

**Zeitschrift:** Hotel- + Touristik-Revue  
**Herausgeber:** Schweizer Hotelier-Verein  
**Band:** 101 (1993)  
**Heft:** 13

## Heft

### Nutzungsbedingungen

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

### Conditions d'utilisation

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

### Terms of use

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

**Download PDF:** 20.08.2025

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

# hotel + touristik revue

DIE FACHZEITUNG FÜR  
HOTELLERIE, GASTRONOMIE, TOURISMUS UND FREIZEIT

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

## HOTEL · TOURISMUS

### «Salut les Romands» 2

Kurt H. Illis erfolgreiche Aktion «Luzern zum halben Preis» ging zu Ende. Salut les Romands... et à bientôt!

### Mehrwertsteuer 3

Der Schweizer Hotelier-Verein wünscht sich wenigstens für den Logementsbereich einen kostenneutralen Exportsatz.

## F & B · TECHNIK

### Abgekühlter Markt 9

Der schweizerische Tiefkühlmarkt stagniert: Der Pro-Kopf-Konsum hat 1992 um 2,7 Prozent abgenommen.

### Nothing but Whisky 13

Exklusiver, exotischer und vor allem Malz: Das Qualitätsbewusstsein für Whisky ist stark angestiegen.

## TOURISTIK · REISEN

### Eene, meene, muh ... 17

... und raus bist du! Kindergartenähnlicher Hauskrach bei der Touristik Union (TUI) in Deutschland.

### Code- Sharing als «Lüge» 19

Robert Crandall von American Airlines bezeichnet das Code-Sharing als platte Lüge und Kundenbeleidigung.

## HOTEL · TOURISME

### Chiffres positifs 24

Lors de la dernière séance du Comité de l'ONST, le directeur Walter Leu a montré que tout ne va pas si mal.

### SSH: nouveau guide 25

Le nouveau «Guide suisse des hôtels» est attendu pour l'an prochain. Avec des couleurs et des photos.

## SHV · SSH · SSA

### Auf gutem Kurs 27

Mit einem überarbeiteten und erweiterten Ausbildungsprogramm und intensiviertem Marktauftritt macht die Höhere Gastronomie-Fachschule SHV in Thun (HGF) wichtige Schritte auf ihrem Weg in die gute Zukunft. Ein Gespräch mit HGF-Präsident Jakob Häberli.

## Weltausstellung Korea

### Technologie und Umwelt

Mit Südkorea führt vom 6. August bis 7. November 1993 ein Land die Weltausstellung durch, das bis heute noch die Last der Geschichte, den Koreakrieg, auf seinen Schultern trägt. Die Expo im südkoreanischen Taejon setzt den Schwerpunkt in den Bereichen Technologie und Umwelt. Prominent situiert setzt sich auch die Schweiz mit ihrem 3,6 Millionen Franken teuren Pavillon, genannt «Eine Welt», in Szene. Die allseits bekannten Klischees fehlen diesmal nicht.

Für die 44 Millionen Menschen auf der südkoreanischen Halbinsel gilt die Schweiz als eines ihrer «Traumziele». Lange vollständig isoliert, das Land gegenüber Nordkorea hermetisch abgeriegelt, sind die Südkoreaner im Begriff, das Reisen kennenzulernen.

Seiten 7 und 21

## EDV

### Mit Kanonen auf Spatzen schießen?

EDV-Spezialisten diskutieren es seit längerem: Kann auch für Kleinbetriebe sein, was die Grossen an EDV-Instrumenten benötigen?

Ein extremes Beispiel hierzu: Der 326-Betten-Betrieb Hyatt Montreux und das 36-Betten-Haus Hotel Alpenblick in Grindelwald arbeiten im Bereich der Restauration mit dem gleichen EDV-System. Der Kleinbetrieb steht dem Grossbetrieb eben in Sachen Komplexität nicht nach. Für einmal soll dabei der kleine im Vordergrund stehen.

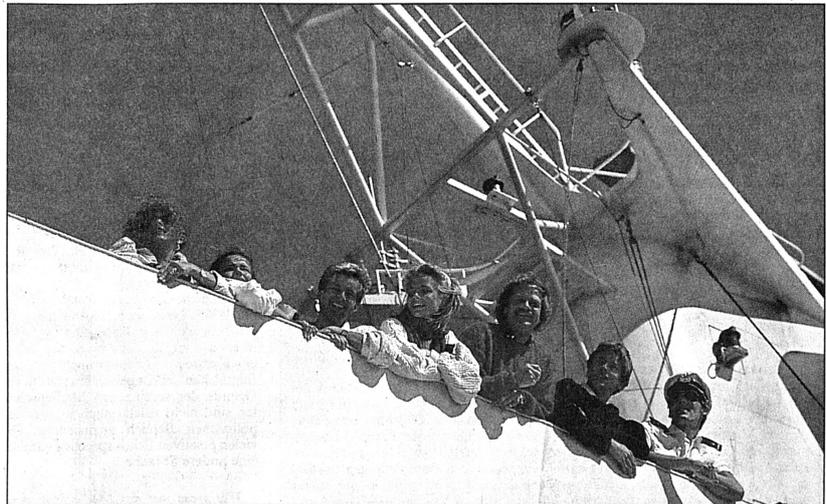
Der EDV-Einsatz könnte die hohe Präsenz der Betriebsleitung im Kleinbetrieb etwas entschärfen und gleichzeitig zuverlässigere Zahlen bereitstellen. Denn gerade für den Kleinbetrieb mit meist kleinem finanziellem Spielraum ist angesichts der steigenden Kosten ein regelmässiger Überblick über die wirtschaftliche Lage notwendig. Seite 14

## Marketing hôtelier

### Clients plus fidèles grâce au club sélect

En Suisse, plusieurs hôtels de haut de gamme ont lancé leur carte de fidélité. Cette forme de marketing représente plus que la simple carte, souvent utilisée dans le commerce, offrant une réduction de prix après un certain nombre d'achats. Dans l'hôtellerie, il s'agit de créer un esprit de club sélect. Les membres ont droit à divers avantages sur les repas, le tarif des chambres et les activités offertes par l'établissement. Le principe, encore peu répandu en Suisse, est semblable dans chaque hôtel, mais s'adapte à la situation particulière de chacun. Le système connaît un grand succès aux Etats-Unis et dans plusieurs pays d'Europe. En fait, il ne se répand pas au hasard: des sociétés de marketing spécialisées proposent et vendent leur concept «clés en mains». La technique fait ses preuves. Le seul risque, c'est la saturation, lorsque trop d'hôtels lancent leur carte. Page 23

## Nau-Sea Cruise Genua



## Kreuzfahrten für Seekranke!

Die Reederei Nau-Sea Cruises Genua wartet mit einer Weltneuheit auf. Sie ergänzt das Programm für ihre Nau-Sea Princess, die im Mittelmeer kreuzen wird, durch ein Spezialangebot für jene Leute, denen aus Angst vor Seekrankheit diese Urlaubsspezies bisher versagt blieb.

So genial die Idee anmutet, so simpel ist sie: wer eine Kreuzfahrt vom Typ N gebucht hat, betritt das Schiff nur dann, wenn es im Hafen oder schlimmstenfalls auf Reede liegt. Sticht es dann in See, folgt man seiner Route per Bahn oder

Flugzeug, um am nächsten Anlegeort wieder die Vorzüge des schwimmenden Hotels geniessen zu können. Das geht so weiter bis zum Ende der Reise und vermindert das Auftreten von Seekrankheit auf ein zumutbares Restrisiko. «Gefahr besteht nur dann, wenn das Schiff ausserhalb des Hafens vor Anker liegt und die Leute per Boot an Land gebracht werden», sagt Detlev K. E. Bandi von Cosulich als GSA für die Schweiz.

Ab dem 8. Mai verkehrt die MS Nau-Sea Princess ganzjährig im Wochenrhythmus ab/bis Venedig. Nor-

malfahrten kosten ab 1544 Franken, für Typ-N-Benützer ab 1923 Franken. Die relativ kleine Differenz rührt daher, dass sehr günstige Tarife mit Alitalia und Olympic Airways vereinbart wurden, die Reise leicht verkürzt ist und Znüni, Lunch und Zvieri ja entfallen. Agenten werden als Einführung eine geradezu sensationelle Kommission gewährt. Ab dem 2. Oktober kommen zudem stark verbilligte Sonderangebote für Hoteliers hinzu, die neben anderen Vergünstigungen ihre ganze Familie gratis mitnehmen dürfen! (Foto: Zefa) Seite 15

## Direkte Vertriebspolitik für Urlaubsflüge

## Balair/CTA – die neue Ferien-«Linie»

1992 hat der Schweizer National-Charter Balair mit sich und den Märkten etwas Mühe gehabt. Auch die Fusion mit CTA kam ins Rollen. Nun zeichnet sich eine neue Vertriebspolitik ab: Linienverkehr im Dienste der Ferienflieger, nach ausgesuchten Ferndestinationen. Einer von drei Schweizer Flug-Urlaubern flog 1992 mit der Balair in die Ferien.

ALEXANDER P. KÜNZLE

Die Balair als nationale Ferieninstitution mit einem Anteil am Schweizer Bedarfsflugmarkt von rund 35 Prozent hatte es 1992 nicht leicht. Der Verlust von 8 Millionen Franken überrascht die Reisebranche kaum, obschon die Erträge um 8 Prozent stiegen. Es ergab sich «ungenutzte Kapazität, weil die Balair/CTA teilweise gegenüber Günstigfliegern nicht konkurrenzfähig war», wie der neue Direktionsvorsitzende Peter Haslebacher Anfang Woche in Bern vor der Presse bedauerte. Die CTA wies für

1992 zwei Millionen Franken Gewinn aus, mit 20 Prozent mehr Erträgen.

Sich der europäischen Umgebung adaptierend, sieht Haslebacher in einer neuen Vertriebspolitik für 1994 grosse Chancen: «In einigen Monaten werden wir unser neues Produkt vorstellen können.» Ansatzweise war zu erfahren, dass man bei Balair/CTA daran denkt, dem Direktvertrieb näherzurücken, der vor zwei Jahren schon einmal zur Diskussion stand: Haslebachers Vorgänger Fred Notter war damit nicht durchgegangen, weil die Reiseveranstalter sich zu sehr dagegen wehrten. Heute jedoch zeigen sich die TOs als weniger engagierte Vertragspartner von Chartern in schwächerer Position: Vor der Übernahme fixer Platzkontingente schrecken sie zurück, so dass gerade im Langstreckenbereich zu grosse Kapazitäten unbenutzt bleiben.

Haslebacher möchte nun im Langstreckenverkehr die wichtigen Nischen-destinationen öfter anfliegen, «um für das schweizerische Ferienpublikum attraktiver zu werden». Das werde er da-

durch, dass er Ziele wie die Malediven oder Miami mehrmals pro Woche anfliege, um dem individuellen Reisenden ständige Abflugmöglichkeiten zu offerieren. Der Ticketverkauf durch die Reiseagenten, an sich nichts Neues, dürfte dadurch einen starken Auftrieb erfahren. An einem entsprechend veränderten Werbeauftritt werde gearbeitet. Zwar seien die Leute trotz Rezession weiterhin gereist, aber geflogen seien sie viel bewusster als früher. Gelitten haben gemäss Balair/CTA vor allem die Wochenend- und Städteflüge, bei den Hauptferien schaute man aufs Preis-/Leistungs-Verhältnis. Mit dem Mehr an Destinationen und zunehmenden Flügen möchte die Balair/CTA ihren Marktanteil in der Schweiz von momentan 35 auf 45 Prozent erhöhen.

In zwei Wochen, so Haslebacher, dürfte der für die Reisebranche so wichtige Balair/CTA-Chefposten Marketing/Vertrieb, den Angelo Rageth kürzlich aufgegeben hat, neu besetzt sein.

Siehe auch Seiten 19 und 23

## LUCULLUS

Gastronomie  
und  
EDV

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

Statt selber kaufen  
und waschen  
Hotelwäsche «leasen»!

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

Ein Unternehmen der **Barbusch**-Gruppe  
31396/175990

Rosen **X** thal

für die Gastronomie  
CH und FL exklusiv bei:



Suisse romande:  
M. Feissel  
St-Léger/Vevay  
Tel. (021) 943 37 30

Sternegg AG  
Silberwarenfabrik  
8201 Schaffhausen  
Tel. 053-25 12 91  
Fax 24 80 94  
Showroom: 8003 Zürich  
Manessestr. 10  
Tel. 01-24232 88

Lodgistix®

ONE WORLD  
ONE SYSTEM

No 1 in Hotel-Software

Tel. 042 41 75 41 Fax 042 41 60 52

Sumpfstrasse 26  
6300 ZUG

Luzerner Aktion «Salut les Romands»

# Was, wenn Kurt H. Illi ruft und keiner kommt?

Spektakuläre Aktionen sind sein Markenzeichen: Luzerns Verkehrsdirektor badet samt Anzug im Vierwaldstättersee und reitet mit einem Luzerner Regenschirm auf einem Kamel durch die Wüste. Kurt H. Illi jüngste Aktion («Salut les Romands») war trotz anfänglichen Misstönen ein grosser Erfolg: Im Zuge des EWR-Neins wurden alle Welschschweizer eingeladen, in Luzerns Hotels zum halben Preis zu gastieren und mit der Bevölkerung in Kontakt zu treten. Am Mittwoch ging die Aktion zu Ende.

Interview:  
THOMAS VASZARY

Ihre nächste Aktion ist nur eine Frage der Zeit. Stellen Sie sich vor, Kurt H. Illi ruft und keiner kommt?

Das kann natürlich durchaus einmal passieren... Doch mal ernsthaft: Wir

sind bekanntlich stark auf unsere Überseemärkte angewiesen. Sollte es angesichts der momentanen Schwierigkeiten in Russland zu tiefgreifenden Auseinandersetzungen kommen, werden wir uns vor gewaltige Probleme gestellt sehen.

Mit ihrem jüngsten Kind, der Aktion «Salut les Romands», haben Sie dank der schnellen Reaktion der Luzerner Hoteliers einen ungeahnten Erfolg erzielt. Sind Sie cleverer als all die anderen?

Dass diese Aktion über 10 000 Logiernächte der Stadt Luzern beschert hat, ist einfach unglaublich. Ich habe ursprünglich mit maximal 500 gerechnet und auch eine Wette verloren. Vier Personen musste ich allein im administrativen Bereich zusätzlich anstellen, um einen reibungslosen Reservationsablauf zu gewährleisten. Viel mehr noch erstaut haben mich aber die Reaktionen unserer welschen Freunde. Es ging doch effektiv nicht ein Tag vorüber, an dem man uns im Verkehrsverein nicht persönlich beglückwünscht hätte. Diese

enge Verbundenheit hatte ich nicht erwartet.

Clever und solidarisch waren die Luzerner Hoteliers. Ein kurzes Gespräch mit Hans Müller, Präsident des Luzerner Hoteliers-Vereins, brachte alles ins Rollen. Innert 48 Stunden stellten sich 28 Luzerner Hotels hinter diese Aktion. Die restlichen stiessen im Verlaufe der Aktion fast ausnahmslos hinzu.

Zu Beginn der Aktion gab es nicht nur eitel Sonnenschein. Einige Medien bezeichneten diese Art von Brückenschlag nach dem EWR-Nein als billig und falsch.

Diese Idee eines Brückenschlags ist wirklich just einen Tag nach dem EWR-Nein, also am 7. Dezember, zusammen mit den Zeitschriften «Schweizer Illustrierte» und «L'illustré» geboren worden. Ursprünglich hätte das Gegenstück mit der Stadt Lausanne lanciert werden sollen. In der Romandie wurde man sich aber leider nicht rechtzeitig einig. Etwas später erst sind Lausanne, Montreux und Morges hinzugesossen. Der Riss durch die Schweiz hat uns tief beschäftigt und tut es noch.

Sehen Sie, im Ausland hat man auf das EWR-Nein sehr sensibel reagiert. Und die Politiker sagen ständig: «Wir müssen etwas tun!» – Nun, wir haben einen ersten und zudem noch einen erfolgreichen Schritt getan. Ich glaube, die Gründe der vereinzelt Medienschelten sind nicht zuletzt auch im mediopolitischen Bereich anzusiedeln. Die vielen positiven Echo sprechen nämlich eine andere Sprache.

Wie gross war das Medienecho denn nun wirklich?

Über 200 Pressemeldungen im In- und Ausland wurden publiziert, allein etwa 40 Interviews musste ich persönlich geben und sechs Fernsehsendungen in den drei Schweizer Fernsehern wurde ausgestrahlt. Abgesehen davon durfte ich aufgrund dieser Aktion Vorträge vor verschiedenen Organisationen halten; so in München, Heidelberg und St. Moritz. Banken und Versicherungen haben ihr Interesse an Vortragsreihen angemeldet und in Hamburg werde ich demnächst vor der Marketingvereinigung sprechen.



## Zur Person

Der 56jährige Luzerner Kurt H. Illi studierte an der Universität Zürich Wirtschaftswissenschaften und arbeitete anschliessend in leitender Funktion in der Verkaufsabteilung von IBM sowie als Beratungsgruppenleiter der Zürcher Werbeagentur Adolf Witz AG.

Seit 1978 verkauft Illi als Verkehrsdirektor der Stadt Luzern die Leuchtenstadt. Für seine Bemühungen um den japanischen Markt erhielt Illi 1985 in der Schweiz den Verkaufsförderungspreis und wurde zudem zum Ehrenbürger der Stadt Yokosuka ernannt. Illi ist verheiratet und hat eine Tochter.

Bezahlt der Verkehrsverein die abgegebenen kostenlosen Museumeintritte und die Tageskarten für die Busbetriebe vollumfänglich aus der eigenen Kasse?

Diese Nebenkosten sind natürlich bei 10 000 Logiernächten entsprechend proportional gestiegen. Ich habe Rechnungen in der Höhe von über 50 000 Franken auf dem Tisch liegen. Vielleicht kommt mir der eine oder andere mit einem Halbpriestangebot entgegen...

Verschiedentlich wird St. Moritz' Kurdirektor Hanspeter Danuser, aber auch Ihnen, mangelnde Kooperation auf nationaler Ebene vorgeworfen. Sind Sie ein Einzelkämpfer ohne Rücksicht auf andere?

All die St. Moritzer und Luzerner Aktionen laufen auch unter dem Namen Schweiz. Zudem hinterlassen wir beide im Ausland einen sehr dynamischen Eindruck der Schweiz. Dass dabei auch immer etwas für die anderen abfällt, sollte nicht vergessen werden. Ich bin kein Freund von stundenlangen, uneffizienten Kommissionssitzungen. Jeder daraus resultierende Kompromiss birgt nämlich die Gefahr in sich, das mögliche Optimum gar nie zu erreichen.

Man hat verschiedentlich gesagt, Kurt H. Illis Aktion «Salut les Romands» werde erst dann glaubwürdig sein, wenn sie in den Sommermonaten stattfinden wird!

Mit dem Wort «glaubwürdig» beklude ich Mühe. Es ist doch schlicht und möglich, diese Aktion unter den gleichen Bedingungen in der Hochsaison durchzuführen. Da würden die Hoteliers verständlicherweise gar nicht erst mitspielen. Zudem ist es auch marketingstrategisch falsch: Der Ausverkauf findet schliesslich auch nicht vor Weihnachten statt, sondern im Januar.

Mit der letzten Woche erfolgten Gründung der Sponsorenorganisation Club Luzern 2000 wollen Sie offensichtlich das indirekt vom Tourismus profitierende Gewerbe stärker mit einbeziehen?

Der Tourismus darf nicht als isolierter Wirtschaftsfaktor betrachtet werden. Zudem steht er in vielfältiger und psychologisch differenzierter Wechselwirkung mit der einheimischen Bevölkerung. Dies zwingt uns, die Entscheidung im Sinne einer rollenden Planung immer wieder den sich wandelnden Verhältnissen anzupassen. Der frisch gegründete Club Luzern 2000 will den einheimischen Tourismus unterstützen, und er will ihm Impulse geben. Bereits sind er 25 Mitglieder, die uns mit 2000 Franken Jahresbeitrag unterstützen. Ende 1994 sollen es 100 Mitglieder sein.

Gastautor Kurt H. Illi schreibt im Handbuch «Tourismus-Management und Marketing» über das erfolgreiche Marketingkonzept der Stadt Luzern. Jakob Wolf und Erwin Seitz, München, Verlag moderne industrie, 1991, 391 Seiten.

## Au revoir et à bientôt!

Seit 1990 zählt die Stadt Luzern zu den 10 sehenswertesten Städten dieser Welt. Dies ergab eine Umfrage der USA-Reiseschrift «Condé Nast Traveler» unter ihren 600 000 Abonnenten. Mit der Aktion «Salut les Romands» hat Luzerns Wirbelwind, Verkehrsdirektor Kurt H. Illi sich für einmal nicht an die Gäste aus Übersee gewandt, sondern bewusst die Schweizerinnen und Schweizer aus dem welschen Sprachraum angesprochen. Nicht als Werbegag Illis, sondern als Geste mit Herz verstand die Westschweiz die Aktion «Luzern zum halben Preis». 1994 will Illi die Aktion in noch zu bestimmender Form wiederholen. Eine unter dem Eindruck der ersten, teils negativen Pressestimmen verfasste kritische Publikation von Kurt Diemerer, Direktor Verkehrsverband Zentralschweiz, ist mittlerweile kein Thema mehr. Man hat sich aus gesprochen. «Ich sehe die wirklich er-

folgreiche Aktion heute etwas mit anderen Augen», so Diemerer.

Spontan war der offizielle Dank des Weinstädtebundes Féchy, das mit einer Delegation und 2000 Flaschen Féchy den Luzernern einen Besuch abstatte. Am letzten abschliessenden Wochenende der dreimonatigen Aktion bedankte sich das 100 Köpfe starke Orchestre d'Yverdon-les-Bains und Ensemble Vocal du Nord Vaudois mit einem eindrucklichen Konzert in der vollbesetzten Luzerner Hofkirche.

Originelle «plats bilingues», ein Teller mit Rösti und Waadtländerwurst oder Waadtländer Lauch-Kartoffelgemüse und Bratwurst, mit anschliessendem «café liaison» kreierte Rebstock-Wirtin Claudia Moser für ihre welschen Gäste. Dass dies nun zum neuen Wahrzeichen Luzerns werden soll, ist ein Gericht. Kurt H. Illi will nämlich weiterhin auf den legendären Wasserturm setzen. YY

## SWISSORAMA

### Graubünden

Die Bündner Hotellerie zeigt viel Verständnis für Behinderte. 41 Hotels in der «Ferienecke der Schweiz» erleichtern behinderten Gästen einen Ferienaufenthalt. Manche von ihnen sind rundum auch mit Rollstühlen benutzbar, andere verfügen über behindertengerechte Zimmer mit entsprechend grossen Bädern sowie über stufenlose Eingänge. Viele Restaurants und Aufenthaltsräume sind sehr grosszügig angelegt und tragen einen grösseren Platzbedarf von Behinderten Rechnung. Wenn auch noch nicht alle diese Hotels total rollstuhlgängig sind, so verfügen sie doch mindestens über ein oder mehrere Zimmer, die auf die Erfordernisse von Behinderten eingerichtet sind. FS

Mit einer Bettenauslastung von 69,3 Prozent liegt der Unterengadiner Kurort Vulpera hinter Sils im Engadin mit 76,3 Prozent auf dem zweiten Platz der Schweizer Bergferienorte. Sanfte Erneuerungen und die Erhaltung der bestehenden Struktur sowie die Pflege der Parkanlagen und Wanderwege haben zu diesem guten Ergebnis ebenso beigetragen wie eine gezielte Werbung. 95 000 Logiernächte konnte man in Vulpera im

Sommer 1992 registrieren, 93 000 in der Wintersaison. Ausgewogen ist mit 49 zu 51 Prozent auch das Verhältnis zwischen Hotellerie und Parahotellerie. FS

### Berner Oberland

In den ausgesprochenen Tourismusgebieten des Berner Oberlandes hatten Adelboden, Grindelwald, Meiringen und die Lenk das Nachsehen, als es darum ging, die subventionsträchtigen Kurs- und Sportzentren des Kantons zu bestimmen. Das Glück lachte Mürren, wo das Alpine Kur- und Sportzentrum (AKSZ) zusammen mit den Räumlichkeiten der Sport (SL) als eine von vier Anlagen in die Kränze gekommen ist. Mit der Wahl und mit den breiten Anstrengungen im Mürrener Umfeld sollte damit eine langfristige Sanierung des finanziellen Sorgenkinds AKSZ gesichert sein, woran nicht zuletzt der neue Kurdirektor seine Freude haben dürfte, der per Anfang Dezember in Mürren antreten wird. PG

### Berner Mittelland

Das bisherige Fehlen von touristischen Informationsstellen in der Subregion Gürbetal des Berner Mittellandes hat ein

Ende. Die bedienten Bahnhöfe und Stationen entlang der Gürbetallinie (GBS) werden fortan vermehrt auch die Funktion einer Informationsstelle übernehmen und über die touristischen Einrichtungen in der Gegend orientieren. Das Schalterpersonal der zur Lötschbergbahn-Gruppe gehörenden GBS wurde anlässlich spezieller Ausbildungsabende des Verkehrsverbands Region Gürbetal entsprechend geschult und auf die zukünftige touristische Auskunftsfunktion vorbereitet. Die Gürbetaler Informationsstellen sind zudem einheitlich gekennzeichnet. Bei der Realisation dieser Massnahme handelt es sich um einen weiteren Punkt, den sich die Gürbetaler Tourismusverantwortlichen gemeinsam mit der Lötschbergbahn aufgrund der Aussagen im Marketingkonzept des Verkehrsverbandes Berner Mittelland und im Sinne einer optimalen Synergieausnutzung als Ziel vorgenommen haben. MT

### Basel

«Dr' Bebbi griest dr' Böög»: Unter diesem Motto bereitet sich Basel-Stadt auf seine Rolle als Ehrengast des Zürcher Sechseläutens vom 19. April vor. Vertreter der Zünfte und Ehrengesellschaften

sowie Basler Pfeifer und Trommler werden sich am «Sächsilütte»-Umzug beteiligen. Zudem bietet man am Sechseläuten auf der Bühne beim Zürcher Lindenhof kulinarische Spezialitäten aus der Rheinstadt sowie ein Basler Unterhaltungsprogramm an. In nur fünf Monaten hat OK-Chef Dennis L. Rhein, Vizedirektor des Basler Verkehrsverbands, die verschiedenen Aktivitäten entwickelt und ausgearbeitet. Rhein gelang es auch, 480 reservierte Sitzplätze an der Umzugsroute des «Sächsilüttes» zu ergattern.

Zum Preis von nur 50 Franken pro Person kann man ab 19. März sogenannte «Böoge-Arrangements» (Bahnfahrt Basel-Zürich retour in Extrawagen, reservierter Sitzplatz, Tragtasche und Pin) im Verkehrsbüro kaufen. JA

### Solothurn

Mitte März hielt der Solothurner Tourismusverband in Balsthal seine erste Generalversammlung ab. In ihrem Jahresbericht hielt Präsidentin Marianne Frei Rückschau auf das erste Jahr des noch jungen Verbands, der am 9. Juli 1992 in Egerkingen gegründet worden war. Mit der Einrichtung einer Geschäftsstelle in Solothurn und der Erar-

beitung eines Veranstaltungskalenders und von Listen für Restaurants, Seminarräumen und Übernachtungsmöglichkeiten im Kanton war 1992 eine Fülle Arbeit vorhanden. Trotz diesem Elan kürzte der Solothurner Regierungsrat für den 1993 versprochenen Staatsbeitrag aus Spargründen von 200 000 auf 100 000 Franken. Neu in den Verbandsvorstand wurden Fritz Wüthrich (Mövenpick, Egerkingen) und Robert Schori (Präsident des Wirtvereins Bucheggberg) gewählt. IA

### Wallis

Das alpine Skigebiet des Lötschenthal, die Lauchernalp, soll besser erschlossen werden. Unter dem Vorsitz von Präsident Otto Kappeli entschied der Verwaltungsrat kürzlich, die Luftseilbahn Wiler-Lauchernalp für 12 bis 14 Millionen Franken zu einer 100er-Seilbahn auszubauen. Aufgrund der guten Geschäftsergebnisse der vergangenen Jahre ist die Finanzierung weitgehend gesichert. Mit dem Umbau, mit dem vor allem die unhaltbaren Wartezeiten bei der Talstation vermieden werden sollen, wird noch dieses Jahr begonnen. Die neue Bahn soll auf die Wintersaison 1994/95 in Betrieb genommen werden. GER

Ein guter Grund  
die Informatiklösung keys kennenzulernen.  
Die nächste Saison kommt bestimmt!

Rufen Sie uns jetzt für eine unverbindliche Demonstration an.  
Try and rent.



Rebag Data AG  
Albisstrasse 33  
8134 Adliswil  
Tel. 01-710 71 10

Ultrasoft AG  
Aarestrasse 48  
3052 Zollikofen  
Tel. 031-911 61 41

Lucullus Programming AG  
Burgfelderstrasse 2  
4012 Basel  
Tel. 061-44 78 78



# Exportcharakter der Hotellerie berücksichtigen

Anlässlich einer Medienkonferenz in Bern forderte Alberto Amstutz, Präsident des Schweizer Hotelier-Vereins, dass bezüglich der Mehrwertsteuer, für die Hotellerie als Exportzweig, in Analogie zum Ausland für den Export-Bereich Logement künftig ein kostenneutraler Satz von zwei Prozent zur Anwendung komme.

URS MANZ

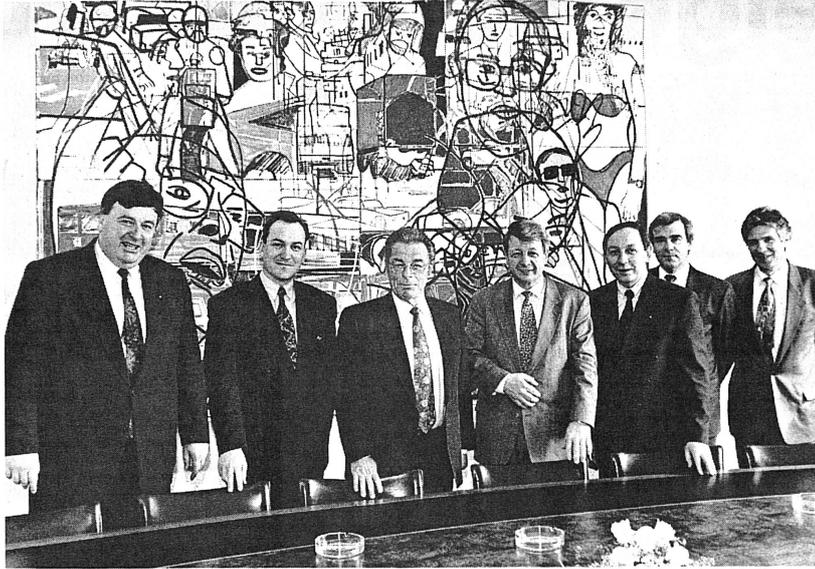
Der kürzlich vom Nationalrat bezüglich der neuen Bundesfinanzordnung gutgeheissene Vorschlag besagt, dass im Falle einer Annahme des Mehrwertsteuersystems die Möglichkeit offenzulassen sei, für bestimmte im Inland erbrachte Dienstleistungen, die in erheblichem Masse von Ausländern konsumiert würden, auf Gesetzesstufe tiefere Sätze festzusetzen.

## Kostenneutraler Satz

Anlässlich einer Medienkonferenz des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV) zur neuen Bundesfinanzierung verlangte nun Alberto Amstutz, der Präsident des SHV, dass für die Hotellerie als bedeutender Exportzweig der Schweiz wenigstens im Logementbereich ein kostenneutraler Satz zur Anwendung komme.

## Wettbewerbsfähigkeit gefährdet

Touristische Einnahmen, insbesondere Logiernächte, hätten auf die schweizerische Zahlungsbilanz nicht zufällig die gleiche Wirkung wie der Export von Waren. Für den Verkauf von Logiernächten würden in der Realität nämlich auch die gleichen Grundsätze gelten wie für alle anderen Exporte: Das entsprechende Geschäft könne nur dann in die Schweiz geholt werden, wenn das Produkt einer internationalen Konkurrenz standhalte, begründete Amstutz die Forderung des SHV. Hier entscheide sich die Hotellerie mit ihrem ausgeprägten Exportcharakter grundlegend von allen andern Dienstleistungsbranchen, deren Umsätze beim Übergang zur



Von links: Ernst Frauchiger, 1. Vizepräsident des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV); Pierre Lehmann, Vizepräsident SHV; Bundesrat Jean-Pascal Delamuraz; Alberto Amstutz, Präsident SHV; Jean-Luc Nordmann, Direktor SHV; Heinz-Probst, Direktor SHV; und Peter Keller, Leiter der Abteilung Tourismus des Eidgenössischen Volkswirtschaftsdepartements. Foto: koe

Mehrwertsteuer neu steuerpflichtig würden.

Der SHV begründet seinen Vorstoss weiter mit der Gefährdung der Wettbewerbsfähigkeit der regionalpolitisch (z. B. Berggebiet) bedeutenden Hotelleriebranche. Nach seinen Berechnungen würde sich das Schweizer Hotelangebot unter der Anwendung eines Mehrwertsteuersatzes von 6,5 Prozent um 4 Prozent verteuern, ohne dass für den Gast eine Mehrleistung ersichtlich wäre. Dadurch müsste mit einem Rückgang der Übernachtungszahlen von mindestens 5 Prozent gerechnet werden, was rund 1

Milliarde Franken weniger Einnahmen zur Folge hätte.

In bezug auf die neue steuerliche Belastung sei indes für die Branche letztlich nicht die Höhe des Exportsatzes entscheidend, sondern die Differenz zwischen einem Normalsatz und diesem Exportsatz. Auch dies sei heute schon in den meisten westeuropäischen Ländern (Deutschland, Österreich, Frankreich, Italien usw.) aus gleichen Überlegungen erkannt worden. Dieser kostenneutraler Exportsatz liege bei einer neuen Mehrwertsteuer von 6,5 Prozent bei 2,0 Prozent.

Von einem Sonderfall für die Hotellerie ist nach Meinung der SHV-Verbands Spitze nicht zu reden, da der geforderte kostenneutrale Satz lediglich auf 42 Prozent des Gesamtumsatzes, nämlich auf jenen für Logement inklusive Frühstück erhoben würde, während der erarbeitete Mehrwert aus dem Restaurationsbetrieb dem allgemeinen Satz von 6,5 Prozent unterstellt bliebe.

Durch die Besteuerung des nicht direkt durch Hotelleistungen erbrachten Umsatzes würden dem Staat von der Hotellerie dadurch immer noch zusätzliche

Einnahmen von jährlich 140 Millionen Franken zufließen.

## SHV bei Bundesrat Delamuraz

Beim Besuch einer Delegation des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV) bei Bundesrat Jean-Pascal Delamuraz, dem Vorsteher des Eidgenössischen Volkswirtschaftsdepartements, bildete die Beurteilung der heutigen Lage der Schweizer Hotellerie das Haupttraktandum. In Anlehnung an den Exportcharakter der Hotellerie wurde die Bedeutung der Schweizerischen Verkehrszentrale (SVZ) für den einheimischen Tourismus unterstrichen. In diesem Zusammenhang wurde eine strategische Neuorientierung der SVZ als Markt- und Marketinginstrumentarium auf ausländischen (Tourismus-)Märkten gefordert.

Die Arbeitsmarktsituation im Gastgewerbe, die Ausländerpolitik, die Forderungen des SHV bezüglich der künftigen Rekrutierungskreise (Drittländer) und die Ausgestaltung saisonaler Aufenthaltsbewilligungen waren weitere eingehend diskutierte Themenbereiche. Ausgesprochen haben sich die Diskussionssteilnehmer auch zur Arbeitslosenpolitik und zu den Massnahmen des Bundes und deren Auswirkungen in der Frage der Mehrwertsteuer.

Bezüglich der neuen Bundesfinanzordnung (siehe Berichterstattung über die SHV-Präsenzkonferenz zur Mehrwertsteuer) verlangte der SHV, dass für die Hotellerie als bedeutendem Exportzweig wenigstens im Logementbereich ein kostenneutraler Satz (Exportsatz) zur Anwendung komme. Der Volkswirtschaftsminister und die Vertreter des Bundesamtes für Industrie, Gewerbe und Arbeit (Biga) zeigten Verständnis für die Anliegen der Hotellerie und sicherten den Mitgliedern der SHV-Delegation die Unterstützung im Rahmen ihrer Möglichkeiten zu. UM

## Laaxer Turbulenzen

Schon wieder Eklat beim Verkehrsverein Laax: Reto Gurner, seit 1989 Vorstandsmitglied und treibende Kraft bei der Umstrukturierung des Verkehrsvereins, hat Knall auf Fall seinen Rücktritt aus dem Vorstand erklärt. Damit reagierte der «Big Boss» der Bergbahnen Crap Sogn Gion auf eine von vier Hotels lancierte Aktion «Laaxer Hotelskipass», bei welcher bei einem Mindestaufenthalt von zwei Nächten im Januar «die Kosten für die recht hohen Preise der Bergbahnen» übernommen werden. Pikantes Detail: Zwei dieser Hotelbetreiber sind dem Vorstand des Verkehrsvereins Laax an. Für Reto Gurner habe diese Blitzaktion der vier Laaxer Hotels «mit qualitativem Tourismus herzlich wenig zu tun, sondern sie sei ein Affront gegen die Bergbahnen und auch gegen den Verkehrsverein».

FS

## Erneut mit Swissair-Flugnummer

Nach siebenmonatiger Pause ist Bern wieder zur Swissair-Destination geworden. Nachdem sich die Incoming-Industrie lange Zeit stark gemacht hatte, Bern doch zur direkten Swissair-Destination zu machen (Bahnverbindung zu Kloten und Cointrin mit Swissair-Flugnummern und Figuration in der CRS), fiel die Stadt vor sieben Monaten durch die Maschen.

Damit entschwand Bern als Destination von den zigttausend Bildschirmen von Reiseagenten und konnte nicht mehr direkt gebucht werden. Berner Geschäfts- und Tourismuskreise vermochten nun die Aarestadt wieder ins System zurückzuführen. SR-First- und Business-Class-Passagiere fahren nun wieder gratis mit der Bahn bis Kloten oder Cointrin. Ausserdem erledigen sie das ganze Check-in bereits im Berner Bahnhof und schreiten am Flughafen ohne Formalitäten durchs Gate.

APK/pd

## Präsidentenkonferenz SHV

# Über neuen Hotelführer im Bild

Bald wird die Schweizer Hotellerie über ein neues Verkaufsinstrument verfügen. Im Dezember 1994 soll der Hotelführer des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV) vollständig überarbeitet, detaillierter und den heutigen Bedürfnissen angepasst erscheinen. Dieses und weitere Vorhaben wurden an der Frühjahrsversammlung der Präsidentenkonferenz in Zürich vorgestellt.

URS MANZ/MIROSLAW HALABA

Die alte Form des Hotelführers des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV) wird bald ausgedient haben. Mit mehr Transparenz und zeitgemäßem, im A5-Format und in Vierfarbdruck gehaltenem Lay-out wird der neue Führer im Dezember 1994 erscheinen. Darin werden die Hotels wie bisher mit ihrem charakteristischen Angebot, zusätzlich aber – und das ist neu – mit einem Foto und einer saisonal viel detaillierteren Preisliste vorgestellt. Der Schweizer Hotelführer wird in vier Sprachversionen in insgesamt 300 000 Exemplaren erscheinen. Die Herstellungskosten des neuen Hotelführers werden sich auf 1,95 Millionen Franken belaufen. 825 000 Franken davon werden durch die Gebühr von 550 Franken aufgebracht, welche für einen Eintrag mit Foto erhoben werden.

## Erstklassiger Support

Auf diese Neuerung werden grosse Hoffnungen gesetzt. «Der neue Hotelführer stellt ein wichtiges Verkaufsinstrument dar, er soll die Lust auf Ferien im Hotel erwecken.» Er wird zum Support Nummer eins für die Schweizer Hotellerie werden, präzisiert der Präsident der Kommission für Öffentlichkeitsarbeit und Marketing, Jacques Perret, Lausanne. Er hofft auch, dass der neue Hotelführer zum Modell wird für lokale, regionale und thematische Hotelführer. Noch stehen verschiedene Etappen bis zum endgültigen Druck bevor, darunter die Präsentation an der Delegiertenversammlung des SHV.

## Den Europa-Markt nutzen

Der europäische Wirtschaftsraum überwiegt, der Arbeitsmarkt sei im Umbruch, in der Schweiz und in den Nachbarländern, stellte Biga-Direktor Jean-Luc Nordmann vor der Präsidentenkonferenz des SHV mit Überzeugung fest. «Wir sind für Sie da», erinnerte Nordmann die Hoteliers.

Das Nein vom 6. Dezember zum EWR bewirke unter anderem, dass nun von seiten der Schweiz bezüglich des freien Personenverkehrs in Europa mit jedem der 18 EWR-Staaten einzeln verhandelt werden müsse. Auf das «3-Kreis-Modell» angesprochen, warnte Nordmann davor, wegen der tieferen Lohnkosten Angehörige des zweiten Kreises gegenüber denjenigen des ersten Kreises, also aus dem EWR-Raum, zu privilegieren. Wenn sich die Schweiz die Türe zu Europa offenhalten wolle, müsse sie die Karte Europa spielen und ihre Ressourcen aus dem EWR-Raum holen, so Nordmann.

Der Biga-Direktor betonte, dass unter der gegenwärtigen Umständen bezüglich den Anstellungsbedingungen der Mut zu neuen Lösungen gefordert sei. Nordmann gab weiter bekannt, dass mit Italien, Spanien und Portugal Verhandlungen aufgenommen würden, um das Saisonierstatut anzupassen. UM/HH

nimmt. Damit würden Betriebe begünstigt, welche eher auf Restauration ausgerichtet sind, gab der Präsident der betreffenden Arbeitsgruppe, Arnold Walt, Wildhaus, bekannt. An der Delegiertenversammlung würden drei Varianten zur Auswahl stehen, eine davon der Status quo.

## Arbeitsmarkt

Die Fragen zum Arbeitsmarkt haben einen bedeutenden Teil der Präsidentenkonferenz des SHV in Anspruch genommen. Der Fragestunde voran ging ein Referat von Biga-Direktor Jean-Luc Nordmann (siehe Kasten). Die Präsidenten nahmen Anpassungen zum Lehrlingsvertrag an, welche aufgrund des LGAV 92 nötig geworden sind.

Eine weitere Frage im Zusammenhang mit der Arbeit betraf den gegenwärtigen Stand der Sozialversicherung Hotela. Eine bewegte Situation sei dies, wie der Direktor der Hotela, Jean-Paul Genoud ausführte, zwischen Tiefstand und wirtschaftlichem Hochdruck. Der Tiefstand zeige sich durch die Zunahme der Streitpunkte. Am Ende des vergangenen Jahres habe man bei den offenen Debitoren einen Bestand von 19,2 Millionen Franken gehabt, 30 Prozent mehr als also noch im Vorjahr.

Die Erhöhung der Krankenkassenprämien, welche zu Jahresbeginn als Risikokompensation in Kraft gesetzt worden sind (total 10 Millionen Franken), hätten unter anderem zahlreiche Anfragen von seiten der Versicherungsnehmer zur Folge gehabt.

Der Präsident des Schweizer Hotelier-Vereins, Alberto Amstutz, Orselina, gab die Gründung einer Arbeitsgruppe bekannt, welche die Synergieeffekte untersuchen soll, die unter den Hotelfachschulen des SHV genutzt werden könnten. Die Resultate einer Studie dieser Arbeitsgruppe sollen demnächst veröffentlicht werden. Darin würde unter anderem aufgezeigt, dass der SHV eine englischsprachige Hotelfachschule nötig hätte, deshalb auch die Lancierung des Projektes einer Hotelfachschule in Australien (siehe *hotel + touristik revue* Nr. 11).

## Logiernächte Februar

# Steigende Tendenz leicht abgeschwächt

Nach einer Zunahme im ersten Monat des Jahres sind die Hotel-Logiernächtezahlen im Februar gegenüber dem Vorjahr um 40 000 auf 3,04 Mio Nüchtlungen leicht zurückgegangen. Der Rückgang wird zur Hauptsache dem gegenüber dem Vorjahr um einen Tag kürzeren Monat zugeschrieben.

Der Binnenverkehr verminderte sich um 1,7 Prozent oder um 24 000 Übernachtungen auf 1,38 Mio. Die Nachfrage aus dem Ausland nahm um 0,9 Prozent auf 1,66 Mio Übernachtungen ab. Verantwortlich für das Ausländerminus waren in erster Linie die Italiener, die 23 Prozent oder 23 000 Logiernächte weniger buchten als ein Jahr zuvor, gefolgt von den Briten (-18 Prozent/-34 000) und den USA-Amerikanern (-10 Prozent/-10 000). Erhöht haben sich dagegen die Buchungen aus Belgien (+43 Prozent/+39 000), Frankreich (+17 Prozent/+27 000), Deutschland (+6,6 Prozent/+38 000) und aus den Niederlanden (+5,2 Prozent/+5 000).

Für Januar und Februar des Jahres 1993 hat das Bundesamt für Statistik (BFS) mit 5,72 Mio Übernachtungen einen neuen Frequenzhochstand verzeichnet.

REKLAME

Gegründet 1940

# OERTLE

Ihr  
Lieferant  
für feine  
Hoteltische  
und Bettwaren

**OERTLE TEXTIL AG**  
CH 8030 AETWIL - ST. GALLEN  
Tel. 071 - 31 45 31

# VW Caravelle. Einsteigen und ausruhen!

Auf Wunsch auch als  
**syncro 4x4**



AMAG, 5116 Schinznach-Bad, und die 600 VW-Freizeit-Partner geben Ihnen gerne Auskunft über den VW Caravelle.



Der VW Caravelle.  
Da weiss man,  
was man hat.

## Inseratenschluss für Karfreitag

Geschäftsanzeigen: Mittwoch 7. April 1993, 17.00 Uhr

## Erfolg durch Weiterbildung aus dem Verlag SHV



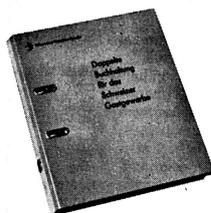
### Marketing der Gastfreundschaft

Konzepte, Massnahmen und Beispiele, die Ihnen helfen, neue und zufriedene Gäste zu gewinnen.  
360 Seiten, viele Farbabbildungen, Konzeptheft, gebunden.



### Natürlich erfolgreich

Das praktische Umwelthandbuch mit über 400 Tips für die Hotellerie.  
120 Seiten, Ringbuch mit vielen Abbildungen und Checklisten.



### Doppelte Buchhaltung für das Schweizer Gastgewerbe

Auf der Grundlage des Kontenrahmens führen die Autoren in die doppelte Buchhaltung ein.  
282 Seiten, Ringordner mit vielen Übungen.



### Swiss Parade

Wissenswertes über die Schweiz in drei Sprachen – Das ideale Geschenk für Ihre ausländischen Gäste.  
80 Seiten, gegen 100 Farbfotos, gebunden.



### Kontenrahmen für das Gastgewerbe

Das richtige Konto für jede Buchung für Gross-, Mittel- und Kleinbetriebe.  
Ringordner mit 115 Seiten Inhalt.



### Ein ganz prächtig Berneressen

Essen und Trinken im Werke Gotthelfs mit 40 Rezepten aus (Ur)Grossmutter's Zeiten.  
77 Seiten, gebunden.

### Bestellcoupon

Ex. «Marketing der Gastfreundschaft» .....	Fr. 136.—
Ex. «Natürlich erfolgreich» ...	Fr. 76.—
Ex. «Doppelte Buchhaltung für das Schweizer Gastgewerbe» .....	Fr. 80.—
Ex. «Swiss Parade» .....	Fr. 13.80
Ex. «Kontenrahmen für das Gastgewerbe» .....	Fr. 50.—
Ex. «Ein ganz prächtig Berneressen» .....	Fr. 22.50
	exkl. Versandkosten

(Mitgliedsnummer): \_\_\_\_\_

Name: \_\_\_\_\_

Vorname: \_\_\_\_\_

Betrieb: \_\_\_\_\_

Strasse/Nr.: \_\_\_\_\_

PLZ/Ort: \_\_\_\_\_

Unterschrift: \_\_\_\_\_

Bestellung einsenden an:  
Schweizer Hotelier-Verein  
Verlag SHV  
Monbijoustrasse 130  
Postfach  
3001 Bern

Telefonische Bestellungen: 031 / 507 111  
Bestellungen per Fax: 031 / 507 444

Deutschland

## Untersuchung eingeleitet

Während Hayeks Männer und Frauen die Schweizerische Verkehrszentrale (SVZ) unter die Lupe nehmen, legt sich in Frankfurt die Deutsche Zentrale für Tourismus (DZT) selbst auf den Prüfstand. Eine intern gebildete Strukturkommission soll analysieren, ob Organisationsformen, Finanzierungen und Strukturen noch angemessen sind. «DZT Neu» ist denn auch das Kennwort der Untersuchung.

Der seit Dezember amtierende neue Präsident des DZT-Verwaltungsrates, Hemjo Klein, hat die Studie angeregt. Knut Helge Blättermann, Marketingleiter der DZT, wurde mit der Koordination beauftragt. Er will zu internen Experten auch «externen Fachverstand» hinzuziehen, hofft aber, dass dieser sein Wissen kostenlos einfließen lässt. «Der Schweizer Hotelier-Verein würde ja wohl auch keine Rechnung schreiben, wenn er sich zu Fragen der SVZ äussern sollte», meint Blättermann.

Bei der DZT ist jedoch «keine Betriebsuntersuchung» geplant. Als Empfängerin staatlicher Zuwendungen wird die DZT regelmässig von Prüfern des Bundeswirtschaftsministeriums und des Bundesrechnungshofes «heimgesucht». Die aktuelle Studie soll zeigen, ob und wie Erweiterungen und Optimierungen der DZT-Tätigkeit weltweit möglich sind. «Verringerungen» der Aufgaben seien «eher weniger» ins Visier genommen, antwortet Blättermann auf entsprechende Fragen.

Man sei bei der DZT überzeugt, dass «Förderung des Tourismus unbestritten staatliche Aufgabe bleiben» müsse. Die Frage stelle sich jedoch, «ob auf Dauer dies mit Steigerungen der finanziellen Zuwendungen erfolgen» könne. Untersucht werden soll daher, ob neben den Organisationen des Fremdenverkehrs auch die Konsumgüterindustrie finanziell beteiligt werden kann. Der Industrie müsse dafür aber ein neues «gläubhaftes Konzept zur Finanzbeteiligung» vorgelegt werden, heisst es in Frankfurt.

Hemjo Klein zieht zusätzliche Fragestellungen in der Satzung der DZT, die nach seiner Meinung «eine Behördenstruktur» beschreibt. Untersucht werden sollen die Möglichkeiten einer funktionalen Aufteilung in Marketing und repräsentative Führung. Auf den Prüfstand kommen sollen zudem die Abgrenzungen der DZT zum Deutschen Fremdenverkehrsverband (DFV). Ferner soll untersucht werden, ob und wie die Allgemeine Deutsche Zimmervermittlung in nationale und internationale Distributionsnetze eingebunden werden kann.

Fragen über Fragen. Ein Projektteam, das zurzeit zusammengestellt wird, soll konkrete Fragenkataloge und Arbeitspapiere erstellen. Etwa drei bis sechs Monate, so rechnet man am Main, wird die Untersuchung dauern. GU

Swiss Travel Show California

## Raclette für «Kitchen Travel Agents»

Eine Woche lang bereisten 39 Schweizer Incoming-Anbieter die Westküste der USA, um bei den dortigen Travel Agents für ihre Orte, Transportmittel, Hotelgruppen und übrigen Angebote zu werben. Die von der Schweizerischen Verkehrszentrale SVZ und der Swissair organisierte Swiss Travel Show STS war bei den kalifornischen Besuchern ein Erfolg. Einige Unzufriedenheit herrschte dagegen bei den Ausstellern.

