avec le réseau du Montreux-Oberland bernois (appelé à être en prise directe avec Interlaken et Lucerne par la concrétisation du projet troisième rail), c'est véritablement un nouveau produit touristique et ferroviaire qui pourrait alors être mis sur le marché. Et s'approcher d'une certaine rentabilité... □

GASTRONOMIA '92
BEAULIEU - LAUSANNE
24 - 28 OCTOBRE
OUVERTURE: 10H À 19H

Le goût du succès

Le changement bouscule les habitudes.
C'est le moment de choisir les produits qui mettent
de l'ambiance dans la carte, d'adopter les nouvelles techniques
et de rehausser la saveur du décor. La réussite est à ce prix !
Dans un climat chaleureux et créatif, Gastronomica '92 présente
les nouveautés de la restauration et de l'hôtellerie. Avec les exposants
leaders suisses et internationaux.

Venez goûter les ingrédients du succès !

Restaurant Gastronomica

Une pléiade de saveurs préparées
et commentées par sept stars
de la cuisine helvétique.

La Truffe d'Or

Ce concours fait éclater
le talent des confiseurs-pâtisseries-
glaciers suisses

Vive les jeunes

Avec les concours des apprentis cuisiniers
et sommeliers organisés par l'Union Helvetia.

Sésame de l'accueil

La Fondation Pro Gastronomica
récompense le meilleur accueil dans
l'hôtellerie et la restauration.

100e anniversaire

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

Infotel

Les solutions informatiques disponibles
sur le marché et le nouveau Système Expert
de l'EHL pour s'orienter rapidement.

Ateliers de travail

Des consultations personnelles d'une demi-
heure avec des experts en marketing, gestion,
informatique et problèmes juridiques.
Inscrivez-vous avec le coupon ci-contre.

Séminaires d'art floral

Trois demi-journées bilingues à choix pour
créer des ambiances fleuries. Réservez à l'aide
du coupon.

POUR VOUS INSCRIRE

Participation gratuite

Ateliers de travail

- Sa 24.10. Marketing
 Di 25.10. Gestion
 Lu 26.10. Informatique
 Ma 27.10. Droit
 matin après-midi

M. I. Falesitch
Mme Mirshak
M. P.A. Lador
Me Del Boca

Séminaires d'art floral

par Mme Homberger
 Lu 26.10. après-midi
 Ma 27.10. matin
 Me 28.10. après-midi

Cochez ce qui convient

Les inscriptions sont prises dans l'ordre d'arrivée et sont confirmées à chaque participant.

Nom, Prénom : _____

Etablissement : _____

Rue, No : _____

NPA/ Localité : _____

A retourner à : Secrétariat Gastronomica - Case postale 89 - 1000 Lausanne 22



Gastronomica '92

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

Gastronomica est une manifestation organisée par le Palais de Beaulieu, avec le soutien actif de la Société suisse des hôteliers • de la Fédération suisse des cafetiers, restaurateurs et hôteliers • de la Communauté suisse des associations de restaurants sans alcool • de l'Union Helvetia. Elle est placée sous le patronage du Gouvernement vaudois et de la Ville de Lausanne.

Swissair

Maintenance en Irlande

Swissair a trouvé en Irlande une main-d'œuvre qualifiée et bon marché pour l'entretien de ses avions. Fin 1989, elle y a fondé une entreprise commune de maintenance avec Lufthansa et Guinness Peat Aviation (GPA). «Shannon Aerospace» a commencé son activité. Le premier Boeing 737 est entré dans le centre de révision sous les yeux du premier ministre irlandais, Albert Reynolds, et de centaines d'invités.

Les compagnies aériennes traversent une crise. «Pour survivre, il faut tourner avec des frais généraux bas», a indiqué le président de Swissair, Otto Loepfe. L'entretien des appareils constitue une part importante de ces coûts. Or à Shannon, les salaires sont 30 à 40% inférieurs à ceux pratiqués en Allemagne et en Suisse.

La joint-venture prévoit un chiffre d'affaires de 2,5 millions de livres irlandaises (environ 6,3 millions de francs) d'ici la fin de l'année. Pour 1993, les commandes assurent déjà 70% des capacités de travail et le volume d'affaires devrait représenter quelque 55 millions de dollars.

Shannon Aerospace emploie déjà 341 personnes à plein temps. Dans trois ans, l'entreprise sera le plus important fournisseur d'emplois à Shannon. En 1996, elle occupera en tout 1075 personnes. Selon ses dirigeants, la société commune devrait enregistrer son premier bénéfice en 1994. ats

MELI-MELO

Ruée suisse vers Euro Disney

Contrairement aux Français qui boudent Euro Disney, les Suisses ont apprécié la bande à Mickey. Les trois t.o. qui ont brigué l'exclusivité de la commercialisation des produits du t.o. aux grandes oreilles, Imholz, Hotelplan et Frantour, sont satisfaits de leur saison. «Passer une journée à Euro Disney pour une famille française de quatre personnes revient à un quart du salaire minimum dans l'Hexagone, explique Alfred Schumacher, porte-parole d'Imholz. En revanche, nous offrons des packages familiaux tout à fait compétitifs pour des revenus helvétiques.»

Si Frantour s'estime satisfait de ses résultats avec 10 000 visiteurs au parc d'attraction de Marne-la-Vallée, il est plutôt déçu des résultats d'Alliance, le nouveau tours-opérateur fondé avec Marti à la fin de l'année dernière, qui n'a atteint que la moitié des 3500 personnes attendues. «La formule à la carte de Frantour convient mieux à une clientèle individuelle que les produits Euro Disney en autocar d'Alliance, explique Caroline Straubinger, porte-parole du groupe. De plus, ils étaient trop chers par rapport à une concurrence plus large que prévue. Quant à leur durée de 5 jours, elle était trop longue par rapport à la demande.» VT

Le «Queen Mary» à reprendre

La municipalité de Long Beach veut louer ou vendre le célèbre paquebot amarré dans cette banlieue de Los Angeles.

Un des plus grands bateaux jamais construits, le «Queen Mary», divisé actuellement entre un musée de la marine et un hôtel avec restaurants et salles de banquet, était géré par Walt Disney, qui avait succédé à la chaîne Hyatt.

Le retrait du leader des parcs d'attraction serait principalement dû aux problèmes rencontrés à Long Beach par Disney, qui voulait y construire un parc dédié à la mer. Infhôtel

Contrat asiatique pour ITTM

La société genevoise ITTM (International Travel and Tourism Marketing), récemment créée et spécialisée dans les services touristiques, a conclu un accord de représentation avec le voyageur de Singapour Safe & Mansfield Travel Group.

ITTM, a indiqué son directeur et fondateur, Christopher Sheryl, représentera les produits touristiques (circuits, excursions à Singapour et en Malaisie) de Safe & Mansfield en Suisse, en France, en Italie et en Autriche.

Elle servira aussi d'intermédiaire pour les clients de ces quatre pays désireux de tenir des congrès, des séminaires ou des expositions à Singapour, en Indonésie, aux Philippines, à Hong-kong et en Thaïlande. D'autres contrats sont en discussion, a dit M. Sheryl. sp/MH

Italie

Les touristes boudent la «Botte»

En Italie, le nombre de touristes a diminué de 20% durant le mois d'août. Cette baisse a surtout atteint le tourisme culturel et les grandes villes d'art comme Rome, Florence et Venise. Les responsables du tourisme italien ne sont pas pour autant pessimistes.

CLAUDE-ALAIN CHATELAIN

«Il est vrai qu'il y a eu, cet été, une baisse du nombre des touristes dans les grandes villes d'art italiennes, note Vincenzo Pizzicamella, responsable de l'agence genevoise de l'office national italien du tourisme (Enit). Mais on ne peut pas dire qu'il y a une baisse générale sur toute l'année.»

Toujours est-il qu'à Rome, le Colisée n'a pas été pris d'assaut comme à l'accoutumée: 1000 visiteurs en moins en deux semaines par rapport à l'an dernier. A Florence, selon les dernières estimations des hôteliers, la baisse se chiffre autour de 15%. Même Venise n'a pas été submergée par ses flots habituels de touristes avides de gondoles et de ses palais. Dans la cité des Doges, la baisse oscille autour de 20% en dépit de l'afflux persistant des touristes des pays de l'Europe de l'Est.

Les Suisses moins nombreux

Le responsable de l'agence Enit à Genève souligne: «La diminution du nombre des touristes n'est pas seulement un phénomène propre à l'Italie. En outgoing, la baisse est générale et les autres pays sont aussi touchés. Pour cette année, les évaluations indiquent une baisse des touristes suisses. Mais je ne pense pas qu'il y aura une baisse sensible des Suisses, car le Suisse privilégie les destinations culturelles et dans ce domaine l'Italie est mondialement renommée.» Les dernières statistiques du Ministère italien du tourisme sont là pour témoigner de cette légère baisse, entre 1990 et 1991, des touristes suisses: 1 097 000 arrivées en 1990 contre 1 081 000 en 1991, soit une diminution de 1,4%. Insignifiant. Mais les Suisses ne représentent que le 6% environ des touristes étrangers qui se rendent dans la péninsule. Car si la baisse des Suisses est dérisoire, il n'en va pas de même pour les



Les touristes ne sont plus aussi nombreux à Rome.

Photo hr

Anglais dont le nombre a chuté de 11% ou des Espagnols (-8,7%) ou encore des Français (-8%). Par contre les Allemands sont eux en hausse de près de 11%. Mais en général, le total des étrangers a diminué de 2,8% en une année. Par ailleurs, en 1991, la Suisse reste toujours en 5e position au niveau des nuitées, derrière l'Allemagne, la France, l'Autriche et la Grande-Bretagne. Toutefois, en 40 ans, de 1950 à 1990, les responsables du tourisme italien peuvent s'enorgueillir d'avoir développé le tourisme d'une manière considérable: près de 18 millions d'arrivées de touristes étrangers en 1990 contre seulement 1 250 000 en 1950.

Pourquoi cette baisse?

Les causes sont fort nombreuses et liées avant tout à l'actuelle situation économique bien morose. Les prix élevés dissuadent aussi bon nombre de touristes. L'Italie n'est plus cette terre de vacances à bon marché comme autrefois. Au pays des spaghettis, les pâtes sont souvent plus chères que dans nos grandes surfaces. Et une journée à Venise coûte, pour une famille de trois personnes, quelque 415 000 francs (env. 500 francs), hôtel inclus. Un ristretto peut coûter jusqu'à 8 francs sur la place

Saint-Marc. Si Rome est un peu moins chère que sa sœur vénitienne, une même journée revient à 325 000 francs (390 francs) et Florence se situe à 345 000 francs (414 francs).

Au niveau de la restauration, l'Italie pratique les mêmes prix qu'en Suisse et parfois même plus cher si l'on additionne le service, les couverts, le pain et les à-côtés qui accompagnent le plat. Les prix varient aussi d'une région à l'autre du «Bel Paese». La Sardaigne est nettement plus chère que la Suisse alors que les prix dans le reste de la «Botte» sont en gros au même niveau. Raisons de cette cherté de la vie: l'inflation en Italie et la perte de valeur du franc suisse de l'ordre de 10% par rapport à la lire.

«Aujourd'hui, l'Italie est l'un des pays les plus chers du monde», disait récemment le président de la Fédération des agences de voyages, Giambattista Federaro. Le soleil, la mer et les ruines ne suffisent donc plus à attirer le flot de touristes habituels. Les Italiens eux-mêmes préfèrent aller à l'étranger (20% cette année contre 10% en 1985); c'est plus économique. A la désertion des Italiens s'ajoute celle des touristes étrangers fortunés, tels les Américains.

Mais le coût de la vie élevé n'est qu'une des facettes de cette diminution

du nombre des touristes. La pollution des plages et de l'eau est un autre facteur combien important pour les étrangers. En 1991, le Ministère de la santé avait publié un rapport accablant sur l'état des plages du pays: près de 30% des 7400 kilomètres de côtes étaient interdites de baignade. «L'Italie accorde désormais beaucoup d'importance à l'environnement», fait remarquer Vincenzo Pizzicamella. Le rétablissement de l'état de santé des côtes est en effet honorable. En 1992, 12,6% des côtes adriatiques, dont 29% des plages étaient déclarées polluées l'an dernier, sont classées dans cette catégorie. Les célèbres plages de San Remo et d'Arenzano en Ligurie sont, entre autres, interdites de baignade. Même les îles ne sont pas épargnées et entrent au royaume de la pollution: c'est le cas notamment de l'île d'Elbe et d'Ischia au large de Naples. Pourtant, les Italiens peuvent se consoler de cet alarmant état de santé de l'eau, car la péninsule applique les normes les plus sévères d'Europe. Certaines mauvaises langues vont même jusqu'à dire que si la Côte d'Azur était italienne, elle serait totalement interdite à la baignade.

Prix élevés, pollution, mais encore petite criminalité, circulation délirante et anarchique, services médiocres, sans parler des musées souvent fermés en été, ce sont là les plaies principales du tourisme italien.

Mesures draconiennes

Avant de sombrer dans le pessimisme, les responsables du Ministère du tourisme préfèrent attendre la fin de la saison touristique. Mais d'ores et déjà, ils veulent mettre les bouchées doubles et préconisent des mesures draconiennes — qui risquent d'être difficilement applicables dans une République souvent qualifiée d'ingouvernable: en premier lieu, réduire les tarifs des transports et des hôtels, nettoyer l'environnement, améliorer l'acoustique (l'Italie étant en première position pour le bruit), mieux utiliser le capital culturel et artistique du pays et inciter, enfin, les négociants à ne pas tous partir en août. Car selon le Ministère, l'Italie est le seul pays industrialisé à s'offrir le luxe de fermer des villes entières en pleine saison touristique. Les habitudes sont à changer. □

Ecoles de langues

Apprendre l'espagnol à Quito

Les Suisses sont de plus en plus nombreux à apprendre l'espagnol en Equateur. Les écoles de langues de Quito complètent ce voyage linguistique en offrant des circuits dans la Cordillère des Andes, la jungle amazonienne, la côte pacifique ou les Galapagos. Une formule souple et bon marché.

VÉRONIQUE TANERG

«Les élèves qui fréquentent les écoles de langues de Quito sont à 70% d'origine suisse», assure Cesar Pastor qui a fondé l'Academia Equinoceal voilà cinq ans. Car la capitale équatorienne s'offre le luxe de détenir une vingtaine d'écoles de langues, spécialisées dans les cours pour étrangers. En moyenne, elles encadrent la formation de près de 200 étudiants par mois. De petites tailles, leur capacité d'accueil varie entre 10 et 30 élèves et certaines ne fonctionnent que l'été. «La plupart des écoles privées ne disposent pas de véritable structure commerciale à l'étranger. Comme elles fonctionnent par la bouche à oreille, elles sont majoritairement fréquentées par des Suisses. Seule l'Universidad Católica, qui offre un programme suivi en modules de trois semaines, accueille des étudiants du monde entier car elle est mieux structurée», analyse David Meyer du tours-opérateur zurichois Tucán Travel, son représentant en Suisse.

En revanche, les autres, comme l'Academia du Pichincha ou l'Academia Equinoceal (qui sont respectivement représentées à Jona et à Genève) proposent des formules «à la carte», chaque étudiant choisissant lui-même le nombre de ses heures de cours. «Cette souplesse organisationnelle ne s'adresse pas seulement à des étudiants qui souhaitent préparer leurs examens, constate Cesar Pastor, elle convient aussi à des touristes

qui souhaitent connaître des rudiments d'espagnol avant de visiter seul le pays ou à des étrangers qui vont travailler quelques années en Amérique du Sud.» Autre atout majeur: les prix. Ils s'échelonnent entre 3 et 5 dollars de l'heure pour des cours particuliers (alors que la devise américaine avoisine 1 fr. 20).

Agences court-circuitées

Chaque école offre une méthode différente, mais le concept reste le même: elles proposent à l'étudiant de loger dans une famille équatorienne — où la pension complète revient de 10 à 15 dollars par jour. De plus, l'élève peut partir avec son professeur visiter les musées ou le Quito colonial pendant les heures de cours. Certaines «academias» organisent même des excursions dans les villages aux alentours pour aller fureter sur les marchés... une activité très prisée par les étrangers. Certaines écoles font payer ces prestations, d'autres pas, jouant la carte de l'ambiance familiale. Mais toutes court-circuitent les agences de voyages.

De fil en aiguille, certaines écoles proposent même des séjours aux îles Galapagos, dans l'Orient, la jungle amazonienne ou dans la Cordillère des Andes. Il ne s'agit pas de productions propres, mais de revente avec des réductions pour les «étudiants» en espagnol. Leur publicité, qu'elles soient faites en Suisse ou en Amérique Latine, affiche clairement ces doubles prestations d'enseignants et de voyagistes.

Ereur marketing

Puisque 20% des touristes venus en Equateur sont originaires d'Amérique du Nord, les directeurs des écoles de langues de Quito ont tout naturellement axé leur campagne de publicité vers les Etats-Unis et le Canada. Leurs encarts publicitaires se succèdent sur une dizaine de pages dans le «South American

Handbook», version américaine et plus complète du «Guide du Routard». «En fait, l'Américain se fiche de connaître l'espagnol puisqu'il détient la langue universelle, soupire Cesar Pastor, doyen de l'Academia Equinoceal. Le Français ne s'en préoccupe pas non plus. En revanche, les Suisses sont beaucoup plus curieux de connaître la civilisation équatorienne et sont prêts à faire l'effort d'en apprendre la langue pour en comprendre les coutumes. Les Allemands

conscients de leurs problèmes pour communiquer avec les Equatoriens font de même.» En 1990, selon la CETUR, Corporación ecuatoriana de turismo, 5700 Suisses et 12 500 Allemands se sont rendus en Equateur contre 75 000 Américains du Nord. Curieusement, ce sont les Suisses qui ont été le plus assidus sur les bancs des écoles quitenotes. Ces écoles de langues ont donc changé leur fusil d'épaule et visent désormais les marchés européens. □

RECLAME

LE GUIDE ANNUAIRE DU MARCHÉ TOURISTIQUE FRANÇAIS

- ▶ Plus de 120 pages d'informations pratiques et de conseils stratégiques - plus de 500 contacts, plus de 600 noms (agences incentives, transporteurs, partenaires, presse)
- ▶ Sous la direction de M. J.M von Kaenel, chef de promotion (ONST - 1979 - 91), Lic. Sc. Hum., avec la collaboration de professionnels français : Mme C. Ronchi (journaliste à l'Echo Touristique) M. C. Chavanel (HEC) et M. Ph. VIDAL (Secrétaire Général du Syndicat National des Agences de Voyage)
- ▶ Une offre de souscription exceptionnelle.

- LE GUIDE ANNUAIRE
- une étude personnalisée de votre produit en perspective de son implantation sur le marché français
- ou l'organisation d'une action de presse

Documentation sur demande à: JvK et Associés
21, rue Mademoiselle - 75015 PARIS • Tél. 48 28 29 49 Fax. 48 28 21 70

ANSCHLAGBRETT



**HOTELSCHULE
LOTSCHER**

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**

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



Gratis -
Farb-
kataloge

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

**Bar-Fachschule
Kaltenbach**

Inhaberin: Michèle Galmarini

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

Laufend Tages-, Nachmittags- und
Abendkurse für Weiterbildung,
Umschulung und Privat.
Kostenlose Stelleninformation.
Weinbergstrasse 37, 8006 Zürich
Tel. 01/261 00 66 (Mo-Fr 10.00-20.00 Uhr)

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

**Speisekarten
Weinkarten
Tageskarten**

**Die Visitenkarten
Ihres Restaurants**

Wir gestalten diese Karten für Sie,
zu Konditionen die nur ein kleiner,
flexibler Betrieb bieten kann.

Ein unverbindlicher Anruf könnte Sie in
Zukunft von diesen Arbeiten entlasten.

Desktop by Data Team
M. Brunner + B. Dürrenberger
061 / 97 95 67



**DEKOR UND
PATISSERIESCHULE**

- ★ Zuckerziehen, -blasen, -giessen
- ★ Schokoladenschaustücke jeder Art
- ★ Dessertkreationen aus der 3-Strern-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

Reformiertes Töchterinstitut Lucens



**Beginn des Jahreskurses
Mitte August
für Schülerinnen von 15-17 Jahren**

Gründliches, stufengerechtes,
Erlernen der französischen
Sprache, fakult. Englisch,
Italienisch, Vorbereitung auf
Handels-, Verwaltungs-, Hotel-,
Pflegeberufe,
Haushaltungsfächer.
Anstelle des oblig. 9. oder des
fakult. 10. Schuljahres. Diplome
der Alliance Française und Ecoles
privées. Preliminary and First
Certificate of Cambridge möglich.
Einführung in Informatik.
Privatschwimmbad, Tennis,
Sportplätze, Reiten,
Grosser Park und Garten,
Freizeitgestaltung.
Sporttraining möglich

Institut protestant de jeunes filles
1522 Lucens VD
Telefon 021 906 81 25
Fax (021) 906 81 17

**Internationale Sprachschulen
Agentur Metznerbauer & Co.
Beratung und Gratisprospekte**

**Sprachreisen
Sprachen lernen an der Sonne...**

Telefon 028/ 24 30 00, Fax 24 34 04
Rhodesandstr. 13, CH-3900 Brig
Wo Ferien doppelt zählen!

**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
Freioprojekt:
Ecole ACTILANGUE
2, rue Alexis-Mossa
06000 Nice - France
Telefon (0033) 93 96 33 84
Telex 462265
Fax (0033) 93 44 37 16
31429/12389

SPRACHAUSBILDUNG

Intensiv-, Ferien-, Diplommkurse
Anfänger und Fortgeschrittene
Kursbeginn wöchentlich/monatlich
Exkursionen, Sport, Kultur

**ENGLAND * USA * AUSTRALIEN
FRANKREICH * ITALIEN**

Dokumentation/Beratung: Annetarie Frischknecht
Tel. (01) 926 39 58, Isenacher 13, 8172 Släfa
42661/223492



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 vereinseigenen
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 Kaufleute (=mit KV-
Abschluss-) nach Wunsch durch
ein zusätzliches Jahr Vollzeitschule
oder durch nebenberufliche Vor-
bereitung.



SHV Schweizer Hotelier-Verein

GEEIGNET FÜR:

Als **Erstausbildung** für Schulentlassene (Sekundar- oder Be-
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:

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

BERATUNG, AUFNAHME:

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

AUSBILDUNGSORTE:

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

Jawohl!

**Jetzt mache ich das
Hotelfachschul-Diplom.**

Und zwar in meiner Freizeit. Zu Hause.

Ich will aufsteigen. Vorwärtskommen. Dazu benötige ich
einen gewichtigen Abschluss. Und das Hotelfachschul-
Diplom kann ich jetzt dank hochentwickeltem Fernunter-
richt ohne Verdienstaustausch (berufsbegleitend) erwerben.
Wollen auch Sie im Gastgewerbe Karriere machen? Dann
verlangen Sie mit dem Coupon kostenlos und unverbind-
lich detaillierte Informationen.

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

Informieren Sie mich bitte kostenlos und unverbindlich
über Ihren Hotelfach-Kurs mit Diplomabschluss.

Name: _____
Vorname: _____ Alter: _____
Strasse: _____
PLZ/Ort: _____ 5999

Montreux

Un «plus» pour le tourisme

Considéré comme extrêmement important pour l'avenir touristique de Montreux, le projet de garage-parc sous les voies de la gare du MOB et des CFF vient de recevoir l'approbation de l'Office fédéral des transports.

Le fait est précieux pour Montreux, car le garage-parc permettra de mettre près de 400 places à disposition, dont 240 pour les usagers des trains, MOB et CFF. Directeur du Groupe Montreux-Oberland bernois, moteur du projet, *Edgar Styger* ne dissimule pas sa satisfaction en commentant la décision de l'OFT. Il est vrai que l'existence de places de parc en suffisance devrait être non seulement un élément positif pour les différentes compagnies du Groupe mais encore pour le dossier de liaison directe Montreux-Interlaken-Lucerne. La gare du MOB bénéficiera en outre d'une rénovation poussée.

Enfin, l'aboutissement du dossier incitera peut-être les CFF à rénover leur gare de Montreux, dans un état de vétusté, indigne d'une station touristique, en dépit des interventions de la Municipalité et d'élus communaux. Montreux ne dispose ni d'escaliers roulants ni de la plus petite rampe pour poussette! *JCK*

Montagnes neuchâteloises

Nouvelle antenne

La toute nouvelle réorganisation de l'Office du tourisme des Montagnes neuchâteloises (OTMN) vient déjà de prendre une orientation dynamique. C'est ainsi qu'un bureau satellite va prochainement s'ouvrir au Locle. Son adresse: rue Daniel Jean Richard 31. Un collaborateur sera engagé et formé spécialement.

«Nous avions le choix entre deux bureaux. L'idée d'un local situé dans le bâtiment de l'Hôtel des Trois-Rois, a été abandonnée. Tout d'abord, le loyer était un peu trop élevé, puis ce que nous recherchons, c'est avant tout d'atteindre les touristes qui arrivent de France», explique *Jean-Denis Flury*, directeur de l'OTMN.

L'antenne locloise comprend 70 m². L'emplacement sera partagé avec une société nouvelle au Locle, Croisotour S.A. Idée originale, ce local sera effectivement divisé en trois parties. Les deux partenaires utiliseront donc chacun un tiers de la surface, alors que la dernière portion servira avant tout à l'accueil et à certaines infrastructures telles fax ou photocopieuse.

Par ce moyen, l'OTMN pourra rester en-deça du crédit de 30 000 francs accordé par la commune du Locle. Ce nouvel apport promotionnel pour le tourisme neuchâtelois deviendra opérationnel en octobre prochain. Deux cases de stationnement permettront aux touristes de s'arrêter sans problème en face du nouveau bureau de l'OTMN. *RJ*

Campings jurassiens

Un président expérimenté et clairvoyant

Après avoir délibéré pendant plus de deux heures du contenu des statuts de la nouvelle Association jurassienne des campings (AJC), les quelque quinze exploitants présents la semaine passée à Tariche, au bord du Doubs, ont porté à la présidence **Heinz Amstad, de Prêles, en moins de temps qu'il n'en faut pour l'écrire. Nous avons rencontré ce jeune Grison qui vient de s'installer au camping de Prêles, au-dessus de Bienne, il y a moins d'une année.**

VICTOR GIORDANO

Heinz Amstad a derrière lui une longue expérience de gestion de camping, puisqu'il a géré avec succès pendant dix-sept ans celui de Pontresina, en Engadine, y enregistrant des augmentations considérables de la fréquentation. M. Amstad arrive dans le Jura non pas avec la grosse tête de «celui qui veut montrer aux Jurassiens comment ça marche», mais avec le souci de tenir compte des expériences vécues, afin de mettre en évidence les points positifs et d'éviter de répéter des erreurs commises. On peut affirmer, sans grands risques de se tromper, que cela constitue, pour les campings jurassiens, une aubaine qu'ils ont bien fait de ne pas laisser passer, en portant *Heinz Amstad* à la présidence de leur toute jeune association.

Avec l'appui fédéral

L'AJC qui a adopté ses statuts, n'a pas tranché la question de son appartenance à l'Association suisse des campings

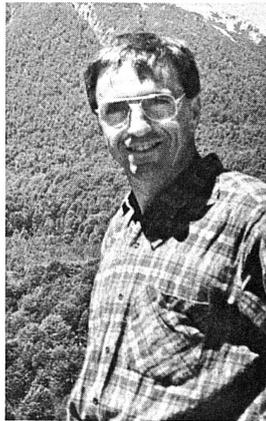
(ASC). La porte reste ouverte, en vue d'une telle adhésion, mais il n'y a aucune obligation de la franchir. On avisera en temps et lieu. M. Amstad respecte ce non-choix provisoire. Il considère cependant que les avantages de l'appartenance à l'association suisse sont prépondérants, notamment dans le domaine de la publicité et de la présence dans les guides, dans celui des achats de matériel d'équipement des campings. En contrepartie, la modeste contribution financière, qui peut encore être alléguée durant les premières années, ne doit pas constituer un obstacle.

Prospectus

Les exploitants de camping, une vingtaine au moins, qui adhéreront à l'AJC devront réaliser ensemble un prospectus commun mettant en évidence les équipements de leurs places dans le canton du Jura et dans le Jura bernois. Cela sera la première démarche publicitaire heureuse. Elle devra s'inspirer de réalisations antérieures qui ont donné satisfaction, celle de l'Association neuchâteloise notamment. Le président neuchâtelois M. *Jacob* a souligné l'autre jour à Tariche la nécessité de faire des investissements. M. Amstad confirme ce point de vue, d'autant plus que plusieurs places jurassiennes ne disposent pas d'un équipement sanitaire suffisant.

Afin de se faire une meilleure idée de la réalité, le nouveau président fera tout prochainement une tournée des places jurassiennes, car il ne les connaît pas encore toutes.

Au sujet des règlements d'utilisation, il partage l'avis que chaque camping doit le définir selon sa nature propre. L'as-



Mettre en évidence les points positifs: un objectif du nouveau président. Photo htr

sociation jurassienne peut émettre des lignes directrices à ce sujet, tout en laissant à chaque exploitant une marge de manœuvre suffisante dépendant de ses atouts propres. Intéressante est aussi l'optique de M. Amstad en rapport avec la nature et la protection de l'environnement. Selon lui, qui voit le Jura avec des yeux neufs, cette région dispose encore d'un «capital nature» que beaucoup d'autres régions ont galvaudé. Il convient de ne pas répéter les erreurs faites ailleurs. Ainsi pense-t-il que les cam-

ping jurassiens ne doivent pas se développer trop rapidement. Il faut parvenir auparavant à canaliser le trafic automobile qu'ils induisent inévitablement, dans le souci de préserver le paysage et le calme qui en font l'atout majeur. *Heinz Amstad* est d'avis que la maîtrise des eaux usées rejetées par les places de camping, ainsi que le traitement des déchets, constituent deux problèmes importants qu'il convient de résoudre sans léser sur les moyens. L'insuffisance des dispositions dans ce domaine provoquerait inévitablement des effets négatifs sur la fréquentation.

