

Zeitschrift: Hotel- + Touristik-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 100 (1992)
Heft: 5

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 31.08.2025

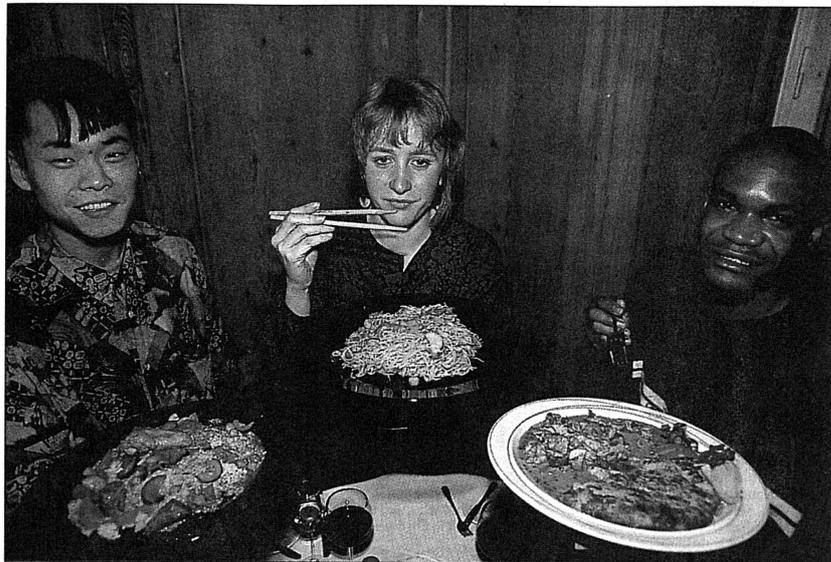
ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

hotel + touristik revue

DIE FACHZEITUNG FÜR
HOTELLERIE, GASTRONOMIE, TOURISMUS UND FREIZEIT

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

Foodtrends des Jahres



Gesundheit und Lust sind 1992 angesagt

Von Wien über Frankfurt, Zürich, Barcelona bis nach New York ist man sich einig: Es gibt keinen identifizierbaren Megatrend mehr im Foodbereich. Zwar sind wir uns einig, dass wir den Fettgehalt senken sollten und gesunde oder vermeintlich ge-

sunde Produkte überschwemmen den Markt. Trotzdem (der neue Hedonist lässt grüssen), werden Schnipo und Co. nicht so schnell aussterben. Erlaubt ist nämlich alles und kulinarische Höhenflüge sind nicht mehr nur prestigeträchtig, sondern wieder

von Lust geprägt. In der heutigen Ausgabe vermitteln wir Ihnen den ersten Teil einer dreiteiligen Serie über die internationalen Foodtrends des Jahres 1992. Seite 11

Bild Andreas Messerli

«Schweiz plus» in Deutschland

Richtig «Grüezi» sagen lassen

Anfang Woche hat Peter Michel, Direktor des Schweizer Verkehrsbüros in Deutschland, zusammen mit seiner Projektgruppe in Bern die touristische Image-Kampagne Schweiz 1992 für Deutschland vorgestellt. «Grüezi» wird vom 30. März bis zum 3. April richtiggehend eingetütet.

Ein Durchbruch in der sonst von vielerlei Problemen geplagten Schweizer Lan-

deswerbung im Ausland: Erstmals wird von einem Aussenseiterprofi, nämlich dem Berater und Ex-Kabarettisten Emil Steinberger, dem Schweizer Tourismus für eine Aktion ein ganzheitliches Image-Konzept ohne grosse regionale Mätzchen verpasst, das sich in erster Linie am ausländischen Gast ausrichtet.

Dies das Glanzurteil des sonst für seine manchmal auch bitterbösen Kommentare bekannten Verkehrsdirektors der Stadt Bern, Walter Rösli, zur neusten

Deutschland-Aktion der Schweizerischen Verkehrszentrale (SVZ).

Peter Michel, SVZ-Deutschland-Direktor und Initiator der «Schweiz plus» genannten Imageaktion, hat sich mit Emil, Hans-Peter Ryhiner vom Verkehrsverein Basel sowie Theo Wyler und Nik Egger von der SVZ einige Profis für sein Projekt geholt. Gleichzeitig konnten auch die nötigen Mittel von einer halben Million Franken kürzlich zu-

Fortsetzung Auf Seite 3

Crossair

Zürich-London City

Mit Beginn des Sommerflugplanes, ab 30. März 1992, fliegt die Crossair von Zürich aus zweimal täglich zu Tagesrandzeiten den neuen London City Airport an (die hotel + touristik revue hat über diese Pläne schon ausführlich berichtet). Nach Plänen der Crossair soll die neue Verbindung in die Londoner City bereits von und nach Lugano mit derselben Maschine (BAe-146 Jumbolino) via Zürich-Kloten erfolgen. Gelobt werden am London City Airport vor allem die schnellen Verbindungen in die Geschäftszentren der Innenstadt. Sollte die Nachfrage dies rechtfertigen, ist für einen späteren Zeitpunkt auch eine Verbindung zwischen Genf und London City vorgesehen.

Mit der Eröffnung des neuen Flughafens München 2 wird die Crossair eine Nonstop-Verbindung zwischen Lugano und der bayerischen Landeshauptstadt anbieten. Die Flüge werden täglich, ausgenommen samstags, jeweils am Abend durchgeführt. Schon mit Beginn

des Sommerflugplanes am 29. März wird die Lufthansa jeweils am Morgen, täglich, ausgenommen sonntags, München und Lugano mit einer Dash B (36 Sitze) verbinden.

Schon am 31. Januar wird der Crossair-Jumbolino zum letzten Mal auf dem Flughafen Stansted aufsetzen. Die Mittagsverbindung zwischen Basel und London wird aus wirtschaftlichen Gründen aufgehoben und vorerst ersatzlos aus dem Flugplan gestrichen. Ab November wird die Crossair jedoch die heute noch von der Swissair bediente Linie zwischen Basel und London-Heathrow täglich zweimal zu Tagesrandzeiten nonstop anfliegen.

Mit Beginn des Sommerflugplanes wird die Morgenverbindung zwischen Bern und Brüssel auch samstags von der Crossair angeboten. Somit erhöht sich die Anzahl der wöchentlichen Verbindungen zwischen den beiden Hauptstädten auf zwölf Flüge. HU

Visit USA

Léger mieux en Romandie

La menace qui planait sur l'organisation future du séminaire Visit USA en Suisse romande n'est pas dissipée. Toutefois, la manifestation revue et corrigée, qui a eu lieu à Genève et qui a attiré quelque 160 visiteurs a laissé aux organisateurs une meilleure impression que la précédente. L'espoir subsiste donc.

Principal responsable de ce séminaire consacré aux offres touristiques américaines, Werner E. Wiedmer, employé au service commerce de l'ambassade américaine à Berne, n'a pas voulu dire vendredi si l'exercice sera répété l'an prochain. Mais il a ajouté: «De manière générale, l'amélioration est nette par rapport à l'année précédente.»

Formule simplifiée

La formule adoptée cette année, à savoir remplacement des stands par de simples tables destinées aux prospectus et organisation d'un dîner-show animé par Jean-Charles Simon, a, semble-t-il, mieux correspondu aux besoins des

agents romands. Il n'en reste pas moins, estime M. Wiedmer, que la Suisse romande devrait, compte tenu de l'investissement consenti, attirer 250 visiteurs au moins.

Et Lausanne?

Lausanne qui, dans le passé, avait accueilli la manifestation avec un certain succès, pourrait être envisagée comme autre ville d'implantation, si d'aventure les organisateurs décidaient de rester en Suisse romande.

Succès à Zurich

La manifestation a en revanche fait le plein à Zurich où l'on a aussi apporté quelques modifications dans l'organisation, dont une meilleure répartition des exposants. Le résultat est «très positif», commente M. Wiedmer. Plus d'un millier de personnes au total ont été enregistrées durant les deux jours de ce séminaire. Quelques règles devront cependant être établies. «Nous ne voulons pas tuer la créativité, mais le séminaire ne doit pas tourner au spectacle de cirque», a encore dit M. Wiedmer. MH

INHALT · SOMMAIRE

HOTELLERIE · TOURISMUS

Das grosse Zittern 3
Nach dem Sanierungsprogramm der Bundesfinanzen gilt im Tourismus die Devise «Retten was zu retten ist!».

Kur by Methernitha 5
Präventivmedizin im Kurhotel: Das Park Kurhotel Mayolina will Gesundheitsbewusste ansprechen.

TOURISTIK · FREIZEIT

Hello America 7
Über 1000 Touristiker gaben sich letzte Woche am Visit-USA-Seminar ein Stelldichein.

Malaysia der 90er Jahre 10
Mit zahlreichen Vergnügungsparks will Malaysia in diesem Jahrzehnt den touristischen Anschluss finden.

F&B · TECHNIK · MANAGEMENT

Önologen unter sich 13
Im Fextal diskutierten Weinspezialisten aus allen Bereichen über neuste Entwicklungen in der Weinbereitung.

Neue Strategien 14
Luxushotels an der Côte d'Azur wollen mit Incentive-Packages auch im Winterhalbjahr Marktanteile erobern.

HOTELLERIE · TOURISME

Touristes japonais 15
Clients appréciés, les Japonais vont être plus nombreux cette année à séjourner sous nos cieux qu'en 1991.

Hôtel Europa 17
L'Hôtel Europa, fermé récemment, ne peut pas mourir, dit-on à Sion. Quel fut son passé? Quel est son avenir?

SHV SSH SSA

L-GAV-Serie 19
Vierter Teil der synoptischen Darstellung des neuen L-GAV und Schluss der Serie.

Bildungslücke? 19
Die Weiterbildungsabteilungen des SHV und des SWV kämpfen gemeinsam gegen Bildungslücken.

Statt selber kaufen und waschen Hotelwäsche «leasen»!

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

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

LUCULLUS

Gastronomie und EDV

Burgfelderstr. 2
4012 Basel
Tel. 061 44 78 78

BUDWEISER
BUD-Bräu

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

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

LANmark

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

Die neue Hotel-Software-Generation.

Lodgistix®

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

Tanzmühle Enzklosterle im Schwarzwald

Wie aus einem Hotel mit Schwingboden ein Hotel mit Tanzboden geworden ist

Tanzsport als Lückenfüller im Tourismus? Bereits vor dreissig Jahren, eher zufällig, hat der Schwarzwaldort Enzklosterle diese Marktnische entdeckt. Es ist ein Kurort mit Tanzimage entstanden. Im kleinen Ort im dunklen Wald haben sich gleich zwei Hotels auf dieses originelle Angebot spezialisiert. Sogar tanzscheue Herren entkrampfen sich in Enzklosterle und schwingen das Tanzbein. – Lesen Sie eine Erfolgsstory im Dreiviertelakt.

GEORG UBENAUF

Vorausschauend, doch ohne konkrete Ahnung wohin hatten die Gemeindeväter von Enzklosterle im Schwarzwald vor 30 Jahren das Parkett ihrer neuen Fest- und Mehrweckhalle als Schwingboden auslegen lassen. Tanzlehrer Helmut Schäfer aus Stuttgart entdeckte den Neubau, verlegte seinen ersten Tanzsport-Lehrgang hierher und schuf damit die «Tanzmühle Enzklosterle».

Bis heute wurde der kleine Ort, auf halbem Weg zwischen Pforzheim und Freudenstadt gelegen, zum Mekka des internationalen Tanzsports. Der neue Kurgeschäftsführer Axel Singer will das Tanzimage von Enzklosterle nun auf eine breitere Basis stellen.

Tänzer sind gute Konsumenten

Zehn Jahre, nachdem er den Schwingboden in Enzklosterle als Sprungbrett in eine neue Zukunft entdeckt hatte, eröffnete Helmut Schäfer hier sein eigenes Tanzkurhotel. Er beschreibt es als «Hotel mit eingebauter Tanzschule», denn nicht nur er, mehrfacher Funktionär im Tanzlehrerverband und aktiver Trainer, sondern auch seine Frau und seine Tochter haben Tanzlehrerqualifikation. So füllt er denn Jahr für Jahr das Januarloch mit einem eigenen Senioren-Tanzsport-Seminar, zu dem die meisten als mehrmalige Wiederkehrer anreisen. Ausserdem organisiert er mehrmals im Jahr Trainingswochen für internationale Tanzsportstars und bietet sein Haus für die Unterbringung der Lerninteressierten an. Der Unterricht findet nach wie vor auf dem Schwingboden der bereits zweimal erweiterten Fest- und Sporthalle statt.

Sein eigenes Tanzwochenangebot hat Schäfer inzwischen auf dreimal eine Woche pro Jahr erweitert. Und manche seiner Tanzgäste schätzen seine Küche derart hoch ein, dass sie bei ihm einkehren, wenn in der Nähe Wettkämpfe oder Turniere stattfinden. Dass Tanzsportler gute Konsumenten sind, beweist nicht nur der von ihnen kreierte Trinkspruch «Prösterle Enzklosterle». Pro Trainingswoche gibt ein Seniorenanzsport-Paar leicht seine 3000 DM in und um Enzklosterle aus. Genaue Statistiken über die in 30 Tanzmühle-Jahren beköstigten und behausten Gäste gibt es allerdings nicht, weder über ihre genaue Zahl noch über die erzielten Einnahmen.



Vermittelt seit 30 Jahren Tanzfreude und -können in Enzklosterle: Helmut Schäfer
Bild Suse Stein

Immerhin haben die «Schäfer-Tanz-Stündchen» Schule in Enzklosterle gemacht. Seit etwa zehn Jahren treibt auch das grosse Enzthalhotel seine Tanzwochen, mit steigendem Erfolg. «Wir haben angefangen mit einer Woche pro Jahr, dann wurden es zweimal, inzwischen bieten wir dreimal eine Woche im

Jahr», heisst es aus der Chefetage des Hauses. Während der tanzlehrende «Schwarzwaldschäfer» für sein Angebot von sechsmal drei Stunden Training in der Festhalle DM 350.– pro Paar verlangt, nimmt das Enzthalhotel für den angebotenen Intensivkurs (sechsmal zwei Stunden in hoteliegenden Konferenzräumen) DM 90.– pro Person. Für den Unterricht kommt das Tanzlehrer-Ehepaar Dempf aus Hamburg nach Enzklosterle.

Zum Auffrischen

Für das Enzthalhotel lohnt sich das Angebot doppelt: «Die eine Hälfte der Gäste kam zunächst nur wegen des Tanzangebots und kommt seither immer wieder, die andere Hälfte war ohnehin Gast bei uns, nahm das Tanzangebot wahr und legt seither seine Aufenthalte bei uns so, dass sie die Tanzwochen zur Auffrischung und Weiterführung mit wahrnehmen kann», sagt die Geschäftsführerin. Wie Helmut Schäfer begrenzt auch das Enzthalhotel die Zahl der Kurstanten auf jeweils etwa 15 Paare.

Da beide Tanzhotels zur oberen Angebotspalette in Enzklosterle zählen, will der neue Kurgeschäftsführer Singer im Jubiläumjahr erstmals nun auch ein «Jedermann-Tanzen» anbieten, bei dem den interessierten Besuchern die Auswahl unter den rund 2000 Gästebetten freigestellt bleiben soll. Die Tanzstunden sollen auf dem Parkett der Festhalle stattfinden, für den Unterricht wird «wahrscheinlich Herr Schäfer gewonnen», wie Singer meint.



Hoch geht es oft her in der Tanzmühle Enzklosterle. Hier eine Lateinfigur.

Bild Heinz Ziegelbauer



Hochkarätig besetzte Standardtanzturniere prägen das Bild der Tanzmühle.

Bild Heinz Ziegelbauer

Für die Herren ist Tanzen oft Zwang

Dreimal haben sie den «Grossen Preis der Tanzmühle Enzklosterle» gewonnen: Gerd und Ulla Dempf aus Hamburg. Verbunden mit dem Pokalgewinn war jeweils der Gratisaufenthalt für eine Woche im Enzthalhotel. Daraus hat sich für die beiden Tanzprofis ergeben, dass sie nun selbst Tanzwochen in Enzklosterle veranstalten.

«Für die Teilnehmer ist es eine Aktivität in gelockter Ferienatmosphäre, dazu kommen gemeinsame Geselligkeiten, ohne jeden Zwang natürlich», berichtet der Tanzlehrer. «Gerade für die Herren ist das Tanzenlernen in einer Tanzschule oft Zwang. Hier, im Ferienhotel, ist die Bereitschaft aber viel grösser.»

Auch privat reisen die beiden Tanzlehrer oft in «ihr» Hotel, gerade haben sie die Weihnachtsfeiertage dort verbracht. «Finanziell ist es für uns nicht besonders interessant», bleibt Gerd Dempf vage. «Wir bekommen zwar etwas dafür, aber die Tanzwochen sind auch mehr Ferien für uns.»

GU

REKLAME

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



IVA

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

HOT-TELL

Kampf dem Jet-lag

Zum ersten Mal hat ein Hotel der tückischen Zeitkrankheit Jet-lag den Kampf angesagt. Der Wiesbadener Nassauer Hof bietet Fluggästen aus Übersee ein spezielles Programm an: Nach dem Sprung durch die Zeitzonen soll der Körper die Zeitverschiebung schneller verarbeiten. Licht, Aktivität und eine spezielle Diät sind die Grundelemente des Programms, das von Diplompsychologen und Chronobiologen entwickelt wurde. Zeitgestresste Manager sollen auf diese Weise doppelt so schnell wieder in den richtigen Zeittakt kommen. Gleich nach dem Einchecken im Nassauer Hof startet das Programm: Spezielle Beleuchtung in dem Jet-lag-Zimmer, Lichtzonen im gesamten Hotelbereich und ein individuell ausgearbeitetes Tagesprogramm für den Flugtag. SW

Resthotel Primevère nun in Portugal

Die französische Kette Resthotel Primevère wird in Portugal bis 1995 150 Mio Franken in den Bau von 25 Hotels inve-

stieren. Resthotel-Besitzerin Inoest konzessionierte dafür die Firma Promino in Lissabon. In Frankreich hat Inoest bereits 100 Resthotels eröffnet, im Schnitt alle drei Wochen eines. Jetzt expandiert die Kette nach Belgien, Luxemburg, Italien, Portugal und Spanien. Das typische Resthotel Primevère ist ein Zweisterhotel mit 60 Zimmern in der Nähe von Industrie- und Handelszentren. Gäste sind hauptsächlich Vertreter und Monteure. Die ersten drei Einheiten in Portugal, deren Eröffnung kurz bevorsteht, befinden sich denn auch in den Textiltzentren Braga, Fafe und Viseu im Norden des Landes. Für Lissabon und Porto sind ausnahmsweise Dreisterhotels mit je etwa 200 Zimmern geplant. SR

Erster Streik im Hotel Ritz

Das noble Hotel Ritz an der Place Vendôme in Paris hat den ersten Streik in seiner bald hundertjährigen Geschichte erlebt. Ein Teil des Personals legte am Freitag zur Durchsetzung von Lohnaufbesserungen für 24 Stunden die Arbeit nieder und brachte an der ehrwürdigen Fassade über dem Haupteingang ein

Spruchband an. An dem Streik nahmen nach Auskunft der Direktion 70, nach Angaben von Gewerkschaftern mehr als die Hälfte der 500 Beschäftigten teil.

sda/afp

Drittes Haus in Österreich

Nach Wien und Salzburg wird in rund zwei Jahren in Linz das dritte Penta-Hotel in Österreich eröffnet. Das Viersterhotel wird als Kongresshotel konzipiert und an das Design-Center Linz angeschlossen. Das 206-Zimmer-Haus wird an verkehrsgünstiger Lage im Zentrum der Stadt Linz zu stehen kommen. Zur Penta-Gruppe der Hotelkette von Lufthansa gehören weltweit 27 Häuser. pd

Näher zu Europa gerückt

Näher an die Kunden in Deutschland, Österreich, der Schweiz und in den Niederlanden geht die «Mandarin Oriental Hotel Group» mit ihrem neuen Verkaufsbüro in Frankfurt. Vis-à-vis der historischen Frankfurter Paulskirche wurde das neue Sales-Büro der acht ex-

klusiven Hotels eröffnet, die unter dem «Mandarin Oriental»-Dach firmieren: The Oriental in Bangkok und Singapur, Mandarin Oriental in Hongkong, Jakarta, Macau, Manila und San Francisco, sowie The Excelsior, als zweites Hotel der Gruppe in Hongkong. pd

Maja Weise, studierte Betriebswirtschaftlerin aus Finnland mit praktischen Incoming-Erfahrungen in der Türkei und in Ägypten, leitet die neugeschaffene Niederlassung. Die 39jährige war zuvor fünf Jahre lang Senior Sales Manager European Hotels im Frankfurter Verkaufsbüro der Meridien Hotels. Von dort brachte sie auch ihre Kollegin Eleftheria Ntanopoulou mit, die nach Studium der Germanistik und Anglistik dort als Group-Coordinator beschäftigt war.

GU

REKLAME



Sanierungsprogramm für Bundesfinanzen

Bundesbeiträge für Tourismus kriegen Schwindsucht

Bundesrat Stich ist in argen Nöten. Ein Rückfall des Bundeshaushaltes in Rechnungsdefizite drängt zu drastischen Gegenmassnahmen. Unter anderem wurden die Bundesbeiträge an die Schweizerische Verkehrszentrale (SVZ) auf maximal 26 Millionen Franken beschränkt. Noch hat man in der Tourismusbranche aber nicht alle Hoffnungen verloren.

URS MANZ

Der Rückfall in die Rechnungsdefizite habe nach Darstellung des Finanzministers verschiedene Gründe. Dem Bund würden laufend neue Verpflichtungen übertragen, ohne dass gleichzeitig für deren Finanzierung gesorgt werde. Gleichzeitig hielten die Einnahmen nicht mit dem Wirtschaftswachstum und deren Ausgabenentwicklung Schritt, gab Finanzminister **Otto Stich** vergangene Woche zu bedenken.

Um dem Bundeshaushalt wieder auf die Sprünge zu helfen, hat der Bundesrat der Schweiz deshalb ein drastisches Sparprogramm verordnet, mit dem die Ausgaben 1993 um 1,48 Milliarden, 1994 um 1,83 Milliarden und 1995 um 2,1 Milliarden Franken gekürzt werden sol-

len. Unter dem Titel würde keine Auswahlsendung präsentiert. Der Bund sei auf jede der einzelnen Massnahmen angewiesen, um ein einigermaßen vertretbares Ergebnis zu erreichen. Selbst bei vollumfänglicher Realisierung der Sanierungsvorschläge könne der Haushalt bis 1995 nicht ins Gleichgewicht gebracht werden.

26 Millionen genügen nicht

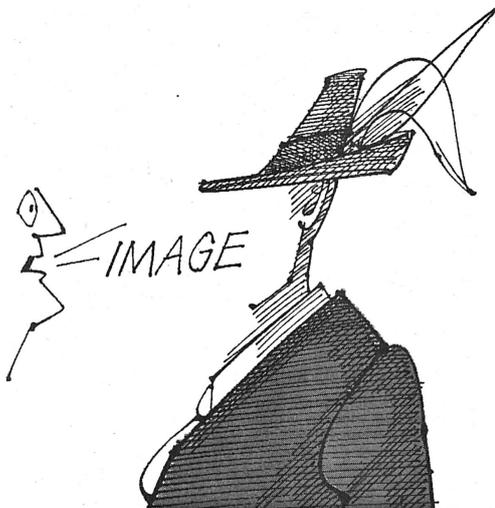
Unter anderem würden die Finanzhilfen an die Schweizerische Verkehrszentrale auf maximal 26 Millionen Franken beschränkt. Die Finanzhilfe für die Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit (SGH) wird für die nächste Zehnjahresperiode von 80 auf 63 Millionen Franken gekürzt. «Wir müssten sofort beginnen, unser Vertretungsnetz und unseren Personalbestand zu demontieren. Allein 1993 müssten wir mit 26 Millionen Franken 8 bis 10 Vertretungen dicht machen», sagt sich **Hans Zimmermann**, Vizedirektor bei der SVZ. «Falls wir uns bis 1995 mit 26 Millionen begnügen müssten, würden weltweit wohl nur noch 6 SVZ-Vertretungen übrigbleiben. New York, London, Paris und Frankfurt bestimmt, der Rest müsste noch auszuhandeln sein.» Es herrsche mit dieser Budgetkürzung die paradoxe Situation, dass in Zeiten der

Rezession einem Wirtschaftszweig die finanziellen Grundlagen entzogen würden, der gute Chancen besitze, auch in schwierigen Zeiten intakt zu arbeiten, bedauert Zimmermann.

Appell an den Bundesrat

Um zu retten, was zu retten sei, habe **Jean-Jacques Cvevy** in seiner Eigenschaft als ehemaliger Parlamentarier und Präsident der Vereinigten Bundesversammlung in dieser Sache alle Bundesräte persönlich angeschrieben. Dann werde die SVZ Gelegenheit haben, mit der von Nationalrat **Dumeni Columberg** präsidierten Gruppe für Tourismus zu sprechen. Im Oktober, anlässlich der Herbstsession der eidgenössischen Räte, werde wohl der endgültige Entscheid zu den Bundesbeiträgen an die SVZ getroffen werden, erklärt Zimmermann.

Peter Keller, Chef des Dienstes Tourismus vom Biga, stellt fest, dass die SVZ wohl schon Sparopfer werde bringen müssen. Das letzte Wort sei aber noch nicht gesprochen. Das Biga sei daran, bezüglich der Bundesbeiträge an die SVZ eine Botschaft an den Bundesrat auszuarbeiten. Über deren Inhalt wolle er sich aber nicht aussprechen, das sei dann Sache des Bundesrates, gab er sich vorichtig.



Nach den Budgetkürzungen der SVZ stellt sich u. a. die Frage, wer denn nun für die Schweiz Imagerwerb machen soll. Bild: zvg

Reka-Zentrum Hasliberg

Die bösen Nachbarn

Die Geister, welche viele Kurorte in Gestalt von Zweitwohnungsbesitzern nicht selten auf Kosten der Hotelkapazitäten in den Sechzigern und Siebzigern riefen, erweisen sich mitunter als Plagegeister. Dank ihrem Eigentum in fremden Orten vermögen sie Entscheide der Einheimischen zu torpedieren. Der jüngste Fall: Vier auswärtige Einsprecher blockieren den Bau des geplanten Reka-Zentrums in der Berner Oberländer Gemeinde Hasliberg.

1989 hatte sich die Schweizer Reisekasse (Reka) mit ihren insgesamt fast 4000 Gästebetten in der Schweiz und knapp 2000 im Ausland zu ihrem fünfzigsten Geburtstag ein neues Feriendorf geschenkt – das zehnte in unserem Land. Nach einer spannenden Ausarbeitung erhielt der kleine Kurort Hasliberg ob Meiringen den Zuschlag für das umschwärmte Projekt, das gute Auslastungen nahezu garantiert. Innerhalb Kränze war ein rund zwanzig Millionen Franken teures Dorf mit sechs Häusern, 61 Wohnungen, einem Saal und weiteren Gemeinschaftsräumen auf dem Tisch – die *hotel + touristik revue* hat davon berichtet.

Ohne Gegenstimme genehmigte die Gemeinde Hasliberg die obligatorische Überbauungsordnung, doch aus einem

schnellen Baubeginn wurde dennoch nichts: Grund dafür sind vier auswärtige Zweitwohnungsbesitzer, die sich gegen das geplante Reka-Zentrum in ihrer Nachbarschaft zur Wehr setzen.

Ernst Baumberger, Verkehrsdirektor auf dem Hasliberg, spricht denn auch von «einem rechten Unmut in der Bevölkerung». Die Einheimischen hätten sich von der Siedlung nicht nur Impulse für den Tourismus, sondern auch für das Gewerbe versprochen. Nun fühle man sich «fremdbestimmt», sei aber aufgrund der herrschenden Bewilligungspraxis machtlos. Die Einsprachen liegen derzeit beim Kanton Bern, und Baumberger ist zuversichtlich, dass von dort ein positiver Entscheid kommen wird. Ursprünglich hätte das Dorf bereits auf die kommende Wintersaison 1992/93 hin eröffnet werden sollen, doch auch wenn der Kanton die Einsprachen ablehnen wird, kann frühestens 1993 mit dem Baubeginn gerechnet werden.

Reka ins Ausland?

Sollte sich indessen auch nur einer der Einsprecher dazu entschliessen, sein Veto ans Bundesgericht weiterzuziehen, ist mit einer weiten Verzögerung zu rechnen. Es wäre dann wohl nicht auszuschliessen, dass sich die duldsame Reka für einen anderen Standort entschliessen würde und vielleicht sogar ins Ausland abwanderte. PG

Ostschweizer Verkehrsverbände

Werbestrategie bewährt sich

An der Mitte Januar in St. Gallen durchgeführten Pressekonferenz des Verkehrsverbands Ostschweiz (VVO), des Fremdenverkehrsverbands des Kantons St. Gallen (FSG) sowie des Verkehrsvereins der Stadt St. Gallen (VVSG) standen die Bilanz 1991 und die Lagebeurteilung für 1992 im Mittelpunkt der Erörterungen.

Im Rückblick auf das Tourismusjahr 1991, es werden nur die ersten 10 Monate des Jahres berücksichtigt, das im Schatten der grossen weltpolitischen Ereignisse stand und daher leicht rückläufige Tendenzen (1,9 Prozent weniger Logiernächte als im Rekordjahr 1990) zu verzeichnen hatte, schätzt man die Entwicklung in der Ostschweiz für das laufende Jahr vorsichtig optimistisch ein. Im Klartext heisst das, dass man auf ein qualitatives Wachstum setzt und ein entsprechendes Marketingkonzept ausgearbeitet hat, in dem ethische, ökologische und gesellschaftliche Aspekte des Tourismus stärker berücksichtigt werden sollen.

Dank gezielter Werbeaktionen der drei Tourismusverbände in den beiden Hauptmärkten Deutschland und Schweiz gelang es, die Einnahmen im Gesamtschweizerischen Vergleich im Rahmen zu halten. Positiv auf die Statistik wirkte sich vor allem der neue Trend

Marketing mit neuem Schliff

Das rezessionsgezeichnete Jahr 1991 war aber auch für eine überraschende Tatsache gut: «Die Tourismusbranche ist deutlich konjunkturrestiver geworden», stellt der Direktor des Verkehrsverbands Ostschweiz (VVO), **Alberto Vonaesch**, fest. Dennoch stellt man in St. Gallen eher nüchterne Prognosen und sieht als Gebot der Stunde die Anpassung des Angebots an die veränderten Bedürfnisse der Urlauber.

Dieser neuen Situation wurde man, das sei anerkennend vermerkt, auch im Marketingkonzept leitmotivisch gerecht; nämlich mit:

«Gezielter und massvoller Förderung des Tourismus; d. h. der Lebensqualität mit Berücksichtigung der einheimischen Bevölkerung und der Touristen.»

Mit diesen Schwerpunktaktivitäten bezieht die Geschäftsstelle VVO/FSG/VVSG ihren Willen, die volkswirtschaftliche Bedeutung des Tourismus mit den ökologischen Aspekten in den längst fälligen Einklang zu stellen. SS

Parlament

Touristisches Spitzentreffen

Der Vorstand der Parlamentarischen Gruppe für Tourismus und Verkehr traf sich unter dem Vorsitz von Nationalrat **Dumeni Columberg** (CVP, GR) mit den Organisationen und Verbänden des Schweizer Tourismus zum alljährlichen Spitzentreffen.

Auf wenig Verständnis stiessen die Kürzungsabsichten des Bundes im Bereich der Schweizerischen Verkehrszentrale, welche für eine kontinuierliche touristische Nachfragebeschaffung sorgt und damit die Krisenresistenz des Tourismus wesentlich erhöht. In einer Zeit der Öffnung der Schweiz gegenüber Europa und der Welt kommt der Verkehrszentrale und ihren Auslandsvertretungen eine besondere Rolle zu, was bei der fälligen Neufinanzierung für die Jahre 1993 bis 1997 berücksichtigt werden sollte.

Im Interesse einer Konjunkturbelebungs sollte auch auf übermässige Kürzungen der Mittel der Schweizerischen Gesellschaft für Hotelkredit (SGH) verzichtet werden.

Jean-Luc Nordmann, Direktor des Bundesamtes für Industrie, Gewerbe und Arbeit, versprach, sich im Rahmen der beschränkten finanziellen Möglichkeiten des Bundes für die Erhaltung der SVZ und der SGH als schlagkräftige Instrumente der Tourismuspolitik des Bundes einzusetzen. pdr

SWISSORAMA

Wallis

Die Vereinigten Verkehrsvereine Obergoms, die für die Loipenpräparierung verantwortlich zeichnen, lösen ihr Versprechen ein: Die Einnahmen aus dem Verkauf des «Talisman», der Saisonkarte für Langläufer, sowie der Tageskarten sollen nach Möglichkeiten nicht nur für die laufenden Unterhaltskosten, sondern zur Qualitätssteigerung verwendet werden. Anfang Jahr konnten die VVO in Oberwald nun ein modernes Loipenservicegebäude mit Schliessfächern, Umkleidekabinen usw. in Betrieb nehmen. Die Erstellungskosten beliefen sich auf rund 180 000 Franken. Die Loipengebühren bescherten den Obergomern im letzten Jahr rund 300 000 Franken, wovon rund eine Viertel Million in die Loipenpräparierung flossen. GER

Der Verkehr durch den privaten Autotunnel am Grossen St. Bernhard geht weiter zurück. Im letzten Jahr durchquerten 570 953 Fahrzeuge die Tunnelröhre, das sind 17 000 Einheiten oder 2,87 Prozent weniger als im Vorjahr. Bereits 1990 sanken die Frequenzen. Dennoch wird man Anfang Sommer das 14millionste Auto am Tunnelportal feiern dürfen. Übrigens: Vom Gesamt-

verkehrsvolumen sind 87,8 Prozent PW. Die Lastwagen kommen auf 10,8 Prozent. Der Anteil der Reisecars liegt bei 1,4 Prozent, wie die private Betreiber-Gesellschaft Sixx in ihrem Jahresrückblick mitteilt. GER

Zürich

Diesen Sommer soll in Zürich das zweite Weltjugend-Musikfestival stattfinden, dem ersten war 1985 ein grosser Erfolg beschieden. Bereits haben sich für die Festeröffnung am 14. Juli 42 Musikerkorps aus über 20 Ländern angemeldet; finanziert werden soll dieses weltgrösste Festival seiner Art durch Wirtschaft, Stiftungen und Private. Der budgetierte Aufwand beträgt 1,2 Mio Franken. EM

Am Hauptbahnhof ankommenden Gästen muss Zürich zunehmend unwirtlicher vorkommen. Das beginnt mit den dicken Eisenketten, die sich um die Gepäckwagen schlingen. Mit zwei Franken Depot kann man sie davon befreien. Der Trend setzt sich fort bei den eng gesetzten Stahlposten an den Abgängen zum Shopville und findet seine Kulmination in den engmaschigen, auf pinkfarbenen Betonfüssen ruhenden Stahlgittern, die jetzt ab 22 Uhr die Eingänge zum Shopville verschliessen. pdr.

Spät ankommende Reisende haben die Möglichkeit, die Ladenpassage in einem bereits vergitterten Durchgang zu durchqueren. Eine oberirdische Fussgängerüberquerung Richtung Bahnhof- und Löwenstrasse besteht noch immer nicht! Wer also im Flughafen Klotten mit Gepäck und ohne Zweifrankensteinstück ankommt, und nicht das Geld für die teuersten Taxis der Welt aufbringt, meidet Zürich besser ... EM

Berner Oberland

Markus Gafner, ehemaliger Kurdirektor in Beatenberg, hat zu den Vorwürfen des Kur- & Verkehrsvereins Beatenberg (KVB) Stellung genommen.

Der KVB musste im Dezember 1991 feststellen, dass dem Vorstand offene Rechnungen bewusst vorenthalten wurden. Zudem überschritt der damalige Kurdirektor seine Kompetenzen und wickelte private Aktivitäten über den Kurverein ab.

Die Stellungnahme von Markus Gafner bestätigt im wesentlichen die Vorwürfe des Kurvereins-Vorstandes. Gestützt darauf, hat der Vorstand an seiner Sitzung vom 20. Januar beschlossen, Markus Gafner seine privaten Aktivitäten im Betrag von rund 15 000 Franken in Rechnung zu stellen. pdr.

«Schweiz plus» in Deutschland

Richtig «Grüezi» sagen lassen

Fortsetzung von Seite 1

sammengebracht werden. Wobei die touristischen Regionen der Schweiz für den grössten Happen aufgekommen sind.

Schweizer Produkte

Im Zusammenhang mit der Produktbezogenheit der Landeswerbung sind neben touristischen Partnern wie dem Hotelier-Verein, der Swissair, den SBB usw. auch die Weineexporteure, die Käseunion, die Buchhändler, die PTT, Helvetia Versicherungen, Rado Uhren und Berndorf Gastronomiebedarf zu nennen, die alle ihr Schärffchen zu dieser Werbeaktion beisteuern. Als Kandidaten werden Pro Helvetia, eine Schweizer Bank, eine Tageszeitung, ein Schokoladenproduzent, Transportfirmen und der Schweizer Casino Verband genannt.

Langweilig? I wo!

Emil gab diese Woche in Bern vor den Regionaldirektoren erstmals seine Drehbuchgeheimnisse preis, die aber vorerst noch unter Verschluss stehen. Nur soviel: Die Regie der Aktion ist so ausgelegt, dass nicht einmal mehr die Gäste aus Deutschland das Gefühl ha-

ben werden, wir Schweizer seien irgendwie langweilig ...

Wie früher soll die Begegnung zwischen den geladenen deutschen Gästen und den Schweizer Touristikern im Mittelpunkt stehen, nur dürfte es unter Emils beratenerischer Fuchtel garantiert ungewohnter als früher zu und her gehen. Auch soll, soviel sei an dieser Stelle trotz allem schon verraten, keiner der geladenen deutschen Gäste abends nach Hause kehren, ohne nicht ganz korrekt «Grüezi» aussprechen zu können. APK

REKLAME



LIEGENSCHAFTENMARKT

Warum für Ihre neue Möblierung mehr bezahlen?

Wenn Sie bei uns zu einem günstigen Preis ein fast neues, individuell kombinierbares Besprechungszimmer für Schulungen und Seminare erhalten.

- Trapezische, welche Sie x-beliebig zusammenstellen können
- bequem gepolsterte Konferenzsessel

Interesse? Dann rufen Sie unserem Herrn U. Hauenstein oder Frl. S. Gmür an, Telefon (073) 22 62 62, Fax (073) 22 33 77.

43388/199176

Zu verkaufen

3-Stern-Hotel, 50 Betten

im Oberwallis. Gute Kapitalanlage. Offerten unter Chiffre O 05-734061 an Publicitas, Postfach 2693, 3001 Bern 1.

P. 42792/44300

Im Auftrag zu verkaufen

Hotel Cabana Gstaad-Saanen

mit 21 Zimmern/Appartements und 48 Betten, 7 Personalzimmern mit 10 Betten, Restaurant 60 Plätze, Bar und Aufenthaltsraum, Hallen- und Freibad, Konferenzraum, Fitnesszentrum mit Sauna/Solarium/Massage, Einstellhalle usw.

Das 3-Stern-Hotel befindet sich an sonniger Lage zwischen Gstaad und Saanen. Es ist in betriebsbereitem Zustand. Durch Zumieten von Wohnungen in der Cabana Überbauung kann die Kapazität auf 60 Einheiten mit ca. 160 Betten erweitert werden.

Interessenten (keine Vermittler) wenden sich bitte schriftlich an

MarkeTeam

Marketing & Management im Tourismus

3037 Herrenschwandern-Bern
Fax 031-24 63 00

In Hallwilersee-Gemeinde im aargauischen Seetal verkaufen wir unser gutgehendes

Restaurant mit Metzgerei und Schlachthaus

Haupthaus und Nebengebäude können noch ausgebaut werden. Restaurant 60 Plätze, Garten 50 Plätze, mit Fischteich und eigenem Wasser. Anfragen und Unterlagen: Telefon (064) 54 28 03

43358/199176

Zu verpachten, eventuell zu verkaufen, an guter Verkehrslage in Interlaken: mittelgrosses, stilvolles

Café

mit kleiner, rationell eingerichteter Küche. Interessenten melden sich unter Chiffre V 05-738747 an Publicitas, 3001 Bern.

P. 43389/44300

Aus Erbschaft zu verkaufen:

traditionsreicher mittlerer Hotel- und Restaurationsbetrieb

in typischem Tessiner Dorf. Unüberbaute Baulandreserve vorhanden.

Offerten bitte unter Chiffre 43385 an hotel revue, 3001 Bern.

43385/334138

Zu vermieten:

Restaurant in Himmelried (20 Autominuten von Basel)

60 Sitzplätze und 60 Plätze im Speisesaal sowie kleine Gartenwirtschaft. Sehr schön eingerichteter Betrieb mit grosser, moderner Küche. Alles ist neu und grosszügig ausgebaut. Interessantes Objekt für Wirtespaar (Koch), ein gutes Speiseraum auszubauen.

Anmeldung unter Chiffre W 03-765983 an Publicitas, 4010 Basel.

P. 43143/44300

Zu verpachten per sofort oder nach Vereinbarung

Restaurant

Region Hallwilersee.

Einfache «Landbeiz», zirka 120 Plätze (davon Restaurant zirka 40 Pl., Saal zirka 80 Pl., Gartenwirtschaft zirka 40 Pl.). Umbauesprüche können von Ihnen noch berücksichtigt werden.

Interessenten melden sich bitte unter Chiffre 1336 Re an ofa Orell Füssli Werbe AG, Hauptstrasse 60, 5734 Reinach.

O. 43099/199176

Miet-/Kaufobjekt (für Kochehepaar)

Neuerstelltes Restaurant mit grosser Bar, 90 Innen- und 15 Aussenplätze, moderne, funktionelle Küche. An Durchgangsstrasse im Zentrum einer grossen Ortschaft der Innerschweiz gelegen (Stadtnahe).

Ihre Unterlagen sind zu richten unter Chiffre 43305 an hotel revue, 3001 Bern.

43305/285439

Zu verpachten (evtl. zu verkaufen; evtl. Tausch der Liegenschaft in Deutschschweiz)

Hotel garni/Night-Club

Inbekanntem Ferienort im Tessin. 8 Apt. jeweils mit Dusche, WC - Kochnische, Kühlschrank, Minibar - Telefon, TV, Video usw. Luxus-Night-Club mit 2 Bars (zirka 60 Plätze), Grosser WIR-Anteil möglich. Chiffre 27059 WO, ofa, Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 5610 Wohlen.

O. 42564/199176

TEA-ROOM IN KERZERS

Nehmen Sie die Chance wahr, und rufen Sie uns sofort an, denn ...

... wir vermieten auf den 1. September 1992 den grossen, gemütlichen Tea-Room «Rendez-Vous» (zirka 50 Sitzplätze) mit Terrasse (zirka 28 Sitzplätze) an hervorragender Verkehrslage (Autobahnausfahrt).

Es stehen Ihnen verschiedene grosse Nebenräume zur Verfügung. Im Moment besteht die Möglichkeit, im gleichen Gebäude eine 4-Zimmer-Wohnung mit 2 Balkonen dazuzumieten.

Unsere Preisvorstellung für den Tea-Room: Fr. 2800.-/Mt. + Nebenkosten
Parkplätze: Fr. 30.-/Mt. bei mindestens 8 Stk.

Auskunft erteilt gerne: Hans Weibel AG, Tel. (031) 55 37 77

43453/334251

Davos - SZ

Zu verkaufen an zentraler Lage

Restaurationsbetrieb

mit zirka 100 Sitzplätzen. WIR-Anteil möglich. Auskunft unter Chiffre O 232-332 an ofa, Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 7270 Davos Platz.

O. 43319/199176

Zu vermieten oder zu verkaufen in grösserer Gemeinde des bernischen Seelandes gemütliches, alteingesessenes

Hotel-Restaurant

Die zentrale Lage sowie die bestehende Infrastruktur garantieren einen angemessenen Verdienst.

Wenn Sie eine neue Zukunft im Gastgewerbe planen, so zögern Sie nicht, uns anzurufen:

Gosteli Immobilien
Müntschmiesstrasse 2
3232 Ins
Telefon (032) 83 10 76

Wir verkaufen in Klosters

«Chesa Selfranga» (Hotel und Restaurant)

- Restaurant mit 70 Sitzplätzen, 1990 umgebaut, zirka 30 Gartensitzplätze
- 89 Betten; geeignet für Gruppentourismus
- Separater Speisesaal und Aufenthaltsraum mit 50 Plätzen
- Separates Stübli mit 30 Plätzen
Weitere Auskünfte erteilt: Allemann + Gredig Treuhand- und Revisions AG, Ottostrasse 29, 7000 Chur, Telefon (081) 22 22 12

P. 43404/44300

Inserieren bringt Erfolg!

Zu verkaufen (evtl. zu vermieten) in der Ferienschatzkammer Wallis, am Eingang zum Weltkurort Zermatt, an der Hauptstrasse des touristischen Dorfes Täsch

Hotel mit rustikalem Restaurant

- Hotel mit 50 Betten
- Restaurant mit 70 Sitzplätzen
- Bar mit 19 Sitzplätzen
- Speisesaal mit 40 Sitzplätzen
- Terrasse mit 40 Sitzplätzen
- Parkplatz (resp. noch Bauplatz) mit 1164 m²
- Tiefgarage mit 8 Einstellplätzen
- Baujahr des Gesamtbetriebes 1971

Die Lage und der gediegene Stil des rustikalen Restaurants geben dem Betrieb eine besondere Anziehungskraft. Die Liegenschaft ist für ein initiales Wirtespaar eine solide Existenz inmitten einer weltbekannten touristischen Region.

Ihre Offerten und Anfragen für nähere Auskünfte und Betriebsbesichtigung richten Sie unter Chiffre 43445 an hotel revue, 3001 Bern.

43444/334235

DIVERS

dringend gesucht * dringend gesucht * dringend gesucht * dringend

MAGNETSTREIFEN FÜR PLANUNGSTAFEL

Gesucht werden dringend Magnetstreifen mit horizontalen Abgrenzungen im Abstand von 3 mm.

Welches Hotel hat seine Planungstafel ausrangiert und könnte uns einen alten Posten solcher Streifen überlassen?

Oder wer weiss, wo solche Spezialstreifen bezogen werden können, da unser Lieferant die Herstellung eingestellt hat?

Bitte melden Sie sich bei

Seehotel Rigiblick Buochs



am Vierwaldstättersee

Promenadenrestaurant
Buochserstube, Club-Bar
Rigibübi, Nidwaldnerstube

CH-6374 Buochs
Telefon (041) 64 48 64
Telefax (041) 64 68 74

43401/95869

dringend gesucht * dringend gesucht * dringend gesucht * dringend

Über 20 Jahre Blasiegel Präservativ-Automaten

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

1. Liquidation

Wegen Erneuerung von 40 Badezimmern verkaufen wir komplette Einrichtungen (Badewannen, WC, Bidets, Lavabo, Doppellavabo, inkl. Hähnen, Seifen- und Glashalter, Handtuch- und Badetuchstangen - alles in Keramik und Chromstahl - sowie Spiegel und Lampen usw.).

Nähere Auskunft:
Telefon (091) 54 19 21
Hotel Du Lac
C. Kneschaurek, jun.
6902 Lugano

43357/21920

Einmal etwas anderes

Für Ihre Hotel-, Restaurant- oder Bareinrichtung

Autoskooter (Putschauto)

zu verkaufen. Einzelne Modelle restauriert, sehr gut geeignet für Inneneinrichtungen.

Nähere Auskunft über Telefon (01) 724 15 96.

43337/333964

Zu verkaufen

Pferde-Schlitten

dekorativ bemalt, gut erhalten. Geeignet als Salatbuffet in Restaurant oder Hotel. Fr. 3200.-
Telefon (042) 42 03 71

P. 43444/334243

Ich habe nur für eine wirkliche Fachzeitung Zeit.



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

Park Kurhotel Mayolina in Beatenberg

Naturnahe Medizin für Gesundheitsbewusste

Als Park Kurhotel Mayolina wurde das ehemalige Parkhotel Post kürzlich nach einem geglückten Umbau wiedereröffnet. Im 70-Betten-Haus wird eine naturnahe ganzheitliche Präventivmedizin betrieben, die das Kurangebot im Berner Oberland durchaus positiv ergänzen wird.

SUSANNE RICHARD

«Wir haben sehr lange nach einem passenden Gebäude an geeigneter Lage gesucht, das sich für die Realisierung eines präventiv ausgerichteten Kurzentrums eignen würde», erklärte Kurt Schär, Hauptinitiator des Projektes und Besitzer von 98 Prozent des Aktienkapitals. «Das ehemalige Parkhotel Post in Beatenberg ist für uns ein absoluter Glücksfall: Die ruhige, unverbaubare Lage mit der einmaligen Aussicht und der 10 000 Quadratmeter grosse Park mit altem Baumbestand haben uns den Entscheid leichtgemacht.»

Breites Kurangebot ...

Im vollständig umgebauten Hotel ist ein hochmoderner Kurtrakt integriert worden. Im Gegensatz zu andern Kurhäusern soll hier an die Stelle von Medizinikonsumenten verstärkt die Eigenverantwortung des Patienten für seine Gesundheit treten. Dabei soll insbesondere den Zivilisationskrankheiten der Kampf angesagt werden. Dazu hat das medizinische Team im Mayolina ein Konzept erarbeitet, das die Methoden der klassischen Medizin mit den Methoden der Naturheilkunde verbindet. Beim Eintritt des «Patienten» werden gestützt auf modern erhobene Messresultate Diagnosen erstellt. Darauf aufbauend wird ein persönliches Daten des Kurkunden angemessener Therapiemix verschrieben. Ziele sind eine Entgiftung und gründliche Revitalisierung des Körpers sowie die Änderung von schädlichen Gewohnheiten.

Ausgerüstet ist das Kurzentrum für die folgenden Therapien:

- Hydrotherapie nach Kneipp



Kur und Erholung in einer gar nicht spitalähnlichen Ambiance.

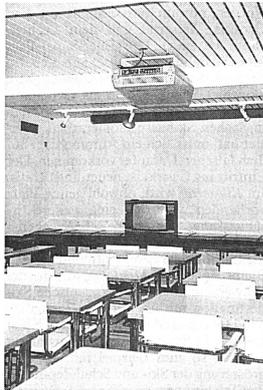
- Fangotherapie, Lehmpackungen
- manuelle Lymphdrainage nach Voder
- Ernährungsanpassung
- Atem- und Bewegungstechniken
- Erholung und Entspannung
- Anleitung zu Verhaltensänderung

Die medizinische Verantwortung trägt der Neuenburger Arzt Dr. med. Cyril Gacon, der unterstützt wird von einem Team französischer Ärzte, welche an der Pariser Universität «Naturtherapie», eine wissenschaftlich betriebene Naturmedizin, studiert haben.

Im elegant gestalteten Speiseraum mit durchgehender Glasfassade und einmaliger Aussicht auf Eiger, Mönch und Jungfrau wird auch auf eine gesunde Ernährung geachtet und daher Vollwertkost serviert. Ebenfalls wird im ganzen Haus auf Alkohol und Nikotin verzichtet.

... in behaglicher Hotelatmosphäre

Das Kurangebot wird nicht im Rahmen eines klassischen Kurhauses angeboten, sondern in einem stilvoll umgebauten Hotel.



Bilder Susanne Richard

Nach mehr als zweijähriger Umbauzeit des über hundertjährigen Gebäudes konnte im vergangenen August der Hoteltelteil und nun im Januar mit der Aufnahme des Kurangebotes das Haus vollständig eröffnet werden. Die Umbauer haben ganze Arbeit geleistet: Das ehemals eher bescheidene Hotel ist kaum wiederzuerkennen. In Sachen Material scheinen kaum Kompromisse gemacht worden zu sein. Lachsfarbener Wandputz und naturbelassene Föhrentäfer lassen keinerlei Spitalstimmung aufkommen. Massivholz und Naturfarben dominieren. Jedes der vierzig individuell gestalteten Zimmer verfügt über Toilette, Dusche oder Bad und Telefon. Ein Grossteil der Zimmer wird durch einen grosszügigen Südbalkon ergänzt. Insgesamt bietet das Mayolina heute 70 Gästen in 40 Zimmern Unterkunft.

Anstelle der geplanten schrittweisen Renovation sind entgegen der ursprünglichen Absicht im Verlaufe der letzten zwei Jahre alle Umbauebenen unmittelbar nacheinander ausgeführt worden: die Neugestaltung der Zimmer

mit Einbau der Nasszellen, die Erstellung des Kurtraktes, der Ausbau der topmodernen EDV-gesteuerten Seminarräume und eine Totalsanierung der Küche. Die vom Hoteleigentümer angelegenen 7,5 Millionen Franken Umbaukosten erscheinen ausserordentlich tief. Schär erklärt diesen tiefen Wert mit den grossen Eigenleistungen der Angestellten während des Umbaus, die er auf rund drei Millionen Franken schätzt (siehe Kasten). Dadurch und dank idealistischen Geldgebern sei das Beantwagen von Hotelkrediten nicht notwendig gewesen.

Die Leitung des Hotels liegt in den Händen von Antoinette Wyssenbach und Marcel Schneider, die ein Mitarbeiter-Team von 20 bis 25 Personen leiten. Eine Sternklassifikation besitzt das Hotel nicht.

Schär Immobilien AG als Hauptaktionär

Das Park Kurhotel Mayolina ist im Besitz der Kur in Beatenberg domizilierten Kaiser AG. Das Hotel gehörte

während Jahren dem Bundesland Hessen und wurde nach politischen Veränderungen veräussert. Hinter der Kaiser AG steht die Schär Immobilien AG des ehemaligen Teppich- und Möbelhändlers Kurt Schär.

Es bleibt zu hoffen, dass die hervorragenden Qualitäten des Hauses durch die Beziehungen der Besitzer zur religiösen Gemeinschaft der Methernitha nicht negativ beeinträchtigt werden. □

Beziehungen zur Methernitha

Kurt Schär, Unternehmer und Mehrheitsaktionär der Kaiser AG, die das Park Kurhotel Mayolina besitzt, pflegt recht enge Beziehungen zur religiösen Gemeinschaft Methernitha im emmentalischen Lindenberg. Schärs Vater gehörte Ende der 50er Jahre zu den Gründern der Methernitha.

«Die Gemeinschaft hat beim Umbau geholfen», so Schär gegenüber der *hotel + touristik revue*, «und überhaupt hatte ich das Glück, von überall her grosse Unterstützung bei der Realisierung des Projektes zu erhalten.»

Die an christliche Urkirchen oder israelische Kibbutzim erinnernde Gemeinschaft, laut Schär «eine Lebensgemeinschaft von Gleichgesinnten», verfügt mit teilweise autonomen Unternehmen wie einer Schreinerei, einem Stahlbau- oder einem Elektronikbetrieb auch über die notwendige Infrastruktur, um beim Bau eines topmodernen Kur- und Seminarhotels wie dem Mayolina Hand zu bieten. Das Zusammenspiel zwischen Mayolina und Methernitha erschöpft sich indes nicht nur in der Kooperation beim Bau, sondern erstreckt sich auch auf die Verwaltung, in welcher auch ein Mitglied der Methernitha sitzt. PG

Fünfsternhotel Les Sources des Alpes

Kosten nicht im Griff

An der besten Adresse der Leukerbadner Hotellerie kommt es zu einem Direktorenwechsel. Alex Pedolin übernimmt ab interim die Führung des Fünfsternhauses Les Sources des Alpes, dessen bisheriges Direktionspaar die Kosten offenbar nicht im Griff hatte.

GERMAN ESCHER

Die Hotel- und Bäderegesellschaft, der auch das Viersternhaus Maison Blanche

REKLAME

Zielsicher neue Gäste werben

im Raum Oberbayern



Die Kombination mit den meisten Lesern im Grossraum München:

Münchener Merkur

Münchener Merkur / tz

die Kombination, mit der Sie für weniger Geld mehr aus Ihrer Werbung machen.

IWA

IWA AG für internationale Werbung
Mühlebachtstrasse 43 Postfach 8032 Zürich
Telefon 01/251 24 50 Telex 816 438 ivh ch

und das Dreisternhotel de France gehören, hat vor fünf Jahren das frühere Viersternhaus Les Sources des Alpes für 13 Millionen Franken zu einem geeigneten Fünfsternhotel umgebaut. «Wir hatten nie die Meinung, dass der Betrieb finanzmässig selbsttragend sein wird», erklärte VR-Präsident Otto G. Loretan zu *hotel revue*. Aber zumindest das Betriebskostenergebnis I (als Waren-, Personal- und Nebenkosten) müsste der Betrieb selber erwirtschaften. Doch dies war bei weitem nicht der Fall, obwohl die Logierzahlen im 60-Betten-Haus kontinuierlich anstiegen. Allein im letzten Jahr konnte der Umsatz um rund eine Million auf 4,3 Millionen Franken gesteigert werden. Aber leider habe man die Kosten nicht im Griff gehabt, begründet Loretan den Direktorenwechsel. Wo der Hebel anzusetzen ist und in welche Richtung sich die Geschäftspolitik ändern wird, konnte Alex Pedolin, der das Les Sources des Alpes ab interim übernimmt, noch nicht sagen. «Jetzt ist als erstes eine Standortbestimmung notwendig.»

Doch vermag Leukerbad überhaupt die entsprechend kaufkräftige Kundschaft anzusprechen, um längerfristig den Betrieb eines Fünfsternhotels sichern zu können? «Überhaupt keine Frage», gibt sich Alex Pedolin überzeugt. Der erfahrene Direktor, der noch das 150 Betten zählende Maison Blanche führt und den örtlichen Hotelier-Verein präsident, verweist auf die angesprochene Umsatzentwicklung und den erfolgreichen Geschäftsgang des zweiten Fünfsternhotels, des Bristol. Kurdirektor Josef Zenhäusern ist gar der Überzeugung, dass sich dieses Gastesegment in Zukunft noch ausbauen lässt. Er setzt vor allem grosse Hoffnungen in die Saint-Laurent-Alpenthermie. Diese rund 54 Millionen teure Überbauung bringt einerseits einen starken Ausbau der medizinischen Betreuung. Andererseits erhält Leukerbad ein neues, noch moderneres Thermalbadezentrum, das den stetig wachsenden Bedürfnissen der Gäste gerecht wird. □

Alba Hotels

Expansion in neuen deutschen Bundesländern

Die bislang in Wien (2 Hotels), Budapest und Herrsching/München tätige Alba-Hotels-Gruppe mit Sitz in Flüelen/Schweiz bereitet eine grössere Expansion in den neuen deutschen Bundesländern vor.

Das erste Alba Hotel in Halle mit 168 Zimmern soll bereits im September 1992 seine Türen öffnen. Verkehrsgünstig an der Autobahnabfahrt gelegen, sind die Innenstadt und der Flughafen Halle-Leipzig in wenigen Minuten erreichbar.

Im März 1992 beginnen die Bauarbeiten für das zweite Alba Hotel in der Lutherstadt Wittenberg. Mit der Fertigstellung dieses Hauses (175 Zimmer), welches mitten in der Altstadt liegt, wird rechtzeitig zum 700-Jahr-Jubiläum dieser geschichtlich bedeutenden Stadt im Frühsommer 1993 gerechnet.

Zwei weitere Häuser sind in Sachsen geplant. Dort beginnen die Bauarbeiten im Spätsommer 1992. Das Alba Hotel Dresden hat 240 Zimmer und ein umfangreiches Gastronomieangebot. Es

liegt auf dem traditionsreichen Areal des «Wilden Mann».

Am Untermarkt in Freiberg, direkt gegenüber dem Dom, entsteht das Alba Hotel Freiberg mit 90 Zimmern. Freiberg hat nicht nur eine historische reizvolle Altstadt, sondern ist als Sitz einer Montanuniversität bedeutendes Industrie- und Gewerbezentrum. Es liegt mitten im sächsischen Kernland zwischen Chemnitz und Dresden. Weitere Hotels sind in Berlin vorgesehen, wo bereits zwei Grundstücke erworben werden konnten. Alle Häuser gehören der gehobenen Mittelklasse an und bieten Geschäftsreisenden ein voll eingerichtetes Business Center an. Konferenz- und Tagungsräume ergänzen das Angebot.

Mit den Hotels in Halle, Wittenberg, Freiberg und Dresden erhöhen die Alba Hotels ihr Angebot von 4 Hotels mit 356 Zimmern auf 8 Hotels mit 1029 Zimmern. Dieses Angebot wird nach Fertigstellung der Häuser in Berlin und Budapest noch entsprechend erweitert. PD

Mövenpick: 's-Hertogenbosch

Erstmals in Holland

Mövenpick Hotels International (MHI) hat kürzlich auch in Holland sein erstes Hotel eröffnet. Joost Smeulders, Niederländer und langjähriger Mövenpickler, wird den 92-Zimmer-Betrieb leiten.

Das jüngste Mövenpick-Haus in 's-Hertogenbosch zählt zum Typ Cadett. Im Gegensatz zu den klassischen Mövenpick Hotels sind die Investitionskosten niedriger; dieser Umstand ermöglicht es, die geräumigen, mit einem hohen Standard eingerichteten Zimmer zu einem tieferen Preis anzubieten. Im Cadett Hotel findet der Gast mehr von dem, was er wirklich braucht, und weni-

ger von dem, was er nicht oder nur selten benutzt, wie grosse Tagungs- und Ballsäle zum Beispiel.

1990 nahmen zwei erste Häuser aus dieser Kategorie beim Flughafen München II und in der Nähe des Genfer Flughafens den Betrieb auf; im August dieses Jahres öffnete ein drittes Cadett Hotel in der EG-Metropole Brüssel seine Türen. Das Cadett Hotel Mövenpick ist in der Mitte der Benelux-Staaten gelegen. Es ist nur 20 Autominuten vom Flughafen Eindhoven sowie eine Autostunde von Amsterdam entfernt und kann sehr gut mit öffentlichen und privaten Verkehrsmitteln erreicht werden. PD

Berichtigung

Davos im Prättigau?

Es mutet fast als Scherz an, wenn in der *hotel + touristik revue* der Ort Davos dem Prättigau zugeordnet wird («Hochalpines Mini-Trump im Prättigau» - Ausgabe vom 23. Januar). Viel eher hätte es wohl Landwasserlert heißen müssen. Auch sollte die Redaktion dem Leser noch erklären, was mit Trump gemeint ist.

Hillmar Höber, Niederweningen

Hillmar Höber hat natürlich recht: Das Prättigau hört bei Klosters auf. Mit Trump ist der US-Amerikaner Donald Trump gemeint, der sich in den 80er Jahren ein ganzes Imperium (Immobilien, Fluggesellschaft, Spielcasino) auf Punt zusammenkaufte und nun arg in finanziellen Schwierigkeiten steckt.

Die Redaktion

REKLAME



Markus Kölliker, Naturfreunde-Hotel, Zermatt, profiiert von:

FIDELIO

Frontoffice

vom
Hotelspezialisten

ATAG INFORMATIK AG

EIN UNTERNEHMEN DER GRUPPE
ATAG ERNST & YOUNG

Telefon 01 810 53 00

Glattbrugg, Basel, Bern, Brugg
Langenthal, Luzern, Lausanne

Vorarlberg umweltbewusst

Mobilität eingeschränkt

Von allen Bundesländern bietet Vorarlberg im Winter die höchste Qualität; 7 Prozent der gesamt-österreichischen Übernachtungen stehen 11 Prozent des Umsatzes gegenüber, was einer Milliarde Franken entspricht. Der kommende Skiwinter soll noch umweltfreundlicher werden.