ANDREAS NETZLE

Von den 3000 letzten Jahr von der SVZ und der Swissair ursprünglich in Kalifornien kontaktierten Travel Agents kamen schliesslich über 1000 zu den fünf Veranstaltungen in San Francisco, San Diego, La Jolla, Newport Beach, Beverly Hills und Woodland Hills. Sie waren der Einladung gefolgt, welche mit einem «Sweet fortune»-Schöggeli den Kontakt mit 40 Schweizer Tourismusfachleuten versprach. Allerdings benutzten nur wenige die Gelegenheit, die «stüssen Geschäfte» zu machen, auf welche die vielen Anbieter gehofft hatten. Ungewöhnlich viele Prospektsteller waren laut Angaben der Aussteller in diesem Jahr unterwegs, viele sogenannte «Kitchen Travel Agents», welche ihre Reiseagentur nebenbei betreiben und so, so Joe Luggen, Verkehrsdirektor von Grindelwald, vom Geschäft nichts verstehen.

### Swiss Buffet als Magnet

Dafür um so mehr vom Essen, wie sich jeweils kurz nach Türöffnung zeigte. Die Besucher waren begeistert (und wurden magisch angezogen) vom «Swiss Buffet» mit Raclette, gebratenen Cervelats und Bratwürsten, aber auch gegrillten Krebsen, Pilzen, Pasta usw. sowie Getränken à discrétion. Dass die Agents darüber nicht selten die wartenden Aussteller vergassen oder deren Tische zu Snack-Barren umfunktionierten, verursachte einige Unmut.

Die erste Bilanz der Schweizer Aussteller war denn auch mehrheitlich negativ. Höchstens 15 bis 25 «brauchbare Kontakte» für ein gezieltes Follow-up verzeichneten die meisten von ihnen am Ende des STS. «Zuviel Quantität statt Qualität», meinte Harry John vom Lausanner Verkehrsverein stellvertretend für viele.

Es gab aber auch zufriedene Gesichter. Willy Raess vom Verkehrsverein Appenzel nahm es gelassen. Es sei eine



Erich Bühlmann, Direktor der SVZ für USA West, präsentiert den Gästen Joe Luggen, Verkehrsdirektor von Grindelwald. Im Hintergrund «exciting» Richard Meichtry, Swissair-Verantwortlicher für USA West. Foto: Joe Lustenberger

bekannte Tatsache, dass für die Amerikaner beim ersten Kontakt das Gesellschaftliche wichtiger sei als das Geschäft. Er wird deshalb alle 300 bis 400 gesammelten Adressen von zu Hause aus bearbeiten und sie für seine Wanderferienangebote (in den nicht ausgelasteten Wochentagen von Montag bis Freitag) zu gewinnen suchen.

### Hiking im Trend

Zufrieden war auch Markus Lergier vom Verkehrsverein Pontresina. Mit seinem neuen, ganz auf Hiking ausgerichteten Angebot lag er voll im Trend der USA-Nachfrage. Sein Ziel war es unter anderem, weitere grosse Hiking-Operatoren zu finden, die er den kleineren Agenten als Ansprechpartner in den USA vermitteln kann. Für Pontresina lohnen sich die Gesamtkosten von rund 15 000 Franken für die «Plattform STS», da er den amerikanischen Markt nie

selbständig bearbeiten könnte, wie Lergier sagte.

Die meisten Aussteller waren sich einig, dass die STS in dieser Form vor allem PR für die Schweiz und nicht eine Verkaufsförderungsaktion für die teilnehmenden Verkehrsvereine, Bahnen, Hotelgruppen und Incoming-Spezialisten war. François Michel vom Verkehrsverein Montreux nutzte deshalb die Zeit zwischen den Shows, um seine Kontakte zu pflegen, die er sich in den letzten Jahren aufgebaut hatte.

Diese persönlichen Besuche bei den wichtigen Reisebüros seien das wirkungsvollste Follow-up. Man könne also durchaus mehr für den Erfolg tun, als nur fünfmal seinen Stand aufzubauen und dazwischen zu shoppen und Tennis zu spielen, meinte Michel schmunzelnd.

### 1994: Ostküste und Kanada

Im Hinblick auf die nächste STS an

der Ostküste verlangten die Schweizer Aussteller von der SVZ und der Swissair eine bessere Selektionierung der Einladungen sowie die Öffnung für andere Airlines, welche die Schweiz anfliegen – um diese allerdings an den Kosten zu beteiligen. Laut inoffiziellen Informationen des Swissair-Verantwortlichen für Kanada sollen im nächsten Jahr auch die Air Canada und deren Agenten eingeladen werden. Wenn sich die Swissair diesen Agenten nicht besser verkaufen könne als die Konkurrenz, dann müsse man den Fehler bei sich selber suchen.

Die Aussteller wünschen sich überdies, die künftigen STS workshopähnlicher aufzubauen, ganz nach dem europäischen Motto «Zuerst das Geschäft und dann das Vergnügen.» Die Veranstalter der STS möchten ihrerseits in Zukunft die Zahl der Teilnehmer auf 20 bis 25 beschränken. □

TRAVEL PULSE USA

## Neue Messespolitik in Sichtweite

Organisation und Durchführung touristischer Fachmessen ist «big business». Entsprechend üppig ist das Angebot. Entsprechend schwierig die Trennung des Spreus vom Weizen. Frägt man die verschiedenen Verkehrsbiros über die Qualität dieser oder jener Show, dann erhält man gleich viele Antworten wie Fragen. So scheint etwa die Resorts & Incentive Travel Show, die Corporate Travel World und die Small Meeting Show, die Mitte März parallel im New Yorker Hilton abgehalten wurden, den Finnen und Schweden etwas zu bringen.

Nino C. Messo de Prado, Deputy Director des Finnish Tourist Board, ist bereits zufrieden, wenn er drei konkrete Buchungen hereinholt. Er war das dritte Mal dabei und wird auch nächstes Jahr wieder erscheinen. Roland Ottiger vom Swiss National Tourist Office will hingegen von dieser Show (noch) nichts wissen. Er hat sich das Ganze als Besucher angeschaut und ist zum Schluss gekommen, dass es sich vorab um eine rationale Angelegenheit handelt. Recht hat er: Ausser den beiden Skandinavien, einer Vertretung von Quebec und einiger karibischer Inseln waren unter den knapp 230 Ausstellern keine Ausländer auszumachen.

Wichtiger fürs Swiss National Tourist Office (SNTO) ist die Meetings-World, die Mitte Juli ebenfalls im New Yorker Hilton stattfinden wird und vom SNTO bereits zum zweiten Mal besichtigt werden soll. Und da die IT&Me in Chicago nach wie vor eine unbestrittene Angelegenheit bleibt, kann man in der Messespolitik des SNTO eine Tendenz in Richtung Meeting und Kongresse beobach-

ten. Demgegenüber verlieren die Shows für das breite Volk der Reisebüros an Bedeutung. Bereits vor zwei Jahren hat das SNTO die Henry-Davis-Show von der Agenda gestrichen und auch den ETC-Supermarkets scheint man zunehmend den Rücken zu kehren.

Diese von der European Tourist Commission in verschiedenen USA-Städten durchgeführten Supermarkets sind nichts anderes als ein Prospektstern. Der Name Supermarkt könnte treffender nicht sein, kommen doch die Reisebürodamen mit echten Einkaufswägen die Prospektstände abräumen. Gegen das sei doch nichts einzuwenden, hiess es noch vor einigen Jahren. Heute scheint das Aufwand/Ertrag-Verhältnis nicht mehr zu stimmen.

Unbestritten bleiben dagegen die in eigener Regie durchgeführten Aktionen, wie etwa die Swiss Travel Show von letzter Woche. Auch die sogenannten «Swiss Seminars» hätten, wie in dieser Spalte vermeldet, in Eigenregie durchgeführt werden sollen. Sie wurden aber kleinlaut annulliert, noch bevor sie in der führenden Fachzeitung «Travel Weekly» mit allen Daten und Orten publiziert werden konnten. Im Swiss National Tourist Office hiess es lakonisch, Swissair habe sich zurückgezogen.

Das Ganze mag erstaunen und mutet äusserst handgestrickt an. Man erinnert sich an Peter Lütthi's Worte, dem früheren Chef von Swissair Nordamerika, die er kurz vor seinem Stellenwechsel in die Schweiz im Interview von letzter Woche äusserte. Er vermutete, so Lütthi, dass er der Schweiz den «Trial and Error» Approach vermissen werde. Man packe et-

was an, ohne sämtliche möglichen Konsequenzen in allen Details abzuklären. Und wenn es dann daneben geht, schiesse man es ab und lege es ad acta, ohne ein grosses Begräbnis zu machen. Es sieht so aus, als dass diese «Swiss Seminars» einer dieser Schüsse aus den Hüften war. In der Schweiz schwer zu verstehen. In den USA «business as usual».

Diese Woche – also im Anschluss an den Swiss Travel Mart – führen Swissair zusammen mit Swiss Congress die Aktion «Hot Calls» durch. Je ein Vertreter einer Schweizer Kongressstadt besucht mit dem Incentive-Spezialisten von Swissair ein bestimmtes Swissair-Gateway, wobei dann dieser Vertreter nicht nur seine Stadt, sondern alle Kongressorte der Schweiz verkaufen soll. Dies ist freilich kein Schuss aus den Hüften. Man besucht nur jene Leute, die in der seit über einem Jahr laufenden Gemeinschaftsaktion von Swissair und Swiss Congress ihr Interesse angezeigt haben. Solidarität hat sein Gutes. Der an Montreux interessierte Amerikaner will aber nicht mit dem Vertreter aus Interlaken verhandeln. Und ob der Mann aus Luzern die Kongressstadt Lausanne genügend kennt und ob die Dame aus Lausanne tatsächlich Luzern verkaufen kann, muss ebenfalls bewiesen werden. Wer weiss, vielleicht haben sie's diese Woche bewiesen. Das müsste aber nach dem Debriefing vermeldet werden. Sollten Swissair und Swiss Congress darüber Stillschweigen bewahren, müsste man fast annehmen, dass die angemeldeten Zweifel durchaus ihre Berechtigung haben!

Claude Chatelain, New York

HOT-TELL

Mit dem Pferd nach Ungarn. Die Dorfhötel und Bauerndorf Betriebs-Ges. m. b. H., eine 100prozentige Tochter der TUI (Touristik Union International) hat ein neues Objekt: das Reiterdorf und Vier-Stern-Hotel Epona inmitten der Puszt Hortobagy in Ungarn. Das Hotel verfügt über 54 Zimmer und ist umgeben von 20 Reiterhäusern, die 42 Ferienwohnungen und Ställe beherbergen. Das Gestüt verfügt über 400 eigene Pferde.

REKLAME



Adrian Stalder, Hotel Giardino Ascona, profiliert vor:

**FIDELIO**  
Frontoffice  
**GADIS und FIDELIO**  
Food & Beverage  
vom  
Hotelspezialisten

**CHK-IN DATA AG**  
EIN UNTERNEHMEN DER GRUPPE  
ATAQ INFORMATIK AG  
Telefon 01 810 53 80

REKLAME

## BEHOGAST

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

INTERIEUR:

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

BANKETT:

TAVOQUICK – Faltsch-System Stapelstühle aus Holz und Metall Guckstueck – mobile Tanzflächen Buffetti – Isoliercontainer

SHOW:

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

Wir beraten Sie gerne und senden Ihnen die gewünschte Dokumentation:

**BEHOGAST OBJECTA AG**

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

## Ihre Gattin fragt nach der Sitzungsdauer



Die Haustelesystemzentrale Econom und die Systemapparaturfamilie Brigit, die ideale Kombination für Klein- und Mittelbetriebe: bis vier Amtslinien und zehn interne Teilnehmer. Kontaktieren Sie Tel. Nr. 113; Ihren Fachhändler oder den Ascom Kundendienst (065 24 24 44).

TELECOM

Die Anlage Econom ist zusammen mit den Brigit-Endgeräten die ideale Lösung für das Gastgewerbe und Pensionen. Der moderne Gast erwartet neben der vorzüglichen Betreuung auch ein entsprechendes Kommunikationsangebot, wie Erreichbarkeit während des Essens und die Gelegenheit, telefonieren zu können.

- Die besonderen Vorteile für Sie:
- Kabinen-Schaltung
  - Anschluss für Gebühren- und Datenerfassung – mit individueller Grundgebühr
  - Erreichbarkeit – dank Drahtlos-Telefon-Anschluss
  - Personen-Suchanlage

Econom, Brigit und CTS 800: das Fünftstern-Trio!

Teilnehmervermittlungsanlagen: **ascom** denkt weiter.

## EIN KUSS . . . UND FROSCH WIRD PRINZ

Nicht alle Gasthäuser, Hotels, Ferienhäuser und Touristikeinrichtungen sind unansehnlich, und doch gibt es viele kleine Bauängeligkeiten, da und dort sanierungsbedürftige Teile, der alte Charme ist überdeckt, Entspannung und Erholung wird vermisst, für Familien und Kinder fehlt fast alles. Man sieht es zwar Tag für Tag und sagt sich: Ist ja gar nicht so schlimm.

Sagen wir uns auch. Wir reden auch nicht von Umbauen, sondern von Verändern und Ergänzen mit einfachsten Mitteln am richtigen Ort. Wir arbeiten kreativ und innovativ, zudem preiswert und in überschaubaren Schritten, kurz: **WIR SCHAFFEN GASTLICHKEIT.**

Wir sind ein bewährtes Architekturunternehmen, spezialisiert auf Planung und Ausführung von Verbesserungen an bestehenden Bausubstanzen. Ohne dass der Gast ausbleiben muss. Wir zeigen Ihnen unverbindlich Dokumentationen von Teilsanierungen, verbunden mit neuen betriebswirtschaftlichen Konzepten.

Rufen Sie uns zu einem persönlichen Gespräch an.

Archi-Textur Bern  
Telefon (031) 25 81 61, Fax (031) 26 39 33

## Haartrockner/Sèche-cheveux mural Art. Nr. 1302-1



«Station Air Silent» für professionelle Anwendung mit Wandhalter für Festanschluss, inkl. Dübel und Schrauben, Gehäuse Kunststoff weiss, mit Ondulierdüse, leiser Gang, Wandstation mit Ein-/Auswechsler, 2-Stufen-Gebälde, 220 Volt, 625/1250 Watt (Installation durch Elektriker)/«Station Air Silent» pour usage professionnel, avec support mural pour connexion fixe, livré avec vis et chevilles (installation par électricien), en plastique blanc, avec buse à onduler, support avec interrupteur «On/Off», 2 degrés de chaleur 625/1250 W, 220 V, silencieux.

Stück/pcs	1	25	50	100
Fr.	99.-	94.-	90.-	87.-

Tel. (041) 23 65 05  
Fax (041) 23 65 04

Bestellen Sie noch heute!  
Veuillez commander dès maintenant!

**Abegglen-Pfister AG Luzern**

Christoph Jud  
Fotograf  
Bahnhofstrasse 160  
6423 SEEWEN  
Tel: 043 / 21 39 76



Erhard Gick  
Fotograf  
Räbengasse 30  
6422 Steinen  
Tel: 043 / 41 22 52

Sie führen einen Gastronomiebetrieb und möchten Ihre Werbung durch einen Prospekt, eine Postkarte, Plakate oder ähnliches wirksam unterstützen.

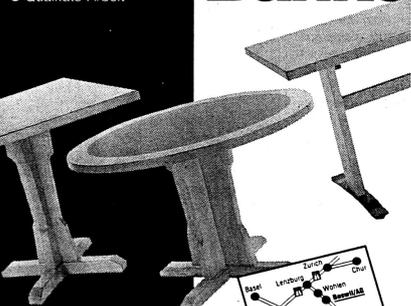
Wir setzen Ihren Gastronomiebetrieb ins rechte Licht und realisieren Ihre Wünsche in bester Qualität und erst noch zu fairen und vernünftigen Preisen.

Gesamtberatung und Realisation in der ganzen Schweiz. Rufen Sie uns an für einen unverbindlichen Besprechungstermin.

Tische, Stühle, Bänke, Barhocker nach Mass, z.B. für Hotels, Bars, Restaurants, Küchen, Privat usw.

- Individuelle Ausführung – ganz nach Ihren Wünschen
- Günstige Preise
- Qualitäts-Arbeit

## Tische Stühle Bänke

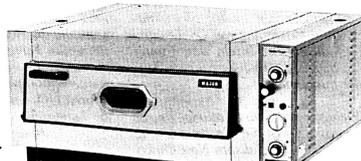


Besuchen Sie unsere Fabrik-Ausstellung!  
Öffnungszeiten:  
MO – FR 08.00 – 11.45 Uhr  
13.30 – 17.15 Uhr  
SA 08.00 – 11.45 Uhr  
oder nach tel. Vereinbarung

**KEUSCH**  
Tisch- und Stuhlfabrik AG  
Zentralstr. 21 Telefon 057 / 46 30 00  
5623 Boswil Telefax 057 / 46 26 69

## PIZZA AUF SCHAMOTTE- PLATTEN.

M.B. PIZZA-BACKOFEN



Für 8-9 Pizzen von 24 cm Durchmesser in nur 4-6 Minuten. Leistungsstark und energiesparend dank guter Isolation. Separate Ober- und Unterhitze mit stufenloser Temperaturregulierung. Auch zum Backen, Überbacken, Gratinieren und Rosten verwendbar.

**bertschinger**  
Das innovative Unternehmen



M.B. Max Bertschinger AG  
Alte Mühlestrasse 1  
4100 Birmensdorf  
Telefon 057 23 53 53, Telefax 057 23 91 81

Wählen Sie mehr erfahren!  
Wir schicken Ihnen gerne den Prospekt.

Name \_\_\_\_\_  
Strasse \_\_\_\_\_  
PLZ/Ort \_\_\_\_\_  
5 PO

# LAMPEN SCHIRME

IN  
JEDER  
GRÖSSE

STIL  
ODER  
NEUZEITLICH

**eugen meier ag**

Elektronunternehmen + Lampenschirmfabrikation, Siggenthalstr. 8  
5301 Station Siggenthal, Telefon 056/98 27 27, Fax 056/98 21 01

Generalvertretung von:  
**pesa Precisa OMAS SUPREMA**

Ihr Fachspezialist für:  
Aufschnittmaschinen,  
mechanische und  
elektronische  
Küchen- und  
Wareneingangswaagen

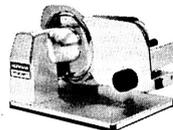


**christen  
waagen**

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

## HOFMANN WALTER HOFMANN AG

- Messer 22 cm Ø
- Zahnradgetriebe
- Schnelle Reinigung
- Praktische Form



- 30 kg 1-g-Teilung
- Mehrmals tarierbar
- Einfache Bedienung
- Robuste Konstruktion

**LANGENTHAL 063 22 19 37**

Weiterbildung SHV

speziell für Sie

031 507 111

Weltausstellung Taejon

Die Schweiz prominent

«The Taejon International Exhibition, Korea 1993» lautet die offizielle Bezeichnung der vom 6. August bis 7. November 1993 in Taejon, Südkorea, stattfindenden Weltausstellung. Die Gemüter über die «nicht existierende Schweiz» in Sevilla haben sich kaum beruhigt, und schon wieder zeigt unser Land an einer Weltausstellung Flagge.

Der Schweizer Pavillon ist im internationalen Teil untergebracht und schaut prominent situiert, auf die Plaza hinaus. Dieser Ausstellungsbereich, genannt «Eine Welt», ähnelt einer weissen Zeltstadt. Pro Land können im Maximum drei Einzelsegmente gemietet werden, ein Angebot, das die Schweiz voll ausnützt. Unser Land hat sich als eines der ersten Länder zur Teilnahme entschlossen.

Klischees als Grundlage

Das dreiteilige Konzept hat der Ausstellungsfachmann *Jürg Schoch* zusammen mit dem Leiter des Ausstellungsdienstes der Schweizerischen Verkehrszentrale, *Niklaus Egger*, entworfen. Beratend wirkt der in Frankfurt lebende koreanische Architekt *Beam-Yong Sung* mit.

Im ersten Bereich wird das Land mit einer Multivision präsentiert. «Wir gehen von den Klischees über die Schweiz aus und hinterfragen sie», erklärt Schoch. In Korea werden also das Matterhorn ebenso wie Käse und Uhren vertreten sein. Auch der in Korea bekannte *Pestalozzi* und das *Heidi* fehlen nicht. Man belässt es jedoch nicht bei Klischees, sondern vermittelt eingehendere Information auf unterhaltsame Art. Ätzende Selbstkritik oder Selbstironie, wie in Sevilla vorgeführt, wäre einem Asiaten in einem solchen Umfeld unverständlich.

Im zweiten Teil wird die Schweiz als Standort für Technologie und Forschung gezeigt. Der Künstler *Charles Morgan* zeigt hier eine «animierte Skulptur» à la *Tinguely*. Hier will man auch zeigen, wie unser Land mit seinen natürlichen Ressourcen umgeht, und – zum Beispiel – die Nutzung der Wälder darstellen.

In einem dritten, als «Infoteil» charakterisierten Bereich steht als Blickfang ein grosses, neues Relief des Landes. Hier können sich Schweizer Unternehmen dem Publikum vorstellen. In einem Ausstellungshop wird es von Alpenmilchschokoladen über Swatches bis zum Militärsackmesser alles zu kaufen geben, was man im Ausland mit «Switzerland» verbindet.

Auf ein Restaurant verzichtet man, weil der Aufwand, wie es heisst, für eine nur dreimonatige Ausstellung zu gross wäre und Fondue bei den Koreanern möglicherweise nur Ratlosigkeit auslösen würde. 3,6 Millionen Franken hat der Bund für diese Ausstellung bewilligt; wenig im Vergleich zum umstrittenen Schweizer Beitrag an der spanischen Expo. *WC*

Siehe auch Seite 21

Aufstrebender Tourismusmarkt Südkorea



Trotz der 5 1/2-Tage-Woche und knapp 2 Wochen Ferien und Feiertagen für das arbeitende Korea erwarten Experten bis ins Jahr 2000 über 5 Millionen Auslandsreisen pro Jahr. Foto: Werner Catrina

Die Südkoreaner wollen jetzt endlich die Welt sehen

44 Millionen Menschen leben auf einer Fläche, die etwa doppelt so gross ist wie die Schweiz. Dabei ist die südkoreanische Halbinsel nach Norden hermetisch abgeschnürt. Bis 1989 gab es für Südkoreaner einschneidende Reisebeschränkungen. Jetzt wollen die Bewohner des zersplitterten Landes die Welt sehen. Die Schweiz gilt als eines der Traumziele.

WERNER CATRINA\*

Bis 1989 konnten nur wenige Südkoreaner reisen, da der Staat seinen Bürgern eine ganze Reihe von Restriktionen verordnete. Wer nicht geschäftlich ins Ausland musste, hatte praktisch nur als Senior oder als Gast eines Ausländers eine Chance, das Land verlassen zu können. Die Südkoreaner sollten arbeiten und sich nicht auf Reisen verbieten. Eine Woche Ferien pro Jahr plus einige Feiertage sind auch heute noch alles, was der südkoreanische Arbeiter an Freizeit bekommt. Und das bei fünfzehn Tagen Arbeit pro Woche.

Seoul, das Ballungszentrum

Grössere Verkehrszusammenbrüche als in Seoul gibt es in Los Angeles auch nicht. Im abendlichen Stossverkehr der Hauptstadt reißen sich Scheinwerfer und Bremslichter auf der sechsspürigen Flughafen-Autobahn zu Girlanden, die am Horizont verschwimmen. Seoul ist mit zwölf Millionen Einwohner eine der grössten Städte der Welt. Jeder vierte Koreaner lebt und arbeitet in Seoul und seinen Vorstädten, dem überdimensionierten Wirtschaftszentrum eines kleinen Landes, das sich innert weniger Jahrzehnte vom armen Agrarstaat zur dynamischen Industrienation hochgearbeitet hat.

Neue Reisefreiheit

In der zweiten Hälfte der achtziger Jahre erschütterten Streiks die Wert- und Automobilindustrie und Studenten gingen auf die Strasse, um mehr Demokratie zu erstreiten. Mehr Freiheit für die Bürger schloss auch die Reisefreiheit ein. Seit dem 1. Januar 1989 sind denn auch die Reisebeschränkungen aufgehoben, denn der Staat sah ein, dass er die Arbeitermassen nicht mehr länger derart gängeln kann. 1986 verzeichnete man noch 455 000 Auslandsreisen, die meisten davon ins benachbarte Japan, 1989 waren es schon 1,2 Millionen und letztes Jahr registrierte man über 2 Millionen Trips ins Ausland. Bis zur Jahrtausendwende rechnet man mit über 5 Millionen Auslandsreisen pro Jahr.

Die meisten reisen nach Japan

Die Hälfte der Reisenden ging nach Japan, das Archipel südöstlich vor Korea, ein weiteres Viertel besuchte andere asiatische Länder, 15 Prozent flogen

nach den USA, wo – zum Beispiel in Los Angeles – grosse Kolonien von Südkoreanern leben. Nur gerade 6 Prozent besuchten das ferne Europa, und der Rest wandte sich anderen Destinationen, zum Beispiel Afrika, zu. Vierzig Prozent sind touristische Reisen; ein Viertel der Auslandsreisen erfolgt aus geschäftlichen Gründen. Familienbesuche sind ein wichtiger Reisegrund.

Devisenabfluss

Die rasant zunehmende Reiselust der Südkoreaner wirkt sich auch auf die Devisen des Landes aus. Noch 1989 war die Bilanz mit fast einer Milliarde US-Dollar in den schwarzen Zahlen. 1991 gaben die Südkoreaner rund 300 Millionen Dollar mehr im Ausland aus, als die ausländischen Besucher ins Land brachten. Die Bilanz rutschte, für koreanische Begriffe tief in die roten Zahlen. Die Statistiker eruierten, dass den Südkoreanern der Geldbeutel locker im Sack liegt. Der durchschnittliche Koreaner gibt rund 2000 US Dollar für seinen Auslandsauftrag aus, während die Ausländer im Schnitt nur die Hälfte dieses Betrages in Korea liegen lassen.

Das Magazin «Business Korea» moniert, dass die Südkoreaner nur wenig Übung in Sachen Auslandsreisen hätten. «Wenn koreanische Reisende zum Beispiel ein Hotel in Los Angeles buchen wollen, kennen sie nur Erstklassketten wie Hilton, Hyatt oder Ramada Renaissance. Es kommt ihnen nicht in den Sinn, nach den günstigen Six-Motels oder einem Best Western Hotel zu fragen.»

Wie die Japaner reisen Südkoreaner am liebsten in Gruppen, und dabei fallen sie, wie «Business Korea» schreibt, nicht immer positiv auf. Am liebsten verpflegen sie sich auch im Ausland koreanisch und sind dann empört über die Preise in den ausländischen Korea-Restaurants.

Mangelnde Sprachkenntnisse

Ein Land, das so lange isoliert war, mit einer Bevölkerung, die ethnisch sehr homogen ist und wenig Kontakt zu anderen Nationen hatte, muss das Reisen erst lernen. Ja, die so lange abgeschotteten Südkoreaner gelten bei ihren Nachbarn gelegentlich als fremdenfeindlich. Ehen zwischen Koreanern und Angehörigen anderer Nationen sind sehr selten.

Nur wenige Koreaner können Fremdsprachen, selbst Englisch reden verhältnismässig wenig. Und Koreanisch, eine vielsilbige tonale, mit dem Mandchurischen und Mongolischen verwandte Sprache, wird im Ausland nirgends verstanden. So reisen denn die Gruppen oft mit koreanischem Führer und bleiben unter sich. In den südostasiatischen Ländern haben die ersten grossen Touristenwellen aus Südkorea nicht nur eitel Freude ausgelöst. Oft erstmals im Ausland, benähmen sich die Koreaner mit ihrer vergleichsweise starken Landeswährung, dem Won, wie Neureiche, und lösten damit Stirnrunzeln aus, ist in der koreanischen Presse zu lesen. Beliebte sind Kurztrips von vier, fünf Tagen nach Thailand, wobei die koreanischen Männergruppen in Bang-

kok nichts anderes suchen als die Feuerwehren und die Kegelklubs aus Switzerland. Koreaner mögen keine Checks, und auch Kreditkarten sind eher verpönt; so machen sich denn die Touristen, weichelstert mit «Cash», auf die Reise und werden immer wieder Opfer von Dieben.

Europa als exotisches Wunschziel

Noch wagen sich erst wenige zehntausend Koreaner pro Jahr nach Europa – ein Kontinent, der als «exotisch» und fremd gilt. Die Schweiz steht ganz oben auf der Wunschliste der Koreaner. Heidi – meist als Comic – steht bei den südkoreanischen Kindern hoch im Kurs. Die Schweiz gilt als landschaftliches Wunderland, als sauber und sicher. Man irrt jedoch, wenn man glaubt, der koreanische Gast möchte in den Alpen in Chalets wohnen. Auch in Switzerland logiert er am liebsten in internationalen Normhotels mit allem Komfort.

Man hat den Eindruck, dass sich die Koreaner an den Klischees über ein Land orientieren. Dass diese Klischees auf den Reisen stark ins Wanken geraten, ist nicht anzunehmen, denn Südkoreaner haben – Feiertage inbegriffen – nicht einmal zwei arbeitsfreie Wochen pro Jahr. Das heisst, dass man «Europa in neun Tagen» bucht, 26 Stunden Flug (beide Wege) inklusive. Und da bleibt für die Schweiz nur ein Blick auf die Zürcher Bahnhofstrasse, ein halber Nachmittag Luzern und einen Trip auf den Pilatus oder das Jungfrauojoch.

Ein Zukunftsmarkt

Die Schweizer Verkehrszentrale betreibt seit Jahren ein Büro in Seoul. Die Briten, die Franzosen und die Österreicher haben den potentiellen Markt ebenfalls entdeckt und nationale Büros eröffnet. Insgesamt haben 15 Länder ihre Verkehrsbüros in Seoul eröffnet. Tendenz steigend. Auch die wichtigsten europäischen Airlines bedienen Seoul, teils direkt, teils via Hongkong oder andere Destinationen. Swissair, Lufthansa, KLM, British Airways, Luda Air und auch Aeroflot gehören zu den vertrauten Carriers auf Kimpo International Airport in Seoul.

Da etwa die Hälfte der koreanischen Touristen nach Japan reist, sind die Japaner bereits seit 1985 mit einem nationalen Verkehrsbüro vertreten. Japan Airlines und mehrere Reiseveranstalter sind an prominenten Orten in Seoul und andern Städten etabliert. Auch Singapur, Taiwan und Hongkong bemühen sich zunehmend um ein grösseres Stück des koreanischen Tourismuskuchens. Auch Australien eröffnete, im März 1991, ein Büro, denn der Kontinent liegt, wie ein Inserat verkündet, «näher als Hawaii» und der südkoreanische Reisende leide nicht unter dem Jet-Lag, da Australien in der gleichen Zeitzone liegt.

Jedes Jahr gehen in Südkorea zwei internationale Reisenessen über die Bühne, die «Korea World Travel Fair» und die «Overseas Travel Fair». Auch die Koreaner lernen rasch, sich zu informieren und die Spreu vom Weizen im Angebot zu trennen. □

Tourismusindustrie

«Visit Korea»-Jahr

Durch den wachsenden Outbound-Tourismus erleidet Südkorea einen schmerzhaften Devisenabfluss. Verständlich, dass man Gegensteuer gibt, um mehr Touristen ins Land zu holen. An der Weltausstellung in Taejon erwartet man eine halbe Million Ausländer. 1994 wird als «Visit Korea»-Jahr ausgerufen, das Südkorea als Tourismusdestination für Ausländer bekannt machen soll.

Aktivposten des Landes sind kulturelle Schätze wie Tempel und Paläste sowie überraschend schöne Landschaften und eine erstaunlich gute Hotellerie. Die zwei bekanntesten südkoreanischen Hotelketten sind Shilla und Lotte. Zudem haben die grossen internationalen Hotelketten wie Hilton, Hyatt, Westin und auch Swissotel ihre Häuser in Südkorea.

Hervorragende Cityhotels und eine wachsende Zahl von exklusiven Resort-hotels mit Golfplätzen, zum Beispiel am Meer bei Pusan oder auf der Insel Ceju, locken bereits viele Ausländer an. Die Tourismusindustrie macht grosse Anstrengungen im Felde der Ausbildung. So werden mehrere Hotelfachschulen betrieben; die traditionsreichste unterrichtet ungefähr 250 Studentinnen und Studenten in der alten Königsstadt Kyongju, einem erstrangigen Tourismusziel. In der von der nationalen koreanischen Tourismusorganisation betriebenen Schule lernen die jungen Absolventen – je nach Ausbildungsgang – das Hotelmanagement, Food & Beverage, Haushalten oder Kochen im koreanischen oder im westlichen Stil. Südkorea hat den Ehrgeiz, in absehbarer Zeit «unter die zehn bedeutendsten Tourismusnationen» aufzusteigen. 1991 besuchten 3,2 Millionen Ausländer das Land; im Jahr 2000 rechnet man mit 5,2 Millionen. *WC*

Koreakrieg

Last der Geschichte

Koreas Geschichte reicht 5000 Jahre zurück. Mehrere Königreiche lösten sich ab. Das koreanische Volk ist sehr wenig durchmisch; auch heute wohnen fast keine Ausländer in Südkorea. Von 1910 bis 1945 besetzten die Japaner auf brutale Art Korea und beuteten es wie eine Kolonie aus. 1945 besetzten USA-Truppen das Land südlich des 38. Breitengrades. 1948 Ausrufung der Republik Korea (Süd) und der Volksrepublik Korea (Nord). 1950 griff Nordkorea den Bruderstaat Südkorea an. Bis zum 27. Juni 1953 dauerte der verheerende Koreakrieg, dann grenzten sich die beiden Staaten mit Mauer und Stacheldraht ab. Seit dem Zusammenbruch des Kommunismus hat das kommunistische Nordkorea die meisten politischen Freunde verloren. Nach einem kleinen Tauwetter in den letzten Jahren hat sich die Situation in den letzten Wochen wieder verschärft, weil Nordkorea aus dem Vertrag über die Nichtverbreitung von Atomwaffen ausgetreten ist. *WC*

REKLAME

Hotelzimmer perfekt eingerichtet



Senden Sie uns bitte Ihre umfassende Dokumentation.

Name: \_\_\_\_\_  
 Adresse: \_\_\_\_\_  
 PLZ/Ort: \_\_\_\_\_  
 Bitte einbinden an:  
 Victoria-Werke AG, Möbelfabrik, 6340 Baar  
 Tel. 042-33 15 51, Fax 042-31 93 00

REKLAME

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

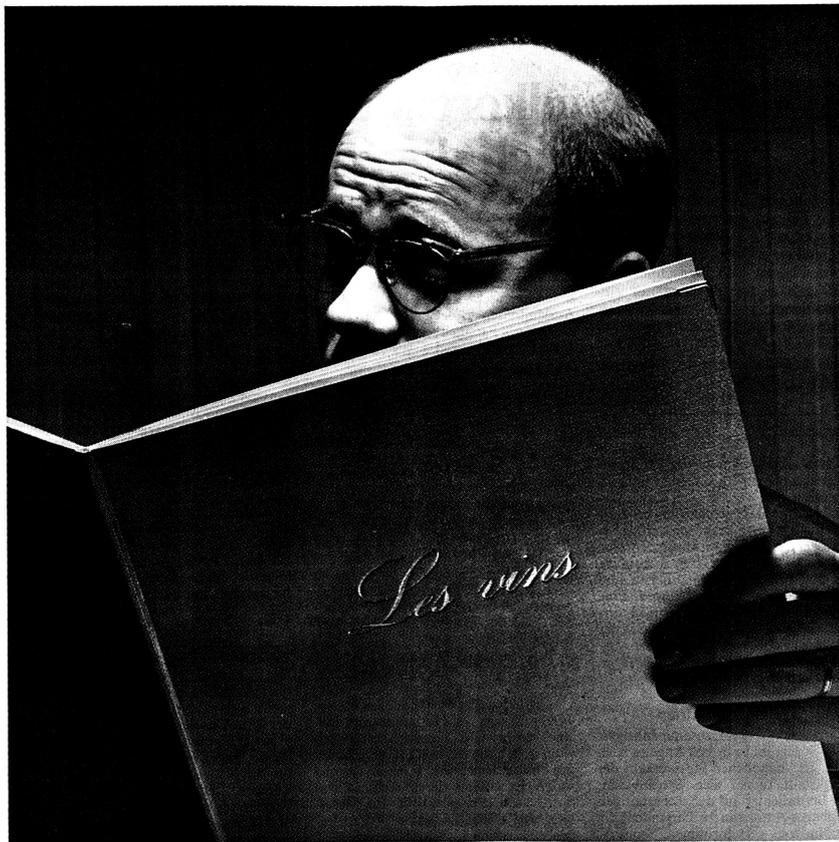


Iva

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

\* Werner Catrina ist Journalist und Buchautor in Zürich.

## Unsere Spezialisten lesen die aktuellsten Wirtschaftsblätter.



Bei der SBG finden Sie Mitarbeiter, die aufs Essen und Trinken, Reisen und Schlafen spezialisiert sind. Ihr Wissen und ihre Erfahrung machen sie zu ausgewiesenen Beratern und Partnern fürs Gastgewerbe und für die Hotellerie. Zu Fachleuten also, die bei einem Neu- oder Umbau eines Hotels zum Beispiel auch die touristischen Entwicklungen ins Auge fassen und bereits während der Planung Rentabilitätsrechnungen aufstellen. So können sie die Chancen und Risiken eines Projektes frühzeitig abwägen und Ihnen diejenige Lösung vorschlagen, mit der Sie und Ihre Gäste richtig liegen.

Wenden Sie sich an Ihre SBG-Niederlassung. Unsere Spezialisten werden sich dann mit Ihnen in Verbindung setzen.

Wir machen mit.



Schweizerische  
Bankgesellschaft

Ernährung

## Reis inspiriert zu Kreativität in der Küche

Reis besteht zu 78 Prozent aus Kohlenhydraten in der Form von leicht verdaulicher Reisstärke und gehört bei Menschen, die oft auswärts essen, zu den beliebtesten Menubeiagen. Besonders günstig für die Ernährung ist sein hoher Anteil an Mineralstoffen. Der weisse Reis wird allmählich von andersfarbigen Sorten abgelöst. Küchenchefs lassen sich von der Vielfalt des Angebotes inspirieren.

Führend im Verbrauch von Reis sind die Tessiner – klar, wenn man an eines ihrer Regionalgerichte denkt. Othmar Schlegel verwendet neben Risottoreis auch den thailändischen Parfurreis, grünen Reis mit leicht bitterem Geschmack, schwarzen Klebereis, Basmatireis und den vollwertigen, roten Camarguerreis. «Dafür gibt es bei mir aber keinen Parboiled-Reis...»

### Parboiled- oder Vollreis?

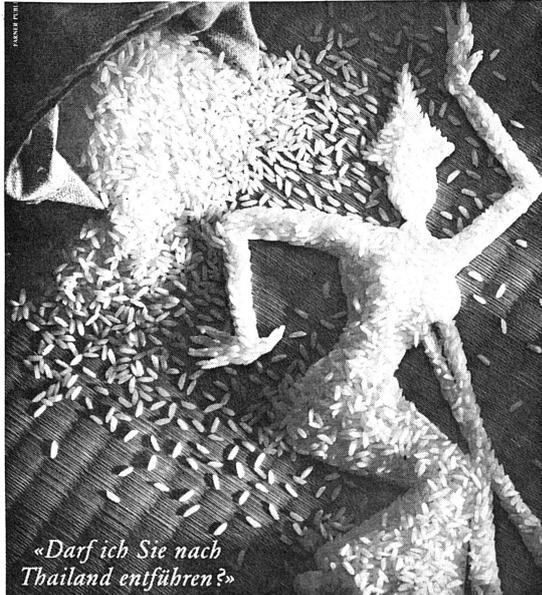
Parboiled-Reis ist eine Art Mittelding zwischen weissen Reis und Vollreis. Er wird zwar geschält, enthält aber noch einen Grossteil der Vitamine und Mineralstoffe, die vor dem Schälen durch ein besonderes Verfahren in den Kern hineingepresst werden. Beim Vollreis, Braunreis oder Naturreis, der einen würzigen Eigengeschmack hat, sind Silberhäutchen und Keim noch vorhanden. So bleiben auch die Vitamine, Mineral- und Ballaststoffe erhalten. Dafür hat der unpolierte Reis eine wesentlich längere Kochezeit, wird relativ schnell ranzig und verdorbt.

«Weisser Reis ist ein gutes Nahrungsmittel, wenn man täglich zwei Kapseln Mineralkonzentrate schluckt», schreibt *Herbert M. Shelton* in seinem Buch «Richtige Ernährung». Silberhaut und Kern des Reiskorns werden entfernt, um einen ästhetischen weissen Reis mit unbegrenzter Haltbarkeit zu erhalten. So gehen ihm aber auch alle Vitamine und 75 Prozent seiner Mineralien verloren.

Diese Aussage korrigiert *Urs Baumann* von der Propagandastelle zur Förderung des Reiskonsums in Bern, kurz Riso genannt, vehement: «Die Nährstoffe, die dem weissen Reis entzogen werden, nehmen wir mit anderen Lebensmitteln auf. Auch weisser Reis enthält Vitamine und Mineralstoffe.»

### Reis erhält den Werbepreis

Die Riso wurde 1961 von Verarbeitern, Importeuren und Händlern gegründet. Die Stelle betreibt eine neutrale, auf den Konsumenten ausgerichtete Gemeinschaftswerbung für Reis. Mit ihrer Anzeige von der thailändischen Tempeltänzerin, kreiert von der Zürcher Werbeagentur Farmer Publicis FCB, hat sie kürzlich sogar den Werbepreis Pegasus Award 1993, der vom Verlag Das Beste verliehen wird, gewonnen.



Das neutrale Inserat der Riso gewann 1993 den Pegasus Award für gute Werbung. Foto Farmer

## Reiskocher im Ausland kaufen

«Der Schlüssel, einen guten Reis zu kochen, ist eine hohe Anfangshitze», verrät *Charlie Notter* von der Novalco AG in Otelfingen. Im Spezialkochgerät wird der Reis ohne Salz und Butter mit Wasser zugedeckt, das Wasser kocht auf und der Thermostat schaltet nach einer gewissen Zeit auf Warmhalten um. Der Reis kann so bis zu sieben Stunden bereitgehalten werden.

Elektronische Reiskocher (Sigg, Kenwood und Panasonic) bis zu einem Fassungsvermögen von 1,8 Litern sind überall erhältlich. Geräte mit einem Fassungsvermögen von 3,6 bis 4,2 Litern – für eine Grossküche erforderlich – jedoch nur als gasbetriebene (Stup-

pan AG, Baar). Weil die grossen elektronischen Geräte nicht SEV-geprüft sind, dürfen sie in der Schweiz nicht verkauft werden. «Jedes asiatische Restaurant verfügt natürlich über einen Reiskocher, der aber im Ausland eingekauft wurde», verrät *Charlie Notter* weiter.

Auf dem japanischen Markt sind eben neue Geräte mit Induktionserhitzung erschienen. Eine Magnetspirale am Boden des Kochers erzeugt eine grosse Hitze, die gleichmässig auf die ganze Innenwand des Topfes übertragen wird. Die somit erzielte Hitze ist höher als im gewöhnlichen Kocher. RS

Bioweine

## Produktion ohne Chemie

Eines der grössten Weingüter der Schweiz stellt die Produktion in den nächsten drei Jahren auf biologischen Betrieb um. Im ersten «chemiefreien» Jahr wurden bei der in Peissy GE domizilierten Firma *Leyvraz & Stevens* 20 von insgesamt 47 Hektaren nach biologischen Richtlinien produziert.

In Frankreich produzieren seit einigen Jahren nicht nur alternative Kleinwinzer, sondern auch mehrere namhafte Produzenten ihre Weine nach kontrollierten biologischen Richtlinien. So wird beispielsweise selbst im weltberühmten und renommierten Domaine de la Romanée-Conti, dem Inbegriff des qualitativ hochstehenden Burgunderweins, ein grosser Teil der Rebanlagen nach biologischen Richtlinien gepflegt. Im Kanton Genf haben sich die Verantwortlichen eines der grössten Weingüter der Schweiz vor einem Jahr entschlossen, ihre 47 Hektaren umfassenden Anbauflächen in den nächsten drei bis vier Jahren schrittweise auf chemiefreie Produktion umzustellen. Vor wenigen Tagen konnten die ersten Bioweine mit Trauben von Chasselas-, Gamay- und Pinot-Noir-Reben degustiert werden. Laut *Donald Stevens*, Mitinhaber des Domaine Leyvraz & Stevens im genferischen Peissy, stehen ihre ersten Erzeugnisse nach biologischen Richtlinien den konventionell hergestellten Weinen qualitativ in nichts nach.

### Einfacher Entscheid

Der Entscheid, ihre Weine künftig nach biologischen und somit ökologischen Kriterien zu produzieren, sei leichtgefallen, meint *Stevens*. Man hätte in ihrem Betrieb einfach realisiert, dass die chemischen «Hilfsmittel» nicht nur den Boden und die Kulturen belasten, sondern ertragsmässig nicht viel mehr bringen als die Produktion ohne Chemie. Obschon der Biobetrieb einen Mehraufwand erfordert – die Reben müssen beispielsweise öfters kontrolliert werden – komme das Endprodukt nicht oder nur wenig teurer zu stehen als Weine im herkömmlichen Anbau, meint *Stevens*. Der sogenannte «Bioschlag» des Händlers sei nicht gerechtfertigt, meint auch *Hemer Stolz* der Weinhandlung am Kufweg in Obfelden, einer der Abnehmer der Genfer Bioweine. SW

REGULA STUCKI

Reis ist ein vielseitig verwendbares Nahrungsmittel, enthält eine Vielzahl lebenswichtiger Nährstoffe und ist erst noch preisgünstig. Bei Restaurantgästen stösst er auf grosse Beliebtheit und wird als gesündeste der angebotenen Mahlzeitenbeilagen betrachtet. *Hans Zach*, Küchenchef der Restaurants Bahnhofbuffet in Zürich, bietet Reis als Stärkebeilage oder Hauptplatte an: «Wir brauchen viel Camargue- und Basmatireis im vegetarischen Bereich, da schöpfen wir die Palette richtig aus.» Dazu gehören Frischreis, Reis mit indischen Gewürzen, Risotto mit Rauchlachs oder Kräutern.

### Risottoreis aus Italien

*Othmar Schlegel*, Küchenchef im Castello del Sole in Ascona, holt sich seinen Risottoreis direkt aus Italien. Auf einer Studienreise hat er «seinen» Anbieter entdeckt und importiert nun einige hundert Kilogramm pro Jahr. «Eine komplizierte Sache. Ich musste bei der Schweizerischen Genossenschaft für Getreide- und Futtermittel eine Importbewilligung beantragen.» Einige seiner Kollegen tun es ihm bereits gleich und gehen auf Einkaufstour nach Italien.

Zwei Drittel unseres Bedarfs an Reis werden in Form von Halbrohreis eingeführt und in den fünf Schweizer Reismühlen, die sich in Bedano, Brig, Brunnen, Martigny und Taverna befinden, verarbeitet. Der Reisverbrauch von Herrn und Frau Schweizer beträgt je nahe 5 Kilogramm pro Person und Jahr – eine Zahl, die am Steigen ist. Trotzdem auch alternative Getreideprodukte wie Hirse, Buchweizen, Gerste und Mais ständig an Bedeutung gewinnen, wie der dritte Schweizerische Ernährungsbericht erklärt.

Tiefkühlprodukte

## Ein abgekühlter Markt

Der schweizerische Tiefkühlmarkt stagniert. Im Vergleich zum Vorjahr hat der Pro-Kopf-Konsum an tiefgekühlten Produkten 1992 um 2,7 Prozent auf 21,7 Kilogramm abgenommen. Auch im Gerätebereich musste eine Rückläufigkeit festgestellt werden: Im letzten Jahr wurden sowohl weniger Kühlschränke als auch weniger Mikrowellengeräte verkauft, wie an der Pressekonferenz des Schweizerischen Tiefkühl-Institutes (STI) mitgeteilt wurde.

STEPHAN WEHRELE

Die positiven Trends vorweg: Im vergangenen Jahr musste im Food-Bereich eine Teuerung von nur 0,9 Prozent hingenommen werden. Trotzdem konnte im Lebensmittelbereich ein Wachstum von lediglich 1,2 Prozent registriert werden, was als Hinweis auf ein gedämpfteres Konsumverhalten gewertet werden kann. Mit einem Marktanteil von 3,1 Prozent oder rund 11 Milliarden Franken am Gesamtvolumen von rund 36 Milliarden des gesamten Detailhandelsumsatzes konnte 1992 die Tiefkühlindustrie nicht zulegen: Obschon die Bevölkerung im letzten Jahr um 1,1 Prozent zugenommen hat, verringerte sich der Pro-Kopf-Verbrauch an Tiefkühlprodukten um 2,7 Prozent auf 21,7 Kilogramm; das Gesamtvolumen von 149 800 Tonnen nahm im Vorjahresvergleich um rund ein Prozent ab.

### Zunahme im Detailhandel

Eine Zunahme konnte im Detailhandelsbereich (+2,7 Prozent) realisiert werden, der Verbrauch im Gastronomiebereich hingegen dürfte leicht abgenommen haben. Nach Angaben von *B. Olaf Gandowitz*, Vizepräsident des

Schweizerischen Tiefkühl-Institutes (STI), war vor allem die Nachfrage im hochpreisigen Segment einer rückläufigen Tendenz unterworfen, während Grosspackungen und Aktionen vermehrt gefragt sind. Den grössten Einbruch verzeichnete mit einer Abnahme von sieben Prozent der Produktbereich Geflügel, was laut *Gandowitz* auf «unerfreuliche Nebeneinflüsse bakteriologischer Art» zurückzuführen ist.

### Mehr frische Fische

Ebenfalls rückläufig ist der Absatz von tiefgekühlten Fischen und Gemüsen; laut STI konnte sich der Gemüseabsatz im Vorjahresvergleich jedoch knapp halten. Die fragtesten tiefgekühlten Gemüse sind nach wie vor Spinat, gefolgt von Bohnen, Erbsen und Gemüsemischungen. Markantester Trend im Gemüsebereich: Fernost ist nach wie vor aktuell. Nach wie vor Renner der tiefgekühlten Produkte ist das Produktsegment Backwaren: Käsekuken, Schinkenpuffel und vor allem der Dauerbrenner Pizza haben laut STI ihren so hohen Convenience-Gehalt, dass sie auf der Konsumentenseite über eine sehr grosse Akzeptanz verfügen. Dank der starken Zunahme – 1992 wurden rund 11 Prozent mehr gefrorene Backwaren verkauft – konnte ein deutlicher Rückgang des gesamten Volumens an Tiefkühlprodukten verhindert werden.

Vorerst gesättigt scheint der Schweizer Markt auch im Bereich Mikrowellengeräte. Im Vergleich zu 1991 wurden letztes Jahr 8,4 Prozent weniger oder insgesamt 69 594 Geräte verkauft, was einer Haushaltspenetration von 24 Prozent entspricht. Der Absatzschwund wird darauf zurückgeführt, dass der grosse Nutzen noch nicht genügend an die interessierten Kreise kommuniziert werden kann.

Swissairs Erstklassküche

## Rosas Schwartenmagen & Co.

Seit 28. März können Swissairs Erstklass-Langstrecken-Passagiere Kreationen von *Rosa Tschudi* kosten: Erstmals in den Lüften gereicht werden Spezialitäten wie pochierte Schwartenmagen, Gersten-Lachs-Terrine, Gitzi-Ragout an Bärlauchsauce und Trüffelorsobrot.