Campeurs annuels

Enfin, il faut considérer le problème des campeurs annuels qui laissent leur tente, voire leur caravane, pendant toute l'année sur les places de camping. Sur certaines places jurassiennes, le taux des annuels atteint les 70%. Il ne s'agit pas d'opposer les campeurs de passage aux campeurs annuels, mais de veiller que les installations de ces derniers ne prennent des allures de résidences secondaires. Si une telle évolution se produit, il ne s'agit plus de camping, mais de vie résidentielle à la campagne. Il conviendra peut-être d'intégrer cette distinction dans les règlements de chaque place en tenant compte de leur spécificité, précise M. Amstad.

Avec lui, le camping jurassien devrait enregistrer des progrès ces prochaines années, surtout si la collaboration naissante entre les offices de tourisme du Jura bernois et du canton du Jura débouche, comme tout le laisse supposer, sur une recherche de complémentarité du meilleur aloi. *□*

Neuchâtel

Sur le marché français

Le groupe de promotion du Pays de Neuchâtel vient d'être largement représenté à la 5e Haute Foire de Pontarlier. «Il s'agit surtout de suivre la tendance qui fait que les Français viennent volontiers dans la région neuchâteloise», explique *Claude-Alain Rochat*, directeur de la Société de navigation sur les lacs de Neuchâtel et Morat.

En fait, tout le monde a joué le jeu. Les hôteliers, les cafetiers-restaurateurs, les responsables des offices du tourisme de tout le canton se sont donné la main. Même une délégation de la Fête des vendanges de Neuchâtel s'est jointe à ce groupe afin de donner une image très complète des avantages touristiques de l'arc jurassien.

«Même s'il ne faut pas compter sur ces proches voisins pour de longs séjours à

Neuchâtel ou dans le canton, il faut se souvenir que les Français, en général, sont les premiers clients étrangers des hôtels neuchâtelois», a relevé *Pascal Sandoz*, directeur de l'Office du tourisme de Neuchâtel et environs. La Haute Foire de Pontarlier a été ouverte durant près d'une semaine. Elle a accueilli plus de 35 000 visiteurs qui sont tous passés devant le stand ouvert par le Groupe de promotion du Pays de Neuchâtel.

A Vichy

Ce grand pas, du côté de la France, sera tout naturellement prolongé. En avril 1993, les Neuchâtelois seront les hôtes de la grande foire européenne de Vichy. Il s'agira en fait de sa dernière action sous la présidence de *Claude-Alain Rochat*. Ses activités seront en effet reprises ensuite par *Yann Engel*, le nouveau «Monsieur Tourisme» du canton de Neuchâtel. *FJ*

Neuchâtel

Bientôt la Fête des vendanges

Sommet de toutes les manifestations qui sont organisées dans le canton de Neuchâtel, la Fête des vendanges aura lieu les 26 et 27 septembre. Plus de 40 000 spectateurs sont attendus pour le Corso fleuri du dimanche à Neuchâtel. Le thème «Haut de gamme» va permettre pratiquement toutes les fantaisies.

Mais la Fête des vendanges de Neuchâtel, ce n'est pas seulement le cortège. C'est aussi la fête générale en ville. Il y a aussi un parade des fanfares qui a, au cours des années, conquis un large public. Pour la Fête 1992, c'est la région de la Béroche qui sera mise en évidence. Située à l'extrémité sud-ouest du canton, la Béroche est composée de cinq communes. Plusieurs coteaux s'étendent entre le lac et le Jura. Il est bon de rappeler que la Béroche a su se protéger des excès d'urbanisme. *RJ*

Projet de l'ONST

A petits pas sur les voies romaines

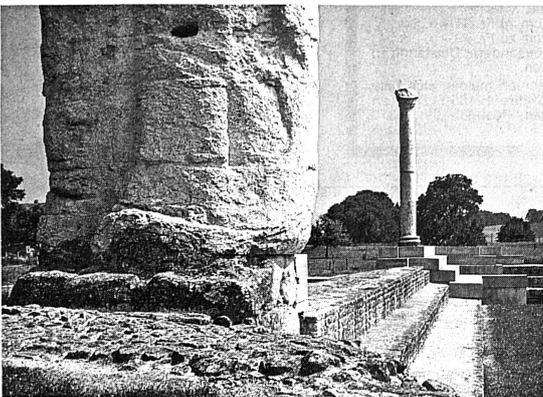
La découverte des voies romaines constitue le premier des quatre thèmes du projet de promotion de l'ONST intitulé «Chemins vers la Suisse». Un premier bilan permet de constater que si l'intérêt n'est pas débordant pour un tel sujet, celui-ci n'est pas négligeable pour autant.

MIROSLAW HALABA

Certes, on s'y attend: le projet, qui doit dérouler ses fastes sur quatre ans, ne devrait pas provoquer un fort appel touristique. «Les thèmes culturels sont plus difficiles à vendre que les lacs et la montagne», avertit le porte-parole de l'ONST, *Jean-Pierre Enzen*. De plus, les sites offerts à la curiosité touristique ne sont de loin pas inédits.

Quelques indices montrent cependant que le thème de cette année n'est pas tombé sur un terrain stérile, à en croire la demande pour deux ouvrages consacrés aux voies romaines: le «Guide romain de voyages» et un livre-album portant le titre de «Voies romaines». Le guide a été vendu en trois mois à 1500 exemplaires (1000 en allemand et 500 en français), le livre-album à 400 exemplaires, a indiqué le responsable du projet à l'ONST, *Martine Ernst*.

L'intérêt pour le thème semble être, bien entendu, plus marqué dans les ré-



Avenches: un site clé sur les voies romaines traversant la Suisse. Photo ONST

gions ayant un passé romain, comme la Suisse romande (Avenches notamment) ou le canton d'Argovie. Il en sera probablement de même dans les régions concernées par les thèmes suivants: les chemins des pèlerins en 1993 (région d'Einsiedeln), les chemins muletiers en 1994 (Valais) et, probablement, les chemins baroques (Suisse orientale) en 1995.

Il sera, comme de coutume, difficile d'apprécier l'impact de ce projet sur le tourisme suisse. Toutefois, les petits ruisseaux font les grandes rivières et comme la campagne est partiellement financée par des organismes privés, il ne devrait venir à l'idée de personne de rapprocher à l'ONST de dépenser son argent pour des actions aux retombées modestes. *□*

Aarberg
 Sucrez avec du
Sucre
 d'Aarberg
 Proprement emballé,
 en morceaux ou en sachets

Pour une bonne présentation et un service soigné

Adressez-vous à votre grossiste!

Sucrerie + Raffinerie Aarberg SA

ANSCHLAGBRETT



Vereinigung Diplomierter Hoteliers-Restaurateurs SHV Association des hôteliers-restaurateurs diplômés SSH

VDH-Weiterbildungsseminar 1992
2./3. November 1992 in Bern

Vom vernetzten Denken zum visionären Wirken in Hotellerie und Touristik

mit Dr. rer. pol. Bernardo Bienek, Dozent HSG St. Gallen, Zürich

Für VDH-Mitglieder, Touristiker und deren PartnerInnen, denen **echte Unternehmenskultur am Herzen liegt.**

Ein Trendseminar mit fünf Zielen:

1. Steigerung des finanziellen Erfolges
2. Aufbau der Unternehmenskultur
3.
4.
5.

Informationen erhalten Sie Ende September zugestellt.

Auskünfte erteilt das Sekretariat VDH
c/o Schweizer Hotelier-Verein, Postfach, 3011 Bern
Telefon (031) 507 111, Fax (031) 507 444

MARCHÉ IMMOBILIER

A VENDRE, JURA BENOIS (proximité de la Transjurane)

1 immeuble

- comprenant:
- 4 appartements
 - 1 restaurant avec salle de conférence et salle à manger
- Très bon rendement.

Renseignements sous chiffre 160-980782 à Publicitas, case postale, 2740 Moutier. P 49928/44300

A vendre Suisse romande

★ **IMMEUBLE avec DANCING et RESTAURANT**

ouvert jusqu'à 4 h. du matin. Grand parking privé.

Pour traiter: R. Jubin
COGESTIM S.A. RUE DU MAUPAS 6
1000 LAUSANNE 9 TEL. (021) 20 88 77

P 49929/44300

Montluçon (France)

A vendre bar américain

en plein essor avec immeuble 11 chambres meublées.

Prix: Murs et fonds FF 3 000 000.-

Téléphone (0033) 70 03 82 01 ou (077) 34 40 11

P 50014/44300



Saint-Maurice Buffet de la Gare

- Doté de 2 restaurants
1 salle de société
2 carnotzet
1 terrasse

le Buffet de la Gare de Saint-Maurice est à remettre pour le

1er septembre 1993

Cet établissement, bien situé, est un outil performant. Son exploitation sera confiée à un restaurateur dynamique qui, grâce à sa solide formation professionnelle, a déjà conduit une entreprise avec succès. La marche des affaires est en évolution positive et les conditions de location attrayantes.

Les intéressés sont priés d'adresser un dossier de candidature avec curriculum vitae, photo et copie de certificats à la direction du 1er arr. des CFF, division du domaine, case postale 345, 1001 Lausanne, jusqu'au 9 octobre 1992.

Des renseignements peuvent être obtenus auprès de Monsieur Michel Vaudoz, téléphone (021) 342 22 54



O 49931/199176

LIEGENSCHAFTENMARKT

Zu vermieten in

BAD RAGAZ

an Toplage neu ausgebauter

Restaurant-/Tea-Room-/Confiseriebetrieb

zirka 150 Plätze, modernst und praktisch eingerichtet. Kapitalbedarf für Inventarübernahme zirka Fr. 250 000.-. Langjähriger Mietvertrag, ideal für Fachehepaar.

Auskunft erteilt: Telefon (037) 22 70 37 (10 bis 12 Uhr) oder Fax (037) 22 64 40; Termin für Besichtigung unter Telefon (085) 9 19 68

P 50009/44300

Zu verkaufen ein zentral gelegenes

Reisebüro

in der Agglomeration Luzern. Umsatz: zirka Fr. 2 000 000.- pro Jahr. Grosse Stammkundschaft. Angebote unter Chiffre 560-33055 an ASSA, Schweizer Annoncen AG, Postfach, 6002 Luzern.

A 50009/42790



ORGANISATIONEN Marketing & Management

LUXUS-VILLEN

ASIATIC-OASE in Srilanka zwischen sFr. 100 000.- und 195 000.-

Traumvilla, Alterssitz

Anlage-Business nach jahrelangen Tätigkeiten in Srilanka realisieren wir für gehobene Ansprüche eine Luxus-Oase in der besten Lage zwischen Mountlv. und Bentota

24 Luxusvillen nach europäischem Standard. Nebenanlagen, Parkgarten, Gastronomie

Dort, wo man noch einen Realwert für Preise findet!

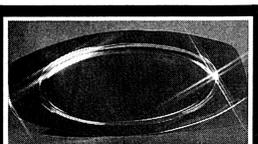
50010/171093
Herrschmatten 108, 8005 Zürich
Telefon 01 - 271 30 36 / Fax 01 - 271 30 30 / Home 077 - 42 71 54

DIVERS



Bildhübsche Hoteldirektorin (geb. aus dem Kanton Bern), 41 Jahre, 167 cm gross, dunkelhaarig, schlank und attraktiv, wünscht über diesen Weg einen Herrn vom Fach kennenzulernen (Alter ist nicht entscheidend, gerne Kollege oder selbstständiger Hotelier). Unsere Klientin ist eine charmante und liebenswerte Frau, die aufgrund ihrer Arbeitszeit und ihren privaten persönlichen Ansprüchen sich zu diesem Weg entschlossen hat. Möchten Sie diese gutausssehende und erfolgreiche Frau kennenlernen? Dann sprechen Sie doch zunächst einmal telefonisch mit uns. Gerne geben wir Ihnen weitere Auskunft und verbürgen uns für korrekte Vermittlung. 49972/303747

Bitte sprechen Sie mit Frau oder Herrn Schermer, Telefon (085) 7 21 73 oder 7 44 38, oder Brief an «Institut-Lords», First-Class, Schwanenweg 1B, in 9472 Grabs SG, täglich 11 bis 20 Uhr, auch samstags und sonntags.



Fleisch-Servier

Platten oval Hotelsilber 90 g fabrikmneu
30x20 cm zu Fr. 35.- p. Stk.
48x25 cm zu Fr. 49.- p. Stk.
wegen besonderer Umstände zu verkaufen.
Interessenten melden sich bitte unter Chiffre H 185-711901 an Publicitas, Postfach 991, 6370 Stans. P 49973/44300

Inserieren bringt Erfolg!

HOTELZIMMER Radio/TV

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

Über 20 Jahre Blausiegel Präservativ-Automaten

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

An alle Informatikfirmen: Viersternhotel sucht dringend:

Computer-Komplettlösung

Front-/Backoffice, Textverarbeitung usw., 3 bis 4 Terminals. Offerten unter Chiffre 50011 an hotel revue, 3001 Bern. 50011/14699



Pressé?...

hôtel revue et revue touristique dispose d'un **téléfax**.
Vous pouvez transmettre tous vos annonces, au numéro **031 46 23 95**.

Et cela 24 heures sur 24.

hotel + touristik revue

Case postale
CH-3001 Berne
Téléphone 031 507 222
Télex 912 185 htr ch
Téléfax 031 46 23 95



Friteusen Tellerwärmer
Wärmeschränke Tischfriteusen

VALENTINE DEUTSCHE SCHWEIZ QUALITÄT & SERVICE

01/381 20 08

H&R Bertschi 8053 Zürich

GV Hotelier-Verein Kanton Luzern

Über Sicherheit in der Hotellerie

Sicherheit und Gastlichkeit beeinflussen sich und sind gleichzeitig auch abhängig voneinander. Der Luzerner Kripo-Chef, Hauptmann Hansjörg Stocker, referierte an der Generalversammlung des Hotelier-Vereins des Kantons Luzern über Sicherheit und Personenschutz in gastgewerblichen Betrieben.

«Je grösser die Sicherheit in einem Betrieb, je mehr ein Hotel zur Festung wird, desto kleiner ist schliesslich die Gastlichkeit», bemerkte der Luzerner Kripo-Chef Hansjörg Stocker eingangs seines Referats. Der Preis der Sicherheit sei vom einzelnen Hotelier unter Berücksichtigung seiner Unternehmerphilosophie zu sehen. Stocker unterschied zwischen internen und externen Straftaten.

Diskrete Behandlung

Bei den gängigen internen Straftaten wie Diebstahl, Veruntreuung und illegalem Warenbezug des Personals pochte Stocker vor allem auf die Kontrolle der Sicherheit, beispielsweise durch einen langjährigen Mitarbeiter. Stocker warnte vor «blindem Vertrauen» in Mitarbeiter. Oft werde auch bei der Problemlösung zu lange zugewartet. Wichtig sei, dass man diskret vorgehe. Verdächtigungen nicht lauthals verbreiten, sondern frühzeitig die Polizei zwecks Sicherstellung allfälliger Beweismittel informieren. Die zu treffenden Sicherheits-

massnahmen müssten in jedem Fall speziell auf den Betrieb angepasst sein, so Stocker.

Betriebsorganisation entscheidend

Was die externen Straftaten betreffe, so Stocker weiter, seien beispielsweise Schliessanlagen nur so gut wie die allgemeine Betriebsorganisation, in welche diese eingebettet sei. Unregelmässige Kontrollgänge dürften in keiner Weise vernachlässigt werden. Der inmitten der Datenschutzdiskussion oftmals hinderlich empfundene Meldeschein sei ein sehr wichtiges Hilfsmittel für die Polizei, betonte Stocker.

Stocker empfahl, wichtige Unterlagen und Tageseinnahmen in mindestens 100 Kilogramm schweren und befestigten Safes aufzubewahren. Zudem warnte er vor allzu leichtfertiger Abgabe von Schlüsseln an Mitarbeiter. Das Kennzeichnen von Hotelwäscchen, Fotografieren wertvoller Gegenstände und Bilder sowie vermehrtes Verlangen von Vorauszahlungen seien weitere mögliche Massnahmen.

Für die Restaurants empfahl Stocker, den während der Arbeit auflaufenden Bargeldbestand der Servicemitarbeiter gelegentlich abzuschöpfen. Zudem warnte er vor unaufbesichtigten Servierportemonnais und Entressdiebstählen bei grösseren Gartenwirtschaften. Mit dem sichtbaren oder unsichtbaren Kennzeichnen von wichtigen Gegenständen durch die AHV-Nummer wür-

den zudem die polizeilichen Ermittlungen hilfreich unterstützt.

Was die Drogenproblematik angehe, so seien hierbei nicht mehr nur die Städte betroffen, sagte Stocker. Bei internen Schwierigkeiten solle man dem Mitarbeiter mittels Gespräch und Beratungsstelle helfen und nicht sofort kündigen. Eine gewisse Güte müsse allerdings auch mit harten Forderungen verbunden werden und vom Mitarbeiter einen Leistungsnachweis verlangen.

Ein schwieriges Unterfangen sei es sicherlich, die Hotel- und Restauranträume gänzlich von Drogen freizuhalten, schwenkte Stocker zur externen Problematik um. Ein Kontrollieren der Toiletten sei unumgänglich. Die Abgabe von Jetons oder der automatische Knopfdruck für WC-Türen seien hilfreiche Möglichkeiten der Kontrolle.

Er sei sich durchaus bewusst, so Stocker weiter, dass die sicherheitspolitische Frage unter anderem nur über eine massive Erhöhung der Polizeipräsenz zu lösen sei.

In der anschliessenden Diskussion wurde den Politikerinnen und Politikern vorgeworfen, die Polizei käme immer dann zum Einsatz, wenn die Politik versagt habe. Auf die massive Zunahme der Entressdiebstähle im Kanton Luzern angesprochen, sagte Stocker zum Schluss, dass man da die Beschäftigungskriminalität dabei nicht nur mit dem Drogenbereich in Zusammenhang bringen dürfe. VY

Ecole de secrétariat hôtelier SSH



Remise des diplômes du cycle X

L'Hôtel Beau-Rivage à Lausanne-Ouchy accueillait, dans ses salons, la traditionnelle cérémonie de remise des diplômes de l'Ecole de secrétariat hôtelier de la SSH. 15 élèves, arrivant au terme de deux années d'études théoriques et pratiques, reçurent leur diplôme des mains de Roger Kramer, vice-président de la commission scolaire de l'Ecole. Jean-Michel Illi, vice-directeur SSH et directeur de l'Ecole, félicita les élèves pour le sens de l'effort et de la discipline personnelle dont ils ont fait preuve pendant ces deux années et leur souhaita un excellent départ dans la carrière hôtelière. Roger Kramer rappela, quant à lui, la nécessité de rechercher la perfection et de s'ouvrir au monde pour affronter les nombreux défis qui attendent la profession dans l'avenir.

Après la remise des diplômes, Corine Fiechter, prit la parole au nom des nouveaux diplômés, pour souligner la qualité de l'enseignement et du stage pratique. A l'issue de cette cérémonie,

agrémentée de morceaux de pianos, diplômés, parents, enseignants et représentants de la SSH, se retrouvèrent dans le jardin de l'hôtel pour le cocktail.

Les noms des diplômés et des établissements de stage: Catherine Diaque, Grand Hôtel des Bains à Lavey; Virginie Dolder, Central Résidence à Leysin; Gabrielle Dürrer, Novotel Lausanne à Bussigny; Florence Edouard, Hôtel Continental à Lausanne; Corine Fiechter (premier rang), Grand Hôtel des Bains à Yverdon; Laure Gourgue, Hôtel Lausanne-Palace à Lausanne; Anne-Laure Michellod, Hôtel de Verbier à Verbier; Sylvie Monod, Zum Bären à Birr; Ghislaine Saldalamacchia, Hôtel Victoria au Mont-Pèlerin; Masuma Streiff, Pavillon de la Gare à Vevey; Valérie Treyer, Hôtel Royal Savoy à Lausanne; Martine Vidoudez, Hôtel Beau-Rivage Palace à Lausanne; Alexandra Vuilleumier, Hôtel Lausanne-Palace à Lausanne. La moyenne de la classe a été de 5,0.

Photo zvg

Positive Signale sind deutlich erkennbar

Dass innerhalb der Vernehmlassung zu einem Tourismusgesetz im Kanton Luzern die finanzielle Hilfe bei Erneuerungen von Hotels zum Thema geworden sei, wertete der auf drei Jahre wiedergewählte Präsident des Hotelier-Vereins des Kantons Luzern, Hans Swierstra, positiv. Das Abwinken einiger politischer Parteien sowie die schlechte Finanzlage des Kantons haben indes zumindest vorläufig die Weiterbearbeitung eines Tourismusgesetzes verhindert.

Doch die Volkswirtschaftsdirektion hat durchblicken lassen, dass mit Innovationsförderung und Verbesserung der Rahmenbedingungen im Hinblick auf touristische Konkurrenzantone mit einem Tourismusgesetz Chancengleichheit hergestellt werden könne. Dass in drei bis fünf Jahren in Luzern ein Tourismusgesetz doch noch Wahrheit werden könnte, wird von seiten der Behörden nicht ausgeschlossen.

Der Wahlausgang zum Präsidentenamt des Schweizer Hotelier-Vereins, welchen Alberto Amstutz mit klarer Stimmenmehrheit für sich entschieden hatte, habe einen bitteren Nachge-

schmack für die Zentralschweiz hinterlassen, sagte Swierstra: Der Vitznauer Hotelier Peter Bally war in dieser Kampfwahl unterlegen. Bally ersetzt im Vorstand des Hotelier-Vereins des Kantons Luzern Hilda Kieni, die den Kanton Luzern in Richtung Thurgau verlässt. Ebenfalls wiedergewählt wurde der geschäftsführende Direktor Beat Nellen.

Zufrieden äusserte sich Swierstra über die Intervention der Luzerner Behörden betreffend Quotenbeibehaltung der Saisoniers- und Jahresbewilligungen.

Nach Ansicht des Hotelier-Vereins des Kantons Luzern besteht bei den Hotellokklaffifikationen 1995 zwischen Drei- und Viersternhotels ein zu grosser Unterschied, vergleicht man diese mit den Vier- und Fünfsternhotels. Negativ sei aufgefallen, dass die Rückseite nur von der Kommission entchieden würden. Die Verbandsleitung könne sich hier nicht der Verantwortung entziehen, sagte Swierstra. Gastredner Fred Eder, Präsident des Hotelier-Vereins des Kantons Schwyz, sprach sich für eine intensivere Zu-

sammenarbeit der sechs Zentralschweizer Kantonalverbände aus.

Kritik am kürzlich auf dem Stos abgehaltenen 2. Tourismustag Zentralschweiz äusserte Heinz Gubser, Direktor Hotel Montana, Luzern. Der Tag allgemein, aber vor allem das Podiumsgespräch, sei viel zu wenig auf die Probleme des Zentralschweizer Tourismus eingegangen. Harsche Kritik dann vom ehemaligen Luzerner Parlamentarier und Besitzer des Hotels und Restaurants Schiff, Luzern-Stadt, Ruedi Helmlin. Er sieht die jährlichen Gelder an den Verkehrsverband Zentralschweiz schlecht genutzt und möchte diese direkt in den Luzerner Tourismus fliessen lassen. Der Abschaffung der Bedürfnisklausel könne nur dann stattgegeben werden, wenn alle Patentgebühren fallen würden.

Die Versammlung entschied sich im weiteren für die Beibehaltung des Mitgliederbeitrages auf 100 Franken. Judith Noser, Verbandsleitungsmitglied des SHV, orientierte in einem Kurzreferat über die einzelnen Teile des Landesgesamtarbeitsvertrags (L-GAV). VY

Saisoniers

Bosnier dürfen länger bleiben

Das Aufenthaltsrecht für Saisoniers, Besucher und Vertriebene aus Bosnien-Herzegowina wird bis Ende April 1993 verlängert: Angesichts des Kriegs und im Hinblick auf den kommenden Winter verzichtet der Bundesrat aus humanitären Gründen weiterhin auf die Wegweisung.

Für die einzelnen Gruppen gelten folgende Regeln: Saisoniers und Kurzaufenthalter erhalten nach Ablauf ihrer Bewilligung eine spezielle Aufenthaltsbewilligung; ihre Arbeitsbewilligung wird verlängert. Besuchern und Touristen, die ein Visum erhalten hatten, wird auf Gesuch hin eine spezielle Aufenthaltsbewilligung ausgestellt; sie dürfen jedoch nicht erwerbstätig sein. Vertriebene, die ohne Visum eingereist sind, die sich illegal in der Schweiz aufhalten oder gegen die bereits ein Wegweisungsentscheid gefällt wurde, erhalten eine Ausreisefrist bis Ende April 1993.

Zwar schliesst der Bundesrat eine Ausweitung des Konflikts auf die serbische Provinz Kosovo nicht aus. Da dieser bislang nicht eingetreten sei, sei für Bürger aus dieser Provinz eine abweichende Regelung nicht gerechtfertigt.



Die geltende Visumspraxis wird durch diesen neusten Beschluss des Bundesrates nicht geändert. Abgewiesene Asylbewerber aus Ex-Jugoslawien müssen die Schweiz innerhalb ihrer Ausreisefrist verlassen; für Asylbewerber aus Bosnien wird die Frist bis Ende April 1993 erstreckt.

Mit diesem Entscheid kommt der Bundesrat den Forderungen des Schweizer Hotelier-Vereins (Hr 37 vom 10. September) wenigstens teilweise entgegen.

adb/shv

Hotel job SHV

Vakanzen melden

Schon im Frühherbst an die Wintersaison denken? Zahlreiche qualifizierte Stellensuchende haben dies bereits getan, denn die Personalabteilungsstelle Hotel job SHV ist im Besitz von entsprechenden Bewerbungsunterlagen.

Melden Sie uns Ihre Vakanzen, es wird sich bestimmt lohnen: Schweizer Hotelier-Verein, Hotel job SHV, Monbijoustrasse 130, Bern, Telefon: (031) 507 333, Fax: (031) 507 334. pd

BILDUNGSLÜCKE

September

28.-30. **Akquisition, Verkaufsgespräche und Kundenkontakte:** Wege zur Gewinnung, zum Aufbau und zum Erhalt der Kundenschaft.

28.-30. **Optimierung im F&B-Bereich:** Verhelfen Sie Ihrem F&B-Bereich zu neuem Schwung. (Eine Weiterbildung des Schweizer Wirtverbandes).

Oktober

7./8. **Rhetorik:** Richtig auftreten, Hemmungen abbauen, wirkungsvoll sprechen.

14.-16. **Marketing der Gastfreundschaft:** Besuchen Sie das Seminar zum neuen Marketinghandbuch. Referent ist Klaus Kobjoll.

November

11./12. **Erfolgreiches Nachwuchsmarketing:** Es ist Zeit für professionelles Nachwuchsmarketing.

17.-19. **Trainerwerkstatt:** Lernen Sie praxisnahe Trainingseinheiten selbstständig erarbeiten und abwechslungsreich gestalten.

23.-25. **Erfolg durch Persönlichkeitsentwicklung:** Für Führungskräfte ist es besonders wichtig, die Persönlichkeit zu entwickeln, um Autorität und Stabilität auch in schwierigen Situationen aufrechterhalten zu können.

Für Anmeldungen und weitere Informationen: Abteilung Weiterbildung Schweizer Hotelier-Verein, Telefon (031) 50 71 11 mt

Corsi

La formazione è la chiave del successo

Nella seconda metà del mese di ottobre 1992 avranno inizio i corsi accelerati di servizio. In primavera 1993 seguirà la seconda parte. «Chi sa ben servire, ha un sicuro avvenire!» Questo slogan è più che mai d'attualità e calza a pennello a chi opera nel settore alberghiero e della ristorazione costretti a vivere momenti economicamente difficili.

Come da parecchio tempo si va dicendo il turismo rappresenta una fetta importante dell'economia cantonale e federale. Dagli addetti a questo settore è richiesto un sempre maggiore impegno e volontà per migliorare la qualità del prodotto e dei servizi che si vogliono offrire.

In più bisogna aggiungere che la clientela diviene sempre più esigente e per poter fronteggiare questa situazione bisogna puntare verso una migliore professionalità.

Per questi motivi la Federazione Esercenti ed Albergatori Ticino (FEAT) e la Commissione cantonale per la formazione professionale per il settore nell'industria alberghiera (CPC-TI), si sono impegnate per programmare questi corsi accelerati di servizio, dando la possibilità a chi li frequenta di acquisire e meglio conoscere la professione.

Servire infatti non è solo portare qualche cosa da mangiare o da bere alla clientela! Occorre bensì conoscere il servizio nella sua forma classica e tecnica che, abbinato a gentilezza e cordialità, contribuisce a creare il buon nome del locale. Un buon impiegato e un buon datore di lavoro devono saper comunicare, consigliare, conoscere la cucina e la cantina. Tutto questo ha bisogno di una formazione ed è appunto questo l'obiettivo che si vuol raggiungere con questi corsi. Il corso si svolgerà nell'arco di cinque pomeriggi.