UELI STAUB

Auf Qualität setzt man schon seit einiger Zeit. So stagniert die Zahl der Gästebetten seit 1981, so wurden die Gletscher unter Naturschutz gestellt, so zerbricht man sich den Kopf, wie man die Verkehrsflut eindämmen könnte. An schönen Wochenenden wird es besonders arg, zumal die Hälfte der Blechlawine aufs Konto des Transitverkehrs, etwa desjenigen zwischen Deutschland und Graubünden, geht! Daran lässt sich, ähnlich wie etwa in Flims, nichts ändern, wohl aber an den Spitzen beim Übernachtungs- oder Tagesverkehr. Tarifverbund und Taktfahrplan machen die öffentlichen Verkehrsmittel nun attraktiver. Tagestouristen stehen eine Familien-Netzkarte (für Einzelregionen ÖS 90,-, für ganz Vorarlberg 150,-) oder Einzeltageskarten (100,- pauschal) zur Verfügung; sie sind bereits in Buchs oder St. Margrethen erhältlich.

Einem Beispiel aus den USA folgend, wollen Lech und Zürs für diesen Winter durch die Kontingentierung von Tageskarten für Skilifte und Bahnen ein Pilotprojekt realisieren, soll doch die obere Grenze nur noch bei 14 000 liegen, wodurch bisher gemessene Spitzenfrequenzen von 17 000 der Vergangenheit angehören. Zwar geniessen die Einheimischen bzw. Feriengäste Heimvorteil, doch bei Anreise mit Bahn und Bus (Ticket vorweisen!) besteht eine Tageskartengarantie; Busgruppen können sie vorausbestellen, ab dem 7. Dezember verkehrt an Wochenenden auch der Arlberg-Express genannte Bus von Zürich-Kloten nach Stuben, Zürs und Lech.

Allen Autofahrern aber sei empfohlen, fleissig Ö3 zu hören, wo vorarlbergische Engpässe verkündet werden.

Das Angebot in Stichworten

Alle Skiregionen Vorarlbergs sind mit Bussen erreichbar, deren Benützung entweder gratis ist oder zum Bezug ermässiger Tageskarten berechtigt. Dank dem neuen Skipass kann der Gast am Arlberg nun wahlweise auf der Vorarlberger Seite (Lech, Zürs, Stuben, Klostertal) oder auf der Tiroler Seite (St. Anton/St. Christoph) seinen Sport betreiben; total sind es über 90 Bahnen und Lifte.

Das Brandnertal mit neuer Beschneigungsanlage und attraktiven Loipen bietet einige bemerkenswerte Alternativen wie etwa die Kombination Ski und Tennis oder Ski & Town; gemeint ist hier das mittelalterliche Bludenz als Ferienort, von wo aus Gratis-Skibusse verkehren. Das Langlaufparadies Bregenzerwald im

Norden, nun im Tarifverbund mit dem Grossen Walsertal und dem Lechtal, kann so einen Drei-Täler-Super-Pass (über 80 Bahnen und Lifte) anbieten. Im Grossen Walsertal gilt das schneesichere Skigebiet Sonntag-Stein als Geheimtipp schlechthin, im Kleinwalsertal, wo man in Sachen Skibusse Pionierarbeit geleistet hat, muss sich ein Automobilist auf dem falschen Dampfer vorfinden. Der Eintritt ins Casino ist neuerdings gratis. Im Klostertal wird, obwohl genug Platz vorhanden wäre, auf eine weitere Erschliessung des sehr schneesicheren Sonnenkopfs verzichtet, nicht aber auf die traditionelle Familienfreundlichkeit. Bleibt noch das Montafon, die in der Schweiz populärste österreichische Skidestination mit über 200 km Pisten sowie 73 Bahn- und Liftanlagen. Auch hier soll der Individualverkehr eingedämmt werden, so zum Beispiel mit der Vergrößerung der Ski- und Schuhdepots bei den Talstationen.



Die winterliche Idylle soll weniger durch Autoverkehr beeinträchtigt werden.

Bild Ueli Staub

Graubünden

Ski pauschal

Wenn der Winter hält, was er verspricht, kann man in Graubünden schon im Dezember Ski fahren. Zum Saisonende im April trifft man in den höher gelegenen Regionen meist gute Schneeverhältnisse an.

33 Orte und Skiregionen mit insgesamt 160 Hotels aller Kategorien bieten dem passionierten Skifahrer vom 7. Dezember 1991 bis 31. Januar 1992 (ausgenommen Weihnachten/Neujahr) und vom 21. März 1992 bis nach Ostern Ski-Pauschalangebote an.

Die 2- bis 7-tägigen Angebote schliessend Übernachtung, Frühstück oder Halbpension sowie Skipass der jeweili-

gen Region ein. In einzelnen Orten ist die Benützung des Hallenbads und des Ortsbusses ebenfalls im Angebot enthalten. Die Preise variieren zwischen 470 Franken und 1850 Franken pro Person für sieben Tage, je nach Hotelkategorie. «Ski Dezember/Januar» und «Ski April»-Pauschalangebote können direkt im Hotel gebucht werden.

Die Broschüren «Ski Dezember 1991/Januar 1992» und «Ski April 1992» sind kostenlos erhältlich beim Verkehrsverband Graubünden, Alexanderstrasse 24, 7001 Chur, Tel. (085) 9 61 00, Fax (085) 9 14 14.

IMPRESSUM

hotel + touristik revue

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

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

Gesamtleitung/Direction: Werner Friedrich
Redaktionsleitung: Werner Friedrich a.i.; Miroslaw Halaba, rédacteur en chef adjoint/responsable de la rédaction française; Dr. Alexander P. Künzle, Leiter Redaktion deutsch.

Redaktion deutsch: Dr. Alexander P. Künzle (APK), Sam Junker (SJ), Anita Kummer-Stebler (AST), Urs Manz (UM), Susanne Richard (SR), Regula Stucki (RS), Stefan Wehrle (SW).

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

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

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

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

Collaborateurs extérieurs français: René Hug (RH), Genève, José Seydoux (JS), Fribourg, Collaborateurs étrangers français: Bruxelles: André Pater (AP), Paris: Rémy Leroux (RL), Tokyo: Georges Baumgartner (GB).

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

Verlag

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

ANSCHLAGBRETT

HOTELSCHULE LOTSCHER

Schönbühling 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

AUSBILDUNG IN ERFOLGREICHEN SCHULEN

dh

Sprachschule (Französisch und Englisch)
Berufsvorbereitung, Informatik und Haushaltsfächer für Mädchen von 15-17 Jahren. Anstelle des oblig. 9. oder 10. Schuljahres. Beginn des Jahreskurses Mitte August.
Institut protestant de jeunes filles
CH-1522 Lucens - VD
Tel. 021/906 81 25 - Fax 021/906 81 17

INSTITUT CHOISY/CARMEN
Knaben- und Mädcheninstitut
2520 La Neuveville
(am Bielersee)
Tel. 038/51 31 47-51 23 69

Konduktion: 30 Knaben und 25 Mädchen in 2 Häusern. Französisch: sorgfältige Ausbildung in Niveau-Klassen, Nachhilfe, Sport. Eintritt: August, Januar, Oktober (Absprache).
Sekundarschule (Realschule, Bezirksschule).
10. Schuljahr und Sprachkurse: Französisch, Englisch, Italienisch, Wahllicher, culture générale, Diplôme de l'Alliance Française und Ecoles Privées.
Handelskurse: Vorbereitung auf KV, Sprachen, EDV, Buchhaltung, Computerkurse.
Ferien-Sprachkurse Juli: Unterricht am Morgen, Sport, Ausflüge, Freizeit am Nachmittag (12-18 J.).

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 Freiprosppekt:
Ecole ACTILANGUE
2, rue Alexis-Mossa
06000 Nice - France
Telefon (003393) 96 33 84
Telex 462265
Fax: 93 44 37 16

31429/123889

Vorbereitung auf Wirteprüfung

Ein bewährter Fernkurs. Hier lernt man alles, was man bei der Wirteprüfung wissen und können muss. Informieren Sie sich bitte. Einfach Coupon einsenden.

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

Informieren Sie mich gratis und unverbindlich über den Wirtekurs. 5434

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

SPRACHAUSBILDUNG

Intensiv-, Ferien-, Diplommkurse
Anfänger und Fortgeschrittene
Kursbeginn wöchentlich/monatlich
Exkursionen, Sport, Kultur
ENGLAND * USA * AUSTRALIEN
FRANKREICH * ITALIEN
Dokumentation/Beratung: Annemarie Frischnecht
Tel. (01) 926 39 58, Isenacher 13, 8712 Slika
42661/22942

Erfahrung aus mehr als 25 Jahren:
Erfolgreich Fremdsprachen im Ausland lernen
dann dort bringen schon 2 Wochen oft mehr als 2 Jahre im Abendkurs

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

Gratis-Farb-kataloge

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

Hotelhandelsschule Zürich

Fundiertes Wissen sich aneignen im
Hotelfach
insbesondere Personalwesen, Administration, Reception, F & B usw.
In kurzer Zeit dank spez. Methode. Tagesschule oder Fernkurse.
Wir sind nur der Ausbildung verpflichtet. 43356/89346

STEIGER SCHULE

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

hotel + touristik revue

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.
Weitenbergstrasse 37, 8006 Zürich
Tel. 01/261 00 66 (Mo-Fr 10.00-20.00 Uhr)

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

Imholz

Nur fliegen

Die Imholz-Jelmoli Reise Gruppe reagiert auf das wachsende Nur-Flug-Geschäft und bringt im Februar einen zwölfseitigen Prospekt auf den Markt, in welchem die günstigsten Charter-nur-Flüge für 33 Destinationen angeboten werden.

Im Laufe des Monats Februar bringt die Imholz-Jelmoli Reise Gruppe einen Nur-Flug-Prospekt auf den Markt. Auf zwölf Seiten werden die günstigsten Flüge für 33 Charterdestinationen angeboten. Diese sind in die drei Segmente Städte/Badeferien/Fernflüge aufgliedert und in jedem Fall bis zum Abflugtag buchbar. Auch wird eine sofortige Bestätigung garantiert.

Mit dieser Neuheit will Imholz auf das veränderte Verhalten des Marktes nach immer mehr Individualität, gleichbedeutend auch mit einer verstärkten Nur-Flug-Nachfrage, reagieren. Oder wie es Pressesprecher Alfred Schumacher in kurzen Worten formuliert: «Wir müssen einfach dabei sein!»

Auch im Nur-Flug-Charterverkauf ist das Gratis-Bahnbillert vom Wohnort zum Flughafen immer begriffen, und als weiterer Vorteil wird das fliegende Zweiklassensystem (Economy und Royal) erwähnt.

Wenngleich auch der Verkauf eines Nur-Flug-Chartertickets für einen Agenten nicht die Erfüllung aller Träume bedeutet; mit den gebotenen zehn Prozent Kommission sollten zumindest die Spesen gedeckt werden können. HU

Plattegeier

TEA France am Boden

Was unter Branchenfischen schon am Visit USA gemunkelt wurde, ist nun eingetroffen und bestätigt: Die von der TEA France eingereichten Restrukturierungs- und Finanzierungspläne sind von den zuständigen französischen Behörden abgelehnt worden. Offenbar sind gegenwärtig Bemühungen im Gange, eine Nachfolgeorganisation zu gründen, genauere Angaben sind aber aus Frankreich noch nicht in Erfahrung zu bringen.

Als einer der am stärksten betroffenen Schweizer Reiseveranstalter teilt Imholz mit, dass die Entwicklungen, zusammen mit Sky Tours und TCS Reisen, ständig verfolgt worden sind. Auch Imholz-Pressesprecher Alfred Schumacher erklärte auf Anfrage, dass die Ereignisse keineswegs überrascht hätten. So wird zurzeit für die beiden geplanten Charterketten Basel-Orlando und Basel-Los Angeles nach Alternativlösungen Ausschau gehalten, und die Evaluation laufe. Ein Entscheid soll und muss in diesen Tagen gefällt werden. Wie es das Haus Imholz vorsichtig formuliert, wird davon ausgegangen, dass die ausgeschriebenen Leistungen und die publizierten Preise auch mit dem neuen Leistungsträger eingehalten werden können. Bleibt noch zu erwähnen, dass die TEA Basel AG in keinerlei Hinsicht, weder finanztechnisch noch operationell, mit der TEA France verknüpft ist. HU

USA-Reisebüros

Mehr Kommission bei weniger Umsatz

Die amerikanischen Reisebüros mussten 1990 erstmals eine Umsatzeinbuße der Flugticketverkäufe eingestehen, wie die Airlines Reporting Corporation in Washington berichtet: Sie verkauften Flugpassagen im Wert von 47,9 Milliarden Dollar gegenüber 49,5 Mrd. Milliarden Dollar im 1990. Das entspricht einem Minus von drei Prozent.

Ein Full-Service-Reisebüro setzte pro Woche durchschnittlich 29 065 Dollar um. Vier Prozent weniger als im Vorjahr. Doch beklagen dürfen sich die amerikanischen Reisebüros deshalb nicht, denn die Kommissionseinnahmen erhöhten sich trotz Umsatzeinbußen um vier Prozent. Das kommt daher, dass sich die Kommissionseinnahmen auf internationalen Flügen von durchschnittlich 12,82 Prozent auf 13,73 Prozent erhöhten. Der Anteil des internationalen Geschäfts am Gesamtumsatz wuchs von 23,8 auf 24,1 Prozent.

Und schliesslich eine Zahl, welche die Tourismuslobby auf die Palme bringt: Die von den Reisebüros einkassierten Flugtaxen erhöhten sich um satte 18 Prozent. CC

Visit-USA-Seminar 1992

Hi Switzerland – this is America

Die vergangene Woche stand im Zeichen des Visit USA-Seminars. Es fand am Dienstag und Mittwoch im Zürcher Kongresshaus und am Donnerstag in gekürzter Form in Genf statt. In Zürich standen 85 Aussteller rund 1000 Teilnehmern gegenüber. Nebst dem gesamten USA-Angebot präsentierten sich dieses Jahr speziell die Staaten Alaska und Hawaii.

SAM JUNKER

Mit 85 Ausstellern und etwa 1000 Teilnehmern blieb das Visit USA-Seminar 1992 von Zürich in der gleichen Grösseordnung wie letztes Jahr. Rund ein Viertel mehr Fläche liess jedoch die Ausstellung grösser, heller und angenehmer erscheinen. Dies wirkte sich vor allem im zweiten Saal positiv aus, wo die Stände nun übersichtlich und nicht mehr am schlangenförmigen Durchgang angeordnet waren.

Die Königin von Hawaii

Das Konzept mit Ständen der Anbieter und einzelnen Workshops erfuhr keine wesentliche Änderung. Die Gastregionen Alaska und Hawaii hatten wie üblich das Privileg, sich dem Plenum anlässlich der Eröffnung der Seminare vorzustellen, sich zudem bei der Abendunterhaltung in Szene zu setzen und an einem Workshop auf ihre touristischen Highlights aufmerksam zu machen. Gar Miss Hawaii 1991 war anwesend und legte jedem den berühmten Blumenkranz um den Hals.

Je sechs USA-Academies zu 30 bis 45 Minuten konnten die Reiseagenten an den zwei Nachmittagen besuchen, das heisst, die Kreuzfahrten-Info wurde an beiden Tagen je einmal, der To-Quiz einmal am zweiten Tag annulliert. Obwohl von den Organisatoren in Gruppen zu den Workshops eingeteilt, fand nicht

A, B oder C – das ist die Frage

Als eine Mischung von Traumpaar mit lockerer Multiple-Choice-Frag- und Antwort-Spielerei entpuppte sich die Touroperator-Quiz-Academy. In jeweils zwei Gruppen à drei Teilnehmern-(innen) galt es, die gestellten Fragen schnellstmöglich zu beantworten. Quizmaster und Radio-Z-Moderator Jürg Hofer erwies sich als eine Kombination Fein-/Thurnheer und hatte die Lage fast jederzeit im Griff. Genauso gut die Jury, welche sich aus Vertretern der Touroperatoren zusammensetzte und sich vor allem auf eine visuelle Teilnahme beschränkte. Unter diesen Umständen fiel kaum auf, dass Ernesto die (Hotel)plan(ung) wohl übersah und sich – nach allerdings unbestätigten Gerüchten – zur Quizzeit an der Bar einen Nieder-respektive Underberg(er) zu Gemüte führte. Cheers! HU

jede Academy gleich viel Interesse. Einmal traf Detlef K. E. Bandi zum Cruise-Workshop gar nur eine einzige Person an. Pikantes Detail: Es handelte sich nicht um einen Reiseagenten, sondern um eine Journalistin... Den Reiseagenten aber sei zugute gehalten, dass sie den entsprechenden Saal eventuell nicht in nützlicher Frist fanden, denn die Beschilderung war etwas gar dürftig – und der Weg fast durch die Küche kam einer kleinen Odyssee gleich. Mehr Wegweiser und Pläne im nächsten Jahr sind angesagt. Ein weiterer Tip sei erlaubt: Um die Ausstellungshallen durch die Workshops nicht gänzlich leerzuzugewandert zu überlegen, ob am Nachmittag eine der Gruppen nicht während mindestens einer Stunde ohne Workshop-Gelegenheit bleiben sollte. So hätten Teilnehmer und Aussteller mehr Kontaktmöglichkeiten und letztere weniger «unproduktive» Zeit.

Zweierlei Info-Transport

Unterschiedlich war die Art und wohl auch die Qualität der verschiedenen Workshops. Die einen Dozenten informierten zuhause, rissen mit, andere waren gemächlicher. Zum Beispiel für die «Campers» war ein indianischer Sänger engagiert, und die Informationen der KÖA-Kampgrounds wurden anhand von Dias und Kernsätzen während der Songs auf die Leinwand projiziert. Eine schöne, gemütliche halbe Stunde. Bei «Hawaii» wurden Dias kommentiert, wobei man sich des Eindrucks nicht erwehren konnte, der Kommentator sei zumindest an den Sheraton-Hotels beteiligt.

Mit grossem Engagement, guten Geschichten und wertvollen Reisetipps vermochte Edeltraud Sommer von der Alaska Division in Frankfurt ihren Staat Alaska den Anwesenden näherzubringen. Alaska – 36mal grösser als die Schweiz – kämpft Sommers Meinung nach immer noch mit den verschiedensten Vorurteilen, die es bei der Kundschaft abzubauen gilt. Die kurze Hochsaison zwischen Mai und September hinterlässt vielfach den Eindruck von Kälte und Dunkelheit. Die drei verschiedenen Klimazonen (arktisch, kontinental und maritim) beweisen jedoch das Gegenteil.

Kurz, welcher Workshop den Teilnehmern länger in Erinnerung bleibt und Wirkung hat, kann kaum schlüssig beantwortet werden. Die Meinungen über die Seminare gehen denn auch auseinander, die einen haben es gern locker, die andern wollen handfeste Infos. Das Visit-USA-Seminar 1992 wurde beides gerecht und hinterliess allgemein zufriedene Eindrücke bei Teilnehmern und Ausstellern.

Die Visit-USA-Abende gehörten dieses Jahr vorwiegend der Kultur. Das hawaiianische Theater fand Anklang, auch wenn nur jener den Inhalt verstand, der die angegebene Erklärung studierte. Stimmung jedoch kam bei der doch eher ungewohnten Musik weniger auf als auch schon im Kongresshaus. Dies kann sicher vielen gelegnen, kamen sie doch nach einem anstrengenden Tag für einmal etwas früher nach Hause. □



Laurel and Hardy sorgten auf der Animationsfläche zwischen Kuoni- und hotel + touristik revue-Stand für deftige Spässe. Unser Bild: Agentenchef Thomas Strümmann und die zwei bekanntesten «Assistenten» bei der Verlosung. Bild Michael Hutschneker

Kommentar

291 529 Meilen daneben...!

Tatort: Visit USA 1992, erster Tag. Tatzeit: Lanchtime. Teilnehmerinnen: Drei junge Damen, logischerweise Mitarbeiterinnen von Reisebüros und zufällig aus den Workshop-Besuchern ausgewählt. Angewagt war ein «Schätzinseln-Jackpot à la Radio 24» – obwohl weder ein Natel-C, wie im Jingle versprochen, zu gewinnen, noch sonst irgendein Zusammenhang auszumachen war. «Schätzt die Distanz vom Zürcher Kongresshaus bis Honolulu in Meilen», lautete die Aufgabe, welche der Moderator den drei Kandidatinnen stellte. Nach kurzem Zögern die erste Antwort von Doris*: «300 000 Meilen» (in Worten: dreihunderttausend). «Silvia», was meint du? «Tja, etwa 50 000». Sandra* als Dritte auf der Bühne begnügte sich schliesslich mit 20 000 Meilen. Die arme Doris. Sie muss in der Aufregung überhört haben, dass die Distanz vom Kongresshaus und nicht vom Flughafen Kloten gefragt war. Nur so ist die kleine Differenz zu erklären – wo doch jedermann in der Reisebranche weiss, dass es nach Hawaii (immer ab Kongresshaus gerechnet) eine Spur mehr als nur 300 000 Meilen sind... *

dabei sein konnten, diese drei Distanzen wurden tatsächlich genannt. Den jungen Damen sei nun, bei allem Respekt, folgendes geraten: «300 000-Doris» soll sich dringendst auf der Schweizerischen Reisefachschule Aarau zu einem Geographie-Grundkurs einschreiben. Für «50 000-Silvia» wäre als nächstes Weihnachtsgeschenk ein Nasa-Raumflug angesagt, um sich die wahren Verhältnisse einmal von oben zeigen zu lassen. Und «20 000-Sandra» schliesslich empfehle ich, anstelle eines Konsoalk oder Modejournals, als nächste Lektüre diejenige eines Weltatlas (eventuell auf Geschäftsspesen zu beziehen...!)

Noch mehr gefordert waren am zweiten Tag die Teilnehmer des Flieger-Jackpots. Die mussten nämlich so lange irgend eine Destination in den USA nennen, bis schliesslich selbst der Zufalls-generator ein Einsehen hatte und der Blödelei ein (spätes) Ende setzte. Und wenn sie nicht geflogen sind, so raten sie noch heute... *

Michael Hutschneker
(0,573 Meilen vom Kongresshaus)

*Namen von der Redaktion geändert

Übrigens, für diejenigen, die nicht

Club Med

17 Millionen Verlust

1991 wird als schwarzes Jahr in die Annalen des Club Méditerranée eingehen. Im ersten Semester des Geschäftsjahres hatte die Gruppe 87 Millionen Francs Verluste zu melden, von denen allein 38 Millionen Francs auf den Flugsektor entfielen.

Im 2. Semester hatte die Gruppe ihren Kapitalanteil sowohl bei Air Liberté als auch bei Minerve und 20 Prozent zu rückgefahren, und die Club-Med-Dörfer konnten ein Plus von 200 Millionen Francs erwirtschaften. Insgesamt dürfte sich die Bilanz daher zum Ende des Jahres auf ein Minus von 17 Millionen Francs belaufen. Damit liegen die Ergebnisse der Gruppe zwar nur geringfügig unter den Prognosen von Club-Med-Direktor Serge Trigano, der von ausgeglichenen Resultaten gesprochen hatte, stehen aber im krassen Gegensatz zu den brillanten Zahlen der Club-Med-Gruppe in den vergangenen Jahren (1990: 395 Millionen Francs Gewinn).

Die Schwierigkeiten des Clubs sind zum einen auf das Luftzuffahrtentwurf von Gilbert Trigano zurückzuführen und nicht umsonst wurde vorübergehend

gemunkelt, die Club-Med-Aktionäre seien seiner müde. Zum andern haben natürlich die politischen Ereignisse (Golfkrieg, Jugoslawien) den Club ebenso wie viele andere Veranstalter schwer getroffen; in sieben Ländern, die sonst gemeinsam 30 Prozent des Club-Med-Umsatzes ausmachten, mussten starke Einbußen hingenommen werden beziehungsweise sind Dörfer gar nicht in Betrieb genommen worden. Hinzu kamen die Kosten für den Aufkauf und die Reorganisation von Aquarius, die nunmehr das Billangebot des Club Med darstellen.

Diversifizierung der Märkte

Anlässlich eines Pressegesprächs gab Gilbert Trigano unlängst bekannt, dass er seine Aktionäre gebeten habe, «die Verluste auszubügeln und wieder bei Null anzufangen». Wie er weiter ausführte, bleiben die Zielsetzungen der Gruppe (ausser dem Engagement in der Luftfahrt) für die kommenden Jahre durchaus aktuell: Ausbau der Partnerschaften im Ausland nach dem italienischen und deutschen Modell (Vultur und LTU). HAS, Paris

TTS/Wettstein

Beiderseits gekündigt

Das Reisebüro Wettstein AG, Rapperswil, wird per 30. April aus der Travel Trade Service AG ausscheiden.

Der TTS ist eine Gruppierung von 20 Reisebüros für gemeinsame Verkaufsförderung und interne Schulung. Er hat aufgrund interner Vereinbarungen die Möglichkeit, einen Aktionär im Falle eines Direktionswechsels oder bei Änderungen der Besitzverhältnisse nach Anhörung aller Aktionäre auszuschliessen. Nachdem herausgekommen war, dass Elio Wettstein bereits vor zwei Jahren sämtliche Aktien an die heutige Geschäftsführerin Heidi Braeker verkauft hatte und ihr daraufhin nun auch die Stimmrechte übertrug, hat der TTS von dieser Möglichkeit Gebrauch gemacht und der Reisebüro Wettstein AG die Mitgliedschaft per 30. April 1992 gekündigt. Vorher jedoch hatten Heidi Braeker und der VR-Ausschuss der Wettstein AG, Anwalt Dr. Jean Daniel Pointet, Interesse an der TTS-Mitgliedschaft bekundet und die Vertragstreue bestätigt. Sie sind von der Grundidee

des TTS überzeugt, wollten jedoch einige Anregungen einbringen. So fanden sie die Mitglieder zu unterschiedlich und wollten sich nicht damit einverstanden erklären, dass Wettstein als eines der umsatzstärksten Mitglieder einen sehr grossen Teil der Kosten zu tragen hatte.

Elio Wettstein ist Verwaltungsratspräsident des TTS, hat offensichtlich aber versäumt, den VR rechtzeitig von den geänderten Besitzverhältnissen seiner Firma in Kenntnis zu setzen, wie es die Vereinbarungen vorsehen.

Des Kaisers Bart

Wie Pointet der hotel + touristik revue erklärte, ficht Wettstein AG die Kündigung jedoch an, da diese nur vom gesamten TTS-VR entschieden werden könnte. Elio Wettstein als VR-Mitglied aber von diesem Entscheid nichts gewusst habe. Auch sei er dazu nicht angehört worden. «Ein Streit um des Kaisers Bart», nennt Pointet den Vorfall. In der Zwischenzeit hat aber auch die Reisebüro Wettstein ihrerseits die Kündigung als TTS-Mitglied eingereicht. SJ

NACHGEHAKT

Qualität zu einem vernünftigen Preis



Jens Helmo Larsen, neuer SAS-General Manager, Schweiz

Herr Larsen, seit Januar sind Sie neuer General Manager für die Schweiz bei der skandinavischen Fluggesellschaft SAS (Scandinavian Airlines System). Im Rahmen der Neuorganisation bei SAS zeichnen Sie in Ihrer Funktion auch für die Märkte Mittlerer Osten und Afrika verantwortlich. Seit Bestehen der European Quality Alliance ist das Kürzel SAS auch in der Schweiz ein fester Begriff. Wann sind Sie zur SAS gekommen?

Nach dem Besuch der Wirtschaftshochschule in Kopenhagen und Tätigkeiten bei der East Asia Company sowie bei den Dänischen Staatsbahnen stiess ich 1976 zur SAS, als am Hauptsitz in Stockholm eine Stelle für Produktentwicklung ausgeschrieben war. In den ersten vier Jahren befasste ich mich hauptsächlich mit der Planung von Flugrouten in den Mittleren Osten. Dann wurde ich nach Kopenhagen transferiert, und ab 1981 war ich ausserhalb Skandinaviens für SAS tätig. Zuerst als Sales Administration Manager in Wien, anschliessend als General Manager in Madrid für Spanien und Portugal und zuletzt in Athen, wo ich ebenfalls für die Märkte Mittlerer Osten und Afrika verantwortlich war.

Jetzt der Transfer nach Zürich. Was versprechen Sie sich davon?

Der Posten in Zürich ist für die SAS sehr wichtig, weil hier unser Kooperationspartner Swissair domiziliert ist. Wichtiger Bestandteil der Zusammenarbeit ist bekanntlich das gemeinsame

Verkehrssystem. Weil SAS selber nicht in den Mittleren Osten und nach Afrika fliegt, benützen wir hier die Swissair-Kurse und die Flughäfen Zürich und Genf als Umsteigeorte für die Passagiere aus Skandinavien. Aus dieser Überlegung heraus und der damit verbundenen Bedeutung der Schweiz wurde auch die SAS-Direktion für die Märkte Mittlerer Osten und Afrika nach Zürich verlegt.

Hatten Sie mit der European Quality Alliance in ihrer bisherigen Tätigkeit bereits praktische Erfahrungen?

Ja, 1988 war ich in Kopenhagen für den dänischen Markt als Marketing Manager an der Evaluation der späteren European Quality Alliance beteiligt. Die Zusammenarbeit mit der Swissair hat stets vorbildlich geklappt.

Welche Ziele haben Sie sich für Ihre Tätigkeit in Zürich gesetzt?

Die Zusammenarbeit zwischen SAS und der Swissair soll besonders in den Bereichen Marketing und Promotion noch vertieft werden. Konkret wollen wir dem Kunden das Gesamtprodukt der European Quality Alliance noch näher bringen. Ausserdem ist uns in Zürich der Markt Afrika unterstellt, wo die SAS zwar selber nicht hinfliegt, aber durch die Swissair vertreten wird, und im Mittleren Osten werden unsere Verkaufsgagenten das gemeinsame Verkehrssystem ebenfalls via Schweiz anbieten.

Was darf man in bezug auf den Flugverkehr zwischen der Schweiz und Skandinavien erwarten?

Mit unserer Kooperation entsprechen wir ganz den heutigen Kundenbedürfnissen. Unter der Voraussetzung, dass die westeuropäischen Fluggesellschaften heute ein vergleichbares Servicenniveau anbieten, wählt der Geschäftsreisende auf Kurzstrecken nicht mehr primär eine bestimmte Airline aus, um an seinen Bestimmungsort zu gelangen, sondern er sucht sich im

Flugplan jene Verbindung, die ihm terminlich am besten passt. In dieser Hinsicht sind wir mit täglich 16 Verbindungen zwischen der Schweiz und Skandinavien optimal präsent.

Wie steht es mit der Ferienkundschaft?

Ich rechne damit, dass die skandinavischen Länder Jahr für Jahr mehr Touristen anziehen.

Können Sie das begründen?

Im Tourismus verändert sich die Nachfrage. Vierzehntägige Badeferien am Meer sind längst nicht mehr der Inbegriff von Urlaub. Heute wollen die Leute auch etwas erleben, neue Destinationen entdecken; gefragt sind Alternativen. Und Skandinavien bietet diesbezüglich beste Voraussetzungen.

... die aber, genauso wie die Flugtarife in den Norden, als sehr teuer gelten.

Auch hier wird sich eine Veränderung vollziehen. Alles weist darauf hin, dass sich die Preisstruktur im EG-Raum angleichen bzw. vereinheitlichen wird. Das betrifft natürlich auch den Flugverkehr in Europa. Der Trend ist ganz klar: hohe Qualität zu einem vernünftigen Preis. Eine solche Entwicklung kommt den skandinavischen Ländern zugute, weil das touristische Angebot und die verfügbare Infrastruktur qualitativ bereits sehr hoch sind.

Allenthalben hört man von Mentalitätsunterschieden zwischen Swissair und SAS. Haben Sie da Bedenken?

Nein, überhaupt nicht, denn als SAS-Mitarbeiter ist man seit jeher an verschiedene Mentalitäten gewöhnt, schliesslich besteht unser Unternehmen aus dem Zusammenschluss der Fluggesellschaften dreier Länder. In diesem Sinne haben wir bereits 50 Jahre Erfahrung auf dem Gebiet der länderübergreifenden Zusammenarbeit.

Interview Claude Baumann

Neues Terminalkonzept

Swissair-Start im A

Seit zwei Tagen ist am Flughafen Zürich-Kloten das neue Terminalkonzept in Betrieb. Passagiere von Swissair, Crossair, Austrian Airlines und SAS werden im Swissair Terminal (A) abgefertigt. Alle anderen Linien- und Chartersgesellschaften erwarten ihre Fluggäste im Terminal B. Der heutige Terminal A wird mit einem Face-lifting zu einem eigentlichen Swissair-Terminal umgestaltet.

MICHAEL HUTSCHNEKER

Es ist ein offenes Geheimnis, und Direktor Hans Peter Staffelbach wies in seinem Referat zum neuen Terminalkonzept im Flughafen Zürich-Kloten in deutlichen Worten darauf hin: «Angesichts des auch für die Zukunft wieder zu erwartenden Anstiegs des Luftverkehrs und ohne Aussicht auf rasche bauliche Erweiterungen musste nach Möglichkeiten gesucht werden, die bestehenden Anlagen besser auszunutzen.» So gilt also seit Dienstag die neue Aufteilung der beiden Terminals A und B.

Im A empfangen die nationalen Gesellschaften Swissair und Crossair sowie ihre europäischen Partner SAS und Austrian Airlines ihre Passagiere, während alle anderen Linien- und Chartersairlines ihre Dienste im B anbieten. Wie Staffelbach weiter ausführte, kann das neue Benützerkonzept leider nur auf der Landeseite, gleichbedeutend mit den Abflughallen, vollumfänglich zum Tragen kommen. Mit Systemdurchbrüchen bei der Flugzeugaufstellung an den Fingerglocks A und B muss deshalb immer wieder gerechnet werden, weil der Flughafen bekanntlich über zu wenig Standplätze verfügt.

Vielflieger und Gruppen

Aber nicht nur eine bessere Verteilung der Passagiere kann durch das neue Konzept verwirklicht werden. Rund die Hälfte des Passagierverkehrs auf dem Flughafen Kloten wird nämlich durch die Swissair abgewickelt. So war der Wunsch der Swissair, wie es Direktor

Kurt Schmid betonte, nach einem eigenen Terminal auf ihrer Heimatbasis absolut verständlich. Nun, ganz so «Swissair-eigen», wie dies noch vor einigen Monaten angekündigt wurde, wird der neue Terminal A nun aber doch auch wieder nicht. Offiziell bleiben die beiden Bezeichnungen A und B nämlich weiterbestehen, doch, so wurde mit viel Optimismus und Zuversicht verkündet, wird sich der A-Terminal im Volksmund sicher als «Swissair-Terminal» durchsetzen.

Im Vordergrund steht nun das Face-lifting, bis denn auch aus A wirklich Swissair wird. Gegenüber der hotel + touristik revue erklärte Projektleiter Urs P. Schwarz, dass dann zum fertiggestellten Swissair-Terminal vor allem den Vielfliegern, sprich Business- und First-Class-Passagieren des National-Carriers ein spürbar besserer Service geboten werden kann. Die Abfertigung dieser wertvollen Kundschaft wird in einem separaten Teil des Terminals erfolgen, wo auch Lounges und weitere Annehmlichkeiten eingerichtet werden. Aber auch an Gruppen, welche auf einem SR-, LX-, OS- oder SK-Linienflug gebucht sind, wurde gedacht. Für sie wird ein spezieller Sammelplatz erstellt – die Reiseleiter werden es zu danken wissen... So heisst die Devise also spätestens ab kommendem Sommer: «A wie Swissair!»

Neuer Chef

Neuer Chef des Swissair-Terminal (Terminal A) am Flughafen Zürich-Kloten wird Jean-Claude Donzel. Donzel, der seine neue Aufgabe im März übernehmen wird, ist vor allem auch bei den Medien kein Unbekannter. In den letzten zehn Jahren hat er mit viel Umsicht, Fachwissen und Charme die Funktion als einer der Swissair-Pressesprecher wahrgenommen. Donzel verfügt aber auch über viel wertvolle Fronterfahrung, konnte er doch erst kürzlich das 25-Jahr-Dienstjubiläum beim National Carrier feiern. HU

TAKE-OFF

Crossair mit technischen Diensten von Balair

Die Swissair-Gruppe stellt den technischen Dienst von Balair auf dem Flughafen Basel-Mulhouse ein. Ab Mai soll dieser ausschliesslich von Crossair erbracht werden. Für die Rationalisierungsmassnahme macht Swissair wirtschaftliche Gründe geltend. Die betroffenen 60 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sollen nach Möglichkeit in der Gruppe weiterbeschäftigt werden.

Die Konzentration habe sich aufgeklärt, weil das Volumen an technischen Eigen- und Drittleistungen bei Balair zu

klein sei, um längerfristig einen eigenen Betrieb zu rechtfertigen, teilte Swissair weiter mit. Erwartet wird für die Gruppe eine um jährlich zwei bis drei Millionen Franken verbesserte Wirtschaftlichkeit.

Im Rahmen der Positionierung der Gruppe auf dem Flughafen Basel-Mulhouse werden zudem auch die Bereiche Bodendienste und Fracht überprüft. sda

SAS EuroSleeper: Liegen beim Fliegen

Vor einigen Jahren schaffte die skandinavische Fluggesellschaft SAS ihre Erstklassabteile zugunsten einer aufge-

werteten Business Class ab. Nun besinnt sich die Airline wieder auf «erstklassigen» Komfort und führt ab 1. Februar 1992 auf allen Langstreckenflügen den EuroSleeper ein.

Dabei handelt es sich um einen neuen Sitz, der in dreijähriger Zusammenarbeit mit Physiotherapeuten und Designern entwickelt worden ist und die neusten ergonomischen Erkenntnisse berücksichtigt. Er steht, deren sechs pro Boeing 767, in der vordersten Reihe der Nicht-raucherzone der SAS-Business-Class. Er besitzt eine Reihe von Funktionen, um Nacken, Rücken, Beine und Füsse wirksam zu entlasten, und lässt sich,

dank verstellbarer Rückenlehne, in ein eigentliches Bett umwandeln.

Dieser Komfort, der bei anderen Fluggesellschaften in der First Class angeboten wird, ist bei SAS für einen Aufschlag von 300 US-Dollar (pro Flugstrecke) auf den Business-Class-Tarif zu haben. Parallel zur Einführung des EuroSleeper werden auch alle übrigen Sitze in der SAS-Business-Class erneuert. Auf den Kurz- und Mittelstrecken lässt sich die Rückenlehne jetzt weiter nach hinten stellen, die Sitzfläche ist aus weicherem Material und die Armlehnen sind breiter geworden. Wichtigster Zusatz: verstellbare Fussstützen. CB

Lufthansa Zürich zieht im April um

Der Wegzug von Fluggesellschaften aus der Zürcher City hält weiter an. Am 23. März wird die Lufthansa von der Pelikanstrasse 37 an die Gutenbergstrasse 10 ziehen. Bis es soweit ist, wird das hellblaue Lufthansa-Haus beim Bahnhof Enge, das wesentlich mehr Bürofläche bietet und weniger Kosten verursacht, noch vollständig renoviert und ausgebaut. Auch am neuen Standort wird die Kundschaft an zwei Schalterplätzen den gewohnten LH-Service vorfinden. Die offizielle Eröffnung geht am 3. April über die Bühne. HU

REISEMACHER

Aargauische Reisebüro-Vereinigung

Kosten im Griff behalten

Kürzlich fand die 10. Generalversammlung der Aargauischen Reisebüro-Vereinigung statt, dies erstmals in Baden.

Gleich vorweg die Mutationen: Neu in die Aargauische Reisebüro-Vereinigung (ARV) aufgenommen wurden Check-In Reisen Baden und Kuoni Reisen Rheinfelden, als provisorische Mitglieder Kira Reisen Baden sowie Prisma Reisen Brugg. Die Generalversammlung hatte auch darüber zu befinden, die bisherigen provisorischen Mitglieder Ozeania Reisen in Flislibach und Phenomena Reisen Mutschellen als Aktivmitglieder aufzunehmen. Beide Büros wurden einstimmig aufgenommen.

Nebst der Beurteilung von Beitritts-gesuchen ist die Lehrlingsausbildung ein Dauerthema. Der Spezialist im ARV-

Vorstand, Roger Geissberger, konnte den Mitgliedern die positive Mitteilung überbringen, dass es der ARV gelungen ist, Subventionen vom Bund zu erhalten. Ob der Kanton diese zusätzlich unterstützen wird, ist noch unklar. Damit möchte die ARV ihre Solidaritätsbeiträge kürzen, denn die finanzielle Lage, so Kassier Bruno Moor, ist ausgezeichnet. Ein grosses Kompliment erhält der Chefexperte, Hansruedi Budinsky, für die perfekt organisierten Lehrabschlussprüfungen.

Der Präsident, Marcel Truffer, weist in seinen Schlussworten auf die schlechter gewordene Wirtschaftslage hin. Auch wenn nach der Golfkrise die Vorjahresumsätze teilweise doch noch erreicht wurden, laufen auf der andern Seite die Unkosten davon, was natürlich zu einer Ertragsmisse führt. In einem stagnierenden Markt ist es von existentieller Bedeutung, die Kosten im Griff zu haben. Aber, und dies haben frühere Konjunkturreinbrüche gezeigt, gesparrt wird nicht primär bei den Ferien. Der Präsident empfiehlt zudem seinen Mitgliedern, innovativer zu werden und nochmals «einen Zacken zuzulegen!» pd

Kennen Sie das glasklare Wasser und die traumhaften Strände von SARDINIEN Info-Prospekte erhalten Sie jetzt bei: NEUWEILER-REISEN, St. Jakobstrasse 29 8026 Zürich, Tel. 01-242 46 31, Fax 291 23 53

Frantour

Ein Rekordergebnis

Die Gruppe Frantour blickt auf ein erfolgreiches 1991 zurück: Der Generer Veranstalter erreicht im vergangenen Jahr eine Umsatzsteigerung von 7,2 Prozent und erreicht somit knapp die 60-Millionen-Grenze. Über 145 000 Kunden wählten ein Arrangement von Frantour, Eurotour oder Euro City Plus, was einer leichten Zunahme von 2,4 Prozent entspricht. Bei Frantour rechnet man mit einem Gewinn, der mindestens die Höhe des Vorjahres (1,15 Millionen Franken) erreichen soll.

Einen grossen Erfolg verbuchte Frantour bei den Buchungen von Eurotour (Zug & Hotel) und Euro City Plus (Zug + Flug + Hotel). Diese nahmen mit über 40 000 Passagieren in 27 Städte um einen Siebtel zu. Positive Zahlen melden auch der Schweizer Städteplausch und das Gruppengeschäft nach allen von Frantour betreuten Gebieten. Die traditionellen Frantour-Ziele Paris, Städte-Kurzferien und Badeferien in Frankreich haben allerdings alle leichte Rückgänge zu verzeichnen.

Frantour betreibt Reservationszentralen in Zürich und am Hauptsitz in Genf. Der Reiseveranstalter beschäftigt 67 Mitarbeiter. r.

Zentralschweizer Reisebürovereinigung

Die Zuger sind nun dabei

Im vergangenen Jahr beschloss man eine Umbenennung der Luzerner Reisebürovereinigung zur Zentralschweizer Reisebürovereinigung. An der ersten Generalversammlung stand nun die Aufnahme der Zuger Kollegen im Mittelpunkt.

Die Mitgliederzahl der Zentralschweizer Reisebürovereinigung (ZRV) erhöht sich nach der ersten Generalversammlung im Dezember im Hotel Alpina in Luzern von 40 auf 49. Dies obwohl der ZRV strengere Aufnahmekriterien kennt als der SRV, wie Präsident Frank Zimmermann (Danzas Reisen Luzern) betonte: «Wir sind nicht bereit, jedes Aufnahmegesuch zu akzeptieren, nur um höhere Mitgliederinnahmen zu haben!»

Grösserer Vorstand

Neue Vereinsmitglieder sind die Stadtzuger Reisebüros Metro, City, BTA Business Travel, Kuoni, TCS, Hapag Lloyd sowie Holiday, Baar, und Zumstein, Steinhausen. Aufgenommen wurden im weitem Lübben Fantasy-

Tours, Ibach-Schwyz und Svoboda Reisen Luzern (provisorisch), während East Reisen Luzern und Fortuna Reisen Küssnacht keine Gnade fanden. Dies veranlasste Vorstandsmitglied Frieda Müller (Metro Luzern) zur Bemerkung, dass wohl nicht mehr alle bisherigen Mitglieder die heutigen Anforderungen erfüllen: «Wir werden und diesbezüglich Gedanken machen.» Nicht mehr dabei ist das aufgelöste Reisebüro Schmid Reisen in Sursee.

Wegen der Zuger wurde auch der Vorstand mit einem Mitglied – Walo Weiss (Kuoni Zug) – auf acht erweitert. Um die qualifizierte und zeitgemässe Ausbildung der Lehrlinge weiterhin zu ermöglichen, genehmigte die Generalversammlung einstimmig die Verdoppelung des Ausbildungskredites auf rund 30 000 Franken. Pro Lehrling muss das Reisebüro statt wie bisher 500 Franken nun 750 Franken der Vereinigung abliefern, welche die Ausbildung durchführt. Auch die Weiterausbildung der Mitglieder wird nicht vergessen, wo zu 1992 das Thema Haftfragen vorgesehen ist. JJA

Selectour

Auf Partnerschaft setzen

Selectour, drittgrösste Reisebüro-kette Frankreichs hinter Havas und Wagons-Lits, hat anlässlich ihrer Jahresversammlung neue Schritte in Sachen Partnerschaft erwogen.

Die Kette unabhängiger Reisebüros verfügt derzeit über 406 Verkaufspunkte und konnte 1991 einen Umsatz von 4,9 Milliarden Francs erwirtschaften, gegenüber 5,4 Milliarden Francs im Vorjahr. Während des schwierigen vergangenen Geschäftsjahres galt es, für die Pleite von vier ehemaligen Mitgliedern geradezustehen. So sieht Präsident Philippe Demochy mehr denn je die Notwendigkeit, für seine Kette privilegierte Partnerschaften anzuknüpfen.

Im Jahre 1989 waren erste Schritte unternommen worden mit der Gründung der Finanzholding Selectour Investment, in der die Air France 34 Prozent des Kapitals innehat und der Frey-

rienwohnungsgigant Pierre et Vacances mit 5 Prozent präsent ist. Nun soll die Versicherungsgruppe GMF dazustossen. Selectour hat bereits ein Abkommen unterzeichnet, wonach die Angebote des GMF-Reiseveranstalters Go Voyages von der Kette bevorzugt verkauft werden sollen.

Man will noch weiter gehen und ein Trio mit verkreuzten Finanzbeteiligten innerhalb von Selectour Investment bilden. Auf lange Sicht könnte demnach Go Voyages von der Air-France-Filiale Sotair mitverwaltet werden. Selectour erhielt die zehn FNAC-Reisebüros, die zur GMF gehören, und die GMF stieg ins Kapital der Finanzholding. Die GMF ist an dieser neuen Konstellation durchaus interessiert, denn der Versuch der Gruppe, im Tourismus eine Partnerschaft wie die Gruppe A (mit Aquarius) einzugehen, war ja vor nicht allzu langer Zeit schmachlich gescheitert. H.A.S., Paris

Marti-Sommerangebot 1992

Wenig Neues, viel Aktuelles

Statt spektakulärer Neuangebote hat man sich beim Berner Bus- und Europaspzialisten Ernst Marti AG für viele aktuelle Offerten für 1992 entschieden. Vor den Berner Agenten gab sich Nick Pulver für die kommende Saison gedämpft optimistisch.

Nicht zu umgehen waren die beiden Grossofferten Sevilla und Floriade in Rotterdam. Marti hat aus dem für Reisebüros nicht unproblematischen Produkt Weltausstellung eine geschickte Bausteinkombination gemacht. Demnach können sowohl Bade- als auch Kultur- und Weltausstellungsfreize zusammen nach Andalusien fahren, dort unten tageweise aus den Modulen Strand, Kultur oder Ausstellungsbesuch auswählen, ohne völlig getrennte Wege gehen zu müssen. Marti vermochte diese Kombinationen dank Bustransport und Verankerung in der Region auszuführen.

Alle zehn Jahre findet in Rotterdam die Floriade, eine Art Blumen-Weltausstellung, statt. Zwar scheint der Aufhänger weniger spektakulär als Sevilla, doch mutmassen verschiedene «alte Hasen» unter den Wiederverkäufern,

dass schliesslich die Floriade, in Kombination mit einer Rheinschiffahrt, sogar noch ein erfolgreicherer Paket als Sevilla abgeben könnte.

Neue Marti-Superkommission

Für Wiederverkäufer neu offeriert Marti (für Europa) Superkommissionen. Ein Prozent ab 20 000, zwei Prozent ab 40 000 Franken Umsatz pro Verkaufsstelle. Für Überseeprodukte gibt's Spezialbonus, zum Beispiel bei kombinierten Buchungen von Langstreckenflug und Landarrangements ein zusätzliches Prozent. Typisch für Marti sind die Linienflüge im Langstreckenbereich (statt Charter), was oft eine tägliche Verbindung garantiert und bessere Kombinationsmöglichkeiten an Ort eröffnet.

Exotik

Im allgemeinen zwar europäisch bodenständig in der Palette, kennt Marti auch Spezialitäten in den USA und Australien. Neu sind eine Erweiterung in die Südeise und die Camp-&Sleep-Formel für die Erforschung des 5. Kontinents mit Geländewagen inklusive Funktelefon. Heiss: British Airways offeriert Tickets für Australien ab 2150 Franken.

Travac Workshop

Viele Köpfe bringt uns der Frey

Travac-Boss Urs Frey liess es sich nicht nehmen, am ersten von sechs Workshops die Teilnehmer persönlich zu begrüssen. Nebst dem erfolgreich abgeschlossenen 1991 verwies Frey auf einige Punkte der Geschäftspolitik. Auch auf die neue Werbelinie und SwissTas kam Frey zu sprechen. Schwerpunkt der Programmpäsentation bildete naturgemäss das umfassende USA-Angebot.

MICHAEL HÜTSCHNEKER

Vermulich würde in seiner Situation jeder andere Firmenboss gleich oder ähnlich handeln. Travac-Chef Urs Frey begrüsst an der ersten von insgesamt sechs Produktpräsentationen die zahlreichen angereisten Reisebürofachkräfte nämlich gleich selbst. «Wir haben sicher ein schweres Jahr hinter uns», meinte Frey zur Einstimmung, «verglichen mit anderen Branchen darf sich aber die unsrige, meiner Meinung nach, nicht beklagen.» Gut gebrüllt Löwe, wird mancher eine gedacht haben, wer jedoch in eben diesem Jahr eine Umsatzzunahme (Travac-Gruppe) von neun Prozent auf einen Nettobetrag von 172 Millionen Franken vermelden kann, dem darf man eine solche Aussage kaum verübeln, ganz im Gegenteil.

Frey nutzte die Gelegenheit, um in kurzen Worten die Grundlagen der Travac-Geschäftspolitik zu streifen. Da wurden etwa das künftig einheitliche Corporate Identity für die ganze Gruppe, die primäre Ausrichtung auf den Verkauf via Reisebüros (mehr als 90 Prozent des Umsatzes), das Grossschreiben der Unabhängigkeit, die klare Kommissionspolitik ohne Wenn und Aber und die generelle Konzentration auf Fernreisen erwähnt. Nebst Radiospots sollen ab Ende Januar auch Plakate auf dem Slogan «Reisen mit Kopf!» aufmerksam machen, und auf den Travac-Kopf die Stunde geschlagen hat.

Lockvogel fliegt

Für das Automationsystem «aus der eigenen Küche», SwissTas, legte Frey gleich vor Ort einen Werbespot ein. SwissTas bleibe nicht bloss ein Zauberwort, und Anfang Jahr sei das System bei den Testagenten zum Verkauf freigegeben worden. Ende dieses Jahres sollen bereits etwa 250 Reisebüros an SwissTas angeschlossen sein. Und für die «Reisebüroautomation mit Kopf» wird mit barer Münze gelockt: Agenten, die sich mit SwissTas ausrüsten lassen, erhalten für sämtliche Buchungen aus dem Travac-Programm zwei zusätzliche Kommissionsprozente.

Zum Abschluss seiner Ausführungen verwies Frey auf das jüngste Travac-Kind, Manta Reisen, welches generell mit 13 Prozent Malediven-Kommission und im Mai, Juni und Juli mit einer Schnupperwoche zu 1080 Franken lockt. Ein Prozent weniger winkt bei Buchungen aus dem neuen Mauritius-Programm, welches über Vista Reisen vertrieben wird. Vorerst wird aber jede Mauritius-Buchung mit einer Dodo-Linetravac beschenkt...

Von United bis Alaska

Nicola Wicki und Dani Wächter war es vergönnt, über Neuheiten und Bewährtes aus dem umfassenden USA-Programm zu berichten. Wie es sich für die EDV-Freaks vom Seilergraben gehört, geschah dies natürlich mit einem neuen elektronischen Hilfsmittel; nennen wir es einfach Videokarte. Übrigens, auch dieses System werden die McTravac's sicher noch in den Griff bekommen. Schwerpunkt, wen wundert's, muss natürlich das massive Balair-Charterangebot mit acht wöchentlichen Flügen in die Staaten bilden. Wie es sich für einen Spezialisten ziemt, lässt aber auch das «Restprogramm», seien es Linienflüge, Unterkunft, Mietwagen, Motorhomes, Rundreisen und weiteres, kaum Wünsche offen. Da und dort werden Neuheiten aufgetischt, ein Blick in die Prospekte sollte auch darüber Klarheit verschaffen. Als Gastredner hatte Marcel Fuchs, General Manager United Airlines Schweiz, Gelegenheit, «seiner» Airline kurz vorzustellen und eine spezielle Agentenkurz bei Ende März unter Volk zu mischen.

Von einer jetzt schon grossen Nachfrage für den neuen Balair-Anchorage-Charter konnte Louis Noth von der Western Tours berichten. Die Canada- und Alaska-Spezialisten verwiesen zudem auf speziell günstige Air-Canada-Flüge im kommenden Sommer, tiefere Jugendtarife nach Canada schon ab 1. Februar und spezielle Tarife in der Business-Class der Canadian. Nach soviel Infos hatten es alle verdient: «Lunch mit Kopf!»

Neuheiten von Travac

- Frühbuchungsrabatt von 100 Franken auf allen BB-Flügen vom 5. bis 30. Mai 1992 nach Newark, sofern mindestens acht Wochen vor Abflug gebucht wird.
- Attraction Tickets von Universal Studios, Busch Gardens, Cypress Gardens und Sea World ab sofort bei Travac.
- Travac Eagle Air. Jeden Dienstag mit AA zu Charterpreisen.
- Ab 1. Februar sind Travac-Sonder-

angebote auch über Videotex (*1760) direkt buchbar.

- Zu jeder AA-GV-5-Buchung erhält der Kunde eine Telekey-Telefonkarte im Wert von 25 US-Dollar.
- Gratis Rand McNally Roadatlas bei jeder Avis-Buchung und Free Upgrade (wenn möglich) in nächsthöhere Kategorie.
- Bestätigter Free Upgrade in die nächsthöhere Kategorie für Dollarrent-a-car-Buchungen, die mindestens sechs Wochen vor Abreise eingehen.

HU

Interhome

Katalog auf der Mattscheibe

Am Bleigewicht seiner papierernen Kataloge hat er sich schon seit Jahren erregt, der Interhome-Geschäftsführer Bruno Franzen. Der Blick auf Porto-, Litho-, Druck- und Produktionskosten rund um seine Kataloge vermieste ihm jahrelang seine (meist dennoch gute) Erfolgsrechnung. Jetzt ist der Ausweg vielleicht gefunden. Ein Gespräch mit Interhomes Organisations- und Informatikdirektor Roman Nauer.

ALEXANDER P. KÜNZLE

Herr Nauer, dieser Tage ist bei Ihnen am Interhome-Geschäftssitz in Zürich-Altstetten frisch aus Paris der Prototyp eines elektronischen Katalogs eingetroffen. Beschreiben Sie uns Ihre Gefühle.

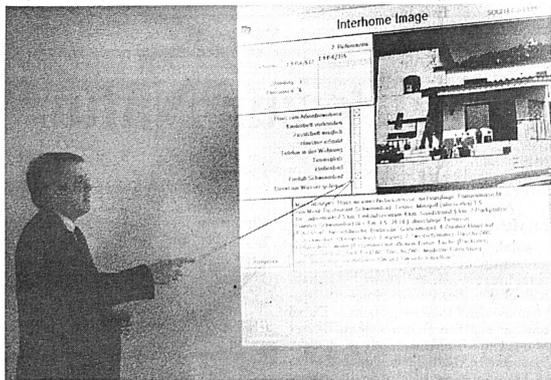
Ich möchte nicht überschwänglich werden, aber das erste Einlegen der CD-ROM war doch ein feierlicher Augenblick. CD-ROM heisst: Compact Disc-Read Only Memory.

Besonders, weil es in Mitbewerbsheit der Presse geschah...

... sicher, sicher. Doch realisiert sich hier in Zusammenarbeit mit der Dasault-Tochter Sogitec ein lang gehegter Traum von neuer Technik, Effizienz, ständig möglicher Erneuerung des Angebots, schnelleren Zugriffs und nicht zuletzt auch neuer Distributionsformen heraus.

Es wurde der Presse ein elektronisches Katalogprodukt vorgeführt, das recht stark an das erinnert, was die Fachpresse von den Präsentationen der Reservationsysteme Traviswiss, Sabre und andere her schon kennt.

Ja und nein. Ähnlich erscheint der Aufbau auf dem Bildschirm, wo die Informationen, die man zur Buchung



Stolz zeigt Interhomes Organisations- und Informatikdirektor Roman Nauer auf die reproduzierte Mattscheibe: Eine Seite aus dem brandneuen elektronischen Interhome-Katalog, gespeichert auf einer Compact Disc-Read Only Memory (CD-ROM).

Bild Alexander P. Künzle

braucht, vorkommen. Inklusive neu nun das Bild des Objektes, das man mieten möchte. Weniger vergleichbar ist, anzuführen wäre leider, die Distributionskraft. Gegenüber anderen Reiseveranstaltern sind wir zwar technologisch im Vorsprung, aber marktmässig weniger bedeutend.

Hängen Sie von den Reisevermittlern oder diese von Ihnen ab?

Wir hängen von ihnen ab. In der Schweiz wird bis zu 35 Prozent des Angebots von Interhome über Reiseagenten verkauft. In Belgien beträgt dieser Anteil sogar 80 Prozent. Aber die Reisebüros verkaufen ja nicht nur Ferienwohnungen und Hotels. Das Problem

liegt darin, dass Interhome nicht ein Grossveranstalter ist.

Weshalb dann die elektronische Katalogversion?

Sie dient uns auch ohne Blick auf den Reisemittler sehr. Auf die Informatik-Infrastruktur der Agenten haben wir ja keinen Einfluss. Hier hängt für uns noch vieles in der Schwebel. Auch für Direktkunden, das heisst für die Konsumenten, ist der neue Katalog kaum einsetzbar. Wir erachten ihn vorläufig als eigenes Arbeitsinstrument.

Wie werden Sie damit arbeiten?

Erstens in der Bildarchivierung. Da wird es keine manuelle Arbeit mehr geben. Der Zugriff ist schneller, und es

braucht weniger Platz. Die eigenen Interhome-Stellen erhielten bis heute ja nur einmal im Jahr neues Bildmaterial. Das wird jetzt anders. Damit steigt auch die Verkaufskompetenz.

Und wie steht es mit der Katalogproduktion?

Seit acht Jahren wird unsere ganze Katalogproduktion nur noch von einem Mitarbeiter geplant, koordiniert und überwacht. Die für die Kataloge notwendigen Daten, Texte und Bilder sind in zwei Rechenzentren in Zürich und Paris abgespeichert. In Paris bei der Sogitec erfolgt dann vollautomatisch die Bild- und Textintegration. Daraus resultieren die Vierfarblithos und die Bildabzüge für die Drucker.

Und nun noch die allerletzte Distributionsfrage. Schaut man sich die Informationen im elektronischen Interhome-Katalog genauer an, wäre eine analoge Übertragung auf die Bedürfnisse eines allumfassenden Schweizer Tourismusangebots à la Swissline eigentlich gegeben, oder?

Ich möchte niemanden davon abhalten, den neuen elektronischen Interhome-Katalog als geeignetes Swissline-Vehikel zu erachten, zumindest wäre dies denkbar. Aber leider gelten auch hier dieselben Hindernisse wie bei Traviswiss und Sabre. Und, um das gleich auch europäisch auszuweiten, auch beim deutschen Reservationsystem Start. Der technologische Vorsprung der Interhome-Sogitec-Version erschwert einen gemeinsamen informatischen Nenner mit eventuellen Partnern vor der Hand ungemünzt. Andererseits darf nicht verschwiegen werden, dass die heute in diesen Distributionskanälen eingesetzten Leitungen aus Kapazitätsgründen noch nicht für eine Bildübertragung geeignet sind.

REISEFABRIK

Bemextours ist Kroatisches Verkehrsbüro

Wenige Tage nachdem Kroatien von zahlreichen Ländern – auch von der Schweiz – als selbständiger Staat anerkannt wurde, hat bereits die Zukunftsplanung begonnen. Da man sich infolge des Bürgerkrieges keine teuren Büros mit viel Personal leisten kann und will, wird die touristische Vertretung des Landes vorerst an spezialisierte Reiseveranstalter übertragen. In der Schweiz handelt es sich dabei um den in Zürich etablierten Spezialisten Bemextours. Hier bekommt man Hotelisten, Prospekte, Flugpläne und alle Auskünfte über die Verkehrsverbindungen von der Schweiz nach Kroatien.

Mit einem Besucheranteil von rund 80 Prozent war Kroatien schon früher die touristische Hochburg des einstigen Jugoslawien. Weite Teile der Adriaküste, die vorgelagerten Inseln sowie die Hafenstädte Dubrovnik, Split und Zadar bilden das Potential dieser reizvollen und beliebten Ferienregion. Informationen und Prospekte gibt es beim Kroatischen Verkehrsbüro, c/o Bemextours, Beckenhofstrasse 10, 8006 Zürich, Telefon (01) 361 30 33.

Bergundthal-Carreisen geht an Marti Kallnach

Die auf den Transport von gröstenteils flüssigen Brenn- und Treibstoffen spezialisierte Bergundthal & Co., Schüpfen, zieht sich aus dem Cargeschäft zurück. Das Unternehmen will sich noch stärker auf seine Hauptaktivitäten konzentrieren, in welchen es sich in den letzten Jahren stark entwickelt hat und in der ganzen Schweiz bekannt ist.

Die Fortführung der pendenten Aufträge und Offerten übernimmt die Ernst Marti AG, Kallnach. Bergundthal und Marti haben seit Jahrzehnten zusammen gearbeitet. Marti seinerseits ist auf Carreisen und -ausflüge spezialisiert. Alle bisherigen Mitarbeiter bleiben in den Diensten der Firma Bergundthal. pd

Malaysias Tourismusprojekte

Auf Nachbarn setzen und Fremde erwarten

In den 90er Jahren werden in Malaysia verschiedene ambitionierte Vergnügungsparks mit Luxushotels und Golfplätzen gebaut, die sich vor allem auf Langkawi, Penang, Kuala Lumpur und die Johore-Bahru-Region konzentrieren. Das ausgefallenste und grösste Projekt ist der Desaru Resort gegenüber Singapur, wo jetzt neben neuen Luxus- und Resorthotels sogar in den Tropen ein Winterland mit Schnee gebaut wird!

URS MÜLLER, KUALA LUMPUR

«Bis zur Jahrhundertwende wird Desaru der grösste integrierte Resort der Welt werden», bestätigt Thanga Thangathurai, Geschäftsführer der Desaru International Resorts, «wo sich die Gäste jeden nur erdenklichen Wunsch erfüllen können.» Etwa eine Autostunde östlich der malaysischen Grenzstadt Johore Bahru oder bloss einen Katzensprung von Singapur entfernt befindet sich an einem 17 Kilometer langen, idyllischen Palmstrand der alte Desaru Resort, wo nun auf über 1600 Hektaren tropischen Regenwalds ein faszinierendes Ferienparadies der Superlative aus dem Boden gestampft wird.