Dass die Swissair-Caterer Gate Gourmet (Leitung seit April 1992: *Beat Hegrig*) für ihre neuesten kulinarischen Höhenflüge *Rosa Tschudi* verpflichtet, kommt nicht von ungefähr: Die Altmeisterin der Schweizer Spitzenküche, seit Mitte 1992 in ihrem eigenen Restaurant im zürcherischen Gockhausen am Herd, war schon seit vielen Jahren immer mal wieder für Swissairs internationalen Cateringbetrieb ICS (nun im Gate Gourmet integriert) tätig und kochte in deren Auftrag schon in der halben Welt. «*Rosa Tschudi* weiss auch genau, dass und wie ihre Kreationen für den Kabineservice anders aufbereitet werden müssen, als wenn sie im Restaurant serviert werden», kommentierte *Rolf von Siebenal* an der Pressepräsentation der Gerichte, die kürzlich am Gate-Gourmet-Hauptsitz im Flughafen Zürich stattgefunden hat. Der verantwortliche Service-Planer arbeitete eng mit der Spitzenköchin zusammen, änderte hier und da ein Rezept flugküchengerecht ab: «Beispielsweise wünschte *Rosa Kalbsnüssli*; wir einigten uns auf Kalbscarré, das sich besser zum Regenerieren eignet.»

Voraussichtlich bis Jahresende werden nun den Erstklass-Langstrecken-Passagieren im Rahmen des sechsgängigen A-la-carte-Menüs pro Gang immer auch eine bis mehrere mit einem Stern gekennzeichnete *Tschudi*-Kreationen angeboten. Zur Vorspeise beispielsweise ihre Spezialitäten *Rosas Schwartenma-*



*Rosa Tschudi* sorgt für kulinarische Höhenflüge bei Swissair. Foto: EM

gen (hauptsächlich auf der Südatlantik-Route mit ihren Fleischliebhabern!) oder Gersten-Lachs-Terrine mit Balsamico-Vinaigrette. Als Süppchen gibt's etwa eine Velouté de carottes, als Zwischengang ein Sorbet aux truffes noires – das von uns Pressetestern allerdings allgemein als zu mastig und süss empfunden wurde.

Laut *Hansvli Meili*, Swissairs General Manager Inflight Product Planning und damit Hauptverantwortlicher für F&B an Bord, sind auch für die Zukunft ähnliche Aktionen mit weiteren Schweizer (Spitzen-)Küchen geplant. «Da wir einen Planungsvorspann von sechs Monaten haben, diskutieren wir bereits Zusammenarbeiten für 1994. So kam es auch, dass wir letztes Jahr mit *Peter Bühner* – übrigens erfolgreich – zusammenarbeiteten; beim Vertragsabschluss war er noch keineswegs konkurrenzlos. Und wie honorieren Swissair und Gate Gourmet die Leistungen der Köche? «Nicht mit Geld, sondern, als Barter, mit SR-Tickets...» EM

MIXED PICKLES

## Märchenbilder in Luzern

Die Luzerner Restaurants Schiff und Rebstock führen in Zusammenarbeit mit der Flugesellschaft Air India und dem Reisebüro Inditours diese indischen Spezialitätenwochen noch bis zum 6. April durch. Zum zweiten Mal nach 1992 ist somit die Tochter des Sekretärs des Maharadschas von Jodhpur, Chef des Hotels Karni Bhawan in Jodhpur, mit ihrer Küchenbrigade und über 200 Kilogramm indischen Gewürzen in die Leuchtenstadt gekommen.

Gemeinsames verbindet: Dass zwei Konkurrenzbetriebe zusammenspannen, hat mit den engen indischen Banden von Rebstock-Direktionsassistentin *Sylvia Joller* und Schiff-Küchenchef *Peter Wiesner* zu tun: In Tat und Wahrheit offenbar kein Märchen aus 1001 Nacht. IY

REKLAME

**COMET AG**

Waldenstrasse 47, 8003 Zürich

Tel. 01 271 80 70  
Telefax 01 271 80 80

**COMET AG**

Wir Partner für EDV

Gesamt- und Teilleistungen  
Ersatzhardwaren und Up-Dates  
Form-Back-Verfahrenssysteme

Wo wir zuschlagen... schlägt's ein!

## FIRMEN BERICHTEN

### Eistee mit Traubenzucker besser gesüsst

Die Risi Nahrungsmittel AG in Steinhäusern bietet Ice Tea in den zwei Varianten Pfirsich, der Saisonhit, sowie Citro, das Sommergetränk an. Beide Varianten werden als Granulat angeboten, was eine gute Löslichkeit ermöglicht. Der Eistee entspricht den Kunden-



dürfnissen, denn er enthält 50 Prozent weniger Kalorien und ist mit energiespendendem Traubenzucker gesüsst. Der Pfirsich-Ice-Tea eignet sich für diverse Getränke-Mixes wie Bowlen, Shakes usw. Rezeptunterlagen werden zur Verfügung gestellt.

Risi Nahrungsmittel AG, 6312 Steinhäusern, Telefon (042) 41 17 77.

### Auf leichten Schwingen zum Bierdeckel-Sieg

Optischer Eindruck und Werbewirksamkeit waren die Kriterien, nach denen die Mitglieder der deutschen Fördergemeinschaft von Brauerei-Werbemittelsammlern e. V. die Bierdeckel der beiden letzten Jahre bewertet haben. Als klarer Sieger in der Kategorie Ausland



schwang die Schmetterlings-Serie der Calanda Bräu obenaus. Mit den Schmetterlingen flog die Calanda Bräu nach 1986/87 und 1989/90 bereits zum dritten Erfolg in diesem «Schönheitswettbewerb».

Calanda Haldengut Getränke AG, 7007 Chur, Tel. (081) 26 01 11

### Weiterbildung: Der Chef als Teamerster Coach

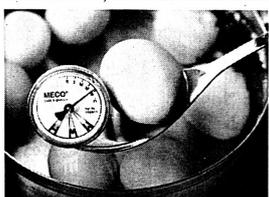
Ein Führungstraining in drei Intervallen von zwei Tagen findet im Mai und Juni in Rheinfelden und Fürigen am Bürgenstock statt. Zum Thema «Der Chef als Coach» steht die konstruktive, unterstützende und kontrollierende Mitarbeiter-Betreuung im Mittelpunkt der Trainings-Schwerpunkte. Die Unternehmensansprüche sollen in die Praxis umgesetzt werden und mit den Ansprüchen von Mitarbeitern und Gästen verbunden werden.

Angesprochen werden alle, die in direkter Mitarbeiter-Verantwortung stehen. Der Trainer, Harald Christensen, ist gelernter Hotelkaufmann und verfügt über eine 10jährige Erfahrung im Verhaltenstraining für Management und Vertrieb.

Kompakt AG, 8006 Zürich, Tel. (01) 362 55 10.

### Messgerät für Frühstückseier patentiert

Mit Meco, einer einfachen Erfindung, gibt es in Zukunft weder flüssige noch verkochte Frühstückseier. Das Messgerät hat die Form eines halben Eies, schwimmt im Wasser und ist mit einer Skala versehen, die den inneren Zustand



des Eies anzeigt. Auf der äusseren Skala kann die Umgebungstemperatur, zum Beispiel im Kühlschrank, abgelesen werden.

Meco, ein patentiertes Produkt, wurde im Januar in Zürich als Weltneuheit vorgestellt.

Betacon SA, 1261 La Rippe, Tel. (022) 367 19 55

### 3mal Gold für die Schweiz

Seit 1961 bestreiten renommierte Firmen aus aller Welt die Monde Sélection de la Qualité (Qualitätswettbewerb). Die kompetente Jury prämierte im September die grosse Zahl eingereichter Produkte aus diversen Branchen. Die Schweiz war mit elf Unternehmen gut vertreten. Mit dabei die Weinhandlung Leo Wunderle SA, Ebikon.

Die Ausbeute der Leo Wunderle SA betrug nicht weniger als 3 Goldmedaillen. Die goldgekrönten Weine sind Picpoul de Pinet 1990, La Barrica 1988 und Cancellor 1987.

Die angesehene Luzerner Weinhandlung ist seit über 80 Jahren im Dienste der Weinkunden tätig. Erfahrung und Fachwissen haben sich dieses Jahr an der Monde Sélection de la Qualité einmal mehr ausbezahlt. Diese Goldmedaillen sind im Hause Leo Wunderle SA nicht einmalig. Die Jury übergab der Luzerner Weinfirma zusätzlich noch eine Spezialtrophäe, die den ununterbrochenen Goldsegen in drei aufeinanderfolgenden Austragungen symbolisiert.



Dies ist unbestritten die schönste Auszeichnung für kontinuierliche Qualität.

Weitere Informationen: Weinhandlung Leo Wunderle SA, 6030 Ebikon, Telefon (041) 33 10 80.

### Die Art des Fastens auf Molkebasis

Lactino ist ein Instant-Produkt der Morga AG, das mit kaltem oder heissem Wasser zu einem frischen Getränk zubereitet wird. Es enthält natürliche Fruchtaromen, ist sättigend, leicht verträglich und bekömmlich. Die Molkebasis sorgt für viele notwendige Mineralstoffe, deren Eiweiss versorgt den Körper mit stärkekräftiger Nahrung, und die rechtsdrehende Milchsäure trägt zu einer gesunden Darmflora bei.

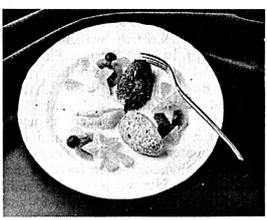
Der Hersteller empfiehlt während des Fastens zusätzlich frisches rohes Obst, Gemüse in Form von Salaten und wenig Vollkorn-Getreideprodukte. Die Gerichte sollten wenn möglich nicht oder wenig gesalzen werden. Dies begünstigt die Entwässerung des Körpers. Lactino ist in Reformhäusern, Drogerien und Bioläden in drei natürlichen Fruchtaromen erhältlich: Vanille, Himbeer und Birne.

Morga AG, 9642 Ebnat-Kappel, Tel. (01) 282 32 03

### Mousses und Crèmes in Pulverform

Die Risi Nahrungsmittel AG, Steinhäusern, bietet im Dessertsortiment Produkt-Neuheiten an: Feine, luftige Mousses in den Varietäten Schokoladen-Mousse braun und weiss sowie Dessert-Mousse neutral. Das neutrale Dessert-Mousse ermöglicht eine einfache Zubereitung diverser, saisonaler Hausspezialitäten wie zum Beispiel: Orangen-, Himbeer-, Brombeer- oder Heidelbeer-Mousse.

Mit dem Produkt Caramel-Dessert kann je nach Belieben ein Pudding oder eine Crème zubereitet werden. Die Crème lässt sich zudem durch Beigeben von Caramelschokolade, Cognac oder Rum als Spezialität servieren. Die neuen Risi-



Dessertprodukte werden in Pulverform angeboten und lassen sich einfach zubereiten.

Risi Nahrungsmittel AG, 6312 Steinhäusern, Tel. (042) 41 17 77



## Kleine Aufmerksamkeit. Grosse Wirkung. Mit Cailler - Napolitains.

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



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

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

Erhältlich bei Ihrem gewohnten Grossisten.

Cailler® Schokoladen, die man nie vergisst.

## WECHSELN SIE IHRE TERRASSE SCHON FÜLLT SICH DIE KASSE

Platzsparend!



### BISTRO-STUHL AMERICO-STUHL

- 100% Kunststoff
- Stapelbar
- Wetterbeständig
- Anti-UV behandelt
- 3 Jahre Garantie

BISTRO in weiss Fr. 18.-  
in grün Fr. 22.-  
AMERICO in schwarz Fr. 25.-  
in elfenbein

Nehmen Sie mit uns sofort Kontakt auf, um die Anschrift des nächsten Regionalhändlers zu erfahren: Tel.: 01 / 342 33 60 - Fax: 01 / 342 20 12

Zahlreiche andere Stühle, Tische und Zubehör. Offerte für Objekte.

# Grosfillex®

SEIT 40 JAHREN Nr. 1 FÜR TERRASSENEINRICHTUNG



### Frottierwaren ab Fabrik

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

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

49562/323721

## Beschriftungen

Selbstklebend  
Schreiben Buchstaben  
in allen Farben + Grosses  
Optik

Gastronomiemuseum Thun



Nicht nur Museales im Thuner Gastronomiemuseum: Trendige Berufsbekleidung. Foto: Alexandra Rechsteiner

## Weg vom Klischee der verstaubten Museen

«Mit Freude geniessen» lautet das Motto der diesjährigen Ausstellungen im Gastronomiemuseum Thun. Wie Ausstellungsleiter Erich Gerber anlässlich der 6. Saisoneröffnung betonte, soll wiederum möglichst wenig «déjà vu et déjà vu» geboten werden.

Letzte Woche wurde in Thun eine neue Saison des Gastronomiemuseums eröffnet. Ausstellungsleiter Erich Gerber will auch dieses Jahr nicht nur Fachleute, sondern eine breite Bevölkerungsschicht ansprechen. Langfristig möchte er im Gastronomiemuseum ein Studienzentrum für das Gastgewerbe schaffen. Die diesjährige Ausstellung soll nicht nur zum Geniessen von Milch, Wein oder Kaffee, sondern auch zum Betrachten verschiedener Präsentationen anregen.

Auch dem Genuss mit dem Auge wird einige Bedeutung beigemessen.

In einer Sonderausstellung werden die Schaustücke der bernischen Konditorlehrlinge und -lehrtüchter gezeigt. Kunst und Tradition der Schweizer Zuckerbäcker beleuchtet «Konditorei – eine süsse Tradition». Mit 17 Farbtafeln aus seinem neuen Kochbuch «Kochen rund um die Welt» entführt der Autor, Max Steiner, den Besucher auf eine kulinarische Traumreise in 20 Länder.

Daneben werden ungewöhnliche Menukarten aus der Zeit seit 1910 ge-

zeigt, welche beweisen, dass der perfekten Speisewahl auch heute noch viel Wert beigemessen wird. Einen aufschlussreichen Rundgang in der Welt der gesunden Ernährung ermöglicht der Zentralverband schweizerischer Milchproduzenten durch seine Präsentation «Fit mit Milchprodukten». Vervollständigt wird dieser Teil der Ausstellung mit Buttermodellen aus einer Privatsammlung.

Dass Kaffee nicht nur getrunken werden kann, sondern auch eine interessante Geschichte zu erzählen hat, zeigt die Sonderschau «Kaffee – ein Kulturgemiss». Sein Werdegang vom Kaffeebaum bis zum fertigen Getränk wird ausführlich und klar dokumentiert. Ergänzt wird diese Präsentation durch einige Prachtstücke aus der Kaffeegeschichte.

Genuss auf eine andere Art zeigt die kleine Auswahl von Korkzapfen, die Hanspeter Weber im Laufe der Jahre in über 20 Ländern gesammelt hat. Daneben ist auch eine Sammlung ungebrauchter Weinetiketten aus Frankreich, USA und der Schweiz sowie 300 Korkenzieher mit unzähligen reizvollen und kuriosen Ausformungen zu sehen.

Als weitere Attraktionen bietet das Museum ein Biedermeier-Zimmer, welches mit einer Ausstattung aus der Zeit vor der Jahrhundertwende versehen ist, sowie die Kochbücher-Bibliothek von Harry Schröml. GS/AR

Goldener Sternen Basel

## Ein Stern geht wieder auf

Vergangene Woche wurde der Gasthof zum Goldenen Sternen im Basler Altstadt-Quartier St. Alban nach einer fünfmonatigen Umbauzeit wiedereröffnet. Die Inneneinrichtung wurde erneuert und die Küche auf den neuesten Stand gebracht. Das neue Pächterpaar Daniela und Johannes Tschopp will den Goldenen Sternen als Gasthof für ein breites Publikum und nicht mehr nur als exklusives Restaurant führen.

Der Gasthof zum Goldenen Sternen aus dem Jahre 1412 ist die älteste Gaststätte Basels. Er hat eine wechselvolle Geschichte hinter sich: 1964/65 wurde er wegen der Verbreiterung der Basler Aeschenvorstadt abgerissen und 1973/74 sorgfältig am St. Alban-Rheinweg – Stein um Stein – wieder aufgebaut. Seit 1979 gehört das Restaurant der Christoph Merian Stiftung (CMS), die nach dem Willen ihres Stifters für das Wohl Basels und seiner Bevölkerung tätig sein muss.

Seit 1979 wirkte Helmut Gravschtz als Wirt im Goldenen Sternen. Seine Kündigung nahm die CMS zum Anlass, die Inneneinrichtung und die technischen Anlagen innerhalb einer fünfmonatigen Umbauzeit für rund vier Millionen Franken zu erneuern. So wurde im Obergeschoss ein zusätzlicher Bankettenraum geschaffen und die Gaststube neu eingerichtet. Mit viel Liebe zum Detail wurde die echte historische Substanz, wie gotische Malereien oder barocke Holzbalkendecken, erneuert. Ebenso wurde die Kücheneinrichtung nach mo-

derner Ernährungstechnik mit effizientem Bankettensystem auf den neuesten Stand gebracht.

Mit viel Engagement wollen die neuen Pächter Daniela und Johannes Tschopp das historische Restaurant auf Vordermann bringen. Sie setzen auf eine gutbürgerliche, saisonal abgestimmte Küche, die nicht mehr nur ein exklusives Publikum, sondern auch Touristen, Passanten und Quartierbewohner ansprechen soll. Eilige Mittagsgäste können beispielsweise zwischen drei Tagestellern und einem Business-Lunch wählen. Als Hausspezialitäten gelten exquisite Terrinen, Lachspezialitäten und Parfaits.

Grosse Hoffnungen setzt Tschopp (35), der bis Dezember als Direktor im Hotel/Restaurant Bad Bubendorf in Bubendorf amtierte, auf die Menukreation des siebengängigen Lucullus-Mahls für Fr. 64.80. Dieses Menu, das zu reduziertem Preis auch viergänglich bestellt werden kann, stellt Küchenchef Karl-Heinz Röpfi (vorher 16 Jahre im einstigen Schwänen, Rheinfelden) monatlich zusammen.

Neben Bankettessen für 15 bis 80 Personen in historisch stimmungsvollen Sälen und Stuben bietet der Goldene Sternen im Sommer auch rund 100 Plätze im Freien an, so unter einer Kastanienallee am Rhein und auf dem Majasacher-Platz. Das Platzangebot von Wirtschaft/Restauration (85 Plätze) wird damit massiv erweitert. «Wir haben noch viel Aufbauarbeit zu leisten», betont Tschopp. Mit dem gelungenen Umbau ist ein erster Schritt getan. IA

HGF-Diplomfeier in Thun



Die Preisträger an der HGF: Martin Finger (3. Rang), Markus Hari (1. Rang) und Andreas Kolbert (2. Rang, von links nach rechts). Foto: htr

## Mehr Verantwortung gefordert

30 von insgesamt 33 Absolventinnen und Absolventen der Höheren Gastronomie-Fachschule (HGF) in Thun konnten am Freitag ihr Diplom als eidg. diplomierter Restaurateur/Hotelier in Empfang nehmen. In seiner Ansprache mahnte Direktor Ruedi Bolliger die zukünftigen Kaderleute der Gastronomie, sich in dieser schwierigen Zeit nicht der Verantwortung zu entziehen.

Seit mittlerweile rund zwei Jahren ist die Höhere Gastronomie-Fachschule (HGF) in Thun von der Eidgenossenschaft als Höhere Fachschule anerkannt. Dies bedeutet zwar einen Wettbewerbsvorteil für die Absolventen der zweieinhalbjährigen Ausbildung, das Klima um die HGF sei jedoch stürmischer geworden, betonte Direktor Ruedi Bolliger in seiner Ansprache anlässlich der Diplomfeier in Thun. Für die zukünftigen Kaderleute seien deshalb Flexibilität und Verantwortungsbewusstsein wichtige Voraussetzungen für den Erfolg, meinte Bolliger.

Gastrefrent Mathias Tromp, Vize-direktor der BLS Lötschbergbahn, appellierte an die Diplomanden, neue und aussergewöhnliche Ideen sowohl am Arbeitsplatz als auch in der politischen Umgebung zu lancieren. Mit einiger Besorgnis verwies Tromp auf den grösser werdenden Dschungel von Gesetzesvorschriften, der unter anderem zur Folge habe, dass touristische Grossprojekte wie beispielsweise die Bahn 2000 fünf Jahre nach der Volksabstimmung immer noch nicht realisiert werden könnten.

Stiftungsratspräsident Jakob Häberli unterstrich die wirtschaftliche Bedeutung der Gastronomie und warnte gleichzeitig, diesen Wirtschaftszweig nicht als Selbstzweck zu betrachten. Die Gastronomie müsse vielmehr den Gast als Menschen mit seinen wechselnden Bedürfnissen in die Entscheidungen einbeziehen.

An der HGF in Thun konnte eine Leistungskonstanz festgestellt werden, betrug doch der Notendurchschnitt wie in den vergangenen zwei Jahren erneut 4,8. SW

Siehe Seite 27

SCHLEMMERWOCHEN

15. 3.– 2. 4.	Quinzaine Malaise	Hôtel Chaumont	Chaumont
18. 3.– 3. 4.	Münchner Schmanckerln	Hotel International	Basel
23. 3.– 4. 4.	Festa Mexicana	La Campagnola	San Nazzaro
2. 4.– 4. 4.	Fischspezialitäten	Lenkerhof	Lenk i. S.
11. 3.– 4. 4.	Griechische Spezialitäten	Hotel Linde	Einsiedeln
12. 3.– 4. 4.	Na sadorowe	Hotel Sonne	Schwarzenb.
9. 3.– 6. 4.	Toscana	Hotel Buffet	Zürich

**prodega** CASH+CARRY  
Gültig vom 2. 4. bis 8. 4. 1993

**Kalbsschnitzfleisch**  
Unterspälte total enthäutet per Kilo **32.80**

**Rapelli Rohschinken**  
«Il Bellavista» ohne Schwarte, 1/2 VAC per Kilo **23.80**

**Lusso-Eldorado Glacen, 4 Liter**  
«Classique», div. Aromen per Bidon **15.95**

**Cavaillon-Spargeln 22+**  
Gitter zu 5 Kilo per Kilo **9.80**

**Elvis Ice Tea**  
Tetrapack 1 Liter **-.65**

**Majestic-Pfirsiche, halbe**  
3/1 Dose **5.90**

**Fleurie**  
Réserve du Grand-Duc Pot 50 cl **3.85** + Wust

**Servietten**  
Dunel, weiss 41 x 41 cm per Pack zu 50 Stück **9.90** + Wust

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

Usego-Waro-Gruppe

## Leichte Zunahme

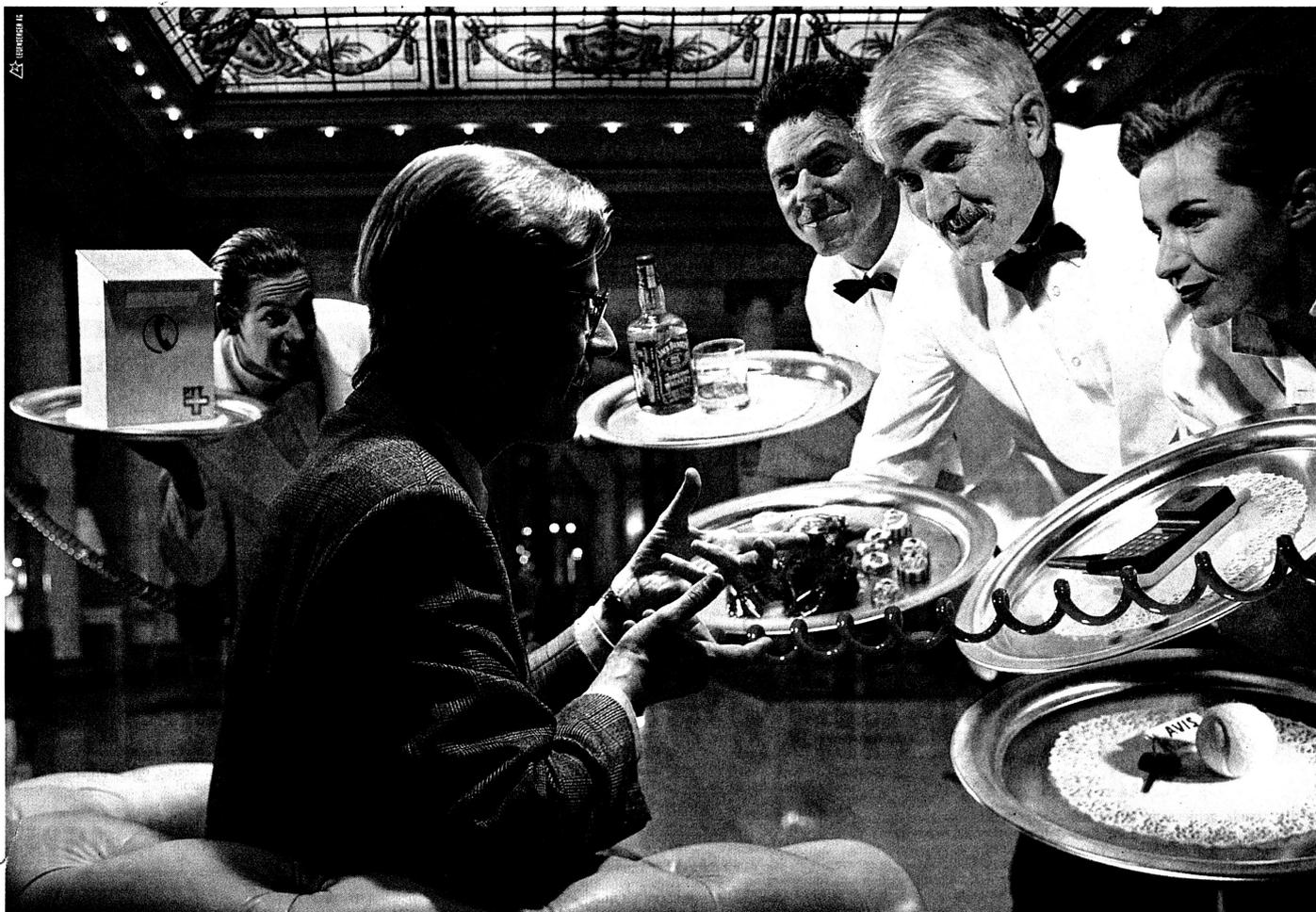
Die Usego-Waro-Gruppe konnte den Ertrag im Geschäftsjahr 1992 deutlich erhöhen: Der Cashflow stieg um 5,4% auf 45,2 Millionen Franken, was 3,2% des Umsatzes entspricht. Der Gewinn erhöhte sich um 6,7% auf 11,2 Millionen Franken.

Die Erhöhung des Gruppenumsatzes um 5,8% auf 1,414 Milliarden Franken beruht auf der Integration der Detaillisten der EG Burgdorf ins Belieferungsnetz der Usego AG. Dieser Kundenzuwachs brachte der Usego AG 1992 eine Erhöhung des Umsatzes mit Dritten von 15,3%. Die Waro AG konnte mit 819,8 Millionen Franken den Vorjahresumsatz knapp halten. Beide Gesellschaften hatten wegen Preiserfalls insbesondere bei den Frischprodukten gegen den Margendruck anzukämpfen. Dank verbesserter Debitoren- und Warenbewirtschaftung, Reduktion der Gemeinkosten sowie günstigerer Warenbeschaffung durch die EG Dritte Kraft AG konnte die Ertragslage gestärkt werden.

Wie Jürg Rückert, geschäftsführender Direktor der Usego AG, ausführte, hat die 1992 eingeführte neue Marketingstrategie Erfolg. Bis Ende Jahr haben sich laut Rückert insgesamt 1228 Detaillisten für das visavis-Modell entschieden und 230 für das primo-Modell.

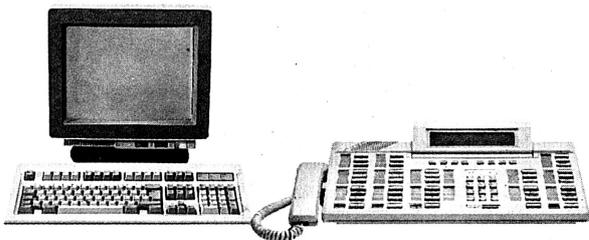
Der Zuwachs des Belieferungsumsatzes von 4,3% mit diesen Detaillisten beweise daher, dass deren Marktchancen intakt sind. Die Investitionen von 19 Millionen Franken der im Marketingverbund zusammengeschlossenen Grossisten und Detaillisten in Ladenerneuerungen und die Verbesserung der internen und der marktorientierten Kommunikation haben sich gelohnt. Bis Ende 1993 soll die Zahl der visavis-Detaillisten auf 1320 und jene der primo-Detaillisten auf 320 gesteigert werden.

Gemäss den Ausführungen von Marcel Wunderli, geschäftsführendem Direktor der Waro AG, hat das Unternehmen den Führungswechsel dank dem hohen Engagement des jungen Führungsteams gut überstanden. Der Waro-Umsatz stagnierte, weil die Ladenstruktur bereinigt worden ist. Der unrentable Waro-Supermarkt in Sion wurde abgestossen, und für drei Waro-Märkte wurde die ersatzlose Schliessung beschlossen. Mit einer straffen Kostenbewirtschaftung und guten Inventuregebnissen erarbeitete die Waro AG einen überdurchschnittlichen Gewinn. 1992 wurde erstmals fruchtbringend mit der Denner AG zusammengearbeitet. In diesen Bereichen wurden Synergien ausgenutzt. In Zukunft will sich die Waro AG noch konsequenter auf die gross- und mittelflächigen Verbrauchermärkte ausrichten. pd/r.



## *Hôtelefonie à la carte – Kann das Telefon rentieren? Meridian Hôtel*

Ja es kann. Mit Meridian Hôtel erfüllen Sie nicht nur die Ansprüche Ihrer Gäste, sondern Sie gewinnen durch die Rationalisierung von Betriebsabläufen erst noch Zeit. Und Zeit ist bekanntlich Geld. Kernstück Ihrer neuen Hotelkommunikation ist eine Meridian 1 Teilnehmervermittlungsanlage, die sich mit Ihrer Hotel-EDV im Front- und Backoffice vernetzen lässt. Automatischer Check in – Check out, Zimmerstatus, automatische Gebühren- und Minibarabrechnung, Voice Mail und ein Gästeinformationssystem, sind nur einige Leistungen die Ihnen Meridian Hôtel bieten kann. Eine Lösung nach Mass, versteht sich, denn Meridian Hôtel ist ein total flexibles System. Und wenn wir Ihnen hier versichern, dass Meridian Hôtel eine absolut zukunftssichere Investition ist, dann tönt das schon fast zu schön, um wahr zu sein. Ist es aber! Rufen Sie uns doch einfach an, wir informieren Sie gern weiter über die Möglichkeiten für Ihren Betrieb.



### **Meridian Systeme**

Meridian Systeme sind konsequent auf ISDN ausgerichtet und bringen im Netzwerk die volle Integration verschiedener Standorte.

**ascom** Geschäftsbereichbereich Meridian Systeme. Schwarztorstrasse 50, CH-3000 Bern 14. Telefon 031 999 24 50, FAX 031 999 44 51 oder bei Ihrer nächsten Ascom-Geschäftsstelle. Weitere Informationen und Beratung erhalten Sie bei Ihrer zuständigen Fernmeldedirektion (Tel. 113).

**TELECOM** 

*Teilnehmervermittlungsanlagen: ascom denkt weiter.*

Single Whisky

## Exoten feiern Markterfolge

«In Zukunft wird es nur noch Massenprodukte und Exklusivitäten geben» – davon ist Daniel Manuel vom gleichnamigen Spezialitäten-Handelshaus in Lausanne, Genf und Crissier fest überzeugt. Beim Whisky setzt er daher auf die «imponierenden Qualitäten» aus dem Hause Couvreur. Ähnlich urteilt man bei Rieger in Birrhard: «Sammler, Kenner und Liebhaber halten Ausschau nach ganz Speziellem – da ist das von Couvreur gerade recht.»

«Single-Single» ist die exklusive Malz-Whisky-Qualität des in Frankreich lebenden Belgiers Michel Couvreur. In speziell ausgewählten Malz-Destillieren Schottlands kauft er einzelne lang gelagerte Fässer, probiert selber und entscheidet nach dem Geschmack jedes Fasses, auf welche Trinkstärke der Inhalt reduziert werden soll – «ausschliesslich mit schottischem Wasser», wie er unterstreicht. «Nie» ist ein «Single-Single» unter 45 Volumenprozent, oft genug erreicht er 48 oder 49 Volumenprozent.

Nicht nur die «Financial Times» beklagt den Niedergang herkömmlichen Whiskys. Die grossen schottischen Getränkekonzerne müssen die Whisky-Herstellung mit immer weniger Personal rationalisieren, müssen Destillieren zusammenlegen oder schliessen, um bestehen zu können. Während jedoch die Massenmarken – sowohl von blended wie von reinem Malzwhisky – dennoch Mühe auf dem Markt haben, setzen sich «Exoten» wie Couvreur «Single-Single» immer mehr durch. Das Haus Rieger setzt jährlich inzwischen «pro Sorte ein paar hundert Flaschen» ab – wobei ein zwölfjähriger Couvreur-Malz auf knapp 55 Franken, ein 22-jähriger «Single-Single» auf rund 120 Franken kommt. «Single-Single» ohne Jahrgangangaben kosten etwa 65 Franken.

Allein im Welschland verkauft auch Manuel pro Jahr «rund 100 Kisten zu 12 Flaschen», wie der Firmenchef informiert. «Ob beim Portwein oder beim Malz – mehr und mehr Kunden wollen Exklusives». Und da der Malzwhisky nach Manuel-Angaben auch in seiner exklusivsten Ausprägung zwischen 80 und 100 Franken kostet, ist das immer noch günstiger als ein ausgefallener Cognac, für den leicht 200 bis 300 Franken verlangt werden müssen. **GU**

Lesbar

## Whisky-Guide

Whisky-Führer gibt es inzwischen eine ganze Reihe. Dennoch: Der «Malt Whisky Guide» von Walter Schobert ist anders. Der Untertitel «Führer zu den Quellen» macht diesen Guide zu etwas mehr als einem reinen Whiskyhandbuch. Bei jeder der – alphabetisch aufgelisteten – Malzwhisky-Marken ist erwähnt, ob man die Destillerie besuchen kann und, wenn ja, wann und wie. Dadurch wird das Büchlein, das zudem durch sein handlich schmales Format besticht, zu einem touristischen Begleiter auf Whisky-Reisen.

Ein Vorwort macht klar, was dieser «Malt Whisky Guide» nicht will: Er will keine Geschmacksanalysen, keine Gaumenempfehlungen und auch keinerlei Geruchskritik vermitteln. Dafür wird sehr akribisch bei jedem Malzwhisky die Zuordnung der jeweiligen Destillerie zur Besitzerfirma oder zum Grosskonzern vorgenommen, es wird die Flaschenform gezeigt, da auch diese sich mehr und mehr zu einem Markenartikel eigener Art entwickelt. Und es wird – mit Farben zugeordnet – nach Highland, Lowland, Inseln, Campeltown, Nordirland und «exotischen» Herkunftslandern wie Japan und Deutschland auf die Ursprungsregion hingewiesen.

Das Buch schliesst mit einer Auflistung von Bezugsquellen einzelner Whisky-Marken in Deutschland, in Österreich und in der Schweiz. Da wird der «Malt Whisky Guide» für all die interessant, die ihre Bar oder ihr Restaurant mit ausgefallenen Marken bestücken wollen. Denn eines ist klar: Malt Whisky ist in wie selten zuvor. **GU**

Walter Schobert: Malt Whisky Guide – Führer zu den Quellen, Verlag Walter Hädecke, Weil der Stadt, Fr. 30.90, ISBN 3-7750-0221-0

Schottischer Malzwhisky

# Das Fass bestimmt den Geschmack

Viel hat sich in den letzten Jahren für einen Malzwhisky-Liebhaber verändert. Viel wurde auch über das schottische Nationalgetränk geschrieben: Über die Herstellung, über die einzelnen Regionen und ihre Charakteristika, Vergleiche mit Cognac und anderen Destillaten, Qualitäten usw. Was hat sich in den letzten Jahren verändert? Wie sieht das Angebot heute aus?

THOMAS JAISLI

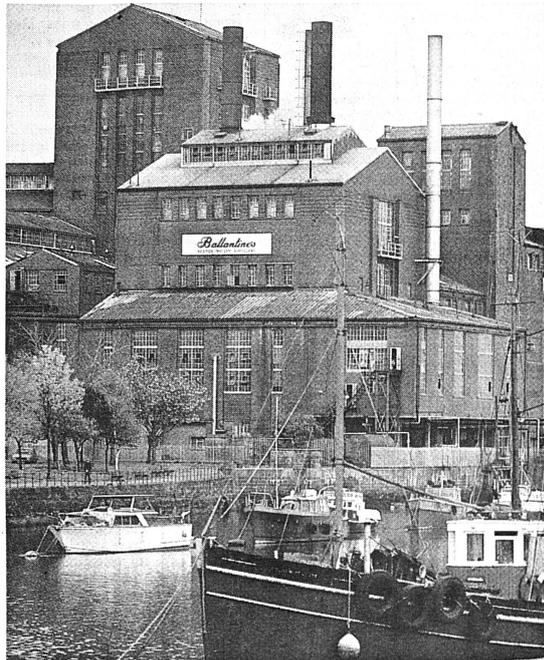
Vor 20 Jahren war schottischer Malzwhisky in der Schweiz noch weitgehend unbekannt. Tatsächlich stand das Produkt einer einzelnen schottischen Destillerie im Schatten des weltweit bekannten «Scotch», des Blended-Whiskys. Während Namen wie Johnnie Walker Ballantines, Black & White, Chivas Regal usw. jeder kannte, galten Whiskys wie Glenfiddich oder ein Glenlivet als Geheimtipps.

Für Sammler war das Auftauchen eines neuen «Single Malts» (Malzwhisky aus nur einer Destillerie) immer eine spannende Neugierde. Man musste meist ins Ausland, um etwas Neues zu entdecken, was bei der Schweizer «Prohibition» gegen ausländische Alkoholika (vor allem gegen Whisky und Cognac) nicht weiter verwunderte.

### Degustation im Fachgeschäft

Diese Situation hat sich grundlegend geändert. In guten Fachgeschäften, zum Beispiel in Italien oder Deutschland, findet man heute ein grosses Angebot an verschiedenen Malzwhiskys. Angebot und Interesse sind in den letzten zwei Jahrzehnten kontinuierlich gewachsen.

In den letzten Jahren gelang es dem Malzwhisky sogar, die eisernen Tore zu



Im roten Backsteingebäude von Ballantines, das sich in Dumbarton Rock befindet, werden in zwei Brennereien ein Grain- und zwei Malt-Whiskys mit verschiedenen Namen hergestellt.

Foto Archiv

konzerne über. Dieser Prozess erreichte 1986 einen dramatischen Höhepunkt durch die Übernahme der alten, traditionsreichen Distillers Company Ltd. durch Guinness, was den Übergang der grossen schottischen industriellen Gesellschaft in nicht schottische Hände bedeutete.

Auch die Japaner gewinnen an Einfluss: Sie importieren am meisten schottischen Malzwhisky (bulk-import, nicht in Flaschen abgefüllt), und kaufen auch Destillieren. So 1986 Tomatin, die grösste Malzwhisky-Destillerie, oder 1989 die berühmte Ben-Nevis-Destillerie.

Früher war Malzwhisky ein Geheimtip, seine Preise waren meist angemessen. Whisky verhielt sich zu Cognac wie Bier zu teurem Wein. Mit dem zunehmenden Prestigecharakter sind nicht nur die Preise stark gestiegen, es entstand auch eine regelrechte Raritätensucht, die sich durch rationale Argumente und insbesondere durch kühles Qualitätsbewusstsein in keiner Weise rechtfertigen lässt. Heute werden viele Whiskys immer länger in den Fässern belassen, was

nicht nur keine Qualitätsverbesserung zur Folge hat, sondern sogar einen Abbau bedeuten kann. Andererseits waren in der letzten Zeit wahre Perlen auch älterer Malzwhiskys zu finden. Ein gesteigertes Qualitätsbewusstsein, eine grössere Nachfrage und eine sorgfältigere Auswahl der Fässer (was oft sehr schwierig ist), sind einige Gründe dafür.



Achtung mit dem Alter Die Altersangabe auf der Flasche betrifft immer die Zeit der Lagerung im Fass und den jüngsten Bestandteil des Produktes (was bei Blends auch für den Grainwhisky-Anteil gilt). Eine längere Lagerung im Fass bedeutet nicht, dass der Whisky zwangsläufig besser ist.

Normalerweise sind Whiskys, abhängig vom Fass, zwischen 10 und 20 Jahren voll ausgereift. Exotische, alte Whiskys sollte man daher nach Möglichkeit vor dem Kauf probieren; nicht immer halten die schönen Verpackungen, was sie versprechen.

### Wirkliche «Singles»?

Die Begriffe, die den Malzwhiskys gegeben werden, sind nicht einheitlich. «Single», «Puremalt» oder regionsabhängig Highland-, Islay-, Lowlandmalt Whisky sind die häufigsten. «100% Scotch Malt Whisky» weist in der Regel eher auf einen Vatted Malt (Gemisch verschiedener Malzwhiskys hin), während «Single Malt» immer das Produkt einer Destillerie bezeichnet. Um sicher zu sein, sollte man die Namen der Destillieren kennen. Normalerweise sind Malzwhiskys ein Gemisch aus verschiedenen Fässern, dies auch, um Qualität- und Charakterkonstanz zu erreichen, was keinesfalls negativ zu bewerten ist. Findet man allerdings einen echten Single aus einem wirklich guten Fass, kann dies eine grosse Überraschung bedeuten.

Trotzdem ist aber Vorsicht am Platz: Die Tatsache, dass es von einem Whisky nur 300 oder 500 Flaschen gibt, sagt noch nichts über seine Qualität aus; vor allem ist dies noch kein Grund für einen aussergewöhnlich hohen Preis! Hier die richtigen Entscheide zu treffen, braucht viel Erfahrung und Kenntnis. Viele teure Whiskys, sogenannte Raritäten, würden wohl in einer Degustation nicht halten was sie versprechen. Es gibt viele her-

vorrangende Standardabfüllungen – als Beispiele mögen hier Highlandmalts von Aberlour oder Glenfarlas aufgeführt werden, die leicht zu finden sind, oder für Liebhaber der rauchigen, torfigen Islay-Malts, den Spitzenwhisky eines 16-jährigen Lagavulin oder den Klassiker Laphroaig.

Zurzeit werden zwei verschiedene Typen von «Glenronach» angeboten. Eine stammt aus Fässern verschiedener Herkunft und ist als «original» bezeichnet, die andere stammt ausschliesslich aus Sherryfässern. Diese beiden Whiskys nebeneinander zu trinken ist sehr aufschlussreich. Nur mit solchen Vergleichen ist schliesslich zu verstehen, was ein Sherryfass für den Reifeprozess des Whiskys bedeutet.

Springbank von der Campbeltown-Destillerie ist zurzeit unter anderem in einer 15- und einer 21-jährigen Abfüllung auf dem Markt. Der letztere hat einen viel ausgeprägteren Sherrycharakter, man schmeckt die lange Lagerung und das Holz, er ist ein abgerundeter, voll ausgereifter Whisky. Der 15-jährige hat mehr von der malzigen Frische, differenzierte Qualitätsmerkmale liegen in dieser Version vor.

### Originalabfüllungen

Unter Originalabfüllung versteht man eine Abfüllung des Whiskys durch die Destillerie selbst. Im Gegensatz zu den Blending-Firmen, die ihren Whisky gar nicht als Single abfüllen.

Glücklicherweise gibt es unabhängige Abfüller, die Whisky in Fässern kaufen, selbst lagern und abfüllen. Dank diesen «Unabhängigen» sind die Whiskys der meisten Destillieren trotzdem erhältlich. Zwei traditionsreiche Unternehmen dieser Art sind Gordon and MacPhail und William Cadhead.

### Preise unter Raritäteninflation

Alte und uralte Whiskys werden oft zu Phantasiapreisen gehandelt. Ein Destillat reift in einem kleinen Fass schneller als in einem grossen. Wie oft ein Fass verwendet wird, spielt ebenfalls eine Rolle. Das absolute Alter des Whiskys ist also gar nicht so aussagekräftig. Durch eine unübersichtliche Vielzahl von individuellen Spezialabfüllungen mit kleinen Stückzahlen (Raritäteninflation) und durch schöne Gebinde wurden die Preise in die Höhe getrieben.

Es ist zu hoffen, dass trotz des EWR-Neins die Benachteiligung ausländischer Spirituosen auf dem Schweizer Markt durch Zölle und horrenden Monopolgebühren in Zukunft abgebaut werden und die daraus resultierenden Vorteile auch bis zum Konsumenten durchgreifen werden, sei dies durch konkurrenzfähigeren Preise oder durch ein grösseres Angebot. □

Siehe auch Seite 14



## Whisky Nosing, Whisky Tasting . . .

Dass schottischer Malzwhisky ebenso sorgfältig degustiert werden muss wie ersklassiger Bordeaux, demonstrierte kürzlich der britische Konsul (Commercial) Michael Forbes Smith in seinem Zollikoner Haus einem kleinen Kreis Interessierter. Während Profis, deren tägliches Brot die Beurteilung der «Malts» ist, diese lediglich «nosen», also wie bei einem Parfum den Geruch nur via Nase zu den Geschmacksknospen im Mund ziehen, kommen Amateure aus Schlucken nicht herum! Doch mehr als sieben bis acht verschiedene Sorten sollten auf Malz nicht degustiert werden, da der Gaumen durch den hohen Alkoholgehalt schnell abgestumpft. Und natürlich kann man die Whiskys auch wieder ausspucken. . .

Zur Degustation – wie beim Wein von Brot begleitet – präsentierte Michael Forbes Smith jeweils zwei verschiedene Marken in einem Cognac-

Schwenker, pro Glas etwa 20 Gramm, pur. Die Temperatur: 16 bis 18 Grad, wie bei Rotwein. Zuerst trat die Nase in Aktion: Der geschwenkte Whisky wurde fachmännisch beschuppert. Dann verdünnte er ihn mit ganz wenig Wasser: «Das nimmt ihm die Schärfe und lässt den Geschmack besser hervortreten.» Nun lässt man wenig Whisky via Zungenspitze im Mund kreisen, genau wie Wein.

Der Aufbau der Degustation ging von leichter bis kräftig. Zuerst kamen zwei malzige «Highlands» (von Glenfiddich bis Glenlivet), dann folgten zwei «Islays» (Talisker und Laphroaig, beide mit ausgeprägtem Meeresbeziehungswesen Rauchgeschmack), am Schluss ein «Lowland» (Glenkinchie, eher rustikal). Die Schlussbeurteilung fiel sehr persönlich aus: Die einen mögen's schlanker, die andern gehaltvoller. . . **Eliane Meyer**

Deutscher Whisky

Brandenburger mit Ambitionen

Sie, das git's: Unter die vielen und seltenen Malzwhiskysorten hat sich jetzt auch noch einer aus Deutschland gemischt. «Oldmaster» heisst er und kommt aus dem (ostdeutschen) Bundesland Brandenburg. Noch kurz vor dem Zusammenbruch der DDR ist er auf Eichenfässer gelegt worden, jetzt will er seinen Anteil am Whiskymarkt erobern.

GEORG UBENAUF

Er ist von heller Farbe, wenig dunkler als ein schwerer Weisswein, sein Duft erinnert an feuchten Waldboden, und sein Geschmack ist weicher, süsser und runder, als man ihn zunächst erwartet hätte. «Oldmaster Malt Whisky» steht auf der gedungenen dunkelbraunen Flasche, in die zudem der Familienname Falckenthal eingeprengt ist. «GerEIFt durch jahrelange Lagerung auf Eichenfässern» ist alles, was das Etikett verrät. «Mindestens drei Jahre» versichert Geschäftsführerin Helga Hennig. Seit 35 Jahren ist sie in dem Unternehmen, zu DDR-Zeiten war sie ökonomischer Leiter, seit der Reprivatisierung am 1. Juni 1990 führt sie das Unternehmen für Andreas Falckenthal, Nachfahre des Gründers in 7. Generation, selber aber Speditionskaufmann.

Einen Blended Whisky mit der Markenbezeichnung «Der Falckner» gab und gibt es auch – noch zu DDR-Zeiten aber entstand die Idee, in den

Malzwhiskymarkt vorzudringen. Und just, als der Sozialismus in der DDR endgültig unterging, hatte der erste Malzwhisky im brandenburgischen Luckenwalde seine Reifezeit beendet. Als «Oldmaster» versucht er nun, in Bars und Regale aufgenommen zu werden. Einen Vertrieb für die Schweiz gibt es (noch) nicht, aber die Brennerei ist bereit, Flaschen auch direkt zu verkaufen (Telefon 0049-3371-5045). Etwa 12 Mark beträgt der Abgabepreis, für rund 20 Mark wird «Oldmaster» in Deutschland angeboten.

Stolz auf Qualität

Gemälzt wird der Brandenburger Whisky nicht in Luckenwalde. Die Gerste kam bisher aus dem mecklenburgischen Grevesmühlen und einer «Saale-Mälzerei», für die Zukunft mag Helga Hennig sich noch nicht festlegen, zu sehr ist auch auf diesem Markt alles noch im Umbruch. Derzeit werden drei Angebote von gemälzter Gerste aus der Mark Brandenburg geprüft. Auf ihre Qualität sind die Falckenthaler stolz. Sie erinnern sich (und machen es jetzt auch öffentlich), dass ihr Blended Whisky Marke «Falckner» zu DDR-Zeiten vorwiegend nach Bulgarien geliefert wurde, dort aber auf dem Weg in die Gastronomie in Original-Scotch-Whiskyflaschen umgefüllt wurde. Dass diese Manipulation nicht sofort aufflog, lag wohl an der erstaunlichen Qualität des Produkts aus Luckenwalde.

Marketing-Fall Nr. 2

Eine starke Botschaft

«21 Zimmer werden neu gestaltet. Heute laden wir Sie ein, selber Design eines Eden-Zimmers zu sein.»

PETER KÜHLER

Dieser Brief des Hotels Eden in Arosa flatterte im August letzten Jahres in die Briefkästen von einigen tausend Stammgästen. Zusammen mit einer Perspektive des Wettbewerbszimmers. Und mit einigen Randbedingungen: Das Zimmer soll originell sein, die Materialien von hoher Qualität, einige lustige Gags dürfen nicht fehlen. Im März '93 sind 21 Zimmer – vom Hausarchitekten gestaltet – bereits umgebaut, 30 weitere Zimmer kommen im Sommer noch dran. Und das Wichtigste: Aus 42 Einsendungen sind von einer Sköppigen Jury drei besonders originelle Entwürfe ausgewählt worden, die in der sogenannten Bel-Etage realisiert werden. Traumzimmer, die nicht nur von der Phantasie ihrer Laiengestalter zeugen, sondern vor allem Stoff für viele weitere Träume und Botschaften liefern.

Erstens: Die unkonventionell prä-sentierten Botschaft (neue Zimmer) geht bei den Stammgästen unter die Haut. Viele dieser Gäste verfolgen nämlich mit grossem Interesse den Erneuerungsprozess (ihres) Hotels. Sie warten schon lange auf neue Zimmer – und nun können sie sogar ihre Ideen und Wünsche einbringen.

Zweitens: Die Botschaft löst Reaktionen aus. Es entsteht ein Zwiegespräch zwischen Sender und Empfänger. Das Hotel erhält 42 komplett und aufwendig ausgearbeitete Projekte, mit Skizzen, Fotos, Farb- und Materialmustern usw. – Ideen und Anregungen also zuhauf. 32 Vorschläge – die besseren übrigens – stammen von Laien und 10 von Profis.

Dieser Wettbewerb, so einfach die Idee und so billig seine Realisierung waren, ist eine Fallstudie für kreatives Marketing. Warum?

Drittens: Auch die Nichteinsender haben die Botschaft «Es tut sich was» verstanden. Denn die Anfragen für den Winter stiegen, der Umsatz konnte um 20 Prozent gesteigert werden.

Viertens: Der Brief ging nur an die Stammgäste. Aus der richtigen Erkenntnis heraus, dass der Erneuerungsprozess zunächst vor allem bei jenen Gästen verankert werden muss, die das Hotel schon kennen.

Fünftens: Wer wenig Geld hat, muss mit seinen Botschaften schärfer ziehen. Bei der Wahl der (Zielgruppen) lohnt es sich deshalb, von innen nach aussen zu denken, also von den Gästen im Haus

über die Stammgäste zu absolut neuen Gästen. Letztere erreicht man nur mit viel grösseren «Streuverlusten».