Il luogo definitivo è ancora da stabilire. I corsi comunque saranno suddivisi in tre regioni del cantone: Bellinzona e tre Valli, Sottoceneri e Locarnese.

Le materie insegnate sono: tecnica di base del servizio (regole di servizio, i differenti servizi e coperti, e, nella seconda parte, che come detto si terrà in primavera 1993, sono previsti la cultura generale, i vini, gli abbinamenti dei piatti. Al termine del corso verrà rilasciato un certificato di frequenza. Il costo dipenderà dal numero di partecipanti. Chi è interessato a questi corsi può richiedere il modulo d'iscrizione al segretario FEAT, casella postale 70, 6903 Lugano. pd

La SHG a son journal

«Tapis rouge»

C'est le titre de la «Lettre des Hôteliers genevois», le nouvel outil d'information de la SHG soucieuse de placer son centenaire sous le signe d'une meilleure information. Et, comme la définit Pierre-Olivier Baroud, son président, «un trait d'union d'un secteur économique qui emploie 13 000 personnes, une ouverture pour le public sur notre monde hôtelier genevois, l'un des plus performants du monde».

La section genevoise de la SSH associe 115 membres, individuels ou entreprises, et représente 62 hôteliers et 10 593 lits. Comme le rappelle, dans le nouvel organe, Jacques Mayer, chargé de la communication pour la SHG, celle-ci prend des positions sur différents dossiers touchant à la situation socio-économique propre au canton de Genève: financement de l'Office du tourisme, problèmes d'urbanisation, site de la rade, etc. Le but? «Créer la Genève de demain, une Genève attrayante, vivante et prospère.»

Le numéro un de «Tapis rouge» contient le Point de vue du Président, un accueil de Maurice Demuzière sur l'accueil de Genève («un bonheur dérobé au siècle»), un entretien avec Reto Grass, directeur général de l'Hôtel des Bergues, le «Fax du concierge» et des textes sur la SHG et son centenaire. JS

CARROUSEL

Zu einem der beiden Vizepräsidenten des angesehenen «Corps Touristique» im «grossen Kanton» wurde **Peter Michel**, Chef der SVZ-Deutschland-Vertretung («Schweizer Verkehrsbüro») in Frankfurt gewählt. Das CT (so die offizielle Abkürzung) ist die «Vereinigung ausländischer Vertreter für Fremdenverkehr und Eisenbahnen in der Bundesrepublik Deutschland». Als einer der beiden Vizepräsidenten (neben **Edith Hunzinger** von Seychelles Tourist Office) ist Peter Michel verantwortlich für die Öffentlichkeitsarbeit der Vereinigung und stellvertretend auch noch zuständig für den Kontakt zu Behörden und Verbänden.



Annamajja Tolonen (rechts) verabschiedete sich letzte Woche in der Zürcher Jules Verne Panorama Bar offiziell von Freunden und Kollegen in der

Schweiz. Während fast sieben Jahren leitete sie als Direktorin die Finnische Zentrale für Tourismus in Zürich. Nun wurde ihr die neugeschaffene Position als EG-Beobachterin in Brüssel übertragen. Es obliegt ihr dort, die für den Tourismus massgebenden Entwicklungen in Richtung EG zu verfolgen und die finnische Reisebranche über notwendige Massnahmen zu informieren.

Neue Direktorin der finnischen Zentrale für Tourismus in Zürich ist **Marjatta Haapio** (links). Während der letzten viereinhalb Jahre leitete sie die Niederlassung in London und war vorher in Deutschland und in der Hauptverwaltung des finnischen Fremdenverkehrsamt tätig.

Yves Rossel, bei SSR-Reisen seit einigen Jahren verantwortlich für den Einkauf von Landleistungen USA/Kanada, verlässt die Reisegeossenschaft. Rossel wird per 1. Februar 1993 zu Travac wechseln, um sich neuen Aufgaben zuzuwenden. Die Nachfolge bei SSR ist noch nicht bestimmt.

Der bisherige Lufthansa-Verkaufsdirektor Deutschland, **Frank Sehr**, übernimmt die LH-Aussenstelle Amsterdam. Sein Nachfolger wurde **Jürgen Büchy**, bisher Hauptabteilungs-

leiter für das Ertragsmanagement Passage. Seine neue Position lautet nunmehr «Leiter Verkaufspolitik Deutschland».



Eine Umweltbeauftragte in ihrer Zentrale in Eschborn bei Frankfurt a. M. hat die Hotelgruppe Best Western für ihre 93 Mitgliedshäuser in Deutschland jetzt berufen. **Wilma Kellermann-Baans**, gebürtige Holländerin, 31. Leiterin des Mitglieder-Service, soll zusätzlich «für alle Fragen und Aktivitäten in Sachen Umweltschutz» zuständig sein.

Ziel der Gruppe Best Western ist es, die Mitglieder «für den aktiven Umweltschutz noch stärker zu sensibilisieren». Auch sollen den einzelnen Hotels die Vorteile aufgezeigt werden, die der Umweltschutz auch in ökonomischer Hinsicht bieten kann.

Gleichzeitig ist die Gruppe Best Western dazu übergegangen, dass jedes Mitgliedhotel einen Umweltbeauftragten ernannt, um die Ideen von Umweltschutz und Umweltaktivitäten auch «vor Ort» in die Praxis umzusetzen.



Jean-François Gränicher hat Anfang September bei Airpass Airport Services auf dem Flughafen Zürich die Tätigkeit als Operations-Officer angetreten. Der 31-jährige hat die Luftverkehrslehre bei der Swissair absolviert und arbeitete anschliessend für den National Carrier in Zürich, London und Stuttgart. Vor rund dreieinhalb Jahren wechselte Gränicher zu Obutor Zürich, wo er bis diesen Sommer verschiedene Funktionen innehatte, zuletzt war er stellvertretender Direktor.

Erfolg hatte, verliess die Schweiz Richtung Süden. In der Algarve, in Portugal, überzeugt er seit kurzem mit Begeisterung im Privathotel **Vivenda Miranda, Lagos**. Diese direkt über den Klippen gelegene Perle wird vom Schweizer **Urs Wild** (rechts) geführt. Der seit 7 Jahren in Portugal Ansässige hatte vor zwei Jahren genug von der Grosshotellerie (Sheraton) und managt und berät heute mit seiner Manasa LDA verschiedene Projekte in der Algarve. Mit dem Kleinod Vivenda Miranda wollen die beiden eine Ferienphilosophie vorstellen, die sicherlich Fischliebhaber (offener Atlantik) anzieht und an ein Publikum gerichtet ist, das gerne Urlaub mit Stil und Klasse geniessen will.



Der bekannte Liechtensteiner **Damian Beck** (links), der mit seiner Fischküche in Illnau/Effretikon überregionalen



Marcel Bürgin (Bild) ist seit dem 1. September Filialleiter von Kuoni in Liestal und ersetzt dort **Christoph Tschanz**, der Kuoni verlässt. Bis zu seiner Beförderung arbeitete Bürgin während drei Jahren als Schalterchef der Kuoni-Filiale am Aeschenplatz in Basel.

St. Lucia

Wirbel um Hafentaxen

Die Karibikinsel St. Lucia erhöhte die Hafengebühr für Kreuzfahrtschiffe von zwei auf zehn Dollar pro Passagier. Das entspricht einer horrenden Erhöhung von 400 Prozent. Royal Caribbean Cruise Line liess mit der Antwort nicht lange auf sich warten: «Wir haben St. Lucia informiert, dass wir im November nicht zurückkehren werden», so RCCLs Marketingchef **Rod McLeod** lakonisch. Statt in St. Lucia wird die Nordic Prince vor Martinique ankeren.

Die Preiserhöhung von St. Lucia erfolgte nicht zufällig. Ende letztes Jahr beschlossen die Mitglieder der Organization of Eastern Caribbean States (OECS), dass man die Hafengebühr einheitlich auf 10 Dollar festlegen wolle. So wird nun der Rückzug von RCCL als Attacke gegen St. Lucia interpretiert. Diese Attacke wird auch deshalb schlecht goutiert, da die Bermudas eine Hafengebühr von 60 Dollar abknöpfen, ohne aber von den Kreuzfahrtengesellschaften boykottiert zu werden. Doch für McLeod geht es hier um die wirtschaftliche Frage. Wenn eine Destination das gleiche zu einem besseren Preis anzubieten habe, dann wähle man eben diese.

Die anderen Kreuzfahrtengesellschaften, welche ebenfalls St. Lucia anzulaufen trachten, konnten sich bisher nicht festlegen, ob sie ebenfalls eine Programmänderung vornehmen wollen. Einzig Regency Cruises, deren Regent Sun vom 9. November 1992 bis 19. April 1993 Zehn- und Elftage-Fahrten ab San Juan anbietet, will definitiv an der festgelegten Route festhalten und in der kommenden Wintersaison vor St. Lucia die Anker werfen. CC, New York

Rolf Anschutz/Thüringen

Japanische DDR-Kultur

Ganz Ostdeutschland war zu DDR-Zeiten ein gastronomischer Einheitsstuf. Ganz Ostdeutschland? Nein: Im thüringischen Suhl wurde während zweier Jahrzehnte die Esskultur Japans gepflegt. Essen statt reisen, hiess für Zehntausende die Devise. Jetzt probt **Rolf Anschutz** sein Comeback.

Insgesamt 80 000 japanische Gäste, 600 Presseveröffentlichungen allein in Japan, fünf japanische TV-Dokumentationen: Der Erfolg des «Waffenschmieds» kann sich sehen lassen. Was aber am meisten überrascht: Die Gaststätte, in der von 1966 bis 1986 als einziger öffentlicher Einrichtung ausserhalb Japans das traditionelle japanische Gastmahl perfekt gepflegt wurde, lag in Suhl, im Deutschen Bundesland Thüringen. Und dieses war bis vor drei Jahren vom Westen abgeschottet.

Rolf Anschutz, 59, ist per Zufall zur japanischen (Ess-)Kultur gekommen. «Angefangen hatte alles mit einem Jux, wir wollten zu einem Fest etwas Besonderes aufstischen. Da sagte ich aus Spass, warum nicht japanisch?» Aus dem leicht dahingehprochenen Vorschlag wurde ernst. Am 12. Februar 1966 ging der «Waffenschmied» mit japanischer Küche auf, in der damaligen DDR eine Oase im gastronomischen Einheitsangebot. Die Spezialitäten fanden eine derart grosse Nachfrage, dass sich die Japan-Hungrigen zeitweise bis zu einem Jahr im voraus anmelden mussten.

«Natürlich gab es Widerstände, denn private Restaurants waren damals unbekannt», erzählt **Rolf Anschutz**. Nicht

zuletzt der Unterstützung japanischer Studenten und Geschäftsleuten sei es zu verdanken, dass das Unikum sich über 20 Jahre retten konnte. Als die Behörden sich vom «Waffenschmied» verbesserte wirtschaftliche Kontakte zu Japan versprachen, rollte der Rubel: Anstandslos wurden jährlich zwei Container mit je 20 Tonnen originalen Lebensmitteln von Yokohama nach Rostock verschifft.

Die Kundschaft strömte, zuletzt machte Anschutz mit insgesamt 65 Mitarbeitern einen Umsatz von vier Millionen Mark und einen Gewinn von 750 000 Mark. Solche Zahlen waren zwar ungewöhnlich, doch den Bezirksbehörden war das exotische Treiben offenbar suspekt. 1986 schloss der Tempel des Japan-angefressenen Suhlens endgültig seines Pforten.

«Meine Motivation war, den Ostdeutschen, die ja nie die Möglichkeit einer Reise nach Japan hatten, über das Essen diese wunderbare Kultur näherzubringen», so Anschutz. Heute, nach fünf Jahren deftiger Thüringer-Kost, hat Anschutz trotz seiner bevorstehenden Pensionierung nochmals die Initiative ergriffen. Im bekannten thüringischen Sportort Oberhof, nur 15 Kilometer von Suhl entfernt, eröffnete er vor kurzem das Japanrestaurant «Am Schlossberg» mit angeschlossenen Hotel. Neben Sauerbraten und Klössen wird in einer zweiten Küche japanisch gekocht. Der Chef macht dies nicht nur zur persönlichen Befriedigung: «Wir brauchen hier mehr Arbeitsplätze, sonst kann die Region nicht existieren», so Anschutz, der auch Präsident des Thüringischen Hotel- und Gaststättenverbands ist. PP

Steinskulptur «Schweizen»



Das Gleichgewicht der Dinge

Wo sich in der Stadt Bern, zwischen dem Bundeshaus West und dem Bernerhof bis vor kurzem noch eine Grasfläche ausbreitete, liegen heute auf einer weissen Kiesfläche fünf Steinhäufen, jeder einen Kontinent darstellend, mit Steinen aus vierundvierzig «Schweizen». Die vom Berner Künstler **George Steinmann** im goldenen Schnitt komponierte Skulptur «Das Gleichgewicht der Dinge» steht für 187 «Schweizen», die im Ausland bisher haben ausfindig gemacht werden können. In den meisten

Fällen handle es sich dabei um einen besonders schönen Flecken Erde und das schmiele unserem Land, heisst es in einem Pressetext der Mitinitiantin dieser Steinbeschaffungs-Aktion, der Schweizerischen Verkehrszentrale. Die Aktion hat sich zu einer vielbeachteten Imagewerbung für die Schweiz entwickelt. Den weitesten Weg bis zum Bundeshaus hat übrigens ein Stein aus Neuseeland zurückgelegt, er stammt aus dem dortigen «Heart of South Pacific Switzerland». Bild **Andreas Messeri**

100 Jahre htr



Neun Gewinnerinnen und Gewinner gingen in die Luft

Am letzten Montag fand die Jubiläums-Aktion der *hotel + touristik revue* ihren Abschluss – und für alle Beteiligten auch ihren Höhepunkt. Mit der JU-52 starteten neun Wettbewerbsgewinner, vier russische Journalisten, die als Gäste der

htr in der Schweiz weilten, sowie vier (verloste) Mitarbeiter des SHV von Dübendorf aus zu einem Alpenrundflug. Im «Schrittempo» von 150 km/h überflog die «alte Tante» das Mittelland, besah sich Eiger, Mönch und Jungfrau von

vorn und von hinten und kehrte sodann über den Vierwaldstättersee zum Heimflughafen zurück. Die restlos begeisterten Passagiere versammelten sich anschliessend zum Erinnerungsfoto.

Bild **Anita Jekl**

Palace lémanique

Le Mirador change de tête

Connu pour avoir accueilli entre autres personnalités **Christine Ockrent** et **Jean-Marie Le Pen**, Le Mirador, au Mont-Pèlerin, est un des cinq étoiles qui comptent sur les bords du Léman. Normal en conséquence, que tous les regards se tournent vers l'établissement des hauts de Vevey, lorsqu'il change de direction.

Cela est d'autant plus logique que c'est au terme d'un bail de près de vingt ans que **Gerwin Feldner**, directeur général, quittera Le Mirador, avec le désir de se distancer un peu de l'hôtellerie. Confiée de manière professionnelle à la société Elitel, de Lausanne, la sélection du successeur de celui qui vécut le passage de l'établissement en mains japonaises a permis de dénicher l'oiseau rare: **Eric E. Favre**, actuel directeur général de l'Holiday Inn Leysin, premier établissement de montagne en Europe de cette chaîne qu'il a largement contribué à développer au cœur des Alpes vaudoises. Au bénéfi-

ce d'une expérience internationale, diplômé de l'Ecole hôtelière de Lausanne, **Eric E. Favre** quittera Leysin cette fin d'année.

Projets

Il trouva au Mont-Pèlerin un cinq étoiles de bonne tenue, propriété de la société **Mariya & Co**, dirigée par **Toshiko Someya**. Lors du rachat du Mirador en 1990 il avait été question d'investir 40 millions de francs pour faire de l'hôtel du Mont-Pèlerin un palace à même de rivaliser à conditions égales avec ses plus prestigieux concurrents. Cette volonté des Nippons ne s'est pas encore concrétisée même si certains projets sont totalement ficelés, en particulier pour porter le nombre de lits de 190 à 280.

Du côté de Leysin, la succession de **Eric E. Favre** reste ouverte: il faudra là aussi trouver un «patron» pour reprendre un hôtel 4 étoiles qui, en peu de temps, a su prendre une place non négligeable au sein du tourisme des Alpes vaudoises en général et de Leysin en particulier. JCK



Unsere Direktorin möchte nach einer einatzreichen Arbeitszeit ihren dritten Lebensabschnitt in Angriff nehmen. Im Rahmen der Nachfolgeregelung suchen wir – auf einen zu vereinbarenden Zeitpunkt auf Ende 1993 oder nach Vereinbarung –

Direktionsehepaar

Unser Profil
 ****-Hotel für Erholung, Ferien, Kuren oder Entspannung.
 Kürzlich renoviert.
 150 Betten und gepflegte Restauration.
 Eigene Tennisplätze.
 Treue Stammkundschaft.
 In bekanntem Sommer- und Winterkurort im Berner Oberland.
 Mit angeschlossenem Kurzentrum unter ärztlicher Leitung mit allen Kurangeboten, Mineralhallenbad. Erfahrenes, gut eingearbeitetes Team von motivierten Mitarbeitern.

Ihr Profil
 Unternehmerpersönlichkeit mit Erfahrung in der Kur- und Ferienhotellerie und Einfühlungsvermögen für deren Gäste.
 Mitarbeit der Ehefrau von Vorteil.
 Führungseigenschaften sind Ihnen eigen und helfen Ihnen bei der Motivation und Anleitung unserer Mitarbeiter.
 Sinn für konstruktive Zusammenarbeit mit dem direkt vorgesetzten Verwaltungsrat und dem ärztlichen Leiter der Kureinrichtungen.
 Flair für Marketing und Werbung.

Wenn Sie sich für diese anspruchsvolle und interessante Aufgabe berufen fühlen, erwarten wir gerne Ihre ausführliche Bewerbung an die Adresse unseres Verwaltungsratspräsidenten, Herrn Christian Kammacher, Dorf, 3775 Lenk (Diskretion wird zugesichert).

49676/19330

Kurhotel Lenkerhof Tel. 030 6 31 31
 CH - 3775 Lenk Fax 030 3 20 60



Für unser aussergewöhnliches und schönes Hotel-Restaurant am Bodensee an verkehrsgünstiger und aussichtsreicher Lage suchen wir per Herbst 1992 oder nach Übereinkunft ein aufgestelltes, initiatives und flexibles

GESCHÄFTSFÜHRERPAAR

Wir stellen uns vor, dass der neue «Patron» auch selbst am Herd steht und der Seemöwe mit seiner Phantasie, seinem Ideenreichtum und seinem Fachwissen zu jener Anerkennung verhilft, welche ihr eigentlich zusteht. Administration, Gästebetreuung, Personalführung und Verkauf sind keine Fremdworte für die «Chefin», die wir suchen. Durch Ihren Charme und Ihre Persönlichkeit machen Sie künftige Besuche in der Seemöwe zu mehr als nur zu einem kulinarischen Erlebnis...

Gerne würden wir Ihnen mehr über die Seemöwe und unsere Zukunftspläne erzählen und Sie dabei persönlich kennenlernen. Senden Sie uns raschmöglichst Ihre Bewerbungsunterlagen, oder rufen Sie uns einfach mal an.

Hotel-Restaurant Seemöwe
 CH-8594 Güttingen am Bodensee
 Telefon (072) 65 10 10, Telefax (072) 65 28 74

49960/222291

Hotel ***** Mont Cervin Zermatt



Unser

Vizedirektor F & B

übernimmt nach zwei Jahren äusserst angenehmer Zusammenarbeit innerhalb unserer Firma neue Aufgaben. Daher suchen wir auf den 1. November 1992 oder nach Übereinkunft einen Nachfolger.

Die Aufgabe sieht als Hauptverantwortung das Seminar- und Bankettwesen sowie die Restauration vor. Gästebetreuung, Vertretung der Direktion sowie Mit-hilfe im Verkauf gehören ausserdem zum Arbeitsbereich.

Mehrere Jahre Berufserfahrung, wenn möglich in der internationalen Erstklasshotellerie und besonders im F&B-Bereich sowie gute, auch schriftliche Kenntnisse der deutschen, englischen und französischen Sprache sind unerlässlich für diese vielseitige und anspruchsvolle Aufgabe.

Handschriftliche Offerten mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto sind erbeten an:

Seiler Hotel Mont Cervin
 z. H. Urs H. Keller, Direktor
 CH-3920 Zermatt

49073/39420

Prohotel
 of Switzerland

TEST

 ITEL

The
 Leading
 Hotels
 of the
 World*

Europa rückt zusammen Wir sind zusammen!

Dank der Zusammenarbeit in der Tourismusgemeinschaft SAAS rücken die drei Ferienorte Saas Almagell, Saas Balen und Saas Grund zu den 6 grössten Ferienorten des Wallis auf.

Möchten Sie die Zukunft dieser drei Walliser Ferienorte mitgestalten?

Wir suchen einen/eine

Kurdirektor/in

Neben guter Ausbildung bringen Sie einen Rucksack voll Pioniergeist, viel Kreativität und Selbständigkeit mit.

Ihre Bewerbung freut uns – wir sichern Ihnen volle Diskretion zu.

Senden Sie Ihre Bewerbung direkt an:
 Tourismusgemeinschaft SAAS
 Postfach 100
 3910 Saas Grund

SAAS
 ALMAGELL BALEN GRUND

50036M/348210

Verenahof hotels Baden

bad Zürich Telefon 056/22 52 51
 CH-3400 Baden

Kurort mit Kultur und Kurwert
 Stadthof **** Verenahof **** Ochsen ***

Unsere traditionsreichen Hotels mit 110 Gästezimmern, mehreren Speisesälen und diversen Banketträumen stehen an der Limmat, im Kurzentrum von Baden.

Wir suchen für unsere Servicebrigade per sofort oder nach Vereinbarung in Jahresstellung:

Chef de rang

Sie haben eine Fachausbildung und Berufserfahrung, Freude am Umgang mit internationaler Kundschaft, Sprachkenntnisse in D, F, E und suchen ein interessantes und abwechslungsreiches Aufgabengebiet.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen unser Personalchef, Herr A. Murray, jederzeit zur Verfügung. Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Telefon (056) 22 52 51.

50059/2593

Wir suchen für gehobene Altersresidenz mit einem öffentlichen Restaurant und grosser Kegelebahn im Zentrum von Zürich, auf Jahresbeginn 1993 oder nach Vereinbarung:

GESCHÄFTSFÜHRER ODER GESCHÄFTSFÜHRER- EHEPAAR

Wir setzen voraus: – Abschluss Hotelfachschule oder Wirtkurst
 – fundierte Ausbildung im Gastgewerbe (Koch, Service und kaufmännische Kenntnisse)
 – Kreativität und Durchsetzungsvermögen
 – Erfahrung mit der Führung von Mitarbeitern

Wir bieten: – selbständiges Handeln
 – Mitsprache im Entwurf eines neuen Konzeptes
 – überdurchschnittliche Entlohnung (Gewinnbeteiligung)
 – Unterstützung von der Verwaltung

Fühlen Sie sich angesprochen, und sehen Sie in diesem Anforderungsprofil eine echte Herausforderung, dann richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit sämtlichen nötigen Unterlagen an folgende Adresse:



WENGER
 BETRIEBS AG
 z. H. von
 Herrn E. Fuhrer
 Von-May-Str. 37
 3604 THUN
 Telefon
 (033) 36 85 87
 48760/180327

Anzeigenschluss: Freitag, 17.00 Uhr

INHALT

	Seite
Stellenmarkt	1-16
Internationaler Stellenmarkt	18+19
Stellengesuche	19

SOMMAIRE

	Page
Marché de l'emploi	17+18
Marché international de l'emploi	18+19
Demande de l'emploi	19

HOTEL *job* SHV

PERSONALBERATUNG

AUSZUG AUS UNSEREM STELLENANGEBOT

MEXICO MEXICO MEXICO MEXICO MEXICO

Wir suchen eine Person zwischen 30 und 45 Jahren, welche viel Erfahrung in der Hotellerie hat und sich für ein neues Projekt begeistern lässt. Gefragt sind Flexibilität, Phantasie, Ausdauer, Geduld, Energie und sehr gute Kenntnisse in Spanisch und Englisch. Dies alles zur Führung und Organisation eines 32-Zimmer-Hotels sowie zur Ausbildung von Hotellehringen. Der Betrieb befindet sich in einer Kleinstadt im südlichen Hochland von Mexiko. Der Lohn ist nicht sehr hoch, jedoch werden Sie reich an Erfahrung und neuen Erlebnissen. Eintritt sobald als möglich, Verpflichtung für mindestens ein Jahr, Reise bezahlt.

Für ein ****-Hotel in Basel suchen wir per sofort eine

GOVERNANTE

Hofa-Ausbildung und Führungserfahrung sind Voraussetzung. 4 Mitarbeiter.

Für ein Hotel in Savognin suchen wir einen

KÜCHENCHEF

Erfahrung in gleichwertiger Position oder auch Aufstiegsmöglichkeit für einen initiativen Sous-chef. Jahres- oder Saisonstelle. Eintritt Dezember 1992.

Eine(n)

2. CHEF DE RÉCEPTION

w/m suchen wir per sofort für ein ****-Hotel im Kanton St. Gallen. Erfahrung und Freude an der Réception und im Umgang mit Gästen. D, F, E-Kenntnisse. Jahresstelle.

Per Oktober oder November 1992 suchen wir für einen ***-Betrieb im Kanton Uri

CHEF DE SERVICE

m/w Sie sollten Erfahrung in der gehobenen Gastronomie haben (Flambier-, Tranchierkenntnisse). 4 Mitarbeiter. Jahresstelle.

Restaurant im Zentrum der Stadt Bern sucht per sofort/1. Oktober 1992 einen

CHEF DE PARTIE

wenn möglich mit Kenntnissen der vegetarischen Küche. Schweizer oder Bewerber mit B-/C-Bewilligung.

****-Hotel in Zürich hat noch eine freie Stelle für

SERVICEFACHANGESTELLTE(N)

mit Erfahrung im A-la-carte-Service. Eintritt Anfang November 1992. Keine Saisonbewilligung möglich.

Hotel/Restaurant (14 P. Gault Millau) in der Nähe von Thun sucht per Oktober 1992 einen

CHEF TOURNANT/SOUS-CHEF (CH)

der Wert auf eine marktfrische Küche legt, motiviert und belastbar ist. Aufstiegsmöglichkeit.

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



JA GERNE!

Diese spontane Entgegung auf einen Wunsch oder auch ein heikleres Anliegen unserer internationalen Gäste drückt Ihre stete Hilfsbereitschaft und gastgeberische Haltung aus, die für Sie nebst den fachlichen Fähigkeiten als

RÉCEPTIONIST(IN)

eine Selbstverständlichkeit sind.

Als zukünftige(r) Mitarbeiter(in) in unserem Hause offerieren wir Ihnen nebst den verschiedenen Schulungsangeboten selbstverständlich auch

- ein faires Gehalt inkl. 13. Monatslohn
- Transfermöglichkeiten innerhalb der Swisshotel
- vergünstigte Übernachtungen in allen Swisshotels

Sie können Ihre neue Herausforderung per sofort oder nach Übereinkunft in Angriff nehmen. Senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an Herrn Andreas Kunz, Leiter Personaldienst, Swisshotel Zürich, Am Marktplatz, 8050 Zürich.

50069/40495



ZÜRICH
HOTEL INTERNATIONAL

Luxushotel in der Region Zürich sucht nach Vereinbarung

kaufmännischen Leiter (m/w)

Als Mitglied der Geschäftsleitung unterstehen Ihnen die Bereiche Hilfsbuchhaltung (Kassawesen, Debitoren, Kreditoren usw.), Food-&-Beverage-Kontrolle, Einkauf und Lagerbewirtschaftung sowie EDV. In Zusammenarbeit mit unserem externen Treuhandbüro sind Sie für die Quartals- und Jahresabschlüsse des Betriebes verantwortlich und überwachen die Ausbildung unserer kaufmännischen Lehrlinge.

Für diese anspruchsvolle Position suchen wir einen Kandidaten mit kaufmännischer Grundausbildung und abgeschlossener Hotelfachschule. Daneben sollten Sie fundierte Berufserfahrung im kaufmännischen Bereich eines Grosshotels besitzen und über unternehmerisches Denken, Führungsqualitäten und Organisationstalent verfügen. Kenntnisse im EDV-Bereich wären von grossem Vorteil.

Nebst einer verantwortungsvollen und selbständigen Aufgabe bieten wir Ihnen attraktive Anstellungsbedingungen.

Suchen Sie eine neue Herausforderung? Dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbungsunterlagen, die streng vertraulich behandelt werden.

Offerten unter Chiffre 50030 an hotel revue, 3001 Bern.

50030/41432

Hotel Streiff ★★★ Arosa

Für die kommende Wintersaison suchen wir noch einen

Commis de cuisine/ Tournant

in kleine Brigade ohne à la carte

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Familie M. Christen-Streiff
Hotel Streiff
7050 Arosa

Telefon (081) 31 11 17



50037/1651



Engeriedspital
3000 Bern 26
Telefon 031/26 91 11

Sie suchen eine neue

Herausforderung?

Sie arbeiten gerne selbständig, denken und handeln innovativ und schätzen eine interdisziplinäre Zusammenarbeit?