«Keines unserer Gebäude wird die natürliche Vegetation überragen, und

ihre Architektur ist der Umgebung angepasst», beschwört Thanga Thangathurai, «zudem lässt unser Überbauungskonzept zwei Drittel des Desaru-Regenwalds unberührt.» Der Bauherr nützt den Dschungel als Attraktion, da er ihn in seinen ökologischen Wildnis-park miteinbezieht. Sonst baut er in den nächsten sechs Jahren möglichst in Küstennähe unter anderem neun Luxus- und Resorthotels mit über 3700 Zimmern, 2500 Ferienwohnungen, vier 18-Loch-Golfplätze und einen Hafen für 350 Yachten. Desarus absoluter Superschlager wird gewiss das Winterland im feuchtheissen Malaysia sein, wo es tatsächlich Schnee zum Skifahren geben wird! Das grosszügige Mammutprojekt verschlingt auch die Riesensumme von weit über einer Milliarde Franken, die aber problemlos von bekannten amerikanischen, japanischen und malaysischen Investoren aufgebracht wird.

Ende 1990 unterzeichnete die französische Kette Meridien den ersten Managementvertrag für eines der fünf neuen Desaru-Luxushotels, die übrigen Verhandlungen laufen noch. Spätestens Anfang 1994 wird Meridien sein 400-Zimmer-Haus im Malakka-Stil eröffnen, das direkt neben dem Desaru-Jachthafen liegt. «Dieses einmalig vielfältige Sport- und Vergnügungsangebot wird mit Singapurs Weltkategorieflughafen

ein unschlagbares Produkt», rühmt Jean-Gabriel Peres, Vizepräsident Asia Pacific der Meridien, «Desaru setzt damit neue Resortmassstäbe!» Auch der malaysische Bundesstaat Johore springt nun auf den Tourismusboomexpress auf: Nicht nur baut er jetzt eine zweite Dammsstrasse nach Singapur, sondern er wird bis 1995 auf halbem Weg nach Desaru auf 128 Hektaren einen Oceanpark mit Feriendorf sowie am neuen Fährterminal zur Inselrepublik eine Modellferienstadt bauen.

Dieses plötzliche Aufblühen der Südspitze der malaysischen Halbinsel ist zweifellos eine Folge des vor etwa zwei Jahren postulierten Goldenen Wachstumsdreiecks, das die grenzüberschreitende wirtschaftliche und industrielle Entwicklung der indonesischen Insel Batam und des malaysischen Johore mit Singapur als Dienstleistungszentrum anstrebt. «Unser Hauptmarkt ist in erster Linie das finanzstarke Singapur», bestätigt Thanga Thangathurai, «so dass wir nach dem Abschluss der ersten Bauphase Anfang 1994 jährlich bereits mit mindestens zwei Millionen Besuchern rechnen.»

Neben diesem vielversprechenden Tourismusschwerpunkt in Johore versuchen jetzt auch andere Zentren Malaysias, sich ein Stück vom lukrativen Touristenkuchen abzuschneiden. Kuala

Lumpur beschränkt sich auf neue Golfplätze und das Sama-World-Projekt auf dem nahen Genting Hochland, wo Ende 1993 neben einem Luxushotel und einer Wohnüberbauung ein asiatisch-amerikanisch-europäisches Fabelland eröffnet wird. Auch die traditionell islamische Ostküste schafft mit einem Safari-park und aussergewöhnlichen Museen neue Attraktionen.

Das umstrittenste Vergnügungspark-konzept Malaysias ist die Überbauung des Penanghügels, die bis zur Jahrhundertwende auf 365 Hektaren unberührtem Bergregenwald ein Disneyland, Luxushotels, Eigentumswohnungen und ein Waterworld schaffen wird. Die finanzstarken Investoren lassen sich nicht von der erbitterten Kritik der Umweltschützer einschüchtern, die den skrupellosen Kahlschlag des letzten jungfräulichen Dschungels Penangs und die Gefährdung des Wasserhaushalts anprangern, da sie auf die Rückendeckung der Regierungspartei Umno Baru zählen können. Fragwürdig sind auch die verschiedenen Hotel-, Golfplatz- und Infrastrukturprojekte auf der Zollfreiinsel Langkawi, da sie eher politisch als touristisch motiviert sind.

«Malaysias wachsende Popularität im internationalen Tourismusmarkt heizt den Bauboom der Vergnügungsparks mit Golfplätzen und Luxushotels tüch-

tig an», kommentiert Azman Harun, «die auch von der neuen Nord-Süd-Autobahn profitieren.» Nach jahrelangen Bauarbeiten wird 1993 endlich die knapp 1000 Kilometer lange Superautobahn von Thailands Grenzort Sadao über Kuala Lumpur bis Singapur fertiggestellt, doch einige führende Tourismusexperten warnen weiterhin vor einem Freizeitüberangebot. Die meisten Vergnügungsparks Malaysias rechnen wegen ihrer hohen Eintrittspreise vor allem mit ausländischen und nicht mit einheimischen Besuchern, was eine bedrohliche Abhängigkeit schafft. Zudem ist auch der ungeheure Energie- und Wasserbedarf der Vergnügungsparks nur teilweise gesichert, da erst die seit Monaten anhaltende Wassernot Malakkas die Politiker wachrüttelt und sie nach einer effizienten Energie- und Wasserpolitik suchen lässt. Einheimische Tourismusfachleute sind sich deshalb einig, dass in den 90er Jahren nur je ein Vergnügungspark auf Penang sowie um Kuala Lumpur und Johore Bahru Erfolg haben wird.

REKLAME

ONTARIO

(indian.: „Fels im Wasser“)

„WIR SIND FÜR SIE DA.“

Peter F. Lanser,
Chef des Fremdenverkehrsamtes Ontario/Canada.

Malaysias Vergnügungsparks der 90er Jahre

Vergnügungsparks/ Tourismusinfrastruktur- projekte	Ort	Baukosten in Millionen Franken	Fertig- stellungs- jahr
Desaru Resort: 9 Resort- und Luxushotels, 4 Golfplätze, Winterland, Wildnis-park	Desaru (nahe Johore Bahru)	1050	Phase 1: 1994
Modellstadt mit Oceanpark	Tanjung Belungkor (nahe Desaru)	400	Phase 1: 1995
Luxushotel mit Golfplatz	Johore Bahru	80	1992
Sama World Disneyland und Luxushotel	Genting-Hochland (bei Kuala Lumpur)	500	1993
Coral Aquarium, Petroleum & History Museum	Kuala Terengganu	30	1995
Safaripark	Kuala Dungun	15	1991
Penang-Hügelüberbauung, Disneyland und Luxushotel	Penang	230	2000
Teluk-Datai-Golfplatz und Hotel	Langkawi	10	1992
Teluk-Datai-Golfplatz und 2 Hotels	Langkawi	30	1995
Tourismusinfrastruktur	Langkawi	100	1995

In den 90er Jahren investiert der Privatsektor allein weit über 2,5 Milliarden Franken in Malaysias ambitionierte Vergnügungsparks mit Luxushotels und Golfplätzen.

MU



Malaysia baut in den 90er Jahren ein Netz von faszinierenden Freizeitzentren.

Bild Verena Schweizer

Malaysia im Tourismusboom

Mit den Besuchern zurück zur Natur

Das erfolgreiche «Visit Malaysia Year 1990» katapultierte den malaysischen Staat endlich in den Kreis der südostasiatischen Tourismusriesen Singapur und Thailand, was von einem hektischen Hotelbauboom untermalt wird. Daran rüttelte auch nicht der Golfkrieg, da Malaysia noch immer überwiegend von asiatischen Touristen besucht wird.

Ein Blick in die Tourismusstatistik erklärt Malaysias Golfkriegsimmunität, da von den offiziell über 7,4 Millionen Touristen nur etwa ein Achtel aus Europa, Australien und Nordamerika stammt. «Im Januar und Februar 1991 fiel die Zahl der amerikanischen Touristen um 30 Prozent», erklärt Tourismus- und Kulturminister Sabbaruddin Chik, «während unser Europa- und Japanmarkt nur 10 bis 15 Prozent einbüsste.» Bald verzeichneten Malaysian Airlines System, lokale Reiseveranstalter und führende Hotels bereits wieder anziehende Buchungen der ausserasiatischen Märkte.

Den Grossen auf den Fersen

Dank der erfolgreichen «Visit Malaysia Year»-Werbung ist Malaysia heute kein weisser Fleck mehr auf der internationalen Tourismuskarte, wozu auch die schwache Währung beiträgt. Nach der Tourist Development Corporation of Malaysia (TDCM) wuchs die Touristen-zahl 1990 um 65 Prozent auf über 7,4

Millionen ausländische Besucher, wobei diese Zahl nur mit Erfahrungswerten von den effektiven Einreisen hochgerechnet wurde. Deshalb relativieren führende lokale Tourismusfachleute die Besucherzahl für 1990 auf eher sechs Millionen, was Malaysia erstmals auf gleiche Stufe wie die südostasiatischen Tourismusriesen Singapur und Thailand stellt. Im Gegensatz seiner Nachbarn lebt Malaysias Tourismus aber vor allem vom regionalen Markt: schliesslich dominiert der Singapur-Faktor seine Tourismusindustrie, da jährlich weit über 60 Prozent aller Touristen Malaysia in der reichen Inselrepublik wohnen.

1990 war ein extrem gutes Jahr für Malaysias Hotellerie, da die Belegung ausser in Sarawak in allen Touristenzentren zwischen 75 bis 80 Prozent pendelte. Neben einem akuten Flugsitzmangel teilen sich heute in Sarawaks Hauptstadt Kuching die etablierten Holiday Inn und das Hilton mit dem Neuling Hyatt in den Touristenkuchen, was nun den durchschnittlichen Zimmerpreis auf 45 Franken drückt. Dank der schwachen Währung bezahlen die Touristen heute für ihre in Ringgit um etwa 30 Prozent teureren Hotelzimmer noch immer gleichviel wie 1989, was aber leider kaum von den Reiseveranstaltern an den Konsumenten weitergegeben wird. Malaysias Hotellerie sorgt sich in den 90er Jahren besonders um die jährlich 15 bis 20 Prozent steigenden Personalkosten, da die Personalnot Singapurs Hoteliers

zu einer aggressiven Abwerbung der besten Fachkräfte aus dem Nachbarland zwingt.

Zu viele setzen auf Luxus

«Malaysia ist eine klassische Rundreisestimmung», erklärt TDCM-Generaldirektor Badri Masri, «deshalb schluckte bisher unsere Hotellerie problemlos den Tourismusboom.» Dabei zeichnet sich seit einiger Zeit ein akuter Mangel an Mittelklasshotels ab, den der Staat mit grosszügigen Steuerrabatten zu bekämpfen versucht. Der phänomenale Tourismusaufschwung treibt nun aber buchstäblich den Privatsektor in einen hektischen Bauboom der Erstklass- und Luxushotels, da jedermann im neusten Wachstumsmarkt Südostasiens Fuss fassen will. Besonders aggressiv investieren die Japaner in die Hotellerie, da sie auch sonst schon in allen malaysischen Wirtschaftszweigen stark vertreten sind.

Allein in Kuala Lumpur sind heute zwölf verschiedene Tophotels in Planung oder bereits im Bau, die bis Ende 1995 die Kapazität der Hauptstadt um mindestens 5000 Zimmer erhöhen werden. Darunter sticht vor allem das über 300-Millionen-Franken-Projekt eines supermodernen Konferenzentrums mit zwei New-World-Hoteltürmen heraus, deren 1300 Zimmer Ende 1994 eröffnet werden. Damit wird Kuala Lumpur ab Mitte der 90er Jahre zusammen mit Singapur und Bangkok am Marktanteile

am lukrativen Konferenzgeschäft kämpfen.

Die meisten übrigen Hotelineubauten konzentrieren sich auf knapp 1000 neue Zimmer in der Grenzstadt Johore Bahru gegenüber Singapur und verschiedene Feriendorfer auf Langkawi. Mit der Eröffnung der 600 Zimmer im Resort-hotel Bayview und dem Parkroyal mit 433 Zimmern Ende letzten Jahres gibt es gegenwärtig keine weiteren nennenswerten Hotelprojekte auf Penang, das seine Zimmerschwemme der 80er Jahre jetzt endlich überwand. Dafür genügt heute die Kapazität des Flughafens von Penang ebenso wenig dem anziehenden Tourismus wie der von Kuala Lumpur, die beide dringend in den 90er Jahren ausgebaut oder mit Zweitflughäfen entlastet werden müssen.

«In den nächsten Jahren wollen wir den Ökotourismus fördern», formuliert Badri Masri seine Zielsetzungen, «deshalb werben wir dieses Jahr mit dem Slogan «Zurück zur Natur.» Im Zentrum der diesjährigen Werbung steht der 4000 Quadratkilometer grosse Nationalpark an der Ostküste Malaysias, wo neben einer reichen Fauna und Flora auch fischen, schwimmen, Wildwasser fahren oder ein abenteuerlicher einwöchiger Dschungeltrek zum 2187 Meter hohen Gunung Tahan locken. Sonst konzentriert das TDCM seine Werbung in den 90er Jahren auf das Einkauf-zollfreie Güter, die wegen dem Währungsunterschied oft in Malaysia billiger als in Singapur sind.

MI

Da, wo sich Ihre Kunden Appetit auf Ontario holen: Auf den wichtigsten Publikumsmessenden. Und da, wo Sie Ihre Kunden beraten, in Ihrem Reisebüro. Mit attraktiven Postern und excellenten Broschüren. Mit Stadtplänen und Straßentafeln. Mit Gebietsprospekten, Shellfolder, Dias und Photos. Mit dem "Ontario-Magazin", dem aktuellen Angebot der Reiseveranstalter. Und mit unserer eigenen Zeitung, der "Ontario News". Natürlich kostenlos und postwendend, wenn Sie uns anrufen oder faxen:

Tel.: 069/71 91 99-18/19

Fax.: 069/71 91 99-28

Fremdenverkehrsamt Ontario/Canada
Bockenheimer Landstraße 51-53
60200 Frankfurt/Main 1

PASSEVITE

Kein schöner Land . . .



Wir mussten sie drängen, mit Schokolade und Landschaftskalendern bearbeiten, damit sie endlich die Schweiz besuchen. Ihre Bekanntschaft machten wir während einer Urlaubsreise, präziser an jenem Abend, als wir im Gässchengewirr, in dem sich laut «Guide» ein «Geheimtip» versteckte, umherirrten und zuletzt «wegen Umbauarbeiten» vor geschlossener Tür anranneten. War es Intuition, der sogenannte Riecher, was uns vorantrieb, hinein in das nächste Lokal? – Dicht besetzt, undurchdringlicher Stimmenvorhang. Denn da erblickten wir sie wieder, d. h. sie winkten uns, die beiden, die uns schon draussen den Weg gewiesen hatten.

An jenem Abend begann unsere Begegnung mit jenem Land. Oh, wir mussten noch eine Weile warten, bis das Essen aufgetragen wurde. Doch der Wein, herb und erdig wie die Gegend, kam schnell, mit ihm die Karaffe Wasser, Brot und Oliven. Sie liess uns Zeit für das herantastende Kennenlernen. Wo wir uns schliesslich fanden, war beim Verkosten der regionalen Spezialität. Leckere, saftige Schweinskotelets werden erst in einer Marinade aus Rotwein, Zitronenschalen und Knoblauch eingelegt. Knusprig gebraten, kränzen sie einen goldenen Hügel aus Maisbrot, umgeben von Scheiben pikanter Blutwürste. Unsere neuen Bekannten betrachteten von den Bauern in der Umgebung, von dem, was sie züchteten und was daraus an typischen Gerichten entstanden war. Weiter westlich, wo das Klima viel trockener sei, würden sich Weizenfelder und Rinderherden ausbreiten. Nirgendwo sonst gebe es dieses Ragout aus Ochsenschwanz, während Stunden mit Tomaten, Rosmarin und kleinen Zwiebelchen geschmort. Brot dazu, weiss und ungesalzen, genüge.

Die Ausflüge in verschiedene Richtungen des Landes waren das Ergebnis jenes Abends. Nicht alles verlief nach Plan, doch kehrten wir mit «Bildern» zurück, wie kein Objekt sie festhält, da sie aus der Verbindung von Landschaft und Sinneserlebnis wirken. Die «Päck-

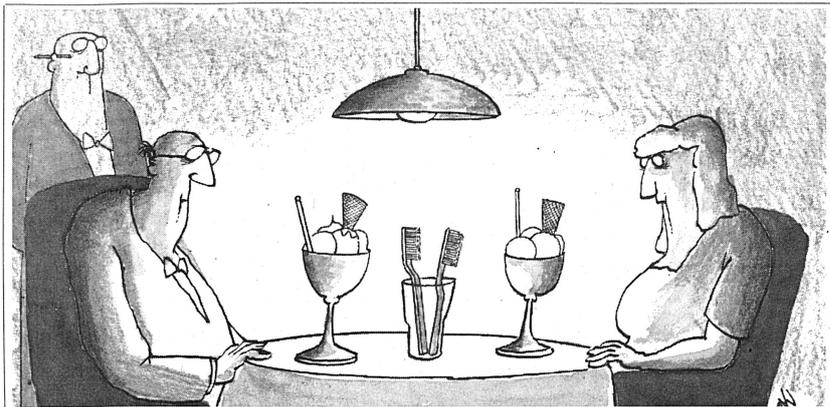
chens aus Schafskuteln in Weissweinsauce, von Thymian untermalt, oder die scharfgepfefferten Froschschkelchen, nicht zu vergessen das Stockfischpüree auf Röstkartoffeln sind mit dem ihnen typischen, örtlichen Charakter eins geworden. Weit hinten im Tal, der Ziegenkäse! Die Wirtin entschuldigte sich wegen des einfachen Omeletts, aber es schmeckte nach Ei und dem Gewürz, das dort in Töpfen grünte. Oder das Marktstädtchen, wo sie uns eine Suppe servierte, wie wir sie nie mehr kosteten. Unsere beiden Zufallsbekannten haben wir seither nicht mehr gesehen. Zurück blieb das Versprechen, sie auf ähnliche Sinnesstour durch die Schweiz zu führen.

Nun haben sie sich also angekündigt, und mein Tisch ist übersät mit Broschüren aus allen Landesteilen. Ein Alpaufzug, dann wieder ein Dampfschiff, vorbei an baumbestückten Wiesen, blumengeschmückten Dorfbrunnen; hier das Rössli, dort die Sonne, vielleicht gar in der Höhe. Sie versprechen Besonderheiten, deren einmaliger Charakter sich wunderbarerweise über das kulinarische Erlebnis einprägt. Nicht nach Spitzenreibern, sternensbest oder gepunktet, suche ich, weder nach Schneckenbrüchen noch Kiwischaum, und von Casimir oder Mirza ist schon gar keine Rede. Hummer, wo ich meine Geissenpeter-Karten verschicke? Angus-Beef, wo die Mühle klappert?

Aber natürlich gibt es sie, diese ortstypischen Gasthäuser, bei denen nicht nur die Architektur unter Heimatschutz steht, Gaststuben, die halten, was sie versprechen. Eine so farbenprächtige Landschaft mit markanten regionalen Unterschieden kann wohl kaum in der Küche halmachen. – Oder doch? – Denn sie sei anspruchsvoll, sagte mir ein Gastwirt, bei dem das Lokalkolorit stimmt. Frische Produkte seien die Voraussetzung und keine vorfabrizierten Kniffe. Hinzu kämen die Einstellung zu den Jahreszeiten und damit die Gäste, die nicht alles immer, sofort und gleichermassen forderten.

Nun ist die Schweiz ja ein reiches Land, sage ich mir, und schicke mich unverdrossen in die Suche nach «Christiärgeln», dort, wo die Kirschbäume blühen, nach «Gitzichüechli», «Saure Gummeli» oder «Hafeschabis». – Es geht schliesslich um eine gastronomische Revanche, bei der ich ungenas als Verliererin dastehe. **Doris Blum**

Foodtrends



Es muss nicht immer ein Menu gastronomie sein. Geniessen ist angesagt, die Gesundheit wird nicht vergessen. **Karikatur Cork**

Schweiz '92: Gesund und lustvoll

Klar ist eigentlich nur etwas: Es gibt keinen Megatrend mehr! Vorbei sind die Zeiten, als nur Schickimikiki-Tempel an bester Adresse in waren, vorbei die Zeiten, als wir nach dem Siebengänger noch den Cordon Bleu und die Davidoff als obligat erachteten. Aus und vorbei aber auch unsere ewiggestrigen Vorurteile, wonach alle US-Amerikaner Fast-fooder und alle Australier fleischfressende und biersaufende gastrokulturelle Abstinenter seien.

STEPHAN WEHRLER

In keinem Lebensbereich hat sich der gesellschaftliche Wandel in den letzten fünfzehn Jahren so prägnant manifestiert wie in der Gastronomie. Während vor zehn Jahren die Fernsehserie mit dem königlichen Paul aus Lyon fasziniert und bewundernd mitverfolgen und einen Besuch in seinem Tempel als kulinarisches Lebensziel definierten, sind uns die Superstars heute eigentlich gleichgültig geworden. Klar, es sind deren viele geworden, und als People-Stories in Sonntagzeitungen oder Coiffeur-Heflis sind sie allweil noch geeignet, aber ein Besuch bei den führenden Kochlöfel-Virtuosens unseres Landes ist längst nicht mehr so prestigeträchtig wie noch vor einigen Jahren.

Am deutlichsten zeigt sich die Entwicklung bei den Business-Lunches, einer Minivariante des Menu gastronomique zu Hochzeiten der Nouvelle cuisine. Kaum mehr ein Manager lädt seine Gäste zum «leichten» Fünfgänger ein, beliebt nicht nur aus Kostengründen, sondern aus ganz anderen Überlegungen: Der unzähligen Geschäftssessen überdrüssig, sehnt sich der in der Regel ohnehin übergewichtigte Manager nicht nur nach einem einfachen und wenn möglich kalorienarmen Lunch, sondern nach einer behaglichen und ungezwungenen Atmosphäre. So trifft man je länger je öfter sowohl hohe Bundesbeamte in Bern als auch Zürcher Börsianer in der Quartierzeit die Ecke, im Vegi-Restaurant oder in einem Systemgastronomie-Verpflegungscenr in den Innenstädten.

Kantine wird salonfähig

Vermehrt wird auch wieder «in-house» getaftelt. Einst als Kantinenfrass verpönt, hat sich das Angebot der meisten Gemeinschaftsverpflegungsanbieter als

qualitativ hochwertig etabliert. Auch vom ernährungswissenschaftlichen Standpunkt her sind die Kantinenbetreiber stets auf dem neusten Stand. So gilt es heute als selbstverständlich, Besucher (auch Kadernmenschen) ins betriebs eigene Restaurant einzuladen. Wo einstmals nur zwischen Menu 1 und 2 ausgewählt werden konnte, wird heute eine breite Palette von Salattellern bis vegetarisch angeboten, und Spezialitätenwochen, beispielsweise in der Betriebskantine der Stadtpolizei Basel, sind keine Seltenheit mehr. Dass die Gemeinschaftsverpflegung auf dem richtigen Weg ist, beweisen im übrigen nicht zuletzt die steigenden Umsatz- und Ertragszahlen von Marktleadern wie Eurst oder Merkur.

Einige Mühe bereitet, insbesondere den Systemgastronomen, das zunehmend polarisierende Verhalten der Konsumenten, wie Andreas Marti, Direktor der Fast-food-Kette Cindy von Mövenpick, gegenüber der *hotel + touristik revue* erklärt. Da seien einerseits die guten Vorsätze, sich gesund zu ernähren, und andererseits würden sich die Schweizerinnen und Schweizer nur allzu gerne verführen lassen durch visuelle Anreize in der Erlebnisgastronomie, also ganz nach dem in den Trendgurus vielzitierten Lustprinzip. Ja, Lust! Endlich darf man sich wieder freimütig zum lustvollen Genuss bekennen. Andreas Marti bringt es, auf die Frage nach dem Foodtrend des Jahres, auf den Punkt: gesund und lustvoll. Den Durchbruch noch nicht ganz geschafft, zumindest im Fast-food-Bereich, hat die Vollwertküche. Rein ertragsmässig sei Vollwert kein Argument, meint Marti. Mit einem guten Angebot an Vollwertprodukten wolle

man jedoch eine gewisse Signalwirkung erzielen. Mit Sicherheit wird die Vollwertküche noch in diesem Jahr auch in die Bereiche Quick- und Fast-food mit Erfolg eindringen.

Asien und kein Ende

Von der Luxusgastronomie bis zum Fast-food-Bereich schwappt sie seit Jahren auch in die Schweiz: die Asienwelle. Trotz mangelnden Beziehungen im gastrokulturellen Bereich, welche aus der ehemaligen Kolonialmacht Holland beispielsweise eine Asien-Food-Hochburg gemacht haben, etablieren sich Thais, Hongkong-Chinesen oder Inder zunehmend auch in der Schweiz. Jüngster Gag: Front-cooking. Zuschauen, erleben, geniessen und... zuhause nachmachen. Auch hier spielt der Faktor Gesundheit eine wichtige Rolle, wird doch in Asien, abgesehen von einigen chinesischen Provinzen, mit sehr viel weniger Fett gekocht als bei uns. Meldungen über Neueröffnungen von chinesischen und thailändischen Essstempeln scheinen zu bestätigen, dass der Trend noch eine Weile anhalten wird.

Perrier gazeuse statt Perrier-Jouet

Eine der markantesten Trendwenden: die Trinkgewohnheiten der Schweizerinnen und Schweizer. Besonders am Mittag werde viel weniger Wein getrunken, bestätigt uns Fredy Balli, Präsident der Food & Beverage Manager Association und Chef im Zürcher Belvoirpark. Flaschenweine seien stark rückläufig, und die Nachfrage bei Spirituosen sei praktisch auf Null gesunken, meint Balli. Statt dessen wird, in Unkenntnis der inneren Verrostungsgefahr, ltweise Perrier, Fontessa, Aqul und so weiter getrunken. Im Essbereich stellt Bolli fest, dass bedeutend weniger Fleisch, dafür aber vermehrt Gemüse konsumiert wird. Ob deswegen anders budgetiert werden sollte, bleibe dahingestellt. Apropos Gemüse: Auch Nichtvegetarier verzichten öfters sogar ganz auf Fleisch, und ein Bankett ohne ein anständiges Angebot an vegetarischen Speisen ist heute undenkbar.

Kleines Fazit eines Versuchs, die Trends rund ums Essen und Trinken zu definieren: tendenziell gesünder, weniger Fleisch, weniger Alkohol, mehr Gemüse. Aber: Kulinarische Seitensprünge sind erlaubt, das Schnipso, der Big Mac und der Wurstsalat sind noch lange nicht gestorben. □

Fortsetzung folgt

Für unsere kleine Serie Foodtrends haben wir die Korrespondenten der *hotel + touristik revue* in der ganzen Welt eingespannt. In den nächsten Nummern veröffentlichten wir im Food & Beverage-Teil Stimmungsberichte in Sachen Food aus Barcelona, Frankfurt, Ho Chi Minh City, London, New York, Paris, Sydney und Wien mit aktuellen Statements von Spitzenköchen und weiteren Kennern der gastronomischen Szene. **SW**

GASTROGRAMME

Coca-Cola gründet Unternehmen in Russland

Der USA-Getränkekonzer Coca-Cola Co, hat ein Unternehmen in Russland, die Coca-Cola Refreshments Moscow, gegründet.

Refreshment Moscow gehöre zum Grossteil der USA-Gesellschaft. Aber auch der «prominenten russische Geschäftsleute» S. N. Fodorov verfüge über eine Beteiligung. Das Eigenkapital belaufe sich auf anfangs zwölf Millionen Dollar. Das neue Unternehmen pachte als erste private Firma Land vom russischen Staat.

In dem Moskauer Werk sollen bis zu 200 Menschen beschäftigt werden. Geplant sei der Aufbau eines Vertriebsnetzes mit 2000 neuen Verkaufsstellen in Moskau. Die ersten 400 sollten innerhalb der nächsten 18 bis 24 Monate ihren Betrieb aufnehmen. **sla**

Hamburg: 28 Menus für je 40 Mark

Einen Wegweiser durch die Hamburger Gastronomie offeriert die Tourismuszentrale Hamburg: Den «Happy Hamburg Kulinarisch-Schlemmergutschein zum «Happy Hamburg Reisen '92»-Pauschalprogramm.

28 ausgewählte Restaurants – von Fischspezialitäten bis zu exotischer Küche – stellen sich in einer kleinen Broschüre vor. Der Hamburg-Besucher kann bereits vor der Reise ein typisches Menu für 40 Mark auswählen und in Hamburg dann seinen Tisch reservieren. Der Schlemmergutschein wird auch einzeln in den Hamburger Tourist-Informationen verkauft.

Informationen erteilt die Tourismuszentrale Hamburg, D-2000 Hamburg 1, Tel. (0049/40) 300 51-0. **r.**

Nach Milky Way kommt Milky Way II

Zu all den «light»-Produkten, vom Coke über den Käse bis zum Joghurt, gesellen sich in den USA nun auch die Schokoladeriegel. So lanciert Mars Inc. ein neues Produkt mit dem Namen «Milky Way II», zu dessen Entwicklung sie sechs Jahre brauchte. Das Resultat ist ein reduzierter Kaloriengehalt von 25 Prozent.

Im Klartext: Milky Way II enthält 190 Kalorien und 8 Gramm Fett, wogegen die herkömmliche vor bald 70 Jahren eingeführte Variante mit einem Fettgehalt von 11 Gramm auf einen Kalorienwert von 280 kommt. Die Version mit der dunklen Schokolade, im Jahre 1989 eingeführt, bringt es auf 220 Kalorien und 8 Gramm Fett. Milky Way II wird im April 1992 an der Westküste der USA eingeführt. **CC**

Merkur-Gruppe

Gewinn- und Umsatzwachstum

Die Berner Merkur-Gruppe hat im Geschäftsjahr 1991 den konsolidierten Umsatz um 35 Prozent von 1,7 auf 2,3 Milliarden Franken gesteigert. Sowohl Cashflow als auch Reingewinn konnten proportional zum Umsatz erhöht werden. Das Reingewinnziel, über 60 Millionen Franken, wird damit voraussichtlich erreicht; die Dividenden werden auch in diesem Jahr erhöht.

Die vor allem im Detailhandel und in der Betriebsverpflegung tätige Merkur-Gruppe kann trotz Stagnationen in einigen Bereichen auf ein erfolgreiches 1991 zurückblicken. So betrug das Umsatzwachstum unter Ausschluss der neuen Beteiligungen Kiosk AG, Avag, Safaa, Femira und Doefert immerhin noch 4,5 Prozent. Nach Angaben von Merkur-Generalsekretär Hanspeter Staub konnte im Bereich Betriebsverpflegung der budgetierte Umsatz von 670 Millionen Franken, etwa 28 bis 30 Prozent des Gesamtumsatzes, erreicht werden.

Zurückhaltung bei Investitionen

Als sehr gut bezeichnet Staub die Situation einzig im Wachstumsmarkt

Deutschland; in Frankreich, Schweden und in der Schweiz hingegen sei die Lage, konjunkturell bedingt, eher stagnierend. Hauptproblematik auf dem Schweizer Markt sei die zunehmende Arbeitslosigkeit, die automatisch zu einem Umsatzrückgang in den Betrieben führe. Gleichzeitig mache sich, vor allem im Automatenbereich, eine Hemmschwelle im Investitionsbereich bemerkbar, meint Staub weiter. Das Wachstum der Gruppe ist denn auch auf den Detailhandel, mit etwa 47 Prozent der wichtigsten Bereich von Merkur, zurückzuführen.

Die Verantwortlichen der Merkur-Gruppe blicken optimistisch in die Zukunft. Zum einen sollen die drei akquirierten Gesellschaften Avag, Swissomat und Selecta schrittweise zu einer Einheit mit einer Verkaufsorganisation zusammengeführt werden, was erhebliche infrastrukturelle Einsparungen zur Folge haben soll. Andererseits ist man bei Merkur der Meinung, dass die Probleme in der Betriebsverpflegung lediglich vorübergehend sind. Für 1992 rechnet Merkur mit einem Umsatzzuwachs von etwa 9 Prozent auf 2,5 Milliarden Franken und mit einem Reingewinn von rund 80 Millionen Franken. **SW**

SCHLEMMERWOCHE

1. 1.-28.	2. Saison des moules	Aulac	Lausanne
1. 1.-20.	3. Frankreich	Schweizerhof	Wetzikon
4. 1.-2.	2. Ungarisch	De France	Leukerbad
4. 1.-31.	1. Indischer Curry	Erlibacherhof	Zürich
16. 1.-15.	2. Fruits de mer	Haus zum Rüden	Zürich
16. 1.-15.	3. Bierspezialitäten	Sherlock Holmes	Meiringen
17. 1.-15.	2. Fischspezialitäten	Waldeck	Ostermundigen

Garantiert

wirksame, wissenschaftliche
Schädlingsbekämpfung
seit 60 Jahren



Rentokil

in über 40 Ländern, weltweit

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

Generalvertretung von:

pesa Precisa OMAS SUPREMA

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



**christen
waagen**

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



Frito 2000
Fritiermedium, halbflüssig lt **4.39***

Gemahlener Kaffee vak.
"Matina" Braseo Kaffee kg **10.80***

Rapsöl inl. lt **3.76***

Ernst
Aeppler Maccaroni kg **3.56***

Aromat, Bag-in-Box 30-kg **285.—***
Aromat, Bag-in-Box 10 kg **108.—***

Vollmilch UHT lt **1.88***

Roland
Zwieback ohne Zucker 10 Pa **22.30***

Sunland Fruchtcocktail 3.5 Ds **8.75***
Granador Orangensaft 100 cl **1.12***

Kochwein 100 cl **1.99*•**

Rosso Toscano 1990 50 cl **3.45*•**
"Violetti"

Cabernet Sauvignon 1989
California Blue Bird 50 cl **7.25*•**

Cynar 16,5% 100 cl 065/51 21 51

Whisky John Haig
Gold Label 40% 70 cl 065/51 21 51

Tequila José Cuervo 40% 70 cl 065/51 21 51

Grappa di Vinaccia 40%
Altes Dorf 100 cl 065/51 21 51

Hotel Exclusiv
1/4 Falzung Servietten
33x33 cm, 3-lagig, recycling 2000 St 55.—*•

• Netto Preise
•• Netto Preise + Wust Gültig bis 29.2.1992

HOWEG GASTRO

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

Lükon
die Vielseitigen

buffeta
hält servierbereite Speisen
auf der Anrichte warm

PAUL LÜSCHER WERKE AG CH-2575 TÄUFFELEN
TELEFON 032 86 15 45 TELEX 934 324 FAX 032 86 23 60

Façon-Bügel/Cintres en forme
Art. Nr. 5187-44

Kunststoff-Formbügel
schwarz, Metallhaken,
Länge 44 cm,
in Karton

zu 150 Stück/en plastique noir, crochet de suspension en métal,
long. 44 cm, carton de 150 pcs.

Preis per Karton/Prix par carton

Karton	1	5	10
Fr.	146.—	138.50	131.—

Bestellen Sie noch heute!
Veuillez commander dès maintenant!
Telefon (041) 23 65 05

Abegglen-Pfister AG Luzern

NEU Tisch-Golf

Das grosse Spiel auf kleinem Raum
4 bis 18 Tische
Prospekt und unverbindliche Beratung

siegrist

5712 Beinwil am See
Telefon (064) 71 35 17 43418/59056

INTERDECOR
200 Spiegel
auf 2 Etagen

Zähringerstr. 26, 8001 Zürich, b/Central
Tel. 261 99 84 offen Di-Sa ab 10 Uhr

Analle Hoteliers
Sie sparen etwa 20 % Heizkosten,
wenn Sie Ihre Fenster abdichten!

- keine Klebedichtungen
- keine Lamellendichtungen

Auskunft:
D. Rüttener, Fensterfalz- und
Fugendichtungen, Dübendorf
Tel. 01/821 95 05 oder 077/ 61 38 05

Das Holz ist massiv. Der Preis attraktiv. diga.

Stabelle Mod. 27.
Buche natur oder gebeizt.
Belastungsprüfung auf 5t.
Über Mengenrabatte informier
Sie Ihre Fachhändler
oder Grossist.

diga

Engrosmöbelzentren
Grossauswahl auf über 30'000 m² Ausstellungsfläche!

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

hotel + touristik revue

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

Grösste Billard-Ausstellung der Schweiz.

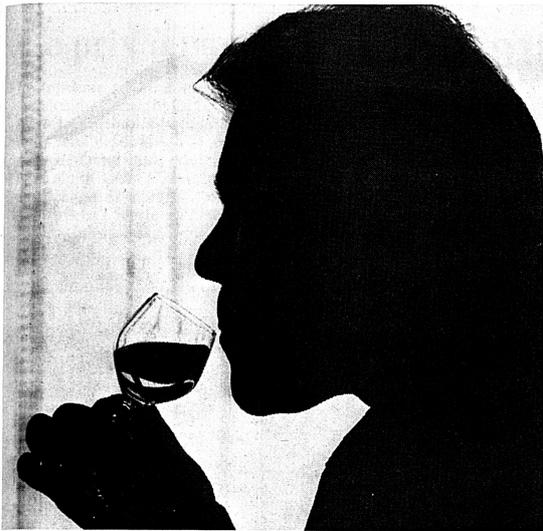
Prüfen Sie sorgfältig, bevor Sie sich für Billardtische oder Zubehör entscheiden, damit Sie die richtige Wahl treffen.

Gratis-Farbkatlog
Bitte senden Sie mir gratis Ihren
 Billardkatlog Zubehörskatlog
 Reparaturservice-Info

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

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

Fronsac/Sils-Maria



In einer Degustation zeigte sich im Engadin kürzlich, dass Bioweine konventionell gekelterten Weinen durchaus das Wasser reichen können. Bild ap

Über Wein lässt sich lustvoll streiten

In der Abgeschiedenheit des Fextals diskutierten Weinjournalisten, Weinhändler, Gastronomen, Produzenten und Konsumenten über neue Entwicklungen in der Weinbereitung. Das Weinsseminar fand in der Chesa Pool, Haus für Ferien und Kurse, statt.

Die Veranstaltung, die unter dem Titel «Weiterbildung/Gedankenaustausch/Tischgespräche/Winterferien» lief, lockte Teilnehmer und Teilnehmerinnen aus der ganzen Schweiz ins Engadin. Der Tag stand ganz im Zeichen des Anbaubereichs von Fronsac, einer kleinen Appellation östlich Bordeaux. Im Schatten der bekannten Gewächse aus dem Médoc und den Graves produzieren hier auf rund 1000 Hektaren eine Reihe von engagierten Winzern Weine, die einem Weinkeller oder einer Weinkarte gut anstehen. Ein knappes Dutzend haben sich zur Gruppe «Expression de Fronsac» zusammengeschlossen. Ihre Weine sind denn auch durchwegs «expressionant», ausdrucksvoll.

Die grossen Qualitätsfortschritte in den letzten Jahren sind das Resultat technischer Verbesserungen im Weinkeller. Die Güter entrappen die Trauben, arbeiten mit kontrollierter Gärung, die Weine werden in neuen Barriques ausgebaut. Damit der Wein überhaupt die Struktur zur Lagerung hat, muss die Ernte so spät als möglich stattfinden und die Maischegärung zwischen 20 und 30 Tagen liegen. Der Mischsatz Merlot/Cabernet franc, die kleinen Erträge und der subtilen Ausbau in Eiche lassen Weine von erstaunlichem Potential heranreifen. Das Preis/Leistungs-Verhältnis im Fronsac stimmt. Drei gute Adressen: Château Barrabaque, Château Moulin Haut-Laroque und Château Mazeris Bellevue.

Interspezifische Sorte

Rolf Kaufmann, Winter im Malcantone, baut einen Teil seiner Weine nach biologischen Methoden an. Er will mit und nicht gegen die Prinzipien der Natur arbeiten. Für den biologischen Rebbaubau in der Schweiz sind die gängigen Sorten allerdings nicht geeignet. Die Merlot-Ernte beispielsweise sei in acht von zehn Jahren gefährdet, wenn die Trauben nicht mit konventionellen Mitteln behandelt werden. Deshalb beobachtet und unterstützt Rolf Kaufmann Versuche mit interspezifischen Sorten, Direktträger also, die gegen Mehltau und Botrytis immun sind. Dadurch kann der Winzer auf die umweltbelastenden Spritzungen verzichten. Die Resultate der Degustation fielen enttäuschend aus: nur wenige Sorten fanden beim wohlwollend gesinnten Publikum Gefallen. Am besten schnitten der weisse Seyval blanc von Blattner und Häfeli aus Reinach BL, der Léon Millot von Guido Lenz aus dem Iselsberg TG und der aus den Isabella-Trauben gekelterte Chiantetto von Rolf Kaufmann, Sessa TI, aus.

Martin Kilchmann, Weinjournalist, ging in seinem Referat auf die kleinen

Anbauzonen des Barolo und Barbaresco ein. Die Weine aus diesen winzigen DOCG-Inseln im piemontesischen Regenmeer, zusammen machen sie bloss 2000 von insgesamt 70 000 Hektaren aus, faszinieren durch ihre komplexe, vielschichtige Art und durch die Langlebigkeit. Bis vor hundert Jahren wurden Barolo und Barbaresco süss gekeltert. Erst unter dem Einfluss eines französischen Önologen änderten sie sich zu trocken ausgebauten Weinen. In den 30er Jahren bekannten die Kellermeister, die Maischegärung bis zu einem Monat oder mehr zu verlängern. Der Jungwein war nun mit derart viel Tannin angereichert, dass der Wein erst nach sechsjähriger Fassreife geniessbar wurde. Noch heute gibt es unter den «barolisti» Vertreter, die auf extrem lange Maischegärung und Fassausbau setzen.

Doch auch die Traditionalisten wie Giacomo Conterno oder Bruno Giacosa verwenden Stahltanks und arbeiten mit kontrollierter Gärung. Ihnen gegenüber stehen die Modernisten, meist jüngere Winzer. Sie verkürzen die Maischegärung, reichern den Wein mit einem Barriqueausbau an und erhalten so früher trinkreife Jahrgänge. Ein anderer Streit ist hingegen beigelegt: die meisten Produzenten haben sich für den Cru-Ausbau entschieden. Die unterschiedlichen Kleinlagen werden also nicht mehr assembliert, sondern einzeln ausgebaut und unter der Bezeichnung des jeweiligen Rebbergs verkauft. In der Degustation fielen die 88er Barbaresco durchwegs enttäuschend aus, die 85er Barolo hingegen begeistert, allen voran die beiden Aldo Conterno-Weine Granbusa und Cicala, der Cannubi aus der Azienda Fenocchio und der Cru aus dem Weingut Roche de Manzoni von Valentino Migliorini.

Die drei weiteren Themen

«Die Länder mit den schlechtesten geographischen Bedingungen produzieren pro Hektare am meisten Hektoliter: das sind Deutschland und die Schweiz», sagte Heiner Stolz, Weinhändler, zu Beginn seines Referats. Die Produktions- und vor allem die Landkosten sind in der Schweiz so hoch, dass nur der qualitative Weinbau, die Spezialitäten und der ökologische Rebbaubau die Existenz der einheimischen Winzer längerfristig sichern kann. In einer vergleichenden Degustation zeigte sich, dass Bioweine konventionell gekelterten Weinen durchaus das Wasser reichen können.

Jeanpierre Viecelli, Önologie bei Louis Bovard in Cully, ging in seinem Referat auf das Phänomen des Säurerückgangs der Trauben ein. Mögliche Gründe sieht er in der Klonselktion und der Überdüngung der Böden durch Kalium. Seit drei Jahren baut er jeweils eine kleine Teil der Ernte separat aus und verhindert bei diesem Wein den biologischen Säureabbau. Der 89er Epesses gefiel durch seine rassistige Säure und Jugendlichkeit. Attribute, die man beim Schweizer Weisswein oft genug vermisst. SK

GASTROGRAMME

Wolfgang Ranner – Weltbester Jungkoch

Zwölf Jungköche blieben von den Landesausscheidungen aus vier Erdteilen übrig, die sich in Johannesburg in Südafrika in der Endausscheidung messen durften. Wolfgang Ranner (22), in Linz/Oberösterreich geboren, ausgebildet vom Fünfsterhotel Schillerpark in Linz, hatte den Landessieg der Chaîne des Rôtisseurs in Österreich errungen. Er erkochte sich nun in Johannesburg Gold und damit den Rang als weltbester Jungkoch. Gleichzeitig wurde er aufgrund seiner hohen kreativen Leistung in die Chaîne des Rôtisseurs aufgenommen und von Hoteldirektor Willi Förster vom Schillerpark zum Sous-chef unter Küchenmeister Schöber erhoben.

Ranners meisterliches Menu: Roulade vom Skin-Clipper mit Currysauce, Broccoli und Risotto; Lammrücken in der Kräuterkruste mit Portweinsauce, Gemüse der Saison und Knoblauchkräuter; Orangentermine mit Erdbeeren und Schokolademousse. Das Urteil der Jury war einhellig. WA

800 Hotels und Restaurants für Nichtraucher

Die Nichtraucher-Initiative Deutschland e.V. (NID) im Bayerischen Unterschleissheim bringt eine Liste der nicht-raucherfreundlichen Hotels und Restaurants heraus, die bisher über 800 Gastronomen aufführt. Das Verzeichnis wird alle zwei Jahre aktualisiert. Es führt Gastronomen auf, die mindestens einen rauchfreien Gastraum, rauchfreie Tische, Aufenthalts- und Fernsehräume für Nichtraucher, rauchfreie Frühstücksräume oder Frühstück auf dem Zimmer bieten, über Hotel- oder Gastzimmer verfügen, die ausschliesslich an Nichtraucher abgegeben werden und rauchfreie Ferienwohnungen.

Ebenso nennt es Hotelketten mit rauchfreien Zonen, Flughafenrestaurants und Anstalten von Kurverwaltungen.

Information: Nichtraucher-Initiative Deutschland E.V. (NID), D-8044 Unterschleissheim, Tel. 0049 (89) 317 12 12, Fax 0049 (89) 317 40 47. WA

MIXED PICKLES

Beatrice Van Strien moderiert Merlot Seminar

Die Académie du Vin SA in Adliswil organisiert am Samstag, dem 8. Februar, im Mövenpick Hotel in Regensdorf eine Merlot-Degustation. Preis- und prestigeträchtige Rotweine werden mit anderen Weinen aus Frankreich, Italien und Amerika verglichen. Nicht zu vergessen jene Länder und Regionen, in denen die Merlot-Rebe ebenfalls heimisch ist, so zum Beispiel das Tessin, Österreich, Neuseeland, Spanien, Südafrika und sogar Chile.

Mehr als 20 Weine werden («im Rennen» sein, wenn es darum geht, die Vielfältigkeit vergleichend zu erfahren (und zu geniessen) und auch der Versuch unternommen wird, ein Klassement zu erstellen. Die Jury setzt sich zusammen aus Winzern, Journalisten und Weinhändlern. Mit dabei sind auch Leo Arnet (Bindella Zürich), René Gabriel (Caves Mövenpick) und Béatrice Van Strien. Die Weinfachfrau aus Zürich wird die interessante Degustation moderieren.

Weitere Informationen und Anmeldung: Académie du Vin SA, 8134 Adliswil, Telefon (071) 710 67 57. r.

Berufskolleginnen in Gastro-Femme-Club

Sind Sie Wirtin, Hotelière, Pächterin oder Betriebsleiterin eines gastgewerblichen Betriebs und möchten sich gerne von Zeit zu Zeit mit Gleichgesinnten treffen? Um Ideen auszutauschen und in verschiedenen Seminaren unbekannt Themen zu entdecken?

WIRTSCHAFT

Rekordausstoss bei der Eichhof-Gruppe

Der konsolidierte Umsatz der Eichhof-Gruppe konnte 1991 um 37,9 Prozent gesteigert werden und beträgt somit 277,22 Mio Franken (Vorjahr 201,08 Mio Franken). Die Übernahme der Bier-Import AG und die Integration der übernommenen Farbmetrikunternehmen haben wesentlich zu dieser grossen Umsatzsteigerung beigetragen. Der Getränkebereich profitierte von den Anstrengungen zur Profilierung der Eichhof-Markenbiere, dem idealen Sommerwetter sowie den Festveranstaltungen rund um die 700-Jahr-Feier. Über den Erwartungen entwickelte sich der Absatz des alkoholfreien Bieres Clausthaler-Bieres sowie der Premiumbere Warsteiner und Erdinger. Bei den alkoholfreien Getränken wurden vor allem mit den Coca-Cola-Produkten Marktanteile gewonnen.

Die Getränkedivision erzielte 1991 einen Rekordausstoss von 747 662 Hektoliter! Die Sparte Bier war daran mit 382 347 hl (84,86 Mio Franken) beteiligt, die alkoholfreien Getränke setzten 365 315 hl (56,4 Mio Franken) um. r.

Feldschlösschen-Sibra: Wachstum hält an

Zusammen mit Sibra hat die Feldschlösschen-Gruppe, die seit Anfang Oktober unter einem Holdingdach zusammengelassen ist, 1991 einen konsolidierten Umsatz in der Grössenordnung von 900 Mio Franken erzielt. Im per Ende September abgeschlossenen Ge-

1978 wurde der Gastro-Femme-Club mit dem Ziel gegründet, den Wirtin- und Hotelièrinnen ein Forum für Gespräche, Erlebnisse und Bildung zu bieten. Heute sind rund 120 Frauen aus allen Teilen der deutschen Schweiz (weilsche Kolleginnen konnten bisher leider noch nicht dazu gewonnen werden) mit von der Partie. Die gut besuchten Anlässe finden viermal im Jahr statt und erlauben den Teilnehmerinnen, immer wieder neue Kolleginnen und andere Regionen der Schweiz kennenzulernen.

In diesem Jahr finden folgende Veranstaltungen statt: Seminar «Gedächtnistraining und Entspannung» (16./17. März), Ausflug auf die Schynige Platte (16. Juni), Zürichseefahrt mit anschliessendem Essen (21. September), Besichtigung der Emmi-Molkerei in Emmenbrücke (25. November).

Nähere Auskunft erteilt Irmgard Stettler, Präsidentin des Gastro-Femme-Clubs, Telefon (031) 22 50 21. r.

Fischers Fritz fischt im Zürich Hilton

Vom 4. bis 29. Februar steht der Harvest Grill im Zürich Hilton ganz unter dem Zeichen der Fische. Küchenchef Jean-Marc Heutschi bietet seinen Gästen vielversprechende Kreationen: Raufischkompositionen, Hummerschaumsuppe mit grünen Zitronenzesten, Jakobsmuscheln auf Safransaucenspiegel, St.-Pierre-Filets an Kornensaft, See-teufelmedaillons an Rotwein-Buttersauce oder polierte Steinbuttmedaillons auf Waldpilzragout.

Die Angebotspalette verändert sich jede Woche je nach Marktlage. r.

CASH+CARRY
prodega

Gültig vom 31. 1. bis 6. 2. 1992

Siedfleisch la

frisch
per Kilo

9.90

Polenghi Mascarpone

Dose 500 g

4.58

St. Paulin

suisse nature
Laib zirka 2 Kilo
per Kilo

9.20

Pommes frites

Fein- oder Grobschnitt
Karton 10 Kilo
per Kilo

3.48

Sais Friture 100

Kanne 25 Liter
per Kilo

4.15

Ovomaltine

100 Portionen
per Karton

25.60

Chianti

DOCG Capricorno
Pot 50 cl

1.98

+Wust

Calgonit

Trommel 10 Kilo

27.90

Prodega CC in:

Basel, Biel, Chur, Dübendorf, Emmenbrücke, Heimberg, Moosseedorf, Neuendorf, Pratteln, Rotkreuz

sda

Côte d'Azur



Hotel Bel Air Cap-Ferrat – vom geplanten Altersheim zum Luxushotel für gehobene Ansprüche.

Bilder zvg

Erfolgreiche Renovierung im Bel Air Cap-Ferrat

Bisher kamen die Luxusetablissemments der Côte d'Azur immer noch ganz gut weg – Amerikaner und Japaner waren treue Kunden. 1991 hatten aber auch das Negresco, das Carlton und andere De-Luxe-Häuser mit leeren Zimmern zu kämpfen. Die Monate Juni und Juli brachten für die gesamte Hotellerie ein Minus von 16 Prozent beziehungsweise 9,5 Prozent; nur der August lag gleichwohl mit dem vergangenen Jahr.

KATJA HASSENKAMP

Für das Hotel Cap-Ferrat brachten die neuen Eigentümer kaum Änderungen. Man wollte weiterhin tiefgreifend sanieren – die gesamte elektrische Anlage inklusive Klimaanlage und Heizung, die sanitären Einrichtungen und die Küche wurden vollständig erneuert. Was nach den Worten von Hansjörg Maissen «wie ein öffentliches Schweizer Schwimmbad» aussah, wurde zu «einem der schönsten Schwimmbäder der Côte» mit modernem Design und Blick aufs Meer. Im Haus selbst wurde pompöser Plüsch durch Pastellfarben und Baumwollmaterialien ersetzt. Es galt, das Ambiente der mediterranen Landschaft einzufangen. Fauna und Flora sollten im Haus präsent sein. So belassen leichte Blumenmuster Vorhänge und Tagesdecken, Trockenblumensträuße stehen vor Tapeten mit Fischmustern, und in der Bar gehört das Aquarium zum Dekor. Oberstes Gebot: Qualität und Präzision in der Ausführung, gepaart mit gutem Geschmack.

Bei der Innendekoration stützte man sich ganz auf die britische Firma Wilson Gregory Eberhard, die bis zum Mobiliar und dem Geschirr für die gesamte Innenausstattung verantwortlich ist. Der technische Teil des Umbaus wurde von örtlichen Firmen realisiert. Ein zuverlässiger Projektmanager hat selbst südfranzösische Firmen zu schnellem Arbeiten angetrieben und dennoch den geforderten hohen Standard gewahrt.

Exquisites Ambiente

Das Ergebnis: 59 Zimmer und davon 11 Suiten mit exquisitem Ambiente und natürlich allem modernen Komfort. Eine gepflegte Atmosphäre, wo man sich wohl fühlen kann, mit zuvorkommendem Personal – der Service wird grossgeschrieben – und dazu eine einmalige Lage inmitten von Grün hoch oben über dem Mittelmeer.

Ein idealer Rahmen für kleine Tagungen und Seminare. Denn selbstverständlich gehören zum modernen Hotel Bel Air Cap-Ferrat, wie das Haus jetzt heisst, auch alle Facilities, um geschäftliche Meetings zu organisieren. Drei Konferenzräume bis zu 70 Personen

sind mit modernen Kommunikations-einrichtungen ausgestattet.

Doch der individuelle Kunde wurde nicht vergessen, und so gibt es für den kommenden Winter drei Pauschalen:

Musikwochenenden von Freitagabend bis Sonntag mit Konzert und gastronomischem Essen (1 Stern im Michelin); Golfpauschalen mit Zugang zu den schönsten Plätzen der Côte; Wochenendstyle du Cap, wo man einmal so richtig verwöhnt wird.

Weiss man zudem, dass vor allem in der Mittelklasse auch schon in den letzten drei Jahren Einbrüche registriert wurden, kann man nicht umhin, von einer Krise im Fremdenverkehr der Côte zu sprechen. Der Trend hin zu kürzeren Aufenthalten kann nur durch steigende Gästezahlen aufgefangen werden, und davon kann keine Rede sein.

Die regionalen Tourismusverantwortlichen schieben die Misere auf das steigende Bettenangebot. Tatsächlich wurden, trotz allen Anzeichen für eine Verlangsamung der touristischen Expansion, in den letzten sechs Jahren 36 000 zusätzliche Hotelbetten an der Côte d'Azur gebaut. Doch damit alleine lässt sich die Baisse nicht erklären.

Was nicht mehr stimmt, ist die Preis-/Leistungs-Relation, gekoppelt mit einer überholten Angebotspalette. Zu lange hat man sich auf alten Lorbeeren ausgerichtet, es fehlen attraktive Packages –

«bronzer idiot», dummer Strandurlaub, ist nicht mehr gefragt – und auch die aggressive Verkaufspolitik traditioneller Luxusetablissemments lässt auf sich warten. Die Folge: Viele kehren der Côte den Rücken und so ging 1991 der Verkehr am Flughafen Nizza-Côte d'Azur erstmals seit 40 Jahren um 6 Prozent zurück (Januar bis Juni).

Wie stark der Erfolg oder Misserfolg der Hotels an der Côte d'Azur von ihrem Image, ihrem Angebot und ihrem Marketing abhängig ist, zeigt der Erfolg einiger kleiner Häuser der Top-Kategorie. Les Roches weit von Bornes-les-Mimosas in einer Traumlage oberhalb des Meeres gelegen, mit mediterranem Garten, pastellfarbenen eingerichteten Zimmern und ausgeklügelten Packages konnte nicht nur den diesjährigen Schock auffangen, sondern machte mit seinem gastronomischen Restaurant sogar noch ein beachtliches Plus.

Das Hotel Bel Air Cap-Ferrat, bisher nur sommers geöffnet, macht sich jetzt auch für die Wintersaison stark; wartet mit Seminar- und Incentive-Packages auf und organisiert Musikwochenenden.

Die Geschichte des Hauses kann Beispiel sein dafür, wie eine erfolgreiche Mutation an der Côte d'Azur aussehen könnte. Das alte Hotel Cap-Ferrat war schon im Jahre 1908 eröffnet worden. Ein Hotelpalast der Jahrhundertwende, der bis zum Ersten Weltkrieg und dann wieder zwischen den Kriegen ein

Weltelite Unterschlupf bot. Es kamen Grafen und Herzöge, reiche Industrielle und Schauspieler, um sich im Winter von dem schlechten Wetter im Norden zu erholen. In den fünfziger Jahren begann man umzudenken, nicht mehr der Winter, sondern der Sommer war gefragt. In den letzten Jahren änderte sich auch der Geschmack, und der altmodische Prunk von Hotelpalästen kam aus der Mode.

Altersheim geplant

Das Hotel Cap-Ferrat machte keine Ausnahme und wurde schliesslich vor fünf Jahren zum Verkauf angeboten; es war geplant, daraus ein Altersheim zu machen. Damals stieg der amerikanische Versicherungs- und Investmentkonzern Reliance-Group ein und beschloss ein umfassendes Renovierungsprogramm von rund 50 Millionen Schweizer Franken, das über vier Jahre laufen sollte.

Als erstes ging man daran, die äussere Anlage – Garten und Pool – modernen Ansprüchen gerecht zu machen. In der zweiten Phase wurden die Zimmer renoviert, und schliesslich kamen die public spaces dran – Empfangshalle, Bar und Restaurant.

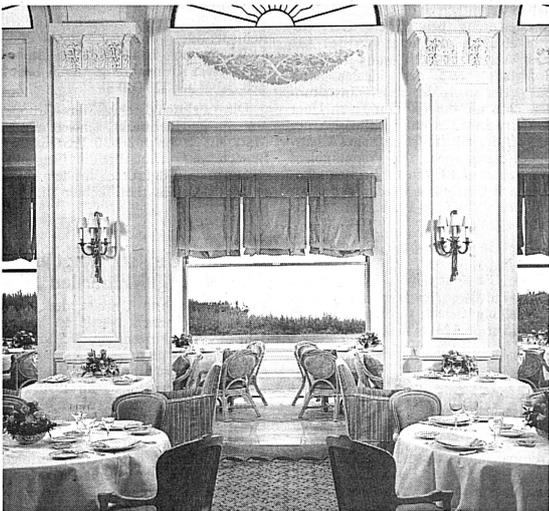
Zum Leiter des Hotels und zum Verantwortlichen der Umbauarbeiten wur-

de Hansjörg Maissen berufen. Der gebürtige Schweizer und Gastwirtsohn hat langjährige Erfahrung mit der Hotelkonzeption, da er für die Eröffnung verschiedener Marriott-Häuser verantwortlich zeichnet. Im Hotel Cap-Ferrat liess man ihm völlig freie Hand, und so ging er daran, dem Haus «eine neue Seele einzuhauchen».

Besitzerwechsel

Während der zweiten Umbauphase wechselte das Haus den Besitzer. Nach den Amerikanern kamen die Japaner, die Gruppe Sazale kaufte das Projekt. Damit übernahm eine potente Gruppe aus dem Hotel- und Restaurantgewerbe den Bau, und alsbald wurde darüber gesprochen, das Hotel ganzjährig zu öffnen. Heute beglückwünscht sich Hansjörg Maissen dazu, schon zu Beginn der Umbauarbeiten an eine eventuelle Wintersaison gedacht zu haben; Isolation und Heizung waren von vornherein «winterfest».

Die Sazale-Gruppe wurde schon 1894 gegründet und ist unter anderem mit ihrer Filiale Bel Air Hotel Group auf dem Hotelsektor tätig. Berühmt ist das zur Gruppe gehörende Bel Air Los Angeles unweit von Beverly Hills; drei weitere Häuser sind im Bau.



Exquisites Ambiente mit modernstem Komfort.

Gespräch mit Hansjörg Maissen



Herr Maissen, was hat sie am Hotel Cap-Ferrat geriezt?

M: Das Umbauprojekt. Es war ein Challenge, aus dem berühmten Hotelpalast eine moderne Anlage zu schaffen. Zudem stand für mich fest, dass ein solches Haus eine Zukunft hat.

Was bedeutet die Öffnung des Hauses in der Wintersaison?

M: Es ist eine Entscheidung, die erst langfristig Erfolg haben dürfte. Ich rechne mit drei Jahren, bevor sich die Wintersaison rentiert, das heisst, bis es nicht mehr teurer ist, offen zu bleiben als zu schliessen. Unsere Sommergäste sind mit der neuen Regelung zufrieden, und ich hoffe, rund 15 Prozent meiner Sommerclientel auch im Winter begrüssen zu können. Ausserdem sehe ich Möglichkeiten auf dem Ta-

gungs- und Incentivemarkt – unser Haus ist ideal für kleinere Meetings. Auf jeden Fall ist es für unser Image gut, das ganze Jahr offen zu sein, dadurch werden kontinuierliche Marketingaktionen möglich.

Wie wollen Sie die einzelnen Märkte angehen?

M: Wir haben derzeit rund 30 Prozent Franzosen, 23 Prozent USA-Gäste, 15 Prozent Deutsche, 15 Prozent Briten, 10 Prozent Italiener und 6 Prozent Schweizer. Diese Mischung ist gesund, und dementsprechend haben wir unsere Schwerpunkte gesetzt. Wir haben zwei Verkaufsentennen in New York und Zürich und drei Public Relationsbüros in Mailand, Paris und Los Angeles. Den amerikanischen Markt können wir zudem noch gesondert angehen, da wir dort gute Kontakte haben und über eine Kartei von 30 000 Adressen verfügen.

Ihre nächsten Projekte?

M: Ich habe in 12 Jahren in 9 Ländern auf 3 Kontinenten gelebt. Jetzt bin ich schon 5 Jahre an der Côte d'Azur, und immer noch gefällt es mir hier.

has

Tourisme suisse

Le prix à payer

Le tourisme suisse a souffert pendant longtemps de ses prix élevés. Le fossé le séparant des pays concurrents tend cependant à se combler. Auteur d'une étude réalisée dans l'Arc alpin, André Guinnard, notamment chargé de cours à l'École suisse de tourisme à Sierre, en est convaincu. Ce n'est qu'une question de temps.

Examinant les offres de 128 stations suisses, italiennes, autrichiennes et françaises, André Guinnard, qui est aussi président du secteur location (parahôtellerie et immobilier de loisirs) de l'Association professionnelle valaisanne des gérants et courtiers en immeubles, a confectionné un «panier du skieur». Celui-ci comprend 222 hôtels trois étoiles et logements de vacances, 200 locations de chalets et de skis et 236 prix de remontées mécaniques.

M. Guinnard et ses collaborateurs ont alors pris en compte, sur la base des catalogues 1991/92 des tours-opérateurs établis dans des pays «neutres» — Grande-Bretagne, Suède et Bénélux — un séjour d'une semaine du 21 décembre 1991 et au 14 mars 1992. A noter que le voyage en train ou en avion était compris dans le prix du séjour.