Sechstens: Wer wenig Geld hat, muss die Zusammenarbeit mit Partnern suchen. In diesem Fall ist die Arbeitsgemeinschaft Bel-Etage der Partner. Das sind 13 Schweizer Hotel- und Restaurationsbetreiber, die Einzelberatungen und Gesamtlösungen anbieten.

Bel-Etage wird die drei prämierten Eden-Zimmer an der IGEHO 93 in Basel vorstellen und das Hotel in seine Werbung einbeziehen. Das erstprämierte Zimmer «Paradies» wird kostenlos im Hotel Eden eingerichtet. Und dient dann auch als Vorzeigezimmer für andere bauwillige Hoteliers.

Siebtens: Das Hotel Eden verfügt über neue und wirksame Wettbewerbsvorteile, die die Mund-zu-Ohr-Werbung belegen. Die 42 Einsender wollen doch sicher die ausgewählten Zimmer begutachten. Die Sieger möchten ihren Familien und Freunden (ihre) Zimmer vorstellen. Alte und neue Gäste werden pro und kontra diskutieren und das Thema Bel-Etage für längere Zeit warmhalten.

PS: Weitere praktische Informationen und Tips zu den Themen «Kommunikation», «Werbung» und «PR» lesen Sie im neuen Handbuch «Marketing der Gastfreundschaft», zu beziehen beim Schweizer Hotelier-Verein in Bern.

100 Jahre Cash + Carry Angehrn

PC wird Einkaufszettel

Praktisch unter Ausschluss der Öffentlichkeit hat sich Cash + Carry Angehrn (CCA) im Laufe der letzten 100 Jahre vom Spezialeilanden zu einem gesamt-schweizerischen tätigen Grossunternehmen entwickelt, das die Selbstbedienung mit modernsten Informatiksystemen revolutioniert hat.

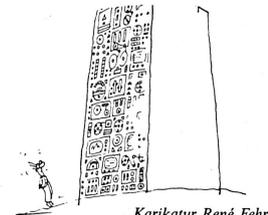
SIGI SCHERRER

Ruck, zuck. So kauft der Gastwirt H. aus Sargans an seinem Wirtesontag in CCA ein und hat anschliessend – dank Computertechnologie – immer noch genügend Zeit, um nachmittags eine Runde mit seinem Motorrad zu drehen. Dafür ist seine Begeisterung ebenso echt wie jene fürs CCA.

Trotzdem mag Paul Angehrn, CCA-Besitzer in vierter Generation, das Rampenlicht nicht. Beinah klammheimlich hat sich der Gossauer Grossist, in dessen Filialen sich vor allem Wirte und Lebensmittelhändler mit Food- und Non-Food-Artikeln eindecken, zur Nummer zwei der Branche hochgearbeitet. Ebenso zurückhaltend gibt sich der CCA-Chef in Sachen Bilanz. Weder Umsatz noch Mitarbeiterzahlen werden publik gemacht, und während einer Pressekonferenz war einzig zu erfahren, dass an den sieben Standorten in der Schweiz einige hundert Angestellte beschäftigt seien und dass ein Grossist mit Frischprodukt-Import mindestens 300 Mio Franken umsetzen müsse. Damit liegen die Branchenkenner ziemlich

richtig, wenn sie den CCA-Umsatz in der Region von 320 Mio Franken ansiedeln, unmittelbar also hinter Prodega, die es schätzungsweise auf 450 Mio Jahresumsatz bringt.

Und die Rezession? Kein Thema für Angehrn, sie sei kaum spürbar. Gespür hat aber man allenfalls, dass auch Gastro-nomen bewusster einkaufen würden und



Karikatur René Fehr

eine rationellere Arbeitsweise dafür sei. Ein konkretes Beispiel für diesen Bewusstseinswandel lieferte ein Gastgewerbebetrieb, der durch den Abbau seines 100 000 Franken teuren Lagers den Gewinn schlicht verdoppelt hat. Für Angehrn natürlich Musik in den Ohren, denn in solchen Erfolgen widerspiegelt sich exakt die Philosophie des Unternehmens: «In der Vereinfachung leben und alle Fortschritte dem Kunden weihen.»

Zu diesen Fortschritten gehört auch ein zukunftsweisendes Informationssystem, das den ganzen Einkauf, die Administration bis hin zur Abrechnung, wesentlich vereinfacht. Und demnächst wird den CCA-Kunden für weniger als 4000 Franken ein kleiner PC inklusive Software angeboten, der das Einkaufen nochmals markant rationalisieren wird. Die Grundidee der Konstellation, die sich derzeit noch in der Testphase befindet, ist simpel: Der Kunde tippt in seinem Arbeitsort in wahlloser Reihenfolge seine Bestellung in den Computer, der am Schluss eine Einkaufsliste ausdruckt, die genau der Sortimentsreihenfolge in den CCA-Filialen entspricht.

Lagerkosten minimieren

Doch nicht nur der schnelle Einkauf begeistert CCA-Kunden. Den Verzicht auf den Lieferservice honoriert CCA mit Preisen, die sieben bis acht Prozent unter dem Durchschnitt liegen. Finanziell jedoch weit interessanter ist die Reduktion von Lagerkosten. Wer nah genug an einer Filiale wohnt, kann unter Umständen auf ein Warenlager vollends verzichten, spart folglich Investitionskosten sowie Zinsen, vermindert gleichzeitig das Lagerisiko und dürfte auf neue Bedürfnisse seitens der Kundschaft deutlich flexibler reagieren können.

Informatik für Kleinbetriebe

Grosse Kontrolle für Kleine

Die EDV-Ära hatte in den ganz grossen Betrieben begonnen – nur sie hatten vorerst die finanziellen Möglichkeiten zu solchen Investitionen. Mit den sinkenden Informatikpreisen rückt der Einsatz von EDV nun auch für Kleinbetriebe in greifbare Nähe. Unter dem Druck hoher Zinsen und Personalkosten wird es auch im Kleinbetrieb immer dringlicher, dass regelmässig zuverlässige Zahlen auf den Tisch kommen.

SUSANNE RICHARD

«Nein, mit Computern wollen wir nichts zu tun haben», so tönt es noch aus manchem Kleinbetrieb. Gleichzeitig wachsen Arbeitsbelastung, Personalkosten und Zinsen stetig weiter. Allfällige Nachfolger sehen ihre Existenz schwinden und verlieren, wenn sie die Belastung der Eltern sehen, ihr Interesse am Betrieb.

Meist ist das Know-how in Sachen EDV im Kleinbetrieb bescheiden. Zeit und Mut, sich grundsätzlich mit der Einführung von EDV-Instrumenten zu befassen oder gar für eine intensive Schulung fehlen. Wirft der Betrieb nur wenig ab und muss sogar ein Zuerwerb gesucht werden, so wäre eine gut organisierte, weniger personenabhängige Betriebsstruktur noch wichtiger.

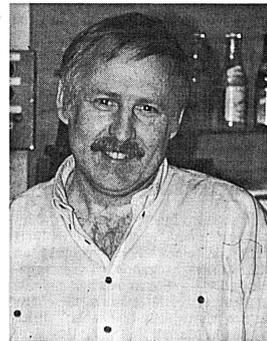
EDV-Lösung getestet

Hans Peter Rubi, Geschäftsführer der E&G-Hotels – der grössten Schweizer Hotelgruppe mit fast ausschliesslich Kleinbetrieben –, hat bei seinem langen Aufenthalt in Kanada viele EDV-Systeme im Einsatz gesehen. Die Begeisterung für deren oft ausgefeiltes Controlling hat er behalten.

Bedingt durch seine häufigen Abwesenheiten sind seine Mitarbeiter oft alleinverantwortlich für den Betriebsablauf in Restaurant, Bar, Hotel und Touristenlager. Das Problem stellt sich fast in jedem Kleinbetrieb gleich: Wie können die Mitarbeiter den Betrieb möglichst selbstständig führen? Und wie kommt der Betriebsleiter zu zuverlässigem Zahlenmaterial?

Hans Peter Rubi, selbst Besitzer eines Kleinbetriebes (siehe Kasten), hat sich auf die Suche gemacht nach einer finanziell tragbaren Lösung, die einerseits benutzerfreundlich ist und andererseits mit wenig Aufwand ein bestmögliches Controlling für den Betrieb sicherstellt.

Er arbeitet nun seit längerem mit der modular aufgebauten EDV-Lösung Squirrel, einem Produkt der Firma Sulcus. Als Grundstein für das System konnte der bereits vorhandene multitaskfähige 386er Personal Computer eingesetzt werden.



Ist ein so detailliertes Controlling für einen Kleinbetrieb überhaupt nötig? «Statt von Controlling spreche ich lieber von einem guten Abrechnungswesen, das eine Betriebsführung mit System ermöglicht und als Motivationsinstrument einsetzbar.»

Hans Peter Rubi steckt viel Zeit in die Erprobung seines Betriebsführungs-Systems. Was ist sein Ziel? «Wenn das System ausgereift ist, würde ich es gerne im Franchising an andere ähnliche Betriebe weitergeben. Das würde auch Zahlenvergleiche ermöglichen.» Rubi ist auch daran, ein franchisefähiges Hotelkonzept namens Alpenpub zu erarbeiten. Dieser Food- & Beverage-lastige Hotelpub wird sich an ein junges Publikum richten.

Für rund 25 000 Franken sind das Touchscreen Terminal, die Software, die Verbindung zum PC, die Schulung und ein Live-Support von drei bis vier Tagen zu haben. Ist das System einmal installiert, so kann der Hotelier Änderungen relativ einfach selber eingeben. Gibt es dennoch Probleme, so kann der Supporter vieles über Modem (Telefonleitung) erledigen und damit teure Reisekosten sparen.

Installiert worden ist Squirrel in der Schweiz erst in zwei extrem verschiedenen Betrieben: im 326-Betten-Hotel Hyatt Montreux (in zwei Restaurants) und im Hotel Alpenblick in Grindelwald. Nicht immer sind die Ansprüche von Gross- und Kleinbetrieben völlig verschieden!

Das Kernstück des Systems ist die neue «Kasse», ein flaches Touchscreen Terminal mit berührungsempfindlicher Bildschirmoberfläche und integriertem Kellnerkartenleser. Die im Restaurant platzierte Eingabestation ist also Bildschirm und Tastatur in einem. Der Kellner tippt auf der Bildschirmoberfläche die gewünschten Artikel an (ohne Artikelnummern). Sofort wird in der Küche oder am Buffet ein Bestellausdruck erstellt. Im Computer wird für jeden Gast eine Rechnung angelegt, bestimmt durch dessen Sitzplatz oder Tisch.

Kasse und Stempelbuch in einem

Das gleiche Terminal kann auch für die Arbeitszeiterfassung und als Kartenleser (Kreditkarten, Klubkarten) benutzt werden. Durch die Erfassung von Arbeitszeit und Umsatz kann die Produktivität der einzelnen Mitarbeiter berechnet werden (Labor Modul). Rubi glaubt: «Das Controlling schützt die guten Leute vor den 'faulen Eiern'». Gute Angestellte liessen sich durch diese Zahlen motivieren.

Rubi Wunsch ist eine möglichst genaue Abrechnungswesen, das Transparenz bei Waren- und Personalkosten bringt. Bereits ist sein altes Ausschanksystem am System angeschlossen. Er prüft auch die Module «Inventory», «Club» und «Einkauf & Waren».

Brücke zum Front Office

Soll auch das Logement über das System laufen, ist ein Modul «Hotel Link» möglich, eine Kommunikationsbrücke des Touchscreen Terminal zur gewählten Front-Office-Lösung und Buchhaltung. Diese Brücke soll sicherstellen, dass Rechnungen fürs Essen sofort auf die Hotelrechnung gebucht werden. Squirrel selber ist auf tägliche Abschlüsse angelegt.

Hotel Alpenblick in Zahlen

Hotel: 36 Betten in 18 Zimmern (ohne Bad/WC) plus 32 Betten im Touristenlager  
Mitglied SHV. Kategorie: Kein Stern  
Durchschnittliche Aufenthaltsdauer: 2,1 Tage  
Restaurant: 50 Sitzplätze  
Bar: 40 Sitz- und Stehplätze  
Nettoverkaufspreis 1992: 1,184 Millionen Franken (1988: 823 000)  
Umsatzanteile:  
Küche: 25,3 Prozent (1988: 45,0)  
Keller: 34,8 Prozent (1988: 16,8)  
Logement: 36,8 Prozent (1988: 33,6)  
Mitarbeiter(innen) 1992: 7 Vollzeit- und 2 Teilzeitstellen (1988: 11 Vollzeit, 2 Teilzeit)  
Zwischen 1989 und 1990 wurde auf das Konzept Alpenpub umgestellt, was die Umsatzverschiebungen bei Küche und Keller bewirkt hat. SR

REKLAME

Classic-Line Your Partner

Software *depuis*  
Hardware *seit*

Informatik für die *1 9 8 5* Informatique pour

Hotellerie & Restauration

Front-Office  
Beck-Office  
Kassen-Systeme

Einplatz oder Netzwerk

Classic-Line  
Heckenweg 3  
3270 Aarberg  
Tel. 032 / 82 22 82  
Fax 032 / 82 54 66

**Kuoni-VR**

## Vorgeschlagen wird Hans Eisenring

Der ehemalige SBB-Generaldirektor Hans Eisenring wird als einer der Ersatzmänner für die am 4. Juni aus dem Kuoni-Verwaltungsrat austretenden Swissair-Vertreter Kurt Schmid und Peter Ramel vorgeschlagen.

Der National Carrier zieht sich aus der obersten Etage des wichtigen Touroperators zurück, nachdem er sich letzten Herbst seines Mehrheitsanteils am Kuoni-Aktienkapital entledigte. Bekanntlich wurde dieser an einer Nachtund-Nebel-Aktion über die Börse und einen Finanzbroker auf den Markt geworfen und landete bei der deutschen ITS-Gruppe (Kaufhof Holding, Metro), die das Kuoni-Paket dankbar als günstiges Geschenk Gottes bezeichnete.

**Auch Janssen im VR**

ITS-Geschäftsleiter Friedrich C. Janssen wird nun Kuoni-Verwaltungsrat. Bereits im VR sind Riccardo Gullotti als Präsident, Daniel Affolter als Präsident der Kuoni-Hugentobler-Stiftung, die die Stimmmehrheit besitzt, Claudia Deputoz von der Uto-Versicherung, Heinz Müller, Generaldirektor der SBG, und der Genfer Professor Gilbert Probst von der Universität Genf. *pd/APK*

**Swissair**

## Erträge 1992

Die Erträge der Swissair-Fluggesellschaft sind 1992 gemäss Pressemitteilung von 47,6 auf 20,8 Millionen Franken gesunken. Der konsolidierte Gruppengewinn erhöhte sich von 83 auf 113 Millionen Franken. Der Gewinn einbruch im reinen Fluggeschäft ist auf den Tarifdruck zurückzuführen, der die Umsatznahme verlangsamt. Der Personalbestand nahm wegen Akquisitionen um 1,8 Prozent zu. *r./pd*

**Nau-Sea Cruises Genua**

# Endlich – eine Reederei mit Herz für Seekranke

Immer wieder lassen sich die Reedereien im Kampf gegen die Vorurteile des Publikums Neues einfallen. So gibt es etwa Kreuzfahrten für Vegetarier, Jazzfreaks, Gourmets, Freunde der klassischen Musik oder Ornithologen. Eine echte Marktnische scheint die 1992 gegründete genuesische Reederei Nau-Sea Cruises entdeckt zu haben. Sie lanciert ab Mai 1993 ganzjährig Kreuzfahrten für Seekranke und zeigt sich Agenten und Hoteliers gegenüber ausserordentlich grosszügig!

**UELI STAUB**

Wer eine Kreuzfahrt für Seekranke (intern Typ N genannt) bucht, der legt die Reise statt mit dem schwimmenden Hotel mit Flugzeug oder Bahn zurück, betritt das Schiff nur in den Häfen. Er kann mit Ausnahme der Landausflüge von der gesamten Infrastruktur an Bord profitieren und findet seine Kabine fürs allfällige Übernachten vor. Wenn sich dann die Passagiere zum Landausflug rüsten, bringt ihn das Taxi zum nächsten Bahnhof oder Flughafen.

**Östliches Mittelmeer als Ziel**

Im Wochenrhythmus legt die MS Nau-Sea Princess (17 500 BRT) ab dem 8. Mai die Strecke Venedig – Kerkyra – Patras – Piräus – Heraklion – Valletta – Palermo – Venedig zurück. Der Typ-N-Gast darf auf das mühsame Einschiffen in Venedig verzichten und kommt am ersten Abend in Kerkyra, das er mit Olympic Airways erreicht, an Bord. Der nächste Halt in Patras wurde aus Rücksicht auf die Seekranken, die dort wieder auf das Schiff zurückkehren, eingebaut, denn das einmalige Erlebnis der absolut ruhigen Fahrt durch den Kanal von Korinth ist selbst ihnen zuzumuten. Im erwähnten Stil geht es dann weiter bis nach Palermo, von wo aus der Flug via Rom in die Schweiz angetreten wird.

«Eigentlich wollten wir in Zusammenarbeit mit Professor Mario C. Sa-



Wenn der Sturm aufzieht, brauchen sich künftig dank Nau-Sea Cruises auch für Seekrankheit anfällige Kreuzfahrer keine Sorgen mehr zu machen. Die Reederei hat die Kreuzfahrt für Seekranke erfunden. *Foto: Ruth's Travel Service*

berlotti vom Mailänder Institut für angewandte Psychologie eine Broschüre 'Gesund auf Kreuzfahrten' unseren Reiseunterlagen beilegen», gesteht Giuseppe Oriundi, Executive Vice-President Sales & Marketing Europe von Nau-Sea. «Bald aber merken wir, dass bei anfälligen Personen gegen Seekrankheit kein Kraut gewachsen ist, Psychologie hin oder her! Also erfinden wir Kreuzfahrten für Seekranke!»

**Sehr grosszügige Kommissionen**

Nau-Sea Cruises zeigt sich in ihrem Einführungsjahr in Sachen Kommissionen sehr grosszügig. Die Sätze steigen von 15 Prozent bei einem über 18 Pro-

zent bei zwei und 20 Prozent bei drei bis zu 23 Prozent ab vier Passagieren; was bei mehr als zehn drinliegt, erfährt man auf Anfrage. Von Oktober bis Februar werden gar rundwegs 30 Prozent gewährt. «Wir wollen testen, wie sich das Mittelmeer im Winter gebärdet», sagt Oriundi. Und noch etwas: Ausserhalb der Sommersaison erhalten Hoteliers 25 Prozent Rabatt und dürfen erst noch die Familie gratis mitnehmen. Vertreten wird Nau-Sea Cruises durch Cosulich Zürich.

**Name mit Werbeeffect**

In der Medizin heisst die Seekrankheit, ausgelöst durch Irritationen des

Gleichgewichtsorgans im häutigen Labyrinth des Innenohrs, Nausea marina beziehungsweise navigantium. «Von da kommt unser Name», erklärt Oriundi, der kein Hehl daraus macht, dass mit den drei letzten Buchstaben SEA werbetchnisch einiges zu machen ist. Wer Fachbücher oder Reederei-Kataloge durchblättert, stellt bald fest, dass die Seekrankheit verschämt verschwiegen wird, als existiere sie nicht! Oft wischt man das leidige Problem mit dem Hinweis auf Stabilisatoren vom Tisch. Wir alle aber wissen, wie missliebzig das Rollen, Stampfen und Krängen eines Schiffes sein kann. So besehen beginnt hier eine neue Ära der Kreuzfahrt-Industrie!

**USAir/BA**

## 38 synchronisierte Ziele

Bis Anfang 1994 planen British Airways und USAir, 38 Destinationen im Code-Sharing-Verfahren anzufliiegen. Für den kommenden Mai bereits teilen sich die USA-Ziele Syracuse, Rochester und Cleveland von London aus denselben Reservationscode: Ein einziger Ticketschalter, ein einziger Gepäcks-Check-In.

**ALEXANDER P. KÜNZLE**

Seit Juli 1992 sind British Airways und USAir finanziell miteinander verbunden. Kürzlich flimmerten nun in den USA die ersten gemeinsamen TV-Spots in die gute Stube, in denen das Code Sharing der beiden angepriesen wurde. So werden schon diesen Mai die Flüge zwischen London und drei USA-Städten synchronisiert sein, das heisst, im Reservationssystem unter demselben Code laufen. Bis Anfang 1994 sollen dann ganze 38 Destinationen auf dieser Basis bedient werden, wobei USAir den «Domestic» und BA die transatlantischen Flugteile übernimmt (siehe Artikel über Robert Crandall auf dieser Seite).

**Brand Sharing...**

Über diese an sich ja klassische Code-Sharing-Version hinaus werden USAir und BA von London nach Baltimore und von London nach Pittsburgh eine noch weitergehende Kooperation einführen: Die USAir-Kabinencrew wird bereits von London aus dabei sein, das USAir-Flugzeug ebenfalls. Sowohl die Crew als auch das Flugzeug aber werden wie ein British-Airways-Produkt aussehen als auch wie ein BA-Produkt vermarktet werden. Diese Kooperationsweise setzt nun eine Umschulung des USAir-Personals voraus: BA-Dienstleistung mit amerikanischem Akzent! Zur Erinnerung: Swissair und Delta haben auch schon ausführlich derart zusammengearbeitet.

Natürlich spricht man auch davon, dass USAir für BA in Amerika die Bodendienste versieht – und umgekehrt. Dazu kommt die Koordination der Flugpläne und das Joint Buying, das

heisst der gemeinsame Einkauf von Flugzeugen, Kerosen und Catering.

**Monopolängste**

Das grosse Problem bei den Kooperationen mit USA-Carriern scheinen weniger die operativen Abläufe zu sein, glaubt man bei British Airways, sondern die Anti-Trust-Politik der USA-Administration. KLM und Northwest begannen ihre Zusammenarbeit ebenfalls mit dem Code-Sharing. Doch eine übergeordnete Allianz zwischen einer amerikanischen Airline und einer anderen lässt das Risiko zunehmen, wonach eine gemeinsame Preis-, Fahrplan- und Marketingpolitik in monopolistische Praktiken umschlagen könnte, wie das USA-Ministerium für Transporte befürchtet.

In Airline-Kreisen wird nun diskutiert, ob eine volle Integration zweier Fluggesellschaften oder ein blosses Mischen von operativen Abläufen die Erfolgsrechnung verbessert. Für 300 Millionen Dollar hat BA 19,9 Prozent vom USAir-Aktienkapital erhalten. Letztes Jahr war noch eine Beteiligung von 750 Millionen, das heisst 44 Prozent, vorgesehen gewesen. Das hätte BA sogar ein beschränktes Veto-Recht im USAir-Verwaltungsrat gegeben. Doch fiel diese integrierte Fusionsversion dem Verdikt des Ministeriums zum Opfer.

Während KLM/Northwest sowie BA/USAir viel zu reden geben, was den Umfang der Kooperationen betrifft, Robert Crandall von American Airlines von Fusionsgrad gar nichts hält, sind alle Blicke auf die Swissair-Politik bezüglich des Euro-Carriers gerichtet. AA-Chef Robert Crandalls Kritik der Glaubwürdigkeit solcher Fusionen ist dabei ein weiteres Mosaiksteinchen in der Architektur solcher Kooperationen: Auch wenn damit massenhafte Kosten eingespart und Arbeitsgänge effizienter gemacht werden können, darf dadurch der Kunde nicht an der Nase herumgeführt werden: Der Reservationscomputer mag Produkteneinheit noch so suggerieren, man sollte dem Passagier nicht eine Airline für eine andere verkaufen. Dann fusioniert man besser gleich total und baut ein neues Image auf. *APK*

**Swissair/Aeroflot**

## Moskau-Fernost

Zwanzig Prozent mehr Passagiere zwischen der Schweiz und Moskau in den letzten zwei Jahren, attraktive Graumarkt-Tarife über Moskau nach Fernost, Aeroflot-Kontingente auf Swissair-Flügen: Zum 25-Jahr-Jubiläum der Swissair-Destination Moskau hat sich einiges verändert.

Das neue Flugprogramm der Swissair zeigt seit 28. März nebst einer täglichen Verbindung zwischen Zürich und Moskau auch zwei Flüge pro Woche von Zürich nach St. Petersburg sowie drei Frequenzen pro Woche zwischen Genf und Moskau. Auf den Strecken nach St. Petersburg und Genf-Moskau wurde mit Aeroflot ein «Blocked Space Agreement» vereinbart, wonach Aeroflot auf den Swissair-Flügen ein bestimmtes Kontingent von Sitzen (15 nach Petersburg, 20 zwischen Genf und Moskau) zur Verfügung steht.

Auch Gennadi Egorov, General Manager von Aeroflot in der Schweiz, äussert sich positiv über die gegenwärtige Entwicklung im Zivilluftverkehr zwischen der Schweiz und Russland. Aeroflot fliegt auch weiterhin mit einem 3-Klassen-System nach insgesamt 135 Städten in 93 Ländern. Als neue Aeroflot-Destinationen gelten 1993: Johannesburg, Panama sowie Sydney.

**Moskau-Besuch als Zugabe**

Zusätzliche Kunden verspricht sich die Aeroflot vor allem im Segment des jungen, kostenbewussten Publikums auf dem Weg nach Fernost. Zum einen mit attraktiven Graumarkt-Tarifen, zum anderen mit einem Stopover-Package (inklusive 72-Stunden-Visum) in Zusammenarbeit mit dem neuen Novotel am Moskauer Airport Scheremetjevo.

Ein weiteres Novum sind sicherlich auch die westlichen Airbus 310-300-Einheiten bei Aeroflot. Sie stehen übrigens so im Einsatz, dass Passagiere aus London, Paris und Rom bei der Zwischenlandung in Moskau in der Maschine sitzenbleiben können, bis es dann weiter in Richtung Asien geht. *CB*

**Delta Air Lines**

## Ab 2. Juni im SR-Terminal

Der amerikanische Carrier und Partner der Global Excellence zieht definitiv vom Terminal B, wo alle USA-Gesellschaften ihr Check-In durchführen, in den Swissair-Terminal um. Am Mittwoch, 2. Juni 1993, wird erstmals ein Delta-Flug unter gemeinsamer Swissair/Delta-Flugnummer von Cincinnati in Zürich landen. Ab diesem Datum wird das Check-In für sämtliche Passagiere der Delta im Swissair-Terminal A durchgeführt.

Zwar wird im Economy-Wing ein eigener Delta-Verkaufsschalter eingerichtet, die Abfertigung selbst erfolgt jedoch, entgegen bisherigen Usancen, an einem beliebigen Check-In-Schalter der Swissair – wie für den ganzen Terminal geltend, getrennt nach Economy- oder Business/First-Class. Der Einzug von Delta Air Lines im Swissair-Terminal soll am 2. Juni mit einer echten «Yankee-Party» gefeiert werden. *HU*

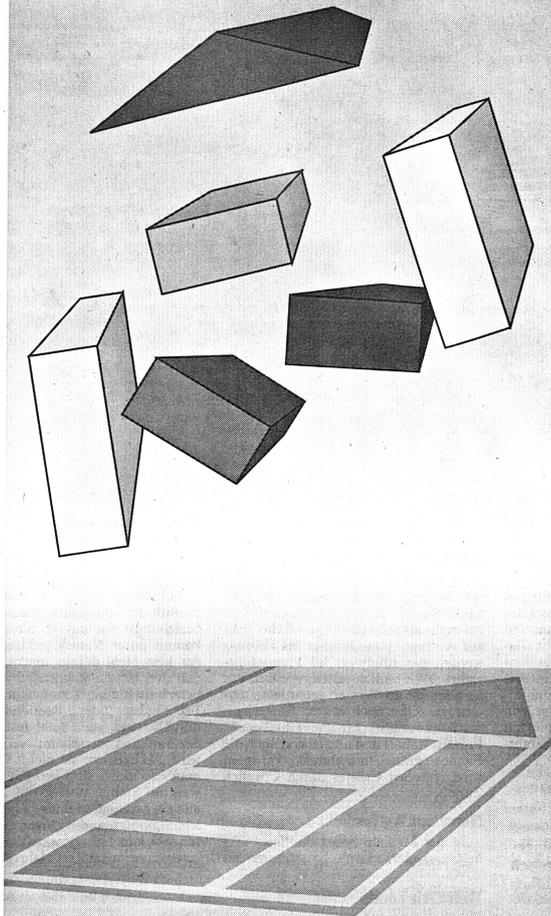
**British Airways/First Class**



## Im Duvet über den Atlantik

First Class ist out im Kurzstreckenbereich, dafür trendy beim Interkontinentalgeschäft. British Airways lässt ihre Kundschaft im Feinschmecker-Restaurant am Flughafen essen, um an Bord gleich ins BA-blaue Pyjama schlüpfen zu können. Ein Duvet, zwei Kissen und eine heisse Schoggi unmittelbar nach dem Take-off. Eine Stunde vor der Landung gibt's dann English Breakfast plus die neusten Nachrichten ab Monitor. Nach der Landung gibt's dann weiteres Service, von Hosenbügel bis (Mietwagen-)Reservation. Obwohl diese First Class ab April eingeführt wird, handelt es sich dabei keineswegs um einen Aprilscherz. (Foto: Claude Baumann)

## Flexible Spezialisten.



**Die Reisebaumeister.**

 **FALCON**Travel

Die Reisebaumeister: solide flexible Spezialisten

 **Carib**TOURS

Die Reisebaumeister: solide flexible Spezialisten

 **SierraMar.**

Die Reisebaumeister: solide flexible Spezialisten

 **SKY**TOURS

Die Reisebaumeister: solide flexible Spezialisten

### Reiseleiterin Reiseleiter

Abend- und Tageskurse in  
Zürich/Aarau/Bad Ragaz/  
Basel/Bern/Luzern/St. Gallen

Verlangen Sie das  
Gratiskursprogramm!

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

vom  
Schweizerischen  
Reisebüro-Verband  
empfohlen



**Marti-Kuren bringen Sie auf Touren!**

## INSEL ISCHIA ITALIEN

Die grüne Sonneninsel im Golf von Neapel zum Kuren, Erholen, Entspannen und Geniessen.

**Bequeme Anreise:**

- im MARTI-LUXUSCAR jeden Freitag ab 02. April
- mit CROSSAIR-DIREKTFLUG (Zürich - Neapel - Zürich) jeden Samstag ab 03. April

Grosse Auswahl an Hotels jeder Kategorie auf der ganzen Insel. Z.B.: Hotel St. Raphael (obere Mittelklasse) Fr. 940.-  
7 Tage Verlängerung Fr. 490.-  
Zuschlag Flug Fr. 340.-  
Oblig. Annulationskosten/SOS-Vers. Car Fr. 18.-/Flug Fr. 25.-

Preis pro Person/Woche im Doppelzimmer bei Anreise im Marti-Nichtraucher-Car am 02./09./16. April 1993, Halbpension, Bahnanschlussbillett, Schweizer Reiseleitung auf der Insel Ischia.

Profitieren Sie von den grosszügigen Kurermässigungen des Hotels St. Raphael im April.

Info und Buchungen: **032 820 111** 

## TOURISTIK-STELLENMARKT



**SPORT  
ist Ihre Welt!**

– Sport live – «eine Welt für sich» innerhalb unserer Reiseorganisation! Für diese Hauptsitz-Abteilung suchen wir zur Ergänzung des Teams einen jüngeren, sportbegeisterten und initiativen

### Sport-Reiseberater

Wir suchen Sie, wenn Sie das Sportgeschehen seit langem aktiv verfolgen und Sie Ihre breiten Kenntnisse auf diesem Gebiet, beim Bearbeiten und telefonischen Verkauf von Sportreisen, umsetzen möchten! Dazu gehört selbständige Gestaltung von Reisen für Verbände, Aktiv- und Passiv-Sportler vom Einkauf über Kalkulation bis zur Lancierung.

Sie sind ein Teamplayer, belastbar und gewohnt, selbständig und selbstverantwortlich zu arbeiten. Sie verfügen über Erfahrung in der Touristikbranche und sind zusätzlich bereit, Koordinationsaufgaben im Bereich EDV zu übernehmen. Sie sind sprachlich in Deutsch, Französisch und Englisch versiert. Sie haben viel zu bieten. Wir auch!

Kuoni-Sport-live, eine Welt für Sie? Dann sollten wir uns kennenlernen!

Marco Tacchella, Abteilungsleiter, beantwortet vorgängige Fragen gerne über Telefon (01) 277 47 10.

Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto senden Sie bitte an:

**Reisebüro Kuoni AG**

Jörg Müller  
Personalchef  
Neue Hard 7, 8037 Zürich



Knecht Reisen Workshop

# Mit fünf Gesprächsrunden bis ans «Ende der Welt»

Der traditionelle Workshop des Spezialisten Knecht Reisen Ozeanien und seiner Partner führte nach Australien und Neuseeland. Den 80 Teilnehmern wurde am Montag in fünf kleinen Sessions eine Vielzahl von Tipps und Informationen von Profis an die Verkaufsfreunde mitgegeben. Die Gesprächsrunden wurden mit eindrücklichem Bild- und Filmmaterial wirkungsvoll unterstützt.

MICHAEL HUTSCHNEKER

Sie würde am liebsten gleich noch heute abfliegen, meinte eine Workshop-Teilnehmerin am Montag dieser Woche. Im Hotel Hilton beim Airport Kloten präsentierten sich, organisiert von Knecht Reisen und seinen Partnern, Australien und Neuseeland – selbstredend für das Reisefieber oder Fernweh, von welchem wohl die meisten der 80 Reiseberater angesteckt worden sind. Eine geeignete Flugverbindung hätte die Reisefreude, wie von *Anirudha Nagrath* zu erfahren war, sicher mit Singapore Airlines gefunden. Seit Montag fliegt der Carrier sechsmal wöchentlich von Zürich non-stop nach Singapur, davon fünfmal mit Abflug in Kloten am späteren Abend. Am modernen Flughafen des Stadtstaats

werden ideale Verbindungen nach Australien (28 wöchentliche Abflüge) und Neuseeland (fünfmal pro Woche) angeboten. Wer am Sonntag von Zürich via Singapur ins westaustralische Perth fliegt, hat mit nur 16 Stunden Flugzeit die, gemäss Nagrath, kürzestmögliche Reisevariante auf den fünften Kontinent gewählt.

Mit 140 Fahrzeugen und 200 000 Passagieren pro Jahr sind die Australian Pacific Tours (APT) und AAT King's das grösste Busunternehmen in Down Under. Ken Byers, General Manager für Europa, verwies auf den im Knecht-Ozeanien-Prospekt eingetragenen APT-Teil, um zu ergänzen, dass selbstverständlich sämtliche APT- und AAT-Touren bei Knecht gebucht werden können.

### Günstiger Dollar

Auf die riesigen Distanzen in Australien kann nicht oft genug aufmerksam gemacht werden. Diesen und weitere nützliche Reisetipps vermittelte *Lilly Seydoux* von der Australian Tourist Commission. Nebst all den bekannten Vorzügen, welche Australien für viele zum Traum aller Reiseziele werden lässt, kann dieses, dank dem tiefen australischen Dollar, derzeit sehr preisgünstig erreicht beziehungsweise bereist werden.



Nicht nur weisse Haie gibt's am Great Barrier Reef, sondern auch weissen Strand, blauen Himmel und glasklares Wasser mit zahllosen Wassersportmöglichkeiten.

Foto: Eliane Meyer

Bleibe noch das letzte Gespräch am (runden Tisch), dasjenige beim eigentlichen Gastgeber, Knecht Reisen. Der langjährige Ozeanien-Kenner *Ueli Bächer* gab einige wenige seiner unzähligen Empfehlungen aus erster Hand ab. Als spezielles Australien-Erlebnis weshalb nicht eine Bahnreise? Oder zur Abwechslung eine Kreuzfahrt im weltbe-

kannten Great Barrier Reef? Aber das auch noch sich erst in der «Entdeckungsphase» befindliche West-Australien darf ohne jegliche Abstriche als ganz heisser Tip gehandelt werden. Nicht zu vergessen die beiden Veranstalter in Neuseeland, welche deutschsprachige Touren durchführen und das Knecht-Programm vervollständigen.

Während der fünf Sessions wurde der Anlass mit ebenso einladenden wie faszinierenden Videobeiträgen über Australien, Neuseeland, Heliskiting mit Neuseelands Slalom-Weltcup-Zweiter *Annelies Coberger* und einer Präsentation von Singapore Airlines aufgelockert. Knecht-Reisen-Direktor *Roger Geissberger* zeigte sich im Übrigen mit dem Echo auf den nun schon zur Tradition gewordenen Destinationenworkshop sehr zufrieden – wie auch die Teilnehmer, insbesondere natürlich die Gewinner der beiden Wettbewerbspreise. □

### «Kiwiss» gegründet

Vor wenigen Tagen wurde eine Arbeitsgruppe mit dem Namen «Kiwiss» gegründet. Vorerst umfasst die Mitgliederliste 20 Namen (Schweizer Touroperatoren, Airlines, neuseeländische Anbieter und das New Zealand Tourism Board), welche gemeinsam die Destination Neuseeland auf dem Schweizer Markt fördern wollen, etwa analog der erfolgreichen Atos-Gruppe für Australien. Über die ersten Aktivitäten wird zu einem späteren Zeitpunkt informiert. **HU**

Deutsch-französischer Workshop

## Noch enger zusammengedrückt

Zum zweiten Mal nach 1992 laden Deutschland und Frankreich am 20. April zum gemeinsamen Workshop im Zürcher Kongresshaus ein. Räumlich gesehen rückt man sogar noch näher zusammen.

UELI STAUB

Die Idee, die Flut von Workshops durch das Zusammenpannen zweier Länder einzudämmen, fiel auf fruchtbaren Boden. «Unsere Erfahrungen von 1992 waren gut bis sehr gut», erklärt Frankreichs *Alain Roman*, sein deutscher Kollege *Knud Jörgen* stimmt dem bei.

### Im gleichen Saal

240 Besucher waren vor Jahresfrist ins Kongresshaus gekommen; auch deren Mehrheit sah es positiv. Trotzdem hat man sich um Verbesserungen bemüht. War bei der Premiere Frankreich, durch eine Treppe vom neuen Partner getrennt, ins obere Stockwerk verbannt worden, hat man nun den grossen Kongresssaal gemietet und stellt dort gemeinsam aus. Auch wird diesmal von koarjenartigen Aufbauten Abstand genommen; Tische sollen zu Gesprächen einladen, Übersichtlichkeit und Transparenz erhöhen sowie zum Bummeln animieren. Apropos Saal: ein derart grosser konnte in Lausanne zum gewünschten Zeitpunkt leider nicht aufgetrieben werden, so dass das Projekt eines gemeinsamen Auftre-

tens in der Westschweiz auf 1994 vertagt werden muss!

Neu ist auch der Zeitablauf. Gestartet wird erst um 12 Uhr, dafür aber mit einem Mittagsbüffet für alle. Dafür entfällt das Abendessen, an dem letztes Jahr ohnehin fast nur die Aussteller teilnahmen. Von 13 bis 19 Uhr können somit nach Lust und Laune Kontakte gepflegt werden.

Die rund 60 deutschen Aussteller – vertreten sind Städte, Werbegemeinschaften, Verkehrgänger, Regionen, Hotels und Incoming-Veranstalter – stehen bereits fest; 80 Prozent sind Repeater, nach wie vor ermangelt es der neuen Bundesländer.

Frankreich stand bei der Presseorientierung noch mit leeren Händen da; ihre ebenfalls etwa 60 Aussteller werden von der Pariser Zentrale ausgesucht, und das dauert eben!

Unter dem Sammelbegriff «Workshop» wurde schon manche Falle aufgestellt, in die die Touristiker ahnungslos tapteten. «Professioneller Workshop würde hier eher zutreffen», sagt *Knud Jörgen*, «denn es ist kein Salon und keine Messe. Was wir hier veranstalten, ist eigentlich eine Kontaktbörse!» Und diese Börse – man erinnert sich gerne – entsprang 1992 einer Initiative von Jörgens Stellvertreterin *Jordi Orso*. Sie verlässt Zürich Ende April in Richtung DZT Mailand und wird durch *Maritta Schmal* ersetzt. □

TUI-Krach

## Eene, meene muh – und raus bist du

Die Vorgänge rund um die Touristik Union (TUI) werden immer grotesker, wobei es im Vorfeld zu den Ereignissen um viel Geld und nicht zuletzt um Eitelkeiten geht. Unter dem Strich gesehen, nimmt die TUI Schaden, wenn die Kontrahenten nicht bald zur Vernunft kommen. Doch danach sieht es im Moment nicht aus. Kinderverse sind angebracht, 1.-April-Scherze jedoch nicht: Dann trifft man sich nämlich wieder.

SYBILL EHMANN, FRANKFURT

Am 17. März fand nun die ominöse Geschäfterversammlung statt, die ja ursprünglich zweigleisig ablaufen sollte – die eine der gegnerischen Parteien hatte für den Vormittag, die andere für den Nachmittag geladen. Sehr zum Verdruss der Kahn-Investoren-Gruppe war es dann dem TUI-Aufsichtsratsvorsitzenden *Hans Jakob Kruse* (Hapag-Lloyd) gelungen, die beiden Versammlungen zusammenzuliegen, was zu turbulenten Szenen geführt haben soll. Zehn Stunden lang haben sodann die Opponenten getagelt mit dem Ergebnis, dass sie sich verabredet gegenseitig – also zum einen die Kahngruppe/WestLB und zum anderen die Bahntöchter DER/ABR und die Hapag-Lloyd AG – ausgeschlossen. Beide Parteien bestreiten umgehend die Rechtswirksamkeit dieser Beschlüsse, im übrigen dabei unterstützt durch ihre jeweiligen Anwälte.

Die Kahngruppe hebt darauf ab, dass das notwendige Quorum von 90 Prozent, wie in der TUI-Satzung verankert, nicht erreicht worden und der Beschluss damit ungültig sei. Kahn will nun Hapag-Lloyd/Bundesbahn aus der TUI herausklagen, auch «um von der TUI Unheil abzuwenden, die von Hapag-Lloyd und Bundesbahn vereinbart werden sollen und deren Selbständigkeit gefährdet ist».

Der niedersächsischen Wirtschaftsminister, in dessen Land die TUI zuhause ist, sieht die Dinge jedoch ganz einfach: der Versuch einer feindlichen Übernahme der TUI durch den WestLB-Chef *Friedel Neuber* sei fehlgeschlagen, er und die Kahngruppe sollten sich trennen. Das Land ist im übrigen bereit, sich an der TUI indirekt zu beteiligen, falls sie durch den Rückzug der potenten Neugeschäftlicher Finanzbedarf hätte. Hintergrund dieser Freundlichkeit ist die Befürchtung des Landes, dass bei einem Obsiegen der WestLB diese den potenten Steuerzahler TUI aus Hannover nach Düsseldorf und damit nach Nordrhein-Westfalen verlegen könnte, wo sie selbst, die LTU sowie einige deren Veranstalter-Töchter angesiedelt sind.

### Melkkuh muss bleiben

Einziger Lichtblick in dem dunklen Geschehen ist die Anberaumung einer weiteren Geschäfterversammlung am 1. April und die Zustimmung, den Aufsichtsrat in unveränderter Zusammensetzung zuzulassen. In der Zwischenzeit hat es angeleglich auch bereits

erste Gespräche zwischen einzelnen Kontrahenten gegeben, denn bei aller Feindseligkeit müssen sich die Partner ja darüber im klaren sein, dass bei einem Zusammenbruch der heutigen Gesellschaftsstruktur die TUI als Melkkuh verkümmern würde – beispielsweise würde bei einem Auszug der Bundesbahn/Hapag-Lloyd-Fraktion die TUI eine erhebliche Schwächung ihrer Vertriebskraft erfahren, denn die Ketten DER/ARB/Hapag-Lloyd und wohl auch an Luftthansa gebundene Reisebüros würden TUI-Produkte nicht mehr verkaufen, auch wenn's weh täte. Branchenkenner sehen aber für kommende Auseinandersetzungen wenig Chancen für Verständigungen. □

### Airtours wird 50%-Tochter von Luftthansa

Trotz der anhaltenden Querelen zwischen Neu- und Altgesellschaftern der TUI konnten auf der kürzlich in Hannover stattgefundenen Geschäfterversammlung dennoch anstehende Entscheidungen getroffen werden. Danach sollen die zehn Prozent, die die TUI an der Hapag-Lloyd AG hält, nun an die Luftthansa abgegeben werden. Anderseits wird sich die Luftthansa zu 50 Prozent an der TUI-Tochter Airtours International beteiligen. Weiterhin will die TUI Hapag-Lloyd eine Beteiligung an ihrer Tochtergesellschaft Air Conti einräumen. **SE**

### IMPRESSUM

hotel + touristik revue

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

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

Gesamtleitung/Direction: Werner Friedrich, Chefredaktor/Rédacteur en chef: Andreas Neitzel (AN); Stellvertretender Chefredaktor/Rédacteur en chef adjoint: Miroslaw Halaba (MH). Redaktion deutsch: hr: Urs Manz (UM), Susanne Richard (SR), Thomas Vaszary (VY); tr: Dr. Alexander P. Künzle (APK), Sam Junker (SJ); F & B: Stephan Wehrle (SW), Riccarda Schön (RSCH).

Redaktionsbüro Zürich: Michael Huttschneker (HU), Tel. (01) 202 99 22, Telefax (01) 281 01 91. Rédaction romande: Miroslaw Halaba (MH), responsable: Jean-Paul Fährdrich (JPF), Philippe Maspoli (PM). SHV - SSH - SSA: Stefan Senn (SSE); Stephan Wehrle (SW), Stellvertreter. Ständige Mitarbeiter Schweiz deutsch: Claude Baumann (CB), Zürich. Claudio A. Engeloeh (CE), Bern. Bruno-Thomas Eltschinger (BTE), Zürich. German Escher (GER), Brig. Petti Grunder (PG), Interlaken. Klaus Hölle (KH), Genf. Hanna Künzler (HAK), Versico. Marianne Luka-Grossbacher (MLG), Bern. Eliane Meyer (EM), Zürich. Sigi Scherran (SS), Vaduz. Franz Spanny (FS), Chur. Ueli Staub (US), Zürich. Heinz Wirthlin (HW), Zürich.

Korrespondenten Ausland deutsch: Barcelona: Ulrike Wiebrecht (UW), Frankfurt: Sybill Ehmman (SE) und Georg Ubenauf (GU), Lissabon: Susanne Rindlisbacher (SRJ), New York: Claude Chatelet (CC), Paris: Katja Hassenkamp (HAS), Wien: Dr. Heribert Purtscher (HP).

Collaborateurs extérieurs français: Véronique Tanerg (VT), Genève. José Seydoux (JS), Fribourg.

Collaborateurs étrangers français: Bruxelles: André Pater (AP), Tokyo: Georges Baumgarten (GBR).

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

### 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., Jacques Souarés, 5, av. Krieg, 1208 Genève, tel. (022) 735 73 40, telefax (022) 786 16 21.

EG-Pauschalreisen

## Deutscher Vorschlag ist nicht umsetzbar

Die Umsetzung der EG-Pauschalreiseberichtlinie ist in Deutschland immer noch in der Diskussion. Allerdings wurde dem Bundesparlament am 10. März ein Gesetzesentwurf vorgelegt. Sobald dieser verabschiedet ist, muss er noch durch alle Gesetzgebungsinstanzen laufen, was wohl bis Ende Jahr dauern dürfte.

Die Reisebericht-Diskussion zwischen dem Justizministerium und der deutschen Reisebranche ist noch nicht zuende. Es sieht ganz danach aus, dass die Branche sich wohl mit der bisherigen 4-Monats-Frist für Preiserhöhungen abfinden muss, obwohl die EG-Richtlinien eine günstigere Lösung vorsehen.

### Kundengelder-Absicherung

Heiss umstritten ist weiterhin die Absicherung der Kundengelder für Pauschalreisen. Im letzten Entwurf des Justizministeriums ist vorgesehen, dass die Branche durch einen freiwilligen Fonds im ersten Jahr für einen Gesamtbetrag

von 70 Millionen DM, im zweiten Jahr von 140 Millionen DM und im dritten Jahr für Schäden in Höhe von insgesamt 200 Millionen DM haften müsse. Dem hält der Deutsche Reisebüro-Verband entgegen, dass die dritte Stufe von 200 Millionen DM Haftungssumme nicht erreichbar ist.

### 'ne satte Mark pro Pax

Das Kernproblem bei der Touristikbranche besteht ja darin, dass die grossen Reiseveranstalter bei einer Gemeinschaftslösung nur mitmachen, wenn es sie nicht mehr kostet, als wenn sie ihre individuelle Absicherung vornehme. Diese würde die grossen Unternehmen kaum mehr als eine Mark pro Reisender kosten.

Wenn nun die überwiegende Mehrzahl der Reiseindustrie freiwillig an einem Branchenfonds mitmachen würde, kämen voraussichtlich pro Jahr 20 Millionen DM zusammen. Die realistische Höchstsumme für entstehende Schäden wird vom DRV mit 5 Millionen DM pro Jahr veranschlagt. Die Diffe-

renz zwischen dem Nettofonds im ersten Jahr von 15 Millionen DM und der vorgeschriebenen Haftungssumme von 50 Millionen DM müsste durch eine Versicherung gedeckt werden.

### Prämie höher als Fonds

Das wäre im ersten Jahr möglich, gerade auch noch im zweiten Jahr, für das dritte Jahr wäre aber kein Geld mehr für die Versicherungsprämie zur Abdeckung der Differenz zwischen Fondsvermögen und Haftung von 200 Millionen DM. Diese Versicherungsprämie würde nämlich höher sein als das, was sich im Fondstopf angesammelt hat. Deshalb ist dieses derzeitige Modell des Bundesjustizministeriums nicht praktikabel.

Der DRV hat einen Gegenvorschlag unterbreitet, der Stufen von fünf Jahren vorsieht, an deren Ende die Branche für insgesamt 100 Millionen DM haften würde, die einzelnen Stufen würden aus je 20 Millionen DM bestehen und beim gedachten Betrag von einer DM pro Passagier ab finanzierbar sein.