Sie sind

Absolvent(in) der Hotelfachschule

(dipl. Restaurateur oder ähnlicher Abschluss)

haben zuvor eine Lehre als Koch/Küchin abgeschlossen und können sich über einige Jahre Führungs- und Berufserfahrung ausweisen (Idealalter zirka 30jährig), dann sollten Sie unverzüglich bzw. während der offiziellen Bürozeiten (Montag bis Freitag) die Telefonnummer

(031) 26 96 06

wählen. Unser Leiter des Personalwesens erläutert Ihnen die Aufgaben der vakanten Stelle gerne detaillierter.

Dennoch einige Informationen vorweg. Wir sind ein Privatspital mit 115 Betten, ruhig gelegen und doch in Zentrumsnähe. Angegliedert ist ein Alterswohnheim mit 35 Pensionären.

Von Ihnen erwarten wir u. a. die Führung unserer Verpflegungsbereiche wie Hauptküche, Diätküche, Restaurant usw. Weitere Aufgaben betreffen die Überarbeitung des Verpflegungskonzeptes sowie auch den Ausbau unserer Dienstleistungen im Bereich der Hotellerie.

Gerne erwarten wir Ihre handschriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Wir freuen uns, Sie kennenzulernen.

Engeriedspital Bern, Leiter Personalwesen
Riedweg 3, 3000 Bern 26

P 49994/285919

Lenzerheide Valbella

mehr Ferien in den Ferien.

Kur- und Verkehrsverein

Einsatzfreude, Teamwork und Ideenreichtum sind grossgeschrieben. Als

Marketingleiter(in)

des Kur- und Verkehrsvereins Lenzerheide-Valbella erfüllen Sie eine vielseitige Aufgabe, in welcher Sie Ihre praktischen Tourismuserfahrungen einbringen werden. Lenzerheide-Valbella erwartet von Ihnen:

- konzeptionelles Denken und Handeln für das Marketing eines renommierten Bündner Ferien- und Sportortes
- Selbständigkeit und Ausdauer im Verfolgen der klar formulierten Marketingziele
- Kontaktfreudigkeit, sicheres Auftreten und gute Sprachkenntnisse in Deutsch, Italienisch, Englisch und Französisch
- berufliche Leistungsausweise in den Bereichen Werbung, Verkaufsförderung, Verkauf

Interessante Arbeitsbedingungen, Selbständigkeit und Verantwortung in einem motivierten Team sind die Grundlage für Ihren Erfolg. Die ausführlichen Bewerbungsunterlagen schicken Sie an:

Kur- und Verkehrsverein Lenzerheide-Valbella
Herrn Willy Ziltener, Dir.
7078 Lenzerheide

P 50056/48858

Wir suchen nach Vereinbarung für unsere Filiale in Zürich, am Bellevueplatz, eine

Gastronomiefachfrau, welcher wir die

Führung unseres Restaurants als

Chef Restaurant

übertragen möchten. Wenn Sie begeisterungsfähig sind, über Führungserfahrung im Gastgewerbe verfügen, wissen, was unter Kalkulation zu verstehen ist, Küchen- und/oder Patisserie-Erfahrung mitbringen, im Besitz des Fähigkeitsausweises (Wirtepatent mit oder ohne Alkoholabschank) und Neuem gegenüber aufgeschlossen sind, dann warten auf Sie eine interessante, abwechslungsreiche und verantwortungsvolle Aufgabe.

Neben einer sehr attraktiven Arbeitszeit, welche sich nach den Ladenöffnungszeiten richtet, bieten wir eine 42-Stunden-Woche, 5 Wochen Ferien, Einkaufs- und Verpflegungsvergünstigungen.

Sollten Sie an dieser Position interessiert sein, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Neue Warenhaus AG
Filiale Bellevue
Theaterstrasse 118, 8024 Zürich
Telefon 261 96 60

lueg zerscht i der



P 50055/225991

BELLEVUE

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 Abnommungsgebühr 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							
1872	Pâtissier	23	F	A	Okt 92	F/E	
1873	Sous-chef	25	F	A	Dez 92	F/E/I	
1874	Küchenchef	33	F	C	Nov 92	F	
1875	Jungkoch	26	CH	A	Dez 92	F/E	****Hotel, West-CH
1876	Chef de partie/Sous-chef	26	D	A	Dez 92	D/E	Restaurant, West-CH
1877	Koch	19	A	A	Okt 92	D/E	Hotel
1878	Saucier/Sous-chef	22	A	A	Dez 92	D/I	****- und ****-Hotel, Skigebiet
1879	Koch/Pâtissier	24	D	A	Nov 92	D/F/E	****Hotel, West-CH
1880	Küchenchef/Sous-chef	28	D	B	Dez 92	D/F	zus. mit 2794
1881	Koch	32	D	A	Dez 92	D	**** bis ****-Hotel
1883	Koch	27	F	Nov 92	F/E		West-CH
1884	Sous-chef	26	A	Dez 92	D/E		zus. mit 4294/Kt. BE
1885	Koch	25	A	Dez 92	D		****- bis ****-Hotel, zus. mit 3458/Kt. GR
1886	Alleinkoch/Sous-chef	30	YU	B	sofort	D/E	CH-Erfahrung/Kt. SO/BE
1887	Koch	22	I	n. Ver.	I		
Service/Service							
2781	Kellner	37	D	Okt 92	D		zus. mit 2788
2788	Kellner	35	D	Okt 92	D		zus. mit 2787
2789	Kellner/Barman	36	CH	Dez 92	F/D		Bar, Brasserie
2790	Dem-chef de rang	29	D	A	Dez 92	D/F	***- bis ****-Hotel, VS, Lausanne
2791	Sefa/Bufet	23	F	A	Nov 92	F/E	****- bis ****-Hotel, zus. mit 2792
2792	Chef de rang	30	F	A	Nov 92	F/E	****- bis ****-Hotel, zus. mit 2791
2793	Anfangsseta	29	CH	sofort	D/I/F		
2794	Sefa	29	P	A	Dez 92	F/D	zus. mit 1880
2795	Bardame	45	F	Okt 92	F/D/I		
2796	Kellner	29	D	A	Nov 92	D	VS, BE-Oberland, St. Moritz
2797	Kellner/Bufet	34	F	A	Dez 92	D/I	zus. mit 4292
2798	Anfangskellner/Hausbursche	26	LY	B	Okt 92	D	Region Bern, Entlebuch
2799	Sefa/Reception	36	CH	Nov 92	D/E		ZH/SH/TG
2800	Sefa/Bufet	20	CH	Dez 92	D/I/E		Real./Pizzeria, Tessin
2801	Sefa	24	YU	A	Dez 92	D	CH-Erfahrung
2802	Chef de rang	27	F	sofort	F/E/I		LU/AG/BS
2803	Kellner	24	YU	Jan 93	D		
2804	Barman/Service	25	CH	sofort	D/E/F		West-CH

2805	Barmaid	24	CH	Dez 92	D/I		Bar/Pub
2806	Kellner	33	P	C	Okt 92	D/F/I	
2807	Kellner/Barman	22	DK	A	Nov 92	D/E	Skirt
2808	Barman	24	CH	Dez 92	D/F		Bar/Disco, Winterkurort
2809	Anfangsbarmaid	25	S	Nov 92	D/E		Skigebiet
2810	Barman	26	D	Nov 92	D/E		Bar/Disco, Skigebiet
Administration/Administration							
3441	Marketingass./w	26	D	A	Nov 92	D/E/F	Hotel
3442	Geschäftsführer	22	CH	Dez 92	D/E		
3443	Receptionistin	22	CH	Dez 92	D/E		***- bis ****-Hotel, West-CH
3444	Receptionistin/Sefa	27	CH	Nov 92	D/F		***- bis ****-Hotel, West-CH
3445	Receptionistin	29	CH	n. Ver.	D/F/E		***- bis ****-Hotel, Zermatt
3446	Anfangsrecept./w	23	CH	Dez 92	D/F/E		VS
3447	Receptionistin	23	CH	Okt 92	D/F/E		West-CH
3448	Receptionistin	20	A	A	Nov 92	D/F/E	VS
3449	Receptionistin	34	GB	B	sofort	D/E	VS
3450	Anfangsrecept./w	25	D	A	Okt 92	D/F/E	***- bis ****-Hotel, zus. mit 3451
3451	Directionass.	28	CH	Okt 92	D/F/E		***- bis ****-Hotel, zus. mit 3450
3452	Sales Represen./w	22	CH	Nov 92	F/I/D		***- bis ****-Hotel, GE
3453	Anfangsrecept./w	29	I	A	Nov 92	D/F/E	Locarno + Umgeb
3454	Gouvernante/Receptionistin	22	CH	Dez 92	D/E/F		***- bis ****-Hotel, Bodensee
3455	Receptionistin	21	D	Dez 92	D/E/F		***- bis ****-Hotel, Skigebiet
3456	Chef de récept./w	24	D	Dez 92	D/F/E		***- bis ****-Hotel, GR
3457	Directionass./w	CH					***- bis ****-Hotel
3458	Betriebsassistent	23	A	Dez 92	D/E		***- bis ****-Hotel, zus. mit 1885/Kt. GR
3459	Receptionistin	26	CH	Jan 93	D/E/F		Hotel
3460	Anfangsrecept./w	23	D	Okt 92	D/E		***- bis ****-Hotel
3461	Receptionistin	22	CH	Jan 93	D/F/E		***- bis ****-Hotel, VD/NE
3462	Anfangsrecept./w	22	D	Nov 92	D/I/E		West-CH/VS/BE
3463	Receptionistin	21	CH	Dez 92	D/F/E		***- bis ****-Hotel
3464	Directionass./w	34	CH	Jan 93	D/F/E		

3465	Anfangs-F&B	25	CH	n. Ver.	D/E		****- bis ****-Hotel, GR/VS/Ost-CH
3466	Receptionsprakt./w	18	CH	Nov 92	D/F/E		****- bis ****-Hotel, GR/VS/Ost-CH
3467	Betriebsass./Geschäftsführer	25	CH	Jan 93	D/F/E		LU/Inner-CH
3468	Geschäftsführer	44	CH	sofort	D/F/E		
Hauswirtschaft/Ménage							
4285	Küchenhilfe/Office	55	CH	sofort	D		Stadt und Region Bern
4286	Zimmermädchen/Sefa	23	NL	Nov 92	D/E/F		
4287	Hausbursche	D	A	Dez 92	D		Wintersportort
4288	Zimmermädchen	19	CH	Okt 92	D		Hotel, Stadt Bern
4289	Gouvernante	20	CH	n. Ver.	D/F/I		***- bis ****-Hotel, Skigebiet
4290	Gouvernante	21	CH	Dez 92	D/I		
4291	Küchenbursche	28	YU	A	Dez 92	D	zus. mit 2797
4292	Hausmädchen	22	P	A	Dez 92	F/I	Kleinbetrieb, kein Skigebiet
4293	Hofa	28	CH	Nov 92	D/E		BE/zus. mit 1884
4294	Zimmermädchen	24	P	B	Dez 92	D/I	GR/Davos/St. Moritz
4295	Chaufeur/Portier	26	P	A	Dez 92	I/D	Kleinbetrieb, ZH/Ost-CH
4296	Etagegouvernante	22	CH	Nov 92	D		5000/84735
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 Abnommungsgebühr von Fr. 285.- pro Halbjahr oder Fr. 500.- pro Jahr können Sie eine unbefristete 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					Commissaires 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: _____ Foto

Aushilfsstelle vom: _____ bis: _____

Bemerkungen: _____

Meine mündlichen Sprachkenntnisse beurteile ich als:

	gut	mittel	wenig		gut	mittel	wenig
deutsch	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	italienisch	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
französisch	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	englisch	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Meine letzten 3 Arbeitgeber waren:

Betrieb	Ort	Funktion	Dauer (von bis)
1. _____	_____	_____	_____
2. _____	_____	_____	_____
3. _____	_____	_____	_____

Ich wünsche ein Gratis-Stelleninserat in der hotel revue ja nein Datum: _____ Unterschrift: _____

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

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

Im  von Zürich!

HOTEL ST. GOTTHARD ZÜRICH

Suchen Sie eine interessante Tätigkeit in einer lebhaften Atmosphäre? Wir suchen eine

Direktions-Sekretärin

die es versteht, ein vielseitiges Sekretariat zu führen und den Direktor zu unterstützen. Für diesen verantwortungsvollen Posten ist es von Vorteil, wenn Sie bereits über PC-Kenntnisse verfügen und sprachgewandt sind.

Sie sind interessiert? Herr B. Rüttimann erwartet gerne Ihre Unterlagen oder Ihren Anruf.

Hotel St. Gotthard
... warum sich mit weniger zufrieden geben?

Bahnhofstrasse 87
8023 Zürich
Tel. 01/211 55 00



MANZ PFLANZ HOTELS

01 06 41 220

 **Hotel Krone Unterstrass**

Für unser gemütliches Stadthotel mit 57 Zimmern, 3 Restaurants, (Kronen-Grill, Kronen-Stübli & Wirtschaft) Bankett- und Konferenzsälen suchen wir zur Vervollständigung des Teams eine(n) kollegiale(n)

Chef de partie/Entremetier.

Ihre Erfahrung im à-la-carte-Bereich (eventuell mit Banketterfahrung) gepaart mit Freude an einer frischen gutbürgerlichen Küche sind die idealen Voraussetzungen für diese attraktive Tätigkeit.

Interessiert? Herr Direktor S. Egger oder Küchenchef Herr R. Schmid geben Ihnen über unsere fortschrittlichen Anstellungsbedingungen gerne Auskunft.

Ihr Zuhause in Zürich

Schaffhauserstrasse 1 · CH-8006 Zürich
Telefon 01/361 16 88 · Telefax 01/361 19 67

 **HOTEL CHAUMONT ET GOLF**

2067 CHAUMONT-NEUCHÂTEL

Nous cherchons

jeune maître d'hôtel

(25-28 ans)
date d'entrée à convenir

Nous demandons

- langue maternelle française
- bonnes connaissances de l'allemand
- bonnes connaissances de l'anglais
- sens des responsabilités
- capable de diriger une équipe
- entregent

Nous offrons

- salaire selon les qualifications prof.
- possibilité de promotion
- possibilité de logement
- très bonne ambiance de travail
- équipe jeune et dynamique

Merci d'envoyer votre dossier avec curriculum vitae et photo à M. T. de Balincourt, dir. de la restauration, 2067 Chaumont/Neuchâtel

49950P/221465

Hotel Restaurant Grill eigene Konditorei

Zur Vervollständigung unseres jungen Teams suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft fachkundige

Serviertochter oder Kellner

und auf 1. Dezember 1992

Koch oder Köchin

in Jahresstelle.

Falls Sie gerne in einem vielseitigen und lebhaften Betrieb arbeiten möchten, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.

Familie B. Hunziker-Häuser
49966/211052

Walida

3806 Bönigen / Brienersee
B. & U. Hunziker 036 / 22 62 55



Für die Verstärkung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft

Jungkoch Köchin Chef de partie

Wir bieten Ihnen geregelte Arbeitszeit (bis 19.00 Uhr). Samstag und Sonntag frei. Modern eingerichteter Arbeitsplatz und selbstverständlich ein angepasstes Salär. Kost und Logis im Haus.

Wir hoffen, auf Ihr Interesse zu stossen, und erwarten gerne Ihren Anruf.

ORION Restaurants und Kongresszentrum
Föhrli-Strasse 180, 8005 Zürich
Telefon (01) 271 77 87
Familie A. und E. Signer
46812/230960



Wir suchen auf Mitte Dezember für unser heimeliges Spezialitätenrestaurant direkt neben der neuen Gondelbahn GRINDELWALD-FIRST nette, freundliche

Restaurations-serviertochter

sprach- und fachkundig.

Guter Verdienst und geregelte Arbeitszeit.

Offerten bitte an
R. und A. Gruber-Abegglen
Telefon (036) 53 42 42 oder 53 30 41
(Frau Gruber verlangen)

46860/14273

Schilthorn Piz Gloria

sucht zur Wintersaison 1992/93 (ab 7. 12. 1992, resp. nach Vereinbarung) für das weltberühmte DREHRESTAURANT PIZ GLORIA

Sous-chef, Chef de partie Jungköche Servicefachangestellte

Wenn Sie von Ihrem Beruf begeistert sind, einsatzfreudig und gewillt, auch in Stresssituationen exakt zu arbeiten, dann bieten wir Ihnen moderne Anstellungsbedingungen in einem tollen Team in einem lebhaften, wetterabhängigen Tagesbetrieb.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung an:
Jürg Schuler, Restaurant Piz Gloria
3825 Mürren, Telefon (036) 55 21 41 (intern 54)

P 49955/305294

HOTEL ROMANA



Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir für kommende Wintersaison:

Servicefachangestellte Pizzaiolo

Sind Sie interessiert?
Dann rufen Sie uns bitte an, oder senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung.

Familie Piero Savoldelli
Hotel Romana
7460 Savognin
Telefon (081) 74 15 44

50063/30520



Wir suchen in junges, aufgestelltes Team zwei jüngere und initiative

Serviertöchter

Wir bieten Ihnen:

- Zimmer oder Wohnung
- sehr gute Verdienstmöglichkeiten
- gutes Arbeitsklima
- Sind Sie interessiert? Dann rufen Sie uns am besten gleich an (Hrn. Buser verlangen)

HOTEL-RESTAURANT
PLATÄNHOF
Bahnhofstrasse, 5262 Frick
Telefon (064) 61 12 69

A 50003/42790

Horgen am Zürichsee

Für das neuereinstellte Restaurant Friedberg, im Zentrum von Horgen, suchen wir per 1. Dezember 1992

Serviceangestellte und -aushilfen

Mitarbeiter(in)

für Reinigung, Office und Buffet.

Arbeiten Sie gerne in einem aufgestellten Team im Gastgewerbe, ohne auf Ihr freies Wochenende zu verzichten, so nehmen Sie mit uns Kontakt auf. (Ausländer bitte nur mit Bewilligung «B»)
M. und R. Lässer, z. Z. Gasthof Kreuz
6282 Urswil/Hochdorf
Telefon (042) 88 12 83

A 50001/42790



Lenzerheide Valbella mitarbeiten - mitgestalten

Hotel 1. Klasse sucht zur Vervollständigung des Teams ab Herbst 1992:

Service:

Servicefachangestellte

Restaurant «La Marmite»
à-la-carte-kundig

Küche:

Chef de partie

Commis de cuisine

Einblick in die Vollwertküche

Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an Herrn E. Frauchiger persönlich.



Hotel Valbella Inn
CH-7077 Valbella Lenzerheide
Telefon (081) 34 36 36, Telefax (081) 40 04, Telex 851 712
Familie E. und R. Frauchiger
50075/35521

ZERMATT

Für kommende Wintersaison suchen wir noch für unser Pisten-Restaurant folgende Mitarbeiter:

kreativen Koch Servicefachangestellte(r) Kindermädchen deutschsprechend

Fühlen Sie sich angesprochen, in einem Tagesrestaurant mit jungem, aufgestelltem Team zu arbeiten?

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung oder Ihren Telefonanruf.

Restaurant Enzian, Anni und Toni
Sirametz
3920 Zermatt
Telefon (028) 67 50 23

50089/348430

Klosters Chesa Albeina

Für unser gemütliches, kleines 3-Stern-Hotel in Klosters Dorf suchen wir tüchtiges

Zimmermädchen

und für Mithilfe im Restaurant. Gute Deutschkenntnisse. Portugiesin bevorzugt. Saisonbewilligung vorhanden.

Bert Weixler
Chesa Albeina
7252 Klosters Dorf
Telefon (081) 69 61 69



Für unsere lebhafte Pizzeria/Ristorante suchen wir für lange Wintersaison (Mitte Dezember bis zirka Ende April) tüchtige

Serviertochter Buffetochter Koch

(Flair für italienische Küche)
Saisonbewilligung vorhanden.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung oder Ihren Telefonanruf:

Bert Weixler, Hotelier
7252 Klosters Dorf
Telefon (081) 69 61 69

49908/87871



Hotel Bären Lachen am See

Wir suchen auf 1. Oktober oder nach Übereinkunft kreativen und einsatzfreudigen

Koch

welcher uns in allen Belangen tatkräftig zur Seite steht. Wir sind ein lebhafter Bankett- und A-la-carte-Betrieb mit gepflegter Küche, führen eine zeitgemässe Speisekarte mit saisonalen Spezialitäten. Für diesen verantwortungsvollen Posten bieten wir Ihnen zeitgemässe Entlohnung und auf Wunsch Kost und Logis im Hause. Für weitere Auskünfte stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Offerten richten Sie bitte an:

Familie W. Benz
Telefon (055) 63 16 02

49087/136271



Zur Wiedereröffnung unseres schönen Hauses im Herzen der Luzerner Altstadt benötigen wir noch

1 Serviceangestellte

oder

1 Kellner mit Lehraabschluss

Unsere Frau Walker freut sich auf Ihren Anruf.

Telefon (041) 37 22 53, ab 18 Uhr

O 50079/23183

Hotel Arlos

Wir suchen auf 1. Dezember 1992 oder nach Übereinkunft in Jahresstelle selbständigen, dynamischen

Koch m/w

der noch Freude am Beruf hat und uns hilft, unsere Gäste weiterhin zu verwöhnen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Monika Tschalär
Hotel Arlos
7460 Savognin
Telefon (081) 74 17 74

50061/30473

Hotel Steinmattli/Nevada Palace Restaurant Alte Taverne Adelboden

Eine Wintersaison im Berner Oberland!!

Für motivierte, freundliche Fachleute mit abgeschlossener Berufsausbildung im Gastgewerbe sowie Fremdsprachenkenntnissen haben wir per Mitte Dezember folgende Stellen zu vergeben:

Réception: **charmante
2. Chef de réception**
mit Erfahrung (CH)
Réceptionistin (D, E, F)

Service: **Chef(in) de service** (D, E, F)
für à la carte und Halbpension
Servicemitarbeiter(innen)
für à la carte und Halbpension
Barman/Bardeame
für die Nevada-Hotelbar

Küche: **Chef de partie
selbständiger, kreativer
Koch**
spezialisiert auf die italienische Küche

Divers: **Kindergärtnerin**

Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, selbständig und innovativ zu arbeiten. Auf Ihre Bewerbungsunterlagen freuen wir uns.

HOTELS STEINMATTLI/NEVADA
Frau Ch. Sustreanu, Teamleiterin
3715 Adelboden, Telefon (033) 73 39 39

50025/302040



Das Hotelrestaurant Wynegg sucht für die Wintersaison, zirka 10. 12. 1992 bis 15. 4. 1993

tüchtigen

Alleinkoch

für gutbürgerliche Küche

sowie freundliche

Serviertochter

für A-la-carte-Restaurant.

Internationale Kundschaft - guter Verdienst.

Ruth Guler, Hotel Wynegg, 7250 Klosters
Telefon (081) 69 13 40

49946/152358



Im schönsten
Hochtal Europas!

bietet Ihnen attraktive, angenehme und gutbezahlte Arbeitsplätze. Greifen Sie zu!

Erstklasshotel (★★★★) mit 125 Betten, modernste Wellness-Fitnessanlage, Restaurant, Bar, Apartementhaus.

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:

Küche: **Saucier/Sous-chef
Kochlehrling
Kochlehrtochter**

Service: **Barmaid/
Rest.-Tochter
Servicefach-
angestellte(n)
Saalkellner
Servicefachlehrling
Servicefachlehrtochter**

Etage/
Lingerie: **Hofa-Lehrtochter**

Sehr gut ausgewiesenen Bewerberinnen und Bewerbern bieten wir interessante Verdienstmöglichkeiten.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung, die Sie an

W. H. Brüggemann, Dir.
Hotel Edelweiss
7514 Sils Maria adressieren

oder rufen Sie Telefon (082) 4 52 22 an!

49141/31259

★★★★ HOTEL NATIONAL DAVOS



Für unser **Erstklasshotel** suchen wir ab 1. Dezember oder nach **Übereinkunft** eine **Freundliche, sprachgewandte und einsatzfreudige**

Réceptionistin

mit der Möglichkeit zum Aufstieg zum Chef de réception.
Freut es Sie, unsere Gäste *«Ich willkommen zu heissen?»*
Sind Sie kontaktfreudig und auch sonst ein fröhlicher und aufgestellter Mensch? Begeistert es Sie auch, wenn im Hause eine tolle Atmosphäre herrscht?
Haben Sie Freude, für einen reibungslosen Ablauf der vielfältigen Réceptionsarbeiten mitverantwortlich zu sein?
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto, Lebenslauf und Zeugniskopien.
Senden an: Hotel National, 7270 Davos Platz, Telefon (081) 43 60 46.

50076/45730

TESSIN

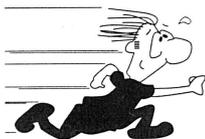
Grösseres Hotel sucht für Jahresstelle ab Februar 1993 oder nach Übereinkunft

Chef de réception (m/w)

- Haben Sie Erfahrung in ähnlicher Anstellung?
- Sind Sie organisatorisch begabt?
- Haben Sie gute Sprachkenntnisse?
- Sind Sie kontaktfreudig?
- Haben Sie EDV-Kenntnisse?

Dann würden wir uns sehr freuen auf eine schriftliche Offerte unter Chiffre Nr. 49754 an hotel revue, 3001 Bern.

49754/6829



Welche Fax-Nummer ist richtig?

Redaktion: (031) 50 72 24
Verlag: (031) 46 23 95
Stellenanzeigen: (031) 46 23 95
Geschäftsanzeigen: (057) 44 26 40
deutsche Schweiz

Hotel Astor-Touring

Modernes ***-Hotel mit 120 Betten
Charbonnade-Restaurant «Camino»
Stadrestaurant und Bankettsäle
Tagungsräume für 10 bis 150 Personen

Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir in Jahresstelle

Réceptionistin/Sekretärin Sous-chef (Koch)

Eintritt sofort/nach Übereinkunft.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Direktion Hotel Astor-Touring Bern
Telefon (031) 45 86 66

49733/4869

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.

Restaurantsbetriebe Schinzenhof
Alte Landstrasse 24, 8810 Horgen
Telefon (01) 725 27 05, Fax 725 27 03

49228/129267

DG
DOMINO GASTRO
Her Personal-Prof!

Im Kundenauftrag suchen wir für gepflegte Hotels und Restaurants im Raum Zürcher Oberland, Zürichsee, Rapperswil folgende qualifizierte Berufsleute

Küchenchef
(mittelgrosse Brigade)

Chefs de Partie

Commis

Serviceangestellte
(m oder w)

Auf Ihren unverbindlichen Anruf freut sich Herr Schaefer, welcher auch gerne weitere Auskunft erteilt. Ausländer bitte nur mit Bewilligung.

Telefon (055) 261 266

DOMINO GASTRO
Kluggasse 3, 8640 Rapperswil

P. 50001/252930

DA VERAGUTI
CARNETI

Unser Betrieb ist klein (Feinschmeckerrestaurant, 15 Gault-Millau-Punkte).

Sagogn liegt etwa 2 Kilometer von Flims/Laax entfernt.

Wir suchen noch folgende Mitarbeiter:

Servicefachangestellte

Rufen Sie uns einfach an oder schicken Sie Ihre Bewerbungsunterlagen.

Hans und Hilda Veraguth
7152 SAGOGN
Telefon (081) 921 64 64

49909/253774

Gesucht in Saison- oder Jahresstelle

Alleinkoch

mit Berufserfahrung. Selbständige Führung der Küche.

Auf Wunsch Zimmer vorhanden. Gerne erwarten wir Ihren Anruf.

Hotel Restaurant Jost
Johann Jost
7252 Klosters Dorf
Telefon (081) 69 33 44

P. 49996/44300

ASCONA TESSIN
****-HOTEL

sucht

Vizedirektor (-trice)

Eintritt nach Übereinkunft. Jahresstelle.

Offerten unter Chiffre 540-103.245 an ASSA, Schweizer Annoncen AG, 6601 LOCARNO

A. 50002/42790

HOTEL GAMPERDON

FLUMSER BERG **MINOTELS**

Gesucht auf Wintersaison 1992/93

Küchenchef
in kleine Brigade

Fröhliche

Servicefachangestellte

Saalservice
für unsere Hotelgäste

Réceptionspraktikantin

Barmaid
Führung unserer heimeligen Arven-Bar.

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen an:
Fam. W. Schibli, 8898 Flumserberg
Telefon (085) 3 16 22

50042/11576

Rössli

HOTEL RESTAURANT
PIZZERIA
ITALIENSCHES SPEZIALITÄTEN
AMRISWILERSTRASSE 3
8570 WEINFELDEN

TEL. 072 22 30 90
FAX 072 22 78 90

Wir suchen in unser italienisches Restaurant per sofort oder nach Vereinbarung

Kellner für Speiseservice
nur mit Bewilligung B/C.

Wir bieten:
gute Entlohnung
geregelte Arbeitszeit
5-Tage-Woche

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.
Restaurant Rössli
Amriswilerstrasse 3
8570 Weinfelden
Telefon (072) 22 30 90, Hrn. Grasso oder Fr. Ebnetter verlangen.
50083/220781

Gesucht auf 1. November in gepflegten Gasthof im Zürcher Unterland

Koch (Sous-chef)

dazu noch einen Hilfskoch. Zimmer vorhanden. Guter Lohn.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf
R. Sauter, Telefon (01) 840 21 60
50028/221171

**Hotel Restaurant
Landhaus**
CH-Gmnenbrücke

Für unser modernstes 3-Stern-Hotel mit Gourmetrestaurant suchen wir nach Übereinkunft

Sous-chef
der die nötigen
Fachkenntnisse hat, um zu einem späteren Zeitpunkt die Stelle als Chef zu übernehmen.