L'étude («n'est pas scientifique»), avertit M. Guinnard. Elle ne met, par exemple, pas en lumière la qualité des logements, du matériel ou des services et encore moins le taux d'occupation des lits. Elle donne cependant l'image d'une certaine réalité. Et, si l'on s'en tient aux résultats obtenus, cette réalité donne raison à ceux qui pensent que la Suisse reste chère.

Le «panier» de M. Guinnard, soit un séjour d'une semaine pour une personne, vaut en effet en moyenne 1321 francs en Suisse, 1283 francs (-2,9%) en France, 1171 francs (-11,4%) en Italie et 1084 francs (-17,9%) en Autriche. Que ce soit pour le logement, la location du matériel de ski ou les remontées mécaniques, la Suisse est toujours plus chère.

Pour M. Guinnard, l'espoir est de mise. Car, dit-il: «A la suite d'un sondage effectué il y a quelques années, je peux toutefois affirmer que les autres pays rattrapent la Suisse en matière de prix». Et d'ajouter: «A nous d'être les meilleurs en matière de qualité». Afin de suivre l'évolution de ce phénomène, M. Guinnard se propose de reconduire cette enquête. Il envisage aussi, nous a-t-il dit, de faire de même avec les offres d'été.

MH

Marché japonais

Une année 1992 pleine de promesses

Plus fourmi que cigale, goûtant davantage au travail qu'aux loisirs, le Japon vivrait l'aube de son «âge d'or des voyages». C'est JTB (le Japan Travel Bureau), le premier tours-opérateur de la deuxième puissance économique du monde qui le dit en préambule à son rapport sur les tendances touristiques japonaises pour l'année 1992. Une année qui devrait voir 12 millions de Japonais prendre le chemin de l'étranger.

GEORGES BAUMGARTNER

A en croire les prévisions du JTB, 333 millions de Japonais (1,6% de plus qu'en 1991) entreprendront, cette année, un voyage dans l'archipel. Cela signifie, en d'autres termes statistiques, que chaque homme, femme et enfant japonais s'absentera une nuit et plus de son domicile, 2,68 fois contre 2,64 fois en 1991. Leurs dépenses touristiques pour 1992 sont estimées à 145 milliards de dollars, en progression de 5,7% par rapport à l'exercice précédent. Chaque homme, femme et enfant japonais, encore une fois, dépensent 54 400 yens (plus de 600 francs) par voyage.

Cette année, le nombre des touristes japonais prenant le temps de respirer loin de leurs îles déchaînées devrait, pour la première fois, atteindre le cap des 12 millions. Soit une augmentation de près de 14% par rapport aux 10,5 millions qui ont passé, l'an dernier, leurs vacances à l'étranger. Ils laisseront dans les tiroirs-caisses des pays hôtes 42 milliards de dollars (+10%). Chaque Japonais dépense plus de 4500 francs par voyage loin de chez lui. Dans l'autre sens, le Japon escompte accueillir près de 4 millions de visiteurs étrangers, en hausse de 10,5% comparativement à 1991.

Et la récession?

Pourquoi le marché japonais des voyages échapperait-il, en 1992, à la récession qui menace l'économie japonaise après plus de cinq ans de croissance continue? D'autant plus qu'en période de ralentissement de l'activité économique, les Japonais tendent, plus qu'ailleurs, à freiner leurs dépenses, parfois plus que de raison.

A cette interrogation, le Japan Travel Bureau avance cinq raisons susceptibles d'expliquer pourquoi, à son avis, les Ja-



Cette année, le nombre de Japonais prenant le temps de respirer loin de leurs îles devrait atteindre le cap des 12 millions, soit 14% de plus que l'an passé.

Photo Jean-Paul Fühndrich

ponais ne lésineront pas, une fois n'est pas coutume, sur les vacances en 1992.

1 Ils jouiront de plus de temps libre. Le semaine de cinq jours se généralise. A commencer par les administrations et les banques.

2 Ils recherchent un mode de vie plus relaxe, moins stressant, plus orienté vers les voyages, le sport et les loisirs en général.

3 Leur mode de consommation se transforme lui aussi. Ils disposent déjà d'une voiture et de tous les objets électroménagers que la vie moderne peut leur offrir. Ils sont maintenant plus disposés à dépenser leur argent pour des biens moins matériels tels que les voyages et les loisirs.

4 Ils sont de nouveau plus nombreux à partir à l'étranger. L'an dernier, la guerre du Golfe avait convaincu une majorité à rester chez eux.

5 Les «vétérans des voyages» sont, eux aussi, une espèce en voie de prolifération accélérée. Ce sont des Japonais qui n'en sont plus à leur première escapade à l'étranger, qui connaissent la mappemonde comme leur poche et tien-

nent à la parcourir avec la régularité d'un métronome.

Plus personnalisée

«La nature des voyages change. Elle devient plus personnalisée, plus diversifiée. Le calendrier aussi se modifie. Tout le monde ne part plus en même temps au même moment au même endroit. L'on assistera à une croissance des voyages à caractère sportif, en petits groupes, en couples ou en familles, pour célébrer un succès à l'université ou dans sa carrière professionnelle. Maintenant, c'est sûr, l'âge d'or du tourisme japonais a commencé. Mais ce sera aussi un âge du choix, le voyageur deviendra plus exigeant dans ses choix, ses goûts, ses attentes», estime le Japan Travel Bureau.

En 1991, 10,5 millions de Japonais ont pris le chemin de l'étranger, soit 4,2% de moins qu'un an plus tôt, la première croissance négative depuis... 1980. La guerre du Golfe est passée par là. Elle a retenu les touristes japonais dans leurs îles. 1992 est grosse de toutes les promesses. L'économie japonaise a beau ralentir, les Japonais seront, pour une

fois, plus cigales que fourmis. JTB estime que 12 millions d'entre eux choisiront des destinations exotiques. Soit une hausse de près de 14% en un an. 1992 sera une année olympique (Albertville, Barcelone), riche aussi en expositions internationales (les Florales de Hollande, l'Exposition universelle de Seville) et les Japonais ne manqueront pas de se rendre à l'un ou l'autre de ces événements avec la foi du pèlerin cheville à corps.

De son côté, le ministère des transports veut internationaliser ses insulaires de Japonais, les rendre un tantin plus cosmopolites en se frottant aux autres par les échanges touristiques. Les écoles japonaises iront en excursions à l'étranger tout comme les groupes de femmes, les employés d'une entreprise, etc.

Encore faut-il que, pour permettre à ses citoyens de voguer vers des horizons lointains, le Japon modernise ses infrastructures, construise de nouveaux aéroports, améliore ses lignes aériennes. L'ouverture de l'archipel sur le monde extérieur est à ce prix-là aussi. □

Nuitées 1991

Légère baisse

L'année 1990 reste celle du record pour l'hôtellerie suisse. Le nombre de nuitées a diminué de 1,5% en 1991, pour se fixer à 35,3 millions, selon les premières estimations de l'Office fédéral de la statistique (OFS), publiées la semaine dernière.

La demande intérieure a pourtant augmenté de 1,5%, pour atteindre le nombre record de 14,94 millions de nuitées. Cette hausse n'a pas suffi à compenser la baisse de 3% de la demande étrangère.

Les hôtels suisses ont vendu 20,3 millions de nuitées à des hôtes étrangers en 1991, un résultat qui dépasse malgré tout de 1% la moyenne des années 1981 à 1990. La diminution de la fréquentation par rapport à 1990 est en grande partie due à la défection des touristes en provenance des Etats-Unis (-37%) et de Grande-Bretagne (-9%). La demande en provenance d'Allemagne (+8%) et de Belgique (+7%) a en revanche nettement progressé.

La tendance à la baisse des nuitées d'hôtel en 1991 s'est renversée au mois de décembre. Les estimations de l'OFS font ressortir que la demande a progressé de 1% en comparaison avec décembre 1990, pour atteindre 1,98 million de nuitées. Ce résultat s'explique par le temps ensoleillé du début du mois, suivi par des chutes de neige très attendues. La distribution des dates des fêtes de fin d'année invitait par ailleurs à prolonger les vacances. Même la demande en provenance des Etats-Unis a progressé par rapport à décembre 1990 (+8%).

ats

ATAF

Un forum pour «six paradis tropicaux»

Le onzième ASEAN Tourism Forum qui se déroulait du 17 au 23 janvier en Malaisie (pour la troisième fois) a réuni 1244 participants: un succès sans précédent pour ce salon qui croît à une vitesse grand V.

CATHERINE CHAPUIS

«A part quelques petits détails d'organisation, je suis très satisfait du déroulement de l'ATF '92», déclarait Ahmad Bakri Shabdin, président du comité d'organisation et directeur général de l'Office du tourisme de la Malaisie. Lors de leur 29e assemblée, le 22 janvier à Penang, les membres de l'ASEAN SCOT (Sub-comité de tourisme) décidaient toutefois d'entreprendre une analyse du rapport entre le coût d'organisation de l'ATF et son efficacité.

Force est cependant de reconnaître que la demande de participation au forum est grandissante. Cette année, 328 stands ont été mis à la disposition des vendeurs alors qu'ils en réclamaient 373. Au total, 1244 délégués ont pris part à l'ATF '92 qui correspondait avec le 25e anniversaire de la fondation de l'ASEAN (8 août 1967, rejoint en 1984 par Brunei) et avec Visit Asean Year.

(Le 6-in-1 tropical paradise), tel est le slogan des six nations d'Asie du Sud-Est (Brunei Darussalam, Thaïlande, Singapour, Indonésie, Philippines et Malaisie). Elles flirtaient déjà depuis quelques années au sein de l'ASEAN, économiquement et politiquement parlant, lorsqu'elles décidèrent d'unir leurs forces pour promouvoir ensemble leur tourisme: voilà qui a donné naissance au premier ASEAN Tourism Forum (ATF) en 1981, en Malaisie également, auquel



Un point fort parmi les innombrables fêtes de la Malaisie: le festival hindou de Thaipusam.

Photo Catherine Chapuis

avaient pris part 565 personnes. Aujourd'hui, ce salon est devenu l'événement touristique majeur dans la région.

Dans le cadre d'un marché des voyages intitulé Travex, 252 acheteurs de 24 pays, dont une douzaine de Suisses, ont eu l'occasion de rencontrer 582 vendeurs (hôtels, tours-opérateurs, etc.) des six pays ASEAN. Mais, attention, rien n'est laissé au hasard: les rendez-vous sont pris à l'avance, sur système informatisé, selon les désirs des uns et des autres. Sauf exception, l'agenda de chaque participant ne comporte pas moins de 28 rendez-vous d'une durée de vingt mi-

nutes sur une période de deux jours. On ne flâne pas...

Les acheteurs s'accordent à dire que l'ATF et Travex en particulier permettent principalement de rencontrer les fournisseurs attirés puis, dans une moindre mesure, de découvrir l'offre de la concurrence. «Je rencontre ici des petits vendeurs qui ne se déplacent pas hors de leurs frontières», affirmait toutefois Daniel Céliérier de Voyage pour Tous (France), un fanatique de l'ATF qui n'en a pas manqué une édition.

En dehors du marché des voyages Travex, l'ATF accueille de nombreuses

conférences de presse et les assemblées de diverses associations touristiques des pays ASEAN. De plus, il est chaque année le théâtre d'une conférence d'envergure sur un sujet propre au développement touristique de la région.

Le thème de l'ASEAN Tourism Conference '92 reflétait la sensibilisation récente mais grandissante des pays d'Asie du Sud-Est pour la protection de l'environnement: «Nature et culture: héritage de l'ASEAN».

Dans un même souci de prouver leur attachement à ce riche héritage, les organisateurs de l'ATF ont localisé le pré-programme de l'ATF sur l'île de Langkawi pour sa beauté naturelle encore non polluée et le programme sur l'île de Penang en raison de son mélange de diverses cultures (malaise, chinoise, indienne, eurasiennne, etc.).

Il faut avouer que Penang, connue comme la Perle de l'Orient à l'époque de la colonisation britannique, s'était un peu reposée sur cette réputation et avait peu à peu perdu de son prestige depuis l'indépendance de la Malaisie en 1957. L'arrivée en grande pompe de 1244 délégués régionaux et internationaux, dont 75 journalistes, tombait donc à point nommé pour lui redonner un petit coup de fouet.

Le prochain ASEAN Tourism Forum aura lieu fin janvier 1993 à Manille (Philippines). La présence d'acheteurs de la région ASEAN elle-même représentera une première dans l'histoire du salon. Les organisateurs attendent un total d'environ 2000 participants. Ils étudient en outre la possibilité d'allonger la durée des rendez-vous entre acheteurs et vendeurs qui, pour l'instant, est souvent trop courte pour permettre de véritables négociations. □

Eurotrek

L'aventure débute sur un quai de gare

L'aventure (avec un petit «a») en Suisse avec le train comme moyen de transport. C'est possible. Nouveauté de la récente Foire des vacances de Berne, cette subtile combinaison est tirée du chapeau de Ruedi Jaisli, patron du tours-opérateur zurichois Eurotrek.

MIROSLAW HALABA

On le sait, le succès d'une entreprise dépend largement de la capacité de ses dirigeants à percevoir les tendances nouvelles. Ruedi Jaisli a sans conteste cette qualité. Avec son programme «Aventures en train» et «Aventures en Suisse», il a pris pied dans un créneau

d'où il sera sans doute difficile de le déloger.

Sa formule est simple et bien dans l'air du temps. Il offre une palette d'activités sportives à la mode à pratiquer en Suisse comme le rafting, le vélo tout terrain, le parapente, en passant par la voile, le vélo, l'équitation ou encore le canoë. L'originalité de l'offre réside dans l'utilisation exclusive des moyens de transport publics, le train en particulier.

M. Jaisli n'hésite pas à parler de «nouveau monde». Car, dit-il, les activités sportives sont étroitement liées à l'emploi de véhicules motorisés privés. La tendance est au respect de l'environnement. Et l'on peut bien penser que la pratique de sports de plein air, associée à l'usage du train et des bus soient de

nature à éveiller l'intérêt d'un public toujours plus grand.

Pour vendre son programme, Eurotrek s'est attachée les services des CFF. Quelques 500 gares réparties dans tous les pays mettront les programmes – édités en allemand et en français – à disposition des clients et se chargeront des réservations. M. Jaisli reconnaît qu'il a fallu faire face à quelques réticences au sein du personnel des gares qui ne voyait pas forcément d'un bon œil ce surcroît de travail. Une série de «voyages d'études» et diverses présentations en Suisse romande et en Suisse allemande sont cependant parvenues à les réduire.

Ces offres, qui peuvent porter sur un ou plusieurs jours, présentent divers

avantages. Dans la plupart des cas, le client pourra réserver un voyage la veille de son organisation. Par ailleurs, il n'aura à se soucier du matériel puisque celui-ci sera mis à sa disposition au point de départ de son «aventure». Il trouvera aussi sur place des moniteurs, maîtrisant deux langues au moins, prêts à lui apporter leur concours. Diverses associations et clubs sportifs sont en effet associés à l'organisation de ce programme d'activités.

En fait, M. Jaisli ne fonce pas tête baissée dans cette entreprise avec son flair pour seule garantie. Il travaille sur «du solide». Car, depuis cinq ans, il prête main forte aux CFF pour l'organisation de leur offre d'activités sportives, le rafting sur le Rhin notamment. L'an passé,

il s'est chargé de quelque 40 000 clients. Le programme «Aventures en Suisse» devrait lui permettre de porter cette année ce nombre à 60 000.

Ne risque-t-on pas d'assister à une vague de touristes déferlant sur les sites naturels de notre pays? Certes, dit M.

Jaisli, le succès financier de l'opération suppose, compte tenu des marges réduites – il y a des offres à 59 francs seulement –, un certain volume d'affaires, donc de clients. «Toutefois, nous vivons de la nature et nous connaissons donc les limites à ne pas dépasser», déclare M. Jaisli, laissant entendre que la société est prête, au besoin, à s'autolimiter. De bonnes dispositions qui devraient rassurer les protecteurs de la nature. □

MELI-MELO

Records en 1991

La vente et l'encaissement de chèques Reka ont atteint en 1991 des résultats record. Pour la vente, l'augmentation est de 7,8% à 268,4 millions de francs, pour l'encaissement elle est de 9,9% à 259,7 millions. Les nuitées ont suivi la même tendance avec une hausse de 23,7% à plus de 837 000, a indiqué la Caisse suisse de voyage.

Les entreprises de transports publics et d'hébergement ont profité le plus largement de l'utilisation des chèques Reka. Les téléphériques, télécabines et skilifts ont enregistré une augmentation de 32%, alors que les chèques Reka ont été un peu moins utilisés à l'étranger l'an dernier.

Sur un total de 837 000 nuitées, 650 000 ont été enregistrées en Suisse et 187 000 à l'étranger. Enfin, selon le communiqué, 458 familles (406 en 1990) ont bénéficié de vacances gratuites offertes par la Reka, tandis que le montant

total des réductions accordées s'est élevé à 45,4 millions de francs. *ats*

Moins de trafic

Le trafic à travers le tunnel routier du Grand Saint-Bernard a diminué de près de 3% en 1991 par rapport à l'année précédente. Dans un communiqué la société d'exploitation avance comme cause de ce recul la guerre du Golfe, la chute du tourisme vers la Yougoslavie ainsi que le tassement conjoncturel en Suisse et en Italie.

En 1991, 571 000 véhicules ont traversé le tunnel contre 588 000 en 1990. La répartition par type de véhicule n'a toutefois connu aucune modification. Les voitures représentent toujours 87,8% du total des véhicules, les camions 10,8% et les autocars 1,4%. Depuis l'ouverture du tunnel le 19 mars 1964, 13,8 millions de véhicules l'ont emprunté, soit une moyenne journalière de 1362 passages. *ats*

Aérodrome de Sion

Toujours le casse-tête

C'est toujours le casse-tête sur le tarmac de l'aérodrome de Sion. Pas de ligne régulière. Peu de charters et les déficits qui s'amoncellent. Deux millions de francs par année. Le citoyen élève la voix et dans les milieux touristiques et hôteliers où l'on comptait sur cet atout majeur pour secouer l'économie, on fronce le sourcil.

PASCAL THURRE

Une récente conférence de presse donnée à Sion à l'occasion de la publication d'un travail de marketing dû aux élèves de l'École de tourisme de Sierré éclaira le dossier, mais ne dissipa le malaise.

Le dossier siérois est imposant, près d'une centaine de pages. On a enquêté

tous azimuts. Les conclusions ponctuées par quelques remarques émises par les autorités communales de Sion et l'Office de tourisme de la ville font ressortir un point capital: Crossair ne semble pas prêt du tout à ouvrir la ligne régulière Sion-Zürich. La compagnie doit dire oui ou non ces jours. Ce sera probablement non. Dans ce cas, la demande formulée, dans le même sens, par Air-Glaciers sera examinée par l'Office fédéral de l'aviation civile.

En ce qui concerne les vols charters, on constate que c'est par milliers, chaque année, que des touristes désireux de se rendre en Valais se posent allégrement à Cointtrin et Kloten. Pour l'heure, hélas, les tours-opérateurs et les grands magnats des voyages boudent Sion et n'y croient guère en raison toujours des pro-

blèmes techniques posés par cette place encastrée dans les Alpes. Pourtant le trafic civil à Sion dépasse actuellement les 70 000 mouvements par année et les 30 000 passagers... contre 13 millions de passagers, il est vrai, à Zurich et 6 millions à Genève. Touristes, voyages de groupes, sorties de classes, pèlerinages à Lourdes, le marché aérien existe indiscutablement en Valais, sans oublier les voyages d'affaires qui viennent en tête des demandes. Hélas – et c'est l'une des conclusions de l'enquête-jeunesse – il importe de résoudre au plus vite le casse-tête des vols réguliers, de sensibiliser ensuite les agences de voyages, les tours-opérateurs et de monter, à l'aide d'annonces, de prospectus, de coups médiatiques, une véritable campagne de promotion. □

FOOD & BEVERAGE

Papier-bouchon

La cote des Côtes en hausse libre

Il y a trente ans, personne n'aurait parié un sous vaillant sur les vignobles de la vallée du Rhône, entre Vienne et Tournon, porte du Sud. Cinquante kilomètres de coteaux abrupts, de part et d'autre de la vallée, entre lesquels file, tranquille et étale, un large fleuve. Miracle! Aujourd'hui, parce qu'on s'arrache les crus de la Côte-Rôtie, on replante dans les coteaux. Et les occasions d'aller déguster ces vins sur place se multiplient. En hiver, à Cornas (un vin d'encre), à Chavanay, à Ampuis et à Tain-l'Hermitage.

FRÉDÉRIC LANVIN

Ces «marchés» ressemblent à ceux du Beaujolais. Ils ont lieu immédiatement après la deuxième fermentation du vin (la malolactique). A Ampuis, par exemple, pas question d'emporter des bouteilles du millésime précédent: Les Côte-Rôtie doivent vieillir deux à trois ans chez le vigneron. Ils étaient une petite dizaine, il y a vingt ans, à y croire encore. Ils sont quarante, aujourd'hui à cultiver

150 ha de vignes, dans des pentes aménagées en terrasses. Naturellement, les rendements sont limités à moins de 40 hl à l'hectare.

Deux cépages-rôtes

Les vins des Côtes du Rhône septentrionales sont simples («à comprendre»). Les Côte-Rôtie ne recouvrent que du rouge, dans trois communes. Un seul cépage («noir») leur donne naissance, la syrah, à 80% au moins. Le reste? Un apport d'un raisin blanc, le viognier, qui, vinifié seul, donne des vins sublimes dans l'appellation voisine, Condrieu.

Pas de grands crus, juste de grands vins. Telle aurait pu être la devise du Syndicat viticole d'Ampuis. Pour son quarantième anniversaire, l'an prochain, il risque pourtant bien d'inaugurer une formule qui s'apparente aux «climats» connus dans le Barolo. Pas de «grands crus», mais la législation définit des parcelles précises qui peuvent être mentionnées sur l'étiquette, en plus de l'appellation d'origine contrôlée (depuis 1940), «Côte-Rôtie».

Condrieu, en revanche, a déjà son grand cru, le très rare Château-Grillet.

Mais un jeune vigneron comme Pierre Gaillard, à Malleval, «sort» un vignier tout simple, d'une magnifique longueur. Comme il est hors de l'aire de délimitation du Condrieu, il n'y a bien sûr pas droit!

A tonneau ouvert

Vins simples à comprendre, donc. Mais d'autant plus passionnants à déguster. Il y a quelques années, on réduisait les Côte-Rôtie à quelques impressions prises sur des vins de négociants et à quelques bouteilles bues confidentiellement dans les grands restaurants de Paris. Aujourd'hui, les vignerons se confessaient à tonneaux ouverts. On goûte, regoûte, compare dans ces «marchés», où l'on passe de l'un à l'autre, un verre à la main.

Tel propriétaire n'a que du 1990, d'autres pas encore ce millésime, mais du 1989 (90 était très hétérogène, 89, réputé grande année). Avec son père, Patrick Jasmin a réussi, en 1990, une Côte-Rôtie étalon: jeune, elle tire sur le violacé. Au nez on sent le poivre, typique de la syrah; en bouche, les épices se fondent dans le moelleux du bois (9 à 30%), avec des tanins bien présents et une acidité

qui garantit un bon vieillissement (plus de dix ans!). Une bouteille de tradition, hélas quasiment introuvable. A côté, Gilles Barge, fils de Pierre, donne à goûter un 89 marqué par une forte acidité, de la rusticité, tandis que, pour le même millésime, Bernard Burgaud propose un vin au nez curieusement fleuri, tirant sur le narcisse. C'est une propriété de la syrah: elle se goûte très jeune, lorsque ses arômes primaires s'expriment. Puis elle se referme: difficile alors d'y voir clair... avant qu'elle s'arrondisse jusqu'à son apogée, entre sept et douze ans en Côte-Rôtie. Les frères Jamet, avec un vin d'une attaque assez souple, et le couple Chuzel-Roch, dont le vin, très concentré, porte la marque du bois neuf, présentent de magnifiques 89.

Main-basse américaine

Ces propriétaires ont juste trente ans; ils travaillent 3 ou 4 ha de vignes. Et vendent leurs grands vins de garde moins de 100 FF la bouteille... Tandis que de Tokyo à New York, on s'arrache les vins du «pape» de la Côte-Rôtie, Marcel Guigal. Sa «Landonne», sa «Mouline» et sa «Turque», du nom d'étroits coteaux es-

carpés – des bouteilles contingentées – se paient en centaines de dollars!

L'Amérique fait les yeux doux à la Vallée du Rhône. Il y a 65 ans, c'était un Valaisan, le fameux Dr Wuilloud, qui s'enthousiasma pour la syrah... qu'il a amenée de Tain au Vieux-Pays, où elle réussit bien dans les terroirs les mieux exposés, avec des rendements bien maîtrisés. Ce même cépage donne de bons résultats en Australie, tandis que le vigneron se plante en Californie. C'est encore le bon moment pour acheter quelques Côte-Rôtie à stocker derrière les fagots...

Marcel Guigal, qui «tient» les entrées d'Ampuis, la nord depuis le rachat de la maison Vidal-Fleury et la sud, où il a ses chais, a des émules à Tain-l'Hermitage, 50 km plus bas. Là, ce sont les Chapoutier, Jaboulet, Chave, Grailot, Pochon qui font la loi. Leurs Hermitage, parfois plus élégants et plus légers que les Côte-Rôtie, et leurs Crozes-Hermitage – un vin de la rive gauche du Rhône, dans le vent! – et Saint-Joseph – dispersés sur 50 km de la rive droite –, auront leur foire du samedi 22 au lundi 24 février, à Tain-l'Hermitage. □

MARCHÉ IMMOBILIER

Exceptionnel (à 3 h. 30 de Genève) Vous rêvez d'indépendance totale, d'une affaire prospère, facile à gérer **hotelliers suisses** en fin de carrière cèdent à professionnels dynamiques

hôtel-restaurant de charme ★★

au cœur de la 1ère station thermale française, 40 chambres, 100 couverts, jardin, maison, garages, projet piscine, saison 200 jours. Assistance/financement. Location vente parts SARL fr. s. 7000.-.

Offres: CV, références, capital, garanties tél. (0033) 70.97.73.00. 43332/219754

Valais, station été/hiver, privé vend son entreprise touristique

compréant maison avec 9 appartements de vacances (meublés et équipés pour location par semaine/mois), confort, locaux accessoires, jardin, parking, bien situé, accès facile. Prix de vente: Fr. 730 000.-. Ev. chalet habitation avec cheminée disponible. Gestion possible à temps partiel. Existence assurée p. indép. avec fonds propres appropriés. Offres à chiffre 43210 à hôtel revue, 3001 Berne. 43210/20036

Votre annonce vous apporte le succès!

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.

TABLEAU NOIR

Cours de vacances langues et sports pour jeunes de 10 – 18 ans

Agra Ticino

bei Lugano

ITALIEN • ANGLAIS • ALLEMAND
EXCURSIONS • SPORTS

Informations: Madame Schmid, Höhenweg 60, CH-9000 Sant Gall

Tél. 071-27 92 91 • Fax 071-27 98 27 • Tx. 881 352 inst ch

Sion

L'Hôtel Europa ne peut pas mourir

Satellite fragile dans la constellation immobilière d'Ernest Schertenleib, homme d'affaires bien connu en pays romand, l'Hôtel Europa à Sion a fini par éclater dans l'espace touristique valaisan. Tout est entrepris aujourd'hui pour éviter qu'il meurt. Analyse ici d'une déconfiture et d'une sauvegarde...

PASCAL THURRE

Les retombées de la fermeture de l'hôtel font mal. Raison pour laquelle on multiplie ces jours les séances, même au plus haut niveau, pour soutenir ce « quatre étoiles qui ne doit pas mourir », disent les responsables du tourisme séduinois. Pour l'heure, on le sait, les portes sont closes, les clients annoncés bouddent Sion, et les trente employés sont en quête d'un nouvel emploi.

Une leçon pour les hôteliers

Il est faux – et c'est l'avis tant du directeur de l'Hôtel Europa, Jean-Michel Rupp que d'Eddy Peter, directeur de l'Office du tourisme de Sion – de lier avec trop de facilité la triste destinée de l'Hôtel Europa à la chute de l'empire Schertenleib. Les causes de la déconfiture sont plus subtiles.

Il est clair que si Ernest Schertenleib avait eu les reins solides, l'hôtel aurait « donné le tour », comme on dit en Valais. Il aurait subi encore durant deux ans la morsure des chiffres rouges comme toute nouvelle entreprise du genre, pour surmonter ensuite les difficultés de lancement. Il a fallu que les problèmes financiers du promoteur viennent faire pencher une balance mal équilibrée dès le début.

Nombreux points noirs

Qu'on s'explique. Les points noirs sont nombreux dans l'histoire de l'Hôtel Europa, et il y a une leçon à tirer pour les professionnels de l'hôtellerie. Il s'agit

tout d'abord d'une construction greffée en catastrophe, pour le prix de 41 millions de francs, sur un immeuble initialement prévu pour des appartements. Le service à la clientèle, de ce fait, devait s'effectuer sur trois niveaux différents, ce qui posa d'emblée des problèmes. La mauvaise gestion de l'établissement à ses débuts et les conflits juridiques qui éclatèrent entre l'un des directeurs-éclair et le promoteur, tous deux mal assortis, n'arrangèrent pas les choses. On gonfla démesurément le nombre des employés, soit 48 contre 30 par la suite.

Leçon capitale à tirer également: il fallait commencer la promotion en même temps que la construction et non pas avec un an de retard, il n'est pas évident d'autre part de bâtir un quatre étoiles sur un centre commercial et de surcroît, en pleine ville, à l'heure où les hôtels de classe supposent chez nous calme et verdure. « On fait volontiers aujourd'hui 20 kilomètres de plus pour dormir dans un coin romantique. Qui aime se réveiller sur les enseignes d'un supermarché à 150 francs la chambre? » note une cliente exigeante.

Il a fallu, pour comble, que survienne à ce moment précis la crise dans l'immobilier et que l'Europa prévu pour accueillir les clients du nouvel aéroport de Sion subisse le contre-coup d'une place soudain dans l'impossibilité de réaliser la ligne régulière promise entre Sion et Zurich et les vols charters prévus. C'est à se demander enfin si l'étude du marché n'aurait pas dû être plus poussée.

Il s'en serait sorti si...

Pourtant, l'Europa s'en serait sorti si Schertenleib n'avait pas fait faillite sur une ardoise, dit-on, de cent millions de francs. Le taux d'occupation, après deux ans, était proche de la moyenne séduinoise soit 35%. « Encore deux ans, et l'on sortait de l'ornière », note M. Rupp. Au début le chiffre d'affaire de l'hôtel ne permettait pas de payer le personnel, alors qu'aujourd'hui on y arrivait, tout



Photo Pascal Thurre

Initialement prévu pour des appartements.

en payant également les factures courantes. Dans la faillite, poursuit l'ex-directeur, le personnel aura sa part puisque les salaires sont en première position des montants dus. La caisse de chômage couvrira le 80% de la somme et le solde, avec redevances sociales, suivra au rythme de la procédure de faillite, soit sur un an ou deux.

Remise à flots

A l'Office de tourisme de Sion on précise que le nombre de congrès, de séminaires prévus à l'Europa montait en flèche... « Cet hôtel ne peut pas mourir », note Eddy Peter, directeur de l'Office. Sion en a absolument besoin. La capitale du canton est de plus en plus une cité de congrès. L'emplacement à deux pas de la

sortie de l'autoroute, de l'aéroport, sans être au centre-ville était correct. C'est triste de voir que la promotion faite pour cet hôtel depuis des mois, notamment auprès des entreprises, des organisateurs de conférences, tombe à l'eau. Des contrats en suspens ont été cassés et ces clients renoncent au Valais. La ville de Sion espère qu'une chaîne hôtelière va saisir cet hôtel au vol car il a sa place dans le contexte touristique valaisan.

Jean-Michel Rupp dit quant à lui: « Nous avions des contrats avec plusieurs groupes suisses et étrangers. C'est fini. Ils fuient Sion. Il ne veut pas d'hôtels au rabais mais un vrai quatre étoiles prévu pour les groupes à prix raisonnable. Nous étions le seul à Sion dans ce cas. D'ailleurs, nos clients étaient con-

ditionnés. Ce hôtel n'avait qu'un défaut: il était jeune... Il est impensable de vendre l'établissement pour le transformer en appartements ou studios. Il ne faut pas rêver. Il est bien conçu malgré tout.

Une chose est sûre: ce n'est pas l'hôtel qui a coulé Schertenleib. C'est le contraire. Le promoteur ne pouvait plus payer les maîtres d'état. (On parle de plusieurs millions d'arrières). Depuis la fermeture, nous tentons de replacer le personnel dans l'hôtellerie séduinoise. Les hôteliers de Sion nous prêtent main forte. Quant à moi, je vais tenter ma chance sur le plateau de Crans-Montana, à moins que la réouverture annoncée se fasse plus tôt que prévu... »

Crédits hôteliers

Dynamisme intact

La morosité ressentie dans la branche de la construction suisse n'a pas encore entravé l'investissement dans l'hôtellerie. C'est la constatation réjouissante qu'a pu faire la Société suisse de crédit hôtelier (SCH) à l'issue de l'exercice 1991. Par ailleurs, un recul (important) des activités de financement n'est pas attendu pour 1992.

L'année écoulée a donc été un bon exercice en terme d'octrois de crédits, puisque un nouveau record a été établi avec 67,4 millions de francs (+1,4% par rapport à l'année record 1990). Les nouveaux engagements se sont répartis à raison de 13,3 millions de francs sous forme de prêts et de 54,1 millions de francs sous forme de cautionnement. Ce résultat qualifié de « réjouissant » résulte avant tout, estime la SCH, du « bon comportement de l'hôtellerie saisonnière des années 1989 et 1990 ».

Beaucoup de rénovation

Plus de deux tiers des nouveaux engagements (45,5 millions de francs) ont été affectés à la rénovation d'hôtels et aux constructions de remplacement. Le montant affecté aux nouvelles constructions correspond à 15% des nouveaux engagements, le solde ayant servi aux achats d'hôtels et aux installations touristiques. Le volume global des financements encouragés par les moyens financiers de la SCH a ainsi atteint 450 millions de francs contre 372 millions en 1990.

Valais en tête

La répartition des fonds par région est pratiquement la même qu'en 1990: le canton du Valais se situe à nouveau en tête avec 26% des nouveaux engagements, suivi par le canton de Berne (environ 22%), des Grisons (20%) et de la Suisse centrale (14%). Les dernières places sont occupées par le Tessin et la Suisse romande (7%) ainsi que le Nord-Est suisse (4%).

sp/MIH

Thaïlande

L'hôtellerie en rose de Bangkok

Malgré une année 1991 morose, les hôteliers de Bangkok affichent un optimisme sans faille. Et investissent. Le Suisse Kurt Ruffli, qui dirige le Siam Lodge Group of Hotels, parle que la Thaïlande restera sur la crête. Dans la profession, il y aura de l'embauche... mais pour la crème des managers.

ROBERT NUSSBAUM

Derrière les baies vitrées de son bureau au 15^e étage de la tour «Amarin», Kurt Ruffli balaie de la main le paysage sans horizon de la mégapole thaïlandaise. « Est-ce le signe d'un pays qui voit l'avenir en noir? » C'est vrai, aussi loin que porte le regard, Bangkok semble toujours prise d'une frénésie de construire, malgré la pollution et l'indescriptible congestion du trafic sur les grandes artères. Bon nombre de ces hauts buildings au béton encore nus seront les hôtels de l'an 2000. « 20 000 chambres sont en construction », dit le directeur. D'ici moins de dix ans, Bangkok aura doublé sa capacité hôtelière.

Kurt Ruffli explique le pourquoi: « 1991 est à oublier, ce n'était pas l'année du tourisme, partout dans le monde

d'ailleurs. D'accord, il y aura sans doute trop d'hôtels de luxe pour quelque temps. Mais ici, nous sommes au cœur d'une région qui monte. Des centaines de milliers d'Asiatiques deviennent des consommateurs et la première chose qu'ils feront, c'est des voyages. Le potentiel est énorme. » La cible ne sera plus tant l'Europe et les Etats-Unis dont les économies stagnent, mais la zone Pacifique. L'an dernier, par exemple, 11 millions de Japonais sont allés à l'étranger. Ils devraient être 25 millions en 2001... Et il n'y a pas qu'eux dans ce cercle de croissance.

Bien que fondé en 1965, le Siam Lodge Group of Hotels, division d'un holding thaïlandais, est entré de plein pied dans le marché ces dernières années. Aujourd'hui, il gère d'un bout à l'autre du pays une chaîne de huit hôtels de première catégorie, dont deux depuis quelques mois seulement, lance une seconde chaîne de lodges plus modestes pour une clientèle qui compte davantage et s'apprête à ouvrir une gamme de restaurants modernes de qualité baptisée ZigZag Bistrottheque, pour les jeunes yuppies thaïs (la Thaïlande a connu ces dernières années une des plus fortes croissances du monde). En 1993, le groupe inaugurera trois nouveaux hôtels, l'un au bord des

plages du sud à Krabi, les deux autres à Bangkok.

« Pour un total de 1900 chambres (doubles), nous employons actuellement 2000 personnes », dit M. Ruffli. Les salaires s'échelonnent grosso modo de 150 à 5000 \$ par mois. Le gros problème pour l'hôtellerie thaïlandaise, c'est le manque de professionnalisme de ses employés. Le directeur déplore l'inexistence d'une école hôtelière dans un pays où le tourisme représente la première unique source de devises (21% des produits de l'exportation). Il rejoint en cela les récentes conclusions d'une étude menée en Thaïlande... par l'Ecole hôtelière de Lausanne qui laisse craindre une pénurie de personnel alors que le secteur est susceptible de créer entre 30 000 et 50 000 emplois dans les cinq ans.

Faute de Thaïs, les positions-clés au sein du Siam Lodge sont occupées par des expatriés. Une trentaine d'étrangers travaillent pour le groupe, tous à des postes dirigeants. Parmi eux... 17 Suisses. « Oui, s'ils sont plus de la moitié, c'est à cause de moi, admet Kurt Ruffli. Question de comptabilité, je souhaite naturellement travailler avec des gens dont la mentalité est semblable à la mienne. » Les deux hôtels de Bangkok sont par exemple dirigés par deux Suis-

ses: l'Airport Hotel par Peter Caprez, le Boulevard, sur Sukhumvit Road, par Marc Dumur.

En fonction de l'ouverture du Watergate (552 chambres) et de l'Atrium (600), tous deux à Bangkok, ainsi que du Paradise Cove à Krabi, M. Ruffli imagine qu'il aura besoin, dans les 15 mois, de 15 à 20 managers étrangers pour en assurer la gestion. « Sept à dix seront sans doute Suisses », glisse le directeur. Mais il ajoute: « Je reçois beaucoup d'offres, ce qui est plus difficile, c'est de trouver vraiment la bonne personne. »

Optimiste, M. Ruffli l'est à 100%. Ni la détérioration de la situation urbaine à Bangkok – toute capitale en expansion traverse des problèmes d'urbanisation, répond-il – ni le péril du sida (cela n'a rien à faire avec le touriste normal) n'entame sa confiance. Les autorités touristiques espèrent 10 millions de touristes en l'an 2000? « Je pense qu'il y en aura plus de 12 millions d'ici 10 ans », conclut-il.

Avec plus de cinq millions de visiteurs l'an actuellement, certains milieux thaïlandais, jusqu'au sein du gouvernement, commencent cependant gentiment à se poser quelques questions sur l'impact d'un tel flux touristique. »

MELI-MELO

Marriott à Dubai

Marriott, qui gère quatre hôtels au Moyen-Orient, prendra en gestion un établissement de 235 chambres à Dubai, dans les Emirats Arabes Unis. L'établissement comprendra aussi deux suites de 1500 mètres carrés, deux restaurants, une petite salle de spectacle, un centre d'affaires et une piscine, ainsi que plusieurs petites salles de réunion et une salle de bal de 2000 mètres carrés.

InfHôtel

Le cirque de Las Vegas

Circus Circus, dont les hôtels-casinos sont renommés aussi bien pour leurs prix raisonnables que pour les artistes de

cirque qui font leurs présentations dans les salles de jeux et autres espaces publics, va construire un nouvel hôtel de 2500 chambres.

Cet établissement, qui devrait ouvrir dans deux ans, s'ajoutera au premier hôtel de Circus Circus et à l'hôtel Excalibur (4000 chambres) que la compagnie vient d'inaugurer.

Avec autant de chambres, Circus Circus vise surtout la clientèle à revenu moyen qui est largement ignorée par les établissements les plus connus de la capitale américaine du jeu.

Les petits profits faisant visiblement les grands bénéfices, Circus Circus est

considérée comme la compagnie de casinos la plus rentable d'Amérique.

De son côté, MGM Grand construit, à proximité, un hôtel-casino de 5000 chambres avec un parc thématique dédié au cinéma. Un établissement qui fera probablement venir à Las Vegas une clientèle familiale potentiellement fort intéressante.

InfHôtel

Hyatt à Chicago

Hyatt, qui a déjà quatre hôtels au centre ville de Chicago, dont le grand Hyatt Regency et le très luxueux petit Park Hyatt, vient de reprendre l'hôtel Morton, un établissement de 161 chambres construit dans deux très anciens bâti-

ments, dans l'ancien quartier des imprimeurs. Hyatt a aussi une autre demi-douzaine d'hôtels dans la banlieue de Chicago, où se trouve son siège social.

InfHôtel

Promus rachète

Promus, qui possède déjà les hôtels de suites Embassy, va reprendre Park Suites Hotels, appartenant à la compagnie suédoise Procordia, qui désire se retirer du marché hôtelier américain.

Avec les cinq Park Suites Hotels (1239 suites), Embassy Suites dépasse la centaine d'établissements (24 310 suites) aux Etats-Unis.

InfHôtel

Schulhotel-Kursdaten 1992-1993

Les dates de cours à l'hôtel-école 1992-1993

Le date dei corsi dell'albergo-scuola 1992-1993

Lehrabschlussprüfungen/Examens finals/Esami finali 1992

Schulhotel/Hôtel-école/Albergo-scuola	Prüfungsort/lieu/luogo	Daten/dates/date
Hotelfachassistentinnen/Assistentes d'hôtel/Assistente d'albergo		
Schulhotel Regina I/II/III, Interlaken	Interlaken	So 21.06.-Sa 04.07.92
Schulhotel Regina IV, Interlaken	Braunwald/Pontresina	Mo 08.06.-Sa 20.06.92
Hotel Terrasse, Bönigen	Einsiedeln	Mo 01.06.-Sa 06.06.92
Hotel Drei Könige, Einsiedeln	Einsiedeln	Mo 01.06.-Sa 06.06.92
Sporthotel, Pontresina	Pontresina	Mo 15.06.-Sa 20.06.92
Hotel Alpina, Braunwald	Braunwald	Mo 08.06.-Sa 13.06.92
Hôtel des Alpes Vaudoises, Glion	Glion	Mo 01.06.-Fr 05.06.92
Hôtel La Prairie, Montana	Glion	Mo 01.06.-Fr 05.06.92
Hotel Arcadia al Lago, Locarno	Tessin	ca. Ende September 92

Servicefachangestellte/Kellner/Sommeliers/Sommelières/Cameriere/Camerieri

Schulhotel Regina B, Interlaken (Zusatz)	Interlaken	Mo 15.06.-Fr 19.06.92
Schulhotel Regina B, Interlaken	Interlaken	Mo 15.06.-Fr 19.06.92
Schulhotel Regina C, Interlaken	Interlaken	Mo 15.06.-Fr 19.06.92
Hôtel La Prairie, Montana	Montana	Fr 29.05.-Di 02.06.92
Hotel Arcadia al Lago, Locarno	Tessin	ca. Ende September 92

Schulhotel-Kursdaten/Cours à l'hôtel-école/Corsi dell'albergo-scuola

Schulhotel/Hôtel-école/Albergo-scuola	1992 Frühling/Printemps/Primavera	1992 Herbst/Automne/Autunno	1993 Frühling/Printemps/Primavera
Hotelfachassistentinnen/Assistentes d'hôtel/Assistente d'albergo			
Regina I, Interlaken	2. Lehrjahr	5 Wo So 05.04.-Sa 09.05.92	5 Wo Sa 29.08.-Fr 02.10.92
	1. Lehrjahr	5 Wo So 05.04.-Sa 09.05.92	5 Wo So 30.08.-Fr 02.10.92
Regina II, Interlaken	2. Lehrjahr	5 Wo So 10.05.-Fr 12.06.92	5 Wo Sa 14.11.-Fr 18.12.92
	1. Lehrjahr	5 Wo So 10.05.-Fr 12.06.92	5 Wo So 15.11.-Fr 18.12.92
Regina III, Interlaken	2. Lehrjahr	5 Wo So 05.01.-Fr 07.02.92	5 Wo Sa 25.07.-Fr 28.08.92
	1. Lehrjahr	5 Wo So 05.01.-Fr 07.02.92	5 Wo So 26.07.-Fr 28.08.92
Regina IV, Interlaken	2. Lehrjahr	5 Wo So 16.02.-Fr 20.03.92	5 Wo Sa 10.10.-Fr 13.11.92
	1. Lehrjahr	5 Wo So 16.02.-Fr 20.03.92	5 Wo So 11.10.-Fr 13.11.92
Terrasse, Bönigen	2. Lehrjahr	2 Wo So 29.03.-Sa 11.04.92*	Kein Kurs
	1. Lehrjahr	3 Wo Mo 20.04.-Sa 09.05.92*	Kein Kurs
		2 Wo So 29.03.-Sa 11.04.92*	Kein Kurs
Drei Könige, Einsiedeln	2. Lehrjahr	2 Wo So 29.03.-Sa 11.04.92*	Kein Kurs
	1. Lehrjahr	3 Wo Mo 20.04.-Sa 09.05.92*	Kein Kurs
		2 Wo So 29.03.-Sa 11.04.92*	Kein Kurs
Sporthotel, Pontresina	2. Lehrjahr	5 Wo Mo 20.04.-Sa 23.05.92	5 Wo Sa 31.10.-Sa 05.12.92
	1. Lehrjahr	5 Wo Mo 20.04.-Sa 23.05.92	5 Wo So 01.11.-Sa 05.12.92
Alpina, Braunwald	2. Lehrjahr	5 Wo So 26.04.-Sa 30.05.92	5 Wo Sa 17.10.-Sa 21.11.92
	1. Lehrjahr	5 Wo So 26.04.-Sa 30.05.92	5 Wo So 18.10.-Sa 21.11.92
Christiania, Zermatt	2. Lehrjahr	Kein Kurs	5 Wo Sa 17.10.-Sa 21.11.92
	1. Lehrjahr	Kein Kurs	5 Wo So 18.10.-Sa 21.11.92
Des Alpes Vaudoises, Glion	2e + 1ère année	5 s di 16.02.-sa 21.03.92	5 s di 08.11.-sa 12.12.92
La Prairie III, Montana	2e + 1ère année	5 s di 26.04.-sa 30.05.92	5 s di 04.10.-sa 07.11.92
Arcadia al Lago I, Locarno	2° + 1° anno	4 s do 02.02.-sa 29.02.92	6 s do 08.11.-sa 19.12.92

Servicefachangestellte/Kellner/Sommelières/Sommeliers/Cameriere/Camerieri

Regina A, Interlaken	2. Lehrjahr	Kein Kurs	Kein Kurs	Kein Kurs
	1. Lehrjahr	5 Wo So 16.02.-Fr 20.03.92	5 Wo So 30.08.-Fr 02.10.92	5 Wo So 14.02.-Fr 19.03.93
Regina B, Interlaken (Zusatz)	2. Lehrjahr	5 Wo So 10.05.-Fr 12.06.92	5 Wo Sa 14.11.-Fr 18.12.92	5 Wo So 09.05.-Fr 11.06.93
Regina B, Interlaken	2. Lehrjahr	5 Wo So 10.05.-Fr 12.06.92	Kein Kurs	Kein Kurs
	1. Lehrjahr	Kein Kurs	5 Wo So 15.11.-Fr 18.12.92	5 Wo So 09.05.-Fr 11.06.93
Regina C, Interlaken	2. Lehrjahr	5 Wo So 05.01.-Fr 07.02.92	5 Wo Sa 25.07.-Fr 28.08.92	5 Wo So 03.01.-Fr 05.02.93
	1. Lehrjahr	Kein Kurs	Kein Kurs	Kein Kurs
Regina D, Interlaken	2. Lehrjahr	Kein Kurs	5 Wo Sa 10.10.-Fr 13.11.92	5 Wo So 04.04.-Fr 07.05.93
	1. Lehrjahr	5 Wo So 05.04.-Sa 09.05.92	Kein Kurs	Kein Kurs
La Prairie I/II, Montana	2ème + 1ère année	5 s di 26.04.-sa 30.05.92	5 s di 04.10.-sa 07.11.92	5 s di 18.04.-sa 22.05.93
Arcadia al Lago II + III, Locarno	2° + 1° anno	4 s do 02.02.-sa 29.02.92	6 s do 08.11.-sa 19.12.92	4 s do 07.02.-sa 06.03.93

Direktionsassistentinnen/Assistants de direction/Assistenti di direzione

Kreuz, Oberhofen	6 Wo Mo 20.04.-Sa 30.05.92	6 Wo So 01.11.-Sa 12.12.92
Rue des Terraux, Lausanne	6 s je 23.04.-ve 05.06.92	6 s lu 26.10.-ve 04.12.92

* Bitte beachten - In der Osterwoche vom 12.04.-19.04.1992 findet kein Kurs statt.

Änderungen bleiben vorbehalten und werden jeweils in der hotel + touristik revue publiziert.
Des Changements dans les dates sont possibles, mais seront publiés dans l'hôtel + touristik revue.
Cambiamenti delle date sono possibili, ma saranno pubblicati nella hotel + touristik revue.

L-GAV (Schluss)

Die Verhandlungsergebnisse auf einen Blick

Bereich	L-GAV 1988	L-GAV 1992	UH-Standpunkte	Arbeitgeber-Forderungen
Sanktionen Art. 91	Nach Abmahnung; Zuwiderhandlung von Fr. 500.- bis Fr. 3000.- Vorsatz oder Wiederholung Fr. 1000.- bis Fr. 6000.-	Nach Abmahnung; Zuwiderhandlung von Fr. 600.- bis Fr. 4000.- Vorsatz oder Wiederholung von Fr. 1200.- bis Fr. 9000.- Keine Information von Behörden und Öffentlichkeit	Nach Abmahnung; Zuwiderhandlung von Fr. 750.- bis Fr. 4500.- Vorsatz oder Wiederholung von Fr. 1500.- bis Fr. 9000.- und Information von Behörden und Öffentlichkeit	Nach Abmahnung; Zuwiderhandlung von Fr. 500.- bis Fr. 4000.- Vorsatz oder Wiederholung von Fr. 1000.- bis Fr. 9000.- Keine Information von Behörden und Öffentlichkeit
Zweck und Haftung Art. 92	Verwendung der Vollzugskosten u. a. nur für die «berufliche Weiterbildung»	«Bereitstellung von Mitteln zur Aus- und Weiterbildung (Qualitätsförderung) im Gastgewerbe» Keine Ausscheidung eines besonderen Fonds oder Rechtsträgers; keine Beschränkung auf Ausländer oder Arbeitnehmer	Äufnung eines paritätischen Fonds für die Aus- und Weiterbildung ausländischer Arbeitnehmer	Bisherige Regelung (allenfalls Qualitätsförderungsprogramm) Keine Ausscheidung eines besonderen Fonds oder Rechtsträgers. Keine Beschränkung auf Ausländer oder Arbeitnehmer
Beiträge Art. 93	Von jedem Betrieb Fr. 30.- von jedem Arbeitnehmer Fr. 25.-	Von jedem Betrieb Fr. 30.- von jedem Arbeitnehmer Fr. 42.-	Von jedem Betrieb Fr. 50.- von jedem Arbeitnehmer Fr. 50.-	
Weitergehende Vorschriften Art. 96		Kontrolle von kantonalen Mindestlöhnen bzw. kantonalen Sozialpartnervereinbarungen; keine Sanktionen bei Verletzung	Kontrolle von kantonalen Mindestlöhnen bzw. kantonalen Sozialpartnervereinbarungen	
Vertragsdauer Art. 97	4 Jahre	4 Jahre	3 Jahre	5 Jahre
Lohnanpassung Art. 98	- Jährliche Verhandlung betreffend Teuerungsanpassung der Mindestlöhne - Allfällige Verhandlung über Reallohn-anpassung	Wie bisher + Empfehlung der vertragsschliessenden Verbände betr. Teuerungsanpassung der Reallohne + Indexbereinigung per 30. 6. 1992	- Jährlicher Teuerungsausgleich für alle (auch Real-)Löhne aufgrund von Verhandlungen - Beim Scheitern der Verhandlungen Schiedsverfahren	- Automatischer Teuerungsausgleich bis 3% - Über 3% bisherige Lösung - Anpassung des Indexes per Vertragsbeginn (Wegfall der Altlasten)
Lehrverhältnisse Art. 98a (neu)	Keine Unterstellung, Verpflichtung zu Verhandlungen über eine gesonderte Vereinbarung (Protokoll)	Abschluss einer gesonderten Vereinbarung; keine Unterstellung unter den L-GAV	Unterstellung unter den L-GAV	Bisherige Regelung (allenfalls Abschluss einer gesonderten Vereinbarung)

Zu Art. 91: Mit Rücksicht auf krasse Verstöße wird der Sanktionsrahmen gegen oben geöffnet. Die Vertragspartner sind sich darüber einig, dass nach wie vor grundsätzlich eine sehr zurückhaltende Konventionalstrafenpraxis ver-

folgt wird (vgl. unterer Sanktionsrahmen).

Zu Art. 92: Der Qualitätsförderung kommt in Zukunft entscheidende Bedeutung zu. Insbesondere sollen Mass-

nahmen zur Unterstützung der internationalen Konkurrenzfähigkeit gefördert werden.

Zu Art. 93: Insbesondere mit Rücksicht auf Art. 92 werden die Beiträge der Arbeitnehmer angehoben. Der Arbeit-

geber ist berechtigt, diese Beiträge dem Arbeitnehmer zu 100% vom Lohn abzuziehen (Art. 93, Ziffer 3).

Zu Art. 98a: Die bestehenden verstreuten Vorschriften für die Grundausbildung sollen vereinheitlicht werden.

Eine Unterstellung unter der L-GAV resultiert nicht.

Zu Art. 98: Das bisherige System bleibt erhalten. Die angestrebte Indexbereinigung wurde erreicht.

Page SSH

Votre journal vous écoute

Afin d'assurer une meilleure couverture informative des activités de l'hôtellerie en Suisse romande, la Société suisse des hôteliers, par le biais de son service de presse et de relations publiques, a mis en place une nouvelle organisation pour la page SSH de ce journal.

Elle a en effet demandé à M. José Seydoux, ancien responsable de la Rédaction française, d'assurer la relation des principales activités des sections cantonales de la SSH, du Bureau romand de Lausanne et d'autres instances de cette association professionnelle. Les intéressés sont priés de lui faire parvenir directement les invitations concernant les assemblées générales, conférences de presse et autres manifestations méritant un compte-rendu

dans l'hôtel revue, et ce à l'adresse suivante:

José Seydoux, Ecotour Communication, Grand-Places 14, 1700 Fribourg, tél. (037) 23 13 85, Fax (037) 22 83 66.

C'est à la même adresse que peuvent aussi être envoyés des communiqués de presse de nature à intéresser les lecteurs.

Les invitations doivent également être adressées, comme par le passé, aux services concernés auprès du siège central à Berne.

La SSH espère, par cette initiative, parfaire l'information consacrée au tourisme régional en général et à la profession hôtelière en particulier – au travers des activités des instances SSH – et remercie d'ores et déjà ses membres de leur collaboration. ssh

Schulhotels

Eine wichtige «Datenbank»

Beachten Sie die Schulhotel-Kursdaten 1992-1993 auf der gegenüberliegenden Seite.

Der Schweizer Hotelier-Verein (SHV) richtet die Bitte an alle Lehrmeister, die rekrutierten Schulhotel-Lehrlinge und -Lehrtöchter, angehende Hotelfachassistentinnen, Servicefachangestellte und Kellner so früh als möglich anzumelden.

Die Anmeldungen nimmt entgegen: Schweizer Hotelier-Verein, Lehrlingsausbildung, Barbara Hultiger, Claudia Schäfer, Postfach, 3001 Bern, Telefon (031) 507 111, Fax (031) 507 444.

Auf der gleichen Seite informieren wir Sie über die Daten der Lehrabschlussprüfungen für Hotelfachassistentinnen, Servicefachangestellte und Kellner. shv

Hôtels-écoles

Dates importantes à retenir

Nous attirons votre attention sur les dates des cours 1992-1993 dans les hôtels-écoles qui figurent sur la page précédente.

La Société suisse des hôteliers (SSH) demande à tous les maîtres d'apprentissage, aux apprenti(e)s recruté(e)s dans les hôtels-écoles, aux futures assistantes d'hôtel, aux sommelières et sommeliers de s'inscrire le plus tôt possible.

Les inscriptions doivent être adressées à la

Société suisse des hôteliers, Formation des apprentis, Isabelle David Schmidt, Mireille Christen, case postale 377, 1000 Lausanne 9, Tél. (021) 20 03 32, Fax (021) 20 02 64.

Vous trouverez sur la même page les dates des examens de fin d'apprentissage pour les assistantes d'hôtel, les sommelières et sommeliers. ssh

Tourismus-Experten

Blockkurse

18 Touristikerinnen und Touristiker bereiten sich im Tessiner Ferienort Cadro auf die vierte Prüfung zum eidgenössisch diplomierten Tourismus-Experten vor. Diese höchste ausseruniversitäre Ausbildung richtet sich an Führungskräfte aus dem Incoming-, Outgoing- und Hotellerie-Bereich und dauert zwei Jahre.

1986 wurde diese Ausbildung vom Verband Schweizerischer Kur- und Verkehrsdirektoren (VSKVD) ins Leben gerufen, um Kaderleuten im Tourismus eine umfassende Weiterbildung anzubieten.

In regelmässig stattfindenden Blockkursen werden die Teilnehmer unter anderem in den Fächern Marketing, Tourismusgrundlagen und Tourismuspolitik, Betriebsführung, Finanzwesen, Informatik sowie verschiedenen allgemeinbildenden Fächern unterrichtet.

Die Vielseitigkeit der Ausbildung zielt darauf, ganzheitliches und vernetztes Denken im Tourismus zu fördern. Weitere Motive zum Besuch des Kurses bilden die Eröffnung neuer Perspektiven, der Gedankenaustausch und nicht zuletzt eine persönliche berufliche Bereicherung. Organisiert wird diese berufs begleitende Ausbildung von den drei Tourismusfachschulen in Luzern, Siders und Samedan. mt

VDH

Zentralschweiz

Der neue L-GAV steht im Mittelpunkt des Februarstammes der VDH Zentralschweiz. Thomas Jaisli vom Rechtsdienst des Schweizer Hotelier-Vereins wird über den Stand der Dinge referieren. Man trifft sich am Donnerstag, dem 6. Februar, um 18 Uhr im Seehotel Kastanienbaum in Kastanienbaum. Im Anschluss an den Vortrag offerieren Beatrice und Olaf Reinhardt einen Apero. Das Abendessen ist auf 19.30 Uhr eingeplant.

Am 9. März geht die VDH Zentralschweiz in den Untergrund: Um 14 Uhr steht eine Besichtigung der Kanalisation Luzern auf dem Programm. mt

Gastgewerbe

Berufsausbildung im Aufbruch

Die Schweizerische Fachkommission für Berufsbildung im Gastgewerbe (SFG) ist vom Schweizer Hotelier-Verein, vom Schweizer Wirteverband und von der Union Helvetia gemeinsam mit der gastgewerblichen Aus- und Weiterbildung gemäss Berufsbildungsgesetz beauftragt.

In den Kantonen sorgen die Kantonalen Fachkommissionen (KFG) für die Ausführung dieses Auftrages. Zu Jahresende findet alljährlich die Konferenz der Kantonalen Fachkommissionen im Schulzentrum der SFG in Weggis statt. Auch 1991 konnte die SFG rund 60 KFG-Vertreter aus allen Landesteilen über den gegenwärtigen Aufbruch in der gastgewerblichen Berufsbildung orientieren. Die Weiterentwicklung des Aus- und Weiterbildungsangebotes findet sowohl horizontal wie vertikal statt:

● Horizontal durch die bevorstehende Gesamtrevision der Ausbildungs- und Prüfungsreglemente für die Koch-, Kellner/Servicefachangestellten- und Hotelfachassistentinnen-Lehre und die probeweise Einführung des neuen Ausbildungsmodells «Gastrofutur» in den Kantonen Bern und Waadt ab 1993.

● Vertikal durch die erstmalige Durchführung der Berufsprüfungen für Gastronomieköche, Restaurationsleiter und Hauswirtschaftsleiterinnen im Gastgewerbe sowie durch die Revision der Reglemente der Höheren Fachprüfungen für Küchenchefs und Maitres d'hôtel. Parallel dazu beginnen ab Spätsommer 1992 die ersten Versuche mit dem europäischen Ausbildungsmarkt, wie er im EWR-Vertrag vorgesehen ist: Als erste Branche wird die Hotellerie und das Gastgewerbe Berufsschul-Ausbildungsplätze für Schulabgänger aus den Neuen Bundesländern bereitstellen. Im Gegenzug wird es auch jungen Schweizern möglich sein, ihre Ausbildung in den EWR-Ländern zu absolvieren. Noch ist nichts über das Echo des schweizerischen Ausbildungsangebotes in der BRD bekannt, doch wird sich die SFG um einen Erfolg dieser Aktion bemühen. mt

BILDUNGLÜCKE

- Februar
- 18. Neue Chance für Ihre Buchhaltung: Der neue Einheitskontenrahmen im Gastgewerbe. (SHV).
- 26./27. Mitarbeiter führen – Mitarbeiter motivieren: Die eigenen Fähigkeiten im Führungsbereich erkennen und motivierend anwenden. (SHV).
- März
- 5. Wer besser schreibt, kommt besser an! Verbessern Sie Ihre Gestaltungsfähigkeiten in Wort und Satz. (SHV).
- 6. Positionierungs-Workshop: Erarbeiten Sie für Ihren Betrieb eine starke Wettbewerbsstellung. (SHV).
- 11./12. Zeitmanagement: Lernen Sie Ihre Zeit managen. (SHV).
- 18./19. Rhetorik: Richtig auftreten, Hemmungen abbauen, wirkungsvoll sprechen. (SHV).
- April
- 13./14. Côtes-du-Rhône und Champagne: «Erst wird studiert, dann degustiert»: Lernen Sie unter fachkundiger Leitung die besten Weine Frankreichs kennen. (SWV).
- 29. Die Arbeitsgestaltung im Gastgewerbe: Arbeitszeitgestaltung ist eine der grössten Herausforderungen für Gastronomie und Hotellerie in Zukunft. (SWV).

Für Anmeldungen und weitere Informationen:

SWV-Kurse: (01) 377 51 11
SHV-Kurse: (031) 50 71 11

CARROUSEL

Swissline:
Investoren stellen
sich vor

Gestern Mittwoch hat die voraussichtlich über den Fortgang von Swissline entscheidende «Generalversammlung» der Swissline AG stattgefunden. «Obwohl ganz allgemein die Investitionsfreude auch bei grossen Konzernen im Moment natürlich nicht gerade besonders gross» sei, stellt Daniel Fischer, Geschäftsführer der Swissline AG, fest, «werden an der Versammlung auch verschiedene interessierte Investoren teilnehmen.» Kann sich die Versammlung für einen Investor entscheiden, so werden im übrigen die zweiten 50 Prozent des Aktienkapitals fällig. Der Entscheid der Aktionäre für einen Interessenten wird einstimmig fallen müssen. SR

Grimisuat

Feu vert pour
le golf

Cela fait des années qu'ils l'attendent. Ils l'ont. Les promoteurs du golf dix-huit trous de Grimisuat – un golf baptisé du nom local de «Tsamara» – ont reçu toutes les autorisations voulues de l'Etat en vue de sa réalisation.