SE, Frankfurt

# Haben Sie Ihr Osternest schon mal im Sand gesucht?

Buchen Sie jetzt: ☎ 01 277 46 00

DESTINATION	ABFLUG AB	ABFLUGS-DATEN	HOTEL/APPARTEMENT	1 WOCHE	2 WOCHEN
<b>TUNESIEN</b>	Zürich mit Tunis Air	<b>April 3</b>	VP Hotel Méditerranée	Fr. 579.-	Fr. 950.-
	Zürich mit Tunis Air	<b>April 10/17</b>	ZF Hotel Salem	Fr. 590.-	Fr. 842.-
	Zürich mit Tunis Air	<b>April 10/17</b>	OM Hotel Residence Hammamet	Fr. 604.-	Fr. 856.-
<b>DJERBA</b>	Zürich mit Tunis Air	<b>April 10/17</b>	HP Hotel Jasmina	Fr. 690.-	Fr.1'054.-
<b>ALGARVE</b>	Zürich mit Air Atlantis	<b>April 10/17</b>	ZF Hotel Rochavau	Fr. 690.-	Fr. 949.-
	Zürich mit Air Atlantis	<b>April 10/17</b>	ZF Vila Channa	Fr. 690.-	Fr. 935.-
<b>GRAN CANARIA</b>	Zürich mit Balair	<b>April 17</b>	ZF Hotel IFA Beach	Fr. 749.-	Fr.1'106.-
	Genf mit CTA	<b>April 18</b>	ZF Hotel IFA Beach	Fr. 749.-	Fr.1'106.-
	Basel mit Balair	<b>April 21</b>	ZF Hotel IFA Beach	-----	Fr.1'106.-
<b>FUERTEVENTURA</b>	Zürich mit Balair	<b>April 21</b>	OM Appt. Corralejo Beach	-----	Fr. 765.-
<b>TENERIFFA</b>	Zürich mit Balair	<b>April 18</b>	OM Appt. in Teneriffa Süd	-----	Fr. 699.-
	Basel mit Balair	<b>April 21</b>	OM Appt. in Teneriffa Süd	-----	Fr. 699.-
<b>LANZAROTE</b>	Zürich mit Balair	<b>April 21</b>	OM Appt. Las Cucharas	-----	Fr. 759.-
<b>20 % KINDERREDUKTION GENERELL</b>					
<b>KRETA</b>	Zürich mit Balair	<b>April 10/17</b>	ZF **Hotel Kosta Mare	* Fr. 680.-	* Fr. 876.-
	Zürich mit Balair	<b>April 10/17</b>	ZF Hotel in Chersonissos	* Fr. 599.-	* Fr. 760.-
	Zürich mit TEA	<b>April 12/19</b>	ZF Hotel Melpo	* Fr. 599.-	* Fr. 760.-
	Zürich mit TEA	<b>April 12/19</b>	ZF Hotel in Chersonissos	* Fr. 499.-	* Fr. 639.-
<b>SÜDTÜRKEI</b>	Zürich mit Balair	<b>April 9/16</b>	HP Hotel Tekirova Beach	Fr. 899.-	Fr.1'347.-
	Zürich mit Balair	<b>April 9/16</b>	ZF Hotel in Side	Fr. 699.-	Fr. 874.-
	Zürich mit United European	<b>April 14/21</b>	ZF Harbour Motel	Fr. 599.-	Fr. 795.-
	Zürich mit United European	<b>April 14/21</b>	ZF Hotel in Side	Fr. 499.-	Fr. 674.-
<b>ZYPERN</b>	Zürich mit Cyprus Airways	<b>April 12/14/19/21</b>	ZF Hotel Marin Life Beach	Fr. 799.-	Fr.1'023.-
	Zürich mit Cyprus Airways	<b>April 12/14/19/21</b>	OM Hotel in Ayia Napa/Protaras	Fr. 699.-	Fr. 874.-
	Zürich mit Cyprus Airways	<b>April 11/18</b>	ZF Hotel Marin Life Beach	Fr. 899.-	Fr.1'123.-
	Zürich mit Cyprus Airways	<b>April 11/18</b>	OM Hotel in Ayia Napa/Protaras	Fr. 799.-	Fr. 974.-
<b>ISCHIA</b>	Zürich mit Crossair	<b>April 3</b>	ZF Hotel auf Ischia	Fr. 499.-	Fr. 744.-
	Zürich mit Crossair	<b>April 10/17</b>	ZF Hotel auf Ischia	Fr. 599.-	Fr. 844.-

**50 % KINDERREDUKTION (IM ZUSATZBETT)  
20 % KINDERREDUKTION (IM EIGENEN ZIMMER)**

OM = Ohne Mahlzeit  
ZF = Zimmer/Frühstück

HP = Halbpension  
VP = Vollpension

\* Zuschlag obligatorische Griechenland-Steuer Fr. 35.-  
\*\* 50 % Kinderreduktion generell

Basispreis: pro Person im Doppelzimmer oder  
Appartement bei 2 Personen.

Buchen Sie direkt über Telefon 01 277 46 00,  
Montag bis Freitag von 8.30 bis 18.00 Uhr.  
Oder lassen Sie sich bei Helvetic Tours,  
Kuoni oder in Ihrem Reisebüro beraten.

**Helvetic Tours** 

Mehr Ferien für weniger Franken.

Lufthansa/von Dörnberg

## Warum es zum Bruch kam

Der Lufthansa-Passage-Vorstand Dr. Ernst-Adrian von Dörnberg hat vorige Woche um die Entbindung von seinen Aufgaben per 31. März gebeten. «Lufthansa-Boss flog raus!» titelte darauf die «Bild-Zeitung» und lag mit dieser Einschätzung natürlich nicht falsch. Was ist der Grund des Bruchs zwischen der Lufthansa und ihrem Vorstand?

SYBILL EHMANN, FRANKFURT

Ungewöhnlich gut vorbereitet hat man von Passage-Vorstand Ernst-Adrian von Dörnberg anlässlich der letzten Lufthansa-Gesellschafterversammlung bei einem ersten Aufmucken seinerseits mit der Kündigung konfrontiert. Der andauernde Ertragsverfall des Unternehmens hat zu diesem Schritt geführt, für den der Verkaufsvorstand letztlich auch verantwortlich gemacht werden muss.

### Warten auf Resultate

In der Tat hat der durchaus zukunfts- und ideenreiche von Dörnberg in seiner kurzen Amtszeit zwar viel bewegt, nur bei der Sanierung des Unternehmens kam man nicht voran. So wurden zwar stolze 400 000 zusätzliche Buchungen für die «Welcome Europe»-Niedrigpreis-Aktion gemeldet, nur hinken die daraus resultierenden Mehreinnahmen noch hinterher. Auch ist ebenfalls noch nicht absehbar, ob die Einführung des Lufthansa Express, die Abschaffung der Ersten Klasse innerhalb Europas, die Partnerschaftskonzepte mit deutschen Reisebüros sowie die geplanten weiteren Billigtarife (der Passagier verlor ja inzwischen das Buchen von Normaltarif-

fen!) zu mehr Geld in der Kasse führt, wonach es bisher eher nicht aussieht. Die an von Dörnberg gemachte Vorgabe oder von ihm gegebene Garantie, in diesem Jahr eine Ertragssteigerung von 700 Millionen DM zu erwirtschaften, liegt in der Tat weit über jeder Vorstellungskraft.

Verunsichert bleiben auch hier wieder einmal die Reisebüros zurück, vor allem jene, die sich in engere Partnerschaften mit der Lufthansa begeben haben, und hier erneut vor allem die Unternehmer, die mit hohem eigenem Finanzaufwand ehemalige Lufthansa-Agenturen als LH City Centers übernommen haben. Zwar ist sicher nicht damit zu rechnen, dass die Lufthansa alle von Dörnberg begonnenen Projekte wieder zurückdrehen wird, was auch gewiss falsch wäre, doch die Unsicherheit bleibt, wie es weitergehen wird – auch weil der Imageverlust der Kranich-Airline bald nicht mehr aufzuhalten ist.

### Wer schliesst die Lücken?

Die Lufthansa will angeblich bereits im Mai einen Nachfolger für von Dörnberg präsentieren, wobei die Aussage, es könne sich jemand aus dem Hause selbst finden, von vielen skeptisch beurteilt wird, weil einem dort so recht niemand einfallen will. Arm, wie die deutsche Reisebranche nun einmal an «Eggsheads» ist, wird es nicht ausbleiben, dass bald der Name des Bundesbahn-Vorstandes Henjő Klein ins Gespräch gebracht wird, dem das Meistern dieser Aufgabe auch zuzutrauen wäre – nur würde sein Weggang von der Bahn in ihrer jetzigen Genesungsphase und kurz vor der Einführung der Bahnreform eine nahezu nicht zu schliessende Lücke darstellen. □

LH-Allianz

## Alleingang oder Partnerschaften

Wie alle grossen Luftverkehrsgesellschaften ist Lufthansa im Zuge der Deregulierung des Luftverkehrs unter schweren Kostendruck gekommen. Eine Restrukturierung begann vor einigen Jahren, als die Zeichen noch auf Wachstum standen. Dem damaligen LH-Vorstandsvorsitzenden, Heinz Ruhнау, wurde nachgesagt, er arbeite mit harten, aber zukunftsorientierten Managementmethoden. Führungspositionen wurden abgebaut, und ganz allgemein kam es zu konsequenten Sparmassnahmen. Das Unternehmen blieb expansionsorientiert.

Im nachhinein ist es leicht, frühere Entscheidungen als ungezöglichen Drang nach Grösse zu kritisieren, wie dies heute in der deutschen Öffentlichkeit und Lufthansa-intern geschieht. Sparen heisst aber mehr denn je die Parole auf allen Lufthansa-Ebenen. Trotz überdurchschnittlich hohem Verkehrswachstum leidet Lufthansa wie fast alle Gesellschaften an

zu niedrigen Erträgen. Auch für 1992 wird sie wieder einen bedeutenden Betriebsverlust ausweisen.

Ihre Strategie für die 90er Jahre scheint überdies nicht klar definiert. Vor einigen Monaten kam Lufthansa als Interessentin an der unter dem USA-Konkurrenzgesetz weiterfliegenden Continental Airlines ins Gespräch, zog sich jedoch überraschend von ihrem Angebot zurück. In der zweiten Februarwoche erklärte der damalige Marketing- und Verkaufsvorstand Ernst-Adrian von Dörnberg auf einem Luftverkehrssymposium in Frankfurt, die Suche nach einer grossen amerikanischen Partnergesellschaft sei zugunsten von Partnerschaften und Beteiligungen für begrenzte Märkte aufgegeben worden. Kaum vier Wochen später nun verlässt von Dörnberg jedoch Lufthansa mit sofortiger Wirkung. – Die Suche nach einem oder zwei grossen Partnern scheint wieder aktuell zu sein. KH

Business-Wing



## Business-Gipfeli in Kloten

Zum Flugplanwechsel und zur gleichzeitigen Inbetriebnahme der neuen Swissair-Europa-Business-Klasse wurde der Swissair-Terminal A am Flughafen Kloten nicht nur hübsch geschmückt. Am Sonntag und Montag mittag wurden die abfliegenden Passagiere im neuen Business-Wing mit einem Aperó und auch musikalisch verwöhnt. Der Konkurrenz tüchtig den Marsch blasen hat die Kapelle Flying Men (Mitglieder der Swissair-Musik). Mit Kaffee und Gipfeli in B-Form (B für Business-Class und nicht für Terminal B...) wurden die Fluggäste am frühen Montagmorgen empfangen. Die ersten 16 Swissair-Europa-Abflüge verliessen Zürich mit einer Auslastung von 92 Prozent in der neuen Business-Class, wie der zufriedene SR-Terminal-Chef Jean-Claude Donzel gegenüber der htr erklärte. (V.l.n.r.) Gabi Suremann, Verkauf und Kundendienst Swissair-Terminal; Barbara Birnstiel, Express Check-In; Jean-Claude Donzel, Chef SR-Terminal; und Madeleine Kummer, Supervisor Business-Wing. Foto: Hutschneker

Robert Crandall, American Airlines (AMR)

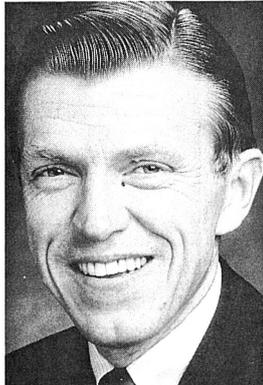
## Über die legale Lüge Code-Sharing

Wenn als «Keynote Speaker» Robert Crandall, oberster (Feld-)Herr von American Airlines, angesagt ist, dann ist einem eine bemerkenswerte Rede gewiss. Man wurde kürzlich im New Yorker Hilton nicht enttäuscht, wo der beredete Airlines-Boss über die Luftverkehrspolitik, die Strukturprobleme in der Luftfahrt und über das «gestörte» Verhältnis zwischen Geschäfts- und Ferienreisenden referierte. Von Kooperation hält er auch nicht viel.

CLAUDE CHATELAIN, NEW YORK

Warum ist die Behauptung, der Business-Traveler subventioniere den Leisur-Traveler, falsch? – Robert Crandall, Chairman, President und Chief Executive Officer von AMR Corporation und American Airlines, Inc. (AA): «Weil es nur wegen dem Geschäftsreisenden derart viele Flüge gibt.» Zwischen New York und Chicago fliegt American Airlines täglich vierzehnhundert mal hin und her; ebenso United Airlines. Das ist genau, was der Business-Traveler will: ein möglichst dichtes Flugnetz und eine möglichst hohe Flexibilität. Und würde nun American das Angebot von 14 auf – sagen wir – 10 Flüge reduzieren, wandernde Reisenden in Scharen zu United ab. Auch der Einsatz kleinerer Fluggeräte lasse sich nicht bewerkstelligen: «Wenn man ein Flugzeug hat, dann hat man es. Man kann es nicht in der Mitte abschneiden und nur die vordere Hälfte fliegen lassen.» Bis der Flottenmix den neuen Gegebenheiten angepasst sei, brauche man 15 Jahre. Also bleibe dem Carrier nichts anderes übrig, als mit unzähligen leeren Sitzen herumzufliegen, für welche der Business-Traveler aufzukommen habe.

Vor rund 1000 Delegierten der «Corporate Travel World», «The Resorts & Incentive Travel Show» und der «Small Meetings Show», die Mitte März parallel im New Yorker Hilton abgehalten wurden, warnte Crandall, dass mit dem wirtschaftlichen Aufschwung das Problem im amerikanischen Luftverkehr nicht gelöst sei. Die US-Carrier litten unter gravierenden strukturellen Problemen. Man biete zu viele Flüge und zu viele Sitze an. Und da das Airlines-Business um die hohen Fixkosten nicht herumkomme, neige man zu Preisabschlüssen. Diese Situation sei verständlich in einem deregulierten Umfeld; völlig unverständlich sei indessen das Konkursgesetz, welches die Situation markant verschärfe. Wenn ein Carrier wie Continental Airlines während zweier Jahre



American-Airlines-Boss Robert Crandall ist nicht für Kooperationen. Das Code-Sharing als einziger Vorteil nennt er eine platte Lüge. Foto: AA

unter dem Schutz des Konkursrichters herumfliegen dürfe, ohne die Rechnungen bezahlen zu müssen, dann habe das nichts mit Wettbewerb zu tun. Und was ist Crandalls Vorschlag? – «Das Prinzip von Chapter 11 des Konkursgesetzes ist okay, aber nur für 90 Tage. Danach soll der betroffene Carrier restrukturiert in den freien Wettbewerb entlassen werden.»

### Der Staat muss mit-deregulieren

Crandall hält keine grossen Stücke auf der in Washington einberufenen Kommission, die die Probleme der Luftfahrt untersuchen und Lösungsvorschläge unterbreiten soll. Es rieche nach viel «Déjà vue». Es kreisten derart viele schlechte Ideen in der Luft, dass die Administration wohl das Falsche mache. Grundsätzlich gibt es nach Crandall zwar Möglichkeiten: Man drehe das Rad zurück in die Zeit vor 1978, vor die Zeit der Deregulierung. Oder aber man pflege den Geist von 1978, allerdings mit einem revidierten Konkursgesetz. Da bleibe noch einiges zu tun, denn Washington kreierte die Deregulation, ohne ihren Beitrag dazu zu leisten und die Infrastruktur am Boden und in der Luft entsprechend auszubauen und zu modernisieren, obschon im Aviation Trust Fund unbenutztes Kapital in Höhe von sieben Milliarden Dollar ruhe.

Crandall schlägt staatlich garantierte Kredite zur Finanzierung der Flottenmodernisierung vor. Schon von Gesetzes wegen müssen die alten und lärmigen

Jets bis zum Jahr 2000 ausgewechselt werden.

### Kooperationen? Unsinn

Und warum hat sich American Airlines bisher gestraubt, sich mit einem internationalen Partner zusammenzutun? – weil derartige Kooperationen laut Crandall nichts bis gar nichts bringen. Der einzige wirkliche Vorteil liege allein im Code-Sharing. So würde also in Zukunft British Airways von Los Angeles nach Pittsburgh und von dort nach London fliegen, sollte man dem Computer Glauben schenken. Das sei aber falsch, unwahr, eine platte Lüge und eine Beleidigung an den Kunden. Tatsache ist, so Crandall, dass von Los Angeles nach Pittsburgh mit USAir geflogen werde, und das sei beileibe nicht das gleiche. Diese Worte sprach Crandall vor Meeting-Planern, Incentive-Spezialisten und Reisebüroleuten. Er gab seinem Befremden Ausdruck, dass die Regierung in Washington und die getäuschte Kundschaft sowas akzeptieren. Wollte man das verbieten, rät der AA-Chef den rund 1000 Delegierten, dann sollten sie diesem Anliegen in Washington zu dem verdienten Nachhall verhelfen. Auf ihn, so Crandall in einem Anflug bitterer Ironie, höre man nicht. □

### Re-Regulation

Die Clinton-Administration stösst eine 15jährige Laissez-faire-Politik im amerikanischen Luftverkehr um. Als Northwest Airlines den Markt von Reno mit heftigen Discountpreisen zu erobern und den Newcomer Reno Air aus dem Markt zu werfen trachtete, trat der frisch ernannte Transportminister Federico Pena auf den Plan und gab Northwest drei Tage Zeit, diesen Schritt zu überdenken. Northwest blieb darauf zum Rückzug.

Der viertgrösste USA-Carrier begründet den Stimmungswechsel mit «veränderten wettbewerbstechnischen Rahmenbedingungen». Kein Wort von Reno Airs Anklage oder Federico Penas Eingreifen. Der Chef des Department of Transportation hingegen beklatschte den Entscheid von Northwest und gab zu bedenken, dass die Industrie begriffen habe, sich in Zukunft anders verhalten zu müssen.

Zielt dieses «anders» in Richtung Re-Regulation? – Ein solches Urteil wäre verfrüht. Entsprechende Befürchtungen aber dennoch verständlich. CC

Euroairport Basel-Mulhouse

## Rosige Zukunft dank EG-Kunstgriff?

Im binationalen Euroairport Basel-Mulhouse bereitet man sich auf die EG-Zukunft vor: Bis Dezember soll innerhalb der Abflughalle ein direkter Grenzübergang nach Frankreich geschaffen werden. Mit dem Grenzübergang gelten Schweizer Passagiere, inklusive auch notorische EWR-Neisager, vor dem Einchecken als EG-Reisende und profitieren von den Vorteilen im liberalen EG-Luftverkehr.

Andreas Hatt, Sprecher der Direktion vom Flughafen Basel-Mulhouse, spricht stolz von «Aufschwung». In der Tat drängen sich ausländische Chartergesellschaften von Luxair, Transavia bis zur Condor auf den binationalen Flughafen. Dank seiner Lage auf französischem Boden gilt Basel-Mulhouse zumindest zur Hälfte als EG-Flughafen mit allen Vorteilen im liberalisierten Luftverkehr Europas ab Dezember dieses Jahres. Ein Schweizer Passagier, der im französischen Sektor bei einem EG-Carrier eincheckt, gilt als EG-Reisender und muss in einem EG-Reiseland, wie zum Beispiel Spanien, keine lästigen Pass-, Gepäck- und Devisenkontrollen mehr über sich ergehen lassen.

Um gegenüber dem künftigen Ansturm von Charter-Reisenden, die im französischen Sektor einchecken wollen, gewappnet zu sein, will man in Basel-Mulhouse bis Anfang Dezember in der Abflughalle einen grösseren Grenzübergang für Passagiere aus der Schweiz schaffen. Nach Angaben von Hatt ist ein

solcher Durchgang mit einfachen Mitteln und ohne grosse Kosten zu realisieren. Ein genereller Grenzübergang innerhalb des Flughafens auch für Besucher sei indes im Staatsvertrag des Euroairports nicht vorgesehen.

### Esco befürchtet Gemetzel

Dass sich immer mehr Chartergesellschaften auf den relativ kleinen Euroairport drängen, ist für Esco-Flugverkäufer Peter Kasser nicht einsichtig: «Dies führt zu einem unsinnigen Gemetzel, was angesichts des bestehenden Überangebots Preiskampf und Verdrängungswettbewerb verstärkt.» Die Folge davon seien zwar attraktive Preise

für die Reisekunden, aber auch noch tiefere Margen der Veranstalter.

Trotz der ausländischen Konkurrenz will die Balair am Euroairport weiterhin eine wichtige Rolle spielen, erklärt Balair-CTA-Chef Peter Haslebacher. Ab Sommerflugplan wird am Flughafen eine MD-80 fix stationiert, die nur ab Basel-Mulhouse verkehren wird. Haslebacher bezeichnet es aber als «Phänomen», dass die grossen Schweizer TOS am Euroairport mit ausländischen Chartergesellschaften und die Balair vor allem mit süddeutschen Reiseveranstaltern zusammenarbeiten: «Da drängt sich die Frage auf: Muss dies so sein?» IA

Balair/CTA

## Pokerten Genfer mit falschen Karten?

In der Sitzung der Verwaltungsräte von Balair und CTA von Mitte Dezember letzten Jahres hatten sich die beiden Basler Regierungsräte und Balair-Verwaltungsräte Mathias Feldges und Karl Schwyder zwar mächtig für den Sitz Basel der einstigen «Basler Luftverkehrs-Aktiengesellschaft» ins Zeug gelegt. Ohne Erfolg jedoch: Ausschlaggebend für die Wahl von Genf als neuen Geschäftssitz waren nicht zuletzt Steuervorteile, die die Romands anboten. Die vorgesehenen steuerlichen Begünstigungen für die Balair/CTA widerprechen jedoch nach Ansicht der Basler Regierung dem «Konkordat zwischen den Kan-

tonen über den Ausschluss von Steuerabkommen» aus dem Jahr 1948.

Die Basler Magistraten wollen darum die «steuerrechtliche Frage» auf Tapet bringen, weil der Verwaltungsrat in diesem Punkt «von falschen Voraussetzungen» ausgegangen sei. Gegenüber der htr betonte allerdings Balair-CTA-Chef Peter Haslebacher, dass die Steuererleichterung in Genf absolut konform sei und keine Sonderlösung darstelle. Basel muss sich wohl trotz «Befremden» mit der Balair-Sitzverlegung abfinden. Die Balair-Aktionäre (58,4 Prozent der Aktien hält die Swissair) entscheiden die Sitz-Frage endgültig an ihrer GV vom 19. Mai. IA

## LIEGENSCHAFTENMARKT

Zu verkaufen am Thunersee

**Restaurationsbetrieb von Apparthotel**

direkter Seeanstoss.  
Notwendiges Eigenkapital: Fr. 250 000.--  
Zuschriften unter Chiffre 530-2428 an  
ASSA Schweizer Annoncen AG, Thun-  
strasse 22, 3006 Bern.

A 54273/42790

Zu kaufen gesucht:

**Hotel**

im Zentrum von Luzern mit minde-  
stens 30 Betten sowie Personalun-  
terkünften.

Ausführliche Offerten mit Fotos und  
Preisvorstellungen unter Chiffre  
54631 an hotel revue, 3001 Bern.

54631/360090

Hotelier-Ehepaar mit Erfahrung  
sucht**Hotel**

zum

**Kauf oder Pacht**

im Engadin oder übriger  
Bergregion.

Gerne erwarten wir Ihre Offerte  
unter Chiffre 54489 an hotel revue,  
3001 Bern.

54489/340189

**Oberengadin**

- 20 gemütliche Zimmer in einer  
heimeligen Pension
- Restaurant mit 32 Sitzplätzen
- Grosser Garten mit  
Sonnenterrasse
- Ruhige, zentrale Lage
- Schönste Aussicht auf die  
Oberengadiner Bergwelt

Das alles ist per 1. November 1993  
oder nach Übereinkunft

**zu verkaufen**

Unter Chiffre 54717 an hotel revue,  
3001 Bern, erfahren Sie mehr dar-  
über.

54717/30238

**Zu verkaufen****Lugano Süd****★★★-Hotel**

mit Seesicht, 160 Betten, 96 Zim-  
mern.

Terrainoberfläche: zirka 3400 m<sup>2</sup>.  
Für Auskünfte Postfach 2629, 6901  
Lugano.

P 54538/44300

**ALETSCH:****Lax WALLIS**

Zu verkaufen

**Hotel Restaurant**

in moderner Feriensiedlung, 34 Bet-  
ten, Restaurant 60 Plätze, Saal 90  
Plätze.

**Günstiger Verkaufspreis:** Geeignet  
als Schulhotel.  
Interessanter Familienbetrieb.

**Information**  
J. Aufderreggen, Postfach 20  
CH-3900 Brig  
Telefon (028) 24 34 01  
Fax (028) 23 98 85

M 54770/44008

Zu verpachten nach Übereinkunft  
neue, modern eingerichtete**Konditorei mit  
Café**

Region Pfannenstiel (Zürichsee).

Offerten unter Chiffre 54863 an hotel  
revue, 3001 Bern.

54863/360546

**Schätzungsabteilung**

Wir empfehlen uns für

**INVENTAR - AUFNAHMEN - UEBERGABEN**

Diese Arbeiten führen wir für Sie als kompetenter, neutraler und zuverlässiger  
Partner aus. Reservieren Sie den Termin rechtzeitig auf den Umzugstermin.  
Auch Express-Verfahren sind möglich! Neu: auch Objektübergaben.

Anfragen sind zu richten an:

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

**Treuhand Schweizer Wirtverband**

für Gastgewerbe + Hotellerie



Zu verkaufen am THUNERSEE

★★★

**HOTEL-RESTAURANT**

Das Hotel befindet sich an leicht er-  
höhter, sonniger Lage am rechten  
Seeufer mit einmalig schönem Aus-  
blick auf See und Berge.

Neben den 30 Betten in den durch-  
gehend erneuerten grossen Zim-  
mern verfügt das Restaurant über  
rund 100 Sitzplätze, einen Bankett-  
saal mit 60 Sitzplätzen und ein Gar-  
tenrestaurant.

Ein grosser Garten mit Treibhaus  
und Spycher vervollkommen die-  
ses Bijou.

Das Hotel-Restaurant ist betriebs-  
bereit.

Solvente Interessenten melden sich  
unter Chiffre 54771 an hotel revue,  
3001 Bern.

54771/15733

Im Bezirk Lenzburg zu vermieten nach  
Übereinkunft gemütliches, gut frequen-  
tiertes

**Speiserestaurant**

- Restaurant 50 Plätze
  - Stübeli 35-40 Plätze
  - Gartenwirtschaft zirka 70 Plätze
- Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung unter  
Chiffre Y 207-7929 an ota Orelli Füssli  
Werbe AG, Postfach, 5600 Lenzburg.

O 54748/199176

Wir verpachten

**renoviertes Restaurant**

mit Bankettsaal, grosser schöner  
Gartenwirtschaft und Privatpark-  
plätzen, in der Nähe von Basel.  
Wirt- und Personalwohnungen sind  
vorhanden. Günstiger Mietzins.

Interessenten melden sich bitte un-  
ter Chiffre 54586 an hotel revue,  
3001 Bern.

54586/219509

Zu verkaufen im Zentrum der Natio-  
nalparkgemeinde Dölsach im schö-  
nen Feriendorf auf der Alpensüdsei-  
te (Nähe Lienz, Osttirol, Österreich)

**Hotel**

mit 70 Betten, Umbaupläne vorhan-  
den.  
Verhandlungsbasis: sFr. 970 000.--.  
Auskunft erteilt:  
Egon Palla, Rosenweg 10  
5314 Kleinödtingen  
Telefon P. (056) 45 20 59, G. (056)  
45 68 50

O 54860/199176

Zu verkaufen

**RESTAURANT-AG**

Mit längerfristigem Pachtvertrag, di-  
rekt am linken Zürichsee. Preisvor-  
stellung zirka Fr. 500 000.--.

Interessenten melden sich unter  
Chiffre M-261-12869 an ofa, Orelli  
Füssli Werbe AG, Postfach, 8853  
Lachen SZ.

O 54807/199176

Zu verkaufen in UTZENSTORF

**LIEGENSCHAFT**

Raumprogramm:

- 1 ital. Spezialitätenrestaurant
- 1 grosser Saal
- 1 Wohnung
- 6 Zimmer
- genügend Parkplätze

VP: FR. 1 600 000.--, MZ Fr. 110 000.--. Die Liegenschaft  
liegt mitten im Dorfkern und gewinnt vom Standort her  
an Bedeutung.

Telefon (065) 35 47 70, Hr. Strauss

A 54540/42790

Durch gediegene Atmosphäre  
und ein attraktives Dienstlei-  
stungsangebot zeichnet sich  
der zum Verkauf stehende

**Hotel- und  
Restaurationsbetrieb  
der Mittelklasse**

in der Agglomeration Zürich,  
Nahe Flughafen, aus. Die sehr  
gut unterhaltene, betriebsei-  
gene Liegenschaft beherbergt  
neben dem herkömmlichen  
Hotel- und Restaurantteil  
auch ein regional bekanntes  
und sehr beliebtes Dancing/  
Night-Club.

Umsatz: zirka Fr. 3,0 Mio.

Interessenten melden sich  
schriftlich bei unserem Herrn  
Thomas Koller.

**OBT Treuhand AG**

Unternehmensberatung

Geschäftsvermittlung  
8042 Zürich, Weinbergstrasse 137  
Telefon 01/363 25 50

A 54802/42760

In **Bergün**, nahe dem geplanten  
Golf- und Kurzentrum Alvaner Bad,  
im Ortszentrum zu verkaufen

**Restaurant - Café - Bar**

mit 35 Sitzplätzen, Parkplätzen und  
Wirtwohnung (2, evtl. 3 Zimmer).  
Voll eingerichtet und bestens einge-  
führt.

**Verkaufspreis (VB) Fr. 490 000.--**  
(alles inbegriffen). Geringer Eigen-  
kapitalbedarf.

Auskunft erteilt: **Telefon (081)  
73 13 54** (ab 19 Uhr) oder **Fax (081)  
73 15 74.**

P 54826/44300

Zu verkaufen im **Thunerseegebiet**, ober-  
halb Gunten und Sigristwil, bei Tschingel  
an der Ringoldswilstrasse 66

**5 1/2-Zimmer-Chalet**

mit klassischem, hellem Innenausbau, 3  
Bäder usw. Unverbaubare, ruhige Exklu-  
sivlage. Evtl. geeignet für 2 Parteien.  
Areal total über 2000 m<sup>2</sup> (Reservebau-  
platz). Grosszügige, gepflegte Liegen-  
schaft.

Telefon (034) 22 90 70.

Vern. Fr. 990 000.--.

P 54604/44300

**KATAG**

L U Z E R N

Im Auftrag vermieten wir auf den Sommer 1993  
einen erstklassigen

**Restaurationsbetrieb**

in der Zürcher Altstadt.

Das historische Gebäude verfügt über hervor-  
ragende Infrastruktur und folgende Betriebsräume:

- Restaurant mit 75 Plätzen
- 2 Banketräume mit zirka 40 und 120 Plätzen
- schöne Wirtwohnung

Der ertragsstarke Restaurationsbetrieb gehört in  
kulinärischer wie gesellschaftlicher Hinsicht zu  
den besten Adressen Zürichs. Das Haus genießt  
einen ausgezeichneten Ruf, der weiter ausgebaut  
werden soll.

**Wir suchen den perfekten Gastgeber.**

Einzelunternehmer und Ehepaar sind eingeladen,  
sich schriftlich bei uns zu melden.

Wir, die Spezialisten im Gastgewerbe, informieren  
Sie gerne.

Absolute Diskretion ist selbstverständlich.



Treuhand  
Architektur  
Betriebsberatung  
Werbeförderung  
Inventar  
Hotellerie/Verkauf  
Public Relations  
Vermietung/Verkauf

KATAG, Postfach 34 42, 6002 Luzern  
Tel. 041-40 22 44, Fax 041-41 72 04

O 54827/199176

Grosses Gastronomie-Unternehmen,  
gesamtschweizerisch tätig, sucht in  
Städten ab zirka 18 000 Einwohner,  
an guter Lage, in Miete (langjähriger  
Mietvertrag erwünscht),

**Restaurant  
mit Alkoholpatent**

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

Offerten unter Chiffre 54723 an hotel  
revue, 3001 Bern.

54723/74314

**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. 110.-	<input type="checkbox"/> Fr. 66.-	<input type="checkbox"/> Fr. 35.-
Ausland (Landweg)	<input type="checkbox"/> Fr. 146.-	<input type="checkbox"/> Fr. 87.-	<input type="checkbox"/> Fr. 48.-
Ausland (Luftpost) Europa, Nahost	<input type="checkbox"/> Fr. 200.-	<input type="checkbox"/> Fr. 120.-	<input type="checkbox"/> Fr. 66.-
Ausland (Luftpost) Übersee	<input type="checkbox"/> Fr. 279.-	<input type="checkbox"/> Fr. 166.-	<input type="checkbox"/> Fr. 92.-

 Zutreffendes bitte ankreuzen

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

## TCI, Indien

«Indienfest»  
auf dem Rhein

Einzigartig stellt derzeit der grösste indische Reiseveranstalter TCI seine Aktivitäten vor: Bis Ende März macht TCI eine veritable Schiffsreise auf dem Rhein und lädt jeweils in einer anderen Stadt zum «Indienfest» ein.

## ISO AMBÜHL

Nicht weniger als zwei Millionen Franken lässt sich die TCI-Travel Corporation India Ltd. seine ungewöhnliche Präsentation kosten: In der Zeit vom 18. bis 27. März finden auf dem Luxus-Binnenkreuzschiff MS France, der deutschen KD-Schiffahrtlinie «Indienfest» in Basel, Mannheim, Frankfurt, Köln, Düsseldorf, Amsterdam und Antwerpen statt.

## Für Publikum und Branche

Vergangene Woche machte die MS France in Basel Station. Tagsüber war im Schiff eine kleine Ausstellung mit Ständen der TCI, der Air India, dem indischen Fremdenverkehrsamt, der Luftansa oder indischen Hotelketten (TAJ, Ashok) zu besuchen. Abends luden TCI sowie die Co-Sponsoren Air India und das indische Fremdenverkehrsamt (Genf) verschiedene Gäste, darunter zahlreiche Vertreter der Basler Reisebranche, zu einem indischen Abend ein.

## Friedlich trotz Bombenterror

Vor Video-Werbespotpräsentationen über touristische Regionen Indiens sah sich A. K. Bhatia, Direktor des indischen Fremdenverkehrsamts in Genf, allerdings veranlasst, angesichts von Bombenterror sowie Streik bei der Air India einige Worte zur Situation in seinem Land zu sprechen. Er betonte, dass die Bombenattentate auf wenige Orte beschränkt seien – im übrigen riesigen Land gehe es friedlich zu. Zudem lege Indien grossen Wert auf den Schutz der Touristen. Nach der kurzen Rede ging man zum fröhlichen Teil über: Innerhalb einer Modeschau wurden traditionelle und westliche Kleider aus Indien vorgestellt. Folkloristische Darbietungen und ein indisches Essen rundeten den Abend ab, der auf ein positives Echo der Gäste, darunter Escó-Geschäftsleiter Peter Waldner, stiess.

## Expo 1993 in Südkorea

## «Harmonie für das 21. Jahrhundert»

Vom 6. August bis 7. November 1993 findet im südkoreanischen Taejon eine Weltausstellung mit den Schwerpunktthemen Technologie und Umwelt statt. Ein Grund mehr, Südkorea zu besuchen.

## WERNER CATRINA\*

Über die Autobahn von der südkoreanischen Hauptstadt Seoul aus in Richtung Südosten erreicht man die 160 Kilometer entfernte Stadt Taejon, wo von August bis November die offiziell «The Taejon International Exhibition, Korea 1993» genannte Weltausstellung stattfindet. Fieberhaft wird die überlastete Verkehrsader auf sechs Spuren ausgebaut, damit sie dem kommenden Ansturm gewachsen ist. Reisfelder ziehen vorbei, in Plastiktunnels verpackte Gemüsegärten, dann wieder Fabrikhallen, gegenteilig die für Korea so typischen, eng zusammengebauten, vielstöckigen Wohnsilos. Taejon liegt geographisch etwa in der Mitte Südkoreas, das bei einer rund doppelt so grossen Fläche wie die Schweiz mit 43 Millionen Einwohner sehr dicht bevölkert ist.

Das Maskottchen der fernöstlichen Weltausstellung, der «Kumdor», eine Art kosmische Baby umgeben von rasenden Atomen, verkörpert die Zielsetzungen der Ausstellung: In der Expo 93 geht es vor allem um Technologie, aber auch um Umweltfragen. Kulturelle Themen werden gressgeschrieben. Das südkoreanische Ausstellungskomitee verkündet: «Wir wollen Harmonie im 21. Jahrhundert.»

## Aufwendige Firmenpavillons

Im Zentrum der 90 Hektar umfassenden Ausstellung erhebt sich das Wahrzeichen, der knapp hundert Meter hohe «Turm des grossen Lichtes». Davor steht der elegante Pavillon der koreanischen Regierung, der Koreas Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft auf innovative Art zeigen wird. Obwohl Südkorea mit Elan dem 21. Jahrhundert entgegensteht, besitzt Tradition in diesem Land mit seiner 5000jährigen Geschichte einen hohen Stellenwert.

Anders als an der Expo in Sevilla sind es hier nicht nur Länder, die ihre Errun-

\* Werner Catrina ist Journalist und Buchautor in Zürich.



Der knapp 100 Meter hohe «Turm des grossen Lichtes» für die koreanische Weltausstellung ist fast fertiggestellt, davor der elegante Regierungspavillon Südkoreas.  
Foto: Werner Catrina

gen schaften präsentieren, sondern auch koreanische Firmen. Vor allem die sogenannten Chaebols, die für das Land typischen Riesenunternehmen, warten mit futuristisch konzipierten Pavillons auf.

Diese Bauten sollen später nicht abgebrochen, sondern weiter für Ausstellungszwecke und zum Teil für andere Nutzungen erhalten bleiben. Die meisten Unternehmen stellen ihre Firmeninteressen zurück und widmen ihre Pavillons einer höheren Idee. Das Elektronikunternehmen Samsung beispielsweise baut einen, der Weltraumindustrie gewidmeten Pavillon, der an eine Raumstation erinnert. Ein «Himmelskörper» wird diesen, «Main Base 2093» genannten Pavillon umkreisen. Die Grossfirma Daewoo zeigt in ihrem Pavillon die Stadt der Zukunft. Die KEPCO (Korea Electric Power Company) illustriert in einem gewagten Pavillon aus Glas und Stahl den Einfluss von Licht und elektrischer Energie auf den Menschen.

Das Automobilwerk Kia stellt seinen organisch geformten Pavillon unter den unerwarteten Leitspruch «Mensch, Herz und Auto». Das Thema ist brennend aktuell, denn Südkorea mit seinem rasanten Wirtschaftsaufbau lernt jetzt die Schattenseiten des Booms kennen.

Die mächtige Hyundai-Gruppe baut den Magnetschienezug für das Expogelände. Im Pavillon der Unternehmensgruppe wird die Zukunft des öffentlichen Verkehrs einen wichtigen Platz einnehmen. Dies ist immerhin bemerkenswert, produziert Hyundai doch vor allem Automobile.

Lucky Goldstar, eine stark exportorientierte südkoreanische Grossfirma zeigt in ihrem, an einen Kristall erinnernden Pavillon «eine Vision des reichen Lebensstils der Zukunft». Selbstredend ist es die Elektronik, welche diesen Lebensstil ermöglichen wird.

112 Länder sind in der Expo 93 in Taejon vertreten. Darunter die wichtigsten Staaten Asiens und Europas. Die

Vereinigten Staaten konnten sich erst vor wenigen Wochen zum Mitmachen durchringen. Die USA sind seit dem Koreakrieg (1950–1953) die Schutzmacht des Nordkorea hermetisch abgeschlossenen Südkorea und unterhalten ein beträchtliches Militärkontingent im Lande. Ein Fernbleiben hätten die Südkoreaner als Beleidigung empfunden.

## Hohe Investitionen

Trotz Betonung der Geschichte und Kultur weht durch das ganze Expogelände ein noch fast ungebrochener Zukunftsglaube, der uns in Europa längst abhanden gekommen ist. Südkorea investiert umgerechnet rund 1,5 Milliarden Franken allein in die Ausstellung. Dazu kommen riesige Aufwendungen für die Erweiterung von Infrastrukturen. Die Organisatoren erwarten zehn Millionen Besucher, darunter 500 000 Gäste aus dem Ausland.

Siehe auch Seite 7

## DESTI-NEWS

Neue Airline für Indien:  
Die Royal Star Airways

Mit der Royal Star Airways (RSA) wurde in Indien kürzlich eine neue Inland-Fluglinie gegründet: RSA soll bereits im April ihre Operationen auf innerindischen Routen mit grossem Passagieraufkommen gewinnen; dafür will die Gesellschaft vier Boeing 737 einsetzen. Die Gründung dieser Airline wurde durch die neue «open skies»-Politik in Indien ermöglicht. HW

Singapore Trolleys für  
individuelle City Tour

Wer Singapur auf eigene Faust kennenlernen und dabei dennoch nicht auf sachkundige Erklärungen verzichten möchte, kann dies an Bord der Singapore Trolleys tun. An 23 Stationen kann der Besucher ein- und aussteigen, sich von Sehenswürdigkeit zu Sehenswürdigkeit bringen lassen, aber auch die gesamte Tour ohne Unterbrechung absolvieren und dabei den Erläuterungen lauschen.

Das Ganztages-Ticket kostet rund neun, eine Teilstrecke rund drei Franken. Fahrtscheine gibt es in den Hotels oder beim Bestehen der Trolleys, hier allerdings nur gegen abgezähltes Geld. pd

## FLASH

Kostenlos können die aus Europa kommenden Fluggäste der All Nippon Airways (ANA) Business und First Class eine Nacht in einem der ANA-Luxushotels in Tokio, Osaka oder am Tokioter Flughafen Narita verbringen.

Das Seychelles Tourist Office ist neu an der Höchststrasse 15, in W-6000 Frankfurt am Main. Telefon-, Fax- und Telexnummern bleiben wie bisher.

## Südkorea

## Ein Reiseland, das immer noch verkannt wird

Die Millionenstadt Seoul vermittelt dem Besucher ein deutliches Bild des bienenfleissigen Volkes. Aber Südkorea hat mehr zu bieten und überrascht trotz der dichten Bevölkerung durch weite, noch unverbauete Landschaft. Der neue Trend: Im ganzen Land entstehen gegenwärtig luxuriöse Ferienhotels mit Golfplätzen und Freizeitanlagen.

Seoul, Ausgangspunkt fast jeder Südkorea-Reise, hat viele Facetten. Die im Koreakrieg Anfang der fünfziger Jahre verwüstete, längst wieder aufgebaute Hauptstadt, wirkt über weite Teile wie auf dem Reissbrett entworfen. Dann wieder breiten sich enge, labyrinthische Quartiere aus, in die sich kaum ein Ausländer verirrt. Am Nandaemum-Markt am historischen Südtor zum Beispiel faszinieren asiatische Farbenpracht und

Warenfülle, exotische Gewürze, Früchte und Gemüse, aber auch eine riesige Auswahl an preisgünstigen Textilien. Zu den touristischen Perlen Seouls gehören das Nationalmuseum und der Kyongbokkung-Palast der Chosun-Herrscherdynastie, der vor 599 Jahren fertiggestellt worden ist und als einzigartiges Kulturdenkmal gilt.

## Bienenfleissige Stadt

It'aewon, die Einkaufs- und Vergnügungsmesse, liegt zwischen Namsan-Park und Han-gang-Fluss. Läden, Bars, Hotels und Restaurants reihen sich an der mit Verkaufsständen gesäumten Strasse auf. Korea ist noch immer preisgünstig, wenn auch nicht mehr ganz so billig wie vor einigen Jahren. In schummrigen Gassen dehnt sich hier zudem der Rotlichtdistrikt Seouls aus, wo unter anderen Brigaden von Japanern einfallen.

Obwohl in Seoul Nachtlokale und Casinos locken, wirkt die Stadt weder überbordend lebenslustig, noch gar «ausgefippt», sondern viel eher bienenfleissig und auf Europäer letztlich fremd. Seoul bietet eine lange Reihe hervorragender Hotels mit erstklassigen Restaurants, Nachtclubs und attraktiven Bars. Mit Preisen wie in New York oder Paris.

In Korea nimmt man für längere Inlandstrecken entweder den Zug oder das erstaunlich preisgünstige Flugzeug. Die 400 Kilometer lange Strecke Seoul-Pusan einfach kostet im Flugzeug umgerechnet nicht einmal 80, im Zug in der ersten Klasse rund 40, in der zweiten Klasse 30 Franken. Viele Koreaner ziehen im übrigen den Expressbus der Eisenbahn vor.

Trotz der hohen Bevölkerungszahl überrascht Südkorea durch weite, unverbauete Landschaften. In Korea leben pro Quadratkilometer zwar dreimal so viele Menschen wie in der Schweiz, doch immer mehr Koreaner ziehen in die Grossagglomerationen von Seoul, Pusan, Ulsan oder Taejon, weshalb die Bautätigkeit auf dem Lande gering ist. Selbst für mehrere Nationalparks blieb noch Platz im dicht bevölkerten Land.

## Die Königsstadt Kyongju

Haushohe Hügelgräber, die eine eigenartige Ruhe und Würde ausstrahlen, erheben sich am Rande von Kyongju im Südosten des Landes. Kyongju war die Hauptstadt der Shilla-Dynastie (57 vor Chr. bis 945 nach Chr.) und beeindruckt durch grossartige Tempel. In einem hügeligen, bewaldeten Tal in der Nähe von Kyongju verbirgt sich in einer Höhle einer der schönsten buddhistischen Schreine Asiens. In respektvollem Abstand zu den historischen Stätten entstand ein weitläufiges, neues Erholungsgebiet mit Golfplätzen, Museum,

Vergnügungspark und mehreren hervorragenden Resorts. Dies ist ein neuer Trend in der südkoreanischen Hotellerie: Im ganzen Land entstehen gegenwärtig luxuriöse, mit Golfplätzen und andern Freizeitanlagen ausgestattete Ferienhotels. So auch auf Cheju, der von den Koreanern als Flitterwocheninsel beliebten subtropischen Insel vor der Südspitze der Halbinsel. CW

## Jeden Tag nach Seoul

In Südkorea leben auf einer gut doppelt so grossen Fläche wie der Schweiz 44 Millionen Menschen. Korea liegt am östlichen Ende des asiatischen Kontinentes, südlich des 38. Breitengrades in der gemässigten Klimazone mit vier Jahreszeiten. Als sehr schöne Reisezeiten gelten Frühling, Spätsommer und Herbst.

Korean Air bietet von den europäischen Hauptstädten aus tägliche Verbindungen nach Seoul; von Zürich aus fliegt die nationale südkoreanische Luftlinie zweimal pro Woche nach Seoul. Die Swissair fliegt dreimal wöchentlich von Zürich via Hongkong nach Seoul. Gruppenreisen nach Korea sind rar und werden meist in Kombination mit andern Ländern der Region angeboten. Harry Kolb (Kilchberg), spezialisiert auf Fernostreisen, bietet in Zusammenarbeit mit Korean Air eine zweiwöchige Gruppenreise Korea kombiniert mit Japan für unter 5000 Franken an. Der Reiseveranstalter Gerberz (Wettingen) offeriert eine zweiwöchige Gruppenreise Japan/Korea für 9300 Franken (inklusive Halbpension und viele Ausflüge). Die meisten Touristen reisen individuell. CW



Das vom Verkehr umrandete Südtor der alten Stadtmauer ist eines der Wahrzeichen Seouls.  
Foto: Werner Catrina

ANSCHLAGBRETT

**Bar-Fachschule**  
**Kaltenbach**  
 Inhaberin: Michèle Galmarini

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

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

Name: \_\_\_\_\_  
 Vorname: \_\_\_\_\_  
 Strasse: \_\_\_\_\_  
 PLZ/Ort: \_\_\_\_\_

**Sprachausbildung**  
 Intensiv-, Ferien-, Diplommkurse  
 Exkursionen, Sport, Kultur

England \* USA \* Australien  
 Frankreich \* Italien  
 Dokumentation/Beratung  
 Annemarie Frischknecht, Isenacher 13  
 8712 Stäfa, Telefon (01) 926 39 58

**HOTELSCHULE  
 LÖTSCHER**  
 Schönbühlring 6, 6005 Luzern  
 Telefon/Fax 041-44 07 09

Dieses Jahr führen wir in der Zentralschweiz  
 folgende Intensivkurse durch:

**RÉCEPTIONSKURS**  
 31. Oktober - 19. November 1993

**FOOD & BEVERAGE KURS**  
 21. November - 4. Dezember 1993

Gerne senden wir Ihnen  
 dazu die nähere Unterlagen.

*Karriere im Gastgewerbe?*  
 Machen Sie jetzt das  
**Hotelfachschul-  
 Diplom**

Sie lernen zu Hause, in Ihrer Freizeit, ohne  
 Verdienstaussfall. Hochentwickelter Fernunterricht er-  
 möglicht Ihnen eine umfassende Ausbildung im Hotel-  
 und Restaurantsgewerbe bis zum krönenden  
 Abschluss, dem Hotelfachschul-Diplom.

Es geht ganz einfach: Der ganze Lehrstoff wurde von aus-  
 gewiesenen Fachleuten in Form von leichtverständlichen, sorgfältig  
 aufgebauten und abwechslungsreichen Anleitungen schriftlich  
 dargelegt. Sie erhalten monatlich eine Anzahl Lehrstoffeinheiten,  
 die Sie in aller Ruhe durcharbeiten. Sollten Sie einmal zusätzliche  
 Fragen haben, können Sie unsere freundlichen Dozenten (jeder-  
 zeit telefonisch oder schriftlich kontaktieren). Am Ende jedes Heftes  
 finden Sie Aufgaben, die Sie lösen und uns zur Korrektur ein-  
 senden. Um dann das begehrte Hotelfachschul-Diplom zu  
 erhalten, legen Sie am Schluss des Kurses eine Prüfung unter  
 Aufsicht von Experten ab.

Beginnen Sie jetzt mit dem Aufbau Ihrer Karriere. Der gesamte  
 Lehrgang dauert insgesamt 3 Jahre. Er darf aber auch schneller  
 absolviert (z.B. in 2 oder 1 Jahr) oder vorzeitig gekündigt werden.  
 Das monatliche Kurshonorar beträgt nur Fr. 198.-.

Verlangen Sie mit untenstehendem Gutschein die Studienbro-  
 schüre, die Sie über den Kursablauf detailliert informiert. Gleich-  
 zeitig erhalten Sie die erste Monatseinheit als Schnupperlektion.  
 Sollte Ihnen die Ausbildung nicht zusagen, retournieren Sie uns  
 die Hefte einfach innert 10 Tagen, und der Fall ist für Sie erledigt.

Wir garantieren Ihnen, dass Sie alle Unterlagen gratis und  
 unverbindlich erhalten. Als Dank für Ihr Interesse an einer  
 sinnvollen Weiterbildung legen wir Ihnen erst noch ein  
 praktisches Geschenk bei.

**Neue Hotelfachschule Zürich**

(Unter Leitung und Mitwirkung von  
 dipl. Hoteliers-Restaurateuren SHV und staatl. Gastgewerbelehrern)  
 Räfelfstrasse 11, 8045 Zürich, Tel. 01/461 03 60

**GUTSCHEIN**

für kostenloses Probestudium und Geschenk

**Ja,** ich möchte Karriere machen und das Hotelfachschul-  
 Diplom erwerben. Senden Sie mir deshalb bitte per Post  
 die illustrierte Kursbrochure und mein Geschenk (beides darf  
 ich auf jeden Fall behalten) sowie das instruktive  
 1. Monatspensum als unverbindliches und kostenloses Probe-  
 studium. Sollte ich, nach eingehender Prüfung der Unterlagen,  
 den Kurs nicht absolvieren wollen, retourniere ich die Hefte  
 kommentarlos innert 10 Tagen, und der Fall ist für mich er-  
 ledigt. Andernfalls mache ich definitiv mit und bleibe Kurs-  
 teilnehmer für 3 Jahre. Ich darf den Kurs auch schneller  
 absolvieren oder vorzeitig kündigen (mit dreimonatiger Frist  
 am Ende eines Kursjahres). Das monatliche Kurshonorar be-  
 trägt nur Fr. 198.-, ich bezahle es monatlich mit Einzahlungs-  
 schein, den Sie mir schicken.

Name \_\_\_\_\_ Vorname \_\_\_\_\_  
 Strasse \_\_\_\_\_ PLZ/Ort \_\_\_\_\_  
 Schulbildung \_\_\_\_\_ Geb.-Datum \_\_\_\_\_  
 Ort und Datum \_\_\_\_\_  
 Unterschrift \_\_\_\_\_ 6756  
 (bei Jugendlichen des gesetzlichen Vertreters)  
 Kein Vertreterbesuch

**B & S Agency for L.S.**

Buchungs- und Beratungsstelle für  
 Sprachschulen im Ausland. Vielsei-  
 tiges Sprachschulangebot in Euro-  
 pa und Übersee. Neu Gratisflüge  
 nach USA, England, Frankreich und  
 Spanien.