Unser Restaurant ist übrigens nach neusten Prinzipien umgebaut.

Auf zirka 15. November 1992 benötigen wir:

**Serviertöchter/
Kellner
Chef de partie**
und
Jungkoch

50032/10111

hotel **ALPENBLICK** Besitzer: H. + F. Fitz
CH-3825 Murren

Wir suchen ab zirka Mitte Dezember 1992

1 Serviceangestellte
für Speisesaal und Ablösung A-la-carte-Restaurant

1 Koch
(männlich oder weiblich)
neben Chef

Sind Sie:

- gastgewerbe- und sport-begeistert
- lieben die Natur und das etwas geruhsamere Leben in den Bergen
- suchen ein angenehmes Arbeitsklima in kleinerem Team und einen leistungsgerechten Lohn

so würden wir uns freuen, wenn Sie mit uns Kontakt aufnehmen.

Heidi und Franz Fritz
Hotel Alpenblick
3825 Murren
Telefon (036) 55 19 21

49987/26042

RISTORANTE GAMBRINUS CH-6900 LUGANO PIAZZA RIFORMA TEL. 091-23 19 55

«EINE WINTERSAISON IN LUGANO» WARUM NICHT?

Für unser bestbekanntes Stadrestaurant auf der «Piazza» von Lugano suchen wir:

Für die Küche in grössere Brigade:

Chef de partie Commis de cuisine

Für Restaurant, Bar und Brasserie:

II. Chef de service (D/I) Chef de rang (Stationskellner, D/I)

Alle Stellen können auch in Jahres- bzw. Dauerengagements verlängert werden.

Wir bieten zudem überdurchschnittliche Anstellungsbedingungen mit Leistungslöhnen in gut organisiertem und dynamisch geführtem Restaurant. Möglichkeiten zur Weiterbildung mit Aufstiegschancen im Betrieb. Hauseigene, möblierte Appartements.

Teamfähige Bewerber(innen) mit solider Berufsausbildung, Begeisterungsfähigkeit und Durchhaltevermögen melden sich bei:

Otto Müller, dipl. Hotelrestaurateur SHV/VDH
Ristorante Gambinus
Piazza della Riforma, CH-6901 Lugano
Telefon (091) 23 19 55, Fax (091) 23 36 23

49979/22004

Bist Du an einer Lehrstelle im Gastgewerbe interessiert? Im Hinblick auf die Besetzung unserer Lehrstellen im Sommer 1993 bieten wir während der diesjährigen Herbstferien Bewerbern aus dem Raum Zürich die Möglichkeit, in unserem modernen Personal- und Gästerestaurant eine einwöchige

Schnupperlehre

in den Bereichen Küche oder Service zu absolvieren.

Herr Daniel Hässig von unserem Klubhaus erwartet gerne Deine schriftliche oder telefonische Anfrage.
(Telefon 01/285 31 31)

Schweizer Rück

Schweizerische Rückversicherungs-Gesellschaft
Personalabteilung
Mythenquai 50/60, 8022 Zürich, Telefon 01/285 21 21

49954P/150800



120-Betten-Hotel, Speiserestaurant «Zur Müli», Spezialitätenrestaurant «Saagi-Stübli», «Barni-Bär», Räumlichkeiten für Bankette und Seminare.

Auf die kommende Wintersaison 1992/93 suchen wir zur Ergänzung unseres Teams

Réception Réceptionistin/Sekretärin

mit Hotelerfahrung
CH, F, E, eventuell I

Küche Chef de partie

Service Chef de rang (w) Commis de rang (w)

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Zeugniskopien und Foto oder Ihren Anruf.

HOTEL GSTAADERHOF GSTAAD
Personalbüro
3780 Gstaad
Telefon (030) 8 33 44

50088/67202

Willkommen

in unserem sympathischen ★★★★★-Hotel im Herzen von Bern.

Wir suchen nach Übereinkunft

Servicefachmitarbeiterin

für unsere exklusive Rôtisserie Kurlerstube.

Was wir von Ihnen erwarten und was wir Ihnen bieten, sagen wir Ihnen gerne persönlich (u.a. 5 Wochen Ferien und sonntags frei).

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



49823/4693



Attention please? Traumjob in Sicht?

Für unseren Top-Disco-Club mit Live-Bands suchen wir in Jahresstelle per Oktober 1992 oder nach Vereinbarung

junge, aufgestellte Barmaid

oder servicefachkundige Nachtschwärmerin. Ein fröhliches Team heisst Sie herzlich willkommen.

Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Dancing Barbarella
E. Häberli
3800 Interlaken

50103/77178

im Grand-Hotel Victoria-Jungfrau

Interlaken

Tel. 036/221238



HOTEL ZURZACHERHOF

KUR- UND AKTIVZENTRUM

Wir sind mehr als nur ein Kurhotel mit 70 Betten und gepflegten Restaurants. Überzeugen Sie sich selbst, wir bieten Ihnen attraktive Arbeitsplätze in einem tollen Team.

Mit Eintritt ab sofort oder auf Vereinbarung suchen wir noch folgende freundliche, tüchtige Mitarbeiter(innen):

Servicefachangestellte Kellner Koch

mit Freude für kreative Frischproduktküche und Interesse für Neues

Hausmeister/Portier

für Reinigungs- und Etagenarbeiten, Reparaturen, Pflege von Garten und Haus usw., eventuell als Teilzeitanstellung.

Auf Wunsch Unterkunft im Personalhaus möglich.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Offerte mit Zeugniskopien und Foto oder telefonische Kontaktaufnahme. Peter Konrad, Direktor, Hotel Zurzachhof 8437 Bad Zurzach, Telefon (056) 49 01 21

49984/41815

Hotel Bahnhof Rorbas ZH

Wir sind ein ★★★★★-Stadthotel mit 100 Betten, Speiserestaurant, Seminar- und Banketträumlichkeiten, Hotelbar.

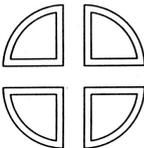
Zur Ergänzung unseres Mitarbeiter-teams suchen wir in Jahresstelle

Küche: Chef de partie Commis de cuisine

Service: Servicefachangestellte Kellner

Offerten bitte an:
A. W. Graf
HOTEL BAHNHOF
8201 Schaffhausen
Telefon (053) 24 19 24

49986/32328



WEISSKREUZ MALANS

Das Gourmet Hotel Der Bündner Herrschaft

Sie sind kreativ, aufgeschlossen und arbeiten am liebsten mit marktfrischen Produkten

Als unser(e) neue(r)

Chef(in) de partie

erwartet Sie eine perfekt eingerichtete Küche in einem Haus mit Flair.

(15 Gault-Millau-Punkte)
Die neugierige Crew und Herr Walther erwarten Ihren Anruf.

50034/318957

RESTAURANT ZUM RABEN

AM KORNMARKT LUZERN

Zur Wiedereröffnung unseres schönen Hauses im Herzen der Luzerner Altstadt benötigen wir noch

1 Jungkoch 1 Jungköchin

Unsere Frau Walker freut sich auf Ihren Anruf.

Telefon (041) 37 22 53, ab 18 Uhr

0 50078/23183

Hotel Schweizerhelm
3823 Wengen, Berner Oberland
Für die kommende Wintersaison suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Serviertochter

D/F/E-Kenntnisse

Zimmermädchen/Hofa Küchenbursche

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto und den üblichen Unterlagen.

H. und E. Lauener-Kläy

Telefon (036) 55 11 12

50084/70637

HOTEL SOLDANELLA ★★★

7500 St. Moritz

Für die kommende Wintersaison haben wir noch folgende Arbeitsstellen frei

Saalkellner(in) Hotelbardame Koch Zimmermädchen

Senden Sie Ihre Unterlagen an

Hrn. Urs Degiacomi
Via Somplaz 17
7500 St. Moritz
Telefon (082) 3 36 51

49702/33618

Gasthof Adler Rorbas ZH

Telefon (01) 865 01 12
Mo und Di geschlossen.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir für unser gepflegtes, gutgehendes Speiserestaurant

Koch (kreative Köche) Kochpraktikant

Für Deutsche und Österreicher Jahresbewilligung vorhanden.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung.

Fam. A. + W. Lindauer

H 50006/29122

Hotel Arcadia Ascona ★★

Wir, ein kleiner Familienbetrieb nahe Lido, Tennis- und Golfplatz, suchen für die nächste Sommersaison (von zirka 20. März bis 1. November 1993)

Servicemitarbeiterin

(auch Anfängerin)

für unser A-la-carte-Restaurant und Arkaden-Terrasse.

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen und Foto senden Sie bitte an

HOTEL ARCADIA
M. und V. Bolz
CH-6612 Ascona

49920/1864



Zermatt

Restaurant Klein-Matterhorn

Wir suchen für sofort oder für die kommende Wintersaison

Serviertochter/ Kellner

Ihre schriftliche Bewerbung an Restaurant Klein-Matterhorn, 3920 Zermatt, oder rufen Sie uns einfach an und verlangen Sie Herrn Schon, Telefon (028) 67 14 64

50062/162841



Thunersee Hotel Kreuz, Leissigen

Restaurant «Fischerstube» – Holzkohlengrill

Wir suchen auf 1. Dezember oder nach Übereinkunft in Jahresstelle

Koch m/w Commis de cuisine

Gute Entlohnung, geregelte Freizeit. Kost und Logis auf Wunsch im Hause. Für jegliche Auskünfte sind wir gerne bereit, Telefon (036) 47 12 31, oder schicken Sie Ihre Offerte an: Frau R. Gosteli-Lüscher Hotel Kreuz, 3706 Leissigen

49958/19216

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

PALACE LUZERN

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir in Jahresstelle nach Übereinkunft noch folgende Mitarbeiter(innen):

Küche: Commis pâtissier

Service: Chef de rang Commis de rang

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

Wenn Sie Schweizer(in) sind oder über die Bewilligung B oder C verfügen, dann setzen Sie sich bitte für eine erste Kontaktaufnahme mit unserer Personalchefin, Frau E. Unruh, in Verbindung, oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

PALACE HOTEL, Haldenstrasse 10, 6002 Luzern
Telefon (041) 50 22 22



one of
The Leading Hotels
of the World®

49359/23159

Direktor/ Direktionsehepaar

Zur Übernahme eines Teils der Betriebsführung suchen wir ein oder zwei hochqualifizierte Kaderpersonen. Wir möchten in einem späteren Zeitpunkt die Stabführung in jüngere Hände legen. Um dies vorzubereiten, möchten wir Interessenten die Gelegenheit bieten, unseren florierenden Betrieb vorerst kennenzulernen.

Es handelt sich um einen mittelgrossen Betrieb westlich von Bern, der einen Grossteil des Umsatzes durch sein gehobenes gastronomisches Angebot erarbeitet.

Für diese anspruchsvolle Aufgabe werden vorausgesetzt: abgeschlossene Hotelfachschule, mehrjährige Erfahrung in leitender Position an der Front im Verkauf, F+B und Administration.

Mindestalter: 30 Jahre.

Eintritt: 1993

Wenn Sie an dieser faszinierenden, chanzenreichen Aufgabe interessiert sind, erwarten wir gerne Ihre handschriftliche Bewerbung mit den erforderlichen Unterlagen unter Chiffre 50107 an hotel revue, 3001 Bern.

50107/26255

RESTAURANT Sonne

DAS GASTLICHE HAUS AM SONNENPLATZ

Ihr Sprungbrett...

Junger Berufsmann hat in unserem Betrieb die Möglichkeit, vom gut qualifizierten

Sous-Chef de Cuisine zum Küchenchef

befördert zu werden.

Wir suchen den jungen Küchenchef, der mit seiner abwechslungsreichen Küche unsere anspruchsvollen Gäste gerne verwöhnt.

Der Kreativität unseres neuen Mannes sind kaum Grenzen gesetzt. Für die Erfüllung ihrer Aufgaben wird Ihnen der notwendige Freiraum gewährt. Wir setzen voraus, dass Sie viel Freude am Beruf haben und in der Lage sind, 6 Köche entsprechend zu motivieren.

Der modern eingerichtete Arbeitsplatz bietet einer dynamischen Person eine optimale Herausforderung.

Wenn Sie den Wunsch haben, diese Kaderposition zu besetzen, würden wir Sie gerne kennenlernen und Sie umfassend über diese nicht alltägliche Stelle mit den interessanten Anstellungsbedingungen orientieren.

Unser Herr M. Marcan freut sich auf Ihre telefonische Bewerbung und sichert Ihnen absolute Diskretion zu.

50040/120855

6020 EMMENBRÜCKE TEL. 041 55 64 44

Unser stilvolles, gepflegtes Familienhotel liegt direkt im herrlichen Skigebiet von Bellwald. Verbringen Sie eine interessante, abwechslungsreiche Saisonstelle in unserem Betrieb, angenehmes Arbeitsklima, sehr gute Verdienstmöglichkeiten und eine neuzeitliche Philosophie sind unsere Pluspunkte.
Sind Sie gelernt(e)r

Servicefachangestellte(r)

gelernter

Koch

oder suchen Sie eine Stelle als

Au-pair-Mädchen

senden Sie uns bitte Ihre Unterlagen oder rufen uns an.

Familie Philipp Lagler
Hotel Zur alten Gasse
CH-3997 Bellwald, Telefon (028) 71 21 41

50073/82783



Flumserberg

sucht für Wintersaison 1992/93

Chef de partie Commis de cuisine

Offerten mit Zeugniskopien an S. Kurath, Hotel Cafrida,
8897 Flumserberg, Telefon (085) 3 11 93

51018/82167

Hotel/Restaurant Quadratscha

B. Tgetgel
7503 Samedan, Telefon (082) 6 42 57

Im Herzen des Oberengadins ist bei uns per Dezember 1992 die Stelle des

Küchenchefs

neu zu besetzen.

Wir erwarten Eigeninitiative, Kreativität, Verantwortungsbewusstsein, Selbstständigkeit und sichere Führung einer kleinen Brigade.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung mit Zeugnissen, Lebenslauf und Referenzangaben.

49696/30309

DAß 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: **Sekretärin**
(ab sofort oder nach Vereinbarung)
Hotelfachassistentin

Service: **Serviertöchter**
Kellner

Küche: **Sous-chef(in)/Saucier**
Entremetier
Tournant
Jungköche (-innen)

Selbstbedienungsrestaurant, nur Tagesbetrieb

Alleinkoch
Alleinköchin
Jungköche (-innen)
Kassiererinnen
Buffettöchter
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

WITSCHI'S

Heinz & Anna Witschi suchen noch aufgestellte Mitarbeiter nach Vereinbarung

Chef de partie Commis de cuisine Kochlehrlinge

Sonntag und Montag frei
3 Wochen Sommerferien
3 Wochen Weihnachtsferien
Zeitgemässe Toplöhne
Ausländer nur mit Bewilligung
B oder C.

Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an:

Familie Witschi
Witschi's Restaurant & Bar
Zürcherstrasse 55
8103 Unteregstringen
Telefon (01) 750 44 60

49762/204099

RESTAURANT & BAR
Zürcherstrasse 55
8103 Unteregstringen
Telefon 01/750 44 60

Restaurant Residenz Stüva Plaz Bivio

Für kommende Wintersaison, eventuell auch Sommersaison, suchen wir **versierte**

Servicefachfrau oder Kellner

zur selbständigen Führung des kleinen Restaurants mit Sonnenterrasse.

Sollten Sie sich für die Stelle interessieren, würden wir uns freuen weitere Fragen mit Ihnen persönlich zu erläutern.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung an:
M. und A. Lanz
Hotel Post
7457 Bivio
Telefon (081) 75 12 75

49738/5134



Für die kommende Wintersaison, zirka 15. Dezember 1992 bis Ende März 1993, suchen wir für unser neueres ****-Hotel mit 100 Betten, Restaurant und Wintergarten auf der Sommerterrasse von Brigels im Bündner Oberland aufgestellte, fröhliche Mitarbeiter(innen) in junges Team.

Réceptionssekretärin

mit Erfahrung

Réceptionspraktikant(in)

**Chef de partie/
Chef-Stellvertreter m/w**
mit Erfahrung

Jungkoch m/w

Servicefachangestellte m/w

Hilfssportier/Office

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren Anruf.

Hotel Residenz La Val
z. H. A. und B. Frel, Dir.
CH-7165 Brigels
Telefon (081) 941 12 52

49711/25300

Gourmet Restaurant Bergli

Lieben Sie Ihren Beruf, und möchten Sie in unserem gepflegten Haus die Gäste verwöhnen?

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Chef entremetier

Jungkoch
charmante

Servicefachangestellte
Serviceaushilfe

(14 bis 17 Uhr)

Kochlehrling

Unser Haus ist Sonntag und Montag geschlossen.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Kurzzofferte.
Erhard und Paula Jost-Mahlknecht
8962 Bergdietenikon
Telefon (01) 740 81 38

49075/346691

Gesucht

Jungkoch oder Köchin

in Restaurations- und Hotelbetrieb, hohe Entlohnung, auf Wunsch Zimmer im Hause, Zeiterfassungsgerät. Ausländer nur D oder A.

Wir erwarten gerne Ihre Anfrage
Fam. Paul Rubli
Hotel + Restaurant Passhöhe
8843 Ybergereg
Telefon (043) 21 20 49

49853/115770



IMMENSEE

In unser gepflegtes Spezialitätenrestaurant direkt am Zugesse suchen wir auf November 1992 oder nach Vereinbarung in Jahresstelle

Küchenchef

oder

Sous-chef

(die Möglichkeit als Küchenchef) der es versteht, sich und die Mitarbeiter für eine kreative Küche zu begeistern und auch den (die) Lehrling(e) verantwortungsbewusst auszubilden.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf für ein unverbindliches Gespräch.

Bruno und Silvia Weber
Seerestaurant zum Schlüssel
6405 Immensee
Telefon (041) 814 814

49827/101370

HOTEL SCHWEIZERHEIM 3923 WENGEN/BERNER OBERLAND

Für die kommende Wintersaison suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Serviertöchter

D, F, E-Kenntnisse

Zimmermädchen/Hofa Küchenburschen

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto und den üblichen Unterlagen.

H. und E. Lauener-Kläy
Telefon (036) 55 11 12

49687/37796

Bergrestaurant Männlichen 2227 m ü. M. 3818 Grindelwald

sucht für kommende Wintersaison

tüchtige Serviertöchter Buffettöchter Kassierer

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



Sie wünschen sich eine attraktive Arbeitsstelle mitten in der weissen Arena!

Dazu schätzen Sie ein familiäres Arbeitsklima in einem jungen, aufgestellten Team

... und nicht zuletzt suchen Sie einen gepflegten Hotelbetrieb, wo Sie Ihre Fachkenntnisse vertiefen und erweitern können!

Wenn all diese Kriterien Sie spontan ansprechen, dann zögern Sie nicht länger und informieren Sie sich detailliert über unser Angebot zu nachfolgenden Positionen:

Réception

Réceptionist(in)

mit Erfahrung D, I, evtl. Jahresstelle

Réceptionspraktikantin

Küche

Sous-chef

Chef de partie

Commis de cuisine

Service

Servicefachangestellte

Bar

Barmaid, D, I

Wir freuen uns, Sie kennenzulernen!

Walter und Marlyse Wolf
Hotel Arena Alva
7031 Laax/Graubünden
Telefon (081) 921 72 71

49912/90190

ASTORIA

DAS FÜHRENDE ERSTKLASS-HOTEL
LUZERN/SCHWEIZ

Spezialitäten-Restaurant Belle-Epoque
und Thai Garden Greenlife-Bar. 240 Betten

Per 15. Oktober 1992 oder nach Übereinkunft suchen wir für unser sehr lebhaftes Hotel mit stadtbekannter Gastronomie einen qualifizierten

Sous-chef/ Chef saucier

Sie sind:

- jung, dynamisch und teamfähig
- daran interessiert, den Küchenchef kompetent abzulösen
- ein guter Chef saucier
- an kreativer und marktfrischer Küche interessiert

Wir sind:

- junge, zirka 15köpfige Küchenbrigade
- verschiedene Restaurants, vom gepflegten A-la-carte-Geschäft bis zur abwechslungsreichen Hotelverpflegung

Gerne erzählen wir Ihnen bei einem persönlichen Gespräch mehr. Doch vorerst erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen, die wir selbstverständlich vertraulich behandeln werden.

49779/22667

Hotel Astoria, Pilatusstrasse 29
6003 Luzern, Tel. 041-24 44 66



Ein vielseitiger ***-Betrieb am Fusse des höchsten Weinbergs Europas, mit gepflegtem A-la-carte-Restaurant und grosser Terrasse, sucht in Jahresstelle einen

Chef de cuisine

Sind Sie initiativ, zuverlässig, arbeiten Sie selbständig und verstehen es, Mitarbeiter zu führen...? Dann ist Ihnen ein Platz an der Sonne sicher.

Mit Interesse erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung.

HOTEL RESTAURANT STALDBACH
Familie Rösli
3930 Visp VS
Telefon (028) 46 28 55

50044/36714



CH-7500 St. Moritz-Bad
Tel. 082 / 3 20 41
Fax 082 / 3 40 15

St. Moritz

Wir freuen uns sehr, denn fast alle unsere «Sommer-Mitarbeiter» bleiben auch den Winter über. Offenbar gefällt es ihnen bei uns. Trotzdem brauchen wir zur Ergänzung unseres Stabes noch die folgenden, freundlichen Mitarbeiterinnen:

Servicemitarbeiterin

(für Halbpensions- und A-la-carte-Service)

Portier-Tournant

gute Deutschkenntnisse unerlässlich
(für Etage und Nachtportier-Ablösung)

Über eine detaillierte Bewerbung mit Foto würden wir uns sehr freuen.

Direktion HOTEL SAN GIAN, 7500 St. Moritz.

50029/34029

Wo ist die junge, aufgestellte, sportbegeisterte Küchen-Crew nach Sörenberg???

Wir suchen in unser Sporthaus mit Bar und Dancing in ein junges, aufgestelltes und sportbegeistertes Team

1 aufgestellter Koch

1 aufgestellter Kellner

Wir halten was andere versprechen und bieten Ihnen nebst einem aussergewöhnlichen Job viel Selbstständigkeit und 120 Tage GRATIS Skifahren! Interessiert? Dann sofort anrufen.



SPORTHHAUS RUSTICA SÖRENBERG
Herrn Peter Corpataux, Telefon 041/78 12 60

500510/73024

THERMALBÄDER UND GRAND-HOTELS BAD RAGAZ

CH-7310 BAD RAGAZ · TEL. 085/9 01 81

Für unser nach einer Totalrenovation
neueröffnetes 4-Stern-Haus suchen wir in unsere
moderne und gut organisierte Küche verschiedene

Chefs de partie

sowie

Commis de cuisine

Sie haben bei uns Gelegenheit, in einem
angenehmen Team die gehobene Küche zu
pflegen. Die Küche wurde total erneuert und
entspricht den modernsten Anforderungen.

Wir legen Wert auf seriöse Arbeitshaltung und
einen gepflegten Umgangston.

Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, sich fachlich
weiterzubilden. Fortschrittliche
Arbeitsbedingungen sind selbstverständlich.

Bitte richten Sie Ihre Anfragen und Bewerbungen
an:

Thermalbäder und Grand-Hotels
Herrn P. Nilitzschka
7310 Bad Ragaz
Telefon (085) 9 01 81, intern 3326

P 49935/2658



... die feine Adresse für Geniesser, Erholungssuchende
und Sportfreunde ...

Auf die bevorstehende Wintersaison sind folgende Auf-
gaben neu zu übernehmen:

... kulinarisch Verwöhnen mit frisch zubereiteten Ge-
richten vom Light Meal über Vollwertmenüs zum Gala-
diner ...

Chef de partie Commis de cuisine

Sollten Sie sich für eine dieser Stellen interessieren,
freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

T. und S. Nussbaum
Parkhotel Bellevue
3775 Lenk i. S., Berner Oberland
Telefon (030) 3 17 61

49737/19283

Hotel Alpenruh

Wanted!!!

Gesucht werden nette, junge und einsatzfreudige Mit-
arbeiter, die Interesse haben, in einem modernen ***-
Hotel im Berner Oberland zu arbeiten. Wenn Sie uns hel-
fen wollen, unseren derzeitigen gehobenen Standard
auszubauen, belastbar sind und Freude haben, in einem
jungen Team zu arbeiten, bieten wir Ihnen als Prämie
einen modernen Arbeitsplatz, gute Sozialleistungen,
5-Tage-Woche, leistungsbezogene Entlohnung, ein
möbliertes Zimmer, zum Teil Studios und die Möglich-
keit, Sport zu treiben (Schwimmen, Squash, Tennis, Eis-
bahn, Sauna und Skifahren gratis).

Gesucht werden für Winter 1992/93

Küche: **Sous-chef** (m/w)

Pâtissier (m/w)

Chef de partie (m/w)

Commis (m/w)

Service: **Servicefachangestellte** (m/w)

Interessiert? Dann melden Sie sich ganz unverbindlich
mit Ihren Bewerbungsunterlagen bei:

Jürg Schuler
Hotel Alpenruh, CH-3825 Mürren
Telefon (036) 55 10 55

P 49953/25933

SHERATON LITTLE THINGS MEAN A LOT • AT SHERATON LITTLE THINGS

Ein bisschen Psychologie (-in) sollten Sie schon sein, wenn Sie unsere inter-
nationalen Hotelgäste in Zukunft als

Barmaid/Barman

im Dancing «La Clubs» und an der Hotelbar betreuen werden.

Wenn Sie sich zudem im Barfach auskennen, Deutsch und Englisch spre-
chen und eine gepflegte Erscheinung für Sie eine Selbstverständlichkeit ist,
dann rufen Sie mich doch an oder schicken Sie mir Ihre Bewerbungsunter-
lagen.

Susanne Eichenberger, Personalchefin



Atlantis Sheraton
HOTEL
ZÜRICH

50018/39853

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 LOT • AT SHERATON LITTLE THINGS MEAN A LOT

ITT Sheraton

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 auf-
weist:

Behandlung: ist korrekt und freundlich.

Arbeitszeiten: Die sind peinlichst genau geregelt; an sieben Tagen ist of-
fen (auch sonntags).

Freizeit: Auf Ihre Wünsche gehen wir ein.

Felertage: An allgemeinen Feiertagen haben wir geschlossen.

Verdienst: sehr gut.

Unterkunft: Wir helfen gerne.

Wir freuen uns, Ihnen unser Restaurant und Ihren zukünftigen Arbeits-
platz 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

500800/41386

BODENSTÄNDIG & SEELENVERGNÜGT

sind unsere MitarbeiterInnen: nämlich
mit beiden Beinen auf dem Boden und mit
Kopf und Herz ganz weit voraus.

Wenn Sie lieber See als Meer haben und
lieber mehr als weniger erwarten, lieber
Team als Tamtam, mehr Arbeitslust
als Arbeitswut und keine Angst vor Gästen,
Fischen, Stress und schönen Zeiten haben,
dann sind Sie unser/e neue/r

Chef de partie Servicemitarbeiterin

Lust auf See und mehr?
Schicken Sie uns Ihre Unterlagen.
Oder rufen Sie uns an.
Ich, Markus Hofmann,
freue mich. - Sie sich auch?



CH-8266 Steckborn am Bodensee • Tel. 054/62 62 62 • Fax 054/61 27 30

Hotel - Restaurant Kreuz CH-3715 Adelboden

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir in unseren
renommierten Hotel-Restaurationsbetrieb, auf Anfang
Dezember oder nach Vereinbarung, noch aufgestellte
und freundliche

Servicemitarbeiterinnen

mit A-la-carte-Erfahrung.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche oder mündliche Kon-
taktnahme (Mittwoch geschlossen).

Therese + Albert Gempeler und Mitarbeiter
Telefon (033) 73 21 21

45717/256

HOTEL GARNI RESTAURANT CORVATSCH

St. Moritz

Sie sind eine charmante, selbständige Frau, vorzugs-
weise mit gastgewerblicher Ausbildung, und hätten
Freude, in unserem A-la-carte-Restaurant im schönsten
Ferienparadies der Schweiz tätig zu sein.

Wir sind eine kleine, erfolgreiche Familienunterneh-
mung (***-Hotel) im Herzen von St. Moritz Bad und
haben auf kommenden Winter (ab Anfang Dezember)

eine Servicestelle

neu zu besetzen.

Die Position erfordert Geschick im Umgang mit einer in-
ternationalen Gästeschar, Kenntnisse des Servicebe-
rufs sowie ein Flair für Sprachen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Gerne würden wir Sie
kennenlernen, um uns mit Ihnen persönlich über diese
Saisonstelle zu unterhalten. Rufen Sie uns an unter Te-
lefon (082) 3 74 75 und verlangen Sie Herrn Aerni.

49986/3369



Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft jungen

Koch (m/w/)

Serviceangestellte

sowie

Buffettochter

(Ausländer nur mit Bewilligung).