La nouvelle fait plaisir au monde touristique qui s'étend de Sion à Sierre et des stations d'Anzère à Crans-Montana. Il faudra certes défricher un tantinet, mais tout cela sera largement compensé par les améliorations apportées à l'environnement local. Selon les promoteurs, les études ont été si bien menées, les concessions furent si généreuses que même le WWF cette fois «devra s'aligner».

Ce nouveau golf qui prend place aux côtés de ceux de Montana-Crans, Riederer et Verbier – qui refusent régulièrement des joueurs – va donner un coup d'épée, à coup sûr, à l'économie hôtelière de la région quand on sait à quel point le golf passionne les hôtes du Valais et s'est popularisé dans les couches les plus insoupçonnées de la population. TH

Die Kempinski AG teilt eine Reihe von Personalveränderungen mit. So wurde Uwe Boeger neuer General Manager & Regional Vice President Asia und löst damit Peter Leitgeb ab, der jetzt die Leitung des Kempinski in Budapest übernahm, das im Sommer dieses Jahres eröffnet wird.

Im The Manison Kempinski Bangkok löste Christian Wuefling den bisherigen Generaldirektor Heinz Schill ab, der das Unternehmen verlässt. Wuefling war zuvor bereits für Kempinski in Berlin, München und Bombay tätig sowie als F&B Manager bei Ritz Carlton in Washington und bei Regent in Hongkong.

Neuer Kempinski Regional Vice President Sales & Marketing für Asien wird zum 1. Februar 1992 Joe Ho, der bisher für diesen Aufgabenbereich als Regional Director tätig war.



Robert Büchler (links) wurde zum District Manager Zentralschweiz der Mövenpick-Marché-Betriebe ernannt. Nach einer Bäcker-/Konditorlehre und seiner kaufmännischen Ausbildung arbeitet der dipl. Hotelier-Restaurateur SHV seit 1984 bei Mövenpick. Während sechs Jahren war er als Geschäftsführer für das Marché Neuenkirch Ost an der N 2 verantwortlich. Hier löst ihn René Reinert (rechts) ab, der zum neuen Geschäftsführer befördert wurde. Reinert wuchs in einer Wirtfamilie in Neuenkirch auf und hat sein Handwerk von Grund auf gelernt. Seit 1985 hat er bei Mövenpick massgeblich zum Aufbau des Marché Neuenkirch beigetragen.

Peter Bucher, Ressortleiter Überseereisen, wird Mitte des Jahres die Imholz-Jelmoli Reise Gruppe verlassen und dann mit seiner Familie ein halbes Jahr um die Welt reisen. Bucher ist seit acht Jahren bei Imholz tätig. Während dreier Jahre war er zuständig für die Baderferien in Spanien, Italien und Israel sowie für Kreuzfahrten, dann übernahm er die Leitung des Flugein-

kaufs und der Flughafenorganisation. Ressortleiter Überseereisen ist er seit rund einem Jahr.

Bucher findet einen Tapetenwechsel nach acht Jahren gut und betont, dass in keiner Weise Unstimmigkeiten in der Firma dazu geführt haben. Zudem habe er nicht gekündigt, um auf Reisen zu gehen, sondern mache eine Weltreise, weil er gekündigt habe. Für seine Zukunft gebe es einige Ideen, für Konkretes sei es hingegen zu früh, da ein neuer Wirkungskreis ja ohnehin erst 1993 in Frage komme.

Anfang Januar hat Elsie Mettler die Leitung der Fred Kirby Travel übernommen. Sie kehrt damit nach Luzern zurück und wird sich nun massgeblich dem weiteren Aufbau von Kirby Travel und der Pflege der erst kürzlich erworbenen Kunden der Incoming-Abteilung von Baumeler Reisen widmen.

Ziel ist es, die Aktivitäten der Kirby Travel auszuweiten und Marktlinien mit Eigenprogrammen zu erschliessen. Kirby Travel ist seit 1989 eine 100%ige Tochterfirma der Katag Luzern, die bereits seit bald 13 Jahren erfolgreich auf dem Incoming- und Seminarbereich in der Schweiz tätig ist.

Elsie Mettler hat während 18 Jahren auf dem Platz Luzern bei Kuoni gearbeitet und von 1981 bis 1990 die Kuoni-Filiale im Shopping Center Emmen geleitet.

Betrübt nahm die Frankfurter Öffentlichkeit in diesen Tagen Abschied von einem der beliebtesten Hoteldirektoren der Stadt. Bernd O. Ludwig stand dem renommierten Steigenberger Hotel Frankfurter Hof seit 1981 vor und entschloss sich vor kurzem und für viele sehr überraschend, das Haus jetzt zu verlassen. Er gehörte zu jenen Hotel-Hausherrn, die man mit dem Haus, dem er vorstand, völlig identifizierte.

Ludwig, gleichzeitig Generalkonsul von St. Lucia, benutzte seine Abschiedsworte dazu, den Nebel seines Kündigungsschiedes etwas zu lichten: neben sehr liebevollen Worten für Frankfurt und den Frankfurter Hof wünschte er diesem, weiter der gesellschaftliche Mittelpunkt der Maink-

apitale zu bleiben und auch, dass die Steigenberger AG dafür notwendige Finanzmittel zur Verfügung stellen und durch Einsparungen nicht der Qualität schaden möge. Hier haben also offensichtlich unerfüllte Wünsche des Bernd O. Ludwig im Interesse des renommierten Hauses zu Zwistigkeiten geführt. Was Ludwig anschliessend tun wird, hat er noch nicht preisgegeben.

Nachfolger von Ludwig wurde Robert A. Schaller, bisher Direktor des Steigenberger Parkhotels in Düsseldorf.

Das amerikanische Fremdenverkehrsamt (USTTA) in Frankfurt, zuständig auch für die Schweiz und Österreich, hat jetzt die Agentur PR Consult Gerd Leidingner mit ihrer Öffentlichkeitsarbeit betraut. Der Journalist Gerd Leidingner hat zuvor jahrelang die Pressestelle des Deutschen Reisebüros (DER) geleitet und gehörte anschliessend der Pressestelle der Deutschen Luft Hansa in Frankfurt an, bevor er sich vor rund einem Jahr selbständig gemacht hat. Leidingner beabsichtigt die bisherigen PR-Aktivitäten des USTTA zu erweitern und zu verstärken.

«Mister Ferienmesse Utrecht», Roland Graven, tritt Ende Januar, nach 42 Dienstjahren bei der SVZ-Vertretung in Amsterdam in den Ruhestand. Graven ist in Schweizer Touristikerkreisen kein Unbekannter. Als Leiter der Abteilung Werbung in Amsterdam hat er die letzten 20 Ferienmessen in Utrecht organisiert.

In ihm sind die Eigenschaften der Niederländer und diejenigen der Schweizer vereint. Pfliffigkeit, gepaart mit Hartnäckigkeit und Geschäftssinn haben Schweizer Ferienorten, wo er sich am Telefon stets mit «Sälü Du, Roland hier» meldete, viele positive Ergebnisse eingebracht.

Nun wird sich Graven auf der Nordseeinsel Texel ausruhen. Ob er seine Erfahrung auf dem Markt Niederlande auch künftig Schweizer Ferienorten zur Verfügung stellen will, bleibt vorerst sein Geheimnis.

Der Aktientausch zwischen den Geschwistern Jean-Jacques und Marianne Gauer wird auch personelle Konsequenzen haben. In Zukunft werden Jean-Jacques Gauer und Ueli Mürger die Geschäftsführung der J. Gauer Hotel AG übernehmen. Als Folge davon werden Direktor Benjamin Güller und Vizedirektor Martin Emch die Unternehmung auf Ende Juni verlassen.



Im Zuge ihrer europäischen Expansion haben Radisson Hotels International – mit 314 Häusern in 25 Ländern vertreten – ein neues, internationales Verkaufsbüro in Deutschland eröffnet und eine Schweizer Agentur für den Bereich Öffentlichkeitsarbeit beauftragt. Beide Anlaufstellen sind für den gesamten europäischen Markt zuständig.

Als Standort für das Verkaufsbüro in Deutschland wurde Stuttgart gewählt. Geleitet wird es von Elmar Dutt (25). Nach dem Besuch der Hotelfachschule in Garmisch-Partenkirchen war er für zwei Jahre im Hotel zur Post in Bayrischzell tätig, bis er 1987 zu Mövenpick Hotels International kam. Dort arbeitete Dutt während vier Jahren, zuletzt als Verkaufsmanager im Hotel Handelshof in Essen. 1991 wechselte er zu Radisson Hotels International.

Für den Bereich der Öffentlichkeitsarbeit von Radisson Hotels International in Europa wurde seit Januar 1992 die Agentur Edith Weibel Public Relations in Zürich beauftragt. Edith Weibel (44) gründete vor einhalb Jahren ihre eigene Firma, nachdem sie während der letzten sechs Jahre ebenfalls für Mövenpick Hotels International gearbeitet hatte. 1984 begann sie als Verkaufsleiterin und PR-Verantwortliche im Zürich Airport Mövenpick Hotel und wurde nach drei Jahren in den Hauptstabs gerufen, wo sie die PR-Abteilung der Hotelgruppe aufbaute und diese bis 1990 auch leitete.

Zürcher Fespo '92

Die Bestätigung

Die diesjährige, zweite Fespo, die vom 22. bis 26. Januar in den Züsipahallen stattfand, stand unter einem besseren Stern, hatte doch bei der Premiere der Golfkrieg arg auf die Stimmung gedrückt.

UELI STAUB

Wie versprochen hat Willi Gyger, Direktor der organisierenden Wigra Expo AG, aus den Fehlern der Erstaufgabe gelernt und mit ein paar einschneidenden Änderungen reagiert; so wurde der schwache Montag nun durch den Mittwoch ersetzt. Dieser Abtauschtag brachte das Doppelte an Besuchern, darunter erfreulicherweise auch einige Schulklassen. Ein weiterer Punkt betraf die Tausenden von «Schwarzfahrern», jene Schlauberger also, die sich im letzten Jahr mit bereits verwendeten Tickets Einlass verschafften. Diesmal galt die Eintrittskarte gleichzeitig als Los, bei dem es eine Nilfahrt für zwei Personen von Hallo Reisen zu gewinnen gab. Ob die Idee Früchte trug, bleibt noch zu eruieren.

Abwesende geben zu reden

Ein nicht abreisendes Diskussions-thema stellen die Öffnungszeiten dar, woran auch die diesjährige Fespo nichts ändern konnte. Eine Umfrage zeigte, dass der an den Wochentagen auf 12 Uhr verschobene Beginn immer noch als viel zu früh taxiert wird. Bemängelt werden auch der späte Schluss am Samstagabend (21 Uhr) sowie vor allem bei der Reisebranche die Dauer der Messe schlechthin: Fünf Tage im ohnehin hektischen Januar sind kein Schleck! Und schliesslich geben auch die grossen Abwesenden zu reden: wie wohl stünden

doch der Fespo, um ein paar Beispiele zu erwähnen, die Swissair, einige USA-Airlines sowie Vertreter der Karibik, des hohen Nordens von Europa, Westafrikas oder Südamerikas an.

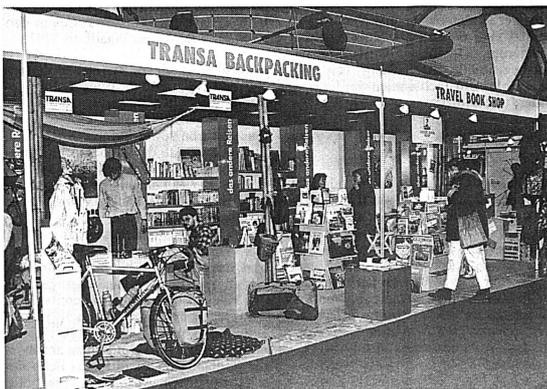
Stark gestiegen ist indes das Interesse der Aontes, was den auswärtigen Besuchern entgegenkommt, sind doch die Zürcher Fremdenverkehrsbüros an Wochenenden geschlossen. Vermisst wurden nur Frankreich und Deutschland, richtig zugeschlagen hat dafür Österreich.

Bezaubernde Stände

Gelobt wurden die straffe Organisation, die Werbung und die Kommunikation; auch haben viele Aussteller (vor

allem in der Halle 2.2.) Bezauberndes aus ihren Ständen gemacht. Bei den Neulungen stiess man auch auf den SHV, der für sich und Schweizer Hotelgruppen war. Allerdings wurde sein Anliegen derart diskret angepiessen, dass es schon eines Roulettes bedurfte, um Interessenten an den Stand zu bringen.

55 862 Besucher vermochte die Publikumsmesse für Ferien, Sport und Freizeit anzuziehen. Das sind 9 Prozent mehr als bei der Premiere. Wurden auch die projektierten 60 000 noch nicht ganz erreicht, darf man doch mit Optimismus in die Zukunft blicken. Die Fespo, die 1993 vom 27. bis zum 31. Januar stattfinden wird, hat ihre Bewährungsprobe sicher bestanden.



Das Bild macht es deutlich, die Fespo Zürich ist Messe nicht nur für Ferienreisen, sondern für Freizeit schlechthin. Bild Michael Hutschneker

Billigkette von Accor

Lausanner Formule 1

Ein Preisschock steht dem Schweizer Hotelmarkt ins Haus. Der französische Beherbergungsgigant Accor hat für sein erstes Schweizer Formule-1-Hotel Gesuch um Baubewilligung eingereicht. Das erste Schweizer Formule 1 soll in Lausanne entstehen. Die Zimmer – mit einem Doppelbett 140x200 und einem Hochbett 80x200 an der Wand – kosten in Frankreich FF 130 (rund 32 Fr.) und können für diesen Preis mit drei Personen belegt werden. Für jeweils vier Zimmer gibt es eine Dusche auf der Etage – automatisch und selbstreinigend nach jeder Benutzung.

Zu welchen Preisen die Zimmer in der Schweiz angeboten werden, steht noch nicht fest, da Grundstücks- und Baupreise noch nicht definitiv bekannt sind. Grundsätzlich werden Formule-1-Hotels am Stadtrand, nahe Schnell- oder Nationalstrassen und in der Nähe von Gewerbe- und Industriearealen errichtet.

Accor hat sich für sein erstes Schweizer-Formule-1-Hotel für die original-französische Version mit 9 Quadratmetern Zimmergrösse entschieden, obwohl zurzeit in Deutschland – und testweise auch in Frankreich – verbesserte Versionen mit 12 Quadratmetern pro Zimmer und vorgefertigter Dusche und WC-Kabine in jedem Zimmer in Betrieb genommen werden. Für Deutschland sind im Augenblick 150 bis 180 Formule-1-Hotels geplant. Wie oft Formule 1 in der Schweiz ins Rennen geschickt werden soll, ist noch nicht bekannt. Accor sieht sich in diesem Niedrigpreissegment ohne jede Konkurrenz. Und die Auslastung liege bei knapp 80 Prozent ...

In den kommenden Wochen wird die hotel + touristik revue die Formule-1-Strategie von Accor in Deutschland ausleuchten. GU

Gauer für Gauer

Brüderlicher
Aktientausch

Wie Mitte voriger Woche bekannt wurde, fand im Hause der Berner Familie Gauer (Schweizerhof, Bern) ein Aktientausch statt, der mehr Transparenz für die beiden auf den Namen Gauer lautenden Firmen bringen soll. Bruder Jean-Jacques und Schwester Marianne Gauer bereinigen ihre Erbteile.

Der Berner Schweizerhofbesitzer und Hotelier Jean-Jacques Gauer hat letzte Woche seinen familieneigenen Besitz an der J. Gauer Hotel AG auf achtzig Prozent aufgestockt, indem ihm seine Schwester Marianne Gauer ihren Familienanteil überliess. Die J. Gauer Hotel AG umfasst den Schweizerhof Bern und die Auberge du Raisin in Cully. Jean-Jacques Gauer konzentriert sich somit auf das bekannte Hotel im Herzen Berns.

Im Gegenzug überlässt Jean-Jacques Gauer seiner Schwester Marianne Gauer und ihrem Partner Hans Zurbrugg die Beteiligung an der Gauer Hotel Management AG. Diese gehört nun zu 100 Prozent Zurbrugg und M. Gauer. Die Gauer Hotel Management AG ist Pächterin der Berner Hotels Savoy, City und Belle Epoque, bald kommt auch die im Dezember 1992 zu eröffnende Innere Enge dazu. Ausserdem gehören Les Bains de Saillon dazu. Gauer Hotel Management besitzt die Gauer Café AG.

Zurbrugg war früher kaufmännischer Direktor und Partner der Gauer Hotel Management AG und der J. Gauer Hotel AG. Sein Nachfolger hiess Ueli Mürger (ex Welcome Chic). Während nun auf Gesamtebene alles rund um die vier Gauer-Hotel-Management-Betriebe auf die J. Gauer Hotel AG übergeben, behalten Zurbrugg/M. Gauer auf betrieblicher Ebene die Geschäftsführung der vier Hotelbetriebe bei sich. APK

stellen revue marché de l'emploi

HOTEL+TOURISTIK REVUE NR. 5 30. JANUAR 1992

****HOTEL SEEPARK THUN

Unser langjähriger Mitarbeiter verlässt uns, um den eigenen Betrieb zu übernehmen. Daher suchen wir, Eintritt nach Vereinbarung, für unser 4-Stern-Hotel im Ausbildungszentrum des Bankvereins, einen

F&B-Manager

Sie bieten:

- Organisationstalent mit Flair zum Improvisieren
- fundiertes Fachwissen
- EDV-Kenntnisse
- Erfahrung in ähnlicher Position
- Freude am Gästekontakt
- Mindestalter 27 Jahre

WAS DÜRFEN WIR NOCH ALLES VON IHNEN ERWARTEN?

Wir bieten:

- motiviertes Team
- angenehmes Arbeitsklima
- optimale betriebliche Infrastruktur
- langfristige Anstellung mit Aufstiegsmöglichkeit
- Jahresbetrieb in einer Region mit hoher Lebensqualität
- Weiterbildungsmöglichkeiten
- ... und noch vieles mehr

SIND SIE DIE PERSÖNLICHKEIT, DIE WIR ANSPRECHEN?

Dann rufen Sie uns an (morgens zwischen 9 und 11 Uhr). Herr J. P. Burkhardt, Direktor, erteilt Ihnen gerne weitere Informationen, Telefon (033) 26 12 12. 43484/249521

Seestrasse 47 · Postfach 129 · 3602 Thun · Tel. 033 26 12 12

Remimag

...bringt Sie weiter

Gastronomie

Sie sind ein umgänglicher Mensch. Wir möchten Ihnen gerne Verantwortung für unsere Angestellten übertragen.

Qualität kann in der Gastronomie nur über Menschen definiert werden: Motivierte Menschen, die mit den Arbeitsbedingungen und ihrem Umfeld zufrieden sind, bilden die Grundlage des Erfolgs. Dazu brauchen wir Sie. Als

Personal-Assistent/in

bringen Sie die betrieblichen Zielsetzungen der Remimag AG mit den Bedürfnissen unserer Mitarbeiter in Einklang. Sie suchen geeignete Fachkräfte für unsere Betriebe, bereiten ihnen den Weg zu uns, auch durch behördliche Instanzen, und begleiten sie. Administrative Arbeiten liegen Ihnen genauso wie der Umgang mit Menschen. Für diese anspruchsvolle und vielseitige Aufgabe sollten Sie über eine fundierte kaufmännische Ausbildung verfügen, Fremdsprachenkenntnisse wären von Vorteil. Und mit etwas Erfahrung im Personalwesen, vorzugsweise im Gastgewerbe, leben Sie sich leicht und schnell in Ihre neue Tätigkeit ein.

Selbstverständlich dürfen Sie von uns auch einiges erwarten. Rufen Sie Peter Eltschinger an oder schicken Sie ihm Ihre Unterlagen. Dann sehen Sie selbst, was wir unter Umgänglichkeit verstehen.

Telefon 041 44 50 81

Remimag Gastronomie · Schönbühlring 6 · CH-6005 Luzern · 42443/102024



beau site hotel site

INTERLAKEN

Wir suchen auf nächstes Frühjahr D-, E-, F-sprachkundigen

Aide du patron

Der junge Mann, vorzugsweise mit Küchenerfahrung und Kaufm. Weiterbildung, meldet sich bitte schriftlich mit Foto und Zeugnissen.

HOTEL RESTAURANT BEAU-SITE

Fam. Max Ritter
3800 Interlaken
Tel. 036/22 81 81



43157/16128

Sherlock's

sucht für seine

Entwicklung in der Deutschen Schweiz

Geschäftsführer mit Wirtepatent

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

Wir bieten Ihnen in einem dynamischen Team eine selbständige Aufgabe mit einem angemessenem Salär. Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen richten Sie bitte an: HOTEX MANAGEMENT SA
Rue de la Barre 5, C.P. 328 - 1000 Lausanne 17
Tel. 021/311 14 60 43491/312797

FREISCHÜTZ ITALIENISCHE SPEZIALITÄTEN

Hauptstrasse 101
CH-4552 Derendingen SO
Telefon 065 42 23 49
Montag und Dienstag geschlossen
INHABER: FAMILIE A. + S. IZZO

Für unseren Familienbetrieb, ein **Italienisches Spezialitäten-Restaurant**, suchen wir für Anfang April 1992 oder nach Vereinbarung einen

Koch

Wir bieten eine sehr gute Entlohnung, 5-Tage-Woche und die Möglichkeit, im Haus zu wohnen (1 Zimmer oder 3 1/2-Zimmer-Wohnung).

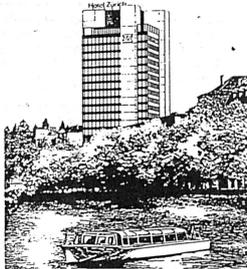
Ausländer nur mit Bewilligung B oder C.

Interessenten melden sich bitte telefonisch oder schreiben an unsere Adresse.

P 43105/333549



Hotel Zürich & La Residence



Wir suchen nach Vereinbarung eine initiative, einsatzfreudige

hauswirtschaftliche Betriebsleiterin

Als Kadermitglied unterstehen Ihnen die Bereiche Etage mit 275 Zimmern und Suiten, Lingerie und Reinigungswesen.

Für diese Position sollten Sie über eine Ausbildung als hauswirtschaftliche Betriebsleiterin oder eine gleichwertige Ausbildung verfügen, Berufserfahrung im Gastgewerbe und Kenntnisse der italienischen oder spanischen sowie der englischen Sprache besitzen.

Nebst einer verantwortungsvollen und selbständigen Tätigkeit bieten wir Ihnen attraktive Anstellungsbedingungen und geregelte Frei- und Arbeitszeiten.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann erwarten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung an Herrn Peter Schnüriger, Vizedirektor und Personalchef. Selbstverständlich steht er Ihnen für erste Fragen auch jederzeit telefonisch zur Verfügung.

Neumühlequai 42, 8001 Zürich
Telefon (01) 363 63 63

zurichhotels

43413/41432



Praxis-Klinik
birshof

Im September 1991 eröffneten wir unsere Cafeteria in der Praxis-Klinik Birshof in Münchenstein BL. Wir suchen auf Februar 1992 oder nach Vereinbarung eine(n)

Betriebsleiter(in) mit Alkoholpatent

sowie eine(n)

Betriebsleiterassistent(in)

Das Konzept bietet aufgestellten, flexiblen Personen mit gastgewerblicher Ausbildung und Führungserfahrung viel Abwechslung. Bestens auf Ihre Aufgabe vorbereitend führen Sie die Cafeteria weitgehend selbständig.

Sie arbeiten in angenehmen Schichtbetrieb und genießen, wenn auch nicht immer ein freies Wochenende, so doch stets eine geregelte 5-Tage-Woche. Gut ausgebaute Sozialleistungen sowie 5 Wochen Ferien und 13. Monatslohn pro rata sind bei uns selbstverständlich.

Wäre das nicht etwas für Sie? Am besten Sie rufen gleich jetzt unseren Consulting-Partner an und verlangen Herrn Blaser oder Frau Weiz.

Buffet Consulting Team

Centralbahnstrasse 14
4002 Basel, Telefon (061) 271 53 33

P 42774/2941

Anzeigenschluss: Freitag, 17.00 Uhr

INHALT		SOMMAIRE	
	Seite		Page
Stellenmarkt	1-23	Marché de l'emploi	24-26
Internationaler Stellenmarkt	26/27	Marché international de l'emploi	26/27
Stellengesuche	28	Demande de l'emploi	28

HOTEL *job* SHV

PERSONALBERATUNG

AUSZUG AUS UNSEREM STELLENANGEBOT

MADEIRA - PORTUGAL/EINMALIGE CHANCE

Die folgenden Stellen sind durch Top-Berufsleute nach Vereinbarung zu besetzen:

SALES MANAGER EINKAUFSCHEF

Mindestalter: 28 Jahre.

Anforderungen: Mehrjährige Erfahrung in gleichen Positionen in 5-Stern-Hotels. Weitere Informationen sind erhältlich bei untenstehender Adresse, oder schicken Sie uns doch einfach Ihre Bewerbungsunterlagen.

4-Stern-Hotel im Kanton Graubünden sucht

VERSIERTEN KÜCHENCHEF (eidg. dipl.)

in topmoderne, neueröffnete Küche.

Mindestalter: 25 Jahre.

Anforderungen: einige Jahre Erfahrung in gleicher Position.

PÄCHTER-EHEPAAR GESUCHT

Restaurant in der Nord-Ostschweiz:
90 Sitzplätze (plus 90 Terrassenplätze).
Jahresumsatz zirka Fr. 1 400 000.-

Zunfthaus in mittelgrosser Stadt im Mittelland:
180 SP/Zimmer. Jahresumsatz zirka Fr. 1 200 000.-

Für unseren Auftraggeber suchen wir nach **Luxemburg-Stadt** einen

KÜCHENCHEF (CH)

für Traiteur-Service der Stadtküche. Sie sind verantwortlich für die Leitung von 5 Mitarbeitern sowie Einkauf und Organisation.

Geboten wird ein Vertrag für ein Jahr oder länger.
Jeden Sonntag und jeden Nachmittag ab 15 Uhr frei.
Alter: zwischen 35 und 45 Jahren.
Eintritt: so bald als möglich.

3-Stern-Hotel in St. Moritz sucht auf Februar/März noch folgende Mitarbeiter:

RECEPTIONIST sowie eine HOFA

Gute Ausbildung und Erfahrung erforderlich. Wenn möglich in Jahresstelle. CH-Bewerber(innen) oder mit C-Bewilligung.

Möchten Sie nach Grindelwald?
3-Stern-Hotel hat noch eine freie Stelle ab sofort für eine

SERVICEANGESTELLTE

Erfahrung in gepflegtem A-la-Carte-Service erwünscht. Saisonbewilligung für eine Bewerberin deutscher Muttersprache ist vorhanden.

Dies sind nur einige der vielen Stellenangebote, die wir zu offerieren haben. Rufen Sie uns an, wir sind Ihnen gerne bei der Suche nach einem neuen Job behilflich. Die Vermittlung ist für Stellensuchende kostenlos.

43520/84735

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

 Schweizer Hotelier-Verein

RESTAURANT

S C H L O S S
Wülflingen

Wir erwarten Sie als

**Betriebs-
Assistent / in**

(Ausländer nur mit Bewilligung B und C)

Ihr Organisationstalent können Sie bei uns im «Schloss» voll zur Geltung bringen.

Zögern Sie nicht lange, machen Sie mit in unserem kleinen Team!

Rufen Sie Herrn Aberli an.

Restaurant
Schloss Wülflingen
Wülflingerstrasse 214
8408 Winterthur



Schlossherrschaft
R. & C. Aberli-Gertsch
Telefon 052/25 18 67
Mo./Di. geschlossen
F 43423/53082

HOTEL RESTAURANT
Erlbacherhof

8703 Zürich-Erlenbach

Auf zirka 1. April 1992 suchen wir unseren neuen

Küchenchef

der in jeder Hinsicht in der Lage ist, unsere mittlere Brigade in unserer modernen Küche kompetent und selbstständig zu führen, und der es versteht, auch persönlich Hand anzulegen.

Wir brauchen für unser bekanntes **Spezialitätenrestaurant** (mit Bankettmöglichkeiten) einen Kadermann mit geradliniger Personalführung und Motivierung, unternehmerischem Denken, der für die Steigerung der Qualität, Einkauf, Kalkulation und die Organisation verantwortlich ist und dem auch die Lehrlingsausbildung ein Anliegen ist.

Wenn Sie die Voraussetzungen für diesen anspruchsvollen Posten erfüllen, richten Sie bitte Ihre Bewerbung, die ganz vertraulich behandelt wird, an

RESTAURANT+HOTEL ERLBACHERHOF
Herr W. Hodel
Seestrasse 83, 8703 Zürich-Erlenbach
(am rechten Zürichsee-Ufer, 10 Minuten ab Stadtzentrum)
Telefon (01) 910 55 22



43341/10553

Für unser neues Pub im Kreis 12 suchen wir per März jungen Fachmann (Koch) als

Geschäftsführer

Bewerbungen mit Foto und den üblichen Unterlagen senden Sie bitte unter Chiffre L 230-728 an ofa Orell Füssli Werbe AG, Holbeinstrasse 30, 8022 Zürich.

0 43442/199176

Wir suchen Sie, per 1. April 1992 in ein bekanntes Spezialitäten-Restaurant in einem Hotel in der Zürcher Altstadt. Als

KÜCHENCHEF

Sie bieten:

- vielseitige Erfahrung im A-la-carte-Bereich
- Führungsqualitäten in kleiner, motivierten Brigade
- kreatives, selbstständiges Arbeiten
- Einsatzfreude und Verantwortungsbewusstsein

Wir bieten:

- abwechslungsreiche Aufgabe und ein angenehmes Arbeitsklima in nettem, erfolgsorientiertem Team
- gute Entlohnung und geregelte Arbeitszeit

Wenn Sie dazu beitragen wollen, die gute Position des Restaurants in der Zürcher Gastronomie weiter auszubauen, und an einer längerfristigen Anstellung interessiert sind, senden Sie bitte Ihre vollständigen Unterlagen unter Chiffre 39799 an hotel revue, 3001 Bern.

43525/39799

Agno-Lugano

★★★★
HOTEL LA PERLA

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

Um unsere Kundschaft weiterhin verwöhnen zu können, suchen wir für die Sommersaison 1992:

Küche:
Chef de partie

Restaurant:
Chef de rang (I/D)

Réception:
Réceptionist(in) (I/D/F)
(evtl. Jahresstelle)

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Für telefonische Auskünfte steht Ihnen Fr. Schweizer gerne zur Verfügung.

HOTEL LA PERLA
Personalbüro
6982 Agno
Telefon (091) 50 64 35

43361/485

SEEHOTEL
wilerbad

Wir suchen zu unserer Unterstützung per sofort oder nach Übereinkunft einen kreativen und einsatzfreudigen

Küchenchef

Unser Hotel verfügt über 110 Betten, Seminarräume, Terrasse, Minigolf und Strandbad.

Mit Ihrer Kreativität werden Sie viel eigenen Spielraum zur Gestaltung von Speisekarten und Spezialitätenwochen haben.

Für diesen verantwortungsvollen Posten bieten wir angenehmes Arbeitsklima, sehr gute Entlohnung und auf Wunsch Kost und Logie im Hause.

Auf Ihre Bewerbung mit Foto oder auf Ihren Telefonanruf freuen wir uns jetzt schon.

Ob dem Sarnersee
Telefon 041 66 00 15 6062 Wilen OW
Gastgeber Bruno Odermatt

43503/88270



SMILEY COMPANY
Arbeiten darf Spass machen.

Wir suchen auf den 1. Oktober 1992
**GESCHÄFTSFÜHRER-
EHEPAAR**

Ihre Aufgabe:

Tätig fasziniert sein von Ihrer Tätigkeit als Gastgeber. Dafür besorgt sein, dass sich die Gäste wohlfühlen, dass allen Mitarbeitern ihre Arbeit Spass macht.

Ihr Arbeitsfeld:

Traditioneller Restaurationsbetrieb mit konkreten Zukunftsplänen.
250 Sitzplätze in Restaurant, Restaurant à la carte und Festsaal.

Unsere Aufgabe:

Die Bedingungen schaffen, damit Ihnen Ihre Aufgabe gelingen kann (Sie z.B. von der Administration entlasten).

Wenn wir Sie neugierig gemacht haben, schreiben Sie uns. Meine Frau und ich möchten Sie gerne persönlich kennenlernen.

Chiffre Nr. K 221-623
OFA, Aarwangenstr. 4, 4900 Langenthal

0 43182/199176

★★★★
**HOTEL ARENA
ALVA** LAAX

Für die Wintersaison, eventuell in Jahresstelle, suchen wir für unser gepflegtes Haus mit 125 Betten zur Vervollständigung unseres Teams

erfahrene

Réceptionist(in) (w)

Italienischkenntnisse erforderlich

Servicemitarbeiter (m/w)

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Dir. W. P. und M. Wolf
Hotel Arena Alva
7031 Laax
Telefon (081) 921 72 71

Werbeanrufe anderer Zeitungen unerwünscht.

42784/90190

HOTEL UZWIL

Samstag und Sonntag frei!

Wir suchen in naher Zeit und mit Eintritt nach Vereinbarung folgende(n) neue(n) Kollegen (-in):

1 Koch oder Köchin (Commis)

für abwechslungsreiche A-la-carte-Küche und Bankett. Personalzimmer mit eigener Dusche/TV/Tel. ist im Hotel möglich.

- Ausländer nur mit Bewilligung
- Restaurant jeweils Samstag ganz und Sonntag bis 17.30 geschlossen

Gerne zeige ich Ihnen unser ganzes Haus und Ihren neuen Arbeitsplatz und freue mich auf Ihren Anruf.

Hans Spengler oder André Maino, Telefon (073) 51 51 51 43462/3378

HOTEL UZWIL (H. SPENGLER)

9240 UZWIL, TEL. 073 - 51 51 51

ALBERGO DELLA POSTA

6999 Astano/Lugano



Auf 1. April 1992 suchen wir einen Nachfolger für unseren

Küchenchef

der uns nach langjähriger Mitarbeit aus gesundheitlichen Gründen verlässt. Sind Sie der initiative, führungsfähige und mit viel Liebe kochende Köchner, der für unsere Hotelgäste (3- bis 5gängiges Tagesmenu) sowie die A-la-carte-Gäste eine echte, unverfälschte, kreative Küche, mit Hauptgewicht auf leichte italienische Spezialitäten, in einem kleinen Team zubereiten könnte? Unser bekanntes Restaurant verfügt über 35 Sitzplätze und bleibt montags geschlossen. Es werden keine Gruppen oder Bankette angenommen. Nebst Fachwissen, Freude am Beruf und Teamgeist erwarten wir Kenntnisse der italienischen Küche oder den Wunsch, diese zu erlernen.

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an die Direktion (Telefon 091/73 18 81).

43403/2330

Meiler

Hotel***
Flims
Prau da Monis

Schätzen Sie Selbständigkeit und Verantwortung?

Für unseren ***-Betrieb mit 100 Betten und grosser Restauration suchen wir auf 1. April 1992 oder nach Vereinbarung eine tüchtige und vertrauenswürdige

Direktions- sekretärin

Aufgabenkreis:

- gesamte Personaladministration mit Lohnbuchhaltung, Hilfsbuchhaltungen
- Direktionskorrespondenz

Von der Bewerberin erwarten wir:

- Hotelerfahrung (Réception), Sprachen E, F, I
- EDV-Kenntnisse
- dynamische und initiative Persönlichkeit

Wir bieten:

- selbständige Dauerstelle
- vielseitige und interessante Tätigkeit
- fortschrittliche Sozialleistungen

Gerne erwarten wir Ihre handschriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Hotel Meiler-Prau da Monis, 7017 Flims Dorf
Telefon (081) 39 01 71; verlangen Sie Herrn Gaudenz Meiler.

43523/11169

HOReGA SELECT

Kader

Im Auftrag eines 5-Stern-Luxushotels in der Deutschschweiz suchen wir eine(n) topqualifizier-te(n)

Chef(in) de réception/ Front Office Manager

Für die äusserst anspruchsvolle Kaderposition stellt unser Auftraggeber hohe Anforderungen, sowohl in bezug auf die fachlichen Qualifikationen wie auch an die Persönlichkeit des (der) zukünftigen Stelleninhabers (-in):

- langjährige Erfahrung in leitender Position im Bereich Réception/Front Office in Erstklasshäusern
- die Fähigkeit, einem grösseren Team kompetent vorzustehen
- optimale Gästebetreuung, gepflegtes sicheres Auftreten im Umgang mit einer sehr anspruchsvollen internationalen Kundschaft
- ausgezeichnete Sprachkenntnisse D/E/F
- Idealalter 30-40 Jahre

In dieser Funktion sind Sie unmittelbar dem Direktor unterstellt. Sie arbeiten eng mit ihm zusammen und unterstützen ihn in allen Belangen des Sektors Beherbergung.

Das Haus zählt zu den absolut führenden 5-Stern-Hotels der Schweiz und wird von einer ausgesuchten Clientèle frequentiert.

Diese Position ist der grossen Verantwortung entsprechend honoriert.

Gerne geben wir Ihnen in einem ersten vertraulichen Gespräch nähere Informationen und freuen uns auf die Zusendung Ihrer kompletten Bewerbungsunterlagen mit einem Foto. Diskretion ist bei uns selbstverständlich.

HoReGa Select Kaderberatung AG
Stänzlergasse 7
4051 Basel
Telefon (061) 281 95 91

43545/208191



Personalberatung für Dauerstellen,
Kader- und Managementpositionen
in Hotellerie, Gastgewerbe und Touristik



Cresta Palace Hotel

Wir suchen

CHEF DE RECEPTION

oder

DIREKTIONSASSISTENT(IN)

für unser traditionelles Viersternhotel im Engadin. Sie sind begeisterungsfähig und möchten Ihre Berufserfahrung in einem Hotel der gehobenen Klasse unter Beweis stellen.

Sie denken unternehmerisch und arbeiten gerne selbständig und initiativ. Sie sind sprachgewandt (D, I, E, F) und sicher im Umgang mit einer internationalen Gästeschaft.

Sind Sie an dieser vielseitigen und anspruchsvollen Kaderstelle interessiert?

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

H. P. und E. Herren
CRESTA PALACE HOTEL
7505 Celerina-St. Moritz

43030/6955

Osteria della Posta
Luca Brughelli, Euroco
6597 Agarone TI
Telefon (092) 64 12 42

Unser Start war ein grosser Erfolg. Für unser junges Team brauchen wir bereits Verstärkung.

Commis de cuisine

Bei uns können Sie Ihre Talente entfalten, und wir helfen Ihnen bei Ihrer beruflichen Weiterbildung. Montag und Dienstag bis 17 Uhr sind für Erholung und Hobbies. Rufen Sie uns an für weitere Informationen.

A 43479/42790

Wir suchen nach Übereinkunft

Aide du patron (m)

Ihr Aufgabenbereich umfasst alle Arbeiten eines Hotel- und Restaurantbetriebes.

Ihre Bewerbung mit handgeschrieb-nem Lebenslauf an:

Anker Hotel Luzern
G. Camenzind
Pilatusplatz, CH-6003 Luzern

43342/22659

Wir sind ein typisches City-Lokal, mitten in der Stadt Zürich. Unser Service-Team steht bei unseren Gästen im Mittelpunkt. Zur Verstärkung suchen wir für 1. März oder nach Vereinbarung

Servicemitarbeiter(in)

Wir bieten Ihnen eine lebhaftige Stelle, jeden Sa/So, alle Feiertage sowie viele Abende frei. Fixlohn mit Umsatzbeteiligung. Auf Wunsch steht ein eigenes Studio oder Zimmer zur Verfügung.

Ausländische Bewerber benötigen Bewilligung B oder C.

Auf Ihre Bewerbung freuen sich: Herr Jürg Stierli oder Frau Claudia Schegg unter Telefon (01) 211 73 10

Restaurant vis-à-vis, Talstrasse 40, 8001 Zürich

43493/110299

vis-à-vis

Restaurant «vis-à-vis», Saumonerie und Lachs-Bar
Talstr. 40 (nur 2 Min. vom Paradeplatz) 01 211 73 10

Seiler*Hotel Neues Schloss Zürich

Für unser Erstklasshaus (90 Betten) suchen wir für März/April oder nach Übereinkunft

Réceptionistin

Stellvertreterin der Empfangschefin

Fundierte Berufskennntnisse am Hotiempfang sind für diese Stelle Voraussetzung. EDV-Kennntnisse von Vorteil, jedoch nicht Bedingung. Schweizerinnen oder Ausländerinnen mit Bewilligung B oder C, die sich für diese verantwortungsvolle Stelle interessieren, senden ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an:

Seiler Hotel Neues Schloss ****
Frau U. Saladin, Vice Directrice
Stockerstrasse 17
8022 Zürich
Telefon (01) 201 65 50



43054/40797

Für das Restaurant in unserem Warenhaus suchen wir per sofort oder nach Absprache

Konditor(in)

- zeitgemässe Entlöhnung, 42-Stunden-Woche
- 5 Wochen Ferien
- Öffnungszeiten wie das Warenhaus
- Einkaufsvergünstigungen
- grosszügige Sozialleistungen

Gerne erwarten wir Ihren Anruf. Herr J. Roth wird Ihnen gerne weitere Auskunft erteilen.
Telefon (01) 221 32 15

Neue Warenhaus AG
Sihlstrasse 55
Postfach
8023 Zürich

lueg zerscht i der



P 43428/225991

WETZIKON

Das Bellevue Palace ist ein Hotel allerersten Ranges inmitten der Stadt Bern mit 150 Hotelzimmern, drei Restaurants, einer Bar und grosszügigen Bankettträumlichkeiten.

Wir suchen auf sofort oder nach Übereinkunft in Jahresstelle für unsere zeitgerechte, vielseitige und exklusive Restauration einen jungen, flexiblen

Assistant maitre d'hôtel

Wir bieten eine interessante, herausfordernde Aufgabe in einem kleinen, motivierten Team.

Unser Personalchef, Herr W. Jaggi, freut sich auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung.



HOTEL
BELLEVUE PALACE
BERN****

Kochergasse 3-5, CH-3001 Bern, Tel. (031) 22 45 81, Fax (031) 22 47 43

The
Leading Hotels
of the World

43052/4081



– Hertenstein – Lützelau

isch super

der führende Ferienort am Vierwaldstättersee

24 Hotels · 1600 Betten · Hallenbäder · Tennis · Wassersport



HOTEL GERBI

CH-6353 WEGGIS AM VIERWALDSTÄTTERSEE

Für unser gepflegtes A-la-carte-Restaurant suchen wir folgende Mitarbeiter:

Kellner

oder

Servicefachangestellte

Eintritt Anfang März oder nach Vereinbarung.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre Offerte mit Zeugnissen, Foto und Lohnansprüchen.

Familie H. Hasler-Reis
Hotel-Restaurant Gerbi, 6353 Weggis
Telefon (041) 93 22 22

43446/223514



Hotel Beau Rivage Weggis
CH-6353 Weggis Schweiz Vierwaldstättersee

Möchten Sie während der kommenden Sommersaison in einem der schönstegelegenen Ferienhotels, direkt am Vierwaldstättersee, arbeiten?

Für die folgenden Stellen suchen wir noch fachlich ausgewiesene und initiative Mitarbeiter(innen):

Chef saucier / Sous-chef
Chef entremetier
Chef tournant
Patissier (-iere) /
Chef du froid
Commis de cuisine
Servicefachangestellte

(à-la-carte-kundig)

Anfangsgouvernante Hotelfachassistentin

Gerne erwarten wir Ihren Anruf, um einen Termin für ein Vorstellungsgespräch vereinbaren zu können, oder Ihre schriftliche Bewerbung.

Hotel Beau-Rivage, 6353 Weggis am Vierwaldstättersee
Familie U.-P. Geering, Telefon (041) 93 14 22

43451/37281



Wir sind ein Ferienhotel- und Restaurationsbetrieb, direkt am Vierwaldstättersee gelegen, zirka 30 Minuten von Luzern entfernt. Für die kommende Sommersaison suchen wir noch einsatzfreudige Mitarbeiter.

Hotelfachassistentin

Service und Réception
Computerkenntnisse von Vorteil

Küche:

Commis de cuisine

Restauration:

Serviceangestellte

Wir bieten ein angenehmes Arbeitsklima sowie gute Entlohnung.

Gerne erwarten wir Ihre Kontaktaufnahme oder Ihre schriftliche Bewerbung.

Familie Stephan Meyer, Hotel Central am See,
6353 Weggis, Telefon (041) 93 12 52, Fax (041) 92 14 96

43448/37311



direkt am Vierwaldstättersee, sucht für die Sommersaison noch folgende Mitarbeiter:

Büro:

Hotelsekretärin / Réceptionistin

«Hugo II»-kundig

Réceptionspraktikantin

Service:

Chef de service
Chef de rang
Servicefachangestellte

Küche:

Saucier / Sous-chef
Garde-manger
Commis tournant
Commis de cuisine

Buffet/Garten:

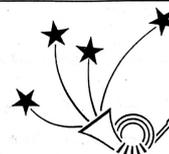
Buffetbursche

Hilfe für Garten und Hallenbad.
(Nur Spanier oder Portugieser)

Wir freuen uns auf Ihre Unterlagen mit Lohnforderungen an:

R. + M. Fasnacht-Jahn
Hotel Hertenstein, 6352 Hertenstein
Telefon (041) 93 14 44, Fax (041) 93 27 66

43447/15652



POSTHOTEL

W E G G I S

— direkt am See —

Führendes Erstklass-Seminar- und Kongresshotel, direkt am Vierwaldstättersee, sucht zur Ergänzung der Küchenbrigade per sofort oder nach Vereinbarung qualifizierten

CHEF DE PARTIE
COMMIS DE CUISINE
KOCHLEHRLING

Auf den 1. März 1992 suchen wir eine

RECEPTIONSPRAKTIKANTIN

für unsere modernst eingerichtete Réception.
(IBM-PS/2, Fidelio-Front-Office, Word-Perfekt 5.1)

Wir suchen Persönlichkeiten, welche kreativ und ideenreich mithelfen, unsere internationale und anspruchsvolle Kundschaft zu verwöhnen.

Wir bieten Ihnen sehr gute Arbeitsbedingungen und zeitgemässe Entlohnung.

Gerne erwarten wir Ihre vollständige Bewerbung mit Foto oder stehen Ihnen für eine erste telefonische Kontaktnahme zur Verfügung.

43452/115800

F. & S. Rüttimann

Treffpunkt Hotels AG

6353 Weggis

Telefon 041 - 93'23'23



Für die kommende Sommersaison, ab 1. Mai 1992, suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Réception: **Réceptionistin** (Dialog 2000C)

Speisesaal: **Servicefachangestellte**

Küche: **Chef de partie**

Etage: **Hotelfachassistentin**

Interessenten bewerben sich mit den üblichen Unterlagen bei

Jürg Günther
Park-Hotel Weggis
6353 Weggis

43450/37400



Für unser modernes 4-Stern-Hotel suchen wir für die kommende Sommersaison (April/Mai bis Oktober) noch folgende Mitarbeiter:

Küche: **Entremetier**
Chef de partie

Service: **Kellner**
Servicefachangestellte

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Familie H. Hasler-Reis, Hotel Alexander, 6353 Weggis,
Telefon (041) 93 22 22

43446/37273



Night-Auditor *fidle*
Receptionist/in *fidle*
Receptionspraktikant *f*

Chef de rang *fi*
Buffetdame *f*
Service-Lehrling *fi/2 Jahre*

Saucier/Sous-chef
Chef Entremetier
Chef Gardemanger
Commis de cuisine
Koch-Lehrling *3 Jahre*

Für unser Lindner Grand Hotel Rhodania in Crans-Montana/Schweiz, ein Haus der Fünf-Sterne-Kategorie, inmitten der Walliser Alpen, suchen wir für die Sommersaison 1992 (1.7.-30.9.) neue, freundliche und motivierte Mitarbeiter mit fundierter Ausbildung.

Bitte richten Sie Ihre aussagefähige Bewerbung an: Lindner Grand Hotel Rhodania, Direktor Walter Kandl, 3965 Crans-Montana/Schweiz oder rufen Sie uns an:
Telefon 027-40 11 44

Lindner Grand Hotel
RHODANIA
Crans-Montana

43490/8680

Hotel-Restaurant Gümligen Kreuz

Wir sind ein mittelgrosser, gut laufender Betrieb (Hotel und Restaurant) an der Stadtgrenze von Bern. Sind Sie freundlich und belastbar und möchten gerne Sonntag und Montag frei haben?
Wir können Ihnen vielleicht helfen. Nach Vereinbarung suchen wir

Servicemitarbeiterin

Fühlen Sie sich angesprochen? Nur telefonieren, wir geben Ihnen jegliche Auskunft. Ausländerinnen nur mit B- oder C-Ausweis.

Felix Künsch, Küchenchef
Hotel Kreuz, 3073 Gümligen
Telefon (031) 52 02 20

043331/68268

TRATTORIA CASINO

ITALIENISCHE SPEZIALITÄTEN
BRUGG

Wir sind ein ital. Ristorante in BRUGG AG mit starker Kundenfrequenz und suchen auf

1. März, evtl. früher

QUALIFIZIERTEN KELLNER

d.h. Sie sollten ein guter Kellner sein, mit den Fähigkeiten, unseren Chef de Service zu vertreten. Sie arbeiten in einem gut eingespielten Team in einem Ristorante mit viel Ambiente. 4 Wochen Ferien, ein Wochenende frei pro Monat und ein TOPSALÄR sind selbstverständlich.
Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Verlangen Sie Herrn Wildberger oder Herrn Tomaso.

E. UND K. WILDBERGER-OBRIIST,
BRUGG,
ZURZACHERSTRASSE 9
RISTORANTE TEL. (056) 41 10 07

043328/285927

MÖVENPICK

Für Menschen und Ideen.

Wo sind die Unternehmer im Unternehmen?



Als Generaldirektor der Mövenpick-Restaurants CH frage ich die Verantwortung für 47 Betriebe in 22 Städten und mit über 15 000 Sitzplätzen.

Eine herausfordernde Aufgabe! Ich will sie gemeinsam mit den besten Mitarbeitern lösen. Das heisst, dass fähige Mitarbeiter neue Chancen erhalten werden, wir aber auch innovative Gastronomen brauchen, die als

Aera Manager

oder als

GeschäftsführerIn

bereit sind, einen oder mehrere Betriebe mit einem Umsatzvolumen zwischen 3 und 20 Millionen Franken zu übernehmen.

Ich sehe Sie als Fachmann mit ausgeprägten Gastgeber- und Managereigenschaften, als Kämpfer, die sich nicht von oben abwürgen lassen, die vielmehr ihre Freiheit und Selbständigkeit im Rahmen der gesetzten Ziele eigenverantwortlich und kompetent nutzen.

Also: Keine Jasager und Kleingeister, keine Verwalter und Angepassten, keine Verdrossenen oder Selbstzufriedenen. Was wir brauchen, sind initiative Champions. Ich weiss, dass es sie gibt.

Fühlen Sie sich herausgefordert? Rufen Sie mich an oder schreiben Sie mir! Ich freue mich darauf.

Peter Eggenberger, Zürichstrasse 106, 8134 Adliswil, Tel. 01/712 24 71



Parkhotel Brenscino

Wir wohnen in einer sehr schönen Gegend – am Lago Maggiore. Und wir arbeiten in einem unkomplizierten, modernen Haus. Beides erhöht unsere Lebensqualität enorm.

Zu dem «Wir» könnten Sie auch gehören, denn uns fehlen für die kommende Saison (Mitte/Ende März bis Anfang November) eine

Sekretärin an unsere Réception

Sie haben natürlich Freude am Umgang mit Gästen. Ihnen gefällt die Beweglichkeit, und Stress ist eher motivierend als entmutigend. Sie sprechen Französisch und Italienisch – es muss ja nicht perfekt sein. Genaues und präzises Schaffen haben Sie sich angewöhnt.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung, die Sie bitte an **Parkhotel Brenscino, z. H. Max Dolder, 6614 Brissago**, adressieren wollen.

43110/6009

★★★★★

**PARK
HOTEL**

**DELTA
ASCONA**

Unsere langjährige Mitarbeiterin verlässt uns im nächsten Frühjahr, da sie Mutterfreuden entgegenseht.

Als Nachfolgerin (evtl. auch Nachfolger) suchen wir per 1. März oder nach Übereinkunft eine(n) freundliche(n), sprachgewandte(n)

Empfangssekretär(in)

mit sicherem Auftreten. Sie sollten bereits über einige Jahre Berufserfahrung und EDV-Kenntnisse verfügen.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf, um einen Vorstellungstermin zu vereinbaren, oder Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen.

PARKHOTEL DELTA
6612 Ascona
M. Colombo, Direktor

42726/1916

PARK HOTEL DELTA ASCONA
CH - 6612 ASCONA
TEL. 093 35 11 05 - FAX 093 35 67 24

FIDELIO Frontoffice GADIS Backoffice von dem Hotelspezialisten

Die ATAG INFORMATIK AG mit Hauptsitz in Glattbrugg hält eine starke Marktposition mit einer breiten Palette hochstehender Produkte und Dienstleistungen für die Hotellerie. Wir ergänzen unser junges, erfolgreiches Hotelteam mit einer

Persönlichkeit für Support und Schulung

für die Einführung und Betreuung unserer FIDELIO-Frontoffice-, GADIS-Backoffice- und WORD PERFECT-Textverarbeitungs-lösungen.

Voraussetzungen:

- Hotelerfahrung
- gute Allgemeinbildung
- Kontaktfreudigkeit
- Freude am Lernen und Begabung fürs Lehren
- Fremdsprachenkenntnisse von Vorteil

Wir sichern Ihnen eine sorgfältige Einführung zu. Wenn Sie sich von dieser interessanten, abwechslungsreichen und selbständigen Tätigkeit, die mit viel Kundenkontakt verbunden ist, angesprochen fühlen, freuen wir uns, Sie kennenzulernen.

Für telefonische Vorauskünfte steht Ihnen der Team-Leiter, Herr Walter Kreisser gerne zur Verfügung (Tel. 01-810 53 00). Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an ATAG Informatik AG, Feldeggstrasse 2, 8152 Glattbrugg.

ATAG INFORMATIK AG

EIN UNTERNEHMEN DER GRUPPE ATAG ERNST & YOUNG
Feldeggstrasse 2, Postfach 91, CH-8152 Glattbrugg

Niederlassungen in Basel, Bern, Gebenstorf, Langenthal, Luzern und Lausanne
0 43476/180670



Weiterbildung SHV

für Ihre
Bedürfnisse

031 507 111

Appenzellerland

heimeliges Ferienland
Ostschweiz

Hotel zur Krone

Fam. A. + M. Seeger-Schmid
9056 Gais
Telefon (071) 93 11 37

● 9056 Gais AR

Wir suchen für lange Saison 1992

KOCH SERVICEMITARBEITERIN

Nationalität: CH, D, A, F, DK, in Kleinteam. Aufstrebender und vielseitiger Betrieb mit Bankett-/A-la-carte- und Restaurationsservice.

Geregelter Einsatz, guter Lohn sowie flottes Arbeitsklima sind selbstverständlich.

Kost/Logis im Hause. Saisonbewilligung ab April bis Dezember 1992 vorhanden. Eintritt nach Ostern möglich.

Bitte wenden Sie sich an
Familie A. Seeger
Dorfplatz, 9056 Gais
Telefon (071) 93 11 37

43338/12009

freudlich
kreativ
spontane
fachkundig
kollegial
verantwortlich

Trifft das bei Ihnen zu, so sind Sie unser(e) neue(r) Mitarbeiter(in).

Als Serviefachangestellte

Unsere Gäste wünschen eine fachlich kompetente und freundliche Betreuung. Eintritt: 1. Februar 1992.

Als Sous-chef

Ihr fundiertes Fachwissen können Sie bei uns gezielt einsetzen und Ihre Kreativität in einer marktgerechten Küche verwirklichen. Eintritt: 1. April 1992.

Unser Landgasthof bietet:

- Sonntag/Montag frei

- 5 Wochen Ferien

Wir freuen uns, Ihnen unseren Gasthof persönlich zu zeigen.

Landgasthof Bären
Jürg Ingold
4934 Madiswil
Tel. (063) 56 27 27

43550/10300

Ascona

LAGO MAGGIORE

LOCARNO



**TREFF-SICHER
IN DIE ZUKUNFT**

Ungewöhnliche Perspektiven

eröffnen Ihnen die TREFF-HOTELS in einer expandierenden, dynamischen Hotelgruppe mit Betrieben in der Schweiz und in Deutschland.

Auf 1. März oder nach Übereinkunft suchen wir in Jahresstelle nach **Locarno** für die 4*-Hotels

**LA PALMA AU LAC
ARCADIA AL LAGO**

folgende Kadermitarbeiter:

Direktionssekretärin
d.i. und Freude an der Personaladministration

Sous Chef
innovativ und belastbar

2. Oberkellner
führungserfahren und sprachgewandt

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an:

Personalbüro Treff Hotels
Postfach
6600 Locarno 093/31.02.82

42930/119415

HOTEL****

acapulco AU LAC ASCONA

Hotel Acapulco au Lac, Ascona

sucht ab Anfang März 1992

**Kellner
Zimmermädchen-Tournante**

Schriftliche Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an Hotel Acapulco au Lac, 6612 Ascona.

42926/1805

TESSIN



**** HOTEL DELLAVALLE UND CASA AL CARMINE



Im Tessin wohnen war immer Ihr Traum?

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

Auf März 1992 übernehme ich das Zepter in unserer Küche.

Mein Stil? Eine neuzeitliche, marktfrische Küche mit vielen kreativen Ideen
Ihr Stil? Viele Ideen, Spass an einer sich immer verändernden Karte und die dazugehörige Flexibilität.

Wenn das zusammenpasst und Sie

Patissier (evtl. Commis)

sind, dann melden Sie sich bei (093) 33 01 21, Matthias Holz, oder senden Sie Ihre Unterlagen an:
Hotel Della Valle, 6645 Brione-Locarno

42816/5875



Albergo con rinomato ristorante direttamente al lago cerca da **aprile-ottobre 1992:**

**cameriere/i per ristorazione
nazionalità italiana
conoscenza del tedesco
indispensabile**

Seri interessati scrivere allegando copie certificate a Albergo-ristorante Navegna au Lac, 6648 Minusio-Locarno.

42928/45632

**Hotel La Rocca
Lago Maggiore
Porto Ronco/Ascona**

neu renoviertes Erstklasshotel (45 Betten), sucht für lange Sommersaison in junges Team von Ende März bis Ende Oktober

**Saaltochter
Servicefachangestellte
Hotelpraktikantin**
(Service sowie Stellvertretung Réception)

Bewerbungen mit Unterlagen und Bild sind erbeten an
Familie F. Krähenmann, Hotel La Rocca
CH-6613 Porto Ronco/Ascona

42927/28070

Bekanntes, sehr gepflegtes Kleinhotel im Tessin sucht auf März/ April 1992 eine freundliche, einsatzbereite

Hotelfachassistentin
(zukünftige Geschäftsführer-Mithilfe)

für Service und Réception.

Anfragen oder schriftliche Offerten an:

Dr. Nikolas Zernoff, Garten-Hotel Villa Palmiera, 6600 Locarno, Telefon (093) 33 14 41 / 42

43393/21296

Ich habe nur für eine wirkliche Fachzeitung Zeit.



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



ASCONA

sucht für die kommende Sommersaison (März bis November 1992):

Réception: **Chef(in) de réception
Réceptionistin
Nachtportier**

Restaurant: **Chef(in) de service
Chef de rang
Serviceangestellte
Hofa** mit Serviceerfahrung

Küche: **Chef de partie**

Sind Sie interessiert?

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre Unterlagen.

Direktion R. Hauri
Hotel Ascovilla
Via Alberelle/Via Lido
6612 Ascona
Telefon (093) 35 02 52

42925/175240



**TREFF-SICHER
IN DIE ZUKUNFT**

Ungewöhnliche Perspektiven

eröffnen Ihnen die TREFF-HOTELS in einer expandierenden, dynamischen Hotelgruppe mit Betrieben in der Schweiz und in Deutschland.

Auf 1. März oder nach Übereinkunft suchen wir in Saison- oder Jahresstelle nach **Locarno** für die 4*-Hotels

**LA PALMA AU LAC
ARCADIA AL LAGO**

folgende qualifizierte Mitarbeiter:

Chef de rang m/w
Restaurationskellner m/w

**Chef saucier
Chef garde'manger
Chef patissier
Tournant
Commis de cuisine**

Kindermädchen/Haushaltsangestellte
in Hoteliersfamilie mit 5 jährigem Buben

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an:

Personalbüro Treff Hotels
Postfach
6600 Locarno 093/31.02.82

42929/119415

HOTEL ROSA SEEGARTEN

Lungog lago Verbano, 25 CH-6600 Locarno Tel. 093 33 87 31

Wir sind ein sehr gepflegtes 3-Stern-Hotel mit Spezialitätenrestaurant direkt an der Seepromenade. Für die Sommersaison, Ende März bis Ende Oktober, suchen wir folgende Mitarbeiter:

Saucier (Sous-chef)
Entremetier
Commis de cuisine
Restaurationskellner

(sprachenkundig)

**Restaurations- und
Saaltochter**

(sprachenkundig)

Ihre Bewerbung richten Sie bitte an die Direktion.

42924/21393

Swissair Beteiligungen AG 

EXPO 92

Von April bis Oktober 1992 findet in Sevilla, Spanien, die Weltausstellung statt. Die ICS, International Catering Services AG, eine Beteiligungssfirma der Swissair, ist mit der Führung des Restaurants im Schweizer Pavillon betraut.

Für unser Expo-Team suchen wir eine(n)

Operations-Manager(in)

der/die unsere lokalen Mitarbeiter(innen) führt, die Schichtensätze plant, für den Wäscheservice verantwortlich ist, den Kiosk überwacht... und vieles mehr organisiert.

Wenn Sie über eine fundierte Ausbildung in der Gastronomie verfügen, fließend Spanisch und Französisch sprechen, flexibel und belastbar sind, so rufen Sie mich doch an:

Swissair Beteiligungen AG
Personaldienst/QPP
Irene Moser
Telefon (01) 812 22 13

P 43519/44539



Restaurant Steinburg
Seestrasse 110
8700 Küsnacht
01/910 06 38

Für unser gepflegtes Spesseresrestaurant suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Servicefachangestellte(er)
(Bewilligung vorhanden)

Wie bieten Ihnen sehr gute Arbeitsbedingungen und zeitgemässe Entlohnung.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren Telefonanruf

M.Herzog, O.Wenger
Restaurant Steinburg
Seestrasse 110
8700 Küsnacht
Tel. 01/910 06 38

43411/108200

HOTEL **carlton** INTERLAKEN

Wir suchen für lange Sommersaison:

Sekretär/Aide du patron

Tätigkeitsbereich:
- Réception
- Administration
- Gästeinformation
und Unterstützung der Direktion

Wir bieten eine abwechslungsreiche Stellung mit entsprechender Entlohnung. Eintritt: 15. April 1992 oder nach Vereinbarung.

Für unsere gepflegte A-la-carte- und Hotelküche suchen wir einen

Koch
Commis de cuisine

Eintritt: 20. April 1992 oder nach Vereinbarung.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf, Telefon (036) 22 38 21, oder Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an:
Werner T. Affentranger
Carlton Hotel
3800 Interlaken

42962/16209

★★★★★

PARK HOTEL

HOTEL

DELTA
ASCONAIhr neuer Arbeitsplatz
im sonnigen Tessin –
ohne Schattenseiten

Kommen Sie zu uns nach Ascona und erleben Sie die Welt eines modernen und gepflegten Hotels mit seinem dynamischen Team. Wir möchten Sie gewinnen für eine der folgenden Positionen:

Maître d'hôtel
Chef de rang
Demi-chef de rang
Commis de rang
Barman
Commis de bar
Masseur/Masseuse
Logentournant/Voiturier
Kindergärtnerin

Rufen Sie uns an (093/35 11 05), oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen.