Unterlagen bestellen bei:  
 B & S Kollerhüsli  
 6014 Littau-Luzern  
 Telefon (041) 57 12 88  
 Fax (045) 21 94 70

50745/330370

**Reformiertes Töchterinstitut Lucens**

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

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

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

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

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

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

Gratis-  
 Farb-  
 kataloge

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

DIVERS

**«Die Bumper Boats»**  
 Eine Attraktion zur Anmietung und Bereicherung Ihres  
 Unternehmens.

Elektrisch betriebene Kinderboote mit Jeton-  
 Automaten, Alu-Bassin (7,5x7,5 m/Tiefe 30 cm) leicht  
 demontierbar, kann ohne Aufsicht betrieben werden.

Geeignet für Ausflugsziele und Touristik-Center –  
 Hotels – Restaurants – Kinderparks – Zoo usw.

Verlangen Sie unsere Unterlagen.

MARINE SERVICE NEUCHÂTEL, port de la ville, CH-  
 2000 Neuchâtel, tél. (038) 246 182, fax (038) 251 674  
 A 54804/42790

Wegen Konzeptänderung zu ver-  
 kaufen absolut neuwertige, kom-  
 plette

**BAREINRICHTUNG**

U-förmig, bestehend aus Bar, und  
 Wandkorpus, Oberschrank  
 Barhocker (NP Fr. 47 000.-).  
 Günstig abzugeben.

Auskünfte und Besichtigung:  
 Sporthotel Salouf, 7462 Salouf  
 Telefon (081) 74 29 29  
 54716/24406

**Gemeinsam die Zukunft  
 bewältigen . . .**

Hast Du Freude an einem mittelgrossen  
 Hotel-Restaurant-Betrieb im schönsten  
 Hochtal der Welt?  
 Wenn Du eine 40-50jährige Frau mit Er-  
 fahrung in allen Sparten eines Hotels bist  
 sowie vielseitige Interessen hast, dann  
 könnte ich mir (50 Jahre jung) ein Leben  
 miteinander vorstellen.  
 Auf einen Brief freue ich mich schon jetzt  
 unter Chiffre 54277 an hotel revue, 3001  
 Bern.  
 54277/34347

**hotel+  
 touristik  
 revue**

**Räumungen**  
 (besenrein)

Wir übernehmen für Sie die kom-  
 plette Räumung und/oder Liquida-  
 tion (Ausverkauf von Inventar und  
 Lager) von Ihrem Restaurant oder  
 Hotel.

Nehmen Sie mit uns Kontakt auf. Wir  
 beraten Sie fachmännisch und  
 kompetent in allen Fragen.

**André Schudel Liquidator**  
 Riburgerstrasse 13, 4313 Möhlin  
 Telefon (061) 851 37 91 (auch  
 abends)

**PARK  
 HOTELS  
 WALD  
 HAUS**  
*on business*  
 Flims

**Dividendenzahlung**

Gemäss Beschluss der ordentlichen Generalversammlung vom 27. März 1993 beträgt  
 die Dividende für das Geschäftsjahr vom 1. November 1991 bis zum 31. Oktober 1992  
 Fr. 15.- brutto für Namenaktien zu Fr. 250.- Nennwert bzw. Fr. 60.- brutto für Inhaber-  
 aktien zu Fr. 1000.- Nennwert.

Den Namenaktionären wird die Dividende gemäss ihrer Anweisung überwiesen.  
 Die Auszahlung für die Inhaberaktien erfolgt spesenfrei ab 29. März 1993 gegen  
 Einreichung des Dividendencoupons Nr. 4 an den Sitz der Gesellschaft.

Dividende brutto	Namenaktie	Inhaberaktie
abzüglich 35% Verrechnungssteuer	Fr. 15.-	Fr. 60.-
Dividende netto	Fr. 5.25	Fr. 21.-
	Fr. 9.75	Fr. 39.-

Flims, 29. März 1993  
 Der Verwaltungsrat

**Liquidationen**  
 54864/360554

Erfahrener Pianist (Berufsmusiker/  
 Schweizer Bürger) spielt für Ihre an-  
 spruchsvollen Gäste

**Salonmusik**

Klavierstücke aus der romantischen Zeit,  
 Wiener Salonmusik, Oldies, Jazzmelo-  
 dien (Bar-/Tafel- oder Tanzmusik, je  
 nach Wunsch und Bedarf). Einsätze sind  
 wie folgt möglich: Vom 3.7. bis  
 22.8. 1993 durchgehend (übrige Zeit nur  
 an Wochenenden). Alain Zacarie, 3065  
 Bolligen BE (031/921 32 91)  
 0 54589/199176

Nous recherchons pour notre  
 saison d'été (juillet et août)

**un orchestre**

sachant jouer de la musique de  
 variété, chansons françaises, ita-  
 lienne, afin d'animer notre très  
 grande terrasse.

Pour tout renseignement, veuillez  
 contacter le numéro de téléphone  
 suivant: (066) 66 55 44.  
 54749/64785

DIVERS

**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 022 755 49 55

**Einrichtungen, Renovationen  
 für Restaurationsbetriebe**  
 (Bars, Restaurants usw.)

Wir wollen unsere Fähigkeit zu originellen Lösungen, die Quali-  
 tät der Ausführung und die konkurrenzfähige Preisgestaltung  
 unter Beweis stellen.  
 Machen Sie uns mit Ihrem Problem vertraut, und wir werden für  
 Sie eine gute Lösung finden.  
 Antwort erbeten unter Chiffre 54750 an hotel revue, 3001 Bern.  
 54750/360341

**D'UNE LANGUE A L'AUTRE**

**«Salut les Romands» fait un tabac**

Dix mille. Ils ont finalement été dix mille, les Romands qui ont profité de l'action de charme lancée de manière spectaculaire par Kurt Illi, le bouillant directeur de l'Office du tourisme de Lucerne, au lendemain du vote du 6 décembre sur l'EEE. Ce geste symbolique en direction de la Romandie, qui offrait aux Romands l'hébergement à demi-prix dans une trentaine d'hôtels lucernois ainsi que d'autres facilités, est qualifié de succès total par ses initiateurs. Les médias de l'Europe entière ont par ailleurs relaté l'événement. Kurt Illi ne cache pas que sans la solidarité remarquable des hôteliers, ce coup de maître eût été un coup dans l'eau...

Page 2

**La Suisse dont rêvent les Sud-Coréens**

Les Sud-Coréens étaient l'objet de restrictions de voyage jusqu'en 1989. La population a lutté pour une démocratisation, et les résultats s'observent également dans le domaine du tourisme. Alors que 455 000 Sud-Coréens sont partis en voyage en 1986, ils étaient plus de deux millions l'an passé. La moitié de ces touristes vont au Japon, un quart dans les autres pays asiatiques, 15% aux Etats-Unis et 6% en Europe. La Suisse se trouve dans le peloton de tête des destinations dont rêvent les Sud-Coréens, pour qui elle représente un paysage idyllique, la sûreté et la propreté. L'ONST est présent à Séoul depuis plusieurs années, mais les concurrents européens entendent eux aussi exploiter ce marché.

Page 7

**Informatique et petits hôtels**

Les grandes entreprises de l'hôtellerie et de la restauration sont entrées depuis un moment déjà dans l'ère du traitement électronique des données. Elles seules avaient jusqu'à maintenant les moyens d'effectuer les investissements nécessaires à l'achat d'équipements plutôt onéreux. Mais la baisse des prix dans le secteur de l'informatique modifie cet état de fait. Sous la pression de la hausse des taux d'intérêt (avant la récente baisse) et des coûts de personnel, les petites entreprises commencent également à s'informatiser. A l'exemple de l'Hôtel Alpenblick de Grindelwald, qui a choisi un système totalement intégré, permettant de traiter les commandes de restaurant comme les factures des clients.

Page 14

**Des croisières contre le mal de mer!**

Le mal de mer a la vie dure. Et les organisateurs de croisières ne manquent décidément pas d'imagination. On connaît déjà par exemple les croisières à thèmes, pour végétariens, pour férus de jazz, pour amateurs de musique classique ou encore pour ornithologues. Voici qu'un armateur italien vient de lancer, en première mondiale, des croisières à l'intention des personnes sensibles au mal de mer! Terminés les nauages, les ballonnements, les traversées en cabine: en Méditerranée, les personnes sujettes au mal auront dès le mois de mai prochain la possibilité de rejoindre les escales successives de ces hôtels flottants par la terre ferme (bus, train) ou par les airs (avion). Un parcours nettement moins remuant...

Page 15

**USA: le transport aérien cherche des solutions**

Le transport aérien américain est en difficulté, ce n'est pas nouveau. Robert Crandall, le patron d'American Airlines n'a pas l'habitude de mâcher ses mots pour expliquer les raisons du marasme actuel. En réalité, le transport aérien américain souffre de problèmes structurels graves: trop de vols, trop de sièges. Conséquence logique: chute des prix. Ce qui l'est moins en revanche, c'est que la législation en matière de faillite envenime encore la situation. Autre sujet d'inquiétude: le transport des voyageurs d'affaires et le véritable gouffre tarifaire qui les sépare des voyageurs d'agrément. American Airlines enfin, ne recherche pas les alliances internationales. Pourquoi?

Page 19

**Marketing hôtelier**

## Les «cartes de fidélité» se répandent

La «carte de fidélité» est une technique fréquemment utilisée dans le commerce. L'hôtellerie suisse s'y met aussi. Mais pour que cela fonctionne dans cette branche, il faut créer un esprit de club sélect, qui concerne donc le haut de gamme. Des sociétés de marketing spécialisées ont mis au point leur concept qu'elles vendent «clés en mains».

PHILIPPE MASPOLI

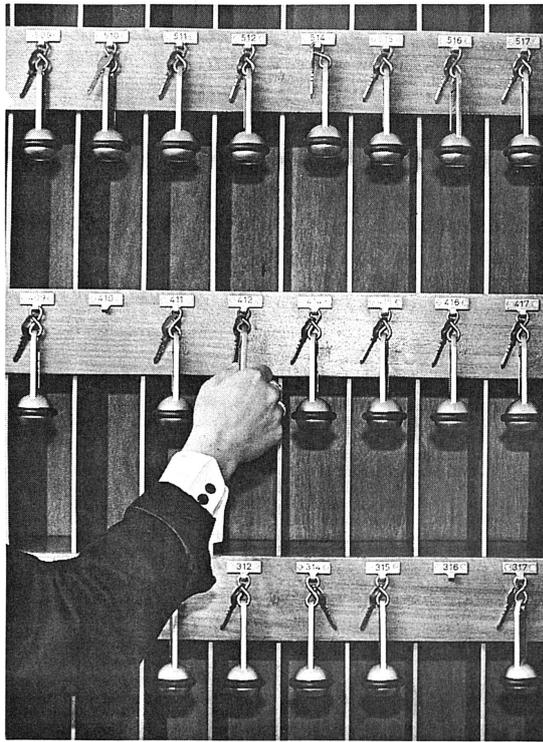
Le Hyatt de Montreux propose depuis juin 1992 sa carte «Privilege». Le principe est simple: le client verse 250 francs pour appartenir au «club», ce qui lui vaut quelques avantages non négligeables en contrepartie. En premier lieu vient le droit, durant la période de validité de la carte (une année), à 12 repas gratuits dans l'un des trois restaurants du Hyatt, à condition que le client détenteur de la carte soit accompagné d'une personne au moins (le total food est divisé par deux lorsque le membre est accompagné d'une personne, par trois pour deux accompagnants et ainsi de suite. La somme ainsi obtenue est déduite du total). D'autres privilèges sont offerts: une bouteille de champagne, une chambre gratuite pour une nuit, deux bons de réduction de 150 francs sur le tarif des chambres.

**Le besoin est là**

Et ça marche, entre 1600 et 1800 cartes ont été vendues. «Ça répond à un besoin, de s'afficher, d'avoir un look», déclare Gabriel Meyer, directeur adjoint du Hyatt. L'hôtel, qui fait preuve de dynamisme et entend se donner l'image d'un établissement «dans le coup», exploitera également, pour ses membres «privilegiés», les possibilités présentées par les nombreuses manifestations montreuusiennes, comme le Festival de jazz, le Festival du rire, la Rose d'Or et les concerts de musique classique.

**Réciprocité européenne**

L'Hôtel Intercontinental à Genève connaît ce système depuis quatre ans. Mais pour 1993, le directeur Herbert Schott a innové. Les 1500 membres genevois disposeront des avantages liés à la carte dans des grandes villes européennes, Paris, Londres, Amsterdam, Luxembourg, Madrid, Rome et Athènes, où la chaîne Intercontinental est représentée. Les membres en provenance de



Les hôtels cherchent à fidéliser leur clientèle. Dans le haut de gamme, les cartes donnant droit à certains avantages se répandent. Photo: Felix Wilder

ces villes bénéficient bien entendu de la réciprocité lorsqu'ils descendent à l'Intercontinental de Genève. D'où le nom de la carte, «European Collection». Au Mont-Pèlerin, au-dessus de Vevey, l'Hôtel Mirador vient de lancer la «Carte gourmande», destinée à une clientèle sélectionnée de quelques centaines de personnes. En plus des réductions sur la gastronomie et l'hébergement, la carte facilite l'utilisation des installations sportives de l'établissement.

Si chaque établissement module son offre selon ses spécificités (événements

culturels, liens européens, sports), le système est semblable. Hasard, copiage? Pas tout à fait. Car en réalité, des sociétés de marketing commercialisent ce concept et le livrent «clés en main». Hotelmark, qui a ainsi collaboré avec l'Intercontinental de Genève, le Hyatt de Montreux et le Sheraton de Zurich, forme un exemple d'une telle entreprise, active dans le monde entier. Basée à Hawaï, où elle est née en 1983, cette société a ouvert une filiale à Nice en 1987 chargée du développement en Europe, en Afrique et au Moyen Orient. Aux

Etats-Unis, le concept a obtenu un grand succès, trop même.

En Europe, Hotelmark œuvre pour une centaine d'hôtels. Quelques sociétés concurrentes se sont aussi lancées, et la saturation commence à poindre en certains endroits, comme la Belgique. En effet, le système ne fonctionne que lorsque les clients ont le sentiment de faire partie d'un club sélect, ce qui n'est possible que dans le haut de gamme et si les hôtels ne sont pas trop nombreux à s'être lancés dans cette voie, ainsi que l'explique Inge Lukundula, gérante de Hotelmark à Nice.

**Hôteliers satisfaits**

Il reste à mesurer la rentabilité de cette technique de marketing, qui oblige à placer gratuitement des repas, des nuitées ou d'autres prestations. Au Mirador, le coût par carte est estimé à 2500 francs. «On retire un bénéfice dans d'autres domaines. C'est un effort commercial. Mais ça fait de la pub qui nous économise des frais d'annonce», affirme Gabriel Meyer, à Montreux. Lorsqu'il a lancé le système en 1989, Herbert Schott a été saisi de vertige. Avec 2000 cartes vendues à l'époque, une somme de 500 000 francs est rentrée. Une fois déduits les frais de telemarketing, le bénéfice se montait à 280 000 francs, dont la moitié devait revenir à la société qui a organisé le concept: pour l'hôtel, il restait donc 140 000 francs. Or 2000 cartes, cela représente 24 000 repas gratuits!

Mais l'opération s'est révélée positive: «Dans les faits, seuls 55% des détenteurs ont réellement utilisé leur carte. En outre, le surcroît de couverts augmente le chiffre d'affaires des boissons», explique le directeur de l'Intercontinental, qui estime donc finalement que l'opération est tout à fait satisfaisante. Le taux d'utilisation réel de la carte varie selon les endroits, avec une pointe à 80% à Luxembourg, un résultat plus élevé qu'en Suisse.

**Question de mentalité**

Dans ce pays, les cartes, genre cartes de crédit, ne sont pas encore aussi répandues qu'aux Etats-Unis. «En Suisse, les gens ne sont pas trop plastiques. Ils n'osent pas utiliser leur carte», estime Gabriel Meyer, qui affirme que 80% des détenteurs font usage de leur privilège, pour 8 à 9 repas en général. C'est une question de mentalité qui va certainement évoluer, vu la popularisation croissante des cartes de crédit.

**Navigation suisse**

### Recul sur les lacs

Selon les premières estimations, les compagnies de navigation helvétiques ont transporté 12,5 millions de passagers en 1992, soit un million de moins qu'en 1991. Fait intéressant à relever: la navigation hivernale est en constante progression.

Malgré un résultat assez satisfaisant, les 166 bateaux et bacs du pays au bénéfice d'une concession n'ont donc pas réussi à rééditer en 1992 l'exploit réalisé lors de l'année record du 700<sup>e</sup> anniversaire de la Confédération (13,5 millions de passagers).

Les milieux de la navigation suisse rêvent pourtant avec satisfaction le développement rejoignant de la navigation hivernale. Cette évolution positive s'explique par les changements climatologiques observés ces dix dernières années et par l'apparition sur le marché d'offres de plus en plus attrayantes. C'est ainsi que durant la saison d'hiver, treize compagnies de navigation sur quinze offrent des courses régulières ou spéciales. Les sociétés concernées estiment qu'elles transporteront environ 1,2 million de passagers durant l'hiver 1992/93.

Depuis dix ans, plus de 11 millions de passagers sont régulièrement transportés annuellement sur les lacs et rivières helvétiques. Les unités parcourent en outre quelque deux millions de kilomètres chaque année. Avec 2,5 millions de passagers transportés, la Compagnie de navigation sur le lac des Quatre-Cantons caracole en tête de peloton.

JPF

**Balair-CTA**

### «Ligne de vacances» de Swissair

Les compagnies charters Balair et CTA, dont la fusion sous le nom Balair-CTA S.A., avec siège à Meyrin GE, devrait être effective le 1<sup>er</sup> juillet, sont appelées à devenir la «ligne de vacances» de Swissair, leur maison-mère. Si l'on ne connaît pas les détails de cette mission, certains grands axes ont en revanche été révélés lundi à Berne lors de la première conférence commune.

La nouvelle société a en effet l'intention de créer pour la saison 1993-1994 une ligne de produits «trafic loisirs». Cette ligne, a expliqué le directeur général, Peter Haslebacher, portera notamment sur des destinations qui ne font pas concurrence au réseau desservi par Swissair, mais qui, en revanche, le complètent de manière optimale.

La production de la flotte, actuellement insuffisante, sera par ailleurs intensifiée, en particulier dans le secteur des longs-courriers.

**Emplois supprimés**

Jusqu'à été, le temps sera consacré à la mise en place des structures communes. La recherche des synergies s'est traduite par des suppressions d'emplois dans le secteur administration. Et, à en croire les responsables de la société, ce sont finalement que quelque cinq à six emplois qui seront sacrifiés à Genève sur l'aute de la fusion. Un nombre plus élevé - qui n'a pas encore été défini - sera par contre supprimé à Zurich.

A noter que le portefeuille des participations de CTA sera également revu. On a ainsi appris que la société CTA-Europe, qui a son siège en Grèce, sera probablement dissoute. Quant à la participation à Navijet, elle n'intéresse quasiment plus la société et pourrait être abandonnée. Les activités d'Interplan (représentation de compagnies aériennes) et d'Aerocomputer devraient par contre être accrues.

**Résultats équilibrés**

Sur le plan financier, la fusion devrait se faire sentir à fin 1993 déjà. A en croire le président du conseil d'administration, Erich Geitlinger, la compagnie prévoit en effet de clôturer ses comptes 1993 sur un résultat équilibré.

**Meilleures performances**

Balair devra lorgner sur CTA pour tenter de percer les secrets de sa réussite. Les conditions du marché et la taille de l'entreprise ne sont pas identiques pour les deux sociétés, mais il est apparu que la société genevoise s'est montrée plus apte à conserver «sa minceur» et, partant, à fournir de meilleures performances que sa sœur bâloise.

L'exercice 1992 a permis à CTA de dégager un bénéfice net de 2 millions de francs (+35% par rapport à 1991), alors que Balair a dû annoncer une perte de 8 millions de francs, due principalement au fait qu'un DC-10 n'a pas pu être vendu au moment souhaité.

MH

**Nuitées**

### Tassement en février

Après avoir augmenté durant le mois de janvier, les nuitées hôtelières se sont tassées en février dernier (-1,3%). Un tassement que l'Office fédéral de la statistique (OFS) attribue en partie au fait que le mois considéré comptait un jour de moins cette année...

Selon les calculs de l'OFS, la demande intérieure a reculé de 1,7%. La demande étrangère a régressé de son côté de 0,9%. A noter que ce sont les Italiens qui perdent le plus de terrain (-23%), suivis des Britanniques (-18%) et des Américains (-10%). En revanche, les Belges (+43%), les Français (+17%), les Allemands (+6,6%) et les Hollandais (+5,2%) confirment leur fidélité à notre pays.

Selon l'OFS toujours, les 5,72 millions de nuitées enregistrées par l'hôtellerie suisse durant les deux premiers mois de l'année constituent pour l'heure un nouveau record (0,4% ou 23 000 nuitées de plus par rapport à 1992). Durant ces deux mois, la demande intérieure a globalement diminué de 3,6%, celle de l'étranger a augmenté de 3,7%. Les auberges de jeunesse en revanche perdent du terrain par rapport à l'année dernière (-4,9%). A noter que pour l'année en cours, le tourisme helvétique prévoit une offensive de charme en Allemagne pour que ce marché prioritaire continue sa progression. Des campagnes d'annonces ont notamment été lancées dernièrement par l'ONST.

JPF

## Ovronnaz

## Le succès du thermalisme

En deux ans, la petite station d'Ovronnaz a vu ses nuitées augmenter de plus de 40%. L'ouverture du centre thermal n'est pas étrangère à cette progression fulgurante. Les responsables ont ainsi décidé de rendre les structures touristiques plus professionnelles. Un directeur a donc récemment été engagé à la tête de l'Office du tourisme d'Ovronnaz-Mayens de Chamoson. Une première!

ALEXANDRE BOCHATAY

Les responsables de la Société de développement d'Ovronnaz affichent un sourire légitime. Depuis plus de deux ans, l'affluence touristique n'a cessé d'augmenter dans la petite station valaisanne. L'ouverture du grand centre thermal, au mois de décembre 1990, a provoqué une importante augmentation des nuitées. «12,5% d'augmentation en 1991, 18% en 1992 et vraisemblablement plus de 10% cette année», commente Jean-Michel Buchard, président de la Société de développement d'Ovronnaz. «De nombreux touristes ont été séduits par la complémentarité du ski et du thermalisme. Ainsi, il nous est possible d'offrir des possibilités de forfaits «ski/bains/hébergements». Le succès de la formule ne s'est pas fait attendre.»

Face à un tel développement, les responsables ont décidé d'améliorer leur structure touristique. Ainsi, les deux stations d'Ovronnaz et des Mayens de Chamoson se sont regroupées et disposent désormais d'un directeur d'office du tourisme en la personne d'Olivier Foro. Ce dernier, en place depuis le 15 février, aura notamment à étudier le développement des sentiers pédestres d'été et d'hiver dans la région, ainsi que les nouveaux besoins d'infrastructure provoqués par le développement grandissant d'une petite station qui se met à tutoyer ses grandes sœurs valaisannes. □

## Casinos

## Le Jura sur les rangs

Au cours d'une récente séance, le conseil d'administration du Casino du Jura SA de Courrendlin JU a décidé de demander au Gouvernement jurassien de faire les démarches nécessaires en vue d'obtenir le droit d'ouvrir selon le nouvel article constitutionnel adopté par le peuple suisse le 7 mars dernier, une maison de jeu qui desservirait le nord-ouest de la Suisse.

Tout en formulant cette demande, le conseil d'administration se réserve le droit de revoir sa demande en tenant compte des prélèvements de taxes que la Confédération établira concernant le black-jack, la roulette et le chemin de fer. Si le prélèvement de la Confédération devait être de 80% des gains bruts de ces jeux, le Casino du Jura SA pourrait renoncer à les exploiter.

Au contraire, la demande de concession doit permettre au Casino de Courrendlin d'être partie prenante si les conditions d'exploitation laissent une marge bénéficiaire suffisante, ce qui serait le cas si les taxes de la Confédération étaient nettement inférieures aux 80% précités. *GF.*

## Portes-du-Soleil

## Promotion suisse élargie

Les stations de Torgon et Morgins ont décidé de rejoindre le pool publicitaire réunissant Champéry-Val-d'Illiez et Les Crosets-Champoussin, qui existe depuis une dizaine d'années.

L'assemblée constitutive de la future Association pour la promotion suisse des Portes-du-Soleil a eu récemment lieu avec les représentants des quatre stations. Les participants sont les communes, les sociétés de remontées mécaniques, les associations d'hébergement, de commerçants et d'artisans, les écoles de ski, les sociétés de développement avec leur office du tourisme.

Cette association sera chargée de la promotion et de la vente des produits touristiques des Portes-du-Soleil. Une assemblée générale sera convoquée ce printemps. *spl/PM*

## Neuchâtel

## «Monsieur Tourisme» fonctionne à plein régime

L'expérience positive de Yann Engel se poursuit dans le canton de Neuchâtel. «Monsieur Tourisme», après une dizaine de mois d'activité, a rempli plusieurs bulletins de commandes. Son but essentiel consiste naturellement à préparer l'avenir dans toute l'acceptation du terme.

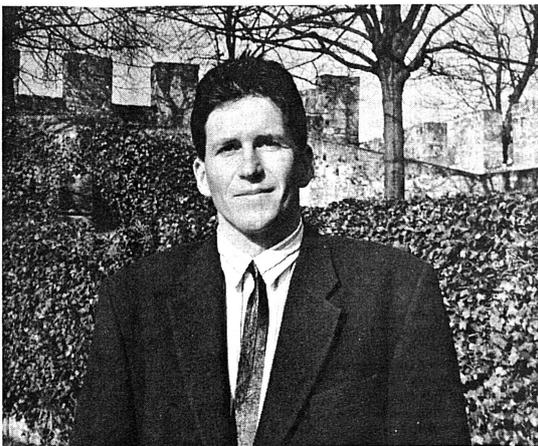
RENÉ JELMI

«Dans un premier temps, un recensement complet des possibilités touristiques du canton a été établi, avec la collaboration des communes», précise Yann Engel. En effet, cinq chapitres ont été maîtrisés. «Il est surprenant de constater que parfois, dans les communes, les responsables ignorent les possibilités qu'ils peuvent mettre à la disposition des touristes.»

## Définir les tâches

Jusqu'à présent, les tâches sont définies de façon assez empirique, dans le domaine du tourisme neuchâtelois. Il apparaît que les différents bureaux responsables, malgré une activité très importante, restent peu compétitifs entre eux. Cet aspect du problème est en voie d'étude également. «Il faudra une légère modification à la loi sur le tourisme. C'est donc les politiques qui auront à se pencher sur cette question, probablement en automne», relève M. Engel.

Dans son idée, «M. Tourisme» voit difficilement une concentration de la Fédération neuchâteloise avec les deux offices de Neuchâtel et de La Chaux-de-Fonds. Les bureaux du Val-de-Ruz et du Val-de-Travers, continueront également



Yann Engel, «Monsieur Tourisme» neuchâtelois: un large programme et du pain sur la planche... *Photo: René Jelmi*

à fonctionner en distillant des informations en rapport direct avec leurs régions respectives. «Les tâches doivent être bien définies. La FNT doit poursuivre la promotion à l'extérieur, alors que les offices régionaux vivent grâce aux subventions de différentes communes ainsi que d'une participation financière de la part de membres individuels ou collectifs. Parfois les décisions sont difficiles à prendre, justement en raison de la différence des intérêts directs.

La réalisation cependant nécessitera encore bien des discussions. En effet, si la FNT dépend pour une très large part de l'Etat, plus précisément du canton, les offices régionaux vivent grâce aux subventions de différentes communes ainsi que d'une participation financière de la part de membres individuels ou collectifs. Parfois les décisions sont difficiles à prendre, justement en raison de la différence des intérêts directs.

## Comité de l'ONST

## Des chiffres plus rassurants que d'autres

Les chiffres ne se sont pas montrés très tendres avec le tourisme en 1992, qu'il s'agisse des nuitées ou des parts de marché. La baisse était hélas au rendez-vous. Lors de la dernière séance du Comité de l'Office national suisse du tourisme (ONST), le 23 mars à Berthoud, le directeur Walter Leu s'est employé à remonter le «moral des troupes», en présentant d'autres données plaçant le tourisme dans une situation somme toute pas si mauvaise que ça.

PHILIPPE MASPOLI

Il est bien connu qu'un choix judicieux de résultats différents permet d'étayer des thèses fort différentes, voire contradictoires. Face à l'avalanche de statistiques défavorables, Walter Leu n'a pas hésité à parler de «désinformation», particulièrement à propos du reproche fréquemment entendu concernant la perte de parts de marchés par le tourisme helvétique. La petite Suisse ne peut évidemment pas augmenter inconsiderément le nombre de ses hôtes dans le seul but de concurrencer, dans le domaine des parts de marché, des pays au potentiel plus étendu et en plein boom touristique.

## Promotion régionale

## Premier bilan du Grand-Fribourg

La nouvelle Association touristique de la région de Fribourg (ATRF), que préside Claude Masset et que dirige Albert Bugnon, vient de clore son premier exercice. Elle regroupe, au sens de la nouvelle loi sur le tourisme, les sociétés de développement, les groupements d'hôteliers et de cafetiers-restaurateurs et autres collectivités (aérodrome régional d'Ecuveilles, Institut agricole de Grangeneuve et Transports en commun) du Grand-Fribourg.

Les actions promotionnelles réalisées en 1992 l'ont été sous le label «Région Fribourg» et l'essentiel de l'activité consiste actuellement à créer le matériel publicitaire (logo, prospectus, etc.) et à mettre en place la politique de marketing. Les premières opérations sont concourantes, la nouvelle structure permettant financièrement de concrétiser la collaboration entre l'appareil touristique de la ville de Fribourg et tout ce qui l'entoure. *JS*

Selon Walter Leu, l'hiver 1992/1993 a obtenu de bons résultats, qui confirment la baisse de la demande suisse et une forte demande étrangère. Cette appréciation réjouissante, qui demande encore à être confirmée par les statistiques officielles, s'avère rassurante pour les responsables de la branche. Afin de montrer que le tourisme reste un secteur économique rentable pour la Suisse, le directeur de l'ONST a rappelé que notre pays appartient au groupe restreint d'Etats dont le bilan des échanges touristiques est positif. La Suisse côtoie ainsi notamment la Norvège, la Suède, la Turquie et l'Australie. En outre, selon Walter Leu, le bénéfice global du tourisme helvétique est en augmentation dans des proportions semblables à l'évolution que connaît l'Autriche. Mais cela suffira-t-il à rassurer les régions où l'hôtellerie souffre de ses faibles marges de profit et de la baisse du taux d'occupation?

Les perspectives apparaissent sous des éclairages fort contrastés. «Le Suisse voyage quand il a l'argent», estime Walter Leu. La récession devrait donc continuer de peser sur la demande helvétique, qui a également diminué en Autriche, pour la première fois. La demande allemande est elle aussi freinée par la conjoncture. Il pourrait en être autre-

ment du côté des Américains. En effet, ces derniers voyagent, à la différence des Suisses, «lorsqu'ils voient leur avenir positivement», ce qui est le cas actuellement. Quant aux Japonais, il serait nécessaire de les encourager à augmenter la durée moyenne de leurs séjours.

Le tourisme helvétique doit en outre se montrer compétitif malgré ce que Walter Leu appelle le «mur de la Suisse chère». Une difficulté bien réelle, si l'on se réfère au rapport annuel 1992, qui relève par exemple que les Canadiens considèrent la Suisse comme un lieu de vacances onéreux. L'objectif d'établir notre pays comme destination principale doit en outre tenir compte de la tendance actuelle aux voyages intervilles et de courte durée.

En réponse à ses difficultés, l'ONST doit affiner ses méthodes de promotion. Ainsi que le montre le rapport d'activités de 1992, le marketing direct joue un rôle croissant, notamment dans les îles Britanniques, depuis 1991, et en Autriche. Dans ce dernier pays, une action a été mise sur pied en collaboration avec le Club automobile autrichien. Les répercussions ont, selon le rapport, dépassé les attentes. La Suisse se «vend» également de plus en plus au travers des médias radio et télévision. □

## Yverdon-les-Bains

## Succès du laserdrome

Quelques mois après son inauguration, le laserdrome d'Yverdon-les-Bains suscite un véritable engouement. Le parc à loisirs enregistre de 50 à 80 entrées les jours de semaine et de 150 à 200 le samedi ou le dimanche. Les amateurs de ce jeu futuriste ont entre 18 et 50 ans, mais les jeunes de 20 à 25 ans constituent l'essentiel du public.

Ce loisir est avant tout masculin. Les participants se recrutent dans toute la Romandie, surtout à Lausanne et à Genève. A l'aide d'un pistolet, ce jeu consiste à tirer sur l'adversaire sans se faire toucher et en évitant les obstacles tels que labyrinthes, tonneaux ou pièges. Tout ceci dans une atmosphère de fumée et de musique.

Beaucoup d'amateurs viennent ici pour se dépenser après une longue journée de labeur souvent stressante. Ce jeu est d'ailleurs perçu comme une version futuriste du gendarme et du voleur. Depuis l'ouverture du laserdrome, les prix ont baissé de 12 à 8 francs en semaine et de 15 à 10 le week-end. *AC*

## Nature, culture

## L'été 1993 à Champ-Pittet

La Décennie mondiale du développement culturel (1988-1997), proclamée par l'ONU, est concrétisée dans ses manifestations par l'UNESCO. La commission nationale suisse pour l'UNESCO a remis récemment le label de cette Décennie à vingt projets suisses, dont celui du Centre de la Ligue suisse pour la protection de la nature (LSPN) à Champ-Pittet, proposé par la commune d'Yverdon-les-Bains.

Champ-Pittet, sis en bordure de la magnifique Grande-Caricaie, ouvre toute grande la porte de sa réserve naturelle et l'été qui s'approche sera riche en animations avec, au programme, une exposition «Forêt libre - forêt vivante», une multivision intitulée «Aubade forestière», une exposition du sculpteur-interprète de l'arbre Pierre Kuenzi et une vente des œuvres gravées de l'artiste Maria Okolow-Podhorska au profit du Centre de la forêt du Parc national de Bialowiesza, en Pologne, une institution semblable à celle de Champ-Pittet. *JS*

## Léman

## Nouveau bac sur le lac?

Un nouveau capitaine de la Compagnie générale de navigation a été assermenté la semaine dernière en la personne de Gheorge Pislaru, d'origine roumaine. L'occasion pour la CGN de faire également le point sur ses unités et un certain... projet de bac.

Président de la CGN et parfait connaisseur des questions touristiques - également comme directeur du Groupe MOB - Edgar Styger n'a pas dissimulé une ouverture certaine face au projet de création d'un service de bacs entre Nyon et Yvoire, c'est-à-dire à un endroit où un tel service se prêterait particulièrement bien. Rendant hommage aux initiateurs privés à la base de ce projet, M. Styger a précisé que des contacts sont en cours entre ces milieux, la CGN et le syndicat de Nyon.

La rencontre orchestrée à la gare lacustre d'Ouchy a également permis de mesurer l'étendue de l'offre nouvelle de la CGN. Ainsi, dès ce 1<sup>er</sup> avril jusqu'au 22 mai 1993, la période printanière de la navigation en service régulier sur le Léman verra augmenter progressivement la sortie de ses bateaux. *JCK*

## Leysin

## Importante décision touristique

C'est «comme une lettre à la poste» que le Conseil communal de Leysin a finalement pris, la semaine dernière, une décision de grande portée touristique: l'assainissement des deux centres sportifs de la commune.

A la base de ce choix - qui aura comme on le sait des conséquences importantes pour les finances communales - on trouve la nécessité d'éviter à tout prix la faillite des installations concernées, indispensables à la vie de la station. Concrètement, la Municipalité abandonnera 85 000 francs de créances annuelles en faveur de «Gestion sportive Leysin SA», la société qui chapeaute désormais les centres sportifs, et placera diverses participations financières dans son budget en faveur de l'exploitation des centres.

Enfin, la Municipalité accordera la garantie communale au travers d'un cautionnement solidaire de 780 000 francs. En bref, beaucoup d'efforts pour une option clairement tournée vers l'avenir! *JCK*

## TVA

### La SSH lance le débat

Le débat sur la taxe à la valeur ajoutée (TVA) est lancé. Et ceux qui l'ont lancé ne sont autres que les hôteliers. Lors d'une conférence de presse qui s'est déroulée la semaine dernière à Berne, la SSH a clairement fait savoir ce qu'elle attendait du nouveau projet fiscal, prenant du même coup le risque, si ses arguments n'étaient pas saisis dans le détail, de passer pour l'un de ses premiers fossyeurs.

La SSH ne s'est pourtant pas prononcée contre la TVA. «L'hôtellerie, a dit son président, *Alberto Amstutz*, est par principe solidaire de l'objectif de la Confédération visant à assainir les finances fédérales et à stimuler la compétitivité de l'économie.»

### Rester concurrentiel

La SSH s'est en revanche efforcée d'expliquer la nécessité pour l'hôtellerie de bénéficier d'un taux de TVA «sans incidence sur les coûts» afin de lui permettre de rester concurrentielle. Et encore, pas pour tous les secteurs, mais pour le secteur du logement (petit déjeuner compris) seulement, soit 42% du chiffre d'affaires. L'hôtellerie internationale avec laquelle les hôteliers suisses sont en compétition profite bien de tels avantages.

### Taux normaux/taux réduits

Avec une TVA de 6,5%, un taux sans incidence sur les coûts correspond actuellement à 2%. *M. Amstutz* a toutefois insisté sur le fait que l'élément important pour évaluer la charge fiscale n'est pas le taux en valeur absolue, mais «le rapport entre les taux normaux et les taux réduits». Inutile donc de comparer les taux suisses à ceux appliqués dans d'autres pays si l'on ne tient pas compte des rapports en vigueur.

### Pas de traitement exceptionnel

La SSH réfute l'idée d'un «traitement exceptionnel» pour l'hôtellerie. *M. Amstutz* l'a souligné: on ne peut accorder une faveur de 1,2 milliard de francs à l'exportation (suppression de la taxe occulte) et dans le même temps grever la branche d'exportation touristique (les recettes touristiques ont les mêmes incidences sur la balance des paiements que les exportations de marchandises) d'un nouvel impôt de quelque 400 millions de francs. Une exception serait donc logique.

### Autres revendications?

La démarche de la SSH va-t-elle inciter d'autres branches à exprimer également leurs revendications? C'est l'une des questions qui est apparue dans la presse au lendemain de la conférence, tout comme celle relative aux chances de succès du projet de TVA. Une multiplication des exceptions le viderait en effet de sa substance et le conduirait à l'échec.

MH

## Assemblée des présidents SSH

# Bientôt un nouvel instrument de marketing pour l'hôtellerie suisse

L'hôtellerie suisse s'apprête à disposer d'un nouvel instrument de marketing qui, cela ne fait aucun doute, apportera un plus à la branche. Cet instrument n'est autre que le nouveau guide des hôtels, dont les détails ont été présentés la semaine dernière à Zurich lors de la séance de printemps des présidents SSH.

MIROSLAW HALABA

Manquant de souplesse et de transparence, ressemblant à un bottin et finalement peu utilisé, le Guide suisse des hôtels, ancienne formule, a bientôt vécu. Tant mieux, les clients ne s'en plaindront pas.

Le nouveau guide qui paraîtra en décembre 1994 sera en revanche d'un tout autre calibre. Edité en format A5 et en quadrichromie, il présentera les hôtels, avec leurs caractéristiques, mais aussi, ce qui est nouveau, avec leurs photos et avec une gamme de prix plus large. Afin de ne pas l'alourdir, il sera publié en quatre versions linguistiques. Tirage: 300 000 exemplaires. Coût de l'opération: 1,95 million de francs, dont 825 000 francs devraient être couverts par la finance d'inscription qui s'élèvera à 550 francs si elle comprend une photo.

### Support numéro un

Les espoirs mis dans cet ouvrage sont grands. Il constituera un instrument de vente, suscitera l'envie et le rêve. Il sera le support numéro un de l'hôtellerie suisse, devait dire le président de la commission des relations publiques et du marketing, *Jacques Pernet* (Lausanne). On espère aussi qu'il servira de modèle pour les guides régionaux et locaux et les guides à thèmes. Diverses étapes sont encore prévues avant sa sortie de presse et parmi celles-ci figure la présentation à l'assemblée des délégués. Ce qui ne devrait pas être un obstacle sur le chemin de la réalisation.

### Règlement des cotisations

Les participants à l'assemblée des délégués, qui aura lieu les 14 et 15 juin à Crans-Montana et qui s'inscrira dans le cadre des manifestations du centenaire de la station, se prononceront sur un au-

### Rencontre avec M. Delamuraz

Vendredi, une délégation de la SSH, emmenée par le président central, *Alberto Amstutz*, a rencontré le chef du Département fédéral de l'économie publique, *Jean-Pascal Delamuraz*, qui était notamment accompagné du directeur de l'OFIAMT, *Jean-Luc Nordmann*. L'entretien a permis aux représentants de la SSH d'exposer leur point de vue sur les problèmes actuels de la branche, en particulier la politique de l'emploi et la TVA. «La rencontre a été très positive», a indiqué le directeur de la SSH, *Heinz Probst*. MH

MH



Les sujets intéressants n'ont pas manqué la semaine dernière à Zurich.

Photo: Miroslaw Halaba

tre projet arrivé à terme, à savoir le nouveau règlement des cotisations. La consultation a laissé apparaître une sensible préférence pour la variante qui prend le nombre de chambres comme critère de calcul et qui, de ce fait, allège les établissements pratiquant principalement la restauration, a expliqué le président du groupe de travail *Arnold Walt* (Wildhaus). Trois variantes, dont l'une est le status quo, seront toutefois mises en votation.

Les questions relatives au marché du travail ont occupé une bonne partie du temps consacré à la séance des présidents. Il y a eu tout d'abord un fougueux exposé du directeur de l'OFIAMT, *Jean-Luc Nordmann* (voir encadré), qui a été suivi par une séance de questions, le tout ayant duré une heure trente. L'après-midi, les présidents ont facilement accepté l'accord relatif aux rapports d'apprentissage qui découle des obligations de la CCNT 92. Dans la documentation remise à cette occasion, le président de la commission de la législation du travail, *Walter Trösch* (Valbella), a pu écrire: «L'étendue et l'intensité des dispositions de l'accord demeurent dans le cadre de nos premières intentions.»

### Mille lettres par jour

Autre question en rapport avec le travail: la situation des assurances sociales. Une situation qui évolue, selon le directeur de la caisse Hotel, *Jean-Paul Genoud*, entre une dépression et une haute pression. La dépression s'illustre par la forte augmentation des affaires litigieuses. Ainsi, à la fin de l'année dernière, le montant des débiteurs ouverts était de 19,2 millions de francs, soit 30% de plus qu'un an auparavant. L'augmentation des primes de l'assurance maladie, imposée notamment par la mise en vigueur au début de l'année de la compensation du risque (10 millions de francs au total), a par ailleurs suscité de

nombreuses demandes de la part des cotisants. «En janvier, nous avons reçu plus de 1000 lettres par jour et jusqu'à 3000 appels téléphoniques», devait dire *M. Genoud*. L'éclaircie quant à elle est venue des résultats (augmentation du nombre d'affiliés notamment) de diverses mesures prises par la caisse en faveur des assurés et destinées à réduire les coûts administratifs.

D'autres informations intéressantes ont également été fournies. Ainsi, les participants ont pris connaissance de l'exercice financier 1992 de la SSH (voir page SSH de l'hôtel revue no 12) qui se solda par des comptes quasiment équilibrés. L'année 1992 a été difficile, l'année 1993 le sera encore plus, mais les coûts sont sous contrôle, a déclaré le président de la délégation des finances, *Urs Hitz* (Bâle).

Le président central, *Alberto Amstutz* (Orselina), a pour sa part annoncé la

constitution d'un groupe de travail chargé d'examiner les effets de synergies que pourrait exploiter les différentes écoles hôtelières de la SSH. Une étude, dont les conclusions devraient prochainement être livrées, a été demandée. Celle-ci a déjà montré que la SSH avait besoin d'une école en anglais, d'où le lancement du projet de coopération avec une école hôtelière australienne (voir hôtel revue no 11).

Enfin, lors de l'heure de question (facultative), à laquelle avaient pris part quelque soixante personnes, soit la moitié des participants à l'assemblée, le vice-directeur de la SSH, *Werner Friedrich*, a informé l'assistance sur les négociations en cours sur les cartes de crédit et qui tendent à obtenir des taux de commission réduits pour les hôteliers. Des réponses sont attendues pour ces prochaines semaines, mais il apparaît que ce point est difficile à négocier. □

## Exploiter d'abord le marché européen

Espace économique européen oblige, le marché du travail est en pleine évolution, que ce soit en Suisse ou dans les pays voisins. Le directeur de l'OFIAMT, *Jean-Luc Nordmann*, orateur invité à l'assemblée des présidents, s'est fait fort de le démontrer avec fougue et persuasion, non sans avoir rappelé au préalable le rôle de son office. «Nous sommes là pour vous», a-t-il dit.

Le non du 6 décembre, car tout vient de lui, contraint les autorités à négocier désormais avec chacun des dix-huit Etats de l'EEE la libre circulation des personnes. Parlant du modèle des «trois cercles», *M. Nordmann* s'est montré opposé à l'idée de privilégier, en raison des coûts salariaux plus bas,

le recrutement du personnel dans le «2<sup>e</sup> cercle» au détriment de celui du «1<sup>er</sup> cercle», soit les pays de l'EEE. Si la Suisse veut conserver une ouverture sur l'Europe, elle se doit, estime *M. Nordmann*, de jouer la carte européenne et exploiter d'abord les ressources du «1<sup>er</sup> cercle».

Le directeur de l'OFIAMT est d'avis qu'il convient, dans les circonstances actuelles, de faire preuve de courage en cherchant de nouvelles solutions en matière d'emploi. Il faut abandonner le perfectionnisme et l'idée qu'on peut garder l'acquis. *M. Nordmann* a par ailleurs indiqué que des négociations allaient être menées avec l'Italie, l'Espagne et le Portugal pour adapter le statut de saisonnier. MH

## Utell International

### Les réservations en progression

Le volume des réservations de Utell International a enregistré en 1992 une progression de 22% par rapport à l'année précédente, annonce la chaîne de réservation. Le marché nord-américain a augmenté de 28%, marquant un retour au niveau existant avant la Guerre du Golfe. En Europe, le résultat a progressé de 19% et en Asie/Pacifique de 10%. Une pointe de 34% d'augmentation a été atteinte en Australie.

### Tarifs négociés

Utell International annonce en outre des nouveautés. La société a créé un département «tarifs négociés» afin de donner la possibilité aux réseaux d'agences de voyages et aux principaux consortiums d'avoir accès aux tarifs qu'ils ont négociés avec les hôtels. En outre, Utell International a signé des contrats avec des hôtels à Riga, en Lettonie, et à Sofia, en Bulgarie. sp/PM

## MELI-MELO

### Forfait pour les réunions et les conférences

Mövenpick Hotels International (MHI) propose désormais dans ses 31 hôtels des forfaits pour les conférences et réunions en cercle restreint. Ces forfaits, qui, selon MHI, «simplifient nettement l'organisation et le contrôle des frais», comprennent le logement, le buffet petit-déjeuner, une pause café, un déjeuner d'affaires léger, ainsi que l'infrastructure nécessaire à la réunion (appareil de projection, feutres, blocs-notes, stylo et eau minérale. sp/MH

### Nuitées fribourgeoises: stop à la hausse

En progression constante depuis plusieurs années, l'hôtellerie fribourgeoise n'a pas échappé à la régression du tourisme en Suisse au cours de l'année 1992 où elle a enregistré une baisse de nuitées de l'ordre de 8%. Quelque 312 000 nuitées ont été comptabilisées, soit 28 000 de moins que durant l'année précédente, la moitié de ce nombre étant due à la ville

de Fribourg qui a essuyé une perte de 13%, victime, comme ses nombreux concœurs helvétiques, des affres du tourisme d'affaires et de congrès. Les stations ont connu une tendance à la stagnation, la brillante exception étant Estavayer-le-Lac, sur la rive sud du lac de Neuchâtel qui s'offre une augmentation de 38%. Quant à la parahôtellerie fribourgeoise, elle devrait confirmer le «statu quo» observé dans toute la Suisse. JS

### Golf à Yverdon-les-Bains

Une école de golf et un parcours à six trous seront ouverts cet été au sein même de l'hippodrome romand d'Yverdon-les-Bains. D'autres équipements seront également aménagés: un parcours de putting, des bunkers et diverses zones d'entraînement. Coût des travaux: 480 000 francs. Toutefois, les promoteurs ne disposent que de 200 000 francs. L'un des responsables, *André Rossi*, souhaite réunir 950 000 francs. Une huitantaine de personnes ont déjà répondu favorablement à cet appel, mais seule-

ment quatre habitent Yverdon-les-Bains.

Les promoteurs de ce futur golf sont déçus, car les hôteliers et les commerçants de la capitale du Nord vaudois ne semblent pas concernés par ce projet, bien que les retombées leur seraient directement profitables. Les installations de golf seront démontables et ne devraient aucunement perturber la bonne marche des sports équestres. AC

### Fribourg a son Eurobar

Ton bleu (européen?) pour le nouveau bar de nuit de l'Eurotel de Fribourg qui poursuit lentement mais sûrement sa politique active de rénovation. Le plus grand établissement hôtelier du canton de Fribourg (200 lits, 2 restaurants, centre de congrès et de conférences de 400 places) que dirigent *Gérard* et *Andrée Wolter* a sacrifié son petit restaurant chinois pour créer l'Eurobar qui peut accueillir, de 18 heures à 2 heures du matin, une quarantaine de noctambules dans une ambiance conviviale. AC

## Yverdon-les-Bains

### Pas de casino au Grand Hôtel

Au lendemain de la votation sur les mai-sons de jeu, Yverdon-les-Bains se met-rait sur les rangs des villes romandes souhaitant accueillir un grand casino. Après le refus du Centre thermal, le Grand Hôtel des Bains n'accueillera pas non plus machines à sous, jeu de boule et roulette. Les raisons: manque de place et d'argent. Un grand casino nécessiterait une surface d'environ 400 m<sup>2</sup>. Le Grand Hôtel des Bains n'a pas une telle superficie à disposition, sauf dans les combles, juste en-dessus des chambres. Et l'aménagement des lieux coûterait près d'un million.

La direction de l'établissement accorde donc la priorité aux curistes ainsi qu'à leurs divers traitements. Les regards se tournent aujourd'hui vers la villa d'Entremonts, propriété de la commune. «Mais cette bâtisse ancienne, déjà des séminaires», déplore le syndic. La question de l'emplacement d'un futur casino reste donc ouverte. AC

**Hôtellerie japonaise**
**Méchant ralentissement**

En 1992, le taux d'occupation moyen des dix-huit hôtels de classe internationale de Tokyo a diminué de 8,6% pour atteindre 74,2%. Selon un sondage du journal économique «Nihon Keizai Shimbun», ce résultat est encore plus mauvais qu'en 1986 quand l'économie japonaise connut un méchant ralentissement après les accords du Plaza et le doublement de la valeur du yen en l'espace de dix-huit mois.

A Osaka, le recul du taux d'occupation dans les dix premiers hôtels du deuxième pôle économique de l'archipel n'est que de 3,8% à 72,7% pour l'ensemble de l'année 1992.

Durant les cinq premiers mois de l'an dernier (janvier à mai), la baisse du taux de remplissage des chambres des plus grands hôtels de la capitale japonaise a oscillé entre 1% et 7%. Entre septembre et décembre, période de l'année la plus rentable, la chute a été de 8 à 16% en moyenne. En décembre, le taux d'occupation des chambres ne dépassait pas 64%.

Les hôtels de Tokyo les plus boudés auront été le Miyako Hotel qui a perdu près de 18% à 58,1% suivi de l'ANA Tokyo Hotel (-13 points à 73,3%) et le Century Hotel Hyatt qui cède 12% à 70%. Le premier trimestre 1993 n'est gros d'aucune promesse. Malgré leur politique de discount pour attirer le chaland, les grands hôtels de Tokyo s'attendent à un nouveau recul de 10% de leur taux de remplissage.