Interessenten melden sich bitte bei

Fam. W. Kuster-Wicki, Tel. 041 78 12 40

A 49838/12853



HOSTELLERIE STERNEN

CH-6454 Flüelen am See

Familie Peter und Andrea Bonetti-Christen
Telefon (044) 2 18 35, Telefax (044) 2 80 42

Aussergewöhnliche Herausforderung

bieten wir Ihnen nach Vereinbarung als

Chef de service

Was Sie bei uns erwarten können:
sehr schöne Lokalitäten
kreatives Verkaufsangebot
Kompetenzen und Verantwortung
Servicebrigade von 3 bis 5 Personen
neuzzeitliche Anstellungsbedingungen
Jahresstelle

Was wir von Ihnen erwarten:
mehrfachjährige Serviceerfahrung
Mindestalter 25 Jahre
gepflegte Umgangsformen
Verkaufstalent

Nehmen Sie Kontakt auf mit
Herrn Peter Bonetti, Telefon (044) 2 18 35

49968/11495



In unser Restaurant an schönster Lage, ob Winterthur, suchen wir für den A-la-carte- und Bankettservice

einen Sous-chef, der auch gerne den Küchenchef vertritt

(es darf selbstverständlich auch eine Dame sein)

Für unsere Kundschaft, die eine gutbürgerliche Küche mit viel Abwechslung schätzt, suchen wir den/die entsprechende(n) Mitarbeiter(in). Wenn Sie viel Freude an Ihrem Beruf haben, an eine sorgfältige Arbeitsweise gewöhnt, dazu teamfähig sind und vielleicht auch gerne bei der Lehrlingsausbildung mithelfen, würden wir Sie sehr gerne kennenlernen.

Wir offerieren Ihnen 42-Stunden-Woche mit Überzeitkompensation, geregelte Freizeit (Montag/Dienstag geschlossen) und 2 Wochen Ferien im Februar und 3 Wochen im Oktober. Sie arbeiten in einem Küchenteam von 10 Mitarbeitern. Bei uns erhalten Sie ein gutes, den Leistungen angepasstes Salär mit 13. Monatslohn ab Beginn.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf. Fam. Thür Restaurant Goldenberg, 8400 Winterthur Telefon (052) 27 52 53

50081/130150



Für unseren neuen Betrieb mit modern eingerichteten Arbeitsplätzen und bester Ausstattung suchen wir für die kommende Wintersaison folgende motivierte Mitarbeiter:

Für den Spelsaal mit viel Charme:

Commis de rang Chef de rang

Für unseren Kinderklub «Pumuckel»:

Kindergartenleiterin Kinderbetreuerinnen

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, in einem jungen Team mitzuarbeiten, erwarten wir gerne Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Hotel
La Ginabelle

★★★★

Z E R M A T T
Hotel La Ginabelle
Familie Abgottspon-Schell
Telefon (028) 67 45 35
Fax (028) 67 61 31

50100/124699

Christoph Suter's

HOTEL ***** SPLÜGENSCHLOSS ZÜRICH

Wir suchen nach Übereinkunft eine

Gouvernante

mit gründlicher Berufserfahrung in *****- oder *****-Häusern, die Freude an der selbständigen Führung des gesamten hauswirtschaftlichen Bereiches hat.

Wir erwarten eine motivierende Personalführung, sachkundige Pflege der Sachwerte und Flair für das Gestalten einer gediegenen Atmosphäre. Unser Haus umfasst 54 neurenovierte Zimmer, Restaurant, Bar, eigene Wäscherei und Lingerie. Dauerstelle. Auf Wunsch 1- bzw. 2-Zimmer-Wohnung.

Bitte senden Sie uns Ihre Bewerbung mit Foto und Handschriftprobe.

Splügenstr. 2/ Fensterstr.
CH-8002 Zürich
Switzerland

Telefon: 01/201 08 00
Telefax: 01/201 42 86
Telex: 815 553



49678/41181

Das schöne Engadin lockt

Auf kommende Wintersaison suchen wir für einen lebhaften, einzigartig gelegenen Hotel-/Restaurationsbetrieb im Oberengadin eine neue

Geschäftsführung

Auf Sie wartet ein attraktiver Betrieb mit 35 Betten, Touristenlager, verschiedenen Gast- und Restaurationsräumen und einer Terrasse mit wundervoller Bergsicht. Traditionellem verbunden, sind Sie auch Neuzeitlichem gegenüber aufgeschlossen und freuen sich, neue Ideen zu verwirklichen.

Idealerweise kümmert ER sich als Küchenchef um das leibliche Wohl der Gäste, wobei er sein Können mit einem abwechslungsreichen Angebot voll zur Geltung bringen kann. Da Gastlichkeit und Gastfreundschaft hier seit jeher grossgeschrieben werden, wird SIE dafür besorgt sein, diese Tradition an der Front aufrechtzuerhalten.

Wenn Sie diese Herausforderung interessiert, erwarten wir Ihre schriftlichen Unterlagen an untenstehende Adresse.

Fred Siebenmann AG,

Unternehmensberatung für Hotellerie + Restauration
Tribtschenstrasse 7, 6005 Luzern
Telefon (041) 44 05 55
Fax (041) 44 00 37

A 50086/121924

Wir suchen

PUB-LEITER

(mit Patent)

Wir suchen einen Profi mit abgeschlossener Kochlehre für ein vielbesuchtes Pub in der Nähe von Zürich. Sind Sie frontorientiert und auf der adm. Seite versiert, denken unternehmerisch und können zirka 12 Mitarbeiter führen und motivieren? Falls Sie eine längerfristige, gut honorierte und interessante Tätigkeit suchen, dann melden Sie sich bei Zürich, Herr Bieri

SALES REPRESENTATIVE (W)

Für die Verkaufsabteilung einer grossen Hotelunternehmung in der franz. Schweiz suchen wir zur Ergänzung des gut eingespielten Teams noch eine fröhliche, aktive und verkaufsorientierte Persönlichkeit. Nebst Hotelfachschulabschluss müssen Sie sehr spontan und sprachgewandt sein. Eine interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit mit Aufstiegsmöglichkeiten.
Zürich, Herr Bieri

1. RÉCEPTIONISTIN

Für ein kleines Geschäftshotel in der Stadt Zürich suchen wir eine Réceptionistin mit Erfahrung (1 bis 2 Jahre Réception), Sprachenflair und Organisationsgeschick. Es erwarten Sie ein modernes Hotel, ein junges Team und eine neue Herausforderung in Ihrer ersten Führungsposition.
Zürich, Frau Jülen

SOUS-CHEF

Für ein *****-Hotel in Genf suchen wir einen versierten Fachmann mit Erfahrung in der Grosshotellerie. Sie übernehmen die Stellvertretung des Küchenchefs und sorgen gemeinsam mit einer 22-Mann-Brigade für das Wohl der internationalen Gäste. Sprechen Sie Französisch und sind ein guter Organisator? Melden Sie sich bei Zürich, Herr Bieri

CHEF DE PARTIE

Wir suchen für ein Erstklasshotel in Genf noch 2 Chef de partie, die mit Phantasie und viel Freude am Beruf die anspruchsvollen internationalen Gäste in einer weltbekannten Metropole verwöhnen möchte. Falls Sie sich geographisch verändern möchten, eine neue Sprache lernen und gute Qualifikationen mitbringen, dann melden Sie sich bei 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	Pliatsustrasse 3A	041/23 08 28

G 50092/183486

hotel + touristik revue Günstiger im Abonnement!

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

	<input type="checkbox"/> 1/2 Jahr	<input type="checkbox"/> 1/2 Jahr	<input type="checkbox"/> 1/2 Jahr
Inland	<input type="checkbox"/> Fr. 99.-	<input type="checkbox"/> Fr. 60.-	<input type="checkbox"/> Fr. 31.-
Ausland (Landweg)	<input type="checkbox"/> Fr. 105.-	<input type="checkbox"/> Fr. 61.-	<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.-

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

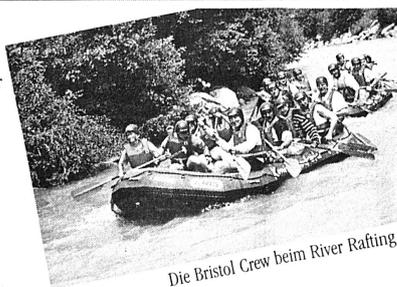
HOTEL BRISTOL Leukerbad

Das freundliche Hotel in Leukerbad mit einer Spur Luxus und viel Gemütlichkeit.

Spass muss sein! Vor allem, wenn gemeinsam viel geleistet werden muss. Auch wenn wir nicht jeden Tag zusammen im Schlauchboot paddeln, spürt man im Bristol den Geist des «im gleichen Boot Sitzens».

Für die Wintersaison 1992/93 (Eintritt 19. Dezember 1992) suchen wir für das Hotelrestaurant (Pensions- und A-la-carte-Service) aufgestellte und zuvorkommende

Service-Mitarbeiter(innen).



Die Bristol Crew beim River Rafting

Senden Sie uns Ihre Bewerbung oder rufen Sie uns an. Wir freuen uns darauf.

Manfred Loretan
Hotel Bristol
CH-3954 Leukerbad
Tel.: 027/61 18 33



SWISS INTERNATIONAL HOTELS

50109/20257

Wir sind Marktleader in Verkauf und Ausbildung moderner Grossküchenapparate und Kochsysteme. Als Generalvertreter von FRANKE und anderer erstklassiger Schweizer Hersteller bieten wir komplette Systemlösungen für die Profiküche.

Für unser ASC-Ausbildungscenter in Heimberg BE suchen wir den neuen

Schulungsleiter/ Küchenchef

Sie haben:

- fundierte Berufserfahrung in erstklassigen Restaurants/Hotels (eventuell eidg. dipl.)
- Französisch- und Englischkenntnisse
- einen ausgezeichneten Ruf im beruflichen Umfeld

Sie lieben es:

- mit Begeisterung und Überzeugung Ihr Wissen anlässlich von ganztägigen Kursen und individuellen Demonstrationen an Ihre Berufskollegen weiterzugeben
- in einem starken Team verkaufsorientiert mitzuwirken
- auch mal einen kurzfristigen Einsatz im EG-Raum zu wagen

Wir bieten Ihnen fortschrittliche Arbeits- und Salärbedingungen, regelmässige Arbeitszeiten und Firmenfahrzeug.

Wir freuen uns auf Ihre handschriftliche Bewerbung mit Foto.

HUGENTOBLER GROSSKÜCHENAPPARATE AG
z. H. von Herrn F. Hugentobler
Aarestrasse 13, 3627 Heimberg

P 49951/44300



POSTHOTEL VALBELLA

Miriam und Walter Trösch

Wir suchen für die kommende Wintersaison, Anfang Dezember 1992 bis Ostern 1993, noch folgende Mitarbeiter zur Ergänzung unseres Teams

Chef pâtissier (-ère)
Commis de cuisine
Barmaid (für unser Dancing Pöstli)
Restaurationstochter oder **Kellner**
Dancingkellner
Schwimmbadaufsicht
Coiffeuse (in Jahresstelle)

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.

POSTHOTEL VALBELLA
 W. Trösch
 7077 Valbella, Telefon (081) 34 12 12

49900/35513

KELE & PARTNER

HOTEL & GASTRO MANAGEMENT TRAINING

Für unseren Auftraggeber
 in Graubünden suchen wir
 verantwortungsbewussten

Alleinkoch / Küchenchef

der auch seine eigenen Ideen
 verwirklichen kann
 Ungezwungenes Arbeitsverhältnis
 Der Lohn entspricht Ihren Fähigkeiten

KELE & PARTNER

HOTEL & GASTRO MANAGEMENT TRAINING

☎ 071.77 38 66

Laszlo Kele gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte

50063PF/250139

Hotel Simi Zermatt ★★★★★

Zur Ergänzung unseres jungen
 Teams suchen wir auf den 1. De-
 zember 1992 eine

Sekretärin/ Réceptionist

D, F, E, in Jahresstelle.

Falls Sie sich angesprochen fühlen,
 erwarten wir Ihre Bewerbung mit
 Foto.

Offerten bitte an:
 Fam. S. Biner
 Hotel Simi
 -3920 Zermatt
 Telefon (028) 67 46 56

49963/94005

Restaurant Rosa Tschudi

Tobelhofstrasse 344, 8044 Zürich, Gockhausen, Tel. 01 821 03 95

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Chef de partie oder Commis de cuisine

Hätten Sie Lust, in einer kleinen, aber tollen Brigade mit-
 zuarbeiten, und haben Sie Freude an einer ausserge-
 wöhnlich guten Küchenführung? Dann schreiben oder
 telefonieren Sie uns.

Wir sind 10 Minuten vom Stadtzentrum Zürich gelegen,
 sonntags und montags haben wir geschlossen.

50020/91693



Bar/Disc-Dancing

Gesucht auf Wintersaison

Serviertochter Barmaid

(evtl. Anfängerin)

Bewilligung für Österreicherinnen
 und Deutsche möglich.
 Wir bieten gute Entlohnung und an-
 genehmes Arbeitsklima.

Linus Eberle
 8873 Amden
 Telefon (058) 46 11 94
 Fax (058) 46 19 30

49774/680



Gasthof Kreuz
 Tel. 062 71 34 12



Konferenzhotel Kornhaus
 Tel. 062 71 12 71



Gasthof Rössli
 Tel. 062 71 58 58

CH-4710 Balsthal Telefax 062 71 19 36

Wo liegt Balsthal? Zentral! Weniger als 1 Autostunde von
 Zürich, Basel, Bern oder Luzern! Ausgezeichnete Bahn-
 verbindungen!

Für unsere Betriebe suchen wir folgende Mitarbeiter in
 Jahresstellen:

Servicefachangestellte Kellner

erfahrene Fachkräfte, Ausländer nur mit guten
 Deutschkenntnissen und mit Jahresbewilligung

Chef de partie Serviceaushilfen

Anfänger werden angelernt

Wenn Sie Freude an einer lebhaften, aber doch an-
 spruchsvollen Arbeit haben und einen überdurch-
 schnittlichen Lohn zu schätzen wissen, dann wenden
 Sie sich doch bitte an:
 Herrn P. Lässer, Dir.
 Telefon (062) 71 34 12

50047/2860

DER WELT HÖCHSTES



Wir suchen per sofort oder nach Verein-
 barung in Saison- oder Jahresstelle

Serviceangestellte (D, F, E) Koch (auch weiblich) Allroundern für Self-Service (D, E, F)

Mit flexiblen Wesen und Einsatzfreude.
 Wir bieten geregelte Arbeitszeit, abends
 frei.

Schriftliche Bewerbungen mit Zeugnis-
 kopien, Fotos und Gehaltsansprüchen
 sind erbeten an

Herrn P. Rossi, Drehrestaurant
 Metro-Alpin, 3906 Saas Fee
 Telefon (028) 57 17 71.

M 49843/276227

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

Wir suchen auf 1. Dezember 1992 in
 der Stadt Bern

chinesischen Küchenchef

Wir erwarten:
 Selbstständigkeit
 Kreativität

Wir bieten:
 fortschrittliche
 Anstellungsbedingungen
 einen modernen Betrieb
 leistungsgerechtes Salär
 geregelte Arbeitszeiten

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung
 an Herrn oder Frau Strasser
 Restaurant Post
 3250 Lyss
 Telefon (032) 84 13 91

P 49731/178667

ERLEBNIS

säntis

DER BERG

Zur Unterstützung unseres Küchen-
 chefs mit 6-Mann/Frau-Brigade im
 Schwägalp Hotel suchen wir per
 baldigen Eintritt einen

Sous-chef

Die Kombination von lebhaftem Ta-
 gesbetrieb sowie gepflegter Gast-
 lichkeit in den Bereichen Hotel und
 Bankette ist unsere Stärke.

Ein junges Team freut sich auf Ihre
 Bewerbung. Auskunft über diese in-
 teressante Stelle erteilt Ihnen gerne
 der Küchenchef, S. Schworer, per-
 sönlich oder

Theo Keller
 Leitung Sântisgasthäuser
 Schwägalp-Hotel
 9107 Schwägalp
 Telefon (071) 58 16 03

49875/250813

HOTEL Elite GARNI

ZERMATT

Fam. P. Julien-Schwyder

Telefax (028) 67 57 33
 Telephone (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 Win-
 tersaison ab 1. Dezember 1992 noch
 folgende Mitarbeiter:

Hotel:
**Frühstücks-
 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. Julien-Schwyder

49663/39020

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)

Möchten Sie in einem angenehmen Arbeitsklima eine
 unvergessliche Wintersaison (oder mehrere Saisons)
 verbringen? Dann zögern Sie nicht und richten Ihre voll-
 ständige 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

49153/14757

Hotel SCHWEIZERHOF

Lucerne - Luzern

Wir suchen für sofort oder nach Übereinkunft

Commis de cuisine

zur Ergänzung unseres Teams.

Für ausländische Interessenten ist der Ausweis B
 oder C erforderlich.

Unser Hotel verfügt über 220 Betten und ein beliebtes
 und lebhaftes Stadtrrestaurant mit einem internati-
 onalen Angebot sowie über Bankträumlichkeiten für
 bis zu 500 Personen.

Interessiert Sie diese Stelle, dann senden Sie uns bit-
 te Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Foto und Zeug-
 niskopien an die Direktion, Hotel Schweizerhof, 6002
 Luzern.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen gerne Herr D.
 Thüer (Personalchef) zur Verfügung.

50077/23310

Schweizerhofquai 3, 6002 Luzern, Tel. 041 - 50 22 11

Für unser modernes, neuzeitliches Hotel

suchen wir in Jahresstelle mit Eintritt auf den 1. No-
 vember oder nach Vereinbarung einen

Küchenchef

Unsere Hotelgäste werden im Restaurant La Faccia
 aus der Hauptküche verwöhnt. In der Schauküche im
 Restaurant Bistro können unsere Gäste dem Nudel-
 koch bei der Herstellung von frischen Teigwaren zu-
 schauen, und im Restaurant Grill steht der Pizzahol-
 ofen, aus dem unsere beiden Pizzaiolos über 60 ver-
 schiedene Pizzas hervorzaubern.

Sie sind ein begnadeter Koch und haben bereits Er-
 fahrung als Küchenchef oder Sous-chef. Sie sind ehr-
 geizig und wollen einen Schritt weiterkommen. Sie
 halten viel von Teamwork, in welches Sie auch den
 Service miteinbeziehen. Sie sind belastbar und setzen
 sich durch. Sie sind unser Mann!

Wir bieten Ihnen die Gelegenheit, einen ausserge-
 wöhnlichen Betrieb mitzugestalten. Ihr Jahresgehalt
 ist erfolgsabhängig und kann durch Ihren Einsatz und
 Ihre Tatkraft mitbeeinflusst werden. Ein interessanter
 Arbeitsplatz an einem herrlichen Ort und eine schöne
 Wohnung warten auf Sie. Bis bald!

HOTEL
 FACCIA
 Hotel Davos Face
 72 60 Davos Dorf
 Kurt Kürzli, Direktor
 Telefon (081) 47 12 61

49665/887



Hotel zum Storchen



Für unser traditionelles Erstklasshotel im Herzen der Stadt Zürich suchen wir nach Übereinkunft folgende Mitarbeiter:

Chef saucier/2. Sous-chef
Chef de partie für Tagesdienst
(09.00-18.00 Uhr)

Commis de cuisine

Unser eidg. dipl. Küchenchef, Herr F. Nussbaum, pflegt mit seiner Brigade eine marktgerechte und leichte Küche. Wir stellen uns vor, dass Sie gerne Verantwortung übernehmen, teamfähig sind und Kochen für Sie mehr als nur Beschäftigung ist.

Rufen Sie uns an, damit wir einen Vorstellungstermin vereinbaren können. Herr F. Nussbaum oder unsere Personalchefin, Frau D. Müller, erwartet gerne Ihre Bewerbung.

Ausländer mit B- oder C-Bewilligung werden gerne berücksichtigt.

50026/41483

Hotel zum Storchen
Weinplatz 2, 8001 Zürich
Tel. 01/211 55 10

zurichhotels

PALU

Pontresina

Möchten auch Sie inmitten eines Ferienparadieses arbeiten?

Zur Vervollständigung unseres jungen Teams suchen wir auf die kommende Wintersaison (6. 12. 1992 bis 20. 4. 1993) eine freundliche

Barmaid

zur Betreuung unserer Hausbar sowie eine(n)

Servicefachangestellte(n)

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

Claudia und Thomas Frei
Hotel Palu, 7504 Pontresina
Telefon (082) 6 66 88

49938/27839

THERMALBÄDER UND GRAND-HOTELS BAD RAGAZ

CH-7310 BAD RAGAZ - TEL. 085/9 01 81

Wir suchen für unser traditionsreiches Haus, das nach einer Totalerneuerung in neuem Glanz erstrahlt, mehrere qualifizierte

Zimmermädchen

und

Portiers

Es sind uns auch Ehepaare angenehm. Wenn Sie Erfahrung in der Erstklasshotellerie mitbringen, eine gepflegte Erscheinung sind und im Besitze der Bewilligung B oder C sind, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Wir bieten ein harmonisches Arbeitsklima und fortschrittliche Arbeitsbedingungen. Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung.

Thermalbäder und Grand-Hotels
Herrn P. Nilitzschka
7310 Bad Ragaz
Telefon (085) 9 01 81, intern 2720

P 50057/2658



CREATIVE GASTRO

Das ist eine interessante Aufgabe!

Für ein durch uns im Managementauftrag geführtes
Personalrestaurant in Lugano

suchen wir einen

Geschäftsführer

Der Betrieb umfasst 2 Betriebsstellen mit total 300 Sitzplätzen und lebt von einem abwechslungsreichen Angebot und vor allem von den Ideen des Geschäftsführers mit seinem Team.

Die Unterstützung unserer Gruppe hilft vor allem im operativen Bereich und soll gegenüber den Gästen das Erscheinungsbild abrunden.

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an:
Creative Gastro Management AG, Hr. U. Jenny
Sonnenbergstrasse 23, 6052 Hergiswil

O 50049/348368



Das neue Top-Hotel am Bodensee-Südseeufer sucht:

Küche: **Chef de partie**
Commis
de cuisine

Eintritt nach Übereinkunft. Schweizer(innen), Grenzgänger(innen) oder Personen mit Bewilligung B oder C, welche gerne in einem der modernsten Hotels der Ostschweiz in einem jungen Team arbeiten möchten, richten ihre geschätzte Bewerbung bitte an:
Herrn U. Hatt, Hotel Bad Horn
9326 Horn, Telefon (071) 41 55 11
49762/15822

HOTEL BAD HORN
CH - 9326 HORN/TG, TEL. 071-41 55 11
HOTEL RESTAURANTS CLUB

ZERMATT

Gesucht freundliche, sprachkundige

Serviertochter

für die kommende Wintersaison.

B. Perren
Telefon (028) 67 32 93

50017/92681



Grill-Room Le Gitan sucht für die Wintersaison 1992/93 fröhlichen, fröhlichen

Jungkoch/-köchin

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung

Fam. Jacques Darloll
3920 Zermatt, Bahnhofstrasse
Telefon (028) 67 37 25

P 49997/190136



HOTEL BELVEDÈRE

Für kommende Wintersaison sind folgende Stellen noch offen

Réceptionist(in)
Logentournant
Koch
Service-mitarbeiter
Zimmermädchen
Hausmädchen
Etagenportier

Bitte schicken Sie Ihre Unterlagen an
Herrn E. Degiacomi
Hotel Belvédère
7500 St. Moritz

49919/33570

SHERATON LITTLE THINGS MEAN A LOT • AT SHERATON LITTLE THINGS MEAN A LOT

Als zukünftige(r)

Service-mitarbeiter(in)

unseres 5-Sterne-Hotels ist es Ihnen ein Anliegen, unsere internationalen Restaurantgäste nicht nur zu bedienen, sondern auch zu betreuen.

Wenn Sie neben guten Fachkenntnissen auch Deutsch und Englisch sprechen, gerne in einem Team arbeiten und Schweizer(in) oder Ausländer(in) mit B- oder C-Bewilligung sind, dann rufen Sie mich doch an oder schicken Sie Ihre Bewerbungsunterlagen.

Susanne Eichenberger, Personalchefin

Atlantis Sheraton

HOTEL

ZÜRICH

50019/39853

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 LOT • AT SHERATON LITTLE THINGS MEAN A LOT

ITT Sheraton



ZENTRALSCHWEIZ
HOTEL EDEN
RESTAURANT

FAMILIE REINHARDT-WASER
CH-6390 ENGELBERG
TELEFON 041-94 32 94
TELEFAX 041-94 39 47

Sie arbeiten gerne in einem kleinen Team? Sie möchten mit Ihrem Können anspruchsvolle Gäste verwöhnen? Dann sind Sie vielleicht unser zukünftiger Mitarbeiter. Für die kommende Wintersaison (Ab Mitte Dezember 1992) suchen wir

junge Köche und Servicemitarbeiter(innen)

Sollten Sie an einer Anstellung in unserem kleinen, aber anspruchsvollen Hotel-Restaurant interessiert sein, dann senden Sie uns doch bitte Ihre Bewerbungsunterlagen, oder rufen Sie doch einfach an.

50041/10243

Wer möchte die Wintersaison in den Bergen, am Fusse des Julierpasses, in einem renommierten ***-Hotel verbringen?



Hotel «Post» Bivio

Als Ergänzung zu unserem jungen Team suchen wir:

2 Initiative

Réceptionistinnen

(auch KV-Absolventinnen)

selbständige

Köchin oder Koch

versierte

Kellnerin oder Kellner

(à-la-carte-kundig)

Über Ihre Bewerbung würden wir uns freuen, und für weitere Auskünfte stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Bewerbungen sind zu richten an:

M. und A. Lanz
Hotel Post
7457 Bivio
Telefon (081) 75 12 75

49739/5134

Führendes ****-Hotel in bekanntem Wintersportort der Zentralschweiz sucht in Jahresstellung

Küchenchef

Sie führen eine Brigade von 10 bis 12 Köchen. Eintritt nach Vereinbarung. Ihre Bewerbungsunterlagen werden vertraulich behandelt.

Offerten unter Chiffre 50084 an hotel revue, 3001 Bern.

50084/131334

GRAND HOTEL

★★★★★



101 Zimmer, 174 Betten, Restaurant «L'Ambiance», Gourmetrestaurant «La Bonne Fourchette», Snackrestaurant «La Piscine», Bar «Le Vieux Rivage», Ballsaal und Konferenzräumlichkeiten

BEAU RIVAGE INTERLAKEN

Für unser stilvolles ****-Hotel suchen wir per 15. Dezember in Jahresstelle einen

Küchenchef

Diese Kaderstelle ist eine Herausforderung für jeden Fachmann, der über Initiative, Kreativität sowie Organisationstalent verfügt und Erfahrung als Küchenchef mitbringt.

Eine grosszügige und auf den neusten Stand eingerichtete Küche sind Ihr Arbeitsfeld.

Ihr Aufgabenbereich umfasst:

- Verantwortungsvolle Führung der gesamten Küchenbrigade
- Leitung der Küche für Pensionsgäste, Bankett- und Seminaranlässe
- Menuegestaltung, Planung und Kalkulation
- selbständiges Einkufen

Wenn Sie sich dieser Herausforderung stellen möchten, rufen Sie uns bitte an oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Grand Hotel
Beau Rivage
Roland A. Vescoli
Direktor
3800 Interlaken
Telefon (036) 21 62 72



50099/1610

Pfannen – Deckel – Töpfe – zum Kochen braucht es kluge Köpfe!
Für renommierte Restaurations- und Hotelbetriebe im schönen Bündnerland suchen wir qualifizierte Mitarbeiter als

**Küchenchef
Sous-Chef
Chef de partie
Commis de cuisine
Alleinkoch**

Saison-, Däber- und Kaderstellen.
Bewahren Sie jetzt einen kühlen Kopf und rufen Sie Frau Susanna Bugmann-Fischknecht an!
Tel. 081 39 39 79
Wirtverband Graubünden
Stellenvermittlung + Personalberatung
Loestrass 161 – 7000 Chur

P 50098/68829

**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



CH-6440 Brunnen, Telefon 043/33 1133

Rötiesserie • Café/Restaurant • Bar-Dancing • Boulevard-Café
Seeterrasse • Privat-Strandbad • Tennisplatz • Bootstiege

Arbeiten Sie gerne in der Nacht und sind interessiert an einer verantwortungsvollen Aufgabe? Wir suchen auf 1. Dezember 1992 oder nach Übereinkunft in Jahresstelle einen

Night-Auditor

welcher auf unserer EDV-Anlage den Tagesabschluss tätigt, allgemeine administrative Aufgaben ausführt und mit Kontrollgängen während der Nacht für die Sicherheit unserer Gäste sorgt.

Sind Sie Schweizer oder haben Sie Bewilligung B oder C?

Ihre vollständige Bewerbung mit Foto richten Sie an die:

Direktion Seehotel Waldstätterhof
6440 Brunnen

49811/6327

BEST WESTERN



SWISS HOTELS

HOTEL METROPOL ARBON

BODENSEE

Wir suchen folgende Mitarbeiter

**Kellner/
Servicefachangestellte**

mit Lehre oder gleichwertiger Ausbildung für unsere Rötisserie

**Chef de partie/
Sous-chef**

für interessanten, abwechslungsreichen Posten.

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

49572/990



**Gstaad, Super-Skieregion
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

Wir suchen für ein kleines privates Seniorenhem in Bern einen männlichen/weiblichen

Alleinkoch

Sie zeichnen verantwortlich für eine kreative und abwechslungsreiche Küche, Sie sind selbstständig sowie kostenbewusst und legen gerne selber Hand an.

Setzen Sie sich bitte unverbindlich mit uns in Verbindung, damit wir Sie näher über diese Dauerstelle mit guten Sozialleistungen informieren können.



Bereitung und Betrieb von Einrichtungen für das Alter
Senevita AG, Safignastrasse 36A, Zentrum «Chly Wabere», 3084 Wabern
Telefon 021 961 41 15, Fax 021 961 59 48

49937/269840

Wir sind ein ***-Hotel in der Nähe des Zürcher Flughafens und suchen per 1. November 1992 oder nach Übereinkunft einen

Night-Auditor

der auf der EDV-Anlage den Tagesabschluss tätigt und allgemeine administrative Arbeiten übernimmt.