PARKHOTEL DELTA
6612 Ascona
M. Colombo, Dir.

42731/1061

PARK HOTEL DELTA ASCONA
CH - 6612 ASCONA
TEL. 093 35 11 05 - FAX 093 35 67 24

★★★★★
Duc
de Rohan

Per 1. April 1992
oder nach Übereinkunft
suchen wir zur
Ergänzung unseres
Serviceteams

1 Chef de rang
(in Jahresstelle)

sowie per 1. Juni 1992 oder nach
Übereinkunft

1 Commis de rang
(Kurzaufenthalter)

Interessenten wenden sich bitte an:

R. + G. Berry
Hotel Duc de Rohan
7000 Chur
Telefon (081) 22 10 22

HOTEL **job** SHV
PERSONALBERATUNG

Temporär- und Dauerstellen
im Gastgewerbe

**Ob Küchenbrigade
oder lieber allein
wir organisieren
das Stell-Dich-ein.**

Tel. 21 25 31

Marktgasse 36, Bern
Schweizer Hotelier-Verein
43518/84735

Wir suchen
Köner für Kenner.

Die Globus ***delicatessa ist kein gewöhnliches Lebensmittelgeschäft. Das sieht man zum Beispiel in unserer Fischabteilung.



Das Angebot ist so vielfältig und verlockend, dass viele Kunden vor der Qual der Wahl stehen. Darum schätzen sie es, wenn sie sich auf den Rat unserer Verkäufer(innen) verlassen können. Möchten Sie als

Fisch-
Verkäufer(in)

tätig sein, wo sich Fachleute und Feinschmecker treffen? Dann freuen wir uns auf Ihren Anruf! Übrigens: Bei uns haben alle Mitarbeiter mindestens 5 Wochen Ferien.

★★★
delicatessa
Globus

Bahnhofstrasse, 8001 Zürich,
Personalabteilung, Tel. 01/221 33 11

O 43438/252964

Wir suchen

SOUS-CHEF

Wir suchen einen guten Chef de partie, welcher 1992 den Sprung wagt und eine Führungsstelle in diesem renommierten Betrieb im Zentrum von Zürich übernehmen will. Es erwarten Sie eine grosse Brigade (auch Lehrlinge) und ein Speiseangebot, das jedem Gast etwas bietet.
Zürich, Frau Wysleng

CHEF DE PARTIE/
COMMIS DE CUISINE

Sei es in einem Tagesbetrieb, in einem Sporthotel oder in einem Leading Hotel – wir haben für alle qualifizierten Köche die richtige Stelle. In der ganzen Schweiz.
Zürich, Frau Knauer

2. CHEF DE
RÉCEPTION

Wir suchen eine frontorientierte Persönlichkeit, welche über sehr gute Réceptions- und EDV-Kenntnisse verfügt und eine verantwortungsvolle Aufgabe auf dem Platz Zürich, welche täglich neu herausfordert, wünscht. Eine Top-Stelle mit Aufstiegsmöglichkeiten.
Zürich, Frau Wysleng

RÉCEPTIONIST(IN)

Für die kommende Sommersaison suchen wir sprachgewandte Réceptionisten (-innen) in diverse Ferienhotels in der ganzen Schweiz. Für Leute mit Ambitionen zum Weiterkommen und für alle, die neben der interessanten Arbeit die Vorzüge eines Sommerkurortes geniessen wollen.
Zürich, Herr Bieri

GENERAL-
GOUVERNANTE

Wir suchen ein Organisations-talent mit fundierten Kenntnissen in sämtlichen Bereichen der Hauswirtschaft und Freude an einer ausserst selbstständigen und verantwortungsvollen Aufgabe in einem schönen Betrieb im Raum Zürich.
Zürich, Frau Wysleng

RESTAURATIONS-
LEITER

Wir suchen einen Hotelfachschulabsolventen (Alter 25-30 Jahre), welcher sich an den vorgängigen Stellen fundierte Kenntnisse sowohl in der Restauration als auch in der Administration angeeignet hat und jetzt verantwortlich zeichnen will für die gesamte Restauration dieses Betriebs auf dem Platz Zürich.
Zürich, Frau Wysleng

RESTAURATIONS-
KELLNER

In gepflegte Spesseresrestaurants und in verschiedene Erstklasshäuser in der ganzen Schweiz suchen wir qualifizierte Servicefachleute, welchen der Umgang mit den Gästen Freude macht.
Zürich, Frau Knauer

SAISONENDE –
WAS NUN?

Haben Sie sich schon überlegt, wo und was Sie nach der Wintersaison arbeiten möchten? Qualifizierten Berufs- und Kaderleuten bieten wir interessante, entwicklungsfähige Positionen in allen Sparten der Hotellerie und Restauration in der ganzen Schweiz.
Zürich, Herr Bieri

Personalberatung für Hotellerie und Gastronomie.



ADIA HOTEL

Temporärstellen • Dauerstellen • Kaderstellen

8026 Zürich	Ecke Bodenerstr./Langstr. 11	01/242 22 11
9000 St. Gallen	Marktplatz 18	071/22 29 36
3001 Bern	Bahnhofplatz 10A	031/22 80 44
6003 Luzern	Pilatusstrasse 3A	041/22 08 28

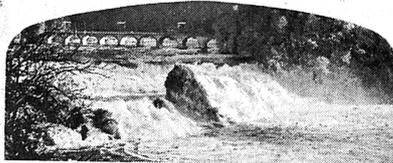
G 43538/291811

Für führende Häuser in Schweiz/Liechtenstein haben wir Top-Stellen an qualifizierte Mitarbeiter zu vergeben (Saison/Jahr).

Chefs de partie/Commis de cuisine
Chef(in) de service
Servicefachfrauen/Kellner
Barmails für Pub, Hausbar, Dancing
Réceptionistin/Betriebsassistentin
Gouvernante

Rufen Sie uns an. – Wir geben Ihnen gerne weitere Auskunft.
Frau G. Oeschger, Landstrasse 83, CH-5430 Wettingen, Schweiz
(056) 26 01 26, Fax (056) 26 17 26

O 43287/305367



Das Restaurant PARK... international... eine Attraktion für Gäste aus aller Welt. Direkt am grössten Wasserfall Europas, 30 Minuten von Zürich und 5 Minuten von Schaffhausen entfernt.

Für unseren gepflegten und modernen Restaurationsbetrieb suchen wir auf Mitte März oder nach Übereinkunft noch folgende Mitarbeiter:

Küche:

TOURNANT ENTREMETIER COMMIS DE CUISINE

Service:

(à la carte mit hoher Umsatzentlohnung)

RESTAURATIONSKELLNERIN RESTAURATIONSKELLNER

Schätzen Sie ein ausgezeichnetes Betriebsklima? Dann richten Sie Ihre Bewerbung (mit Foto) schriftlich oder mündlich an



8212 Neuhausen a. Rhf. Tel. 053-221821

Ralph Alder

42881/26689



sucht mit Eintritt per zirka 10. April 1992 oder nach Vereinbarung für SOMMERSAISON bis Ende Oktober/Anfang November 1992

KÜCHENCHEF (männlich oder weiblich) KOCH (männlich oder weiblich) HILFSKOCH Haus-/Küchenbursche SERVICEANGESTELLTE

oder

RESTAURATIONSKELLNER

Umsatzentlohnung mit sehr guten Verdienstmöglichkeiten.

Wir bieten gute Aufnahme ins Team...

Offerten und Anfragen an:

Hotel + Restaurant
RIGI-SEEBODENALP
z. H. von Herrn André Bütikofer, Geschäftsführer
6403 Küssnacht am Rigi
Telefon (041) 81 10 02
wenn keine Antwort: Engelberg (041) 94 27 68
Fax (041) 81 47 41

43499/17825



Hotel La Margna Telefon 082 2 21 41
Fam. R. Schweizer-Pitsch Telex 852 104
CH-7500 St. Moritz Fax 082 3 16 72

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir für sofort noch folgende aufgestellte Mitarbeiter:

NIGHT-AUDITOR/ NACHTPORTIER CHAUFFEUR/PORTIER (sprachkundig)

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung:

Hotel La Margna
Fam. R. Schweizer-Pitsch
7500 St. Moritz
Telefon (082) 2 21 41



43115/33839

...wo Ferien
noch Ferien
sind!

RdV*****

Die Unternehmensberatung für Hotellerie und Gastgewerbe mit den fünf Sternen

Wir suchen den frontorientierten Verkäufer, der mit Verhandlungsgeschick und Durchsetzungsvermögen eine vielfältige Produktpalette ins Ausland verkauft.

Unser Auftraggeber ist ein namhafter Schweizer Hersteller von langlebigen Konsumgütern und beliefert u. a. auch Hotels und Gastronomiebetriebe. Für die Abteilung Export suchen wir den engagierten

Verkaufsleiter

Neben der Auftragsakquisition gehören auch die Betreuung und Unterstützung der jeweiligen Grossisten und Agenten sowie Kundenbesuche zu Ihren Aufgaben. Die Position verlangt eine rege Reisetätigkeit. Ein kleines Team von 3 Personen unterstützt Sie in administrativer Hinsicht.

Um dieser interessanten und anspruchsvollen Position gerecht zu werden, sind zum Beispiel eine abgeschlossene Hotelfachschule oder Verkaufs- und Reiseerfahrung in einer ähnlichen Branche eine ideale Voraussetzung. Fließendes Italienisch und Englisch sind Bedingung. Französisch und jede weitere Fremdsprache wären von Vorteil.

Wenn Sie den Wunsch haben, in einem lebhaften Betrieb eine Schlüsselposition zu besetzen, würden wir Sie gerne kennenlernen und Sie über diese nicht alltägliche Aufgabe mit Entwicklungsmöglichkeiten umfassend informieren.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche oder mündliche Bewerbung und sichern Ihnen absolute Diskretion zu.

43267/124958

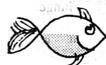
Rolf de Vries · Badenerstrasse 75 · CH-8004 Zürich
Telefon 01/291 13 24 · Telefax 01/241 04 03

Sommersaison 1992 in Zürich

statt Kurortluft einmal die Atmosphäre einer internationalen Handelsmetropole schnuppern

Für unser am See, im schönsten Park der Stadt gelegenes und von Gästen aus aller Welt frequentiertes Haus suchen wir für die Sommersaison 1992 (April-Oktober) ausgewiesene Fachleute.

Für unser Spezialitätenrestaurant:



Poissonier
Entremetier
Tournant

Commis de cuisine
Pâtissier
Commis pâtissier



2. Buffetdame

Buffettochter
Buffetbursche

(alle deutsch sprechend)



2. Chef de Service
Restaurationskellner
Restaurationstochter
(Servicefachangestellte mit Erfahrung im A-la-carte-Service und Direktinkasso)

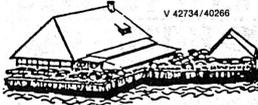
Restaurations-
Commis
(evtl. auch Anfangskellner nach besuchtem Grundkurs, deutsch sprechend)

Für das Selbstbedienungs-Gartenbuffet:



Buffet-Leiter (in)
mit gastgewerblicher oder hauswirtschaftlicher Erfahrung (z. B. Hofa)
Mitarbeiter (in)
für Kassendienst und allgemeine Buffetarbeiten

Guter, leistungsorientierter Verdienst. Auf Wunsch Unterkunft im eigenen Personalhaus. Saisonier-Arbeitsbewilligungen (Ausweis A) verfügbar. Bewerben Sie sich für Ihren persönlichen und beruflich abwechslungsreichen Sommer 1992 schriftlich oder telefonisch bei



V 42734/40266

H. & P. Hohl AG, Postfach, 8034 Zürich, Tel. (01) 55 25 21, Fax (01) 55 25 58



HOTEL
ALEXANDER AM SEE
SEESTRASSE 182
CH-8800 THALWIL BEI ZÜRICH
RETO COTTIATI

Für die schöne Sommersaison suchen wir per 1. März 1992 oder früher

**Chef de service
Chef de rang
Kellnerlehrling
Saucier/Sous-chef
Chef de partie
Kochlehrling**

TELEFON 01/720 97 01 FAX 01/720 98 83

M 43212/34525

Landgasthof Hotel Sonne 8442 Hettlingen bei Winterthur

Für unseren vielseitigen Betrieb suchen wir per Anfang März

2 junge kreative Köche

in Jahresstelle.

Ihrem Können und Ihrer Ideenvielfalt entsprechend bieten wir Ihnen einen ausgezeichneten Lohn sowie eine geregelte Arbeitszeit. Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen, oder rufen Sie uns an, um einen Besprechungstermin vereinbaren zu können.

Familie A. Binkert
Telefon (052) 39 17 01

P 43121/108812

ASTORIA

DAS FÜHRENDE
ERSTKLASS-HOTEL
LUZERN/SCHWEIZ

Spezialitäten-Restaurant
«Belle Epoque»
Greenlife-Bar, 240 Betten
Spezialitäten-Restaurant
«THAI-GARDEN»

Per 1. Mai 1992 oder nach Übereinkunft suchen wir für unser sehr lebhaftes Hotel mit stadtbekanntester Gastronomie einen qualifizierten

CHEF-SAUCIER – SOUS-CHEF

Wenn Sie Freude an kreativer und marktfrischer Küche (14 Punkte Gault & Millau), dem gepflegten A-la-carte-Geschäft und der abwechslungsreichen Hotelverpflegung haben, können wir Ihnen einen ausbaufähigen Posten bieten.

Unser neuer Sous-chef sollte teamfähig sein (Küchenbrigade zirka 15 Mitarbeiter) und unseren Küchenchef kompetent ablösen können.

Gerne erzählen wir Ihnen mehr anlässlich eines persönlichen Gesprächs. Doch vorerst erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen, die wir selbstverständlich vertraulich behandeln werden.

Hotel Astoria
Pilatusstrasse 29
6003 Luzern
Telefon 041-24 44 66

43154/22687



Wer hätte Freude, neben seiner Arbeit jeden Tag gratis mit Sportpferden auszureiten? Wir suchen für unser Spezialitäten-Restaurant auf 1. März oder nach Übereinkunft

Chef de partie Kochlehrling Buffettochter Service-Lehrtochter Pferdepflegerin

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre Kurzofferte. Ausländer nur mit Bewilligung bitte.

Ueli Notz, Hotel Hoppel Krone, 3210 Kerzers, Telefon (031) 755 51 22

43114/17205



Restaurant Sonne
Birmensdorferstrasse 122, 8902 Urdorf
Telefon 01/734 21 11

Für unser schönes Restaurant mit Wirtschaft, Restaurant du marché und Sonnenbar suchen wir zur Vervollständigung unseres jungen und aufgestellten Teams qualifizierte Mitarbeiter.

Die Sonne in Urdorf ist ländlich gelegen und doch an Zürichs Stadtgrenze.

Folgende Positionen sind per 1. März oder nach Übereinkunft neu zu besetzen:

natürliche, fröhliche

Barmaid

welche es versteht, unsere neue Bar zu dem Treffpunkt der Region werden zu lassen.

Sie führen unsere Keller-Bar selbstständig und eigenverantwortlich (Fr und Sa offen bis 2.00 Uhr, So geschlossen).

Kellner/ Servicefachangestellte

für unser klassisches Restaurant du marché und unsere Dorfwirtschaft.

Arbeiten Sie gerne in einem jungen, aufgeschlossenen Team?

Haben Sie Freude an einem gepflegten Service? Wir sind ein gepflegtes Speiserestaurant mit einer Kundschaft, die einen fachkundigen Service zu schätzen weiss.

Wir würden uns freuen, Sie kennenzulernen. Auskunft erteilt Ihnen gerne Karin Essig, Telefon (01) 734 21 11.

43275/264920

JANUAR				DEZEMBER			
Mo	Lu	1	8 15 22 29	5	12	19	26
Di	Ma	2	9 16 23 30	6	13	20	27
Mi	Fr	3	10 17 24 31	7	14	21	28
Do		4	11 18 25	8	15	22	29

Product Manager F & B

Für den Bereich **GASTRONOMIE** suchen wir im Auftrag unseres Klienten eine **dynamische, engagierte Persönlichkeit** mit **Stil, Niveau und beruflichem Können**.

Anforderungen: fundierte, gastgewerbliche Ausbildung mit Geschäftsführererfahrung. **Aufgabe:** Ausbau des bestehenden Marktes.

Idealalter: 28 bis 35.
Eintritt: Bestimmen Sie.
Salär: Top.

Selbstverständlich ist auch für diese Position eine **Dame** sehr willkommen.

Es gibt eine Reihe von attraktiven Details, über die wir Sie gerne in einem persönlichen Gespräch informieren möchten.

Terminieren Sie mit der **TERMINIA Ihre Zukunft!**

435107/211990

Terminia Consulting

Limmattalstrasse 37 ☎ 01 341 31 34
8049 Zürich ☎ 01 341 31 39



GASTHOF FALKEN

ZÜRICH WIEDIKON

Zunfthaus

Neu ab 1. März bei uns im jungen Team?

Gesucht
versierter

Küchenchef
Sous-chef
Koch/Chef de partie
Betriebsassistentin
Serviertochter
Buffettochter

in vielseitigen, gepflegten und kürzlich neurenovierten 280-jährigen Gasthof. Fortschrittliches Haus mit sehr guten Leistungslohn. Zimmer vorhanden.

Sie sind **dynamisch und qualifiziert?**

Wir informieren Sie gerne im Detail: Telefon (01) 463 55 25, von 14 bis 17 Uhr Hansi und Hans-Peter Ribary Birmensdorferstrasse 150, 8003 Zürich

43494/129828



Cresta Palace Hotel

Reizt es Sie, **Massstäbe und Akzente zu setzen** und unseren Gästen **echte Gastfreundschaft** zu vermitteln?

Wir suchen ab Frühjahr bzw. Sommer 1992 noch folgende Mitarbeiter(innen) mit Liebe zum Detail:

Réceptionist(in)

D, I

F & B-Assistent
Chef de partie
Commis de cuisine
Chef de rang
Commis de rang

Wir stellen hohe Ansprüche und freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Cresta Palace Hotel, H. P. & E. Herren
7505 Celerina, St. Moritz

43521/6955



FSH INFORMATIK AG FSH INFORMATIQUE S.A.

Wir möchten unser junges Team ergänzen und suchen für unsere spezialisierte Hotel-Informatikfirma

EINE(N) MITARBEITER(IN)

zur Parametrisierung, Installation, Schulung und Planung der Einführungen der Programme **Fidelio** und **FSH** in Schweizer-Hotels.

Wir erwarten:

- eine Hotelfachausbildung
- perfekte Deutschkenntnisse (Schweizerdeutsch bevorzugt) und sehr gute Französischkenntnisse
- Interesse an der Computer- und Informatikbranche
- Einsatzfreudigkeit und Flexibilität

Wir bieten Ihnen:

- eine Stelle in einer aufgestellten Equipe
- einen regelmässigen Stundenplan
- einen ständigen Kontakt mit den Hoteliers
- modernste Sozialleistungen
- eine vollständige Ausbildung in der Micro-Informatik

Eintrittsdatum: ab sofort

Falls Sie sich angesprochen fühlen, senden Sie bitte Ihre Bewerbung mit Lebenslauf und Ihrem Photo an unser Personalbüro, **FSH Informatique S.A.**, Av. Florimont 1, 1820 Montreux.

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

43402/319448

Infolge Pensionierung des bisherigen Direktors suchen wir für unser traditionsreiches, sehr gepflegtes 4-Stern-Hotel in der Zentralschweiz einen

Direktor

Unser typischer Saisonbetrieb mit 350 Betten stellt eine echte Herausforderung für einen qualifizierten, erfahrenen Fachmann dar.

Wir erwarten:

- solide Grundausbildung und hohe Einsatzbereitschaft
- ausgeprägte Führungsqualifikation und Vertrautsein mit modernen Managementinstrumenten
- internationale Erfahrung und Kontakte
- erfolgreiche Sales-Aktivität
- Fähigkeit und Freude, neue Konzepte zu formulieren und in die Tat umzusetzen

Fühlen Sie sich angesprochen?

Ihre Kurzofferte erreicht uns unter Chiffre 43532 an hotel revue, 3001 Bern.

43532/22888

SEEHOTEL wilerbad

Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir für die kommende Sommersaison auf März/April oder nach Übereinkunft:

Sous-chef
Chef de partie

Servicefachangestellte
Strandbadleiterin
(Juni - Aug.)

Unser Hotel verfügt über 110 Betten, Restaurant, Seminarräume, Terrasse, Minigolf und Strandbad.

Möchten Sie mehr über die ausgeschriebenen Stellen erfahren, rufen Sie uns an. Wir freuen uns aber auch über Ihre Bewerbung.

Ob dem Sarnersee
Telefon (041) 66 00 15 6062 Wilen OW
Gastgeber Bruno Odermatt

43464/38270

CARLTON HOTEL TIVOLI LUCERNE

mit angegliederter internationaler Hotelfachschule sucht für die kommende Sommersaison respektive teilweise in Jahresstelle folgende Mitarbeiter zur Ergänzung seines jungen, dynamischen Teams:

Administration/Loge:

Réceptionistin

mit EDV-Erfahrung

F&B-Assistent (baldmöglichst)

Logentournant (D, E, F)

Nachtportier (D, E, F)

Küche:

Chefs de partie

Commis de cuisine

Commis pâtissier

Restauration:

2. Oberkellner

Chef de rang

mit A-la-Carte-Erfahrung

Servicefachangestellte

Bar:

Bardame

Hauswirtschaft:

Zimmermädchen

mit Erfahrung

Buffettochter

mit Erfahrung

Yachtclub-Restaurant:

Serviceleiterin

Alleinkoch

Alles weitere über unser innovatives Team, das angenehme Arbeitsklima, Sport- und Weiterbildungsmöglichkeiten innerhalb der Schule erklären wir Ihnen gerne an Ort und Stelle.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.
Carlton Hotel Tivoli Luzern, Haldenstrasse 57, 6002 Luzern
Herr Walter Spaltenstein, Telefon (041) 51 30 51

024/1381

JANUAR				DEZEMBER			
Mo	Lu	1	8 15 22 29	5	12	19	26
Di	Ma	2	9 16 23 30	6	13	20	27
Mi	Fr	3	10 17 24 31	7	14	21	28
Do		4	11 18 25	8	15	22	29

Unsere Mandantin ist eine namhafte Treuhandgesellschaft. Sie ist im Bereich **Hotellerie/ Restauration** sowie in der **Tourismusbranche** im weitesten Sinn tätig.

Wir suchen im Range eines **Prokuristen** eine engagierte, kompetente Persönlichkeit in der Funktion als

Bereichsverantwortliche(n) Finanzwesen
(Finanzierungen, Revisionen, Beratungen)

Ausbildung: Abschluss KV oder dipl. EHL, evtl. Hochschulabschluss betriebswirtschaftlicher Richtung u. a. m.

Anforderungen: Erfolgreich geführte Hotelidrektion, Flexibilität, rasche Auffassungsgabe, Belastbarkeit, Verhandlungsgeschick, Reise-freudigkeit, kundenorientiertes Denken, Mehrsprachigkeit.

Geboten wird eine interessante, abwechslungsreiche Tätigkeit, die Sie selbstständig ausführen können, Einzelbüro, flexible Arbeitszeiten; ein dieser Kaderposition angemessenes Salär.

Prüfen Sie diese interessante, vielseitige Offerte. Nehmen Sie mit uns Kontakt auf, wir informieren Sie professionell und kompetent. Unser Name garantiert für Diskretion.

Terminieren Sie mit der **TERMINIA Ihre Zukunft!**

43549/211990

Terminia Consulting

Limmattalstrasse 37 ☎ 01 341 31 34
8049 Zürich ☎ 01 341 31 39

RESTAURANT

SCHLOSS Wülflingen

Sind Sie ein

Service-Profi?

oder eine flinke «Schloss-Fee»?

(Ausländer nur mit Bewilligung B und C)

Dann zögern Sie nicht, werden auch Sie ein tüchtiger «Schloss-Geist»...

Machen Sie mit in unserem kleinen Team!

Der Schlossherr, Herr Aberli, freut sich, Sie kennen zu lernen.

Restaurant
Schloss Wülflingen
Wülflingerstrasse 214
8408 Winterthur



Schlossherrschafft
R. & C. Aberli-Gertsch
Telefon 052/25 18 67
Mo./Di. geschlossen
F 43422/53082

GARTEN-HOTEL STERNEN

Das gute Haus im Herzen von Graubünden
7013 Domat/Ems - Telefon 081 36 27 27 - Telex 85 14 14

Auf den 1. Mai 1992 übernehmen wir die Direktion des wunderschönen Gartenhotels Sternen. Im bündnerischen Grischuna werden traditionelle Gerichte und die Küche aus der Region angeboten. In der eleganten Biala (15 Gault-Millau-Punkte) bieten wir marktführige Spezialitäten aus der italienischen Küche an, genauer gesagt, aus dem Piemont.

Um dieses Konzept umzusetzen, suchen wir per 1. Juni 1992 oder nach Vereinbarung unseren

KÜCHENCHEF

Diese verantwortungsvolle Aufgabe erfordert eine solide Berufsausbildung, die Liebe zur italienischen Küche und ein gesundes betriebswirtschaftliches Denken.

Als engster Mitarbeiter der Direktion erwarten wir von Ihnen menschliche Führungsqualitäten im Umgang mit jungen Mitarbeitern sowie Sinn für die gesamtbetriebliche Zusammenarbeit.

Nebst fortschrittlichen Anstellungsbedingungen bieten wir Ihnen eine topmoderne Küche mit Klimaanlage.

Auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf und Foto würden wir uns freuen. Bitte senden Sie Ihre Unterlagen z. H. Familie R. Rötheli, Gartenhotel Sternen, 7013 Domat/Ems.

43455/9709



Mägel Personalberatung
Siewerdstrasse 7
8050 Zürich
Telefon 01/3115566

Einsatz im Ausland

Unser Kunde, ein innovatives Schweizer-Unternehmen, welches sich in einer ausländischen Grossstadt im Gastronomiebereich engagiert, sucht durch uns selbständige und kreative

Betriebsleiter und Chef's de cuisine

Wenn Sie bereits über Auslanderfahrung verfügen, wissen Sie, worauf es ankommt und was auf Sie zukommt.

Diese Möglichkeit eignet sich aber auch dafür, erste Auslanderfahrung zu sammeln.

Haben Sie eine gute Aus- und Weiterbildung im Gastgewerbe absolviert und bringen Sie Erfahrung in der Personalführung mit? Sind Sie motiviert, einsatzfreudig und flexibel?

Wenn Sie nun noch über gute Englischkenntnisse verfügen, dann freut sich Frau R. Perret darauf, Ihnen Ihre neue Herausforderung näher vorzustellen.

1 43257/333832



Hotel Drachenburg & Waaghaus AG
CH-8274 Gottlieben
Telefon (072) 69 14 14, Telefax (072) 69 17 09



Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir für die Sommersaison (15. März bis 15. Dezember 1992), oder in Jahresstellung:

Küche:
Saucier*
Garde-manger*
Entremetier*
Commis de cuisine*
Patissier

* je nach Qualifikation ist der Einsatz als Postenchef möglich

Service: Chef de rang männl./weibl.

Hotel: Réceptionistin/Hotelsekretärin

Wir sind ein renommierter Hotel- und Restaurationsbetrieb, direkt am Bodensee gelegen, mit 110 Betten, Suiten, Hotelbar und drei gut frequentierten Restaurants.

Gerne erwarten wir Ihre Kontaktaufnahme oder Ihre schriftliche Bewerbung z. Hd. Herrn Bischler. 43197/13897



★★★★
HOTEL NATIONAL DAVOS



Für unser Erstklasshotel suchen wir ab 1. April 1992 oder nach Übereinkunft eine junge, initiative und sprachgewandte

Hotelsekretärin

Aufgabenkreis: sämtliche Sekretariatsarbeiten, Führung der Personaladministration, Mithilfe in der Werbung und vieles mehr.

Wir bieten Ihnen eine sehr interessante und selbstständige Jahrsstelle in jungem, unternehmungsfreudigem Team. Wir erwarten KV-Lehre oder ähnliche Ausbildung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto, Lebenslauf und Zeugniskopien.

Albert Bachmann, Hotelier VDH/SHV
Hotel National, 7270 Davos, Telefon (081) 43 60 48

43192/45730

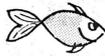
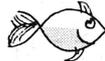
Suchen Sie eine Herausforderung?

Als für seine Fischküche bekanntes Spezialitätenrestaurant in der Stadt Zürich wird bestrebt, die hohen Ansprüche unserer lokalen und internationalen Gäste zu erfüllen.

Für die kommende Sommersaison von Ende April bis Ende September suchen wir einen

kreativen und innovativen

Küchenchef



Wenn Sie über ausgeprägte Führungserfahrung und Organisationstalent verfügen, ein fundiertes Fachwissen (u. a. auch auf dem Gebiet der Fischzubereitung) mitbringen und Freude und Interesse am Beruf haben, können wir Ihnen eine äusserst interessante Aufgabe anbieten, bei der Sie von einer 12köpfigen Brigade unterstützt werden.

Unter anderem sind Sie verantwortlich für den Einkauf der Frischwaren, die Angebotsplanung, die Personaleinsatzplanung und die gesamte Produktion. Für diese anspruchsvolle Aufgabe bieten wir eine entsprechende Entlohnung, sorgfältige Einführung, auf Wunsch Unterkunft in unserem Personalhaus usw.

Es besteht unter Umständen die Möglichkeit, zusammen mit einem Wintersaisonbetrieb eine Jahresstelle zu vereinbaren. Für Ausländer kann eine Saisonbewilligung erlangt werden.

Interessiert?

Frau D. Hohl freut sich auf Ihre handschriftliche Bewerbung. V 42773/40266



H. & P. Hohl AG, Postfach, 8034 Zürich, Tel. (01) 55 25 21, Fax (01) 55 25 58

Sind Sie der/die aufgestellte **Chef de Partie** ideale/r **Jungkoch/Köchin** oder **Hilfskoch** mit viel Erfahrung, welcher einer kreativen Küche in einem heimeligen, familiären Landgasthof den Vorzug gibt?

Wenn ja, wählen Sie die Nr. 031 829 33 73, (nur nicht am Sonntag+Montag, denn da ist Ruhetag,) verlangen Hr. Kaufmann und vereinbaren mit ihm einen unverbindlichen Termin.



Wirtshaus zum Rössli, 3044 Sürstwil das gepflegte, rustikale Spezialitäten-Restaurant mit stilvoller, gediegener Atmosphäre ganz nah bei Bern 43216/71005

★★★★
Seiler au Lac
HOTEL
BÖNIGEN-INTERLAKEN

80 Betten
Restaurant français
Grill-Pizzeria «La Bohème»

Für lange Sommersaison am schönen Brienzsee (April/Mai bis Oktober) suchen wir noch folgende Mitarbeiter(innen):

Saucier/Sous-chef
Entremetier
Garde-manger
Tournant
Commis de cuisine
Kochlehrling
Servicefachangestellte
Saaltochter/Kellner

sprachenkundig

Sefa-/Hofa-Lehrtochter

Sind Sie freundlich und aufgestellt? Dann brauchen wir Sie ...

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an E. Zingg, Hotel Seiler au Lac, 3806 Bönigen/Interlaken. 43158/5290

Grand Hotel Europe Luzern

sucht für lange Sommersaison (April bis Oktober 1992):

Hotelsekretärin (engl., franz.)
Anfangssekretärin (engl.)
Winebutler (engl., franz., deutsch, ital.)
Chef de rang (engl.)
Commis de rang (engl.)
Chef saucier
Tournant de cuisine
Commis de cuisine
Economat-Gouvernante
2. Economat-Gouvernante
2. Etagen-Gouvernante
Zimmermädchen

Schriftliche Bewerbungen mit Zeugniskopien bitte schicken an:

Grand Hotel Europe
Haldenstrasse 59, 6002 Luzern
Telefon (041) 30 11 11 42571/22888



WIDMERHEIM
KRANKENHEIM HORGEN

Für unser Heim für Langzeitpatienten mit 100 Betten und einer modernen, hellen Küche suchen wir

KOCH/KÖCHIN
als Stellvertreter(in) des Küchenchefs

Wir bieten geregelte Arbeitszeit (42-Stunden-Woche) und Anstellungsbedingungen gemäss kantonal zürcherischem Reglement. Stellenantritt nach Vereinbarung.

Schriftliche Bewerbungen sind zu richten an W. Sigrist, Direktor, Spital Horgen, 8810 Horgen am Zürichsee. Telefonische Auskünfte erteilt Ihnen gerne unsere Hausbeamtin, Telefon (01) 725 76 16. 43384/94790

BAD RAGAZ



HOTEL-RESTAURANT
WARTENSTEIN
J. KNOPFEL-BRAND

ob Bad Ragaz - Telefon (085) 9 17 34
Die Königsloge im St. Galler Oberland
Bäderbus für Hotelgäste, Tennisplatz

Für unser Hotel-Speiserestaurant suchen wir auf die Eröffnung am 1. März oder nach Übereinkunft

Serviceangestellte und Kellner
Barmaid (auch Anfängerin)
Commis und Jungköche
Chef de partie

Geregelte Arbeitszeit, gutes Arbeitsklima, Kost und Logis usw.

Rufen Sie uns bitte an, Telefon (085) 9 17 34, oder schreiben Sie an Familie J. Knöpfel, Hotel Schloss Warntenstein, Postfach, 7310 Ragaz. 43349/2810

HOTEL **** Säntispark

Das **** Hotel Säntispark in Abtwil am westlichen Stadtrand von St.Gallen ist das modernste Hotel der Ostschweiz mit einem «eigenen» Freizeit- und Einkaufszentrum.

Für Anfang März oder nach Vereinbarung suchen wir eine junge, aufgestellte, fröhliche

Réceptionistin

Freude am Umgang mit Menschen, sicheres und gepflegtes Auftreten und selbständiges, exaktes Arbeiten sind die wichtigsten Voraussetzungen für diese vielseitige Jahresstelle. Sie werden zwar sorgfältig und gründlich eingeführt, doch sollten Sie bereits etwas praktische Erfahrung am Empfang eines Erstklasshotels haben.

In unserem mittelgrossen Geschäfts-, Konferenz- und Seminarhotel legen wir grossen Wert auf Freundlichkeit, eine persönliche Betreuung unserer Gäste und auf ein angenehmes Zusammenarbeiten. Sie finden bei uns absolut neuzeitliche Arbeitsbedingungen und geregelte, gut organisierte Arbeitsabläufe und Arbeitszeiten, sowie auf Wunsch neu eingerichtete und komfortable Personalzimmer direkt beim Hotel. Für Sport, Spiel und Spass steht auch unseren Mitarbeitern das phantastische und originelle Freizeitzentrum Säntispark zur Verfügung.

Sind Sie interessiert oder möchten Sie einfach mehr über die Stelle oder unseren Betrieb erfahren?

Wir freuen uns auf Ihren unverbindlichen Anruf oder auf Ihre schriftliche Bewerbung.

**** Hotel Säntispark
Bruno Walter oder Freddy Stocker
9030 Abtwil, Telefon 071/32 15 75

**** Hotel, beim Freizeit- und Einkaufszentrum Säntispark, 144 Betten, 2 Restaurants, Bar-Cocktail Lounge, Konferenz-, Tagungs- und Seminarräumlichkeiten für bis zu 70 Personen, Bankett-Angebot. Immer genügend ☎ 43501/20721

SEEHOTEL

CH-8590 Romanshorn

Für unser Hotel, das direkt am Bodensee liegt, suchen wir nach Vereinbarung

Chef de rang
(flambier- und tranchierkundig)
für unsere Rötisserie.

Serviertochter

(Muttersprache Deutsch, Bewilligung März bis November kann organisiert werden.)

Für weitere Auskünfte stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.
Direktion: Trine und Hanspeter Werner
Telefon (071) 83 42 94

0 43441/29064

Blackout

Every Night Fever.



Airport Zürich

Wo ist der junge und aufgestellte

BARMAN ...?

der es versteht, ab 1. März 1992 in unserem Disco-Dancing Blackout unsere Gäste aufs beste zu betreten und zu betreuen?

Leistungslohn und eine geregelte Arbeitszeit sind für uns selbstverständlich. Gerne stellen wir Ihnen ein Zimmer zur Verfügung.

Interessiert?

Dann senden Sie uns Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien und einem Foto an:

FLUGHAFEN-RESTAURANTS ZÜRICH
Herr J. Grohe
Postfach 1523
8058 Zürich-Flughafen
Telefon (01) 814 33 00

Flughafen
Restaurants
Zürich



43483/40290

DG DOMINO GASTRO

Ihr Personal-Profi

Für die Eröffnung eines neuen italienischen Restaurants innerhalb der Stadt Luzern suchen wir per Sommer 1992 einen Initiativen

Geschäftsführer

Fühlen Sie sich angesprochen, dann kann Herr Wetter der DG Luzern, (041) 220 280, mehr Informationen geben.

Gesucht in wunderschönes 4-Stern-Hotel, direkt am Zürichsee, junge, aufgestellte

Réceptionistin

Wo ist die dynamische

Gouvernante

die eine neue Herausforderung in einem Luxushotel sucht? Bestekanntes Strandbad in Zürich hat noch vier Kontingente für

Restaurationsangestellte und Betriebsassistenten

zu vergeben. Nähere Auskünfte erhalten Sie bei DG Zürich, (01) 432 73 73.

Im Auftrag eines gutfrequentierten Restaurants im Herzen Berns suchen wir per 1. März 1992 einen qualifizierten

Küchenchef

Sind Sie an selbständiges Arbeiten gewöhnt? Haben Sie auch ein Flair für orientalische Küche? Dann müssen Sie uns jetzt anrufen. Unser Herr Schneider, DG Bern, gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte, (031) 260 270.

Im Kundenauftrag suchen wir für gepflegte Hotels und Restaurants im Raum Zürcher Oberland, rechtes und linkes Seeufer, qualifizierte Berufsleute wie

Sous-chef Chef de service Pub-Barmaid

Rufen Sie uns unverbindlich an. Herr Schaerer, DG Rapperswil, erteilt gerne Auskunft, (055) 261 266.

Im Auftrag suchen wir für ****-/*****-Hotels in Basel und Region

Front office manager m/w

mit mehrjähriger Erfahrung in dieser Kaderposition, sowie

Direktionsassistent m/w

für Bankettbereich mit Führungserfahrung und einigen Jahren Service-/Bankettpraxis. Frau Otterbach freut sich auf Ihre Kontaktnahme; DG Basel, St. Alban-Anlage 64, 4052 Basel, (061) 313 40 10.

Ein Anruf bei Herrn Imboden lohnt sich immer. Beim nächsten Stellenwechsel sind wir Ihre Begleiter.

Das Berner Oberland bietet einiges!

Wir nehmen uns gerne Zeit für Sie; rufen Sie uns an! DG Interlaken, (036) 23 32 32.

Neueröffnung im Grossraum Winterthur.

Wir suchen den

Geschäftsführer m/w

Weitere Infos über diese anspruchsvolle Stelle kann Ihnen Herr Ulrich der DG Winterthur geben. (052) 213 82 75.

Willkommen im Herzen von Baden!
Gehobenes Stadrestaurant mit grossem Bankettanteil bietet den persönlichen Rahmen sowie die moderne Infrastruktur für eine gesunde und ausbaufähige Zusammenarbeit.
Sind Sie jung, engagiert und teamfreundlich, so melden Sie sich als

Chef de partie und Commis de cuisine

bei DG Suhr. Über diese und andere lukrative Angebote im Aargau informiert Sie kostenlos Herr Etesi. (064) 31 48 31.

Für unsere Kunden in der Region Langenthal, Burgdorf und Solothurn suchen wir

Sous-chefs und Chefs de partie

Ihre Unterlagen senden Sie an: DG Solothurn, Klosterplatz 6, 4500 Solothurn, Herr Jörg kann Ihnen auch unter (065) 23 71 71 Auskunft geben.
Diskretion ist selbstverständlich!

Unsere Aufgabe ist Dienstleistung!

Wir suchen Menschen, die die Knochenarbeit als Berufung betrachten.

Personalberater m/w

Bewerbungen an Herrn E. Schaer, Bernstrasse West 64, 5034 Suhr.

A 43515/252930

DG DOMINO GASTRO

Basel - Bern - Interlaken - Luzern - Olten/VD
Rapperswil - Solothurn - Suhr - Winterthur - Zürich

Alte Rheinmühle

erbaut 1674

GOURMET RESTAURANT & HOTEL



Büsingen bei Schaffhausen
Nur 40 Autominuten von Zürich

Zur Ergänzung unserer Service- und Küchenbrigade suchen wir jungen berufsständigen

Chef de Rang

(Restaurant Fachmann oder Fachfrau)

sowie einen strebsamen

Commis de Cuisine

(Jungkoch)

Zimmermädchen

(dem es Spass macht, auch am Buffet mitzuarbeiten.)

Wir bieten kreatives Arbeiten in einem Hotel-Restaurant, das zu den schönsten und besten in Deutschland und in der Schweiz gezählt wird. Beste Verdienstmöglichkeiten und Arbeitsbedingungen sowie Förderung beim beruflichen Weiterkommen.

Ihre Bewerbung erwartet gerne:

Fredy Wagner

Alte Rheinmühle, CH-8238 Bösingen
B 43334/293350

Jeden Sonntag frei

und weitere wichtige Gründe sprechen für eine Tätigkeit in unserem vielseitigen Gastronomiebetrieb.

Wir suchen mit Eintritt Februar 1992 oder nach Übereinkunft

Chef(in) de service

Ihre Aufgaben:

- Einteilung und Überwachung des Service
- Pflege unserer anspruchsvollen Kundschaft
- Organisation von Banketten
- Unterstützung des Chef de restaurant
- Mitarbeiterschulung

Für eine(n) tüchtige(n) Berufsmann (-frau), welche(r) über eine Serviceausbildung verfügt und schon einige Erfahrung besitzt, ist dies eine interessante Stelle mit vielen Herausforderungen. Zeitgemässe Anstellungsbedingungen und ein leistungsgerechtes Salär sind für uns selbstverständlich.

Sollten Sie sich für diese Position interessieren, so erwarten wir gerne Ihre Bewerbung.

RESTAURANTS

GLATT-DÖRFLI

J. Doggwiler, Direktor
8301 Glattzentrum bei Wallisellen
Telefon (01) 830 55 51

O 43472/13609

MÖVENPICK

Für Menschen und Ideen.

Zürich-Regensdorf MÖVENPICK HOTEL

Das aktive Kongress-Hotel

Wir sind das grösste Kongresshotel im Kanton Zürich, mit drei Restaurants, Banketträumlichkeiten bis zu 1200 Personen und Hotel mit 147 Zimmern. Für unser House-keeping suchen wir per sofort (oder nach Vereinbarung) eine jüngere aufgestellte

Etagengouvernante

mit Aufstiegsmöglichkeiten zur 2. Gouvernante in Kader-Position.

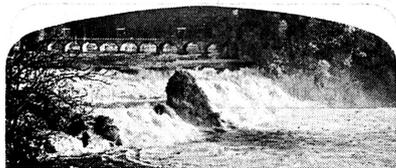
Sie haben eine Hofa-Lehre absolviert, schätzen die internationale Atmosphäre, lieben den Kontakt zu Menschen und können sich gut in einem Team integrieren.

Wir bieten Ihnen

- ein motiviertes junges Team
- günstige Einkaufsmöglichkeiten
- fortschrittliche Anstellungsbedingungen
- 5 Wochen Ferien, 5-Tage-Wache
- externe und interne Weiterbildungsmöglichkeiten
- Personalrestaurant, Personalparkplätze, Personalhausstudio

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann zögern Sie nicht und rufen Sie Herrn Marc Walther, Personalchef, an, Tel. 01/840 25 20 und/oder schicken Sie uns Ihre vollständige Bewerbung.

P 43431/361



Das Restaurant PARK ... international ... eine Attraktion für Gäste aus aller Welt. Direkt am grössten Wasserfall Europas, 30 Minuten von Zürich und 5 Minuten von Schaffhausen entfernt.

Für unseren grossen, modernen Restaurationsbetrieb suchen wir auf Anfang März oder nach Übereinkunft eine jüngere, nette

GOVERNANTE

(F & B-Bereich)

der es Freude bereitet, in einem aufgestellten Team auch an der Front die Direktion tatkräftig zu unterstützen. Wir bieten fortschrittliche Arbeitsbedingungen und ein ausgezeichnetes Betriebsklima.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren Telefonanruf an



8212 Neuhausen a. Rhf. Tel. 053-22 18 21
Ralph Alder

42557/26689



Das fröhlichste, *****-Hotel (150 Zimmer) in den Bergen sucht per 15. Mai 1992 oder nach Vereinbarung in Jahresstelle den/die fröhlichste(n)

CHEF DE RÉCEPTION

Verfügen Sie über eine abgeschlossene Hotelfachschule und Erfahrung in der entsprechenden Position oder mindestens 2 Jahre als 2. Chef de réception?

Dann wären Sie diejenige Person, die mit guten E/F-, eventuell I-Kenntnissen unser junges Réceptionsteam aktiv führen würde.

Bereits nach 2 Jahren könnten wir Ihnen interne Aufstiegsmöglichkeiten anbieten (z. B. Sales Manager).

Gerne erwartet unsere Personalchefin, Margherita Cadrobbi, Ihre Bewerbungsunterlagen.

43496/1120

AROSA KULM HOTEL
CH-7050 AROSA
TELEFON (081) 31 01 31



HOTEL
DELTA
ASCONA

Unsere Hotelküche im sonnigen Tessin liebt Individualität

Unser neuer Küchenchef verwöhnt seine Gäste, aber auch seine Brigade, denn bei uns in Ascona wird Wert auf Details gelegt, damit am Schluss alle rundum satt und zufrieden sind.

Wir möchten Sie gewinnen für eine der folgenden Positionen:

**Chefs de partie
Chef pâtissier
Commis de cuisine**

Rufen Sie uns an (093) 35 11 05 oder schreiben Sie uns.

PARKHOTEL DELTA
Dir. M. Colombo
6612 Ascona

42730/1961

PARK HOTEL DELTA ASCONA
CH - 6612 ASCONA
TEL. 093 35 11 05 - FAX 093 35 67 24



Bestecke, Tafelgeräte Hotelporzellan, Hotelgläser
Silberwaren, Geschenkartikel Speise-Serviersysteme.

LINEA GASTRONOMICA BERNDORF LUZERN
- die etwas andere Art von Tisch- und Tafelkultur

Als traditionsreiches Unternehmen im Bereich der Gastronomie und Hotellerie ist es für Berndorf seit 1843 täglich erstes Gebot, die Tisch- und Tafelkultur in ihrer schönsten Form zu leben.

Seit jeher beschäftigen wir in allen Dienstleistungsbereichen nur bestqualifizierte Mitarbeiter. Diese haben sehr viel zum Erfolg und Ansehen der Firma beigetragen. Die Berndorf-Unternehmensphilosophie und das kompromisslose Qualitätsdenken fordern uns jedoch immer wieder zu neuem, verbessertem Engagement auf.

Zur Verstärkung des dynamischen Hotelteams suchen wir die/den engagierte(n)

**Regional-Verkaufschef Tessin
Regional-Verkaufschef Basel
Regional-Verkaufschef Ostschweiz
Regional-Verkaufschef Mittelland**

In Ihrem Gebiet werden Sie schwerpunktmässig die vorhandenen Kunden mit grosser Begeisterung und fundiertem Fachwissen selbstständig betreuen sowie neue Kunden für unsere anerkannten Produkte gewinnen.

Flexible, einsatzfreudige und überzeugte Bewerber, die über eine qualifizierte gastronomische Ausbildung (Lehre, Fachschule und/oder Weiterbildung) sowie genügend praktische Erfahrung in verantwortungsvollen Funktionen verfügen, sind die idealen Kandidaten. Entsprechende Berufserfahrung im Aussendienst ist von Vorteil, jedoch nicht Bedingung.

Wir betrachten es als Selbstverständlichkeit, dass bei Antritt der Stelle eine gezielte, aufbauende Einführung in das neue Arbeitsgebiet geboten wird. Erst nach Abschluss dieser Ausbildung übernehmen Sie die Verantwortung für Ihre Tätigkeit.

Wenn Sie eine unternehmerisch denkende Persönlichkeit sind, die Wert auf Selbstständigkeit, angemessene finanzielle Vergütung und vorbildliche Sozialleistungen legt, zudem mit Freude für eine zukunftsorientierte Unternehmung arbeiten wollen, dann erwarten wir gerne Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto und handgeschriebenem Begleitbrief an

BERNDORF LUZERN AG
z. H. von Herrn E. Perrin
Grossmatte-Ost 24
6014 Littau

Telefon (041) 57 47 47

P 43429/42900



HOTEL- UND RESTAURATIONSBETRIEBE DER THERMALQUELLE ZURZACH AG

KURHOTEL**** TURMHOTEL****

Folgende Stellen sind in unseren Hotels neu zu besetzen:

Köche

Den zukünftigen Angestellten erwarten modern eingerichtete Küchen mit aufgestellten, jungen Teams. Bereits Gelerntes kann bei uns vertieft und Neues dazugelernt werden.

Serviceangestellte

In erstklassig eingerichteten Restaurants erwartet Sie eine internationale Kundschaft. Sie haben bereits Serviceerfahrung und wünschen sich eine neue Herausforderung, dann sind Sie bei uns richtig.

Wir bieten Ihnen:

Gründliche Einführung in Ihr neues Arbeitsgebiet, angenehmes Arbeitsklima, zeitgemässe Anstellungsbedingungen, Verpflegung im Haus, Zimmer auf Wunsch

Wir erwarten:

- Teamgeist, Einsatzwille und Freude am Beruf.
- Für Nicht-Schweizer stehen folgende Bewilligungen zur Verfügung:
- A (für eine Aufenthaltsdauer von 9 Monaten, vom 1. März bis 30. November)
- Aufenthaltsbewilligung von 4 Monaten
- Stagiaire für 18 Monate, Absolventen einer Fachschule (Service, Hofa, Koch usw.)

Sind Sie interessiert? Gerne vereinbaren wir mit Ihnen einen Vorstellungstermin. Sie erreichen uns unter der Telefonnr. (056) 49 25 25. Unser Direktor, Herr M. Jordan-Kunz, erwartet Ihren Anruf.

P 043326/041807

Hotel Restaurant Schiller, Bauen am Vierwaldstättersee

sucht für Sommersaison, ab April/Mai

2-3 Service-Fachangestellte

(w. evtl. m.)

Koch (w. oder m.) neben Chef

Guter Verdienst, Zimmer im Haus. Dauer der Saison bis Mitte Oktober 1992.

Zuschriften und Anfragen bitte an W. & P. Odermatt-Renggli 6466 Bauen, Uri
Telefon (044) 6 91 55
(Betriebsferien bis Anfang März)

43352/289663

BAHNHOFBUFFET SOLOTHURN

Per 1. April 1992 übernehmen wir das Bahnhofbuffet in Solothurn.

Wir suchen noch folgende Mitarbeiterinnen/Mitarbeiter

**SOUS-CHEF
CHEF DE PARTIE
JUNGKOCHE**

**SERVICEMITARBEITERINNEN
KELLNER**

Wollen Sie uns helfen, unsere zukünftigen Gäste zu verwöhnen, so rufen Sie uns doch einfach an, oder schreiben Sie mit den üblichen Bewerbungsunterlagen. ACHTUNG: Zurzeit Restaurant Traube, z. H. Herrn Zurbriggen, 9325 Roggwil, Telefon (071) 48 12 19. Wir freuen uns, bald von Ihnen zu hören! (Ausländische Mitarbeiter nur mit Bewilligung)

O 43475/199176

Alterswohnheim Fellerhut AG
Stapfenstrasse 81, 3018 Bern

Wir suchen per sofort

Köchin oder Hilfsköchin

als Leiterin im Küchen-Service-Bereich.

Anforderungen:

Berufserfahrung, Führungserfahrung (Team mit 6 Mitarbeiterinnen)
Interesse und Freude am Umgang mit alten Menschen
Idealalter 30-45 Jahre

Geboten wird:

Lohn nach städtischen Ansätzen
selbständiger Arbeitsbereich in Satellitenküche nach der Einführung

Für weitere Auskünfte wenden Sie sich bitte an

Frau E. Leuenberger, Heimleiterin
Alterswohnheim Fellerhut
Stapfenstrasse 81, 3018 Bern
Telefon (031) 34 86 00

43263/236050



(ein Betrieb der A.B.B.A.G. Gastronomie)

Wir suchen auf zirka Anfang März 1992 für lange Sommersaison bis zirka Ende Oktober folgende Mitarbeiter:

Stellvertreterin des Geschäftsführers

die das Restaurant leitet, repräsentiert und aktiv im Service mitarbeitet

zwei Serviceangestellte

(weiblich) für A-la-carte- und Bankettservice (Saisonnierkontingent vorhanden)

Buffetmädchen

von zirka Mitte April bis Mitte Oktober (Bewilligung vorhanden, deutschsprachig)

Kochlehrling

der die Künste der kulinarischen Verwöhnung erlernen möchte, kreativ und interessiert ist (Lehrzeit 3 Jahre)

- Wir bieten:**
- zeitgemässe Entlohnung
 - auf Wunsch Unterkunft im Haus
 - Selbständigkeit
 - freundlicher Arbeitsplatz in guter Luft fernab vom Hauptverkehr

Sind Sie interessiert, so rufen Sie uns doch einfach an unter folgender Nummer (052) 48 10 18 und verlangen Herrn Suter, oder schreiben Sie uns an folgende Adresse:

A.B.B.A.G. Gastronomie
Bahnhofstrasse 2, Postfach 169, 8353 Elgg

P 42986/218588



Hotel zum Storchen



Wir suchen per sofort einen jungen und dynamischen Absolventen einer Hotelfachschule als

F & B-KONTROLLEUR

Der Aufgabenbereich umfasst:

- die F & B-Kontrolle aller Verkaufsstellen (NCR 2160)
- die Lagerbuchhaltung (IBM 36)
- den Getränkekauf
- die turnusgemässe Vertretung der Direktion

Voraussetzung für diese Kaderstelle sind Verantwortungsbewusstsein, Freude am Umgang mit Zahlen und exakte Arbeitsweise.

Bitte schicken Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an unseren Administrator, Herrn P. N. Hösly.

43497/41483

Hotel zum Storchen
Weinplatz 2, 8001 Zürich
Tel. 01/211 55 10





HOTEL MIRTO AU LAC BRISSAGO

Für die kommende Sommersaison, Anfang April bis Ende Oktober, suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Chef de partie
Commis de cuisine
Aide du patron
Kellner
Serviertochter
Tournant
Ehepaar

Sie für Zimmer, Er für Küche/Office

Haben Sie Freude an Ihrem Beruf und bringen Sie gute Fachkenntnisse mit, senden Sie uns Ihre Unterlagen. Familie P. Uffer, Postfach 83, 6614 Brissago.

43109/6068

**TREFF-
HOTELS**

**TREFF-SICHER
IN DIE ZUKUNFT**

Ungewöhnliche Perspektiven

eröffnen Ihnen die TREFF-HOTELS in einer expandierenden, dynamischen Hotelgruppe mit Betrieben in der Schweiz und in Deutschland.

Für die Sommersaison 1992 (April bis Oktober) ergänzen wir unser flottes Team in unserem ****-Ferienhotel (209 Betten) am schönen Vierwaldstättersee vielleicht durch Sie.

Falls Sie das Engagement und die erforderlichen Fachkenntnisse sowie Freude am Beruf und Mitmenschen mitbringen, zögern Sie nicht, denn wir suchen:

Réception

- 1. Réceptionist
(dynamisch und gewissenhaft)
- Réceptionist
(erfahren und charmant)
- Réceptionspraktikant
(wissensdurstig, mit Sprachkenntnis)

Küche

- Koch tournant
(mit Freude an Abwechslung)
- Pizzalolo
(der für seine Pizzas schwärmt)

Service

- 2. Oberkellner
(sprachkundiges Verkaufstalant)
- Service-mitarbeiter
(unsere strahlenden Gästeverwöhler)
- Servicepraktikant
(der Lernfreudige mit Biss)

Etage

- Betriebsassistentin
(mit Pliif und Organisationstalant)
- Zimmermädchen
(die Freundlichen mit Erfahrung)
- Betriebsassistent
(Multitalent mit technischem Flair)

Ob Mann oder Frau ist bei uns kein Thema. Freundlichkeit und Humor jedoch schon.

Was haben Sie für Wünsche? Teilen Sie uns diese mit Ihrer Bewerbung mit (wird vertraulich behandelt).

Wir freuen uns auf Ihre Post sowie darauf, Sie kennenlernen zu dürfen, und danken für Ihre Bemühungen.

Hilda und Peter
Kieni-Stutz

Treffhotel
Vierwaldstättersee
Hauptstrasse
CH-6354 Vitznau
Telefon (041) 83 22 22





KOCHEN – PLANEN – ORGANISIEREN

Sind das Ihre Stärken?

- Möchten Sie die rechte Hand unseres Küchenchefs werden?
- ... mithelfen, eine 14köpfige Küchenbrigade zu führen?
- ... Sie Ihr Fachwissen in einem regen A-la-carte- und Bankettbetrieb anwenden?
- ... die Chance haben, sich weiterzubilden?
- ... in einer Küche arbeiten, in der Teamwork gross geschrieben wird?
- ... ab und zu Ihre Belastbarkeit prüfen?
- ... 20 Minuten ausserhalb Luzerns leben?
- ... das volle 13. Monatsgehalt ab ersten Tag an?
- ... ein Eintritt per 1. März 1992 oder nach Vereinbarung möglich ist?

Wenn ja, sind Sie unser neuer

Sous-chef

Rufen Sie uns an, gerne gibt Ihnen unser Direktor Herr B. Bachmann nähere Auskünfte, oder senden Sie Ihre Bewerbung an die Personalabteilung, Hotel Krone, Sarnen.

HOTEL KRONE SARNEN, Personalabteilung
Brünigstrasse 130, 6060 Sarnen
Telefon (041) 66 66 33

Vier Stern-Hotel mit 100 Betten • Röllisserie • Restaurant zum Batzenhof • Säle für 10 bis 500 Personen • Räumlichkeiten für Familienmisse • Cheminêraum • Hotelbar • Le Bijou • Doppel-Regelbahn • Boulevard-Café • Party-Service • 70 eigene Parkplätze

Brünigstrasse 130 Telefon 041-66 66 33
6060 Sarnen

P 42914/64084

Feldbach

Feldbach
SEEHOTEL

einmalig, inmitten eines Parkes, direkt am Untersee (Bodensee) gelegen, 28 Zimmer, Restaurant, Gartenterrasse.

Auf Mitte Februar oder nach Übereinkunft suchen wir

Sous-chef
Chef de partie
Servicefachangestellte(r)
Hofa

Was wir bieten? Einen Arbeitsplatz mit Aussicht, ein aufgestelltes, kleines Team und fortschrittliche Anstellungsbedingungen.

Was wir erwarten? Teamdenken, Selbstständigkeit und Freude im Umgang mit dem Gast.

Markus Hofmann, Dir. Seehotel Feldbach
Postfach 170, 8266 Steckborn
Telefon (054) 62 62 62

43231/201162



Wir suchen nach Übereinkunft in Jahresstelle

Hotélréceptionssekretärin
Réceptionspraktikantin

Für unsere Neueröffnung ab März 1992 suchen wir verantwortungsbewusste und freundliche Mitarbeiterinnen.

Haben Sie Freude am Umgang mit internationaler Kundschaft und sind Sie an selbstständiges Arbeiten gewöhnt, dann können wir Ihnen einen modernen (EDV) und abwechslungsreichen Arbeitsplatz anbieten.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto.

Hugo Hostettler
HOTEL DREI KÖNIGE
Bruchstrasse 35
6003 Luzern
Telefon (041) 22 88 33



Klosterstrasse 10, 6003 Luzern Telefon 041-22 88 33

43307/22637

HOTEL
CARLTON
GENÈVE

Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung eine(n)

Réceptionisten (-in) F, E

Schweizer(in) oder mit Arbeitsbewilligung.

Wir bieten Ihnen geregelte Arbeitszeit und eine abwechslungsreiche Tätigkeit in einem jungen Team.

Schriftliche Bewerbungen mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto an:
Hotel Carlton
Postfach 228, 1211 Genève 21

42995/12149

RISTORANTE
TUNICOLARE
Orselina

Fam. Manfredini

Gesucht junger

Koch oder Köchin

Telefon (093) 33 18 33

P 43248/53333

Hôtel Europe au Lac 6612 Ascona ★★★★★

sucht für kommende Sommersaison noch folgende Mitarbeiter:

2. Sekretärin (CH)
Chef saucier
Chef garde-manger
Chef entremetier
Chef de partie
Commis de cuisine
Buffettochter
Servicefachangestellte
Chef de rang
Commis de rang

Senden Sie Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an:

Hôtel Europe au Lac
6612 Ascona

43364/2003



*Hotel Bellevue au lac
Lugano*

Wir sind ein Viersternhotel an der Seepromenade Luganos. Zur Unterstützung unseres Teams suchen wir für die Sommersaison noch folgende Mitarbeiter:

- | | |
|----------------------|--|
| Küche/
Economat: | ★ Sous-chef/
Chef saucier |
| | ★ Pâtissier |
| | ★ Chef de partie |
| | ★ Commis de partie |
| | ★ Economat-Hilfs-
gouvernante |
| Service: | ★ 2. Chef de service (w) |
| | ★ Servicefachleute
(w/m) |
| Etage/
Wäscherei: | ★ Zimmermädchen |
| | ★ Wäscherei-
mitarbeiterinnen |

Zeit: ab zirka 12. April bis Ende Oktober 1992.

Bitte setzen Sie sich mit uns telefonisch oder schriftlich in Verbindung, um Genaueres über die Stellung zu erfahren. Herr Foery und Fräulein Zihlmann geben gerne Auskunft.

HOTEL BELLEVUE AU LAC LUGANO
Postfach 272, 6902 Lugano, Schweiz
Telefon (091) 54 33 33 (Schweiz)
Fax (091) 54 12 73 (Schweiz)

43276/21679

Hotel ★★★★★ Restaurant



**Krebs
Interlaken**



zur Ergänzung unseres jungen, dynamischen Teams suchen wir noch folgende Mitarbeiter

CHEF DE RANG
DEMI-CHEF DE RANG
COMMIS DE RANG

CHEF DE PARTIE
CHEF TOURNANT
COMMIS DE CUISINE
HILFSKOCH FÜR WACHE

Eintritt nach Vereinbarung.
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen und Lohnvorstellungen.

Peter S. Koschak
Hotel Krebs
3800 INTERLAKEN

43229/16403



Hotel Zürich

Nebst der französischen Küche im Restaurant La Brasserie werden wir ab März 1992 die gehobene italienische Küche in unserem neuen Restaurant Scala unseren Gästen anbieten.

Für die beiden Spezialitätenrestaurants suchen wir per Anfang März 1992

CHEF DE RANG

Für diese Positionen stellen wir uns Mitarbeiter italienischer bzw. französischer Muttersprache vor, die eine Servicelehre oder eine gleichwertige Ausbildung absolviert haben.

Nebst einer abwechslungsreichen Arbeit mit internationaler Kundschaft bieten wir Ihnen geregelte Frei- und Arbeitszeit (42½-Stunden-Woche), attraktive Anstellungsbedingungen und schöne Personalzimmer mit Dusche/WC oder Studios im Stadtzentrum.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbung an Frau U. Bieri oder Herrn P. Schnüriger, oder rufen Sie uns einfach an, um erste Fragen zu klären.

Für ausländische Bewerber, die noch keine B- oder C-Bewilligung besitzen, klären wir gerne die Möglichkeit für den Erhalt einer Arbeitsbewilligung ab, sofern sie noch nie in der Schweiz gearbeitet haben.

Neumühlequai 42, 8001 Zürich
Telefon (01) 362 34 37 (direkt)
oder (01) 363 63 63 (Zentrale)

zurichhotels

43163/41432



Arosa SPORHOTEL VALSANA

Das erholsame und familienfreundliche 4-Stern-Sport-Hotel, auf 1800 Metern Hochgenuss in Arosa, sucht per 1. Juni 1992

CHEF DE RÉCEPTION

für langfristige Mitarbeit in Jahresstelle.