**Hyatt Regency Paris-Roissy**

## Le premier hôtel «high-tech» européen

L'identité du groupe Hyatt s'est faite essentiellement par des conceptions hôtelières inhabituelles, donc par son sens de la créativité et de l'innovation, dont les ennemis principaux sont tradition et répétition. Le premier exemple retentissant remonte à 1967 avec le Hyatt d'Atlanta aux Etats-Unis. Le dernier est le Hyatt Regency Paris-Roissy, premier hôtel «high-tech» d'Europe.

JEAN-PIERRE GROBART, PARIS

En arrivant devant l'hôtel, on se demande si on ne s'est pas trompé d'endroit. C'est en entrant dans le hall que l'on commence à comprendre, et surtout à s'intéresser à ce concept architectural étrange et majestueux. Puis, plus on visite l'hôtel, plus on découvre sa modernité.

**Une cathédrale**

Le squelette de l'hôtel est aussi celui du concept innovant: l'architecture, due à Helmut Jahn et Jean-Marie Charpentier. L'hôtel est constitué de deux ailes, qui ne sont pas sans rappeler celles des avions de l'aéroport tout proche; et d'un cœur, véritable nef de cathédrale, constituée d'un atrium de 1360 m<sup>2</sup> au sol s'élevant sur 21 m de hauteur, et sur lequel plongent certaines chambres. La structure du bâtiment est basée sur une alliance métal-verre.

Cette alliance se poursuit dans toute la décoration de l'hôtel, où chaque détail

apporte son lot d'innovation: chaises, couverts, assiettes, tasses... et même présentation dans l'assiette, ou présentation du menu. Michel Jauslin n'hésite pas à déclarer: «Je vous mets au défi de trouver dans cet hôtel un seul concept que vous ayez déjà vu!»

**Des innovations en coulisses**

Ces innovations visibles par le client ne peuvent être dissociées d'autres in-

novations «en coulisses». Dernier hôtel du groupe, le Hyatt Roissy en est le plus informatisé, avec un système totalement intégré, qui réduit considérablement les manipulations, et améliore la gestion. Cette informatisation poussée permet au Hyatt Roissy de se fixer un objectif de «zéro papier». Le système de réservation est également très sophistiqué. De même que le fichier client, informatisé, qui mémorise des données sur chaque personne ayant séjourné au moins une fois dans l'hôtel: habitudes, goûts... Côté gestion, l'innovation vient d'un recours important à des sous-traitants (pour la maintenance, l'entretien, le nettoyage...), qui permet de transformer des charges fixes en charges variables, donc compressibles. Toutes ces innovations facilitent le management des équipes, du fait de la stimulation plus grande du personnel, qui se voit remettre un outil de travail valorisant, et qui s'investit dans un management participatif.

En revanche, du côté des prestations proposées, pas d'innovation, la demande des clients étant constante.

**Un hôtel «d'aujourd'hui»:**

Hyatt, qui fait de son hôtel de Roissy une vitrine de son savoir-faire et de sa capacité d'innovation, entend bien décrocher ainsi de nouveaux partenariats afin de poursuivre son développement en France et en Europe. De nombreux projets sont d'ailleurs en cours.

Le Hyatt Roissy ne possède aucun équivalent dans le monde hôtelier. Le

contraire rendrait d'ailleurs la philosophie du groupe incohérente. Mais le Hyatt Roissy ne préfigure pas pour autant l'hôtel de demain ou du 21<sup>er</sup> siècle. Il a été conçu à une date donnée, dans une zone géographique précise, pour une clientèle ciblée. Ce n'est donc pas un modèle reproductible à volonté. Et puis Hyatt, fidèle à sa tradition (c'est bien la seule!) d'innovation, sortira demain de son chapeau un hôtel toujours différent. Le Hyatt Roissy est donc tout simplement «un hôtel d'aujourd'hui!»

**Carte d'identité**

- Projet démarré en 1986
- 27 mois de travaux, ouverture effective le 15 octobre 1992
- Propriétaire: Kajima Corporation par l'intermédiaire de sa filiale française Toa (85%) et Hyatt (15%)
- Investissement: 400 millions de FF, dont 250 consacrés à la construction
- 388 chambres, 1400 m<sup>2</sup> de salles de conférence, 2 restaurants, un bar, un club de remise en forme
- 200 employés (280 lorsque le rythme de croisière sera atteint)
- Taux d'occupation moyen de novembre 1992 à janvier 1993: 30%. Taux prévisionnel pour 1993: 60%
- Clientèle ciblée: clientèle d'affaires internationale, marché aéroportuaire (avions retardés, équipages, passagers en transit). JPG

### TABLEAU NOIR

Inscriptions pour la rentrée d'automne 1993



**INTERNATIONAL COLLEGE OF HOSPITALITY ADMINISTRATION BRIG**

Notre école supérieure en gestion hôtelière dispense un programme universitaire - enseigné en anglais - en collaboration avec l'université de Massachusetts, USA, accepte les candidatures des étudiants en possession d'une maturité ou d'un baccalauréat pour le prochain semestre d'automne dont la rentrée aura lieu le 30 août 1993.

Le diplôme obtenu, un "Bachelor of Science", leur permettra soit de poursuivre leurs études pour l'obtention d'un Masters dans une université reconnue aux Etats Unis, en Europe ou encore en Australie, soit d'embrasser directement une carrière dans l'hôtellerie internationale et l'industrie touristique.

Les personnes intéressées sont invitées à prendre contact avec le directeur de l'école pour une entrevue, une visite de l'école ainsi qu'une introduction à nos cours et à la vie sur le campus.

ICHA, English-Gruss-Strasse 43, 3900 Brig  
Tél. 028 24 20 50, Fax 028 24 20 55

Pour les ressortissants suisses, les demandes de bourses et prêts d'études sont à adresser au canton de domicile.

Délai d'inscription: le 26. Mai 1993.

HOTELCONSULT  
SHCC COLLEGES SWITZERLAND

### MARCHÉ IMMOBILIER

Dans petite station du VS central

**Hôtel constitué en SA**

(40 lits, restaurant 80 places, bistro 50, salle de conférences 50, vue panoramique) offre à qui désire placer environ Fr. 250 000.-, de:

- devenir partenaire
- louer avec reprise du mobilier
- ou toutes autres solutions à discuter

Chiffre d'affaires intéressant. Pleine expansion. Faire offre sous chiffre P-36-78292 à Publicitas, case postale 747, 1951 Sion. P 54825/44300

**GSTAAD**
**A LOUER:**

du 1er août au 15 décembre 1993

Chalet pour groupes. 15 chambres à deux personnes et 3 studios. Auditorium pour 40 personnes. 5 salles de classes. Cafeteria avec poss. de cuisiner.

Directeur administratif  
Institut Le Rosey  
1180 Rolle

54626/29017

Lugano TI: vendesi

**Ristorante/Bar/Tavola Calda/Pizzeria**

in centro commerciale, ottima affare. Trattasi solo con persone serie, decise e con capitale. Massima discrezione. Inviare offerta a cifra 550-5843 Assa, Annunzi Svizzeri SA, 6901 Lugano. A 54803/42790

**A louer ou à vendre**

Verbier, Valais

au centre, café-restaurant de haut standing, 48 places, terrasse, places de parc. Prix à débattre.

Ecrire à: Almer S.A., case postale 1121, 1936 Verbier  
Téléphone (026) 36 26 32

54861/305120

## ANBAG AG

In neu erstelltem Wohn- und Geschäftshaus im Dorkern von Zizers. In welchem das neue COOP-CENTER eröffnet wird, vermieten oder verkaufen wir

rustikal ausgebautes

**Speiserestaurant**

zirka 100 Plätze plus zirka 40 Plätze auf der Terrasse, separates Stübli und Sitzungszimmer.

ANBAD AG, Immobilien und Treuhander

Burgstrasse 27, 7012 Felsberg  
Telefon (081) 22 22 37, Frau Sgier

P 54395/44300

### IHTTI SCHOOL OF HOTEL MANAGEMENT NEUCHÂTEL, SWITZERLAND



Upon successful completion of our three-year modular hotel management course you are awarded a

**BACHELOR OF ARTS DEGREE IN HOSPITALITY MANAGEMENT\***

recognized in the European Community, in the future European Economic Area, the British Commonwealth, the USA and elsewhere.

and our

**HIGHER DIPLOMA IN HOTEL MANAGEMENT**

Note: The one-year modules may be taken individually and lead to full certification. Credits can be accumulated towards the degree. Prior formal hotel and catering training and education will be fully accredited.

● Mail address: IHTTI, P.O. Box 171, 4006 Basel, Switzerland  
Tel. 41-61-312 3094, Fax 41-61-312 6035.

\* Only available to students who meet university entry requirements. Subject to validation.

Vendesi

**BEN AVVIATO PUB, ad Ambri-Piotta, Ticino**

rinnovato di recente. Prezzo interessante! Sala Pub, sala biliardo, cucina, appartamento 4 locali e 10 camere, lavanderia, garage separato.

Seri interessati scrivere a casa postale 1, 6776 Piotta.

54639/360139

Höhere Gastronomie-Fachschule SHV in Thun

# Wichtige Schritte auf dem Weg in die gute Zukunft

Eine gesunde Finanzlage, ein erweitertes Ausbildungsprogramm und neue, erfolgversprechende Marketingstrategien: Die Höhere Gastronomie-Fachschule SHV in Thun (HGF) segelt auf gutem Kurs. Jakob Häberli (40), seit Juli des vergangenen Jahres Präsident der Schule, hat allen Grund dazu, positiv in die Zukunft zu blicken.

Interview: STEFAN SENN

Über die finanzielle Lage der Höheren Gastronomie-Fachschule SHV in Thun wurde in der jüngeren Vergangenheit viel gesprochen und geschrieben. Um es gelinde auszudrücken: Die HGF hat in dieser Beziehung eine nicht allzu rosige Zeit hinter sich. Wie zeigt sich die Situation heute?

Die Frage kann nicht pauschal beantwortet, sondern muss unter zwei verschiedenen Aspekten betrachtet werden. Richtig ist, dass die HGF mangels grösserer Eigenmittel eine schwache Finanzstruktur aufweist. Richtig ist ebenfalls, dass die hohen Finanzkosten der Fremdmittel die Betriebsrechnung erheblich beeinträchtigen. Aber dank neuen Aktivitäten sind wir im Begriff,

«Auch nach dem EWR-Nein bleibt eine Ausbildung in der Schweiz europäisch gefragt.»

die hohen Fremdmittel schrittweise zu amortisieren ...

... was hoffentlich auch in der Jahresrechnung Niederschlag finden wird?

Schon gefunden hat. Denn mit konsequentem Kostenmanagement und vernünftigen Preisanpassungen in allen Bereichen wird die Schule 1992 erstmals ein positives Rechnungsergebnis vorweisen. Der Schulleitung muss dafür ein Kränzlein gewunden werden.

240 Studenten besuchen derzeit die HGF, rund fünf Prozent davon stammen aus dem benachbarten Ausland. Mit der Teilnahme der Schweiz am Europäischen Wirtschaftsraum (EWR) hätte diese Zahl wahrscheinlich angehoben werden können, allerdings unter der Voraussetzung, dass in den Rekrutierungsländern ein gezieltes Marketing betrieben worden wäre.

Ich bin mit dieser Aussage nur zum Teil einverstanden, denn zwischen der EWR-Teilnahme der Schweiz und dem Anteil ausländischer Studenten an unserer Schule besteht kein direkter Zusammenhang. Jeder Interessent aus dem Ausland kann auch nach dem EWR-Nein problemlos an der HGF studieren. Eine Ausbildung in der Schweiz bleibt nach wie vor europäisch gefragt.

Ich bin ganz klar der Meinung, dass man die guten Kontakte, die der



HGF-Präsident Jakob Häberli: «Wir bilden nicht F&B-Manager aus ...

Schweizer Hotelier-Verein (SHV) auch im Ausland besitzt, unbedingt nützen muss. In Zusammenarbeit mit den Verantwortlichen des Verbandes beabsichtigen wir, den Anteil ausländischer Studenten an unserer Schule auch zu erhöhen.

Aufgrund dieses Statements darf man annehmen, dass Sie die Anstrengungen des SHV begrüssen, seine Hotelfachschulen enger zu koordinieren?

Aber sicher. Es ist meiner Ansicht nach wichtig und von entscheidender Bedeutung, dass der SHV seine Schulen koordiniert und den genauen Rahmen der Tätigkeit für die einzelnen Institute festlegt. Mit dem Gütesiegel SHV lassen sich die Schulen in Zukunft sicher noch besser vermarkten. Es gilt nun, dieses USP richtig einzusetzen.

«Die Zusammenarbeit mit dem SHV bringt Synergien für beide Seiten.»

Für mich heisst Koordination jedoch aufeinander abstimmen und nicht etwa bevormunden.

Sie fühlen sich bis jetzt also bevormundet?

Nein, ganz im Gegenteil. Die HGF fühle sich vom Verband unterstützt und in ihren Aktivitäten bekräftigt.

Eine engere Zusammenarbeit mit dem SHV, verstärkte Marketinganstrengungen – wird der Marktauftritt der HGF in absehbarer Zeit intensiviert?

In gewisser Weise sicher. Wir wollen die Leistungen der Schule auf zwei verschiedenen Ebenen noch deutlicher hervorheben. Einerseits werden wir die



... sondern zukünftige gastgewerbliche Unternehmer ...

Kantonalverbände des SHV ganz gezielt ansprechen. Andererseits richten wir ein besonderes Augenmerk auf die Abgänger der verschiedenen Berufs- und Gewerbeschulen sowie aus den Gymnasien. Entsprechende Strategien sind festgelegt, das Massnahmenpaket wird geschnürt.

Wurde bei der Strategiefindung auch an die ehemaligen Studenten der HGF als mögliches Zielpublikum, beispielsweise für Weiterbildungskurse, gedacht?

Die bisherigen Studenten sind bestimmt ein gutes Zielpublikum, zumal

«Man besinnt sich wieder auf Berufe mit Zukunft.»

sie aufgrund ihrer Ausbildung im Berberungsbereich noch umfassende Kenntnisse erwerben müssen. Deshalb werden wir nach der geplanten Einführung eines hotelspezifischen Teils innerhalb des Hauptausbildungsprogrammes diese Lücke mit Weiterbildungskursen schliessen.

Es besteht die Idee, auch andere Teile des Programms in dieser Form anzubieten. Die Lehr- und Hilfsmittel des Schweizer Hotelier-Vereins, ich denke an das umfassende Fachbuch «Marketing der Gastfreundschaft» und an das Umwelthandbuch «Natürlich erfolgreich», leisten uns dazu wertvolle Hilfe.

Wer kann den HGF-Lehrgang eigentlich besuchen?

Aufgenommen werden alle jungen Leute aus der Schweiz und dem Ausland, sofern sie über genügend Deutsch-

«Im Sinne des Leitbildes fördern wir das vernetzte und ganzheitliche Denken.»

kenntnisse verfügen. Für die Zulassung an der Schule gelten indes verschiedene Bedingungen: Der Kandidat oder die Kandidatin muss über ein Abschlusszeugnis einer gastgewerblichen oder kaufmännischen Ausbildung oder aber über die Matura verfügen und mindestens 20 Jahre alt sein.

Studenten mit gastgewerblicher Vorbildung stellen den grössten Anteil dar. Zurzeit besteht aber eine verstärkte Nachfrage von Interessenten mit einer kaufmännischen Vorbildung.

Dürfte gerade dieser Trend auf die wirtschaftliche Grosswetterlage in der Schweiz zurückzuführen sein?

Das kann ich mir gut vorstellen. Man scheint sich wieder auf Berufe mit Zukunft zu besinnen.

Ist es gerechtfertigt, dass die HGF anstelle einer gesamten gastgewerblichen Ausbildung eine reine F&B-Schulung anbietet?

Vernetztes, ganzheitliches Denken ist nicht abhängig von der Anzahl der unterrichteten Fächer, sondern von der Art und Weise, wie diese miteinander verknüpft werden. Im Sinne unseres Leitbildes fördern wir diese Denkwiese. Die Fallstudienwoche, sie bildet den Schlusspunkt der Ausbildung und um-



... mit Kenntnissen im Einkauf, in der Produktions- und Angebotsplanung ...

fasst den gesamten vermittelten Lehrstoff, zeigt dies deutlich. Es werden reale

«Unser Ausbildungskonzept ist markt- und zukunftsorientiert.»

Problemstellungen aus der Praxis im Masstab 1 zu 1 bearbeitet.

Was bleibt, ist die Tatsache, dass die HGF trotzdem auf einem sehr starken Bein im F&B-Sektor steht.

Ohne Zweifel stellt die wirtschaftliche Führung des Verpflegungsbereiches die höchsten Anforderungen. Auch bei den Hotelbetrieben stammen häufig bis zu 70 Prozent des Gesamterlöses aus der Restauration. So gesehen ist der Ausbildungsschwerpunkt im Management des Verpflegungsbereiches gerechtfertigt.

Gleichzeitig möchte ich aber betonen, dass die HGF nicht F&B-Manager ausbildet, sondern zukünftige gastgewerbliche Unternehmer mit fundierten Spezialkenntnissen im Einkauf, in der Produktions- und Angebotsplanung sowie im Finanz- und Rechnungswesen, im Marketing und in der Mitarbeiterführung.

Und der von Ihnen bereits erwähnte Ausbau des Ausbildungsprogramms im Bereich Hotellerie?

Primär gilt es zu sagen, dass es vom jetzigen Lehrstoff-Angebot bis hin zu den hotelspezifischeren Fächern ein relativ kleiner Schritt ist. Die Studenten sind vertraut mit Offert- und Reservationswesen, sie kennen den Verkauf und die Reinigungsorganisation. Trotzdem waren wir der Ansicht, dass die HGF-Ausbildung noch ergänzt werden muss. Es ist ein kleiner, aber bedeutender Schritt in die richtige Richtung.

Nehmen wir an, Sie sind Inhaber einer Werbeagentur und bekommen von der HGF ein Mandat. Welche Argumente werden in Ihrer Kampagne Verwendung finden?

Markt- und zukunftsorientierte Ausbildung an der führenden Gastronomie-Fachschule an der führenden Gastronomie-fachschule der Schweiz.

Wie bewerten Sie die Höhere Gastronomie-fachschule SHV als Image-trägerin der Branche, und was unternimmt die Schule, um dieses Image zu fördern?

Es sind die Abgänger der HGF, die einen wesentlichen Beitrag zur Image-förderung der Schule und der Branche

«Die in der Praxis stehenden HGF-Abgänger wirken als gute Image-träger.»

leisten. Durch gezielte Öffentlichkeitsarbeit und Werbeanstrengungen werden wir ebenfalls den Bekanntheitsgrad der Schule fördern.

Ihr Vorgänger, der Politiker Ernst Eggenberg, betrachtete sich nicht als Schulmanager, sondern als Bindeglied zu den politischen Partnern der Schule. Sie sind ein Fachmann aus der Gastronomie. Wie sieht sich der neue Präsident der HGF?

Ein guter Fachmann ist noch lange kein guter Ausbilder. Das gilt natürlich auch um umgekehrten Sinn. Ich verstehe meine Aufgabe als Präsident darin, die



... im Finanzwesen, im Marketing und in der Mitarbeiterführung.» Fotos: mww

Interessen der Praxis (ich bin mit meiner Familie Besitzer und Leiter eines Kleinbetriebes) mit den ehrgeizigen Ausbildungszielen der HGF in Einklang zu bringen.

Sie bezeichnen sich als Mann von der Front, leiten einen Betrieb und investieren parallel dazu viel Zeit für die Schule. Hand aufs Herz: Was kommt zu kurz – die Schule oder Ihr Betrieb?

Ich kann die nötige Zeit für die Schule investieren, da ich mit meiner Frau und meinem Bruder unseren Betrieb zu dritt führe. Mir ist nicht bewusst, dass ein Bereich leidet. Sonst würde ich die Arbeit mit Sicherheit nicht machen.

Suchen Sie als Schulpräsident den direkten und persönlichen Kontakt zu den Studenten?

Natürlich. Wenn die Resultate der Fallstudienwoche präsentiert werden, bin ich immer in Thun, ebenfalls bei Se-

«Wir wollen die Bedürfnisse der Praxis mit den ehrgeizigen Ausbildungszielen in Einklang bringen.»

mesterbeginn. Im Rahmen dieser Besuche kommt es stets zu Gesprächen mit Schülern. Von diesen Kontakten kann ich übrigens sehr profitieren. Auch in meinem Betrieb werden Praktikanten ausgebildet. Tips, Hinweise und Anliegen aus der Schülerschaft kann ich in meinem Restaurant dadurch direkt umsetzen.

Als Schulpräsident haben Sie sicher auch visionäre Gedanken ...?

Da ist in erster Linie sicher die Weiterentwicklung der HGF im Rahmen der Koordinationsanstrengungen unter der Leitung des SHV. Ich kann mir sehr gut vorstellen, das Ausbildungsprogramm noch zu erweitern und differenzierter zu vermarkten. □

## Zur Person

Jakob Häberli, der Präsident der Höheren Gastronomie-Fachschule SHV in Thun (HGF), ist 40-jährig. Nach der kaufmännischen Lehre in einem Treuhandbüro absolvierte er die Hotelfachschule und in der Folge das Seminar SHV für Unternehmensführung. Danach arbeitete er während elf Jahren im Hotel Schweizerhof in Bern. Häberli war in diesem Betrieb auf allen Stufen tätig, angefangen vom Praktikanten bis hinauf zum Direktor. Heute leitet der Vater einer Tochter gemeinsam mit seiner Frau und seinem Bruder das Restaurant Schützenhaus in Münchenbuchsee. Die französische Weinkultur bezeichnet er als sein grosses Hobby.

Jakob Häberli ist mit der HGF seit langem verbunden. Er war erster Ansprechpartner von Schuldirektor Ruedi Bolliger, als dieser für ein Schulkonzept vorsorgte. 1987 bis 1991 war Häberli Mitglied des geschäftsleitenden Ausschusses, und unter seinem Vorgänger, dem Thuner Ernst Eggenberg, amtierte er von 1991 bis Mitte 1992 als Vizepräsident der Schule. SSE



Studenten der Höheren Gastronomie-Fachschule SHV in Thun: Als Image-träger für die gesamte Branche auf dem Weg in die gute Zukunft. Foto: adp

CARROUSEL

Hotel, Tourismus



Am 15. März hat Beata Ming im Swissôtel Zürich, Hotel International, neu die Aufgabe als Director of Guest Services & Hotel Division übernommen. Sie ist in dieser Funktion verantwortlich für den gesamten Beherbergungsbereich und wird sich intensiv mit der International neu geschaffenen Dienstleistung «Guest Services» befassen.

Frau Ming ist Absolventin der Hotelfachschule Lausanne. Während rund 11 Jahren war sie im Hotel Zürich für Marketing und Verkauf zuständig, während weiterer vier Jahre leitete sie als Directrice bei Intraflug Egg ZH den Nostalgie-Istanbul-Orient-Express.



Matthias Spitz heisst der Geschäftsführer des Luzerner Hotels Hofgarten, das Claudia Moser (Hotel Rebstock) als Besitzerin Anfang April eröffnet. Der Luzerner Matthias Spitz ist ein «Umsteiger»: Nach dem Lehrerseminar kam er während einer einjährigen Tätigkeit im Rebstock auf den «Geschmack» der Gastronomie und absolvierte die Hotelfachschule Thun. Nach zweijähriger Tätigkeit als Einkaufschef im Zürcher Atlantis Sheraton kehrt er nun zu seiner Mentorin zurück.

Touristik, Reisen



Derek Whittingham übernimmt per 1. April die Leitung der Niederlassung des Jamaica Tourist Board in London. Der gebürtige Jamaikaner, der schon seit 1977 in London lebt, zeichnet als Regional Sales Manager für das Verkaufsbüro verantwortlich, das für Vertrieb, Verkaufsstrategien, die Zusammenarbeit mit

Fluggesellschaften und Reiseveranstaltern sowie die Messepräsenz von Jamaica in der gesamten Region Europa zuständig ist. Derek Whittingham ist seit 1984 für das Jamaica Tourist Board im Verkauf tätig.



Markus Arnold von Amexco in Zürich ist Gewinner des Cathay-Pacific-Wettbewerb. Er kann mit Begleitung in der Marco Polo Business Class der Cathay Pacific nach Hongkong

fliegen. Die Hongkong Airline liess ihren Agenten zum chinesischen Neujahr «Fortune Cookies» zukommen; wer auf dem Los darin nebst chinesischen Lebensweisheiten einen Hahn (zum Jahr des Hahnes) fand, nahm an der Verlosung teil. Zusätzlich zu diesem Hauptpreis gab es elf Gewinner eines Fluges für zwei Personen in der Business Class nach Rom sowie Buchpreise.



Marta Künzler ist seit Mitte Februar Buroleiterin von Island Tours in Rudolfstetten. Nach mehr als 16jähriger Tätigkeit für die Icelandair hat sie den isländischen Carrier verlassen, steht jedoch destinationsbedingt mit ihrem ehemaligen Arbeitgeber weiterhin in engem Kontakt. Marta Künzler absolvierte ab 1976 bei der Icelandair die kaufmännische Lehre und blieb dem Betrieb treu. Vor ihrem Wechsel zu Island Tours war sie bei Icelandair in der Buchhaltung und in der Reservation tätig.



Hotelplan hat die neuen Regional-Manager ernannt: Angelo Banditello für die Region Zürich und Ostschweiz. Er arbeitet seit rund 15 Jahren bei Hotelplan und war bis anhin zuständig für Renovationen und Neueröffnungen von Filialen. Mark Geissbühler tritt seine neue Herausforderung als Ho-

telplan-Regional-Manager für die Region Westschweiz am 1. April an. Am 1. Juli schliesslich übernimmt Helmut Kolb als Regional-Manager für Hotelplan die Region Nordwest-/Zentral-schweiz und Tessin. Bis zu diesem Wechsel amtiert er als Leiter von Hotelplan Paris.



Georg-Hermann Sahler (links) übernimmt heute Donnerstag, 1. April, als Direktor Schweiz und Lichtenstein die Führung der Lufthansa in der Schweiz mit Sitz in Zürich. Er löst damit Georg-Friedrich von Götz (rechts) ab, der diesen Posten seit 1990 innehatte. Sahler kam 1971 für die Ausbildung zum Luftverkehrsaufmann zur Lufthansa. 1987 wurde er Marketingleiter Österreich und 1990 Produktmanager für Italien und Malta. Seit 1992 leitete Sahler das Produktmanagement Europa in Vorbereitung auf den europäischen Binnenmarkt.



Änderungen gab es auch bei Lufthansa in Genf. Am 15. März hat Rudolf Koch (links) die Leitung des Verkaufs für die französische Schweiz übernommen. Er ersetzt Willy Schnyder (rechts), der diese Position seit 1985 innehatte und nun für die Lufthansa nach Frankreich zog. Koch ist Zürcher und kam 1962 als Verkaufsdelegierter zur Lufthansa in Zürich. 1972 wurde er zum stellvertretenden Direktor für Frankreich ernannt. Von 1978 bis 1983 war er in gleicher Position verantwortlich für die Airline in Belgien und Luxemburg. Seit 1983 war er Direktor der Lufthansa Frankreich.

Crossair



London Limehouse Link

Nicht ganz günstig, aber äusserst wirkungsvoll soll sie sein. Die Kosten für den «Limehouse Link» werden mit rund 250 Millionen Pfund veranschlagt. Dank dieser neuen Schnellstrasse soll sich die Fahrzeit zwischen dem Londoner City Airport und dem Geschäftszentrum Londons auf etwa 15 Minuten verkürzen. Der 1,5 Kilometer lange Tunnel wird am 17. Mai eröffnet und unterfährt einige Flaschenhalse nördlich von Canary Wharf. Eine «Probedurchfahrt» mit von der Crossair eingeladenen Medienvertretern zeigte auf, wie kurz künftig die Wege von der Landung bis zur ersten Besprechung sein können – oder in umgekehrter Richtung bis zum Abflug. Vor einem Jahr hat die Crossair die regelmässige Verbindung zwischen Zürich und London City aufgenommen. Die beiden Tagesrandflüge mit dem beliebten Jumbolino sind mittlerweile zu einem festen Bestandteil des Flugplanes geworden. Wie Crossair-Vizepräsident Josef Felder gegenüber der hotel + touristik revue erklärte, ist die Gesellschaft mit einer Auslastung von knapp 40 Prozent im ersten Jahr auf dieser Strecke soweit zufrieden.

HU

Prix hôteliers réduits

Nouvelle initiative au Bouveret

L'action de promotion des hôteliers luso-cernois en faveur des visiteurs romands n'en finit pas de créer des émules. Ainsy, l'Office du tourisme du Bouveret a décidé d'offrir durant les mois d'avril et de mai 50% de réduction sur l'hébergement à tous les Schwytzois...

Et pourquoi les Schwytzois? Parce que Schwytz est le «seul canton allemandique ayant refusé l'augmentation de l'essence». Les promoteurs de cette action entendent ainsi «contribuer à combler le roesti graben». Est-ce vraiment un bon moyen pour y parvenir? On peut se poser la question.

sp/ MH

Australien

Klobrillen mit Druckdämpfer

Das jüngste Luxushotel der australischen Millionenmetropole Sydney hat ungemein fast 600 Millionen Mark verschlungen und geriet damit zum teuersten Beherbergungsbetrieb auf dem fünften Kontinent. Dass das Haus – im Besitz einer japanischen Fluggesellschaft – so teuer wurde, liegt vor allem am Standort: die Nobelpaläste wurden direkt über einem Schnellbahntunnel errichtet.

Und die WCs der 573 Zimmer erhielten Brillen und Deckel, die nicht auf die Toilettenschüssel knallen – ein Druckdämpfer sorgt dafür. Preis der sich sanft senkenden Klobrillen: rund 100 Mark.

tdt

Schweizer Tourismusmeisterschaften



Skifest der Touristiker

Jubel, Trubel und Heiterkeit prägten am vergangenen Wochenende am Hasliberg im Berner Oberland die 19. Schweizer Tourismusmeisterschaften. Bei strahlendem Sonnenschein, viel Neuschnee und optimalen Pistenverhältnissen starteten am Sonntag auf Käserstatt-Balsalp über 100 Touristikerinnen und Touristiker aus der ganzen Schweiz zum traditionellen Riesensalom. Auch 1993 ging der Mannschaftspreis ins Wallis, den beliebten Wanderpreis gewann das Team des Verkehrsvereins Saas Fee. Die Tagesbestzeiten buchte bei den Damen wie bei den Herren der Tourismusverein Hasliberg für sich, nämlich Ines Bütikofer und der Hasliberger Tourismus-Direktor Ernst Baumberger.

UM

Reiseverpflegung

Zweierlei Bündner Gerstensuppe

Die Gerstensuppe ist die wohl verbreitetste Spezialität der traditionellen Bündner Küche. Sie steht auf den Speisekarten fast aller Skihütten und Bergrestaurants in Graubünden, zählt aber auch zum Standardangebot so mancher Hotelküche.

FRANZ SPANNY

Die Gerstensuppe ist eine beliebte Art der Zwischenverpflegung für Bahnreisende nach und in Graubünden. Die Benutzer öffentlicher Verkehrsmittel wie SBB und RhB werden bei dem Versuch, ihren kleinen Hunger mit einem Stüppchen zu stillen, mit einem unterschiedlichen Angebot konfrontiert. Sowohl was die Qualität des Gebotenen als auch den dafür verlangten Preis anbelangt. Dies liegt daran, dass die Speisewagen auf der SBB-Strecke Chur-Basel seit einiger Zeit von der Minibuffet AG betrieben werden, jene auf dem Netz der Rhätischen Bahn nach wie vor von der Schweizerischen Speisewagen-Gesellschaft.

Wer je der Versuchung erliegen ist, sich in beiden dieser rollenden Verpfle-

gungsstätten eine Gerstensuppe einzuverleiben, hat unterschiedliche Erfahrungen gemacht. Diese beginnen bereits beim Preis: Die Schweizerische Speisewagen-Gesellschaft auf dem RhB-Netz begnügt sich mit Fr. 7.50 für diese Bündner Spezialität, bei der Minibuffet AG im «Calanda-Speisewagen» muss man dafür schon Fr. 11.50 hinblättern.

Dieser Preis mag so manchen Reisenden von einer ersten Bekanntschaft mit der Bündner Küche abhalten, denn selbst in Zeiten, in denen die Deutsche Mark gegenüber dem Schweizer Franken viel an Terrain aufgeholt hat, ist dies für Feriengäste aus unserem nördlichen Nachbarland ein recht stolzer Betrag, der sich auch durch das zusätzliche Angebot einer Frucht (es war ein Apfel) nur schwerlich rechtfertigen lässt.

Die SSG verzichtet bei ihrem Angebot auf die Frucht, bei ihrer Gerstensuppe aber auch weitgehend auf fleischliche Zutaten. Ob man damit den Erwartungen von Vegetariern Rechnung trägt oder dem Umstand, dass Rollgerste und weisse Bohnen billiger sind als geräuchertes Rippli – jedenfalls ist die SSG-Kreation zwar wohlschmeckend, aber nicht unbedingt das, was

Kenner dieser Bündner Spezialität davon erwarten. In ihr muss man fleischliche Bestandteile schon mit der Lupe suchen. Dafür gibt es manchmal Nussbrot dazu. Das kulinarische Produkt der Minibuffet AG ist jenem der Konkurrenz überlegen. In dieser gut abgestimmten Gerstensuppe findet man neben den meisten Zutaten, die ein Kochbuch dafür vorschreibt, auch einige auf Anheiß mit freiem Auge erkennbare Stücke von geräuchertem Fleisch. Der Genuss an dieser wohlschmeckenden Zwischenverpflegung könnte höchstens durch die Gretchenfrage getrübt werden: Soll man nun die Frucht vor oder nach der Suppe essen. Im Prinzip ist dies egal, denn eine Frucht zu einer Gerstensuppe passt sowieso wie eine Faust auf Auges.

Resümee dieser Gerstensuppen-Erfahrungen in den rollenden Restaurants: Bei der Minibuffet AG sollte man sich vor Augen halten, dass zehn Franken die oberste Grenze für eine Zwischenverpflegung in Form einer Suppe sind – Frucht dazu hin oder her. Der SSG möchte man empfehlen, einmal die Gerstensuppe bei der Konkurrenz zu versuchen und die sich daraus ergebenden Lehren zu ziehen.

**AYURWEDA**

Ayurweda, «die Mutter der Heilkunst», umfasst aufgrund uralter Rezepte auch eine Reihe hochwirksamer Pflanzenmittel. Beanspruchen Sie die ayurvedische Hilfe bei hartnäckigen Problemen von **Haar und Haut**

Die ayurvedisch erfolgreiche Antwort aus dem ayurvedischen Programm heisst **KAYA KALPON**

... bei Haarausfall Shampoo und Tinktur Fr. 145.-  
... für Kraft und Fülle Shampoo und Balsam Fr. 49.50

... bei schuppiger Haut Hautöl Spezial Fr. 56.50

Löwen-Apotheke, Dr. Jürg Reller, Bahnhofstrasse 58, 8001 Zürich, Tel. 21 35 71

Reservieren Sie einen Termin für eine kostenlose Beratung mit Haardiagnose.

touristik hotel+  
revue

# stellen revue marché de l'emploi

HOTEL+TOURISTIK REVUE NR. 13 1. April 1993



Shurou  
Thurgau · Bodensee · Schweiz

\*\*\*\*-Hotel  
im Seepark  
70 Betten  
Rôtisserie  
Fisch-/Fleisch-  
Spezialitäten  
Panorama-  
Restaurant  
Sonnenterrasse  
Saal bis 140 Pers  
Hochzeiten  
Familienfeiern  
Seminare  
Konferenzen

Am Bodensee an schönster Lage mit vielen Möglichkeiten bieten wir Ihnen in unserem Silence-Hotel folgende interessanten Stellen an:

### Chef garde-manger Chef de partie

Haben Sie Freude an abwechslungsreichem Arbeiten und angenehmem Arbeitsklima an der Riviera des Bodensees? Rufen Sie uns an, oder schicken Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Herrn A. Stäger  
Park-Hotel Inseli  
8590 Romanshorn  
Telefon (071) 63 53 53

54870/29050

## Hotel \*\*\*\*\* Mont Cervin Zermatt



Auf Anfang Sommer, mit Eintritt nach Vereinbarung, ist in Jahresstelle der Posten einer/eines

### Chef de réception

neu zu besetzen.

Für diese anspruchsvolle Kaderposition erwarten wir folgende Voraussetzungen:

- ausgeprägtes Verkaufstalent
- Praxis und Führungserfahrung im Front-Office-Bereich
- sehr gute Fremdsprachen- und EDV-Kenntnisse (HOGATEX)
- Flair für Umgang mit anspruchsvoller internationaler Kundschaft
- Schweizer Bürger oder Jahresaufenthaltsbewilligung

Sie übernehmen die Gesamtverantwortung für Reservationen, Réception und Kassa sowie den EDV-Bereich und sind zuständig für die Führung und Motivation Ihres siebenköpfigen Mitarbeiterteams.

Falls Sie sich angesprochen fühlen und falls Sie sich Zermatt mit seinen vielfältigen Zukunftsmöglichkeiten als zukünftigen Arbeitsort vorstellen können, erwarten wir gerne Ihre Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf, Foto und Zeugniskopien an:

SEILER HOTELS ZERMATT AG  
Frau Ursulina Caduff  
Personalbüro  
3920 ZERMATT

54428/39420

Hotels \*\*\*\*\*  
of Switzerland



The  
Leading  
Hotels  
of the  
World®

espresso al porto

SHOPVILLE  
S-BAHNHOF ZÜRICH  
CAFÉ - BAR - PANINOTHEK - CONFISERIE

### Geschäftsführer(in) mit Fähigkeitsausweis

Initiativ und weitgehend selbständig führen Sie diesen bestiegeführten und lebendigen Betrieb mit Tessiner Ambiente im neuen S-Bahnhof Zürich.

IHR PROFIL - IHRE STÄRKEN ...

- Erfahrung als Geschäftsführer(in) eines Restaurants oder eines Café-Confiseriebetriebes
- Verkaufs- und Organisationstalent
- Freude an Mitarbeiterführung und Motivation (Ihr Team umfasst zirka 15-20 Personen)
- Fröhliches Gastgebernaturell mit viel Sinn für Qualität und Stil

Wenn Sie diese anspruchsvolle Aufgabe im Herzen von Zürich reizt, senden Sie rasch Ihre Bewerbung an Herrn Hans-Peter Kreuziger, Direktor der Feldpausch Gastronomie, 6600 Locarno-Muralto, Telefon (093) 33 01 81.

Feldpausch

54856/56090

## PALACE HOTEL GSTAAD

SUISSE

Wir suchen keinen absoluten Profi, aber eine

### Hotel-/ Direktionssekretärin

welche mit Freude in der Hotellerie arbeitet.

Das Palace Hotel in Gstaad muss wohl kaum gross vorgestellt werden. Wir sind ein \*\*\*\*\*-Hotelbetrieb, Mitglied der Leading Hotels of the World und in einer sehr schönen, nebelfreien Gegend gelegen. Das Hotel ist jeweils von Dezember bis März und Juni bis September geöffnet. Dennoch bieten wir hier eine Jahresstelle.

Wenn Sie sich vorstellen können, in den Bergen zu wohnen, Erfahrung in der Hotellerie mitbringen, zudem noch Sprachkenntnisse in Deutsch, Französisch und Englisch (mündlich/schriftlich) vorweisen können und spätestens Anfang Mai anfangen könnten, würden wir Sie gerne kennenlernen.

Wir bieten eine abwechslungsreiche Stelle als Sekretärin unseres Direktors mit Aufgaben wie Erledigung der Korrespondenz, Menuschreibung, Vorbereitung von Sitzungen, Betreuung des Lehrlings im Sekretariat usw. Weitere Vorteile sind sicher die gezielte Arbeitszeit sowie Wochenenden frei.

Fühlen Sie sich angesprochen? Monica Rohner erwartet gerne Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen und steht für weitere Auskünfte unter der Telefonnummer (030) 8 31 31 zur Verfügung.

54834/15067

## Come to Mr. Pickwick

Wir suchen einen Mitdenker und Mitlenker, der mit einer guten Mischung aus Persönlichkeit, Ausbildung und Berufserfahrung, mit Begeisterung und Einsatzfreude an seine neue Aufgabe in der Ostschweiz herangeht.

### Als Geschäftsführer

führen Sie selbständig den Betrieb, betreuen die Gäste, organisieren Aktivitäten, sorgen für eine gute Atmosphäre, in der Ihr Team gut zusammenarbeiten kann. Die administrativen Arbeiten erledigen wir in einem EDV-Verbundsystem.

#### Ihr neuer Partner: GSTRAG

Wir sind ein systemgastronomisches Unternehmen mit Hauptsitz in Basel. Im Mittelpunkt unseres Tuns steht der Mensch und das ist von Natur aus verbunden mit Lebensfreude, Erlebnis und Spass. Die Arbeitsatmosphäre ist unkompliziert, locker und kommunikativ - die geeignete Umgebung für leistungsorientierte Mitarbeiter/innen.

Passen wir zusammen? Dann sollten wir uns kennenlernen. Ich freue mich auf Ihre Nachricht.

54818/3182

Andrea Gander  
Elisabethenanlage 7, 4002 Basel  
Telefon 061/272 04 80

GSTRAG. GASTRONOMIE MIT PFIFF.

## Victoria Jungfrau

Eine nicht alltägliche Herausforderung erwartet Sie per Mitte Mai/Anfang Juni oder nach Vereinbarung als einsatz- und kontaktfreudige

### Personal- assistentin

in unserem traditionellen Luxushotel im Berner Oberland.

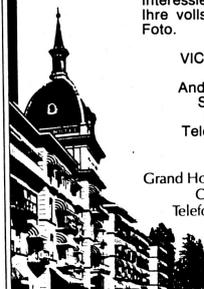
In dieser Funktion führen Sie selbständig das gesamte Personalsekretariat und stehen in regem Kontakt mit Behörden, Versicherungen, der Direktion und unseren Mitarbeitern. Die ideale Kandidatin für diese vielseitige Jahresstelle verfügt über eine abgeschlossene Hotelfachschule, EDV-Anwenderkenntnisse, stilsichere Fremdsprachen, Flair für Zahlen, angenehme Umgangsformen und viel Flexibilität.

Interessiert? Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto.

VICTORIA-JUNGFRAU  
Grand Hotel  
Andrea Krummenacher  
Stv. Personalchef  
3800 Interlaken  
Telefon (036) 27 36 77

54855/16632

Grand Hotel VICTORIA-JUNGFRAU  
CH-3800 Interlaken  
Telefon direkt 036 27 36 77



Member of The Swiss Leading Hotels



Anzeigenschluss für Nr. 15 vom 15. April 1993  
Mittwoch, den 7. April 1993, 17.00 Uhr

#### INHALT

	Seite
Stellenmarkt	1-16
Internationaler Stellenmarkt	17
Stellengesuche	17-18

#### SOMMAIRE

	Page
Marché de l'emploi	16-17
Marché international de l'emploi	17
Demandes d'emploi	17-18

# Express-Stellenvermittlung Telefon (031) 50 72 79

## Stellengesuche

Fax (031) 507 334

Die Express-Stellenvermittlung ist eine Dienstleistung des Schweizer Hotelier-Vereins. Interessierte Hoteliers und Restaurateure erhalten gegen eine Abonnementsgebühr beliebig viele Bewerbungstalon von Stellensuchenden, die bei unserer Aktion «Gratis-Kleininserat für Stellensuchende im Gastgewerbe» mitmachen. Profitieren Sie als Abonnent von diesem unkomplizierten und kostengünstigen Vermittlungs-Service!

	1	2	3	4	5	6	7	8
<b>Küche/Cuisine</b>								
1162 Pâtissier	27	CH	Juni 93	D/F/E	Hotel, Sa/So frei			
1163 Koch	34	D	A Mai 93	D/E	Hotel/Rest.			
1164 Chef pâtissier	41	F	A Mai 93	F/E	Hotel/Rest.			
1165 Chef pâtissier	32	F	C Sept. 93	D/E	Hotel/Rest. Region Biel			
1166 Koch	25	CH	Juni 93	D/E	Rest. Hotel			
1167 Sous-chef	28	A	A Mai 93	D/E	***-bis-****-Hotel;			
1168 Küchenchef/Sous-chef	30	D	B sofort	D/F/E	***-bis-****-Hotel; Zürich			
1169 Koch	32	CH	sofort	D/E	Kleinbetrieb; Interlaken			
1170 Küchenchef	32	A	B Mai 93	D/E	Hotel/Rest. Interlaken			
1171 Alltagskoch	35	CH	n. Ver.	D	Rest./Taa-Room; Thun			
1172 Chef de partie	24	NL	A Juli 93	D	Hotel/Rest.; ZG/LU			
1173 Küchenchef	31	D	A Mai 93	D	Hotel/Rest.			
1174 Küchenchef	45	D	C sofort	D/I	Hotel/Rest.; Chur, Sargans, Buchs			
<b>Service/Service</b>								
2172 Kellner/Barman	30	CH	sofort	D/F/I	Rest./Pub/Dancing;			
2173 Sela	23	CH	April 93	D/F	Deutsch-CH/IT			
2174 Chef de bar	36	I	A April 93	D/F/I	Tagesebetrieb, Region			
2175 Sela	22	A	B Juni 93	D/E	Burgdorf/Langnau			
2176 Sela	27	NL	A April 93	D/F/E	Hotel/Bar			
2177 Oberkellner	35	I	B n. Ver.	D/F/E	Rest./Hotel; ZH/GL			
2178 Barman/Chef de service	21	I	A n. Ver.	D/E/I	Hotel/Rest.; West-CH			
2179 Kellner	21	NL	A April 93	D/F/E	***-bis-****-Hotel			
2180 Chef de service	48	I	C Mai 93	D/E/E	Hotel/Rest.; LU + Umgebung			
2181 Kellner	36	NL	A sofort	D/F/E	Rest./Hotel			
2182 Commis de rang	24	NL	A Mai 93	D/E	***-bis-****-Hotel;			
2183 Sela	33	S	A sofort	D/F/E	West-CH			
2184 Réceptionniste	21	CL	C April 93	D/F/E	BE Oberland/Bern			
2185 Barmain	24	NL	A Juni 93	D/E	Bar/Pub, Raq, Küssnacht/ZH/ LU			
2186 Commis de rang	25	P	A sofort	F/I	zus. mit 3962			
2187 Saalkellner	44	I	A April 93	I/F/D	Rest./Hotel; ZH/ LU			
2188 Kellner	30	E	B n. Ver.	D/F/I	Hotel/Rest.; Baden/AG			
2189 Sela	20	CH	Mai 93	D				

### Administration/Administration

3951 Réceptionniste	28	CH	Mai 93	D/F/E	BE Oberland
3952 Antangereceptionniste	24	CH	April 93	D/F/E	Hotel/Rest.; West-CH/Inner-CH/ZH
3953 Geschäftsführer	37	CH	Mai 93	D/I/E	Rest.; AG
3954 Gerant/in	47	CH	sofort	D/F	***-bis-****-Hotel
3955 Antangereceptionniste	26	CH	sofort	D/F/E	Spital/Kantine, Ost-CH/SG
3956 Antangereceptionniste	23	CH	Mai 93	D/F/E	Hotel/Rest.
3957 Betriebsass./F & B Ass.	25	CH	Juni 93	D/F/E	Pub/Hotel
3958 F&B-Assistent	40	CH	April 93	D/E	
3959 Betriebsass./Geschäftsführer	29	CH	Mai 93	D/F/E	
3960 Antangereceptionniste	22	CH	n. Ver.	D/F/E	***-bis-****-Hotel, GR
3961 2. Chef de réception/	24	CH	n. Ver.	D/F/E	
3962 Réceptionniste	24	CH	Mai 93	D/E/F	***-bis-****-Hotel; zus. mit 1167 Hotel/Rest.
3963 Antangereceptionniste/	40	CH	sofort	D	CH-Erfahrung
3964 Antangereceptionniste	25	DK	A sofort	D/E/F	***-bis-****-Hotel
3965 Direktionssekretärin	37	CH	Juli 93	D/F/E	Hotel/Rest.; Zentral-CH
3966 Geschäftsführer	45	CH	sofort	D/I/E	mittelgross; VS/Kandersteg
3967 Aide du patron	30	CH	Juni 93	D/F/E	
3968 Direktionsassistentin	28	D	A sofort	D/E/F	
3969 Direktionsassistentin	29	CH	Mai 93	F/E/I	***-bis-****-Hotel; Bern, Zürich, Basel
3970 Réceptionniste/Telefoniste	30	F	A April 93	F/D/F	Hotel
3971 Betriebsassistentin/	31	CH	A Mai 93	D/F/E	***-bis-****-Hotel; Obereggen
3972 Réceptionniste	30	B	A Juni 93	D/F/E	Hotel; BS/BE/ZH
3973 Réceptionniste	19	A	L Juni 93	D/F/E	Hotel
3974 Antangerecept.	21	CH	sofort	D/F/E	***-bis-****-Hotel;
3975 Antangereceptionniste	18	CH	Okt. 93	D/F/E	BE/SO/ LU/AG/FR
3976 Antangereceptionniste	18	CH	Juni 93	D/F/I	***-bis-****-Hotel;
3977 Réceptionniste	26	D	A Mai 93	D/E	***-bis-****-Hotel;

### Hauswirtschaft/Ménage

4500 Gouvernante	25	CH	Juni 93	D	Region BE
4501 Hilfspersonal	19	CH	Mai 93	D/F/I	***-bis-****-Hotel; TI/GR

4502 Gouvernante	41	CH	sofort	D/F	Lausanne/BE
4503 Hausmädchen	20	P	A Mai 93	D/F	Hotel/Rest.
4504 Hofa/Anfangsgouvernante	21	CH	Juni 93	D/F/E	***-bis-****-Hotel; GR/Arosa
4505 Hofa/Sela	24	CH	sofort	D/F/E	Hotel/Rest.; GR
4506 Gouvernante/Receptionniste	43	CH	Juni 93	D/F/E	***-bis-****-Hotel; Zürich
4507 Masseur	26	CH	sofort	D	Hotel; TI
4508 Gouvernante	22	CH	Mai 93	D/F/E	Hotel; Zürich
4509 Kinderbetreuerin	25	DK	A sofort	D/E/F	CH-Erfahrung
4510 Hilfspersonal	20	CH	August 93	D/E	Hotel; Ost-CH
4511 Hilfspersonal	19	D	A Juli 93	D/E	Hotel
4512 Zimmermädchen	29	P	A sofort	F/I	Hotel; LU

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

### Werden Sie Abonnent der Express-Stellenvermittlung

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

- 1 Numéro des candidats
- 2 Profession (position souhaitée)
- 3 Age
- 4 Nationalité
- 5 Permis de travail pour les étrangers
- 6 Date d'entrée
- 7 Compétences linguistiques
- 8 Type d'établissement/région préférée (souhait)

### Abonnez-vous au Service de placement accéléré

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

## Gratis-Kleininserat für Stellensuchende im Gastgewerbe

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

### Bewerbungstalon

(Bitte in Blockschrift ausfüllen)

Ich suche Stelle als: \_\_\_\_\_ Eintrittsdatum: \_\_\_\_\_

Name: \_\_\_\_\_ Vorname: \_\_\_\_\_ Geboren: \_\_\_\_\_

Strasse: \_\_\_\_\_ PLZ/Ort: \_\_\_\_\_ Nationalität: \_\_\_\_\_

Telefon privat: \_\_\_\_\_ Telefon Geschäft: \_\_\_\_\_ Art der Bewilligung: \_\_\_\_\_

Art des Betriebes: \_\_\_\_\_

Aushilfsstelle vom: \_\_\_\_\_ bis: \_\_\_\_\_

Bemerkungen: \_\_\_\_\_

Meine mündlichen Sprachkenntnisse beurteile ich als:

deutsch	gut	mittel	wenig	italienisch	gut	mittel	wenig
französisch	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	englisch	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Meine letzten 3 Arbeitgeber waren:

Betrieb	Ort	Funktion	Dauer (von bis)
1. _____	_____	_____	_____
2. _____	_____	_____	_____
3. _____	_____	_____	_____

Datum: \_\_\_\_\_ Unterschrift: \_\_\_\_\_

Senden Sie (nicht per Fax) den in Blockschrift ausgefüllten Bewerbungstalon an: Schweizer Hotelier-Verein, Express-Stellenvermittlung, Postfach, 3001 Bern (wir benötigen keine Zeugniskopien)

## Schweizer Hotelier-Verein, Express-Stellenvermittlung, Postfach, 3001 Bern

### Hotel Nicoletta Zermatt



Das familienfreundliche und sportliche Haus am Fusse des Matterhorns, gemütlich, unkompliziert, familiär, jugendhaft, offen und vor allem persönlich, sucht ab Anfang Juni für die kommende Sommer- und evtl. Wintersaison 1993 folgende Mitarbeiter:

### Barmaid Nachtportier/Tournant Chef de partie

Wenn Sie interessiert sind, uns zu helfen, unseren geschätzten Gästen ein echtes Ferienerlebnis zu verschaffen, dann schicken Sie uns Ihre üblichen Bewerbungsunterlagen, oder rufen Sie uns an.