Sind Sie verantwortungsbewusst und an exaktes Arbeiten gewöhnt, haben Sie gute Umgangsformen und sprechen Sie neben Deutsch auch etwas Englisch und Französisch, dann sollten Sie sich bei uns bewerben.

Offerten unter Chiffre 50021 an hotel revue, 3001 Bern.

50021/17604

**Restaurant
«Au Rendez-vous»
Grindelwald**

sucht für die kommende Winter-/Sommersaison Dezember 1992 bis Oktober 1993

Koch oder Köchin

Wir bieten geregelte Arbeits- und Freizeit bei guter Entlohnung.

Offerten erbeten an:

E. Borel, Telefon (036) 53 11 81.

49538/14281

Thyon 2000 – Ferienort

gelegten 25 Km oberhalb von Sitten / VS

Wir suchen für unser Café mit Imbissen, ohne Küche, 80 Plätze und grosse Terrasse

eine zweisprachige Verwalterin (deutsch-französisch)

kontaktfreudig, mit Erfahrung im Gastgewerbe. 49975/213403

Agentur Imalp, Pré-Fleuri 8b, Sion
☎ 027 / 22 33 55

**HOTEL RESTAURANT
STERNEN
OERLIKON**

Für unseren gepflegten ***-Hotelbetrieb mit Restaurant suchen wir per 1. November oder nach Übereinkunft eine(n) sprachgewandte(n), tüchtige(n) und freundliche(n)

Réceptionist(in)

Nur Schweizer oder Ausländer mit Bewilligung.

Bitte bewerben Sie sich mit den üblichen Unterlagen bei Herrn P. Wüger.
H 50095/41203

Schaffhauserstrasse 335, 8050 Zürich
Telefon 011/311 77 77
Restaurant - Zunftstube - Sitzungsraum
Grosser Saal (bis 150 Personen)

A · B · C

**HOTEL
TERMINUS
CHUR**

Unser Stadthotel Garni mit 31 Zimmern und modernstem Komfort liegt im Zentrum der Kantonshauptstadt Graubündens. Damit wir auch weiterhin mit zufriedenen Gästen und Mitarbeiter(innen) auf Erfolgskurs bleiben, suchen wir auf Mitte Oktober oder nach Vereinbarung eine

gelernte Hofa

für die Bereiche Hauswirtschaft, Wäscherei und Frühstücksservice.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. Für weitere Informationen steht Ihnen Annina Züllig gerne zur Verfügung.

ABC Hotel Terminus Garni
Bahnhofplatz
CH-7000 Chur
Telefon (081) 22 60 33
49915/7757



Hotel-Restaurant Grischna

Für unser Restaurant und unser gepflegtes Grischna-Stübli suchen wir auf die Wintersaison 1992/93 noch eine flinke und aufgestellte

Servicefachfrau

Wenn Sie Wert auf gute Entlohnung, geregelte Arbeitszeit und ein eigenes Studio legen und gerne in einem jungen Team mitarbeiten wollen, zögern Sie nicht, sich bei uns zu melden.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche oder mündliche Bewerbung!

Fam. J. Beeli-Schwitzer
Hotel Grischna
7018 Films Walldaus
Telefon (081) 39 11 39

49940/153958



**Hotel-Restaurant
HIRSCHEN
Wildhaus**

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

Barmaid (evtl. Anfängerin)

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

**Hotel Restaurant DIANA
3772 St. Stephan BE**

Wir suchen ab sofort oder nach Übereinkunft

**Koch oder Köchin
Jungkoch
Serviertochter
Buffettochter**
Keine Jugoslawen

Hotel Restaurant DIANA
Fam. G. Gिंगgen
3772 St. Stephan
Berner Oberland
Telefon (030) 2 34 00

50022/62510

Ambitionen

Dynamischen Fachleuten bieten wir interessante Aufstiegschancen in Restaurations- und Hotelbetrieben der Schweiz und in Liechtenstein.

Zum Beispiel:

**Graubünden
Küchenchef**

in Jahresstelle, für gepflegten Hotel- und Restaurationsbetrieb mittlerer Grösse. Erwartet wird ein Fachmann, der seine Gäste gerne mit Kreativität und Qualität verwöhnt.

Graubünden/ganze Schweiz

**Chef(in) de service
Servicefachfrauen
Kellner**

**Sous-chef
Chefs de partie
Commis de cuisine**

Barmaid für Pub/Hotelbar

in Saison- oder Jahresstelle für führende Vier- und Fünfsternehäuser in bekannten Winter- und Sommersportorten.

**Liechtenstein
Barmaid**

in Jahresstelle für Bar in gehobenen Restaurationsbetrieb.

**Aargau
Barmaid (CH-Bewilligung)**

in Jahresstelle – eine anspruchsvolle Aufgabe in gepflegter Umgebung.

Rufen Sie uns an.
Gerne geben wir Ihnen detailliertere Informationen, auch über weitere Stellenangebote.

Graziella Oeschger-Sebregondi
Telefon (056) 26 01 26 / Fax (056) 26 17 28
Landstrasse 83, 5430 Wettingen

050085/305367



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.

49522/86660

**BADRUTT'S
PALACE
HOTEL ST. MORITZ**

sucht für die Wintersaison 1992/93

Kindergärtnerin (D/E/I/F)

sowie für Chesa Veglia

Barmaid (D/I/E)
Serviertochter (D/I/E)

Offerten mit Zeugniskopien und Foto an
Badrutt's Palace Hotel, 7500 St. Moritz
Telefon (082) 3 38 19

49978/33944

Alpenresidenz EDELWEISS

Riederalp/Wallis

HOTEL & APPARTEMENTS
DA-VINCI, das Esserlebnis
CAPPUCINO, die Cafeteria
Boutique DIES & DAS

Auf Riederalp, einem schneesicheren und sonnenreichen Ferienort im Oberwallis, suchen wir ab Anfang Dezember bis April folgende Mitarbeiter für unsere neuerbaute Alpenresidenz Edelweiss:

Service

Serviertochter oder Kellner

in unserer Cafeteria «Cappucino» mit grosser Sonnenterrasse (abends frei) oder in unserem Speisesaal «Da Vinci» (Arbeit morgens und abends, tagsüber frei zum Skifahren),

Küche

Koch oder Köchin

für Hotel- und A-la-carte-Küche mit einem raffinierten Angebot.

Diverses

Küchenbursche

für Abwascherei und Rüsterei

Zimmer-Buffermädchen

Boutique

Verkäuferin

Wenn Sie an einer dieser Stellen interessiert sind, rufen Sie uns an oder schreiben Sie uns. Wir senden Ihnen Unterlagen über unser Haus sowie über unseren Ferienort und unterbreiten Ihnen einen Lohnvorschlag für die gewünschte Stelle.

Alpenresidenz EDELWEISS, Heini und Hedy Blumer
CH-3987 Riederalp/Wallis
Telefon (028) 27 30 77 tagsüber oder abends
(028) 27 13 68

50066/348384

JANUAR		DEZEMBER	
Mo	Lu 1 8 15 22 29	5 12 19 26	5 12 19 26
Di	Me 2 9 16 23 30	6 13 20 27	6 13 20 27
Mi	Do 3 10 17 24 31	7 14 21 28	7 14 21 28
Do	1 8 15 22 29	5 12 19 26	5 12 19 26

Mit Eintritt nach Übereinkunft können wir Ihnen eine anspruchsvolle Position anbieten: nämlich die als

Direktor(in)/Restaurateur(in)

Es handelt sich dabei um einen renommierten **Ersiklass Hotel-/Restaurationsbetrieb** in der deutschen Schweiz.

Die Position bietet einem ausgewiesenen **Generalisten** (evtl. in Zusammenarbeit mit seinem Partner) im Alter zwischen 30 und 45 Jahren ideale Entfaltungsmöglichkeiten. Eine fundierte Grundausbildung, einige Jahre Praxis in leitenden Stellungen sind unabdingbare Voraussetzungen.

Prüfen Sie diese Offerte! Wir freuen uns auf ein Gespräch mit Ihnen.

Terminieren Sie mit der **TERMINIA** Ihre Zukunft!

Terminia Consulting

Limmattalstrasse 37 ☎ 01 341 31 34
8049 Zürich ☎ 01 341 31 39

Restaurant PARSENNHÜTTE DAVOS

Telefon 081 46 36 52
Fax 081 46 37 05
7260 Davos Parsenn

Wir arbeiten im schönen, schneesicheren Skigebiet Davos Parsenn und suchen für die WINTERSAISON 1992/93

Sous-chef Chef de partie Jungköche

In Verbindung mit Sonne, Schnee – Arbeit und Freizeit.

- Gratis-Skiabonnemnt für die Region Parsenn
- Kost und Logis im Hause
- Aufgestelltes Team

Auf Ihre Bewerbung freut sich Familie Imfeld.

49757/44229



Hotel
EXCELSIOR
Arosa

Wintersaisonhotel mit 120 Betten sucht noch folgende Mitarbeiter:

Chef garde-manger Chef entremetier

1. Gouvernante für Etage Office- und Economat- gouvernante Hotelfachassistentin

mit Abschluss

Nachtportier

(deutsche Sprachkenntnisse)

Ablösung Nachtportier/ Chauffeur

Ausführliche Offerten mit Bild erbeten an:
Oscar E. Reeder, Direktion
7050 Arosa

50038/1287



Hotel Silberhorn Wengen

****-Hotel: 140 Betten und Appartements.
Restauration: 250 Plätze mit Rôtisserie, Terrasse,
Snack und Bars. Auch im Haus: Disco, Sauna,
Whirlpool, verschiedene Geschäfte.

Wir suchen für baldmöglichsten Eintritt eine/einen

Direktionsassistentin/ Direktionsassistenten

Was Sie mitbringen:

- Erfahrung im Hotelfach
- gute Sprachkenntnisse in D, E, F
- Erfahrung in Administration und Personalführung
- Interesse an Führungsaufgaben in allen Hotelabteilungen
- Willen, Überdurchschnittliches zu leisten
- Freude am Verkauf
- Alter: ab 25 Jahre

Was Sie erwartet:

- vielseitige, passionierende Aufgaben
- gute Arbeitsatmosphäre
- moderner Hotelbetrieb
- gute Entlohnung
- schöne 3-Zimmer-Wohnung
- autofreier Ferienort mit intakter Bergwelt

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. Falls Sie Fragen haben, rufen Sie Herrn Beldi an (Telefon 036/56 51 31).

HOTEL SILBERHORN
3823 WENGEN

49917/37800



Clinica Sant'Anna Sorengo

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung für unsere Küche:

dipl. Diätkoch

Wir bieten:

- geregelte Arbeitszeit
- junges und modernes Arbeitsklima
- gute Besoldung und Sozialleistungen

Wir erwarten:

- abgeschlossene Diätetikerausbildung
- Erfahrung im Sanitärbereich
- Sinn für einen guten Teamgeist

Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie z. H. von Frau Ch. H. Ackermann-Lighthart, Hoteldirektion, Klinik St. Anna, 6924 Sorengo.

49942/318493

CARRIERE '93



Persönlich geführtes Erstklasshotel mit Ambiance, 150 Betten.

Zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir ab Anfang Dezember für die Wintersaison folgende qualifizierte Mitarbeiter:

Chef pâtissier Chef entremetier Chef tournant Commis de cuisine

2. Oberkellner Chef de rang

Bewerbungen mit Zeugniskopien und Foto erbeten an Herrn Dir. Paul Heeb, Hotel Schweizerhof, 7270 Davos Platz.

BEST WESTERN



SWISS HOTELS

49756/9482

Saas-Fee

Hallo, Ski- und
Tennisfreunde!
Hotel Restaurant
Rendez-vous



Wer hätte Lust, in einem wunderschönen Winterkurort mit attraktiven Freizeitmöglichkeiten zu arbeiten?
Wir suchen für die kommende Wintersaison 1992/1993 noch folgende nette und einsatzfreudige Mitarbeiter:

- **Küchenchef**
- **Koch/Köchin**
- **Servicefachangestellte**
- **Réceptionistin** D, E, F

Wir bieten: – geregelte Arbeits- und Freizeit
– freundliche Aufnahme in einem jungen Team
– sehr interessante Verdienstmöglichkeiten
– 5-Tage-Woche

Sind Sie aufgestellt, selbständig sowie initiativ und haben Freude am Umgang mit Gästen, dann melden Sie sich bei

Familie Bumann, CH-3906 Saas Fee, Telefon (028) 57 20 40
Telefon (028) 57 34 28, Fax (028) 57 35 34

49967/29874

Sie fühlen sich unter vielen Menschen wohl und das spürt man auch. Sie sind hilfsbereit, aufmerksam und arbeiten gerne in einem jungen Team an einer neuen Aufgabe. Für unser neues und aussergewöhnliches gastronomisches Konzept suchen wir Mitdenker und Kollegen (-innen) (bis 40 Jahre) auch Köche (-innen), Bar-Teilzeit, Kellner(innen), Barmen, Bartend, Studenten(innen), Verkäufer(in-ladies), Sekretäre (-innen) usw. usw. ... die Begeisterung und inneres Feuer mitbringen. Beginn November 1992.
Bitte rufen Sie Telefon 45 45 21 an. Wir geben Ihnen gerne Auskunft. Zehntner Service AG (Herrn R. Schmid oder Frau L. Zysset)

B 49956/185396

Hotel Walhalla  **9001 St. Gallen**
 Bahnhofplatz Tel. 071 22 29 22
Walhalla - ein Vergnügen mehr

- * ERLEBNISGASTRONOMIE WALHALLA-RESTAURANT
- * JAPAN-BAR, BANKETTE UND KONFERENZEN
- * BRASSERIE HALDENGUT, GUT, SCHNELL, AKTUELL
- * VIERSTERNHOTEL MIT SUITE UND 56 ZIMMERN

In unseren Jahresbetrieb suchen wir nach Über-einkunft (leider nur Schweizer möglich, da keine Bewilligung vorhanden):

Koch (Chef de partie)
für unsere «marktfrische» A-la-carte-Küche

Servicefachangestellte(r)
in unserer Erlebnisgastronomie «Walhalla Restau-rant»

- * Ihr Arbeitsplatz liegt im Zentrum beim Bahnhof.
- * Sie werden gründlich in Ihre Aufgabe eingeführt.
- * Gut geregelte Arbeitsbedingungen.

Rufen Sie an oder senden Sie Ihre Unterlagen, Herr R. Studer oder Herr R. Schefer gibt gerne Auskunft.

BEST WESTERN  **SWISS HOTELS**

49715/33308

HOTEL WINKELRIED 

CH-6362 Stansstad Telefon 041-6199 01 : Fax 041-61 96 31 am See 

Restaurants, Fischer-Bar, Seeterrasse, Winkelried-Stübli, Räumlichkeiten für Seminare und Bankette, Haf-restaurant mit eigenem Bootshafen.

Im Frühling dieses Jahres wurde unser Traumhotel eröffnet. Ein Hauch von Luxus, eine vertraumte Ambien-te, mit herrlicher Lage, direkt am Vierwaldstättersee. Man kann nur alleine von der Aussicht dem Träumen verfallen.

Geschmackvoll, elegant, stilvoll und warm präsentiert sich das ausgesuchte Interieur – ganz einfach zu sagen – vollkommen.

Unternehmenskultur nicht nur an der Front . . .

Für unser Team steht das «Steinhuis» nur wenige Meter neben dem Hotel gelegen im Dorfkern, mit bester Infra-struktur, bereit. Einzel-/Doppelzimmer, Dusche, WC, Waschmaschine, Tumbler, Trockenräume, Abstellräu-me für Ihr Gepäck und Parkplätze für Ihr Fahrzeug ste-hen zur Verfügung. Für den Cityverkehr können Sie aus 15 Fahrrädern wählen. Und noch was, wir alle geniessen die gleiche Verpflegung!

Wir beziehen Sie in unsere Entscheidungen mit ein. Das Leben ist ein Geben und ein Nehmen. Wir nehmen von Ihnen Ihr aufgestelltes Wesen, Ihre humoristische Art, Ihren speziellen Fabel oder Ihr spezielles Geschick. Das Aussergewöhnliche an Ihnen akzeptieren wir, weil Sie es verstehen, sich Ihren Kollegen anzupassen. Es versteht sich, dass wir supermodern konzipierte Arbeitsplätze bieten.

Stansstad liegt in der schönen Zentralschweiz. Einer-seits sind Kunst- und Kulturschätze sehr nahe, ander-seits stehen Nightlife, Shopping sowie anspruchsvolle Skigebiete vor der Haustüre.

Wir suchen zur Ergänzung unserer Jahresangestellten ab sofort oder nach Vereinbarung

für unsere kreative, marktfrische Küche mit hohem Standard

Chef de partie
Commis
Commis pâtissier
Hilfskoch (Anlehre)

für den Service

Service-mitarbeiter
Praktikanten (Schulungsprogramm)

Für den anspruchsvollen und mit Liebe zum Detail füh-ren den Bereich der Hauswirtschaft braucht es noch zwei

Hotelfachassistentinnen

Ein wahrer Traum ist die Innenausstattung unserer Bar. Auf's modernste konzipiert, lockt Sie Fancy Drinks zu kreieren.

Barmaid

Wenn alles schläft: Einer wacht, organisiert und kontrol-liert

Nachtportier /
Conciierge F&B-Assistent
multifunktionaler Job

So – nun liegt alles weitere bei Ihnen . . .
 Job-Sharing auch in den leitenden Funktionen, darum Ihre Bewerbung an
 Jörg Schwab oder an mich, Gerd Luderer.
 Auf bald, im Team . . .

49944/329525



Berner Oberland
Hotel-Restaurant
Schützen **★★★**
3822 Lauterbrunnen

Zur Ergänzung unseres Teams su-chen wir in Saison- oder Jahresstel-le auf 20. Dezember 1992 oder nach Vereinbarung

Chef de partie
Serviertochter

Auf Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren Telefonanruf freuen sich: A. und P. von Allmen-Gerber
 Telefon (036) 55 30 25

49609/19089



Thuri's
BLUMENAU

In unserem kleinen Gourmet-Restaurant (16 P. Gaull Millau) ist ab zirka 1. November 1992 die Stelle als

Servicefachangestellte(r)
(nur mit Bewilligung)

neu zu besetzen. Ihre Bewerbung freut uns.
 Käthi und Thuri Maag, 9308 Lommenschwil
 Telefon (071) 38 35 70
 (Hauptstrasse St. Gallen-Romanshorn)
 Montag geschlossen 49877/387670

Inserieren
bringt Erfolg!



Andermat

Ab Dezember 1992 suchen wir in Jahres-stelle

Aide du patron /
Direktionsassistentin

Haben Sie die entsprechende Ausbildung und Erfahrung im Gastgewerbe? Sind Sie aufgestellt, kontaktfreudig und fremd-sprachengewandt? Haben Sie die nöti-gen 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 vor-stellen können. Im weiteren suchen wir zur Ergänzung unseres jungen Teams für die Wintersaison 1992/93

Jungkoch
mit abgeschlossener Berufslehre.

Aide du patron /
Dir.-Assistentin

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung.
 Hotel + Restaurant
 3 Könige & Post
 A. und H. Renner, 6490 Andermatt
 Telefon (044) 6 72 03, Fax 6 76 66

49072/1795



KÜCHENCHEF

Per 1. Oktober oder nach Vereinb.

Das gepflegte Restaurant Ratskeller, mit-ten in der Berner Altstadt, sucht den Kü-chenchef, welcher es versteht, die frische und originelle (Berner) Küche dem Markt-trend entsprechend nahtlos weiter zu pfl-egen und zu entwickeln.

Wir bieten z. B. einem jungen, engagierten Küchenfachmann mit 1 bis 3 Jahren Sous-Chef-Erfahrung den Einstieg in diese Position. Nebst dem Kulinarischen und Küchentechnischen gilt es u. a., die Ser-Brigade zu motivieren und zu führen.

Fortschrittliche Entlohnung mit Erfolgsbe-teiligung.

Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto rich-ten Sie bitte an: 50093B/185396

Richard Schmid
ZEITNER SERVICE AG
 Postfach 15, 3000 Bern 23
 Telefon 031 45 45 21

Hotel
Restaurant

 **Plattenhof**
Zürich

8028 Zürich
 Zürichbergstrasse 19
 Telefon (01) 251 19 10
 Telefax (01) 251 19 11

Für sofortigen Eintritt oder nach Übereinkunft suchen wir

Réceptionspraktikantin
mit Sprachkenntnissen.
 Studio ist vorhanden.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.

49748/40860



RESTAURANT
OBSTGARTEN

Ich suche für schönen Jahres-betrieb

Kellner
oder Serviertochter

Melden Sie sich schriftlich an

Linus Knobel
 Restaurant Obstgarten
 8807 Freienbach

50112/348449

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.

Berner Oberland –
Zweismmen, Gstaad –
Super-Skiregion

Wir suchen für die Wintersai-son auf Anfang/Mitte De-zenber 1992 2 junge, freund-liche und unkomplizierte Mit-arbeiter.

Gaststube:

1 Serviceangestellte
(weibl.)

Rötisserie:

1 Kellner
(für gehobenen Service)

Fühlen Sie sich angespro-chen, dann freuen wir uns auf Ihre baldige Bewerbung mit Bild.

Restaurant und Rötisserie
 Schiössli
 F. Widmer
 3770 Zweismmen-Grubenwald

50102/204781



Philipp und Lea
 Grand-Bäder
 2545 Selzach
 Tel. 065 61 10 71
 Mittwoch und
 Donnerstag
 ganzer Tag
 geschlossen

Gesucht per 1. Oktober 1992 oder auf sofort

1 Jungkoch/Koch

Kleinere Bankette sowie A-la-carte-Betrieb.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Fam. Grand-Bader

P. 49998/48518



hotel sonne
7513 silvapлана

Für die kommende Wintersaison 1992/93 suchen wir per 4. 12. 1992 noch fol-gende Mitarbeiter:

Réceptionist(in) /
Hilfssekretär(in) D, I, F, E

Koch/Commis de cuisine
Barmaid
Kellner
Portier
Zimmermädchen

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Be-werbung.

Hotel Sonne, Beat Frey, 7513 Silvaplana
 Telefon (082) 4 81 52

50101/31461

Frühdienst? / Mitteldienst? / Spätdienst?

Wir suchen für unser lebhaftes, vielseitiges A-la-carte-Re-restaurant Marmite Hlnke

Mitarbeiterinnen
und Mitarbeiter

für stundenweisen Einsatz morgens, mittags oder abends.

Sie sollten bereits Serviceerfahrung mitbringen, ehrliche Freude haben an diesem Beruf, die deutsche Sprache auch im beratenden Verkaufsgespräch beherrschen und im Be-sitze sein mindestens einer Aufenthaltsbewilligung B.

Interessiert? Dann senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunter-lagen an:

Herrn Andreas Kunz, Leiter Personaldienst
 Swissôtel Zürich, Am Marktplatz, 8050 Zürich

Für nähere Auskünfte steht Ihnen Frau J. Bumbacher gerne zur Verfügung. Telefon direkt: 317 31 51.

swissôtel 

ZÜRICH
HOTEL INTERNATIONAL

49911/40485



Hotel
de France

WIR – Das Personal des Dreisternhotels «DE FRANCE» sind der Garant dafür, dass in unse-ren 44 Zimmern und in unseren drei Restau-rants stets zufriedene Gäste ein- und ausgehen.

WIR – Ein junges, dynamisches Team suchen per so-fort oder nach Übereinkunft noch folgende Verstärkungen:

Empfang

Réceptionist(in)

EDV-ausgerüstetes Frontdesk, D und F in Wort und Schrift, CH oder Bewilligung B oder C.

Küche

Chef de partie (Jahresstelle)
Commis de cuisine
(Saisonal)

Lehrling (ab Juli 1993)

Service

Servicefach-angestellte(n)

SIE – Fühlen sich angesprochen; zögern Sie nicht, uns Ihre Bewerbungsunterlagen zu senden oder uns anzurufen.

HOTEL DE FRANCE
 Kurt Loretan, Direktor
 3954 Leukerbad, Telefon (027) 62 11 71

49969/17002

Restaurant Luna 3812 Wilderswil bei Interlaken



sucht ab Oktober/November 1992 oder nach Übereinkunft

Chef de service/ Aide du patron

Haben Sie Lust auf eine abwechslungsreiche und verantwortungsvolle Stelle, erwarten wir gerne Ihre Offerte. Sie erreichen uns zwischen 11.00 und 14.00 Uhr und ab 18.00 Uhr, Herr oder Frau Amacher verlangen, Telefon (036) 22 84 14 oder 15.

49432/38083



Victoria Jungfrau

Aussergewöhnliche Mitarbeiter suchen sich in der Regel auch aussergewöhnliche Stellen aus.

Bei uns heisst das:

- neues Personalrestaurant mit Kreditkartensystem
- neues Personalhaus mit über 50 Studios mit Dusche/WC und eigener Kochnische
- Sondertarif zur Benützung der 7 hoteleigenen Tennisplätze sowie des Fitness- und Gymnastikraumes

Wenn Sie daran interessiert sind, ab **Mitte Dezember** von diesen und anderen Vorteilen in unserem bestbekanntesten, traditionsreichen Luxus-hotel zu profitieren, dann melden Sie sich doch einfach für eine der nachstehenden Stellen. Unser Personalchef, Herr A. Stump, erwartet gerne Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren unverbindlichen Anruf.

Chefs de partie Commis de partie Frühstückskoch

Grand Hotel VICTORIA-JUNGFRAU
CH-3800 Interlaken
Telefon direkt 036 27 36 77

49982/16632



Member of The Swiss Leading Hotels

Restaurant PARSENNHÜTTE DAVOS

Telefon 081 46 36 52
Fax 081 46 37 05
7260 Davos Parsenn

Die Herausforderung

Gesucht für die Wintersaison 1992/93

Küchenchef

Wer hilft uns den guten Ruf unseres bekannten Bergrestaurants noch zu verbessern?

Organisation Dynamisch
Selbständig Positives Denken und
Kreativ Handeln

Junges Team Skifahren

Auf Ihre Bewerbung freut sich Familie Imfeld.

49758/44229



Hotel Silberhorn Wengen

****-Hotel: 140 Betten und Appartements.
Restauration: 250 Plätze mit Rôtisserie, Terrasse,
Snack und Bars. Auch im Haus: Disco, Sauna,
Whirlpool, verschiedene Geschäfte.

Wir suchen auf Mitte Dezember einen

Chef de partie

und eine

Serviertochter

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. Falls Sie Fragen haben, rufen Sie Herrn Beldi an (Telefon 036/56 51 31).

HOTEL SILBERHORN
3823 WENGEN

49985/37800



SCHWEIZ

Royal Hotel Bellevue 3718 Kandersteg

Berner Oberland

Für die Wintersportsaison 1992/93 und die
Sommersaison 1993 suchen wir

2. Oberkellner

sprachenkundig

Chef de rang

sprachenkundig

Portier/Zimmermädchen

Bewerbungsunterlagen mit Foto bitte an folgende
Adresse erbeten:

ROYAL HOTEL BELLEVUE
CH-3718 KANDERSTEG
Berner Oberland

Telefon (033) 75 12 12 (Herrn Rikil verlangen)

49964/18934



Grindelwald

Wir sind ein Jahresbetrieb und suchen per sofort oder nach Übereinkunft in Saison- oder Jahresstelle einen aufgeweckten, kreativen

Koch oder Jungkoch

sowie

Serviertöchter

Wenn Sie Freude haben, in unserem lebhaften und interessanten Betrieb mit gepflegtem Service mitten im Dorfzentrum zu arbeiten, rufen Sie uns bitte an. Wir bieten eine abwechslungsreiche Tätigkeit, geregelte Arbeitszeit sowie sehr gute Entlohnung. Studios mit Kochnische, Dusche und WC vorhanden.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf.

Familie Jürgen Schläger
Restaurant Zentrum
3818 Grindelwald
Telefon (036) 53 32 77

49965/14729



Annelise und Hans Peter Juler
CH-3920 Zermatt
Telefon (028) 66 11 75
Telex 472 139
Fax (028) 67 42 32

Wir offerieren Ihnen:

- ein neueres Viersternhotel mit 120 Betten
- junge, dynamische, sportliche Atmosphäre
- internationale Kundschaft
- eines der grössten und schneesichersten Skigebiete der Alpen (Saisonzeit bis Ende April gesichert)
- Unterkunft in neuen Einzelstudioapartements und Wohnungen
- gutes Betriebsklima und zeitgemässe Arbeitsbedingungen
- für Ausländer eine Arbeits- und Aufenthaltsbewilligung

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir:

Réceptionist(in)

D, F, E in Wort und Schrift

Offerten mit Foto, Zeugniskopien und Lohnansprüchen bitte an:
Alpenhof Hotel, 3920 Zermatt

Mitglied der Swiss International Hotels.

48737/137880

In

adelboden

mit Herz und Verstand
mithelfen, ein ambitioniertes Hotel-
konzept auf die Beine zu stellen,
das im Berner Oberland

Zeichen setzen wird.

Für unseren nigelnagelneuen Betrieb suchen wir Sie,
den aussergewöhnlich freundlichen, charmanten

CHEF DE SERVICE

CHEF DE RECEPTION

SOUS-CHEF

HOFA/GOVERNANTE

den/die versierte, sprachgewandte, fröhliche
den begabten, umsichtigen und einsatzfreudigen
sowie die saubere, exakte, ehrliche
Fortschrittliche Sozialleistungen, Dienstwohnung
und guter Lohn sind nebst Teamgeist und kreativen
Entfaltungsmöglichkeiten Ehrensache.
Stellenantritt nach Vereinbarung.