Fremdsprachenkenntnisse in Französisch und Englisch, EDV sowie Erfahrung in der entsprechenden Position oder mehrjährige Réceptionserfahrung sind Voraussetzung. Spätere Aufstiegsmöglichkeiten könnten wir anbieten.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, schicken Sie uns Ihre ausführlichen Unterlagen mit Foto an:

SPORHOTEL VALSANA AROSA
z. H. Familie Lendfers, Direktion
7050 Arosa

43458/1708



Abergo MIMOSA

Buongiorno, Benvenuta Signorina

Sie sind aufgestellt, ehrlich und haben Freude daran, als

Servicemitarbeiterin

(Schweizerin oder Ausländerin mit sehr guten Deutschkenntnissen)

Ihre Gäste zu betreuen und verwöhnen.

Es liegt uns am Herzen, dass wir ein fröhliches und aufrechtiges Arbeitsklima haben und gemeinsam die besten Gastgeber vom Kanton Tessin sind!

HOTEL MIMOSA Via Martelli P. + J. Böni-Erni 6987 Caslano-Lugano

Wir bitten um eine schriftliche Bewerbung. Danke!

43344/177199



hotel sandi BAD RAGAZ

Wir sind ein selbständiges, bekanntes und anerkanntes Familien-Unternehmen im Kurort Bad Ragaz mit einer sehr treuen, anspruchsvollen Stammkundschaft. Für unser gepflegtes Ferien-, Kur- und Passanten-Hotel mit Bankett- sowie Restaurationsbetrieb suchen wir für die kommende Sommersaison ab März/April/Mai für 9 oder 4 Monate oder in Jahresstelle

Küche:

Chef de partie (Entremetier)

Chef de partie tournant (Saucier und Entremetier)

Jungkoch-Tournant flexibel einsetzbar (Entremetier, Garde-manger, Pâtisserie, Saucier)

Patissier Jungkoch

Selbstverständlich gilt dieses Angebot für Damen und Herren.

Wir bieten interessante und abwechslungsreiche Arbeit in einem vielseitigen, bestens eingerichteten Betrieb; ideale Weiterbildungsmöglichkeiten; ideale Arbeitsbedingungen; leistungsgerechte Entlohnung.

Wir freuen uns auf die Zusendung Ihrer Bewerbungsunterlagen an Claudio Sandi, 7310 Bad Ragaz. Telefonisch erreichen Sie uns unter (085) 9 17 56 und per Fax (085) 9 23 93.

43485/2739

SV-Service

Zur Ergänzung unserer Brigade suchen wir per 1. März 1992 oder nach Vereinbarung einen

Jungkoch

in unser anspruchsvolles Direktions- und Besucherrestaurant.

Wir bieten:

- interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit in kleinem Team
- Samstag/Sonntag frei
- Arbeitszeit: 06.30-16.00 Uhr
- fortschrittliche Sozialleistungen
- interne Weiterbildungsmöglichkeiten

Wir erwarten:

- Kreativität
- Freude am Umgang mit marktfrischen und vollwertigen Produkten
- Teambereitschaft und Zuverlässigkeit

Sind Sie interessiert? Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen. Weitere Auskunft erteilen Ihnen gerne Frau Schürch, Betriebsleiterin, oder Herr Zeller, eidg. dipl. Küchenchef, Telefon (01) 221 05 49.

Direktionsrestaurant Schweiz, Bankverein, Paradeplatz 6/Postfach, 8010 Zürich

SV-Service

P 43474/178098



BÄREN Ostermundigen

Der «Bären» Ostermundigen ist ein vielseitiger und interessanter Restaurations- und Hotelbetrieb in der Stadtnähe von Bern.

Zur Ergänzung unseres Bären-Teams suchen wir per 1. März oder nach Übereinkunft

Chef de partie Commis de cuisine

Rufen Sie uns einfach an, damit wir mit Ihnen einen Termin für eine unverbindliche Besprechung und eine Besichtigung des «Bären» Ostermundigen vereinbaren können.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf. Bitte Fri. Hemmi verlangen.

R. + K. Künzli-Gleiter
Hotel Bären
3072 Ostermundigen
Telefon (031) 31 08 31
Telefax (031) 51 22 15

P 43425/27413



Zeughauskeller

Unser Küchenchef würde sich freuen, zusammen mit einem motivierten und erfahrenen

Sous-chef

eine aus 23 Mitarbeitern bestehende Brigade zu führen.

Wir pflegen in unserem stark frequentierten Restaurant die gutbürgerliche Küche. Ihre Vorschläge und Ihre Ideen begrüssen wir. Ebenso schätzen wir Ihre loyalen und korrekten Führungseigenschaften.

Sie würden von einem kameradschaftlichen Team erwartet. Vorgesetzte pflegen einen korrekten und freundlichen Umgangston. Unser Restaurant haben wir an sieben Tagen (auch sonntags) geöffnet. Die Arbeitszeiten und die Freitage sind peinlichst genau geregelt. An allgemeinen Feiertagen ist unser Restaurant geschlossen.

Wir honorieren Ihre Leistung überdurchschnittlich.

Möchten Sie mehr über diese Aufgabe erfahren?

Schreiben oder telefonieren Sie an Frau Ursula Wyttenbach Restaurant Zeughauskeller Postfach 4030, 8022 Zürich Telefon (01) 211 26 90

O 43440/41386



FLUMSER BERG APARTHOTEL EDY BRUGGMANN

Dringend gesucht per sofort bis zirka Mitte April 1992

Jungkoch oder KÖCHIN

Wir bieten gute Entlohnung und 5-Tage-Woche.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Familie Edy Bruggmann
Tannenheim, 8897 Flumserberg
Telefon (085) 3 24 24
Fax (085) 3 29 91

43373/172359



ZUGER TOR

Haben Sie Lust, in unserem familiären Stadthotel vielseitige und interessante Arbeiten selbständig zu erledigen?

Möchten Sie auch Ihre Sprachkenntnisse anwenden und jedes zweite Wochenende frei haben? Dann sind Sie unser(e) neue(r)

Réceptionist(in)

Herr v. Rickenbach freut sich auf Ihre Bewerbung.

6300 Zug
Telefon (042) 21 11 93

43486/65420



KURHAUS SONNMATT

Möchten Sie in einem bekannten Kurhaus für 160 Hotelgäste Ihre Kreativität, Ihre Ideen und Ihre Persönlichkeit als zukünftiger

Sous-chef

einer anspruchsvollen Kundschaft vorstellen?

Mit Liebe und Freude am Beruf sollte unser Kadern den guten Ruf unserer ursprünglichen Küche erhalten und ausbauen.

Wir stellen uns vor, dass Sie gute Organisationserfahrung besitzen und eine Brigade von 5 bis 7 Köchen mit Begeisterung und Verantwortungsbewusstsein in guter Zusammenarbeit mit unserem Küchenchef führen können.

Die Küche wird bei uns um 20.00 Uhr geschlossen, und wir führen auch fast keine Bankette durch, somit bleibt Ihnen mehr Zeit für ein Familienleben.

Es würde uns freuen, Ihnen unseren Betrieb, an idyllischer Lage gelegen, zeigen zu dürfen. Bitte nehmen Sie umgehend mit uns Kontakt auf. Ihrer schriftlichen Bewerbung sehen wir mit Interesse entgegen.

KURHAUS SONNMATT
Direktor M. de Francisco
Postfach
6006 Luzern
Telefon (041) 39 22 22

43198/23337



HOTEL MIRAFIORI

Für unser 50-Betten-3-Stern-Hotel suchen wir für die Zeit vom 1. April bis 31. Oktober 1992

1 Kellner(in)

(deutsche Sprache unerlässlich)

Offerten bitte an:
C. & I. Schmid
Hotel Mirafiori
6644 Locarno-Orselina
Telefon (093) 33 18 77
Fax (093) 33 77 39

043363/027324



ERMITAGE

Für unser schönes Vierstern-Hotel im Landhausstil, direkt am Zürichsee gelegen, suchen wir für die kommende Sommersaison zur Ergänzung unseres Teams:

Hotelfachassistentin

April bis September 1992

Ablösung:

- Governante
- Buffet

Chef de rang

Mitte Mai bis Mitte September 1992

- Grill-Restaurant «Beach Club»
- Französisches Restaurant «Le Pavillon»

Chef de partie

Mitte Mai bis Mitte September 1992

Parkplatz-Aufsicht/Unterhalt

Mitte Mai bis Mitte September 1992

Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, in einer stillvollen Umgebung und persönlichen Atmosphäre wertvolle Erfahrungen zu sammeln.

Rufen Sie uns einfach an oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen.

Ausländer(innen) nur mit Bewilligung B oder C.

Hotel Ermitage am See
Frau Constanca Jörger
Seestrasse 80
8700 Küsnacht-Zürich
Telefon (01) 910 52 22

43368/17809



SEEHOTEL VITZNAVERHOF VITZNAU

Jugendstilhotel am Vierwaldstättersee

★★★★

Ein «Aufsteller» zu erleben, dass viele Mitarbeiter auch nächsten Sommer bei uns sind.

Um das gut harmonisierende Team zu ergänzen, suchen wir:

SERVICEFACH-ANGESTELLTE

Hausgäste, Seminare, Bankette und à la carte im Garten am See; Englisch unerlässlich.

COMMIS DE CUISINE

Die klassische Küche auf eine ehrliche, schnörkellose Art in die heutige Zeit übertragen. Sie wollen lernen – bei uns sind Sie am richtigen Ort.

BARMAID IN DIE HOFBAR

Seminar-, Hausgäste und Einheimische; Englisch unerlässlich.

Eintritt: April oder nach Vereinbarung.

Senden Sie uns Ihre Unterlagen oder rufen Sie uns an.
Frau Irene Keller oder Hans Nussbaumer, eidg. dipl. Küchenchef, Telefon (041) 83 13 15

43466/36862

Mitarbeiter(in) mit Interesse am Tourismus

Zur Ergänzung unseres Teams im Bereich Reiseversicherungen suchen wir Sie mit folgendem Steckbrief:

- 25 bis 40 Jahre alt
- Kenntnisse im Tourismus oder Interesse daran
- kaufmännische Lehre
- gute Sprachkenntnisse in Deutsch, Französisch und evtl. Italienisch

Wenn Sie den Umgang mit Menschen schätzen und gerne selbständig und kreativ arbeiten, erwarten Sie die folgenden interessanten und abwechslungsreichen Aufgaben:

- Erarbeiten von massgeschneiderten Versicherungslösungen, welche Sie den Kunden später auch selber präsentieren
- persönliche Betreuung der Verkaufsstellen eines im Tourismus tätigen Kunden

- fachliche Unterstützung unserer Regionaldirektionen sowie des Verkaufsaussendienstes
- interne und externe Schulung inkl. Erstellen der dazu nötigen Unterlagen
- Mitarbeit bei Verkaufsförderungs-Massnahmen

Nach einer umfassenden Einführung werden Sie täglich im Kontakt mit Kunden und internen Stellen stehen.

Fühlen Sie sich angesprochen? Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihre telefonische Anfrage.

Winterthur-Versicherungen
Generaldirektion
Personaldienst
8401 Winterthur
Telefon (052) 261 61 63 (Walter Dünki)
P 43481/62235

winterthur

Von uns dürfen Sie mehr erwarten.

Das im

500 Jahre

alten Gemäuer gepflegte

Gasthaus Flyhof

in 8872 Weesen vergeben wir an bestausgewiesene Fachleute zu Topkonditionen.

- drei stilvolle Gaststuben
 - 80 Plätze
 - reizende Hotelzimmer
 - 6 Doppel/3 Einer
 - Gartenwirtschaft/Seeanstoss
 - 40 Plätze
 - Sonnenseite
- Besichtigung nur nach Vereinbarung. Eilofferten erbeten an Stauer Treuhand AG, Postfach 325, 8037 Zürich

P 043492/044300

WITSCHI'S RESTAURANT & BAR

Heinz Witschi, eidg. dipl. Küchenchef, sucht auf Frühjahr 1992 einen

PATISSIER/CONFISEUR

Sonntag und Montag geschlossen.

Sommer- und Weihnachtsferien (5-6 Wochen).
Zeitgemässe Top-Löhne.

Ausländer nur mit Bewilligung B oder C.

Fachpraktikante aus F, D und A für 18 Monate.

Wohnung möbliert vorhanden.

Bitte melden Sie sich mit den nötigen Unterlagen bei

Heinz Witschi, Zürcherstrasse 55, 8103 Zürich-Unterengstringen, Telefon (01) 750 44 60.
43365/204099

Zürcherstrasse 55
8103 Unterengstringen
Telefon 01/750 44 60

RISTORANTE - BAR - PENSIONE

ANITA

CH-6515 GUDO (TI)

(an zentraler Lage zwischen Bellinzona und Locarno)

Wir suchen für unser neueres, gutgehendes, original-rustikales Tessiner Ristorante mit Café-Bar, 20 Betten

**Mädchen für Zimmer
Lingerie Küche**

mit Erfahrung und Italienischkenntnissen.

Kost und Logis im Hause.

Schreiben oder telefonieren Sie uns.

Familie Cupic-Schneider
Telefon (082) 84 11 97
(Di + Mi geschlossen)

43273/56502

**HOSTELLERIE
RESTAURANT
LINDENHOF**

CH - 3855 Brienz am See - Berner Oberland

Für die kommende Sommersaison suchen wir für unser gediegenes 3-Stern-Hotel mit 80 Betten, verschiedenen Restaurants, Hallenbad, Sauna, folgende Mitarbeiter:

Küchenchef
Ende Februar/Ende März

Die anspruchsvolle und interessante Aufgabe benötigt einen versierten Fachmann.

Serviceleiterin
März/April

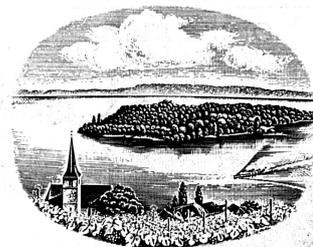
die unseren Service führt, fröhlich ist und unsere Gäste gern hat.

Koch/Chef de partie
März/April

die eine fundierte Ausbildung und Freude an seinem Beruf hat.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an
Hostellerie Lindenhof
z. H. Herrn P. Margowski
CH-3855 Brienz am See
Telefon (036) 51 10 72/74
43339/5762

ST. PETERSINSEL



ILE DE ST. PIERRE

Bielersee · Lac de Biene

St. Petersinsel, ein Arbeitsplatz in idyllischer Umgebung, nur wenige Kilometer von Bern, Biel und Neuenburg entfernt.

Das umfassend restaurierte Restaurant-Hotel im ehemaligen Klostergebäude bietet in sechs verschiedenen, einmaligen Restaurationsräumen über 300 Innenplätze. Im Klosterhof und im Selfservice stehen noch einmal rund 250 Ausenplätze zur Verfügung, dazu 11 Hotelzimmer mit 23 Betten.

Für die kommende Sommersaison suchen wir

**Chefs de partie
Commis de cuisine
Servicefachangestellte
Hilfsgouvernante
Basarverkäuferin**

Arbeitsbeginn ist Anfang April oder nach Vereinbarung. Die Saison dauert bis Ende Oktober.

Wir bieten Ihnen ein angenehmes Betriebsklima und zeitgemässe Arbeitsbedingungen.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie uns bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Restaurant-Hotel St. Petersinsel
Robert Regli
3235 Erlach
Telefon (032) 88 11 14/15

43498/128783



IHR ZUKÜNFTIGER ARBEITSPLATZ IM ENGADIN
- WARUM NICHT?

Das 4-Stern-Ferienhotel mit der besonderen Atmosphäre, mit 220 Betten, sucht ab sofort in Jahresstelle

RÉCEPTIONISTIN (CH)

Einsatzfreudige, freundliche und sprachkundige Bewerberin findet in unserem Hotel ein interessantes und abwechslungsreiches Arbeitsgebiet (zurzeit buchen wir noch mit NCR 2152; ab Wintersaison steigen wir um auf Dialog 2000; Einführung ab Mitte Februar). Wäre das nicht ein Grund, bei uns einzusteuigen?

Hätten Sie Interesse, uns mitzuhelfen, die Gäste aus aller Welt zu bedienen und zu verwöhnen und zwischen der einmaligen Schönheit des Oberengadins kennenzulernen? Wenn ja, bitten wir Sie, sich baldmöglichst mit uns in Verbindung zu setzen und uns Ihre kompletten Unterlagen zuzustellen. Sie können auch faxen.

HOTEL EUROPA ST. MORITZ

z. H. des Personalbüros
7512 Champfèr
Telefon (082) 2 11 75
Telefax (082) 3 86 08

Frl. U. Kindlimann gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte.



43488/7293



Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft

TOURNANTE

für die Bereiche Service und Ablös an der Réception.

Wir erwarten gerne Bewerbungen von interessierten, jüngeren, gutausgebildeten Fachleuten, die sich freuen, in einem schönen, gut organisierten Betrieb mitzuarbeiten.

Interessenten melden sich bitte schriftlich oder telefonisch bei
Hansjürg Moser, Telefon (063) 22 29 41
(Ausländer nur mit Bewilligung B oder C)

43512/18120

Telefon 063 22 29 41



Für die kommende lange Sommersaison ab Februar/März, in Jahres- oder Saisonstelle, suchen wir noch

SERVIERTOCHTER

Bewerbung bitte an:
Hotel **-Ristorante AL FARO
6812 Ascona
Telefon (093) 35 85 15

43408/138819



**GASTHOF - BAR
METZGEREI
ZUM
OCHSEN**

Wir suchen per 1. März 1992 oder nach Vereinbarung einen initiativen, kreativen

Koch

in junges, aufgestelltes Team.

In unserem gepflegten Speiseraum mit A-la-carte-, Bankett- und Restaurationsservice bieten wir Ihnen ein angenehmes Arbeitsklima und geregelte Arbeitszeit. **Sonntag frei.**

Auf Ihre Bewerbung freuen sich:

Theres und Hansruedi Kyburz
5242 Lupfig
Telefon (056) 94 94 00

Sonntag Ruhetag
0 43330/165930

Unserem kleinen, jungen Team fehlt noch eine gelernte und aufgestellte

HOTELFACHASSISTENTIN

für kommende Sommersaison im Tessin (zirka März-Oktober).

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung:

G. + C. Huber-Simonett
Hotel Ceresio, 6815 Melide
Telefon (091) 68 75 80

43418/225851

Wir suchen für kommende Sommersaison 1992

**versierte Kräfte
im Service**

geregelte Arbeitszeiten, gute Entlohnung. Bewerbungen bitte an:

Fam. J. J. Major
Postfach, 7550 Scuol
Auskunft erteilt:
Telefon (084) 9 05 24

P 43477/44300

Hotel GLACIER DU RHONE

CH-3999 Gletsch VS

Fam. Bernhard und Marie Madlen Rubi
Tel. 028/73 15 15

Das einmalige Grand-Hotel aus der Gründerzeit der Berghotel-lerie.

Wir suchen noch folgende Mitarbeiter für die kommende Sommersaison.

Réception: **Réceptionistin
Praktikantin**

Küche: **Entremetier
Tournante
Commis de cuisine**

Service: **Chef de service
Kellner und Serviertöchter
Servicefachangestellte
Servicefach-
praktikanten (-innen)**

Buffet: **Hofa und Buffettochter**

Etage: **Zimmermädchen
Hausbursche**

Bazar/
Kiosk: **Leiterin (Wohnung vorhanden)
Verkäuferin**

Kost und Logis im Hause.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit kompletten Unterlagen.

43374/13617

3-Stern-Hotel in Interlaken sucht auf Frühjahr jungen, kreativen

KÜCHENCHEF

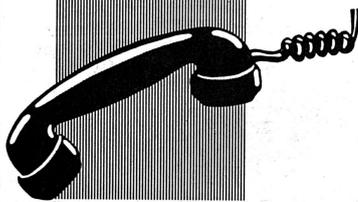
In Jahresstelle

Offerten mit Zeugnissen und Foto bitte unter Chiffre 43156 an hotel revue, 3001 Bern.

43156/16128



Hotel Zürich



**IHRE FREUNDLICHE STIMME
IST UNSERE VISITENKARTE!**

Ob ein Anrufer deutsch, englisch oder französisch spricht, sollte unserer zukünftigen

TELEFONISTIN

keine Mühe bereiten, da sie sich in diesen Sprachen fließend mündlich verständigen kann, um ihn an die gewünschte Stelle weiterzuvorbunden.

Als Mitarbeiterin in einem internationalen Hotel stehen Sie täglich im regen Kontakt mit unseren in- und ausländischen Gästen. Ausserdem sollten Sie auch in hektischen Momenten einen kühlen Kopf bewahren können und unsere Gäste stets freundlich und charmant begrüßen.

Nach einem Sprachaufenthalt wäre dies die ideale Möglichkeit, Ihre Kenntnisse praktisch anzuwenden. Eine PTT-Lehre ist nicht unbedingt Voraussetzung, wir lernen Sie gerne an. Der Stellenantritt kann nach Übereinkunft erfolgen.

Wir bieten Ihnen geregelte Frei- und Arbeitszeit, attraktive Anstellungsbedingungen und schöne Personalzimmer mit Dusche/WC oder Studios im Stadtzentrum.

Möchten Sie mehr wissen? Dann geben Ihnen Frau U. Bieri oder Herr P. Schnüriger gerne weitere Auskünfte oder erwarten mit Interesse Ihre schriftliche Bewerbung. Ausländische Bewerber können nur berücksichtigt werden, wenn Sie im Besitz einer C-Bewilligung sind.

Neumühlequai 42, 8001 Zürich
Telefon (01) 362 34 37 (direkt)
oder (01) 363 63 63 (Zentrale)

zurich | **hotels**

43164/41432

LUGANO

Fassbind Hotels

Nach LUGANO gesucht

Leiterin/Gerantin

für Hotel Garni Montarina mit angeschlossenem Jungtouristenlager. Wirtpatent nicht erforderlich.

Obersaaltochter – Chef de service Gouvernante Empfangssekretärin

(auch Anfängerin)

Mitarbeiterin für Saal und Etage Näherin/Stopferin

Eintritt zwischen 1. März und Ostern.

Angebote an: E. Fassbind, Hotel Continental, 6903 Lugano, Telefon (091) 56 11 16 (Bürozeit).

43160/94200

Wir suchen eine initiative

Mitarbeiterin

für unser Reisebüro am Vierwaldstättersee.

Wir erwarten von Ihnen:

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

Wir bieten Ihnen:

- eine Dauerstelle mit vielseitigem und abwechslungsreichem Arbeitsbereich
- selbständiges Arbeiten
- entsprechende Entlohnung

Wir erwarten Sie

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

Interessenten richten Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien, Foto und Referenzadressen an:



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

P 43296/235601

GRAND HOTEL NATIONAL LUCERNE



Für unser renommiertes Luxushotel, direkt am See, in Luzern-Stadt, suchen wir Mitarbeiter mit Flair für gehobene Gastfreundschaft.

Réception

Réceptionistin

D, E, F, mit Erfahrung
Schweizerin oder B-/C-Bewilligung

Küche

Sous-chef Chef entremetier Chef tournant Commis de cuisine

Restaurants

Chef de service

qualifizierte

Servicemitarbeiter

Wenn Sie Freude haben, in einem jungen, dynamischen Team mitzuwirken, dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbungsunterlagen, oder rufen Sie uns einfach an, Frau Marie-Claire Regli gibt Ihnen gerne Auskunft.

GRAND HOTEL NATIONAL, Haldenstrasse 4, CH-6002 Luzern, Telefon (041) 50 11 11

43465/23132

Hotel
SCHWEIZERHOF
Lucerne - Luzern

Wir suchen für sofort oder nach Übereinkunft

Oberkellner Kellner Sous-chef 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 internationalen Angebot sowie über Banketträumlichkeiten für bis zu 500 Personen.

Interessiert Sie eine dieser Stellen, dann senden Sie bitte Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Foto und Zeugniskopien an die Direktion, Hotel Schweizerhof, 6002 Luzern.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen gerne Herr D. Thüer (Personalchef) zur Verfügung.

43511/23310

Schweizerhofquai 3, 6002 Luzern, Tel. 041 - 50 22 11

HOTEL WEISSES KREUZ* (90 Betten)
RESTAURANTS BRASSERIE & VEGETARIS
3800 INTERLAKEN**

sucht für kommende Sommersaison

Küche:

Koch Commis de cuisine (Jungkoch)

Restaurants:
Brasserie &
Vegetaris

Servicemitarbeiter angestellte(r)

Hotel-
Restaurant:

Chef de rang Saalkellner/-tochter

Réception:

Sekretärin/ Réceptionistin (mit Erfahrung im Hotelfach/EDV)

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an:
Rudolf Bieri, Telefon (036) 22 59 51

43379/16540

HOTEL RESTAURANT
Erlbacherhof

8703 Zürich-Erlenbach

Für unser bekanntes Spezialitätenrestaurant und unsere Bankette suchen wir zur Ergänzung unseres einsatzfreudigen Küchenteams auf zirka 1. April in Jahresstelle

Saucier-Poissonnier

einen ausgewiesenen guten Koch, der auch in der Lage ist, den Küchenchef zu vertreten, sowie

Chef de partie tournant Commis de cuisine Kochlehrling

(m/w)

Es erwartet Sie ein moderner und heller Arbeitsplatz mit einem abwechslungsreichen und anspruchsvollen Angebot.

Zimmer kann im Personalhaus zur Verfügung gestellt werden.

Für unseren soignierten Service: freundliche und aufgestellte

Servicemitarbeiter

mit guten A-la-carte-Kenntnissen

Servicemitarbeiter

(m/w)

Auf Ihre Offerte freut sich:

RESTAURANT + HOTEL ERLBACHERHOF
W. Hotel
8703 Zürich-Erlenbach, Seestrasse 83
(am rechten Zürichseeufer,
10 Minuten ab Stadtzentrum)
Telefon (01) 910 55 22



43468/10553

**PSYCHIATRISCHE
UNIVERSITÄTS-
KLINIK ZÜRICH**



Unsere hauswirtschaftliche Betriebsleiterin sucht per 1. März 1992 oder nach Vereinbarung eine

Assistentin

Aufgabengebiet:

- Instruktion und Führung des hauswirtschaftlichen Etagepersonals
- fachliche Führung der Vorhangnäherie
- Mitarbeit und Bearbeitung von administrativen Arbeiten
- Mithilfe bei der Materialbewirtschaftung

Ihre Kenntnisse:

- abgeschlossene Fachausbildung, z. B. HBA, Hofa
- Berufserfahrung
- Fremdsprachenkenntnisse
- Sinn für Organisation und Zusammenarbeit

Frau P. Renggli erteilt Ihnen gerne nähere Auskunft über Tel. DW (01) 384 21 63

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung an:
Psychiatrische Universitätsklinik, z. H. Personaldienst, Lenggstrasse 31, Postfach, 8029 Zürich 8.

© 43443/278939



ZERMATT

**** Hotel **AMBASSADOR** Zermatt

4-Stern-Hotel, mit 220 Betten, 2 Restaurants, Piano-Bar, Hallenbad usw.

sucht ab 1. Mai oder nach Übereinkunft in Jahresstelle einen qualifizierten und dynamischen

KÜCHENCHEF

Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an folgende Adresse:

HOTEL AMBASSADOR
3920 Zermatt
Telefon (028) 66 11 11

43366/71811

★★★★
**HOTEL NATIONAL
DAVOS**



Für unser Erstklasshotel suchen wir ab 25. Mai 1992 folgende Mitarbeiter:

Gouvernante
2. Chef de service
Aide-gouvernante
Chef saucier
Demi-chef de partie
Kaffeeköchin
Zimmermädchen

Wir bieten Ihnen eine sehr interessante und selbständige Stelle in jungem und unternehmungsfreudigem Team.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit Foto, Lebenslauf und Zeugniskopien.

HOTEL NATIONAL, z. H. von Herrn Albert Bachmann
7270 Davos Platz, Telefon (081) 43 60 46

43430/45730

BASEL

HILTON

Lieben Sie die Abwechslung und tragen Sie gerne Verantwortung? Für unsere F&B-Abteilung suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen jungen und dynamischen

F&B Junior Assistant

Ihr Aufgabengebiet umfasst zu 65% die Führung der Stewardingabteilung (10 Mitarbeiter) sowie zu 35% die Kontrolle und Überwachung bei Banketten und Hauslieferungen.

E-/F-Kenntnisse sind von Vorteil. Wir bieten Ihnen ein gutes Salär, auf Wunsch eine Wohnung in unserem Personalhaus und ...

Bei Fragen steht Ihnen unser Personalchef, Herr A. Cheseaux, gerne zur Verfügung. Ihre Unterlagen senden Sie bitte an

BASEL HILTON
Herr A. Cheseaux
Personalchef
Aeschengraben 31, 4002 Basel
Telefon (061) 271 66 22

THE HILTON · THE HOTEL

43392/3247

**Hotel
International au Lac
Lugano 120 Betten ★★★**



sucht für Saison vom 11. April bis Ende Oktober

Sekretärin oder Sekretär

sprachkundig, für Réception, Korrespondenz in vier Hauptsprachen und Gästebuchhaltung, System NCR (Berufspraxis in Schweizer Hotels erforderlich). Bewerbungen mit Foto, Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen nur von Bewerbern, die vor Ostern eintreten können, sind erbeten an:
Familie Schmid, Hotel International au Lac, 6901 Lugano
Telefon (091) 22 75 41

43236/22063

Restaurant Freibad Letziggraben in Zürich sucht für die Sommersaison 1992 von Mitte Mai bis Mitte September

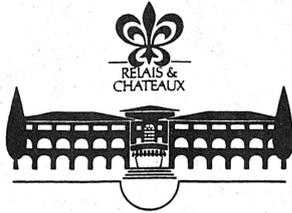
**Koch
Mitarbeiter**

für Service, Selbstbedienung und Küche

Kein Spätdienst.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf.
Telefon (033) 73 27 86, nur abends von 18 bis 21 Uhr
R. und Ch. Bärtschi

43513/283290



Möchten Sie zu uns ins Giardino-Team kommen, wo die besten und freundlichsten Mitarbeiter in einem Klima arbeiten, wo es wirklich Spass macht?

Wir sind 125 Profis und wollen gleich vielen Gästen mit grösstem Einsatz höchste Qualität bieten.
Von zirka 20. März bis Mitte November 1992 können wir folgende Stellen anbieten:

Front Office:

**Reservierungssekretärin/
Telefonistin**

Küche:

Chef de partie
Demi-chef de partie
Demi-chef pâtissier

Ristorante Aphrodite:

Chef de rang
Commis de rang

Bar bei Weltmeister

Edi Castelletti:
Commis de bar

Hauswirtschaft:

Floristin

Sind Sie unser neuer Profi? Dann richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung (natürlich mit Foto) an Franz Reichholf, Chef des Mitarbeiter-Büros.

Relais-Châteaux-Hotel Giardino
Hans C. Leu, Hotelier SHV/VDH, 6612 Ascona
Telefon (093) 35 01 01, Fax (093) 36 10 94

giardino
ASCONA

4307/193682



**Romantik Hotels
und Restaurants**

Gesucht für Sommersaison 1992 (Mitte März bis November)

Lingerie-Gouvernante
Restaurationstochter
Buffettochter
Hausbursche

Offerten mit Zeugniskopien und Foto erbeten an:

Familie Paolo Witzig
Romantik-Hotel Tamaro
6612 Ascona
Telefon (093) 35 02 82

42637/2275

★★★★

HOTEL

Seiler au Lac

BÖNIGEN-INTERLAKEN

80 Betten

Restaurant français

Grill-Pizzeria «La Bohème»

Für unsere PIZZERIA/GRILL
(40 Sitzplätze) suchen wir
ab 1. Februar bis Ende Oktober 1992

erfahrenen **Pizzaiolo**

Haben Sie Kenntnisse von der italienischen Küche—arbeiten Sie selbständig und sauber? Dann sind Sie der richtige Mann. Wir bieten selbstverständlich geregelte Arbeitszeit (nur abends geöffnet), entsprechende Entlohnung und Freiraum für neue Ideen.
Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen. E. + R. Zingg-Dinkel, Hotel Seiler au Lac, 3806 Bönigen/Interlaken, Telefon (036) 22 30 21.

43159/5290

DEGUSTATION AG

Restaurant/Taverne/Dancing Aramis in Zürich

Für unser Restaurant suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen tüchtigen und dynamischen

Alleinkoch

mit Berufserfahrung, selbständige Führung der Küche. 5-Tage-Woche.

Telefonieren Sie, oder senden Sie Ihre Bewerbung an
Degustation AG
Hofwiesenstrasse 3, 8042 Zürich
Telefon (01) 361 47 31

43395/95702



★★★★
ALBERGO GARDENIA

Für unser lebhaftes und dynamisches 4-Stern-Hotel in Caslano bei Lugano und Gourmet-Restaurant «Bacco» suchen wir für lange Sommersaison (März–November)

Chef de rang
Chef de vin/Sommelier

zur Betreuung einer anspruchsvollen Kundschaft.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche oder telefonische (ab 10. 2.) Bewerbung.

Albergo Gardenia
F. Christen, Dir.
6987 Caslano
Telefon (091) 71 17 16/71 64 05



Ristorante Bacco

43348/6700

**Rössli
Schöpfen**

Arbeiten Sie gerne in einem lebhaften Betrieb?

Wir suchen noch aufgestellte Mitarbeiter.

Kreativen Koch

Kochlehrling

(ab Herbst 1992)

Service-Aushilfen

Gerne erwarten wir Ihren Anruf.

Regine und Michael Stüssli
3054 Schüpfen
Telefon (031) 879 11 07, Telex (031) 879 20 48

Sonntag ab 18.00 Uhr bis Dienstag 17.00 Uhr geschlossen.

43123/112674

Für unsere elegante Top-Bar im Stadtzentrum von Zürich suchen wir

GESCHÄFTSFÜHRERIN

Sind Sie im Besitze des Fähigkeitsausweises A. selbständig und einsetzfreudig? Haben Sie sehr gute Barkenntnisse, kaufmännisches und organisatorisches Talent, und führen Sie das Personal mit sicherer Hand? Dann können wir Ihnen einen attraktiven Betrieb anbieten.

Nehmen Sie bitte mit uns Kontakt auf:

Büro City, Stellenvermittlung
E. Amstalden, Kalkbreitestrasse 42, 8003 Zürich
Telefon (01) 451 51 30 oder (077) 64 23 96

43457/184322

see café

Fam. Waltert
Restaurant See-Café
6353 Weggis
Telefon (041) 93 24 05
oder (041) 93 17 38

See-Café Weggis
das Boulevardrestaurant am Vierwaldstättersee

In unser Team suchen wir auf 1. April 1992

Serviertochter (CH, D, A)

in Jahres-/Saisonstellung.

Auf 1. Juni 1992

Buffettochter (CH, D, A)

für zirka 4 Monate.

Ihre Bewerbung richten Sie an:

P. Waltert
See-Café, 6353 Weggis
Telefon (041) 93 25 06

43343/94870

Wir suchen für unser 2-Stern-Hotel-Restaurant mit Bankettservice einen jüngeren

KOCH (Sous-chef)

in kleinere Brigade neben Küchenchef und Lehrlingen in Jahresstelle.

Eine gut eingerichtete Küche sowie ein Super-Arbeitsklima erwartet junge Berufsleute in unserem Betrieb.

Wir honorieren gute Leistungen und zahlen einen hohen Lohn. Eintritt sofort oder nach Vereinbarung.

Anfragen und Bewerbungen bitte an:

Familie J. Ruckli
Hotel Löwen am See
6300 Zug
Telefon (042) 21 77 22

43153/41610



Thurgau
Thurgau · Bodensee · Schweiz

Am Bodensee an schönster Lage mit vielen Möglichkeiten bieten wir Ihnen in unserem Relais de Silence-Hotel folgende interessante Stellen an:

Büro/Réception:
Réceptionistin

Küche:
**Sous-chef
Chef de partie
Commis de cuisine**

Service:
**Kellner und
Servicefach-
angestellte**

Buffet:
Buffettochter

Etage:
**Hotelfach-
angestellte**

Fühlen Sie sich angesprochen? Senden Sie bitte Ihre Unterlagen an:

A. Stäger
Park-Hotel Inseli
8590 Romanshorn
Telefon (071) 63 53 53

4-Stern-Hotel im Seepark,
70 Betten, Rôtisserie,
Fisch-/Fleischspezialitäten,
Panoramarestaurant,
Sonnenterrasse,
Saal bis 140 Personen

43360/29050

HOTEL ROYAL-ST. GEORGES INTERLAKEN

sucht auf April/Mai 1992

Hotelsekretärinnen

(PC-Kenntnisse erwünscht)

**Etagengouvernante
Hotelfachassistentin
Nachportier
Oberkellner/
Obersaaltochter
Chef de rang
Demi-chef de rang
Commis de rang
Saucier
Entremetier
Tournant
Pâtissier
Commis de cuisine**

Angebote mit Zeugniskopien und Lohnansprüchen sind erbeten an Familie H. Kurzen, Hotel Royal-St. Georges, 3800 Interlaken.

43128/16519



SCHLOSSLI WÖRTH

8212 Neuhausen direkt am Rheinfall

(Ungefähr 30 Minuten von Zürich und 5 Minuten von Schaffhausen entfernt, im Einzugsgebiet von Schwarzwald und Bodensee)

Sollte Ihnen Ihr Beruf so viel Freude bereiten, wie uns das Verwehnen unserer Gäste aus aller Welt, dann heissen wir Sie herzlich willkommen im historischen Schössli Wörth, direkt am grössten Wasserfall Europas.

In der Sommersaison 1992 (bis zirka Ende Oktober) können wir wieder singen neuen, kontakt- und einsatzfreudigen Mitarbeitern die Chance bieten, sich unter optimalen Arbeitsbedingungen in einem aufgestellten, loyalen Kollegenkreis beruflich und persönlich voll zu entfalten. Ausgezeichnete Lohnbedingungen und ein angenehmes Betriebsklima sind die besten Voraussetzungen für eine gute Zusammenarbeit.

Spezialitätenküche:
(Wir verwenden nur Frischprodukte)

Chef entremetier (25. 3.)

Chef tournant (25. 3.)

Commis de cuisine (25. 3., 15. 4. und 1. 6.)

Service:
(gepflegter A-la-carte-Service)

Servicemitarbeiterinnen

und

Servicemitarbeiter

(26. 3., 15. 4. und 1. 5.)

Fordern Sie unverbindlich Unterlagen über unseren Betrieb an. Für Auskünfte steht Ihnen Herr P. Omli-Pfeiffer jederzeit gerne zur Verfügung.

Panorama-Restaurant
Schössli-Wörth
8212 Neuhausen am Rheinfall
Telefon (053) 22 24 21

42935/26697



Hotel · Restaurant
WALDSTÄTTERHOF
Luzern
☆☆☆

Für unser gutbürgerliches Restaurant mit teilweise vegetarischer Küche suchen wir nach Übereinkunft

KÜCHENCHEF/CHEFIN

Wenn Sie Freude haben, eine phantasievolle Küche zu führen und einer kleinen Brigade vorzustehen, sind Sie bei uns richtig.

Wir bieten:

- moderne Küche
- geregelte Arbeitszeit
- Restaurantschluss 20.30 Uhr
- gute Entlohnung
- Saisonbewilligung kann besorgt werden

Ihre Bewerbung senden Sie bitte an Direktion Hotel Waldstätterhof, Luzern, Zentralstrasse 4, 6003 Luzern.

43129/23426

Direkt beim Bahnhof

MIPS

Unternehmensberatung in Personalfragen

Im Auftrag unserer Kunden aus Hotellerie und Gastgewerbe suchen wir laufend sehr gut qualifizierte Fachkräfte für anspruchsvolle

Kaderpositionen

Stellen in allen Bereichen sind zurzeit vakant. Herr M. Schnetzer berät Sie gerne in bezug auf Ihre neue Herausforderung für das neue Jahr.

43201/220720

Dörflistr. 10, 8057 Zürich, Tel. 01/313 03 05

DAS VIER-WELLEN-HOTEL

BAD HORN

AM BODENSEE-
SÜDSEEUFER

Das neu umgebaute Top-Hotel am Bodensee-Südufer sucht für:

Küche: **Chef de party
Demi-chef de party
Commis de cuisine**

Service: **Servicefach-
angestellte
Servicefach-
angest.-Lehrling**

Haus-
dienst: **Hofa-
Lehrtochter**

Eintritt nach Übereinkunft. Schweizer(innen) oder Grenzgänge(r)innen, Ausländer(innen) 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

43412/15822

HOTEL BAD HORN

CH - 9326 HORN/TG, TEL. 071-41 55 11

HOTEL RESTAURANTS CLUB



Job am See

**- was wosch
meh?**

Wir sind ein **** Betrieb mit familiärer Atmosphäre, liegen direkt am Thunersee und haben eine einmalige Aussicht auf See und Berge.

Unser neues modernes Personalhaus vermittelt Ihnen in der Freizeit behagliche Familienatmosphäre. Das sportliche Angebot umfasst Surfing, Tennis, Wandern, Schwimmen und vieles andere mehr.

Saison: März - Oktober

*

Wir suchen folgende
Mitarbeiter:

Reception

Receptionistin

Küche

Entremetier

Pâtissier

Commis de cuisine

Service

Servicefachangestellte

Serviceangestellte

Servicefach-Lehrtochter

Hotelfachassistentinnen-
Lehrtochter

*

Es würde uns freuen, wenn wir uns bald kennenlernen könnten.

Herr A. Ropers, Direktor, informiert Sie gerne über alle Details.

*

**Dänk dra -
lüt a!**

Restaurant Hotel
Hirschen am See
3654 Gunten
Tel. 033/ 51 22 44
FAX 033/ 51 38 84

43268/15237

Bad Ragaz



HOTEL SCHLOSS WARTENSTEIN

J.KNÖPFEL-BRAND

Wir suchen für unser lebhaftes Hotel mit erstklassigem Speiserestaurant per 1. März 1992 oder nach Übereinkunft

Küchenchef

Wir würden auch einem dynamischen

Sous-chef

die Chance geben, unsere kleine Brigade zu führen.

Zu seiner Unterstützung suchen wir weiter:

Commis und Jungköche Chef de partie (Entremetier)

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung, oder rufen Sie uns an:

Telefon (085) 9 17 34, Familie J. Knöpfel
HOTEL SCHLOSS WARTENSTEIN
Postfach, 7310 Bad Ragaz

43117/2810



Ascona
LAGOMAGGIORE

Hotel

Schiff

CAFÉ-RESTAURANT TERRASSE

sucht ab 14. März oder nach Übereinkunft in Saison- oder Jahresstelle sprachgewandte und flotte

Serviertochter (nur CH, D, A)

Offerten mit Foto, Lebenslauf und Zeugniskopien richten Sie bitte an:

Andreas Wildi
Albergo Schiff au Lac, 6812 Ascona
Telefon (083) 35 25 33

42953/2232



Hotel ****
Kongresszentrum
Thurgauerhof
CH-8570 Weinfelden

Wohnen und arbeiten im schönen Kanton Thurgau mit Superverbindungen nach Zürich, St. Gallen und an den Bodensee.

Optimale Sport- und Freizeitmöglichkeiten in und um Weinfelden.

Wir suchen nach Vereinbarung:

CHEF ENTREMETIER

mit flair für die feine Küche

COMMIS PATISSIER

der gerne selbständig arbeitet.

Bitte rufen Sie uns an, oder senden Sie Ihre Bewerbung an Herrn W. Weissenbacher, Küchenchef. Hotel-Kongresszentrum Thurgauerhof CH-8570 Weinfelden
Telefon (072) 22 33 33

Thurgau
Thurgau · Bodensee · Schweiz

Das grösste Tagungs- und Kongresszentrum der Ostschweiz
- 77 Einzel-Doppelzimmer
- 14 Konferenzräume von 5 bis 650 Personen
- Spezialitätenrestaurant TAVERNE
- Terrassenrestaurant ROTER OEPFEL
- Hotelbar

43359/37532



ALBERGO GARDENIA

Für unser Erstklasshotel in Caslano, Nähe See und nur 7 km von Lugano, mit Park, Schwimmbad, Terrasse, Restaurant Bacco, Grotto, suchen wir für lange Sommersaison (März–November)

Réceptionistin

sprachkundig, EDV

Haben Sie bereits Erfahrung, sind flexibel und haben Freude an Ihrem Beruf?

Dann können Sie schon bald zu unserem dynamischen Team gehören.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf, um einen Vorstellungstermin zu vereinbaren oder Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen.

Albergo Gardenia
F. Christen, Dir.
6987 Caslano
Telefon (091) 71 17 16/71 64 05



Ristorante Bacco

43346/6700

Arbeiten im Romantik-Hotel Wilden Mann heisst die Gäste verwöhnen und sich wohlfühlen. Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir auf Anfang März

Réceptionistin Chef de partie Servicefachangestellte

Fühlen Sie sich angesprochen, dann möchten wir Sie gerne kennenlernen.

Bewerbungen bitte an:
Frau S. Rick, Direktorin

43394/23450



WILDEN MANN LUZERN
ROMANTIK HOTEL UND RESTAURANT
Bahnhofstrasse 30 - CH-6000 Luzern 7
Tel. 041/23 16 66
Kesselturm gegenüber



R. Schuler, Schachen, Aarau, Tel. (064) 22 13 72

Wir sind ein grösserer, bestausgewiesener Restaurationsbetrieb und suchen:

per 15. Februar:

1 Chef de partie

per 1. März bis 30. Oktober:

1 Chef de partie (evtl. Jahresstelle)

und

1 Commis de cuisine (evtl. Jahresstelle)

per 1. April:

1 Chef de partie «Garde-manger»

(mit Erfahrung im Patisserie-Bereich)

1 Commis de cuisine

per 1. April:

2 Servicefachangestellte

per 1. Mai bis 30. Oktober:

2 Servicefachangestellte

Gute Leistungen werden mit entsprechender Entlohnung honoriert.

Herr R. Schuler oder Frau U. Bumann gibt Ihnen gerne nähere Auskunft. Wir freuen uns auf Ihre telefonische oder schriftliche Bewerbung. Telefon (064) 22 13 72 (Mittwoch geschlossen)

P 43480/177563

Schweizer Hotelier Verein
Beratung

Beratung SHV heisst
Weiterentwicklung

Tel. 031 507 111



Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine

Service-Angestellte

in Piano-Bar.

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen
ab 16.30 Uhr: Telefon (054) 722 48 70

A 43424/276243



8447 Dachsen/Rheinfall Inh. F. Reimer

Wir suchen

Commis de cuisine

Eintritt per 1. 4. 1992, oder nach Vereinbarung. Senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen an obige Adresse.

O 43407/334057



Lindenham, 6330 Cham
Telefon (042) 36 16 70
Fax (042) 36 19 45

Sind Sie ein junger, gelernter

Koch?

Möchten Sie «italienisch» kochen? Bei uns finden Sie die Gelegenheit dazu.

Wir sind ein italienisches Spezialitätenrestaurant und bieten: einen neuingerichteten und modernen Betrieb, interessante Verdienstmöglichkeiten, geregelte Arbeits- und Freizeit und vor allem ein aufgestelltes, junges Team.

Eintrittsdatum: 1. März 1992 oder nach Vereinbarung. Auf Wunsch Kost und Logis im Haus möglich.

Fühlen Sie sich angesprochen? So melden Sie sich bitte bei Herrn Albertella.

PASTERIA RESTAURANT
LINDENHAM
Lindenham, 6330 Cham
Telefon (042) 36 16 70

43347/7021

SV-Service

Wir suchen auf 1. März 1992 oder nach Vereinbarung eine(n)

Kellner/ Servicefachangestellte

für unser Direktionsrestaurant in der Stadt Zürich.

Dieser Arbeitsplatz bietet:

- Samstag/Sonntag frei
- Arbeitszeit 07.15–16.45 Uhr
- 5 Wochen Ferien
- gute Sozialleistungen
- interne Weiterbildungsmöglichkeiten

Wir erwarten:

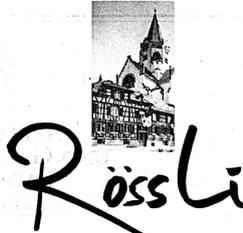
- gepflegtes Erscheinen und guten Umgang mit anspruchsvollen Gästen

Sind Sie interessiert? Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen. Weitere Auskunft erteilen Ihnen gerne Frau Schürch, Betriebsleiterin, oder Frau Saner, Chef de service, Telefon (01) 221 05 49.

Direktionsrestaurant Schweiz.
Bankverein, Paradeplatz 6/Postfach, 8010 Zürich

SV-Service

P 43473/178098



HOTEL RESTAURANT
PIZZERIA
ITALIENISCHE 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

Küchenchef

Betriebsassistent
mit Küchenerfahrung

Chef de service
oder qualifizierter Kellner

Kellner

für Spelseservice

Nur mit Bewilligung B/C

Wir bieten:

- gute Entlohnung
- geregelte Arbeitszeit
- 5-Tage-Woche

Wir freuen uns auf Ihren Anruf

Restaurant Rössli, 8570 Weinfelden
Telefon (072) 22 30 90, Hr. Grasso
oder Fr. Ebnetter verlangen

43382/320781



Wir engagieren per Ende März oder nach Vereinbarung qualifizierten

Chef de partie

und

Servicefachangestellte(r)

Haben Sie Freude an einer modernen, kreativen Küche und einem gepflegtem Service? Sind Sie belastbar und flexibel? Restaurant Mühle, C. und U. Kunz, 4123 Allschwil, Telefon (061) 481 33 70, Sonntag/Montag Ruhetag

43184/46272

FÜRIGEN

Restaurants • Bar • Kongresszentrum
Fürigen • Stansstad • Harissen
Tel. 041-63 22 22 • Telefax 041-61 27 24

Wir suchen ab Frühling, in lange Sommersaison (9 Monate) oder in Jahresstelle, bestqualifizierte

1 Direktionsassistent

F&B-Bereich

1 Chef de service

(weiblich)

1 Barmaid

1 Etage-/Lingerie-Gouvernante

1 F&B-Praktikant

(männlich)

Einkauf und Kontrolle

Für alle Positionen Eintritt zwischen März und Mai.

Interessenten melden sich schriftlich, mit kompletten Unterlagen, bei:
HOTEL FÜRIGEN, Frau Rogger
Telefon (041) 63 22 22, Bürozeiten

43502/11932

MORO

LAGO MAGGIORE - TESSIN

Tel. 093 351081 • Ausland: 004193 / 351081
Telegr.: Morohotel Ascona

Gesucht ab 1. 3. für lange Sommersaison

Demi-chef de rang

Réceptionspraktikantin

(Schweizerin oder Ausländerin mit Bewilligung)

Offerten mit den üblichen Unterlagen an Hotel Moro, 6612 Ascona.

43351/2127



Jugendstilhotel am Vierwaldstättersee

★★★★

«Ein Verlust kann auch eine Chance für den Neuling sein.»

Meine rechte Hand geniesst den Sommer Australiens, darum suchen wir

CHEFIN DE SERVICE

Unerlässlich sind Belastbarkeit, Organisationstalent, Fachwissen, Führungseignung, Fähigkeit, eine persönliche Atmosphäre zu schaffen, Verantwortungsbewusstsein.

Eintritt: 1. April 1992 oder nach Vereinbarung.

Sind Sie interessiert? Gerne informieren wir Sie über unseren lebhaften Betrieb, Ihren Aufgabenkreis, unsere Gegenleistungen.

Rufen Sie uns an, oder senden Sie uns Ihre Unterlagen!

Frau Irene Keller, Telefon (041) 83 13 15

43467/36862



HOTEL RESTAURANT KONFERENZZENTRUM DANCING
Bahnhofstrasse 68, CH-5000 Aarau, Tel. 064 - 24 55 27

Wir im Aarauerhof sind ein junges, aufgestelltes Team und legen grossen Wert auf zufriedene Gäste. Damit dies so bleibt, suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung einen gleichgesinnten, einsatzfreudigen

Chef de service Spätdienst

der mit uns am selben Strick zieht.

Interessierten Berufsleuten bieten wir gute Aufstiegsmöglichkeiten.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann rufen Sie uns an (Telefon 064/24 55 27), oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen. Frau C. Rüttimann steht Ihnen gerne zur Verfügung.

43367/19



Bestbekanntes, gepflegtes Speiserestaurant in Zürich sucht per Anfang März sehr gut qualifizierte

CHEFIN DE SERVICE

Bewerberinnen, Idealalter 35–45 Jahre, gewandt im Umgang mit anspruchsvollen Gästen und willens, ein kleineres aber aufgestelltes Serviceteam erfolgreich zu führen, senden ihre Unterlagen mit Angaben von Referenzen und Telefonnummer unter Chiffre 44-C 733005 an Publicitas, Postfach, 8021 Zürich.

Selbstverständlich bieten wir geregelte Arbeitszeit, Weiterbildungsmöglichkeiten und ein der Aufgabe entsprechendes Salär.

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

P 43433/361



Oberwald/Goms/Wallis

Wir suchen für unseren Hotel-Restaurantbetrieb, ab 1. Juni 1992, einen tüchtigen, kreativen

KÜCHENCHEF

suchen Sie eine selbständige, verantwortungsvolle Arbeit, schicken Sie Ihre Unterlagen an folgende Adresse:

Familie Hischer-Mutter
Sport-Hotel
3999 Oberwald
Telefon (028) 73 21 41

43381/27138



DIFE

DINER DANSANT

Wir suchen zur Vervollständigung unserer Küchenbrigade einen

Sous-chef

für unser einzigartiges Restaurant DIFE.

Das einzige Diner-Dansant Zürichs, welches von unserer guten Küche, Produktqualität und der speziellen Atmosphäre lebt. Nur abends geöffnet, Sonntag/Montag frei. Sie arbeiten selbstständig als verantwortlicher Küchenchef in einer festen Brigade.

Für diese Stelle erwarten wir eine abgeschlossene Berufsausbildung, entsprechende Erfahrung und Interesse, eine neue Herausforderung anzunehmen.

Sind Sie interessiert? Rufen Sie uns an, um erste Fragen zu klären, oder senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an:

Hotel Pullman Continental
Stampfenbachstrasse 60
8035 Zürich

Verlangen Sie Fr. D. Ravaioli oder unseren Küchenchef, Herrn S. Sandor, welche Ihnen gerne Auskünfte erteilen.

HOTEL PULLMAN CONTINENTAL

Stampfenbachstrasse 60
CH-8035 Zürich
Telefon (01) 363 33 63
Telex 817089

Erstklasshotel im Zentrum von Zürich
mit 330 Betten, zwei Restaurants und Bars

43460/40118



HOTEL ST. GOTTHARD ZÜRICH

Im ♥ von Zürich!

Suchen Sie eine interessante Tätigkeit in einer lebhaften Atmosphäre? Nach Vereinbarung suchen wir einen

Direktions- assistenten

Bei dieser Stelle handelt es sich um eine Stabsstelle im Front- und administrativen Bereich.

Sie helfen mit bei der Ausarbeitung von internen Weisungen und Richtlinien und übernehmen diverse Arbeiten im internen Kontrollwesen.

Einem jüngeren Hotelfachmann mit abgeschlossener Hotelfachschule, geben wir gerne die Chance, aktiv und mit eigenen Ideen die Betriebsorganisation eines traditionellen und renommierten 4-Stern-Hotels mitzugestalten.

Herr W. Gloor, Direktor, freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen oder auf Ihren unverbindlichen Anruf.

43576/41220

Hotel St. Gotthard
... warum sich mit weniger zufrieden geben?

Bahnhofstrasse 87
8023 Zürich
Tel. 01/211 55 00



MANZ PRIVACY HOTELS

THERMALBÄDER UND GRAND-HOTELS BAD RAGAZ

CH-7310 BAD RAGAZ · TEL. 085/9 01 81

Bei uns sind Sie von Anfang an dabei

Das Grand Hotel Hof Ragaz wird nach einer Totalerneuerung ab September 1992 wieder in neuem Glanz erstrahlen.

Um dem angestrebten hohen Standard gerecht zu werden, suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine kultivierte und engagierte

Leiterin der Hauswirtschaft

Sie sind der Hoteldirektion direkt unterstellt und führen die gesamte Hotelhauswirtschaft. Für diese anspruchsvolle Kaderstelle benötigen Sie Erfahrung in ähnlichen Positionen. Idealalter ab zirka 30 Jahren.

Wir suchen ebenfalls per sofort oder nach Vereinbarung eine

Etagengouvernante

welche die Verantwortung für den Etagedienst trägt und die Leiterin der Hauswirtschaft vertritt sowie

Hotelfachassistentinnen

welche der Etagengouvernante zur Seite stehen und sie vertreten können. Sie sind zuständig für das Economat und werden als Tournanten eingesetzt.

Wir bieten fortschrittliche Anstellungsbedingungen mit angemessener Entlohnung, schönen Unterkunftsmöglichkeiten und gepflegtem Personalrestaurant.

Bitte richten Sie Ihre Anfragen oder Unterlagen an:

Thermalbäder und Grand-Hotels Bad Ragaz
Herrn P. Nilitshka, 7310 Bad Ragaz
Telefon (085) 9 01 81, intern 3326

P 43537/2658

Hotel Restaurant Rotschuo
6442 Gersau
Tel 041 84 22 66
Fax 041 84 22 70



ROTSCHUO

Was Sie wissen und gelernt haben, bestimmt Ihre berufliche Zukunft - allerdings nicht nur. Sie brauchen auch eine Gelegenheit, wo Sie Ihr Wissen anwenden, Ihre Kreativität "an den Mann bringen" und wo Sie - was Sie vielleicht bislang vermisst haben - Ihre Ideen über einen kurzen Draht schnell in die Tat umsetzen können. Wenn Sie als

KOCH / KÖCHIN

eine abwechslungsreiche Stelle im A La Carte- und Bankettbereich suchen, sollten wir uns einmal eine Stunde über Ihre bessere Zukunft zu unterhalten, Vereinbaren Sie doch telefonisch mit Herrn Mikes ein unverbindliches, gegenseitiges Kennenlernen.

Wir sind ein Seminarhotel im Ganzjahresbetrieb direkt am Vierwaldstättersee, fördern die inner- und ausserbetriebliche Weiterbildung und messen der Fähigkeit zur Zusammenarbeit grosse Bedeutung bei.

Alle modernen Konditionen eines gutgeführten Unternehmens und ein faires Gehalt sind für uns selbstverständlich.

43414/67517

CH- 7500 St. Moritz-Bad
Tel. 082 / 3 20 41
Fax 082 / 3 40 15

St. Moritz

SAN GIAN

Für die kommende Sommersaison, mit Eintritt per Ende Mai oder nach Übereinkunft, suchen wir in Jahresstelle einen

SOUS-CHEF DE CUISINE

Wir stellen uns darunter einen jungen Mann mit einigen Jahren Chef-de-partie-Erfahrung vor. Er sollte in der Lage sein, unseren Küchenchef an dessen freien Tagen vollumfänglich zu ersetzen und die gleiche, gute Küche, der wir unseren vorzüglichen Ruf verdanken, zu zubereiten. Als Gegenleistung offerieren wir eine abwechslungsreiche und interessante Betätigung in einer neuen Küche mit allen Annehmlichkeiten, selbstverständlich bei fortschrittlicher Entlohnung und geregelter Arbeitszeit.

Detaillierte Offerten mit sämtlichen Angaben über bisherige Tätigkeiten erwarten wir gerne an folgende Adresse:

Harry E. Schraemli, HOTEL SAN GIAN
7500 St. Moritz-Bad

43383/34029



Gemeinschaftsverpflegung à la carte.

Über 70 Unternehmen in der ganzen Schweiz geniessen täglich Qualität und Vielfalt: abwechslungsreiche, frisch zubereitete und aufmerksam servierte Mahlzeiten.

In das mittelgrosse Betriebsrestaurant einer renommierten Unternehmung in der Nähe des Oberen Zürichsees/Oberland suchen wir einen

Betriebsleiter/Küchenchef

Was wir von Ihnen erwarten:

- gute Organisations- und Führungseigenschaften
- beste Fachkenntnisse und Kalkulationssicherheit
- Kreativität in der Angebotsgestaltung
- kurz: einen dynamischen Fachmann

Was Sie von uns erwarten können:

- weitgehende Selbständigkeit innerhalb einer gut organisierten Firma
- Arbeitszeit: Montag bis Freitag
- gut ausgebaute Sozialleistungen
- attraktive Erfolgsbeteiligung

Ebenfalls suchen wir einen Koch oder eine Köchin für die Unterstützung des Betriebsleiters.

Ihre Bewerbung - mit den üblichen Unterlagen - schicken Sie bitte an folgende Adresse:

EUREST AG
Herr H.-J. Mayer
Badenerstrasse 18, 8004 Zürich
Telefon (01) 242 20 12

P 43427/81000



★★★★ HOTEL SAASER HOF

Zauberhaftes Saas Fee

Wir sind ein modernes ★★★★★-Hotel mit 100 Betten, einem gediegenen A-la-carte-Restaurant und Speisesaal mit ausgezeichneter Küche, einer heimeligen Cheminée-Bar, Fitness- und Freizeitanlagen in einem der schönsten autofreien Kurorte der Schweiz.

Wir suchen für folgende Arbeitsstellen motivierte, begeisterungsfähige Mitarbeiter:

Réception: **Réceptionist**
(ab sofort)

Haushaus: **Gouvernante**
(ab sofort oder nach Übereinkunft)

Service: **Servicemitarbeiter**
(ab 1. März)
Barmaid/Barman
(nach Übereinkunft)

Wir bieten gute Entlohnung und geregelte Arbeitszeit in einem dynamischen, kollegialen Betriebsklima.

Unser junges, engagiertes Team freut sich auf Sie.

Bitte schicken Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

NOVA ALPIN HOTELS AG
Personaldirektion
3906 Saas Fee
Telefon (028) 57 31 91

43354/50148

Inserieren bringt Erfolg!



Wer möchte nicht in einem der besten 4-Stern-Häuser der Alpen als

Chefin der Massageabteilung

arbeiten?

Neben den klassischen Massagen sind auch Anwendungen wie Unterwassermassagen, Öl- und Munaripackungen, Slendertone, Lymphdrainagen und Bindegewebemassagen keine Fremdworte für Sie. Sie stehen ebenfalls der Kosmetikabteilung vor, welche Sie durch Ihr Fachwissen und Ihre Kompetenz weiter ausbauen und verbessern. Sie bringen eine solide Ausbildung und das Flair, eine solche Stelle auszufüllen, mit.

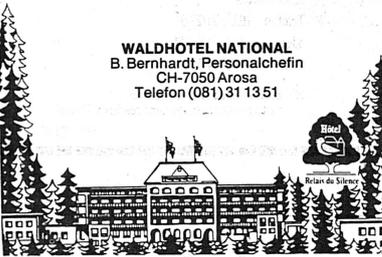
Stellenantritt: 27. Juni 1992 für die Sommersaison, welche bis zum 27. September 1992 dauert.

Sie haben die Möglichkeit, im Winter ebenfalls bei uns zu arbeiten und ein tolles Skigebiet direkt vor der Haustüre vorzufinden.

Eine Stammkundschaft, welche Ihre Vorgängerin über 4 Jahre hinweg aufgebaut hat, garantiert ein interessantes und lehrreiches Arbeitsfeld.

Wenn Sie sich zutrauen, den hohen Anforderungen einer anspruchsvollen und kritischen Kundschaft gerecht zu werden, zögern Sie nicht und senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

WALDHOTEL NATIONAL
B. Bernhardt, Personalchefin
CH-7050 Arosa
Telefon (081) 31 13 51



43522/1740



In unsere anspruchsvolle Küche mit Cuisine du marché suchen wir zur Ergänzung unserer kleinen Brigade einen

Jungkoch/Chef de partie

per sofort oder nach Übereinkunft.

Fühlen Sie sich angesprochen, dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbung.

L. und P. Hagenbuch
Telefon (01) 761 62 82

43406/209767

POSTHOTEL****



Sie suchen ab sofort eine anspruchsvolle Jahresstelle in einem modern geführten 4-Stern-Ferienhotel im vielfältigen Engadin als

CHEF DE RÉCEPTION (w/m)

- Sie sind verantwortungsbewusst, zuverlässig, selbständig und mehrsprachig (D, I, F, E) in Wort und Schrift
- Sie haben einige Jahre Erfahrung in gleicher Position
- Sie führen und organisieren eine Réception mit viel Einsatz und können Ihre vier Mitarbeiter motivieren und richtig einsetzen

... dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung und geben Ihnen gerne noch weitere Auskünfte über Ihre zukünftige Arbeitsstelle.

Posthotel, 7500 St. Moritz
Edith Crucitti Tonoli, Directrice
Telefon (082) 2 21 21

43541/33928

Wir suchen für lange Sommersaison 1992:

Hausdame (Sprachen Deutsch und Italienisch)

Restaurants Chefs und Commis de rang

Küche Chefs und Commis de partie

Unser Plus: Ein Arbeitsplatz mit südlichem Ambiente an einem der schönsten Orte der Schweiz. Unser Hotel liegt direkt am See, mit traumhafter Umgebung und keine Viertelstunde von Lugano entfernt. Der Betrieb mit 80 Zimmern, Restaurants, Bars, Kongressräumen, Fitness-Center, Swimmingpool am See und eigenen Bootstegen wird von einer jungen Direktion mit jungem Team betreut. Ein Job mit guten Aussichten im Hotel mit der schönsten Aussicht.

40559/25674



Brigitte und Beat Schiesser, Direktion, 6922 Morcote, Tessin
Telefon 091 / 69 10 01, Fax 091 / 69 19 60

Jobs mit Plus



am Thunersee
****Hotel, 80 Betten
Garten, Tennis, Schwimmbad

bietet interessante Stellen in lebhaftem Ferienort am Thunersee für Sommersaison, mit Eintritt zirka 12. Mai:

Küchenchef

Einem auch jüngeren Fachmann mit fundierten Kenntnissen, Kreativität und Freude am Beruf bieten wir die Gelegenheit zur selbständigen Führung der Küche.

Chef de partie Jungkoch/Jungköchin/Commis de cuisine Réceptionist (männlich)

auch für Praktikant geeignet, welcher mit viel Selbständigkeit seine Hotelkenntnisse erweitern möchte. D/E/F, Fahrausweis.

Anfangs-Gouvernante (Hofa) Servicemitarbeiter(in)

für Saalservice, auch Hofa-Absolventin willkommen

Zimmermädchen

und für unser Hotel des Alpes****, 60 Betten

Chef de partie per 1. Mai Hofa

für hauswirtschaftlichen Bereich per sofort oder nach Übereinkunft.

Rufen Sie uns an. Wir erteilen Ihnen gerne weitere Auskünfte. Kurzantworten werden sofort beantwortet.

Ehemalige Mitarbeiter möchten sich bitte melden.

Telefon (033) 54 11 54 oder 54 63 30
Familie Charles Zöich, Edenhotel, 3700 Spiez

43288/32018

SHERATON LITTLE THINGS MEAN A LOT • AT SHERATON LITTLE THINGS MEAN A LOT

Für unser internationales 5-Stern-Hotel suchen wir eine(n)

FLOOR SUPERVISOR

Wenn Sie belastbar, flexibel und verantwortungsbewusst sind, eine Ausbildung als Hofa (oder gleichwertige Ausbildung) haben und zudem von unserer Generalgouvernante fach- und führungstechnisch viel dazulernen möchten, dann rufen Sie mich doch für weitere Auskünfte unverbindlich an, oder schicken Sie Ihre Bewerbungsunterlagen.

Ich freue mich darauf, von Ihnen zu hören.
Susanne Eichenberger, Personalchefin

43469/39853

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

Bahnhofstrasse 41 8001 Zürich

ZUR SELBSTÄNDIGEN FÜHRUNG DER SPEZIALITÄTENKÜCHE IM RESTAURANT BÜNDNERSTUBE

suchen wir nach Vereinbarung

CHEF SAUCIER/SOUS-CHEF

welcher sich für die

- Führung eines Commis
- Wirtschaftlichkeit des Küchenbereiches
- Sauberkeit der Küche
- wöchentliche Menüplanung

verantwortlich zeigt.

Die Bündnerstube ist Samstag/Sonntag geschlossen und pro Jahr stehen Ihnen 5 Wochen Ferien zur Verfügung.

Roger Eugster, unser Küchenchef, erwartet gerne Ihren Anruf.
P 43432/40061

Telefon 01-211 65 60

Gemeinschaftsverpflegung à la carte.

Über 70 Unternehmen in der ganzen Schweiz geniessen täglich Qualität und Vielfalt: abwechslungsreiche, frisch zubereitete und aufmerksam servierte Mahlzeiten.

Für das neue Personal- und Direktionsrestaurant der Firma Siemens-Nixdorf in Belp suchen wir per Anfang März 1992

Betriebsleitung

(Koch mit Fähigkeitsausweis A)

Betriebsmitarbeiterin

(Buffet, Küche, Kasse)

Officemitarbeiter Teilzeitmitarbeiterinnen

(Service, Kasse)

Wir bieten Ihnen:

- einen neu eingerichteten Betrieb mit modernsten Arbeitsplätzen
- Tagesdienst (7.00-16.00), Samstag und Sonntag frei
- gute Entlohnung
- Unterstützung durch die EUREST, Regionaldirektion Bern
- Mitarbeit in weltweit grössten Restaurationsunternehmen

Sie sollten folgende Eigenschaften mitbringen:

- Berufserfahrung
- Initiative und viel Freude an der Arbeit

Wenn Sie interessiert sind, zusammen mit uns diesen Betrieb Anfang März zu eröffnen, dann senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse:

EUREST SUISSE
Regionaldirektion Bern
Jon Clalina, Direktor
Papiermühlestrasse 140
3063 Ittigen-Bern

P 43436/81000



Wir sind ein 4-Stern-Hotel im Zentrum von Zürich mit 180 Zimmern, 2 Restaurants, 2 Bars und Konferenzräumen. Wir suchen einen

Stellvertretenden Administrator (m/w)

(per Ende Februar oder nach Übereinkunft)

Was Sie mitbringen müssen:

- Grundausbildung im kaufmännischen Bereich
- Hotelfachschule oder berufliche Erfahrung
- Berufserfahrung in Hotels
- Erfahrung im Administrationsbereich
- gute D/F/E-Kenntnisse

Ihr Aufgabenbereich:

- Kreditoren- und Debitorenbuchhaltung
- Personaladministration
- F & B-Kontrolle
- Bei Eignung können Sie nach einjähriger Einarbeitung die Leitung der Administration übernehmen
- Dutymanagement im Hotel

Wir bieten Ihnen:

- sorgfältige Einführung
- eine interessante, vielfältige und anspruchsvolle Tätigkeit
- selbständiges Arbeiten

Falls Sie zudem initiativ und belastbar sind und eine neue Herausforderung im Administrationsbereich suchen (auch jüngere Bewerber sind uns willkommen), dann rufen Sie uns an, oder senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an:

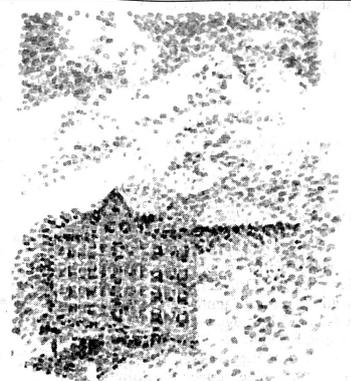
HOTEL PULLMAN CONTINENTAL
Stampfenbachstrasse 60
8035 Zürich
Telefon (01) 363 33 63

Verlangen Sie unseren Administrator, Herrn J. F. Olivaz, oder unseren Direktor, Herrn Ph. Brunner, welche Ihnen gerne Auskünfte erteilen.

HOTEL PULLMAN CONTINENTAL

Stampfenbachstrasse 60
CH-8035 Zürich
Telefon 01/363 33 63
Telex 817089

Erstklasshotel im Zentrum von Zürich mit 330 Betten, zwei Restaurants und Bars.



IM LES SOURCES DES ALPES WIRD FÜR DAS GESORGT, WAS NUR ALLZU-OFT VERGESSEN WIRD UND VERLORENGEHT: FÜR DAS SICHOHL-FÜHLEN UND DIE LEBENSFREUDE. MÖCHTEN SIE MIT UNS DIESES ZIEL VERWIRKLICHEN ALS

DIREKTIONSASSISTENT/IN

DER AUFGABENBEREICH UMFASST VOR ALLEM:

- FRONT OFFICE
- F & B
- MITARBEITERBETREUUNG

RUFEN SIE UNS DOCH EINFACH AN ODER SENDEN SIE UNS IHRE BEWERBUNG.

VERENA BITTERLI, PERSONALCHEFIN
HOTEL LES SOURCES DES ALPES
3954 LEUKERBAD
*TELEFON 027 62 11 51
TELEFAX 027 61 35 33



22 ZIMMER UND 8 SUITEN • RESTAURANT • BAR • THERAPIEZENTRUM • INNEN- UND AUSSENTHERMALBAD • SCHÖNHEITS- UND COIFFEURSALON • BOUTIQUE



HOTEL SCHIFF MURTEN

EINLADUNG *Neu-Eröffnung durch 3. Generation*

Zum Abendrot am Murtensee!
Bester Fensterplatz mit faszinierenden Zukunftschancen zu vergeben:

SOUS-CHEF

Chefs de partie

Commis de cuisine

Chef pâtissier-Confiseur

Wann sprechen wir über Ihre grosse Erfolgchance, die wesentliche Rolle, die Sie dabei spielen können und unsere gemeinsame Zukunft?

Pierre Lehmann
Hotel SCHIFF/Restaurant LORD NELSON
(direkt am See)
3280 Murten
Telefon (037) 71 27 01
oder (037) 71 49 77
Telefax (037) 71 35 31

PS: Bitte dieses Inserat ausschneiden, weitergeben/weitersagen und reagieren. Danke!

43567/26247

Jeden Donnerstag nehme ich mir einen Moment Zeit.



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



Hotel Seeschloss Castello ★★★★★

Wir suchen für die Sommersaison in unser neu renoviertes 4-Stern-Hotel und A-la-carte-Restaurant de Ghirgion, mit Stellenantritt März/April:

Sekretärin

Schweizerin und sprachenkundig

Chef de partie

Commis de cuisine

Servicefachangestellte

Saaltöchter

Service-Anfängerin

Ihre Bewerbung mit Zeugniskopien und Foto senden Sie bitte an:

Hotel Castello Seeschloss
6612 Ascona
Telefon (093) 35 01 61

43540/1937

**** CITY-HOTEL Ochsen Zug

Guten Tag, lieber Leser

Unser historisches Haus mit Ambiente und Komfort, im Zentrum der Zuger Altstadt, sucht zur Ergänzung seines Küchenteams per Anfang März oder nach Übereinkunft einen

Kreativtör

für unser A-la-carte-Restaurant mit Fischspezialitäten.

Für Ihr Wohlbefinden stellen wir Ihnen ein Mitarbeiterzimmer mit eigener Dusche/WC zur Verfügung.

Haben wir Ihre Neugierde geweckt? Dann rufen Sie doch bitte ganz einfach mal an:

Matthias Hegglin
City-Hotel Ochsen, 6301 Zug
Telefon (042) 21 32 32

43542/41629



Restaurant Aareschlucht

3860 Meiringen/Willigen

Für unseren regen Passantenbetrieb mit Spezialitätenküche und Grillstube suchen wir auf kommende Sommersaison noch folgende Mitarbeiter:

Koch oder Köchin

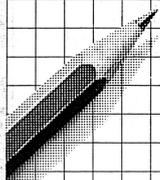
Commis de cuisine

Serviceangestellte

Kioskverkäuferinnen

Eintritt: Anfang Mai oder nach Übereinkunft.
Wir bieten hohe Entlohnung, geregelte Arbeitszeit und angenehmes Arbeitsklima in jungem Team.
Ihre Bewerbung richten Sie bitte an:
V. Jossi, Restaurant Aareschlucht
3860 Meiringen
Telefon (036) 71 32 14 oder 71 38 13

43571/132470



Weiterbildung SHV

in Ihrem Interesse

031 507 111

hotel + touristik revue Günstiger im Abonnement!

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

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

Zutreffendes bitte ankreuzen

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

Sie, als engagierter Mitarbeiter, bringen mit:

- fundiertes Fachwissen
- Flair für eine kollegiale Zusammenarbeit
- ein Herz für gepflegte Gastronomie
- Einsatzfreude
- Interesse an der Weiterbildung

Dafür bieten wir Ihnen:

- geregelte Arbeitszeit
- zeitgemässe Entlohnung
- schöne Personalzimmer
- eine einmalige Gegend mit vielen Sport-, Freizeit- und Kulturmöglichkeiten
- kollegiales Zusammenarbeiten
- alle Vorteile eines Konzerns in Sachen Weiterbildung, Aufstiegsmöglichkeiten und Reisen

Ab Mitte Mai brauchen wir noch Verstärkung auf folgenden Posten:

- **Commis de bar**
- **Commis de cuisine**
- **Servicefachangestellte**
- **Zimmermädchen**
- **1. Oberkellner**
- **Night-Auditor**



STEIGENBERGER HOTEL
SAANEN-GSTAAD

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf. Auf bald...

38759/91871

Steigenberger Hotel Saanen
Postfach 3792 Saanen/Gstaad
z. H. von Frau Monika Schüpbach
Telefon (030) 8 33 88

Hotel Waldegg

Restaurant, Terrasse
wunderl. Berg-Hotel Engelberg

In Engelberg, dem bedeutendsten Winter- und Sommersportort der Zentralschweiz, suchen wir für eine lange Sommersaison von März bis Oktober folgende Angestellte:

Saalkellner
oder
Saaltochter

Servicefachangestellte(n)
Chef de partie
Commis de partie
Küchenpraktikant(in)

Einen zuvorkommend gepflegten Service schätzen unsere Gäste sehr.

Möchten Sie dabei sein in unserem jungen, dynamischen Team? Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung.

43397/10391

Frau Beatrice Rysler
Directrice

Hotel Waldegg, 6390 Engelberg
Schweiz / Switzerland
Telefon 041 84 16 22
Telefax 041 84 16 23
Telex 866 267



Restaurant
Schlüssel * Mels**

Sonntag und Montag geschlossen

Wir suchen in junges Team auf
10. März 1992

Servicefachangestellte/-angestellten
mit Weinkenntnissen

Auf Ihren Anruf freuen sich
Familie Kalberer-Wachter
Telefon (085) 212 38

0 43471/141823

Tessin bei Ascona

Albergo Losone

Das *****-Stern-Hotel,
wo das Arbeiten für Hotelgäste auch Freude ist!

Für die neue Saison März bis November suchen wir:

Oberkellner
Chef de rang
Commis de rang
Buffetgouvernante
Réceptionspraktikant(innen)
Night-Auditor(in)
(EDV- und Hotelerfahrung)
Kindermädchen

Für die Brigade unseres Küchenchefs H. Matheis:

Sous-chef
Chef de partie
Patissier
Commis de cuisine

Saisonniers, die in der Schweiz eine Wintersaison machen, können wegen vorzeitigen Verfalls der Bewilligung nicht berücksichtigt werden.

Geschwister Glaus
Hotel Losone
6616 Losone
Telefon (093) 35 01 31



43161/21512

Rheintal/Werdenberg

Für unser gepflegtes Ausflugs- und Speiserestaurant

Zollhaus Gamserberg

suchen wir nach Vereinbarung

(Jung-)Koch/Köchin

sowie

Küchengehilfe (-in)

Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie bitte an:

Hotel Zollhaus AG
Postfach 63
9472 Grabs

0 43588/199176

Das in Luzern stationierte Schiffrestaurant WILHELM TELL sucht für die Sommersaison (ab 1. April bis Ende Oktober)

Saucier/Rôtisseur

- gute Bezahlung
- geregelte Freilage
- kleine Brigade (5 Mann)
- neuzeitliche Kücheneinrichtung
- Förderung von Weiterbildungsmöglichkeiten

Wir erwarten:

- Berufserfahrung
- Belastbarkeit

Schriftliche Bewerbungen mit Referenz und Lohnvorstellung an Familie E. Rüber-Eberle, Seeburgstrasse 71, 6006 Luzern, Telefon (041) 31 28 14.

P 43538/44300

Weiterbildung SHV

in Ihrem
Interesse

031 507 111



Das gastliche Fischerdorf bei Interlaken

Zwei ***** Betriebe direkt am See!

Strand Hotel Iseltwald
E. und H. Hornberger-Wildi

HOTEL-RESTAURANT
Chalet Du Lac
Esbeth und Fritz Abegglen-Hohler

suchen für Sommer 1992:

Administration: Réceptionistin (D,F,E)
Küche: Köche / Innen
Fischköche/Innen
Jungköche/Innen
Praktikanten/Innen
Abwaschboy
Service: Serviceangestellte
(à la carte) Junge Kellner
Praktikanten/Innen
Studenten
Buffet/Office: Buffetboy
Etage: Hotelfachangestellte
Zimmermädchen
Praktikantinnen

- Eintritte ab März oder nach Übereinkunft
- Saisonierkontingente vorhanden

- Wir bieten Ihnen ein angenehmes Arbeitsklima in neu eingerichteten Betrieben.

- Bitte nur schriftliche Anfragen mit den üblichen Unterlagen, Fotos und Lohnvorstellungen an:

Familie E + H. Hornberger, Strand Hotel
oder
Familie E + F. Abegglen, Hotel Chalet Du Lac
43456/16789

**Romantik Hotel Stern Chur**

«Romantik» steht für gewachsene Tradition, erstklassige Küche, regionale Spezialitäten, echte Gastlichkeit und Mitarbeiterkultur.

Per 1. April oder nach Vereinbarung suchen wir die Nachfolgerin unserer

**LEITERIN
HAUSWIRTSCHAFT**

Sie führen einen Mitarbeiterstab von 15 Personen selbstständig, Sie sind besorgt für den reibungslosen Arbeitsablauf im Bereich Hauswirtschaft, mit Ihrem Flair für Atmosphäre «schmücken» sie unser Haus, und mit Ihrer Erfahrung helfen Sie mit, unseren Lehrtöchtern eine attraktive Lehre zu absolvieren und Ihren Mitarbeiterstab zu motivieren und zu begeistern.

Ihr neues Tätigkeitsfeld befindet sich in der Churer Altstadt in einem charmannten Haus mit 55 Zimmern/90 Betten, vier Bankett- und Seminarräumen und einem pulsierenden Altstadtrestaurant «Bündner Stuben».

Als begeisterter Gastgeber suche ich für diese Jahresstelle eine Kaderangestellte, die nicht nur einen Job, sondern auch eine Aufgabe sucht.

Ich freue mich auf Ihre ausführliche Bewerbung. Erste Informationen erteilt Ihnen gerne Ihre Vorgängerin Frau Irene Rosenberg.

43538/7927

Romantik Hotels und Restaurants

W. Brunner, Reichsgasse 11, CH-7000 Chur
Tel. 081 22 35 55 Fax 081 22 19 15

**Hotel Restaurant Rotschuo**

6442 Gersau
Tel 041 84 22 66
Fax 041 84 22 70



Sie verwechseln bedienen nicht mit dienen, sondern setzen es gleich mit fachkundiger und aufmerksamer Beratung. Ihr erworbenes Fachwissen möchten Sie charmant und gewandt 'an den Mann' bringen und - was Sie bisher vielleicht vermisst haben - mit einer reizvollen Sommersaison in der Innerschweiz kombinieren. Wenn Sie als

SERVICEMITARBEITER / IN

eine abwechslungsreiche Stelle im A La Carte- und Bankettservice suchen, sollten wir uns einmal eine Stunde über Ihre bessere Zukunft zu unterhalten. Vereinbaren Sie doch telefonisch mit Herrn Mikes ein unverbindliches, gegenseitiges Kennenlernen.

Wir sind ein Seminarhotel im Ganzjahresbetrieb direkt am Vierwaldstättersee, fördern die inner- und ausserbetriebliche Weiterbildung und messen der Fähigkeit zur Zusammenarbeit grosse Bedeutung bei.

Alle modernen Konditionen eines gutgeführten Unternehmens und ein faires Gehalt sind für uns selbstverständlich.

43415/57517

**STEIGENBERGER
BELVEDERE**

Das Bündner Grand-Hotel mit Charme und guter Laune erwartet auf Frühling 1992 in Jahresstelle zur Betreuung seiner bis zu 140 Mitarbeiter eine(n)

PERSONALLEITER(IN)

(Teilzeit: 50 bis 80%)

In dieser Funktion leiten Sie das Personalbüro und betreuen kompetent unsere Mitarbeiter.

Wir wünschen uns eine(n) fröhliche(n), kompetente(n) und hilfsbereite(n) Mitarbeiter(in) mit guten deutschen Korrespondenzkenntnissen sowie mündlichen italienischen oder spanischen Sprachkenntnissen. Wenn Sie ausserdem den Umgang mit Mitarbeitern verschiedener Nationalitäten mögen, dann möchten wir gerne mehr über Sie wissen.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

Herrn Reto Steiger
Steigenberger Belvedere
Promenade 89, 7270 Davos Platz
Telefon (081) 44 12 81, Fax (081) 43 11 71

43350/9210

MARCHÉ DE L'EMPLOI

HÔTEL job SSH

CONSEILS EN PERSONNEL

Qu'est-ce qui vous tenterait? Un nouveau job ou une saison?

Si vous êtes à la recherche d'une nouvelle place nous avons plusieurs postes à vous proposer comme:

réceptionniste

expérience française, allemand, anglais; mais avant tout le sourire

commis de cuisine

et

chef de partie

avec CFC ou CAP, même sans permis, l'essentiel être un professionnel

serveur ou serveuse

avec expérience, dynamique, permis à disposition

assistante d'hôtel

avec apprentissage, quelques années d'expérience, Suisse ou permis valable.

N'hésitez pas, appelez-nous

A bientôt chez HÔTEL JOB SSH.

Isabelle Sgariglia-Saudan
Elisabeth Sermier-Chahidi
Rue des Terreaux 10
1000 Lausanne 9
Téléphone (021) 20 28 76

43516/84735

HÔTEL JOB SSH Rue des Terreaux 10, case postale 377, 1000 Lausanne 9, tél. 021 202 876/200 907

 Société suisse des hôteliers



105 chambres—centre de séminaire

cherche encore pour la saison à venir

Etages/lingerie

portier d'étages fille maison/lingerie

Restaurants

3e maître d'hôtel/ responsable terrasse chefs de rang commis de rang

Cuisine

commis de cuisine

Nous attendons très volontiers vos offres à l'adresse suivante:

HOTEL EDEN AU LAC

Bureau du personnel

1820 Montreux

Téléphone (021) 963 55 51, int. 621

43353/25305

 HOTELS & RESTAURANTS

LE COURTIL, centre de formation de la SSEC à Rolle VD

cherche

jeune cuisinier (-ère)

pour son internat (50 élèves), au bord du lac

Nous demandons:

- CFC (ou formation complète)
- qualités d'organisation
- sens des responsabilités
- aptitude à travailler avec des jeunes

Nous offrons:

- salaire intéressant
- avantages sociaux
- lieu et conditions de travail très agréables

Faire offres manuscrites à Madame Edith Norwell, responsable du personnel.

LE COURTIL
rue du Port 14
1180 Rolle

P 43434/44300

Hôtel-Restaurant La Mouette 2028 Vaumarcus/ Lac de Neuchâtel

cherche

sommelier/-ère

qualifié(e)

Date d'entrée à convenir, tél. (038) 55 14 44 (10-12 h.).

Veuillez agréer, Messieurs, nos salutations distinguées.

Hôtel-Restaurant La Mouette
Jakob Stahel

43405/36900

GWD Hôtel-Restaurant S.A.

cherche

— pour ses établissements situés au bord du lac de Neuchâtel (FR, NE)
entrée en fonction le 1er avril 1992

- 1 chef de cuisine
- 1 cuisinier qualifié
- 2 sommeliers
- 1 sommière
- 1 barmaid

et également

— pour un bar au centre ville de Neuchâtel
entrée en fonction de suite ou à convenir

- 1 chef de service

Faire offres avec photo et curriculum vitae à GWD S.A., Philippe Gendre
Case postale 125, 1470
Estavayer-le-Lac

P 43489/44300



HOTEL-RESTAURANT ****

BONIVARD

Neuchâtel

cherche, pour le 1^{er} mai 1992 ou date à convenir, un

COMMIS DE CUISINE

Faire offres écrites à la direction, avec CV et documents usuels.

1, rue Bonivard - 1820 Vevey-Montreux
Tél. 021/963 43 41 - Fax 021/963 48 15

P 43337/26269



HÔTEL DU LAC VEVEY

★★★★

100 lits au bord du lac Léman

restaurant, piscine, terrasse

cherche pour longue saison d'été, éventuellement à l'année, entrée 15 avril ou à convenir:

chef de partie demi-chef de partie commis de cuisine

pour la cuisine satellite et principale avec forte restauration à la carte

assistante d'hôtel

(responsable buffet jardin)

employé(e) de service demi-chef de rang chef de rang

pour restaurant-terrace et hôtel. Bonne occasion pour améliorer les connaissances de la langue française.

Nous vous prions d'adresser vos offres avec curriculum vitae et photo à:
P. Ehrensperger, dir.
HOTEL DU LAC
1800 VEVEY



43410/36102

DISCOTECA MORANDI a Lugano cerca per entrata da convenire

2 BARISTI PROFESSIONISTI

Annuali o confinanti. Buona retribuzione. Domenica e lunedì liberi.
Apertura locale dalle 21.00-03.00.
Telefonare ore ufficio al (091) 51 22 91 / 92

P 43426/44300



1009 Pully

M. et Mme André Pelletier
Officier maître pâtissier de la chaîne
cherchent pour la réouverture en février ou date à convenir:

- 2e maître d'hôtel
- chef de service
- chef de rang
- demi-chef de rang
- serveurs (-euses)
- jeune cuisinier
- apprentis de service
- apprentis de cuisine

Faire offres écrites avec documents usuels à:
Restaurant du Port de Pully
1009 Pully
Téléphone (021) 28 08 80
P 43435/28223

En raison du départ à la retraite des directeurs actuels, nous offrons à un couple dynamique, ouvert, motivé, les fonctions de

COUPLE DE DIRECTION D'HÔTEL

Cet établissement trois étoiles d'une centaine de lits, avec un restaurant panoramique, une dépendance importante, est situé dans un parc magnifique sur les hauteurs de la région lémanique.

Les nouveaux propriétaires désirent améliorer les prestations offertes.

Pour réussir ce challenge, nous cherchons:
Couple d'hôteliers avec plusieurs années de pratique
Autorité naturelle
Alsance dans les contacts humains
Volonté et persévérance

Les candidats de nationalité suisse ou titulaire d'un permis de travail valable sont priés de faire leurs offres sous chiffre 43375 à l'hôtel revue, 3001 Berne.
Discrétion assurée.

43375/12599

Chance exceptionnelle pour un professionnel de vente/marketing.

Aimeriez-vous vous joindre à la direction d'un hôtel international à Genève en qualité de

directeur des ventes/ marketing

Vous avez quelques années d'expérience dans le domaine de la vente/marketing, du tourisme ou de l'hôtellerie et l'habitude de gérer efficacement un groupe de collaborateurs.

Vous maîtrisez couramment le français, l'anglais et l'allemand et vous possédez une énergie au-dessus de la moyenne pour le travail et la créativité. Vous appréciez les avantages de joindre un groupe d'hôtels en pleine expansion.

Alors veuillez nous faire parvenir votre dossier complet accompagné d'une photo sous chiffre 43548 à l'hôtel revue, 3001 Berne.

43548/13005

Placement accéléré – téléphone (031) 50 72 79

Demande d'emploi

Le bureau de placement accéléré est un service de la Société suisse des hôteliers. Les hôteliers et restaurateurs intéressés peuvent recevoir moyennant une taxe d'abonnement un choix de talons de demandes d'emplois de demandeurs qui ont participé à notre opération «petites annonces gratuites pour demandeurs d'emplois dans l'hôtellerie». Profitez donc, en tant qu'abonné, de ce service de placement simple et avantageux!

1	2	3	4	5	6	7	8
Küche/Cuisine							
1572	Küchenchef	31 GB	März 92	E/F/D	****-Hotel/Rest.		
1574	Koch	32 A	Feb. 92	D/E	zus. mit 3794		
1575	Küchenchef	45 D	C März 92	D/F/E	Hotel/Rest., BS/BL		
1576	Küchenchef	41 CH	Feb. 92	F/D/I	Lausanne und Umgebung		
1577	Koch	24 CH	Mai 92	D	****- bis *****-Hotel, Deutsch-CH		
1578	Pâtissière	21 CH	sofort	D/F	Hotel-Restaurant; LU, ZG, SZ		
1579	Küchenchef	32 D	A sofort	D	Hotel; LU, BS, ZG		
1580	Chef pâtissier	30 CH	n. Ver.	F	****- bis *****-Hotel		
1581	Hilfskoch	21 CH	n. Ver.	F	Restaurant		
1582	Koch	23 D	A April 92	D/E	****- bis *****-Hotel		
1583	Alleinkoch/Küchenchef-Stv.	23 CH	n. Ver.	D/F/E			
1584	Commis cuisine	21 CH	März 92	D/F/E	Hotel/Rest.; LU/ZG; Sa/So frei		
1585	Küchenchef/Sous-chef	47 D	C Febr. 92	D	Rest./Hotel, Zürich/Baden		
1586	Sous-chef	24 CH	Febr. 92	D/F	Hotel/Rest.; zus. mit 2436		
1587	Sous-chef	28 F	B sofort	F/D/E	Luzern/Zürich		
1588	Küchenchef	49 I	A April 92	I/F	Ital. Rest.		
Service/Service							
2414	Sefa	23 CH	März 92	D/F	Restaurant; Fricktal; So/Mo frei		
2415	Kellner	26 YU	A Mai 92	D	****-Hotel, hat CH-Erfahrung		
2416	Sefa	22 CH	März 92	D/F/E	Hotel-Rest., Neuenburg und Umgebung		
2417	Barmad	25 B	A Febr. 92	F/I/E	Bar/Hotel, Deutsch-CH		
2418	Kellner	28 F	A sofort	F/E	Hotel-Rest.		
2419	Chef de rang/m	38 NL	A sofort	D/F/E	Hotel-Rest.		
2420	Chef de service/w	21 CH	n. Ver.	D/F/E	Hotel-Rest., CH(Oberland)		
2421	Kellner	23 I	A April 92	I/D/E	Hotel-Rest., ZH/AG		
2422	Kellner	33 P	B April 92	D/F/I			
2423	Anfangsbarman/Anfangskellner	24 D	A n. Ver.	D/E			
2424	Sefa	34 CH	sofort	D/E	Restaurant		
2425	Barman	26 I	C sofort	I/D/E	Dancing/Bar		
2426	Barmad	51 F	A sofort	F/D/E			
2427	Barmad	23 A	A Juni 92	D/E/I	Bar/Dancing, TI		
2428	Barkellner	22 A	A Juni 92	D/F	Bar/Disco, Tessin		
2429	Barman/Kellner	22 CH	Mai 92	D/E	Bar/Pub/Disco, SG/BS/BE/LU		

2430	Barman/Hausbursche	34 P	A sofort	D/F/I	Bar/Hotel; zus. mit 4102
2431	Commis de rang/Pontier	28 P	A sofort	D/I	
2432	Barmad	27 A	C Mai 92	D/E	Bar/Pub, Luzern + Umgeb.
2433	Commis de bar/Kellner	22 A	A April 92	D/F/E	Hotel/Dancing, TI
2434	Sefa	27 SP	A Febr. 92	D/F/E	****- bis *****-Hotel, LU/OW
2435	Barmad	20 D	A Juni 92	D/E/I	Hotel/Bar, TI
2436	Chef de service	22 CH	Febr. 92	D/F/E	Hotel/Rest.; zus. mit 1586
2437	Sefa	26 DK	A März 92	F/E/D	Hotel/Rest., West-CH
2438	Ant. Kellner	19 CH	sofort	D/I/F	zus. mit 2440
2439	Sefa	20 A	A Juli 92	D/E	Hotel/Rest.; zus. mit 2439
2440	Kellner	25 D	A Juli 92	D/E	
2441	Chef de service/Geschäftsführer	41 CH	Febr. 92	D/F/E	Hotel/Rest., Region Basel

Administration/Administration

3821	Direktor/Geschäftsführer	39 CH	sofort	D/F/I	Hotel/Rest., ZH/BS/LU/Oberaarau
3822	Barmad	21 A	A Mai 92	D/F/E	****- bis *****-Hotel, TI/West-CH
3823	Rezeptionist	20 CH	Mai 92	D/I/F	****- bis *****-Hotel
3824	Anfangsrezeptionist	22 CH	April 92	D/E/I	Hotel, GR
3825	Betriebsassistentin/Gouvernante	20 CH	Febr. 92	D/E/F	Luzern/Sursee
3826	Anfangsrezeptionist	20 CH	März 92	D/F/E	Hotel, West-CH
3827	Rezeptionist	25 CH	April 92	D/F/E	Hotel, Zürich und Umgeb.
3828	Rezeptionist	26 CH	März 92	D/F/E	****- bis *****-Hotel, Deutsch-CH
3829	Rezeptionist	28 CH	Mai 92	D/F/I	Hotel
3830	Rezeptionist	20 CH	März 92	D/F/E	****- bis *****-Hotel, West-CH/TI
3831	Rezeptionist	20 CH	April 92	D/F/E	Hotel
3832	Rezeptionist	22 CH	Mai 92	D/E/I	Hotel, West-CH
3833	Rezeptionsass./F&B-Ass.	32 CH	sofort	F/E/I	****- bis *****-Hotel
3834	Anfangsrezeptionist	19 CH	sofort	I/D/F	Hotel
3835	Rezeptionist	22 CH	April 92	D/F/E	****- bis *****-Hotel, TI/West-CH
3836	Rezeptionist	23 CH	März 92	D/F/E	****-Hotel, Chur/Thun und Umgeb.
3837	Betriebsleiterin/Chef de service	43 CH	Febr. 92	D/E/I	

3838	Rezeptionist	26 D	A sofort	D/E/F	Rest./Hotel, Region Zürich/ Zug
3839	Geschäftsführer	32 CH	D/F/E		
3840	Anfangsrezeptionist	20 CH	sofort	D/F/E	

Hauswirtschaft/Ménage

4093	Hofa	18 CH	April 92	D/I/F	Neuenburg/Biel
4094	Hofa	33 D	C Febr. 92	D/I/E	Hotel, Lugano
4095	Küchenbursche	24 P	A sofort	F/I	Hotel-Rest.
4096	Etagegouvernante	30 CH	April 92	I/D/F	Bern/Thun
4097	Nachportier	21 CH	n. Ver.	D/F/E	Zürich und Umgebung
4098	Zimmermädchen	45 NL	A Febr. 92	I/E	Hotel-Rest.
4099	Buffettochar	21 P	A sofort	D/F/I	BE
4100	Gouvernante	30	sofort	F/D/E	Hotel, Basel (Grenzgängerin)
4101	Zimmermädchen	28 D	A Mai 92	D/E	Hotel, TI
4102	Hausmädchen	27 P	A sofort	F/I/D	Hotel; zus. mit 2430
4103	Hausmädchen	51 D	A April 92	D	ZH + Umgeb.
4104	Hausbursche	26 P	A Febr. 92	F/E	Hotel/Rest., VS
4105	Hausbursche	64 CH	April 92	D	
4106	Pianist	33 CH	sofort	D	Hotel
4107	Hausmädchen	30 P	A April 92	I	Hotel, Chur und Umgeb.

1	Referenznummer	5	Arbeitsbewilligung	43517/84735
2	Beruf (gewünschte Positionen)	6	Eintrittsdatum	
3	Alter	7	Sprachkenntnisse	
4	Nationalität	8	Art des Betriebes/Arbeitsort (Wunsch)	

Wenden Sie Abnehmer der Express-Stellenvermittlung

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

1	Número des candidats	5	Permis de travail pour les étrangers
2	Profession (position souhaitée)	6	Date d'entrée
3	Age	7	Connaissances linguistiques
4	Nationalité	8	Type d'établissement/région préférée (souhait)

Abonnez-vous au Service de placement accéléré

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

Petites annonces gratuites pour les demandeurs d'emplois dans l'hôtellerie

Lorsque vous avez rempli le talon de la demande d'emploi, votre annonce paraît gratuitement dans «l'hôtel revue» sous la rubrique «Demande d'emploi». Parallèlement nous transmettons votre offre à divers hôteliers et restaurateurs intéressés. Vous recevrez ainsi plusieurs réponses de divers établissements. Veuillez nous informer aussi rapidement que possible, lorsque vous aurez trouvé le poste qui vous convient. Nous vous remercions et vous souhaitons bonne chance!

Talon de demande d'emploi

(A remplir en lettres majuscules, s.v.p.)

Je suis à la recherche d'un emploi de:

Date d'entrée en fonction:

Nom:

Prénom:

Né(e) le:

Rue:

NPA/localité:

Nationalité:

Tél. privé:

Tél. professionnel:

Permis de travail:

Type d'établissement:

Emploi d'auxiliaire du:

au:

Observations:

Connaissances linguistiques:

allemand

français

bonnes

☐

☐

moyennes

☐

☐

faibles

☐

☐

italien

☐

☐

anglais

☐

☐

bonnes

☐

☐

moyennes

☐

☐

faibles

☐

☐

Mes 3 derniers emplois ont été:

Etablissement

Lieu

Fonction

Durée

1.

2.

3.

Je désire bénéficier d'une annonce gratuite de demande d'emploi dans l'hôtel revue ☐ oui ☐ non Date:

Signature:

Coupon à détacher et à retourner, dûment rempli en lettres majuscules, à: Société suisse des hôteliers, Placement accéléré, Case postale, 3001 Berne

Société suisse des hôteliers, Placement accéléré, Case postale, 3001 Berne, Téléfax (031) 507 334

Hôtel Mirabeau
LAUSANNE

**** SSH
100 lits - Restaurant - Bar
Salons - Jardin

cherche pour tout de suite ou date à convenir

**sommelier (-ère)
commis de rang
chef de partie
tournant
commis de cuisine**

Veuillez prendre contact avec la direction ou adresser vos offres par écrit

Lausanne, 31, av. de la Gare, tél. 021 20 62 31
43544/18848

Grand Hôtel des Rasses

cherche
**réceptionniste/employée
de bureau**

Français, allemand, anglais, de suite ou à convenir.

Faire offres à M. H. Wyssbrod,
Directeur, 1452 Les Rasses.
43378/20176

Restaurant de l'Aéroport
Bd des Eplatures 54
2304 La Chaux-de-Fonds
téléphone (039) 26 82 66

cherche
sommelière

Possibilité d'apprendre le français.
Pour étranger, possibilité de permis.
43355/310310

Restaurant «La Pêcheur»

La Plage - Allaman
Fam. Vuillemier
Tél. 021/807 30 37

Qui veut travailler directement au bord du lac Léman?
Nous cherchons
**commis de cuisine
sommelières**

pour la saison d'été.
Nourries/logés.

Adressez-vous à la fam. Vuillemier.
43528/334359

☆☆☆☆

Au Parc Hotel
Fribourg

cherche pour début mars ou avril 1992

maître d'hôtel
(homme ou femme) F/D/E

jeune, dynamique pour notre restaurant gastronomique.
Suisse ou permis valable uniquement.

Faire offre avec CV et photo: Direction, 37, rte de Villars,
1700 Fribourg, téléphone (037) 82 11 11.
43481/243841

Nous cherchons pour notre hôtel international à Genève un(e)

Sales Manager

expérimenté(e) et compétant(e).

Nous souhaitons engager un(e) candidat(e) ayant une formation hôtelière supérieure, une expérience approfondie, des connaissances linguistiques, des facilités d'organisation et de gestion d'une petite équipe.

Cette personne saura développer la promotion de notre établissement, en visant des objectifs internationaux dans le domaine des affaires commerciales et du tourisme.

Veillez adresser votre dossier complet avec photo et prétention de salaire sous chiffre 42874 à hôtel revue, 3001 Berne.

42874/13005

Restaurant-hôtel, 15 km Yverdon-les-Bains, cherche, pour date à convenir

1 couple

(garçon de cuisine/fille office et chambres)

1 serveuse de restaurant

parlant français. Préférence avec permis B ou C. Place stable à l'année.

Offres avec prétention de salaire sous chiffre 43382 à l'hôtel revue, 3001 Berne.

43382/178187

Etablissement quatre étoiles supérieur, dans une ville de la région lémanique, environ 200 lits, cherche

CHEF DE RÉCEPTION

(homme/femme)

répondant aux exigences suivantes:

- solide expérience de la réception d'hôtel
- connaissance informatique hôtelière
- pratique courante des langues (F/D/E)
- aptitude et goût de la direction d'employés
- excellente présentation et facilité de contact avec une clientèle cosmopolite

Si vous correspondez à ce profil, nous attendons votre dossier complet avec photo sous chiffre 43500 à l'hôtel revue, 3001 Berne.

43500/18538



Lac Léman

★★★★-Hôtel du Signal de Chexbres
1604 Puidoux-Gare (avec restaurant, piscine couverte, tennis),
téléphone (021) 946 25 25

cherche pour saison de fin mars/avril jusqu'à octobre:

**cuisinier
commis de cuisine
chef de rang
garçons et filles de salle
stagiaires de service**
(3-4 mois été)

**couple femme
de chambre/portier**
(permis B)

**secrétaire débutante
surveillant de piscine**
(s'intéressant au service)

Offres avec copies de certificats et photo à la famille de Gunten, prop.-dir.

42964/28207

**Inserieren
bringt Erfolg!**

THE AMERICAN COLLEGE OF SWITZERLAND

CAMPUS OF SCHILLER
INTERNATIONAL UNIVERSITY
SEEKS A RESIDENTIAL DIRECTOR
OR HOTEL MANAGER

MALE/FEMALE
BILINGUAL ENGLISH/FRENCH
WITH GOOD ORGANISATIONAL
SKILL
TOURIST BACKGROUND AN ASSET
SALARY & SOCIAL BENEFITS
COMMENSURATE WITH
EXPERIENCE

APPLICANTS WITH VALID WORK
PERMIT SHOULD SEND RESUME
TO THE PRESIDENT

AMERICAN COLLEGE
OF SWITZERLAND
INTERNATIONAL UNIVERSITY
CH-1854 LEYSIN-SWITZERLAND

P 43178/44300

FREISCHÜTZ ITALIENISCHE SPEZIALITÄTEN

Hauptstrasse 101
CH-4552 Dierendingen SO
Telefon 065 42 23 49
Montag und Dienstag geschlossen
INHABER: FAMILIE A. + S. IZZO

Per il nostro Ristorante di specialità Italiane cerchiamo

CUOCO

per Aprile 1992 oppure in data da convenire.
Assicuriamo ambiente familiare, ottimo salario, settimana di 5 giorni e possibilità di alloggio in casa, 1 camera o appartamento di vani 3½. Stranieri solo in possesso del permesso B o C.

Interessati telefonare allo (065) 42 23 49 oppure scrivere all'indirizzo sopra indicato.

P 43104/333549

Résidence hôtelière ***
Salles de séminaires
Située dans région agréable recherche

directeur

Une formation hôtelière, une expérience professionnelle confirmée, une approche dynamique des méthodes commerciales, le sens des responsabilités, une excellente présentation, la maîtrise de deux langues européennes, constituent vos atouts.

Merçi d'adresser votre candidature manuscrite avec curriculum vitae, photo et certificats de travail, sous chiffre 43421 à l'hôtel revue, 3001 Berne.

43421/334197



HÔTEL DE VILLE ★★ 1344 L'ABBAYE

au bord du lac de Joux
cherche pour la saison d'été ou à l'année

SOMMELIÈRE (avec expérience)
GARÇON DE CUISINE
FEMME DE CHAMBRE/LINGÈRE

Faire offre ou téléphoner à M. ou Mme CHABLÖZ
Tél.: (021) 841 13 93. Fermé le lundi.

43217/116

INTERNATIONALER STELLENMARKT · MARCHÉ INTERNATIONAL DE L'EMPLOI

Ein Feriendorf in Griechenland sucht für die Zeit vom 15. April bis 15. Oktober 1992 folgende qualifizierte Mitarbeiter:

**Konditor/Bäcker/Hilfsbäcker
Barmaids
Servierpersonal**

für Bar und Restaurant

Animatoure

Tag- und Showprogramm, Sport, Tennis

**Sportlehrer Segeln/Surfen
Friseur/Friseuse**

Réceptionspersonal

Krankenschwester

Maitre restaurant

Hostessen/Reiseleiterinnen

Verkäuferinnen

Professionelle Erfahrung notwendig.

Wenn Sie über die erforderlichen Berufskennnisse und gute Sprachkennnisse verfügen und sich für eine dieser Stellen interessieren, senden Sie bitte Ihre Bewerbung mit Foto und Telefonnummer für weiteren Kontakt an folgende Adresse:
Herrn Georges Mellis
5, route de Sauvigny, 1290 Versoix, Schweiz

43514/316105

NOSTALGIE ISTANBUL
ORIENT EXPRESS

TRAIN DE LUXE

Saison (März bis Dezember)

Nostalgie Istanbul-Orient-Express der einzige Luxuszug Europas

der 1992 nach Istanbul, Dresden, Moskau, Leningrad, Venedig, Paris, Monte Carlo usw. fährt. Dazu kommen viele interessante Eintagfahrten in der Schweiz und Umgebung.

Fahren Sie mit und verwöhnen Sie unsere anspruchsvolle internationale Kundschaft. Für unsere Brigade suchen wir jungen

Orient-Express
Orient-Express
Orient-Express

1. Oberkellner
Steward
Kasserolier

Ausländer herzlich willkommen (mit Bewilligung C).

Sprachkennnisse, Freundlichkeit und gute Umgangsformen werden vorausgesetzt. Der Job bedingt viel Einsatz und oft mehrtägige Ortsabwesenheit. Arbeitsort: Zürich.

Die Anstellung erfolgt direkt bei der Besitzerin des Zuges:

Restaurant Orient-Express
Postfach
8021 Zürich
Telefon (01) 242 22 12 oder 984 25 50

Senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen bitte zuhanden von Herrn U. Auckenthaler

43345/332749

PERSONAL MANAGER MARKET DEVELOPMENT & TOURS DUBAI

Emirates, the award-winning international airline of the United Arab Emirates, is seeking to recruit a General Manager Market Development & Tours.

The person appointed should be able to manage the rapidly expanding leisure travel and tours division - Emirates Holidays.

Requirements are:

- Fluency in one or more European languages desirable.
- Minimum 8 years' management experience in the airline and/or tour-operating business preferably including an overseas posting.
- Successful working relationship with established tour operators in Europe and the Far East.
- "Incoming" experience an advantage
- Extensive product experience of long and short haul key destinations
- Wide practical experience in sales and marketing of leisure markets mandatory.

The position is based in Dubai, the most cosmopolitan of Arabian Gulf cities, with a wide range of amenities and a high standard of living with an excellent climate all year round.

Benefits include a competitive tax-free salary, 48 days' leave, fully furnished accommodation and assistance with school fees. Other benefits include medical/life/accident insurance, end of service benefit provisions, interest-free company car loan and travel concessions. All these plus an opportunity of working with an exciting, dynamic and expanding airline.

Applicants should submit a detailed curriculum vitae with a passport-size photograph, within 10 days to:

The Personnel Manager (Aviation), (Ref: GMMDT/HTR),
Emirates, P.O. Box 686, Dubai, United Arab Emirates.
Fax : (971-4)218065



Emirates

37806/320722



Beste Gäste, bestes Team, beste Chancen. Für unser internationales Hilton-Team wollen wir die Besten: einen Vertreter für Herrn Urbansky, Chefkoch in unserem Gourmet-Restaurant Hilton-Grill. Kontaktieren Sie bitte das PARK HILTON am Tucherpark 7 in München-Schwabing. Telefon (0 89) 38 45-251.

"Take me to the Hilton."

HOTEL TAMANACO INTER-CONTINENTAL CARACAS

Le plus prestigieux hôtel de cinq étoiles du Venezuela cherche immédiatement

un chef pâtissier
un chef pour
la cuisine de banquet

Conditions:
contrat de 2 ans
logé et blanchi
assurance hôpital, chirurgie
vacances 30 jours
15 mois de salaire
billet d'avion payé après 2 ans
être célibataire

Envoyer CV à:
Patricia Petit
Hôtel Intercontinental
7-9, chemin du Petit Saconnex
1209 Genève

43196/12769

La Meridiana Garlanda ★★★★

Cercasi per entrata 10 marzo 1992
per elegante relais di campagna sulla
Riviera Ligure

demi-chef de rang
chef de rang
maitre de restaurant
barman
segretaria al ricevimento

Esperti, bella presenza, nozioni
principali lingue, desiderosi di re-
alizzarsi nella loro professione.
Offriamo adeguata retribuzione,
bell'ambiente di lavoro, ottima siste-
mazione.

Offerte con certificati e foto a:
Hotel La Meridiana
Via ai Castelli, I-17033 Garlanda (SV)
Telefono (0182) 580271/2/3
Fax (0182) 580150
Telex 272 123



43340/266760

Wir suchen laufend in kontrollierte
Familien

Au-pair-Mädchen

nach England und Frankreich für 6
Monate sowie Haushalthilfen nach
Kanada für 1 Jahr, Schulbesuch
möglich. Langjährige Erfahrung.

Auskunft erteilt:
Büro RIO & SELECT
Kuttelgasse 8, 8001 Zürich
Telefon (01) 211 17 65 oder
(01) 724 19 23

35903/217190

Kellner gesucht!

Wer würde sich freuen, als Kell-
ner mit Hotelfachkenntnissen
nach La Palma, Kanarische In-
seln, zu gehen.

Familie Rodriguez
Hotel Romantica, Barlovento
La Palma, Islas Canarias
Telefon 0034 2245 0821 oder
(032) 53 42 10

43546/334367

Grand Hotel Villa Serbelloni

5 stelle lusso - Lago di Como, Italia

cerca per stagione estiva 1992
(da Aprile a metà Ottobre circa)

governante d'albergo
cameriere ai piani
donne di guardaroba/
lavanderia
2° portiere
chasseurs/vetturieri
night-auditor
réceptionist

con lingue estere

chefs et commis de rang
capi-partita e
commis di cucina

Inviare curriculum e foto a:

Direzione
GRAND HOTEL VILLA SERBELLONI
22021 Bellagio (Como), Italia
Tel. (031) 95 02 16 (ore ufficio)

42662/42005

Dining Room Waiters/ Waitresses Chefs/Demi Chefs de Partie Bakers/Pâtissiers Cabin Stewardesses

CND Cruise Services invite applications
to work aboard the worlds most
prestigious superliners:
QUEEN ELIZABETH 2, SAGAFJORD,
VISTAFJORD, SEA GODDESS I AND II.
Successful candidates should be qualified
individuals who have gained a minimum of
two years experience in luxury hotels or
restaurants and possess an excellent command of
the English language. In return you can look
forward to joining a successful team of enthusiastic
professionals onboard these vessels in positions
which offer competitive salaries at every level.



CND CRUISE SERVICES · DEUTSCHLAND GMBH
Kajen 12 · D-2000 Hamburg 11 · West-Germany
Telefax: int. 40 - 37 23 63 O 42754/314226



Schweizer Hotelier Verein
Beratung

Beratung SHV heisst
Existenzsicherung

Tel. 031 507 111

Weiterbildung SHV

speziell für Sie

STELLENGESUCHE · DEMANDE D'EMPLOI

Schweizer, in ungekündigter Stellung, 47, sprachenkundig, seit 20 Jahren in Erstklasshäusern als

Nachportier

beschäftigt, möchte sich auf Frühjahr/Sommer verändern.

Beste Referenzen. Saison- oder Jahresstelle.

Offerten unter Chiffre 43547 an hotel revue, 3001 Bern.

43547/334375

POURQUOI NE TROUVERIEZ-VOUS PAS EN CETTE ANNEE LA PERSONNE QUE VOUS RECHERCHIEZ?

Hôtelier, 32 ans, diplômé école hôtelière, 10 ans d'expérience, cherche nouveaux challenges dans l'hôtellerie ou le tourisme.

Langues: F/D/E. Examine toutes propositions.

Ecrire sous chiffre 43534 à l'hotel revue, 3001 Bern.

43534/334200

Oberkellner / Chef de service (35 J.), mit besten Referenzen der gehobenen Gastronomie, sucht**neuen Wirkungskreis**

Eintritt Mai 1992 oder nach Vereinbarung.

Ihr Angebot erreicht mich unter Chiffre 43533 an hotel revue, 3001 Bern.

43533/331775

Hotelfachschulabsolventin, 25jährig, Schweizerin, D/E/F, mit EDV-Erfahrung, sucht Stelle als

Chef de service

im Raume Bern, evtl. Luzern, ab zirka 1. Juni 1992.

Gerne erwarte ich Ihr Angebot unter Chiffre 43531 an hotel revue, 3001 Bern.

43531/334316

Junges spanisches Ehepaar

sucht Arbeit für Sommersaison.
Er: *Hilfskoch*
Sie: *Buffet, Lingerie, Zimmer.*

Offerten an José L. Bea,
Luzernstrasse 4, 6045 Meggen.

43530/334324

F & B-Manager (32.)

mit vielseitiger Erfahrung, sucht neue Herausforderung ab Frühjahr 1992 oder nach Vereinbarung.

Offerten bitte unter Chiffre 43529 an hotel revue, 3001 Bern.

43529/118664

My name is Magnus Talib, living in Stockholm, Sweden. I am doing last year at the Restaurant Shool Goben in Stockholm. I will graduate in June 1992. I have been working extra at two Star Restaurants in Stockholm.

If there is a restaurant in the French speaking part of Switzerland interested in a

Swedish Chef

for one or two years, please do contact me.

My address:
Magnus Talib, Hagalundsgatan 1,
S-171 51 Solna, Sweden

43527/334278

Barmald, CH, 35, D/F/E, in ungekündigter Stelle, sucht

neuen Wirkungskreis

Ich freue mich auf Ihre Offerte unter Chiffre 43543 an hotel revue, 3001 Bern.

43543/259268

Senior Consultant

Dynamischer «Macher» auf Direktionsebene; langjährige Berufserfahrung in leitenden USA-Hotel-Gastgewerbe- und Management-Positionen; MBA-Universitätsprofessor in der Schweiz. Stilsichere Ausdrucksfähigkeit in Deutsch und Englisch mit unerschränklicher Kreativität, um Probleme zu lösen.

AMERICAN-GERMAN (SWISS RESIDENT) seeks dynamic multi-unit challenge
Tel./Fax (025) 81 34 72, M. Goette
CH-1896 Mieux

43578/271642

Junger, dynamischer Hotel Executive (CH, 30, EHL) sucht nach 5jähriger Tätigkeit im Nahen und Fernen Osten auf das Frühjahr 1992 eine neue Herausforderung in der Schweiz als

Resident Manager

oder vergleichbare Position

in einem Erstklasshotel.

Bisherige Erfahrung beinhaltet 4 Jahre als Rooms Division Manager in internationalen Vier- und Fünfsterhotels von 190-400 Zimmern mit starker Anlehnung an den Verkaufs- und Finanzbereich. Fließend in Deutsch, Englisch und Französisch. Gute EDV-Kenntnisse.

Offerten unter Chiffre 43526 an hotel revue, 3001 Bern.

43526/334340

Zwei Schülerinnen (16) der Fremdenverkehrsschule Bad Ischl/Österreich suchen

Ferien-Praxisstelle

(Pflichtpraktikum) für die Sommersaison 1992 in Réception (8 Wochen).

Wenn möglich in den Städten Luzern, Interlaken.

Fremdsprachenkenntnisse: E, F, I.

Kontaktadresse:

Messmer Elfi
Unterdorfstrasse 16
9472 Grabs
Telefon (085) 7 32 95

0 43577/199176

Junges, innovatives und sprachkundiges

Profi-Trio

mit Erfahrung im In- und Ausland in allen Sparten der Hotellerie und Gastronomie sucht Möglichkeit zur Führung eines mittelgrossen 3- oder 4-Stern-Hotels oder Tagungszentrums. Auch Ausland möglich.

Patent CH und Österreich vorhanden.

Offerten unter Chiffre 43572 an hotel revue, 3001 Bern.

43572/334405

Erfahrener

Aide du patron/ Chef de service

sucht neuen Wirkungskreis in Speiserestaurant/Hotel. Raum BE, BS, SO, AG bevorzugt.

Offerten unter Chiffre 42943 an hotel revue, 3001 Bern.

42943/325848

Ich, Schweizerin, habe 2 Jahre lang mit Erfolg gewirkt und bin nun bereit für eine

neue Herausforderung

Ich bin:

- 38 Jahre jung
- unabhängig
- flexibel
- initiativ
- belastbar

Verfüge über:

- Erfahrungen im Ausland (Reisebranche: Kenia, Sri Lanka, Karibik, Alaska)
- Langjährige Erfahrung im Gastgewerbe (Bar, Service, Réception, Organisation)
- 2jährige Erfahrung im Aufbau und der selbständigen Führung einer Disco
- Sprachkenntnisse D, F, E
- EG-Pass (Angebote für ins Ausland sind sehr willkommen)
- Patent A (evtl. Geschäftsübernahme)

Sind Sie interessiert? Dann erwarte ich gerne Ihr seriöses Angebot unter Chiffre 43574 an hotel revue, 3001 Bern.

43574/334391

DAVOS

Hotellerie-/Gastgewerbefachmann mit langjähriger Erfahrung, Diplom SHL, Fähigkeitsausweis A, D/E/F/I, sucht auf Frühjahr/Sommer 1992

neue Anstellung in Kaderposition

in Jahresstelle. Hotellerie, Gastgewerbe oder Nebenbranche.

Zuschriften unter Chiffre V.232.444 an ofa Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 7270 Davos Platz.

0 43570/199178

Valais. Hôtel-restaurant de montagne (saison d'été) cherche

dame responsable

avec patentes. Ecrire sous chiffre T 018-765000, à Publicitas, Case postale 645, 1211 Genève 3.

P 43482/44300

Küchenchef und Servicefachangestellte

suchen Jahresstelle. Kantone Luzern, Zug, Nid-, Obwalden, Wallis bevorzugt. Offerten unter Chiffre 39632 an hotel revue, 3001 Bern.

39632/255149

Inserieren bringt Erfolg!**MEHR ZEIT ZUM SPIELEN**

Viele Kinder in der Dritten Welt müssen hart arbeiten, um zu überleben. Zum Spielen bleibt keine Zeit. Sie können einem Kind diese Zeit geben, indem Sie ihm, seiner Familie und seinem Dorf helfen. Übernehmen Sie eine Patenschaft! So geben Sie mit Fr.45.- im Monat einem Kind alles, was es zum Leben braucht. Informationen bei World Vision International, Badenerstr. 87, 8004 Zürich, Tel. (01) 2 41 72 22. Büro Lausanne: 22, rue St-Martin, 1003 Lausanne, Tel. (0 21) 2 06 57.

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

WORLD VISION
Christliches Hilfswerk

RUBIN

Schweizer, 46, mit Erfahrungen als F & B und Hotel-Manager auf internationalen Kreuzfahrtschiffen, Hotelfachschulabschluss, D/E/F und Italienischkenntnisse, sucht vorzugsweise in der Schweiz

Dauerstellung

Zuschriften unter Chiffre 43417 an hotel revue, 3001 Bern.

43417/334162

Schweizer (30 Jahre) sucht Stelle in Night Club oder Dancing als

GESCHÄFTSFÜHRER

Erfahrung und Fähigkeitsausweis vorhanden. Bitte melden Sie sich unter Chiffre 43416 an hotel revue, 3001 Bern.

43416/334154

Ich suche eine neue Aufgabe

CH, 44, D, E, F, I, verheiratet, bietet Ihnen internationale Erfahrung in Werbung, Verkauf, Administration. Offerten sind erbeten unter Chiffre 43336 an hotel revue, 3001 Bern.

43336/334049

Hotelfachangestellte (Schweizerin) mit Hotelfachschul- und Sekretariatabschluss sucht nach Geburt eines Kindes WiederEinstieg als

Réceptionistin

oder

Service

- 50%-Job mit Samstag/Sonntag frei
- Raum Luzern-Surse-Ölten
- Sprachen:
 - Französisch (Muttersprache)
 - Deutsch
 - Englisch

Offerten bitte unter Chiffre 43220 an hotel revue, 3001 Bern.

43220/333816

Österreichischer Student, 26, sucht

Job als Zahlkellner

im Februar 1992. Sprachen: D, E, I, F.

Telefon (A) 0316/83 95 34

43221/333760

Hotel- und Restaurantfachmann sucht Stelle als

GERANT/BETRIEBSLEITER/ Hotel-Direktor

Ausbildung: Gelehrter Koch, Weiterbildung bis Küchenchef, 2 Jahre Auslandsaufenthalt, Hotelfachschule 2 Jahre mit Diplomabschluss, Wirtprüfung LU/BE/NW, Hotelleitung 3 Jahre, Gerant und Pächter in Restaurationsbetrieb, 10 Jahre im selben Betrieb, Innerschweiz, 3 Jahre Geschäftsführer Zentralschweiz. Sprachen: Engl., Franz., Ital., Span. Alter: 43jährig. Gewünschte Region: Zentralschweiz. Tätigkeit: Geschäftsführer in ungekündigter Position. Stellenantritt: Herbst 1992 oder nach Vereinbarung. Schriftliche Offerten unter Chiffre 25-719101 an Publicitas, Postfach, 6002 Luzern.

P 43327/44300

Nachfolgeprobleme?

Welcher Hoteller denkt an seine Nachfolgeplanung und möchte sein mittelgrosses ***- oder ****-Hotel in Pacht mit Vorkaufrecht mittelfristig in kompetente Hände geben? Angebote richten Sie bitte unter Chiffre P 220-804 an Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 3001 Bern.

P 43203/44300

Betriebsleiter 37 J.

mit langjähriger Erfahrung im oberen Kaderbereich, sucht verantwortungsvolle Aufgabe im Raum Zürich.

Offerten unter Chiffre 43370 an hotel revue, 3001 Bern.

43370/334081

... Sind Sie auf der Suche nach einem motivierten, initiativen Gastgewerbefachmann, der mehrere Jahre Berufserfahrung mit Schwerpunkt Küche besitzt?

Der daneben aber auch eine Ausbildung als Hotelfachmann und Erfahrung im Management mitbringt.

Sind Sie ein zukunftsorientiertes Unternehmen, mit Sitz im Grossraum Zürich oder Aargau, das im Gastgewerbe oder einem verwandten Bereich (z. B. Gemeinschaftsgastronomie) tätig ist?

Dann, würde es mich (Brite, 31, C-Bewilligung) freuen, Ihnen meine schriftliche Bewerbung zu senden.

Angebote bitte unter Chiffre 43420 an hotel revue, 3001 Bern.

43420/334189

Hotelfachfrau, 28 Jahre, mit Wirt-patent und langjähriger Erfahrung in Hauswirtschaft und Service, sucht

neue Herausforderung

Angebote bitte unter Chiffre 43369 an hotel revue, 3001 Bern.

43369/334073

Ausgewiesener

Gastronomie-Fachmann

38 J., sucht nach Übereinkunft interessante Stelle auf Direktionsebene, Raum Zürich/Umgebung.

Angebote unter Chiffre 43371 an hotel revue, 3001 Bern.

43371/334081

Junge Gymnastiklehrerin sucht neue Stelle

Auch als Animatorin in Sport- und Freizeitclub im In- oder Ausland. Bitte Offerten unter Chiffre R 287-885 an Ofa Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 5012 Schönwerd.

0 43439/199178

Holländer, 35jährig, sucht neue anspruchsvolle Aufgabe als

Chef de service

für die Sommersaison 1992 oder längere Zeit im Raum Interlaken und Umkreis 30 km.

Offerten bitte unter Chiffre 43396 an hotel revue, 3001 Bern.

43396/334148