Mit dem Hotel Viktoria Eden erhält Adelboden im Mai 1993 ein nicht alltägliches Viersternhotel mit 42 Gästebetten, 2 Restaurants, Bar, Dancing und Seminarräumen. In einem Ambiente für Anspruchsvolle zelebrieren wir die neue Gastlichkeit: Qualität mit Stil, Service mit einem Lächeln und eine Atmosphäre, die Ferien zum Erlebnis werden lässt.



HOTEL VIKTORIA EDEN

Hotel Viktoria Eden
3715 Adelboden, Tel. 033/73 46 73

Familie Romilda und Michael Stämpfli-Schlup
Fonsrütstrasse 11, 3550 Langnau

50039A/299

G R O P A G

PERSONALMANAGEMENT

Für einen weit über die Region hinaus bekannten und beliebten Gastronomiebetrieb in der Stadt Zürich, welcher sich als Ausflugsziel, Tagungsort und kulinarischer Geheimtip etabliert hat, suchen wir einen

Chef de service

Wir richten uns an einen initiativen, verantwortungsbewussten und zielstrebigem Fachmann, welcher in der Lage ist, unsere mittelgrosse Servicebrigade effizient zu führen. Mit Ihrem Organisationstalent verstehen Sie es, jeden Anlass zu einem Ereignis werden zu lassen. Ihr Ziel ist es, bei unseren Gästen ein beliebter Gastgeber zu sein.

Rufen Sie Herrn U. Tännler, Telefon (01) 737 00 00, an, er wird Ihnen gerne weitere Informationen über diese selbständige Position geben. A 50043/98493

GROPAG AG PERSONALMANAGEMENT

8903 Birmensdorf Zürcherstrasse 116 Tel.01/737 00 00
8610 Uster Freiestrasse 53 Tel.01/941 41 11

Sunstar ^{****} Flims

Hotel Surselva Flims

Sunstar Hotels stehen überall dort, wo die Schweiz am schönsten ist.

Für die kommende Wintersaison, ab zirka 17. Dezember 1992, suchen wir noch folgende einsatzfreudige und aufgestellte Mitarbeiter:

Küche: **Chef de partie**

Service: **Barmaid
Kellner
Serviertöchter**

Etage: **Hofa**

Réception: **Réceptionistin**

Möchten Sie gerne in einer schönen Berglandschaft und in einem jungen, dynamischen Team arbeiten, senden Sie Ihre vollständige Bewerbung an folgende Adresse:

Sunstar Hotel Surselva
Fam. M. Demisch, Direktion
7018 Flims Waldhaus
Telefon (081) 39 11 21

Wir freuen uns, Sie kennenzulernen.

49555/11428

OBRIENZ AXALP

OBRIENZ

Im heiligen Schützlerdorf hat der Tourismus eine langjährige Tradition. Dank den touristischen Attraktionen wie das Freilichtmuseum Ballenberg und die Brienz-Rothorn-Bahn ist der Bekanntheitsgrad national und international beachtlich. Brienz bietet aber auch dem Feriengast mit seinem vielfältigen Hotel- und Ferienwohnungsangebot einiges.

Würde es Ihnen Freude bereiten, die touristische Verantwortung für unseren attraktiven Ferien- und Ausflugsort zu übernehmen? Denn per 1. Januar 1993 oder nach Überinkunft suchen wir eine(n) dynamische(n)

KURDIREKTOR(IN)

Wir erwarten von Ihnen

- Freude und Flair im Umgang mit Gästen und Einheimischen
- Identifikation mit der Region Brienz
- Sprachgewandtheit D/F/E, evtl. I
- Ideenreichtum und Fähigkeit, neue Angebote zu realisieren
- solide kaufmännische Ausbildung mit EDV-Erfahrung
- Fähigkeit, Mitarbeiter zu motivieren
- Erfahrung im touristischen Bereich

Wir bieten Ihnen

- selbständige Tätigkeit in jungem, aufgeschlossenem Team
- Möglichkeit, eigene Ideen in die Tat umzusetzen
- modernen Arbeitsplatz
- fortschrittliche Arbeitsbedingungen
- der Verantwortung angemessene Entlohnung

Für weitere Auskünfte steht Ihnen die bisherige Stelleninhaberin Doris Kohler, Telefon (036) 51 32 42, gerne zur Verfügung.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann zögern Sie nicht und senden Ihre Bewerbung mit handschriftlichem Lebenslauf, Gehaltsvorstellungen und Referenzen bis 5. Oktober 1992 an:

Verkehrsverein Brienz Axalp
z. H. von Herrn Adolf Flück, Präsident
Postfach 59
3855 Brienz

49912/19817

GOMS im schönen Oberwallis

Wir suchen für lange Wintersaison 1992/93 (bei gegenseitiger Zufriedenheit auch für Sommersaison 1993):

Koch, Commis de cuisine und Jungkoch

für internationale Küche

Kellner oder Servicefachangestellte

für gepflegten A-la-carte-Service

Bedingung: Muttersprache Deutsch oder Französisch.

Wir bieten hohen Lohn, Kost und Logis im Hause, geregelte Arbeitszeit und Fünftagewoche. Saisonkontingent vorhanden.

Wir freuen uns auf Ihre telefonische oder schriftliche Bewerbung.

S. und R. Aellig-Bumann
Hotel Croix d'Or et Poste
3985 Münster
Telefon (028) 73 11 10, Fax (028) 73 25 81

49959/25917

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

MARCHÉ DE L'EMPLOI

CARRIERE '93

Vous êtes professionnel, jeune et expérimenté.
Vous voulez vous identifier
à votre établissement,
le travail ne vous fait pas peur, alors
voilà une opportunité...

Best Western Hôtel de France Le Brassus

établissement de 3 étoiles, 35 chambres
brasserie-restaurant-bar, salles de séminaire
cherche

son sous-chef de cuisine son assistant de direction (F&B)

son chef de rang

connaissance des langues (fr., all., ang.)
Entrée immédiate ou à convenir.

Faire offre avec c. v., certificats et photo à:

Hôtel de France
1348 Le Brassus
Téléphone (021) 845 44 33

50060/201596

BEST WESTERN



SWISS HOTELS



Nous cherchons un chef de cuisine

pour le BOCCALINO/Carouge
spécialisé dans la cuisine italien-
ne, pour diriger 5 à 6 collabora-
teurs.

Nous offrons les avantages d'une
grande société de la place.

Candidat avec quelques années
d'expérience et permis de travail
valable.

Adresser offre avec c. v., photo et
copies certificats à
TELE-RESTAURANT
12, rte des Acacias
1211 GENEVE 24

50024/171611

Hôtel-Restaurant des Alpes 1073 Savigny/Lausanne

Je cherche pour le 1er novembre
jeune cuisinier

travailleur et ponctuel aimant les re-
sponsabilités, suisse ou avec per-
mis.

Prendre rendez-vous avec **M. Pierre
Galstar ☎ (021) 781 11 11**

49907/86266

Hôtel-Restaurant des Mélèzes 3963 Crans-Montana

cherche pour saison d'hiver

1 cuisinier avec expérience

1 chef de rang

connaissant les deux services

Faire offres par écrit en joignant
curriculum vitae, certificats et photo.
Téléphone (027) 43 18 12

50082/8630

Secrétaire-réceptionniste

24 ans, excellentes connaissances
d'allemand, bonnes références
dans le domaine hôtelier, cherche
emploi à Sion et environs.

Ecrire sous chiffre V 036-35184 à
Publicitas, case postale 747, 1951
Sion 1.

P 49949/44300

Cherchons financier

pour agrandir autre projet tou-
ristique
dont nous sommes propriétaire,
exploitant d'un premier projet
réalisé avec succès. Pour plus de
renseignements écrire case pos-
tale 344, 2740 Moutier. P 49939/44300

HÔTEL Auberge du Chasseur

1028 Prêverenges

Restaurant gastronomique près de
Lausanne cherche pour de suite

commis de rang chef de rang

expérimenté et dynamique

femme de chambre

Veuillez faire parvenir votre offre
complète à
Mme Stengel
Téléphone (021) 802 43 33

49916/107115

HÔTEL DES TROIS COURONNES

VEVEY

Cherche pour entrée immédiate ou date
à convenir

réceptionniste/ secrétaire/ caissier (-ère)

Place à l'année, Suisse ou permis valable.
Faire offres écrites au chef de réception
de l'hôtel.

49945/36234

A member of *The Leading Hotels
of the World*

Rue d'Italie 49 Tél. (021)
CH - 1800 Vevey 921 30 05



YVERDON-LES-BAINS

Buffet CFF 1400 Yverdon-les-Bains

Téléphone (024) 21 49 95

Engage pour mi-octobre ou date à convenir

cuisiniers

pour renforcer notre brigade. Notre établissement est
entièrement rénové. Place à l'année.

Les personnes intéressées peuvent prendre contact
avec M. J.-G. Criblet.
Téléphone (024) 21 49 95

49971/38563

HOTEL KRONEN SARNEN

New opening

In the beginning of November 1992
Chinese Restaurant

We are looking for 2 qualified

Chinese Cooks & Asian Waitress

starting November 1992.

Top salary, room and board on request, residence and
work permit through the hotel.

Interested?

Please contact:

HOTEL KRONE SARNEN
Bruno Bachmann, Manager
Brünigstrasse 130
6060 Sarnen
Telefon (041) 66 66 33



P 49730/64084

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.

Hôtel/Restaurant La Mouette

2028 Vaumarcus
Lac de Neuchâtel

cherche pour 1. 3. 1993

saisonniers qualifiés:

un(e) sommelier (-ère)

et un

aide de cuisine

Offre par écrit à la direction.

49938/36900

Hôtel National 3963 Crans-Montana

cherche

un(e) sommelier (-ère)

pour la saison d'hiver 1992/93.

Faire offre par écrit à l'adresse ci-
dessus.

49943/8664

Pizzeria La Ciociara à Corcelles-près-Payerne

(à 20 min. de Fribourg
et à 15 min. de Morat)

Cherche pour le 1er novembre:

un jeune sommelier

avec expérience

Bon salaire.

Congé dimanche et lundi.

(037) 81 23 49, demandez M. de Parasis

P 49995/44300

Hôtel 4 étoiles, région lémanique,
cherche pour entrée de suite

un(e) chef de réception

(F, D, GB)

possédant déjà plusieurs années
d'expérience, ayant le sens de la
vente et de l'organisation pour diriger
notre réception (250 lits), logiciel
FIDELIO, clientèle internationale in-
dividuelle, congrès, etc...

Faire offres sous chiffre 50035 à
l'hôtel revue, 3001 Berne.

50035/45578

Hôtel/Restaurant Terminus 1897 Le Bouveret

★★★

situé en Valais, au bord du Lac Léman, cherche

1 assistant(e) de direction

avec expérience, allemand, anglais

1 jeune chef de cuisine

dynamique, avec bonne expérience

1 barmaid

pour pub

Place à l'année.

Date d'entrée: 1er novembre 1992 ou à convenir.

Veillez adresser vos offres avec curriculum vitae à
Maurice GREPT, case postale 40, 1897 Le Bouveret.

49913/214892



Clinique de La Source

désire engager pour son restaurant Vêranda ouvert aux
patients et aux visiteurs

un serveur qualifié

pour le service des boissons et de la petite restauration.

Ce futur collaborateur, habitué à travailler de manière
indépendante, de bonne présentation, de contact facile,
conscient de l'importance des qualités humaines dans le
milieu hospitalier dépendra de la responsable du service
restauration.

Nous offrons un cadre de travail agréable, des horaires
réguliers, ainsi que de nombreux avantages sociaux.

Date d'entrée: de suite ou à convenir.

En cas d'intérêt, dossier complet avec photo à adresser
au service du personnel, 30, avenue Vinet, 1004 Lausanne.

49961/121550

We are expanding and are opening a third campus in
February 1993. The following additional positions are
still available:

Unit Director
Food and Beverage Service Lecturer
Front Office Lecturer
Computer Lecturer
Business Administration Lecturer

International experience in leading positions is an ad-
vantage. Courses in pedagogy and our Academic Coor-
dinator assist in teaching methodology.

For information and applications, please contact:

Mr. Heinz Bürki, Principal
Tel. (41) 93 13 41, Fax (41) 93 13 43

50027/37494

J'M 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(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.



Baden, Bâle, Berne, Bienne, Crissier, Fribourg, Genève, Lausanne, Lucerne, Neuchâtel, St-Gall, Schaffhouse, Sion, Vevey, Wintertour et Zurich.

M 49002/105899

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.

Le Royal Golf & Business Club 1649 Pont-la-Ville

cherche pour son nouveau restaurant gastronomique

- 1 chef de cuisine**
- 1 sous-chef**
- 1 maître d'hôtel**
- 1 barmaid**
- 1 gouvernante**
- 1 portier de nuit**

C'est avec plaisir que nous attendons vos offres ou vos appels; tél. au (037) 33 91 11.

50058/348279

Chef de cuisine

Profil souhaité:

- 30 à 40 ans
- bonne expérience dans des établissements de tout premier rang
- bon gestionnaire, ayant le sens des responsabilités
- esprit d'initiative, dynamique et ambitieux
- engagement début 1993

Nous offrons:

- poste à responsabilités
- ambiance familiale
- discrétion

Les candidats intéressés sont priés de faire parvenir leur dossier complet à l'attention de M. et Mme Kluvers-Jaeger, **Hostellerie de Débarcadère**, 1025 St-Sulpice.

49962/34215

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

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. 191.- <input type="checkbox"/> Fr. 114.- <input type="checkbox"/> Fr. 62.-
Etranger (par avion) autre-mer	<input type="checkbox"/> Fr. 268.- <input type="checkbox"/> Fr. 160.- <input type="checkbox"/> Fr. 88.-
<input type="checkbox"/> 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

African Safari Club

Als führender Spezialist in der Touristik-Branche haben wir für unser weiteres, neues

Nil-Kreuzfahrtschiff

in Ägypten folgende Stellen zu besetzen:

Tourist-Manager

Erfahrener Reiseleiter oder Reisebüroangestellter, sprachgewandt und organisatorisch begabt.

Reiseleiter/innen

Wenn möglich mit entsprechender Erfahrung, guten Fremdsprachenkenntnissen, vor allem in Englisch und guten Umgangsformen.

Bewerber mit Erfahrung in Ägypten werden bevorzugt. Eintrittstermin ist baldmöglichst oder nach Vereinbarung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Passfoto sowie Angaben über Eintrittstermin und Salärvorstellungen an

African Safari Club AG

Personaldirektion
Baslerstrasse 275
CH - 4123 Allschwil/Basel
50111A/47619



Make time for New Zealand

Junges und motiviertes Gastronome-Team in Queenstown sucht auf Anfang Dezember 1992 in neu eröffnetes Restaurant/Bar einen jungen, kreativen

Küchenchef

Bei uns hast Du: einen Gratisflug auf die andere Seite der Welt, viel Natur und jede Menge Bungy, Jet-boating und andere Abenteuer. Interessiert? Ruf doch einfach ab 27. 9. 1992 an.

Reto Oswald
Telefon (081) 27 10 30

50091/348422

Erfahrener Koch

für Restaurant in Windhoek, Namibia gesucht. Bewerbungen an Restaurant Gathemann (PTY) Ltd. Postfach 9245, Windhoek, Namibia Telefon 00264 61-223853 Fax 61-41115.

49919/321249



Hotelfachfrau

Führungsperson als Stellvertreterin des Chefs unseres 4-Sterne-Hotels mit zirka 140 Betten in SEEFELD, dem Tiroler Top-2-Saisonen-Ort, zu vergeben. Wenn Sie an dieser verantwortungsvollen Aufgabe Ihre Berufserfahrung und Ihr unternehmerisches Denken einsetzen wollen, wird Ihnen Gelegenheit geboten, die Stelle einer DIRECTRICE einzunehmen. Sprachkenntnisse I, F, E sind Voraussetzung. Ihre kompletten Unterlagen mit Lichtbild richten Sie bitte an KRONENHOTEL, A-6100 SEEFELD/Tirol.

Des weitern suchen wir, nach Vereinbarung, eine erfahrene, souveräne RECEPTIONISTIN für die Verkaufsförderung. Mehrjährige Erfahrung sowie I-, F-, E-Kenntnisse sind erwünscht. Alter ab 25 Jahren.

Fühlen Sie sich angesprochen, so freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung

50023/220990

Québec, Canada

Restaurant suisse cherche

cuisinier (-ère) (seul)

pour fin janvier 1993.

Adresse:
Restaurant Manoir Antic
1073, rue Notre-Dame
Champlain, GOX 1CO
Canada, Québec
Tél. (001) 819 295-3954
demandez Jacqueline
Fax (001) 418 362-3054

49981/213594

We are seeking a

Convention and Sales Manager

for the largest hotel convention center in Salzburg

Prerequisites for this demanding position are:

- experience in international congress sales
- English spoken and written
- knowledge of advertising and marketing
- willingness to travel in acquisition affairs

We offer all advantages of an international hotel chain and a salary that takes into account the responsibility involved with this position.

We are expecting your application.

SALZBURG PENTA HOTEL - CONGRESS CENTER
Human Resources Department
Fanny-von-Lehnertstrasse 7
A-5020 Salzburg
Telephone (0043) 662 46880, ext. 2801

49976/348236

Weiterbildung SHV
für Ihre Bedürfnisse
031 507 111



Für unser neuestes Projekt, das Hotel Londonskaya in Odessa in der Ukraine, suchen wir auf zirka Januar 1993:

Projektmanager

Das 1893 erbaute Haus liegt an bester Lage und verfügt über 54 Zimmer mit 107 Betten, ein Restaurant, eine Cafeteria, eine Bar und einen Bierkeller und wurde bereits teilweise renoviert.

Für den Umbau der Küche, der Restauration und der Reception suchen wir eine Person, die vor Ort für die Koordination des Umbaus zwischen der Schweiz und den örtlichen Firmen zuständig ist. Ausserdem sind Sie für das Pre-opening und eventuell für das spätere F&B-Management verantwortlich.

Für diese anspruchsvolle Aufgabe benötigen Sie eine Ausbildung im F&B-Bereich, Sie haben sich im F&B-Management bewährt und verfügen über Erfahrung bei ähnlichen Projekten. Grossen Wert legen wir auf die nötigen charakteristischen Eigenschaften für den Umgang mit unseren östlichen Partnern.

Interessiert? Bitte senden Sie Ihre Unterlagen, oder rufen Sie uns an:

I.C.H. Management SA
Postfach Kempfen
Weinhaldenstrasse 45, 8640 Rapperswil
Telefon (055) 27 56 17

49983/13968



6764 Lech

Wir suchen für die kommende Wintersaison noch die folgenden Mitarbeiter zu den besten Bedingungen (beste Bezahlung, 5-Tage-Woche, Unterbringung in 1- oder 2-Bett-Zimmern kostenlos) und in bestem Betriebsklima (Familienbetrieb)

- Chefs de partie**
- Demi-chefs de partie**
- Commis de cuisine**
- Servicemitarbeiter**
- Kosmetikerin**

(voll ausgestatteter Salon zu vermieten)

Nachtportier

Schriftliche Bewerbungen an das Hotel Arlberg, c/o Herrn Schneider, A-6764 Lech, Telefon 0043 5583 2134-0

49740/52272

Inserieren bringt Erfolg!

Schweizerisch geführtes Erstklasshotel in den kanadischen Rocky Mountains sucht auf 1. Dezember 1992

- 1 Chef de partie**
- 1 Pâtissier**
- 1 Etagen-Gouvernante**

Falls Sie sich für einen Jahresaufenthalt verpflichten können, senden Sie bitte Ihre Bewerbung (inkl. Telefonnummer) per Fax an das

RELAIS & CHÂTEAUX
Post Hotel
Lake Louise, Alberta
TOL 1E0 Canada
Fax 001 403 522 3966

50033/198412

Hoteldirektor

für Hotel- und Ferienanlage in Österreich



Das Objekt: Familienfreundliche Hotel- und Ferienanlage mit Tagungskapazitäten bis zirka 600 Personen. In traumhafter Naturlandschaft an einem der bekanntesten Seen Österreichs gelegen. Neues Mitglied einer deutschen Gruppe individuell geführter Häuser.

Die Aufgabe: Neueröffnung und Leitung der gesamten Anlage. Aufbau, Förderung und Motivation eines gastorientierten Mitarbeiterteams. Überwachung der geplanten Renovierungs- und Erweiterungsmassnahmen. Ergebnisverantwortung.

Der Kandidat: Etwa 30 bis 40 Jahre alt. Mit exzellenter Ausbildung und konti-

nuerlichem Werdegang in der internationalen Ferien- und Tagungshotellerie. Erfahren in Führungsverantwortung. Sattelfest in betriebswirtschaftlichem Zahlenwerk. Motivierendes Vorbild für seine Mitarbeiter. Vertraut mit der österreichischen/süddeutschen Mentalität und Region. Vor allem aber – ein Gastgeber im wörtlichen Sinne.

Die Bewerbung: Sprechen Sie zunächst im vertraulichen Telefondialog unter **Kenntwort Österreich** mit unserem Personalberater, Herrn v. Bonin, über diese reizvolle Aufgabe. Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie bitte ebenfalls an ihn. Er verbürgt sich für absolute Diskretion.

T 49957/156078

Top Team Unternehmensberatung GmbH
Blümegsgrund 23a · D-6460 Gelnhausen 2
Telefon 00 49 60 51 / 6 60 71

STELLENGESUCHE

Junges, initiatives, vorzüglich qualifiziertes Ehepaar

sucht anspruchsvolle Position als Hoteldirektor

in der Ferienhotellerie. Evtl. kommt auch Kauf, Nachfolge, Mieta/Kauf oder Mieta einer geeigneten Anlage in Frage.

Anfragen bitte an
NOVO-TREUHAND, Seengen
Telefon (064) 54 36 56, Fax (064) 54 36 63

O 50004/199178

Es war schon immer mein

Wunschberuf

in einem Hotel tätig zu sein. Ich bin ein aufgestelltes, weibliches Wesen, nicht mehr ganz jung, bin unabhängig, lebenserfahren und belastbar, kontaktfreudig, weitbereitet, lebe einige Jahre im Ausland und habe eine kaufm. Ausbildung. Sprachen: D, E, F.

Wer macht mir ein Angebot?

Offerten unter Chiffre 50054 an hotel revue, 3001 Bern.

50054/348287

Gelernter Kellner, CH, 21, D, F, E, sucht Stelle

in gepflegtem Betrieb. Kanton Bern und angrenzende Gebiete, 1. 10. 1992 oder nach Vereinbarung. Offerten unter Chiffre U 005-794627 an Publicitas, Postfach 2693, 3001 Bern 1.

P 49999/44300

Kosmetikerin sucht

neue Herausforderung

für Wintersaison.

Offerten unter Chiffre 50048 an hotel revue, 3001 Bern.

50048/348333

Cuisinier français, 28 ans, cherche

place second de cuisine

hiver ou 9 mois. Région indifférente. Libre dès le 15. 12. 1992.

Philippe Degand, Winterin
Gham Field, Winterin Gham
South Humber side DN, 159PF Angleterre
Tel. 0044 72 47 33 096

P 49795/44300

Sous-chef, 27, und Kosmetikerin (evtl. als Kindermädchen), suchen

neuen Wirkungskreis

Offerten unter Chiffre 50052 an hotel revue, 3001 Bern.

50052/348333

STELLENGESUCHE · DEMANDE D'EMPLOI

Hotelfachmann, 34, gelernter Koch, Hotelfachschule, mit mehrjähriger Erfahrung in höherer Kaderposition und als Vizedirektor, sucht neue Tätigkeit als

Direktor/Vizedirektor

in Jahres- oder Saisonbetrieb. Stellenantritt auf Wintersaison 1992/93 oder nach Vereinbarung. Offerten unter Chiffre 50046 an hotel revue, 3001 Bern.

50046/150908

Welche kleinere bis mittlere Schweizer Hotelgruppe sucht einen bestausgewiesenen, jungen Hotelfachmann für den Bereich

Beratung/Betreuung/Projektleitung

zur Unterstützung der Mitgliederbetriebe? Spätere Übernahme einer Direktion erwünscht.

Offerten unter Chiffre 50045 an hotel revue, 3001 Bern.

50045/150908

ÖSTERREICHISCHE GASTRONOMIEFACHKRÄFTE

Köche Kellner, Serviertöchter Barmaids

mit Abschluss oder Praxis im Service suchen eine geeignete Arbeitsstelle für 4 bis 12 Monate in der Schweiz.

Honesty AG, Telefon (071) 71 71 84 Fax (071) 71 28 39

49941/310300

Jeune Suisse qualifiée cherche place comme

gouvernante d'étage

à l'année dans un établissement sérieux. Libre tout de suite. Région Crans-Montana, Sion, Sierre et environs.

Téléphone (027) 43 38 19, le soir

49639/347653

Suche auf Anfang 1993 Stelle als

Küchenchef

in gepflegtem Restaurant oder Hotel mit kreativer Küche.

Angebote bitte unter Chiffre 50072 an hotel revue, 3001 Bern.

50072/276928

Sous-chef (27)

möchte wieder in der Schweiz arbeiten.

Offerten unter Chiffre 50050 an hotel revue, 3001 Bern.

50050/348333

KOCH

29 Jahre, sucht neue Herausforderung im In- oder Ausland. Offerten unter Chiffre 50065 an hotel revue, 3001 Bern.

50065/348376

CHEFKOCH, Deutscher, 31 Jahre, verheiratet, C-Bewilligung, mit 15 Jahren Erfahrung in der internationalen Spitzengastronomie und besten Referenzen, sucht per Anfang 1993 oder nach Vereinbarung

neuen, verantwortungsvollen Wirkungskreis

Offerten unter Chiffre 50067 an hotel revue, 3001 Bern.

50067/348414

Deutschschweizerin, 28jährig

Hofa

sucht ab 15. 11. neues, interessantes Aufgabengebiet. Erfahrung im Frühstücksbuffet mit Réceptions-Ablösung in Garni-Hotel. Sprachen: D, E, F.

Offerten unter Chiffre 49934, an hotel revue, 3001 Bern.

49934/348058

Diplômée EHL, 3 ans d'expérience, polyvalente, désire s'investir dans

poste à responsabilité

front- et/ou back-office. Région: Riviera vaudoise

Mlle R. Jenni
c/o Golf Hôtel
35, rue Bon-Port
1820 Montreux

49977/348244

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.

Anzeigen in der hotel + touristik revue

Anzeigenschluss:

- für Anzeigen, welche neu gesetzt und gestaltet werden müssen: **Freitag, 17.00 Uhr**
 - für Anzeigen, welche in der Vorwoche erschienen sind und bei denen lediglich kleine Textkorrekturen vorgenommen werden müssen, sowie Wiederholungsaufträge ohne Korrekturen: **Montag, 11.00 Uhr.**
- Annulationen bis 9.00 Uhr.**
Bitte geben Sie uns die Inseratnummer bekannt.

Das richtige Sujet (Logo):

- Ihr Firmensujet (-logo) ist in unserem Archiv unter Ihrer Kundennummer abgelegt. Falls Sie über mehrere Sujets verfügen, sind diese zusätzlich mit einem Buchstaben versehen.
- Teilen Sie uns bei jedem Auftrag Ihre Kundennummer mit, wir können dadurch Ihren Auftrag schneller bearbeiten.
- Falls Sie mehrere Sujets haben, teilen Sie uns mit, welches (welchen Buchstaben) wir verwenden sollen.

Telefonische Anzeigenaufträge:

- ist nur für Wiederholungen ohne oder mit kleinen Korrekturen möglich.
- unter Telefonnummer (031) 50 72 22 von 08.00 bis 12.00 Uhr und 13.30 bis 17.00 Uhr.
- von ganzen Inseratexten können wir nicht mehr entgegennehmen.

Telefax:

- Nutzen Sie dieses ideale Kommunikationsmittel zur Übermittlung Ihrer Anzeigenaufträge. Beachten Sie aber, **dass eine saubere Vorlage hilft, Fehler zu vermeiden.**
- Die Qualität der übermittelten Aufträge und Anzeigen ist nicht immer so gut, dass wir Ihre Vorlage als Druckvorlage verwenden können. Um eine gute Druckqualität zu erhalten, können wir keine Vorlagen, Sujets oder Schriftzüge ab Telefax kopieren. Senden Sie uns diese rechtzeitig per Post zu.
- unsere Telefaxnummer: (031) 46 23 95

Manuskripte:

- Einwandfreie Manuskripte sowie Grössenangaben helfen Fehler vermeiden.
- Handschriftliche Manuskripte können nicht mehr entgegengenommen werden.

Sujet/Text:

- Beachten Sie bei der Ihnen zugestellten Kopie Ihres Sujets, welche Namens- und Adresselemente enthalten sind. Alle weiteren Angaben werden bei jedem Auftrag neu gesetzt. Falls also Ihr Sujet keine Adresse oder Telefonnummer enthält, muss dies Bestandteil Ihres Manuskriptes sein.

Druckmaterial:

- Druckmaterial wird vom Verlag als Einwegmaterial betrachtet.

Postsendungen:

- erreichen uns am schnellsten unter der Adresse:

hotel + touristik revue
Anzeigenverwaltung
Postfach
3001 Bern



Wichtig!

5590159
HOTEL + TOURISTIK REVUE 164 3214
ABONNEMENTSDIENST
POSTFACH
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**