SEILER HOTEL NICOLETTA  
Personalbüro, Bettina Schmid  
3920 Zermatt  
Telefon (028) 67 13 48



54819/39420

### Hotel Victoria-Lauberhorn 3823 Wengen (Berne Oberland)

sucht für die Sommersaison, ab Anfang Juni, noch folgende Mitarbeiter:

### Entremetier Küche: Chef de partie Tournant Commis de cuisine

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

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

54494/37826



DORINT – für Freizeit, Urlaub und Tagungen. Unser Hotel liegt auf der Sonnenterrasse des Berner Oberlandes. Unserem internationalen Gästekreis stehen 140 Appartements mit 450 Betten, mehrere Restaurants, Bankett- und Konferenzräume sowie ein grosser Freizeitbereich zur Verfügung.

Für unseren Empfang suchen wir ab 15. Mai oder nach Übereinkunft eine(n)

### Mitarbeiter(in)

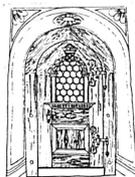
Eine gründliche Ausbildung, EDV-Kenntnisse (wir arbeiten mit IBM/Fidelio) und Sprachkenntnisse setzen wir voraus.

Wenn Sie Freude am Umgang mit Gästen haben und Sie mit uns partnerschaftlich zusammenarbeiten möchten, dann bitten wir Sie, uns Ihre Unterlagen mit Foto und Gesundheitsvorstellungen zuzustellen.

Frau Joss steht Ihnen auch für telefonische Informationen über die zu besetzende Stelle und unseren interessanten Hotelbetrieb zur Verfügung.

54815/3727





HOTEL  
RESTAURANT  
**WALSERHOF**

*Klosters*

Wir sind ein erfolgreicher Restaurations- und Hotelbetrieb, der sich in der Gastronomie einer hohen Qualität verschrieben hat.

Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir per Anfang Juni noch folgende Mitarbeiter für die Sommersaison (evtl. auch Wintersaison)

### Chef de rang m/w

Muttersprache Deutsch

Wenn Sie Freude hätten, den hohen Ansprüchen unserer Gäste gerecht zu werden, und sich beruflich fortbilden möchten, dann schicken Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Beat Bolliger  
Hotel Walserhof, 7250 Klosters  
Telefon (081) 69 42 42, Fax (081) 69 14 37

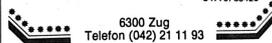
49350/97489



Sind Sie jung und möchten in einer kleinen, dynamischen und aufgestellten Brigade arbeiten? Schätzen Sie es, am Wochenende frei zu haben, dann sind Sie unser(e) neue(r)

### Sous-chef(in)

Bewerbungen nimmt Herr von Rickenbach gerne entgegen.



6300 Zug  
Telefon (042) 21 11 93

54779/65420

### Gasthof Adler, 8427 Rorbas ZH

Telefon (01) 865 01 12  
Wir suchen möglichst per sofort in Spezialitätenrestaurant

**Koch** sowie  
**Commis de cuisine**

(1 Jahr Praktikant, Bew. vorhanden)  
Auf Ihren Anruf freut sich Familie Lindauer.

E 54847/29122

**monta ag**  
Freienhofgasse 11, 3600 Thun  
**033 23 23 61**

### DIE Stellenbörse



**Suchen Sie Mitarbeiter  
oder  
Suchen Sie eine Stelle?**

**Dann rufen Sie einfach an!**

A 54798/350222



*L. Moritz*

Kommen Sie zu uns ins sonnige Oberengadin!

Für die kommende Sommersaison suchen wir noch motivierte Mitarbeiter für folgende Positionen:

Küche: **Chef pâtissier  
Chef garde-manger  
Commis garde-manger  
Chef entremetier  
Commis tournante**

Loge: **Telefonist(in)**

Divers: **Animator/Animatrice**

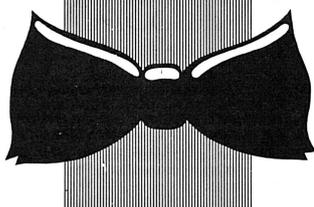
Sind Sie interessiert? Dann erwartet Herr D. Krigl, Personalchef, gerne Ihre Bewerbungsunterlagen.

Parkhotel Kurhaus, CH-7500 St. Moritz  
Telefon (082) 2 21 11, Fax (082) 3 88 61

O 54796/33820



Hotel Zürich



Ein Erstklasshotel braucht erstklassige Mitarbeiter!

In unserem Gourmet-Restaurant «Scala» bieten wir unseren Gästen die gehobene italienische Küche an. Zur Unterstützung der Servicebrigade suchen wir auf Anfang Juni 1993 einen

### Chef de rang

der eine Servicelehre oder eine gleichwertige Ausbildung absolviert hat und mindestens 2 Jahre Berufserfahrung im A-la-carte-Service gesammelt hat, gute Sprachkenntnisse in Italienisch und Deutsch besitzt und Freude daran hat, unsere Gäste erstklassig zu betreuen.

Zusätzlich suchen wir per sofort einen

### Room-Service-Kellner

der Serviceerfahrung und gute Sprachkenntnisse in Deutsch und Englisch besitzt und gerne selbständig arbeitet.

Nebst einer abwechslungsreichen Stelle bieten wir Ihnen geregelte Frei- und Arbeitszeit, 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.

Ausländische Bewerber berücksichtigen wir gerne, wenn sie eine B- oder C-Bewilligung besitzen.

Neumühlequai 42, 8035 Zürich  
Telefon (01) 362 34 37 (direkt)  
oder (01) 363 63 63 (Zentrale)

54772/41432

**zurich**hôtels

## An alle Berufsleute aus dem Gastgewerbe

### Sind Sie...

auf der Suche nach einer guten Stelle im Gastgewerbe?

### Möchten Sie...

einmal ganz unverbindlich mit erfahrenen Fachleuten über Ihre Karrierepläne im Gastgewerbe reden?

### Wüssten Sie gern...

wie man Chancen und Talente im Gastgewerbe besser nutzen kann?

## Dafür gibt es eine spezialisierte Beratungs- und Vermittlungsstelle:

**HOTEL job SHV**  
PERSONALBERATUNG

HOTEL JOB SHV mit Büros in Bern und Lausanne ist eine erfolgreiche und vielgenutzte Dienstleistung des Schweizer Hotelier-Vereins.

Der kostenlose Beratungs- und Stellenvermittlungs-Service für feste Stellen, Wiedereinstieg, Express-Vermittlung und Temporäreinsätze wird Angestellten kostenlos angeboten.

Jede Bewerbung wird an verschiedene Betriebe geschickt. Wer also frühzeitig sucht, hat die grössere Chance, mehrere Angebote zu erhalten und kann dadurch sorgfältiger planen.

Nutzen Sie diesen professionellen Service des SHV. Denn mit HOTEL JOB SHV kostet Sie eine gute Stelle höchstens eine Briefmarke.

Verlangen Sie weitere Unterlagen per Fax, Telefon oder Post.

**HOTEL JOB SHV**  
Monbijoustrasse 130  
Postfach  
CH-3001 Bern  
Tel. 031 507 333  
Fax 031 507 334

Bitte senden Sie mir das Bewerbungsformular für

- Kaderstellen und Führungskräfte  
 Fachpersonal  
 Temporär-Einsätze

Ich erwarte Ihren Anruf auf die Nummer  
0 /

Vorname: \_\_\_\_\_

Name: \_\_\_\_\_

Strasse/Nr.: \_\_\_\_\_

PLZ/Ort: \_\_\_\_\_

54799/84735

### Hotel Pension Cristallina 7517 Plaun da Lej (Sils Maria) Engadin

sucht für die kommende Sommersaison

### Alleinkoch/-köchin

oder

### Hilfskoch/-köchin

### Haus-/Zimmermädchen

(auch Mithilfe Service)

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

Hotel Pension Cristallina  
z. H. Herrn A. Himmelsbach  
7517 Plaun da Lej, Telefon (082) 4 53 70

54756/161454

# DAVOS

Seit 1991 erstrahlt das Hotel Seehof in neuem Glanz. Mit seiner Architektur, welche Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft auf harmonische Weise verbindet, zählt es heute zu den schönsten Hotels in Graubünden.

So sind ab Anfang Juni 1993 noch folgende Stellen zu besetzen:

In Leo Wildhabers Küchenbrigade

## Chef de partie Commis de cuisine

Für unsere Restaurants «Stübl»,  
Wintergarten «Orangerie», «Palais»  
und auf der «Seehof-Terrasse»

## Servicemitarbeiter

mit sehr guten Deutschkenntnissen.

An Antonios «Tosca Bar»

## Commis de bar

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung und geben Ihnen auch telefonisch gerne weitere Auskünfte.

HOTEL **S** \*\*\*\*\*  
**SEEHOF**

Yvonne Mathis, Personalleiterin  
Postfach, 7260 Davos Dorf  
Telefon (081) 47 12 12

54843/9067

## Hotel Scheuble Zürich

In unser junges, dynamisches Team suchen wir als Ergänzung, per sofort oder nach Vereinbarung, eine aufgestellte

## Réceptionistin

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung an

HOTEL SCHEUBLE  
Martin Meyer  
Mühlegasse 17, 8001 Zürich  
Telefon (01) 251 87 95

54780/41009

CARRIERE'93

## Hotel La Perla \*\*\*\*\* 6982 Lugano-Agno

Um unsere Küchenbrigade für die kommende Sommersaison zu vervollständigen, suchen wir ab April in Jahresstelle:

## 1 Chef saucier

(I- oder F-Kenntnisse erforderlich)

Sind Sie interessiert? Gerne erwarten wir Ihre telefonische oder schriftliche Bewerbung!

HOTEL LA PERLA  
Personalbüro (Frl. Schweizer)  
6982 AGNO  
Telefon (091) 59 39 21



54777/485

BEST WESTERN



SWISS HOTELS



## CARLTON ELITE HOTEL

Bahnstrasse 41, 8001 Zürich Telefon 01-211 65 60

\*\*\*\*-Hotel im Herzen der Stadt Zürich sucht per sofort oder nach Vereinbarung

## Réceptionist(in)

Für diese Position suchen wir eine junge Fachkraft mit Berufserfahrung, der/die fließend Englisch und Französisch spricht, gerne Verantwortung übernimmt, selbständig ist und zudem den Kontakt zu unserer internationalen Kundschaft pflegt.

Auf Ihren Anruf freut sich unsere Personalchefin, F. Lorant, Carlton Elite Hotel, Bahnhofstrasse 41, 8001 Zürich, Telefon (01) 211 65 60.

P 54794/40061

## HAUS MIT WEITSICHT SUCHT SOUS-CHEF MIT ÜBERBLICK.

Das besondere Hotel über dem Walensee, das Anlässe, Tagungen und Seminare erst richtig interessant macht, sucht einen Sous-chef für eine Küche auf hohem Niveau.

Wendelin Niederberger  
sagt Ihnen, worauf es  
dabei ankommt:

Tel. 058/32 17 81



RÖMERTURM  
ÜBER DEM WALENSEE

IHR ERLEBNIS-HOTEL  
CH-8876 Filzbach/Kerenzerberg  
Telefon 058/32 17 81, Fax 058/32 19 13

O 54797/227579

## Kreuz

Restaurant Kreuz  
4924 Obersteckholz

Gastronomie im absoluten Zeittrend

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

## Koch Serviceangestellte Serviceaushilfen

(Ausländer nur mit C-Bewilligung und guten Deutschkenntnissen)

Sie sind sicher interessiert!

Rufen Sie uns an! Wir stehen Ihnen für weitere Auskünfte gerne zur Verfügung.

Frau Katharina Hirschi-Haefel, Telefon (063) 22 51 45

42706/332640

# DAVOS

## Hotel Meierhof

Wir sind ein Erstklasshotel der gehobenen Viersternkategorie mit 130 Betten und lebhaftem Restaurationsbetrieb.

Im Hinblick auf die Sommersaison 1993, mit Stellenantritt Mai/Juni, ist die Kaderposition des

## Chef de cuisine

im Jahresengagement neu zu besetzen.

Unsere Anforderungen sind hoch:

- Umfassende Berufskennntnisse zur Betreuung unserer verwöhnten Hotelgäste und einer anspruchsvollen A-la-carte-Kundschaft
- Erfahrung in gleicher Position oder als Sous-chef in ähnlich gelagerten Betrieben in der Schweiz
- Kalkulationssicherheit
- Sicheres Auftreten und die Fähigkeit, einer mittleren Küchenbrigade mit Takt und Bestimmtheit vorzustehen
- Angenehme Umgangsformen
- Kreativität und Flexibilität
- Eigeninitiative und Belastbarkeit
- Bereitschaft zu Sonderleistungen während Spitzenzeiten
- Interesse an längerfristigem Engagement

Dafür bieten wir auch einiges:

- Bei voller Unterstützung durch die Betriebsleitung weitgehende Selbständigkeit, angenehmes Arbeitsklima in eingespieltem Team
- Grosszügigkeit in bezug auf Arbeits- und Freizeiteilung
- Ein den hohen Anforderungen entsprechendes Salär auf Jahresbasis
- Die Möglichkeit, eigene Ideen zu entwickeln und zu realisieren
- Das einmalige Freizeit- und Sportangebot eines Weltkurortes
- Auf Wunsch Mithilfe bei Wohnungssuche

Falls Sie sich von dieser echten Herausforderung angesprochen fühlen und unsere Anforderungskriterien erfüllen, freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

HOTEL MEIERHOF  
7260 Davos Dorf, Telefon (081) 47 12 85  
Bernardo Meier, Besitzer, oder W. Ellmers, Direktor

54912/9016

## HOTEL SCHÖNEGG

\*\*\*

CH-3823 Wengen  
Austragungsort der internationalen Lauberhornrennen

Für die Sommersaison suchen wir noch folgende Mitarbeiter

## 1 Serviertochter/Kellner

für A-la-carte-Restaurant

## 2 Servicehilfen

Speisesaal

## 1 Commis de cuisine

Möchten Sie in einem kleinen Team mitarbeiten, bewerben Sie sich bitte mit den üblichen Unterlagen.

René Berthod, Hotel Schönegg, 3823 Wengen

54768/37770



ZÜRICH

## RENAISSANCE HOTEL

Renaissance Hotels, das neu geschaffene Luxusprodukt der Ramada International Hotels & Resorts, bieten ein zukunftsorientiertes Dienstleistungskonzept, speziell für den anspruchsvollen Geschäftsreisenden.

Für unsere aktiven, gehobenen Restaurationsbereiche suchen wir ab sofort frontorientierte Fachprofis (m/w) als

## Chef de service

Idealalter 25-35 Jahre, Führungserfahrung vorausgesetzt

## Juniorchef de service

Beide Positionen verlangen eine einwandfreie Ausbildung im F&B-Bereich, Verkaufsgeschick, sicheres, natürliches Auftreten sowie viel persönliche Front-Einsatzbereitschaft. Sprachen (D/E) fließend.

Weiter suchen wir jüngere, qualifizierte

## Réceptionisten/ Night Auditors (m/w)

die Berufserfahrung, Einsatzbereitschaft, EDV-Kenntnisse sowie gute Sprachkenntnisse in D/E/F mitbringen.

Wir bieten Ihnen echte Aufstiegsmöglichkeiten - auf Wunsch verbunden mit späteren weltweiten Transfers -, kontinuierliche, intensive Schulung, ein junges, dynamisches Team sowie eine den Anforderungen entsprechende Entlohnung.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, freuen wir uns über Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte an die Direktion Zürich Renaissance Hotel, Talackerstrasse 1, 8152 Glattbrugg, senden.

54903/307475

## Hotel Santis

Sind Sie bereit für eine schöne, verantwortungsvolle, herausfordernde Aufgabe?

Gesucht per sofort oder nach Vereinbarung

## Küchenchef

in Klein-Hotel im schönen Appenzellerland.

Anforderungen:

- erstklassige Qualifikationen
- der Wille, dem Gast eine überdurchschnittliche Küche zu bieten
- Flair für ideenreiche, kreative Küche
- preiskalkulationssicher
- gute Führungsqualitäten
- Teamgeist

## Servicefachangestellte

per sofort.

Gerne erwarte ich Ihren Anruf, damit wir mit Ihnen ein persönliches Gespräch führen können.

P 54761/92215

Reto Haindl

Kasernenstrasse 44, 9100 Herisau  
Tel. 071 51 12 91, Fax 071 52 50 91



## HOTEL RESTAURANT WALDHEIM RISCHI, ZUG

An den Zugersee, in renommiertes Haus für gepflegten A-la-carte-Service, suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft in junges Team: selbstständig arbeitende, gelernte (oder mit guter Praxis)

### Servicefachangestellte

oder

### Kellner

Lieben Sie den Umgang mit gehobener Kundschaft, die es sehr schätzt, von einer tüchtigen Verkäuferin/Verkäufer fachkundig beraten zu werden, dann erwarten wir gerne Ihren Anruf unter Telefon (042) 64 11 55 (Herrn oder Frau Schriber verlangen).

PS: Natürlich haben Sie bei uns:

- sehr gute Verdienstmöglichkeiten
- 5-Tage-Woche mit geregelter Freizeit
- auf Wunsch Zimmer im Hause

54868/28932



## GATE GOURMET

SWISSAIR'S CATERING COMPANY

Gate Gourmet, das Airline-Caterint-Unternehmen der Swissair, umfasst 33 Cateringbetriebe und Flughafenrestaurants auf 4 Kontinenten. Das 6800 Mitarbeiter starke Unternehmen gehört weltweit zu den führenden Airline-Catering-Gruppen und erwirtschaftet jährlich über 780 Millionen Schweizer Franken.

Die Gate Gourmet Zurich AG ist der grösste Produktionsbetrieb der Gate-Gourmet-Gruppe. Unsere mehr als 1000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter stellen all die kulinarischen Köstlichkeiten her, mit welchen die Gäste unserer Kunden während des Fluges verwöhnt werden; insgesamt jährlich gut 8 Millionen Mahlzeiten.

Der Transport mit zirka 130 Mitarbeitern und 60 Lastwagen ist die Verbindung zwischen der Bordküche und den Flugzeugen. Für das bestehende Leiterteam des Transportes suchen wir eine(n) dritte(n)

### Teamleiter(in)

Neben der operationellen Betriebsführung erwartet Sie auch die Herausforderung als Vorgesetzte(r), zirka 40 Mitarbeiter zu führen.

Als Teamleiter sollten Sie bereit sein, teilweise unregelmässig zu arbeiten, Entscheidungen zu treffen und diese umzusetzen. Sie sollten Organisationstalent und ein Flair für administrative Arbeiten haben, Konflikte aufgreifen zu können und Freude an der Führungsaufgabe haben. Ausserdem sind Erfahrung mit PC und Sprachkenntnisse in Spanisch und/oder Italienisch von Vorteil.

Wenn Sie an dieser Aufgabe interessiert sind, verlangen Sie unser Bewerbungsformular, oder schicken Sie Ihre Unterlagen an:

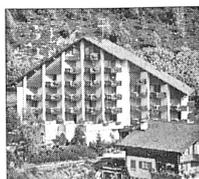
Gate Gourmet Zurich AG, Personaldienst/QVZH, 8058 Zürich-Flughafen, Telefon (01) 812 23 45 oder (01) 812 23 47

P 54824/354699

## BERGWELT UND SPORT.

Natur, Tennis, Fitness, Gemütlichkeit. Das alles können Sie geniessen. Und dazu unsere Gäste verwöhnen: Mit kulinarischen Überraschungen und als Willkommens- und Anlaufstelle für alles. Zur Ergänzung unserer Sommerteams suchen wir

### CHEF DE RECEPTION



Ein Telefonanruf oder Ihre schriftlichen

Unterlagen freuen uns sehr.

Hans-Jörg Good, Direktor

## Parkhotel Baur

PARKHOTEL BAUR, 7180 DISENTIS  
TEL. 081/847 45 45, FAX 081/847 45 48

54843/82570

### Ihr Gastspiel

Für die kommende Sommersaison oder in Jahresstelle suchen wir noch folgende «Artisten», die uns helfen, unseren «Ferienartisten» einen einmaligen unvergesslichen Aufenthalt zu bieten.

#### Information:

Erfahrene Réceptionistin

#### Genuss:

Chef pâtissier  
Commis pâtissier  
Commis de cuisine

#### Kommunikation:

2. Maitre  
Chef de rang  
Commis de rang  
Servicefachangestellte  
Kellner  
Barman/-maid für Hotelbar

Die menschlichen und kreativen Qualitäten unserer Mitarbeiter haben Priorität. Persönliches Engagement ist selbstverständlich. Ihre Bewerbung würde uns freuen, und wir laden Sie gerne zu einem «Probearbeit» ein.

Ferienart WALLISERHOF  
Beat Anthamatten, Hotelier  
3906 Saas Fee  
Telefon (028) 57 20 21



54398/105414



## POSTHOTEL VALBELLA

Miriam und Walter Trösch

Posthotel Valbella  
CH-7077 Valbella-Lenzerheide  
Telefon (081) 34 12 12, Telex CH-851 709, Fax (081) 31 38 38

Wir suchen für die Sommersaison vom 1. Juni bis 31. Oktober 1993 noch folgende Mitarbeiter:

### Barmaid (für unser Dancing) Commis de cuisine

Falls Sie gerne in einem jungen Team mitarbeiten, erwarten wir gerne Ihre Bewerbung.

POSTHOTEL VALBELLA, W. Trösch, 7077 Valbella  
Telefon (081) 34 12 12

54811/35513

# ALEXANDER

Hotel Alexander am See  
Seestrasse 182  
8800 Thalwil  
Telefon (01) 720 97 01

#### Suchen Sie eine neue Herausforderung?

Das Erstklasshotel mit der individuellen Atmosphäre, direkt am linken Zürichseeufer gelegen, nur einige Autominuten von Zürich entfernt, sucht per 15. April 1993 oder nach Vereinbarung seinen

## Küchenchef

#### Wir erwarten:

- Erfahrung in ähnlicher Position
- Führungsstärke und Kreativität/Motivation
- Produkt- und Kostenbewusstsein

#### Wir bieten:

- eine verantwortungsvolle Kaderposition
- grosse Selbständigkeit
- der Verantwortung und Erfahrung entsprechende Entlohnung
- ein aufgestelltes, motiviertes Gastgeber-Team

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Wenn ja, bitten wir um Zusendung Ihrer Bewerbungsunterlagen, oder rufen Sie uns doch einfach an, Telefon (01) 720 97 01, Ernst P. Schneider.

- Erstklasshotel ● Rôtisserie ● Apérobar ● Seeterrasse
- Bankett- und Seminarräume ● Privater Bootssteg mit eigener Motorjacht

O 54849/34525

## HOTEL HORNBERG

CH-3777 Saanenmosen, Telefon 030/4 44 40

### Im CreaClive Hotel Hornberg arbeiten, wo andere Urlaub machen

Attraktives Ferienhotel mit 70 Betten, Hallen- sowie geheiztem Freibad, grossem Park, sucht für die kommende Sommersaison (Ende Mai) noch folgende Mitarbeiter:

### Sekretärin mit Erfahrung (in Jahresstelle, Eintritt Mitte Mai)

### Servicefachangestellte Kellner

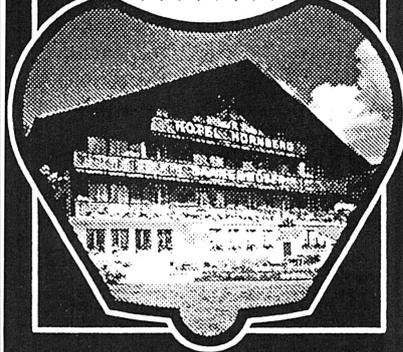
### Commis garde manger

Behagliche Unterkunft im neuen Personalhaus. Sonnige Dachwohnung, Studios und Einzelzimmer (alle mit Dusche, WC und Balkon sowie Telefon- und Fernsehanschluss)

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung:

Fam. Peter von Siebenthal  
Hotel Hornberg  
3777 Saanenmosen  
Telefon (030) 4 44 40

54817/22418



## Zunfthaus zu Wirthen

### 4500 Solothurn

Spüren Sie – als junge SEFA – Lust auf eine neue, verantwortungsvolle Aufgabe, dann sind Sie bei mir am richtigen Platz. Als junge Direktionsassistentin suche ich per sofort oder nach Übereinkunft meine

### Stellvertreterin

Gerne erteile ich Ihnen weitere Auskünfte.

Bitte rufen Sie mich an:

Karin Thüler, Zunfthaus zu Wirthen, Hauptgasse 41  
4500 SOLOTHURN, Telefon (065) 23 33 44

54893/31917

## DG DOMINO GASTRO

Mr. Personal-Prof!

Für ein Hotel in Bern suchen wir einen qualifizierten

### Pâtissier (evtl. auch Koch)

Sind Sie selbständiges Arbeiten gewohnt? Arbeiten Sie gerne im Team? Dann rufen Sie unseren Herrn Schneider an.

Für einige Betriebe in der Stadt Bern suchen wir per sofort

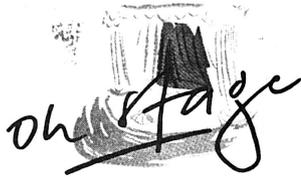
### Commis de cuisine

und

### Chef de partie

Wenn Sie mehr über diese Stellen erfahren wollen, dann kontaktieren Sie bitte unseren Herrn Schneider von der Domino Gastro Bern, Telefon (031) 260 270.

A 54851/252930



Für die kommende Sommersaison, ab Juni 1993, suchen wir für unser 5-Stern-Haus in den Bündner Bergen:

### Oberkellner

(mehrsprachig, mit Führungseigenschaften)

### Chefs und Commis de rang

#### Partiekoch

(für unser italienisches A-la-carte-Restaurant)

### Hors d'œuvrier Tournant

### Commis garde-manger

### Commis saucier

### Commis entremetier

### Commis hors d'œuvrier

### Commis pâtissier

### Commis de cuisine

### Masseur/Masseurin

(mehrsprachig)

### Telefonist/Telefonistin

(mehrsprachig)

Den richtigen Auftritt haben. Eine wichtige Rolle spielen. Auf der Bühne des Lebens stehen und Spass daran haben. Auch wenn man hier und da aus der Rolle fällt. Wenn Sie Ihre Hotel-Rolle gut gelernt haben, die Hektik einer grossen Bühne mögen und trotz Erfahrung noch manchmal Lampenfieber haben vor ausverkauftem Haus, wenn Sie was von Regie und was vom Handwerk verstehen – dann ist es höchste Zeit für Ihren Auftritt bei uns. Spielen Sie mit? – Rufen Sie uns an. Oder schicken Sie uns Ihre Unterlagen. Frau Judith Odermatt freut sich, Ihnen eine neue Rolle vorzustellen.

Für den richtigen Auftritt.

★★★★★

**PARK  
HOTELS  
WALD  
HAUS**

Flims

Park Hotels Waldhaus Flims • 7018 Flims Waldhaus  
Telefon 081 39 01 81

54865/11452

Sind Sie

### initiativ und aktiv?

Dann dürfte Sie unser Angebot interessieren. Wir importieren Produkte für die Hotelbranche und suchen einen geeigneten Partner, ein Kleinunternehmen, das selbstständig Vertrieb/Vertretung unserer Produkte auf dem deutschsprachigen Markt übernimmt (eines der Produkte ist auf dem europäischen Markt konkurrenzlos). Voraussetzung für eine Zusammenarbeit sind Erfahrung in Akquisition und Verkauf sowie, wenn möglich, Beziehungen und/oder Kontakte zur Hotelbranche. Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung unter Chiffre 54835 an hotel revue, 3001 Bern.

54835/360562

**DG**

**DOMINO GASTRO**

*Ihr Personal-Prof!*

sucht dringend!!!

**Entremetier m/w  
Service-  
fachangestellte**

Verlangen Sie Herrn L. Etesi

**(064) 31 48 31**

Bernstrasse West 64, 5034 Suhr  
A 54876/252930

## BAD BUBENDORF

Das historische Haus mit Herz.  
Wirtschaft, Restaurant, Banketträume, Bar, Hotelzimmer und  
Gartenwirtschaft  
18 km von Basel, mit Bus und Bahnstation direkt vor dem Hotel

Die wahren Jünger berühmter Köche sind diejenigen, deren Neugierde nie nachlässt und deren Phantasie nie müde wird. Sie sind es auch, die den beruflichen Erfolg sozusagen sicher in der Tasche haben.

Ein Computer, der köstliche Speisen zubereitet, ist auch in Zukunft nicht zu befürchten – weder für den Koch noch für den Feinschmecker.

Der Beruf des Kochs hat nicht nur Tradition, sondern auch Zukunft.

Möchten Sie als

### Chef de partie/ Commis de cuisine

unser Team unterstützen und sich weiterbilden?

Dann senden Sie uns Ihre Unterlagen, oder rufen Sie uns an:

Herr J. Fimmler oder unser Küchenchef, Herr D. Heiri  
geben Ihnen gerne Auskunft.  
CH 4416 Bubendorf, Kantonsstrasse 3  
Telefon (061) 931 25 95

54774/97349

SHERATON LITTLE THINGS MEAN A LOT • AT SHERATON LITTLE THINGS MEAN A LOT

Dies ist die Gelegenheit, ein modernes und dynamisch geführtes 5-Stern-Hotel mit internationaler Kundschaft kennenzulernen:

Wir suchen für unsere verschiedenen Restaurationsbetriebe

### Service Mitarbeiter(innen)

(ausl. Bewerber mit B- oder C-Bewilligung)

die sich eine verantwortungsvolle und abwechslungsreiche Tätigkeit in fortschrittlichem und kreativem Klima wünschen.

Geben Sie sich nie zufrieden mit dem Erreichten, und sind Sie bereit, Ihre Leistungen ständig zu verbessern?

Sprechen Sie Deutsch und Englisch?

Sind für Sie Vertrauen und Verantwortung nicht einfach Schlagworte, sondern der Inbegriff eines kooperativen Arbeitsverhältnisses?

Wenn Sie alle Fragen mit Ja beantworten können, dann senden Sie uns doch Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen.

Wir freuen uns darauf.

Susanne Eichenberger, Personalchefin  
Daniel Ernst, Assistent F & B Manager

54879/39853

**Atlantis Sheraton**  
HOTEL  
ZÜRICH

HOTEL ATLANTIS AG, DOLTSCHWIG 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

### HOTEL WALDHAUS OBERRÜTI

Wir suchen für die Sommersaison per sofort oder nach Vereinbarung für unser bestbekanntes Hotel-Restaurant noch versierte und aufgestellte Mitarbeiter.

### Commis de cuisine Hofa Alleinrezeptionistin

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Bewerbung und geben Ihnen bei einem persönlichen Gespräch gerne weitere Auskunft.



Hotel Restaurant Waldhaus, Oberrüti, 6048 Horw,  
Tel. 041 / 47 17 54, Fax 041 / 47 27 29

A 54904/293768

### BEREST AG

Beratung Restaurationsbetriebe  
Treuhand

Für einen unserer Managementbetriebe in der Nordschweiz suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

### Geschäftsführer(in)

Frontorientierten, selbständigen Bewerbern bieten wir ein angemessenes Salär mit Erfolgsbeteiligung.

Herr Daniel Pfyfl freut sich auf Ihre Unterlagen.

P 54898/247049

Gartenstrasse 120 • 4002 Basel  
Telefon 061 272 24 44  
Fax 061 272 24 88

### STRANDHOTEL

CH-8716 SCHMERIKON ZÜRICHSEE  
Telefon 055-86 11 34 Telefax 055-86 45 71

Wir suchen per 1. Mai 1993 im Speisesevice gewandte und freundliche

### Serviertochter

oder

### Kellner

mit guten Deutschkenntnissen und Jahresbewilligung.

Bitte rufen Sie uns an, Herr Wolf oder Frau Kehrl geben Ihnen gerne Auskunft.

54905/197955

## ART FURRER HOTELS

### RIEDERALP

Gesucht für die Sommersaison (zirka 15. 6.) ins sonnige, autofreie Aletschgebiet:

### Servicefach- angestellte (CH, D, A)

umsatzentlohnt, sehr gute Verdienstmöglichkeiten

### Réceptionistin

(mit Hotelertfahrung)

Weiterbeschäftigung für die Wintersaison möglich.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit Foto. Für weitere Auskünfte steht Ihnen Herr Theler gerne zur Verfügung (Telefon 028/27 12 41).

ART FURRER HOTELS★★★★  
z. H. von Herrn Theler  
3987 Riederalp

54892/28703

## HOTEL ARENA ALVA LAAX

- Suchen Sie die Mitarbeit in einem jungen Team von Gastgebern?
- Suchen Sie einen aufstrebenden Betrieb, dessen Erscheinungsbild Sie mit Ihren Kenntnissen und Fähigkeiten aktiv mitgestalten können?

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann rufen Sie uns an! Wir suchen auf die kommende Sommersaison (Eintritt auf 1. Mai oder nach Vereinbarung):

Réception **Réceptionistin**  
mit Erfahrung (D, I, evtl. F, E)  
evtl. Jahressstelle

### Réceptionspraktikantin

Küche **Jungkoch**

Service **Restaurant-Fachfrau**

Und übrigens: Auch eine permanente Weiterbildung ist für uns eine Selbstverständlichkeit!

Wir freuen uns, Sie kennenzulernen!

Walter und Elisabeth Gaberthüel  
Hotel Arena Alva  
7031 Laax/Graubünden  
Telefon (081) 921 72 71

54900/90190

## Hotel Haldi & Waldhaus 3715 Adelboden

Familien K. P. Gyax und Ruch, Telefon (033) 73 15 31

Für die kommende Sommersaison (oder in Jahresstelle), ab zirka 1. Juni, haben wir folgende Stellen neu zu besetzen:

### Servicepraktikant(in)

für Speisesaal und Hotelhalle  
mit etwas Berufserfahrung und Freude, in einem kleinen Team einen wichtigen Posten einzunehmen.

Küche für Hotel und Restaurant:

### Chef de partie Tournant Commis de cuisine

mit Freude und Interesse, in unserem abwechslungsreichen Betrieb im Beruf voranzukommen.

Hotélreception:

### Anfangssekretär(in)

Schweizer(in)

mit kaufmännischen Grundkenntnissen. Wenn Sie Freude am Gästekontakt haben und Interesse an der Mithilfe während der Rush-hour beim Abendservice unserer internationalen Gästeschar zeigen, bietet sich Ihnen eine abwechslungsreiche Beschäftigung.

Fühlen Sie sich angesprochen? Wir unterhalten uns gerne mit Ihnen über präzisere Einzelheiten. Ihre entsprechende Bewerbung erreicht uns an obiger Adresse.

54455/248



## HOTEL EDEN MONTANA

GEMÜTLICH – FREUNDLICH – MIT AMBIANCE

110 Hotelbetten – gepflegtes Restaurant – Giardino Bar  
Gartenrestaurant – Hotelbar – Seminarräume – Sauna –  
Dampfduschen – Whirlpool – SolariumFür unser 4-Stern-Haus im Herzen des Bündner  
Oberlandes, am idealen Ausgangspunkt zu den  
schönsten Wander- und Skigebieten, der SURSELVA,  
suchen wir per Ende Mai noch folgende Mitarbeiter

Küche:

**Sous-chef**

Restaurant:

**Serviertochter  
Kellner**à la carte  
und Hotelgäste-ServiceMöchten Sie während der Sommersaison mit uns unsere  
Gäste verwöhnen?

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

HOTEL EDEN MONTANA  
7130 ILANZ  
(Nähe Films-Laax)  
Verena Schenini  
Telefon (081) 925 51 51

54705/213098

**3823 Wengen  
Hotel Alpenrose**

Hotel mit 80 Betten

Wir suchen für die kommende Sommersaison (ab  
20. Mai oder 1. Juni)**1 Jungkoch/  
Commis de cuisine**

(in kleine Brigade mit eidg. dipl. Küchenchef)

Gerne erwarten wir die üblichen Unterlagen wie  
Lichtbild, Zeugniskopien, Lebenslauf und Gehalts-  
ansprüche.Familie P. von Allmen, Hotel Alpenrose  
3823 Wengen, Telefon (036) 55 32 16

54871/37575

HOTEL-RESTAURANT

**RÖSSLI  
HURDEN**

BEI RAPPERSWIL

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir in  
Ganzjahresbetrieb am Zürichsee**portugiesisches Ehepaar**

mit Bewilligung B oder C

Sie: Zimmermädchen (mit Erfahrung)  
Er: Chef de rangNähere Details besprechen wir gerne mit Ihnen  
persönlich.Rufen Sie uns an, oder senden Sie Ihre  
Bewerbungsunterlagen mit Foto.Hotel Rössli  
Mario Serra  
8640 Hurden  
Telefon (055) 47 11 33

54817/124710



sucht für die Sommersaison 1993

**Telefonistin** mit Lehre (D, I, E, F)  
**Maitre de rang** (D, I, E, F)  
**Chef de rang** D, I, E)  
**Barmaid** (für Chesa Veglia, D, I, E)  
**Chef tournant**Offerten mit Zeugniskopien und Foto an Badrutts  
Palace Hotel, 7500 St. Moritz, Telefon (082) 3 38 19.

5486/33944

**Ihre Herausforderung**

JUNGES GASTRONOMIEUNTERNEHMEN SUCHT:

● **SEKRETÄRIN**Zur Entlastung der Geschäftsleitung mit Flair für Zahlen, Werbung und  
PersonalwesenAnforderungen: D/F in Wort und Schrift, EDV-Kenntnisse, Bereitschaft zur  
Flexibilität● **KOCH/SOUS-CHEF mit Wirtpatent**Zur Entlastung der Geschäftsleitung mit Flair für eine gesunde,  
gutbürgerliche Küche, Erfahrung im Führen einer kleinen Brigade sowie  
viel EigeninitiativeAnforderungen: Mindestalter 24, Wirtpatent, Schweizer Bürger,  
abgeschlossene Lehre als Koch● **CHEF DE SERVICE (m)**Zur Entlastung der Geschäftsleitung mit Flair für ein gutes Team-Work,  
Verkaufstalent mit Ideen und EigeninitiativeAnforderungen: Mindestalter 24, evtl. mit Wirtpatent, Schweizer Bürger,  
abgeschlossene Lehre als KellnerWir bieten: Neuzzeitliche Arbeitsbedingungen,  
13. Monatslohn sowie 5 Wochen Ferien,  
Arbeitszeit frei einteilbar auf 7 Tage pro Woche

Ihre Bewerbung erwarten wir bis spätestens 15. April 1993 an nachfolgende Adresse:

Restaurants-Management Christoph Bögli,  
Rossmarktplatz 13, Postfach 558, 4501 SolothurnTelefonische Auskünfte erteilt:  
Ch. Bögli, Telefon (065) 23 38 22 täglich zwischen 10.00 und 14.00 Uhr

JUNG, DYNAMISCH: SCHWEIZER GASTRONOMIE

P 54760/44300

**HOTEL EUROPE**Zur Ergänzung unseres Teams suchen  
wir ab sofort oder nach Vereinbarung fol-  
gende Mitarbeiter:**Zimmermädchen/  
Ablösung Governante  
Logentourant**Interessenten mit Jahresaufenthaltsbe-  
willigung wollen Ihre Bewerbung bitte an  
untenstehende Adresse richten.HOTEL EUROPE DAVOS  
Regula Bertschinger, Promenade 63  
7270 Davos Platz, Telefon (081) 43 59 21

O 54901/9334

Restaurant-Pizzeria  
Wollenhof Mönchaltorf/bei Uster  
Gesucht per 1. Mai oder nach Überein-  
kunft einen **Alleinkoch**, mit italienischen  
Kochkenntnissen und einen **Kellner**.  
Telefon ab 10.00 Uhr (01) 948 08 10  
Hr. Jabbes

A 54897/305928

Restaurant  
**Schloss Wartburg-  
Säli, Olten**  
Panorama Terrasse  
RittersaalSUCHEN SIE ETWAS AUSSER-  
GEWÖNLICHES?Eine Schlossküche sucht einen  
MEISTER auf den 1. Juni 1993 oder nach  
Übereinkunft.Sind Sie ein bestausgewiesener, dynamischer,  
kreativer und aufgestellter**Küchenchef?**Dann erwartet Sie ein kleines Team in  
einzigartiger Umgebung mit traumhafter  
Aussicht.Interessiert? Dann schicken Sie Ihre  
Unterlagen an Restaurant Schloss Wart-  
burg-Säli, Postfach, 4600 Olten.

54852/135011

Gesucht per sofort oder nach  
Vereinbarung in italienisches  
Spezialitätenrestaurant in Adelboden**1 Koch**  
mit mehrjähriger Berufserfahrung**1 Jungkoch**  
mit Erfahrung in italienischer Küche  
Sind Sie interessiert? Dann melden Sie  
sich bitte bei:Herrn B. Calcinotto  
Telefon (033) 73 19 40

P 54762/44300

Situé sortie  
autoroute MontreuxWir suchen auf April oder nach  
Übereinkunft eine junge**Mitarbeiterin**für Bar- und Servicemithilfe.  
Ablösung an der Réception.**Réceptionspraktikant**(Französischkenntnisse notwen-  
dig)Wir freuen uns auf Ihre Offerte  
Direktion  
HOTEL DE CHAILLY, H. Beck.  
54831/6998Tél. (021) 964 21 51, H+M Beck  
CH-1816 CHAILLY-MONTRÉUX**Hotel  
Restaurant**8028 Zürich  
Zürichbergstrasse 19  
Telefon (01) 251 19 10  
Telefax (01) 251 19 11Gesucht für sofortigen Eintritt oder  
nach Übereinkunft**Réceptionspraktikantin**mit Sprachkenntnissen (Italienisch  
von Vorteil), Studio vorhanden.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

49748/40860

Für kommende Sommersaison ab  
1. Juni oder nach Vereinbarung  
suchen wir Servicepersonal**Jungköche  
Réceptionistin**5-Tage-Woche, guter Verdienst, an-  
genehmes Betriebsklima.Schriftliche Bewerbungen an Hotel  
Krone, 6490 Andermatt, Herr  
U. Sothmann, Telefon (044) 6 72 06.

54839/833

SEEHOF HOTEL \*\*\*  
DU LAC NEGGISFamilie T. und V. Zimmermann-Vogt  
CH-6353 Weggis am VierwaldstätterseeFür Sommersaison suchen wir ab Mitte April oder nach  
Vereinbarung noch folgende Mitarbeiter oder Mitarbei-  
terinnen:**Servicefachangestellte  
Kellner**

in A-la-carte-Restaurations

**Servicemitarbeiterin**für Speisesaal  
deutschsprachig, mit Englischkenntnissen**Allroundman**

für Buffet, Portierdienst und allg. Arbeiten

Wünschen Sie in einem kleinen, gemütlichen Hotel mit  
schöner Terrasse direkt am Vierwaldstättersee zu arbei-  
ten, dann rufen Sie uns an, oder schicken Sie Ihre Be-  
werbungsunterlagen anSEEHOF HOTEL DU LAC, T. und V. Zimmermann-Vogt  
6353 Weggis, Telefon (041) 93 11 51

54811/37451

Ihr neuer Arbeitsplatz Im  
(Engadin/Schweiz)HOTEL ALBRIS  
PONTRESINA  
Pontresina  
bel St. Moritz

sucht auf 1. Juni folgende Mitarbeiter:

**Sekretärin –  
Réceptionistin**

selbständig und sprachenkundig

Für unser Spezialitätenrestaurant

**2. Chef(in) de service**

sowie qualifizierte

**Servicefachangestellte**Haben Sie an einer dieser Stellen Interesse, senden Sie  
Ihre Bewerbung bitte an:Familie Kochendörfer, HOTEL ALBRIS  
7504 PONTRESINA  
Telefon (082) 6 64 35

54866/27693

**Hotel-Restaurant  
Seraina  
Sils im Engadin**

Gesucht für lange Sommersaison, Juni bis Oktober 1993

**Saaltochter** oder  
**Servicemitarbeiterin**

mit Deutschkenntnissen

und

**Zimmermädchen**

sauber und zuverlässig

Ihre Bewerbung mit Foto senden Sie bitte an

Familie Kobler  
7514 Sils Maria  
Telefon (082) 4 52 92, Fax (082) 4 50 13

54759/31313



Rigi-Kulm-Hotel

Tel. 041 / 83 13 12

CH-6411 Rigi Kulm

Fax 041 / 83 11 14

Für die kommende Sommersaison (Eintritt nach Verein-  
barung) suchen wir:**Servicemitarbeiter(innen)  
Köche  
Kioskverkäuferin**Haben Sie Interesse, in unserem lebhaften Betrieb Ihr  
Können zur Freude unserer Gäste einzusetzen?Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf und  
verbleiben inzwischen mit herzlichen Grüßen von der  
Sonneninsel der ZentralschweizRigi-Kulm-Hotel  
Familie Käppeli

54755/28886

**LIEBEN SIE DAS AUSSERGEWÖHNLICHE?**

Wenn Ja, können wir Ihnen einige interessante Dauerstellen offerieren. Für unseren Kunden, ein neu renoviertes 100-Betten Hotel in ODESSA (UKRAINE), suchen wir auf April/Mai 93 einen

**F & B MANAGER**

Wenn Sie sehr flexibel sind und wenn möglich bereits Ausländerfahrung haben, D/E/F-Kenntnisse mitbringen und die Hotelfachschule absolviert haben, ca. 28-35 Jahre alt sind, sollten Sie uns unbedingt anrufen. Ebenfalls suchen wir einen

**RESTAURANT-MANAGER**

für den Personalführung kein Fremdwort ist. D/E/F-Kenntnisse und wenn möglich Ausländerfahrung sollten Sie mitbringen. Idealalter ca. 25-30 Jahre. Für den gleichen Betrieb suchen wir einen

**SOUS-CHEF**

wenn möglich mit Ausländerfahrung für Küche, Service und Büro. D/E/F-Kenntnisse sollten vorhanden sein. Idealalter ca. 25-30 Jahre. Für all diese Dauerstellen eigenen sich Persönlichkeiten, welche kreativ mithelfen wollen, unsere Gäste zu verwöhnen.

Interessiert? Dann zögern Sie nicht und senden Sie uns Ihre Unterlagen oder rufen Sie uns an. Herr C. Tambornino informiert Sie gerne weiter. Tel. 081 723 72 70.

**Gross AG Arbeit**

TEMPORÄR- UND DAUERSTELLEN  
7320 Sargans • Grossfeldstrasse 31

P 54192/337803

**Restaurant Guggach**

Unser junges, aufgestelltes Küchenteam sucht per sofort oder nach Vereinbarung einen Jungkoch (auch weiblich) als

**Chef de partie**

Samstag/Sonntag sowie alle Feiertage frei. Gratisparkplatz.

Hr. P. Zumbühl freut sich auf Ihren Anruf (18.00-21.00 Uhr) oder Ihre Unterlagen.

Restaurant Guggach  
Rötelstrasse 150, 8057 Zürich  
Telefon (01) 363 32 10

54778/40380



CH-9320 Arbon/Bodensee Telefon 071 46 19 14

Fisch- und Spezialitätenrestaurant  
Ruedi und Clar Giger

Wir suchen noch per sofort oder nach Übereinkunft

**Servicemitarbeiter(in)**

Rufen Sie uns einfach einmal an, Herr Ruedi Giger gibt Ihnen gerne Auskunft.

Telefon (071) 46 19 14

54707/58165

Gesucht vor Ostern für lange Sommersaison

**Servicemitarbeiterinnen Saaltochter**  
(auch Anfängerin)

**Hausmädchen Hofa tournante**

Offerten mit Unterlagen erbeten an:  
Hotel Continental  
6903 Lugano  
Telefon (091) 56 11 16

53120/64200



Wir sind ein familienfreundliches Mittelklass-Berghotel mit 70 Betten.

Wir suchen selbständige, verantwortungsbewusste

**Gouvernante Hotelfachassistentin**  
in Jahresstelle  
**Servicefachangestellte Servicepraktikantin**  
in Saisonstelle

Rufen Sie uns doch unverbindlich an. O. Emmenegger gibt gerne weitere Auskunft, oder senden Sie Ihre Unterlagen an:

PANORAMA SPORHOTEL \*\*\*  
Rothornstrasse 17  
6174 Sörenberg  
Telefon (041) 78 16 66

54808/31771

Für kleines Hotel zur Verstärkung unseres Teams brauchen oder suchen wir noch

**Koch oder Köchin**

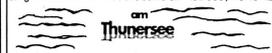
die sich nebenbei für die Vollwertküche interessiert sowie eine

**Servicfachangestellte**

Mai bis Oktober 1993.  
Hotel Bahnhof, 3938 Ausserberg VS  
Telefon (028) 46 22 59

M 54764/2380

Familie E. + J. Minder  
Längenschachen 28 3653 Oberhofen Tel. 033/43 15 12



Wir suchen auf Anfang Mai oder nach Vereinbarung

**Servicfachangestellte m/w**

Ausländer nur mit guten Deutschkenntnissen (Bewilligung vorhanden).

Auf Ihre telefonische oder schriftliche Bewerbung freut sich Familie E. + J. Minder, Telefon F (033) 43 44 86.

O 54736/79049



120-Betten-Hotel, Speiserestaurant «Zur Müli», Spezialitätenrestaurant «Saagi-Stübli», «Barni-Bar», Räumlichkeiten für Bankette und Seminare.

Für kommende Sommersaison 1993 suchen wir

**Etage:****Gouvernante**

eine junge, dynamische Persönlichkeit, die über entsprechende Erfahrung in der Etage verfügt

**Hotelfachassistentin Anfangsgouvernante**

(Ablösung unserer Hausdame, mit Mithilfe im Haushalts- und Servicebereich)

Offerten an:

HOTEL GSTAADERHOF  
Personalbüro  
CH-3780 Gstaad  
Telefon (0041) 30 8 33 44

54709/67202

**Hotel Aristella 3920 Zermatt**

Gesucht für die kommende Sommersaison, ab 20. Juni

**1 Hotelsekretärin D, F, E, I**  
mit Erfahrung

**1 Réceptionspraktikantin D, F, E, I**  
mit Ablösung in Saal und Bar

**1 Alleinportier D, F, E, I**  
mit Führerschein

**1 Zimmermädchen**  
für Zimmer und Wäsche

Auf Ihre Bewerbung mit den nötigen

Unterlagen freuen wir uns:  
Fam. Manfred Perren-Lehner  
Telefon (028) 67 20 41  
Fax (028) 67 52 60

54891/38768



Hotel Hirschen, 6403 Küsnacht

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft für die kommende Saison

**Chef de partie Serviertochter**

In unserem jungen Team bieten wir Ihnen abwechslungsreiche Tätigkeit und die Möglichkeit, sich selbst zu entfalten. Auf Wunsch Kost und Logis im Haus.  
Bewerbungen an Herrn Beat Ehrler, Hotel Hirschen, 6403 Küsnacht, Telefon (041) 81 10 27.

P 54820/17817

**Club-Hotel Valaisia Solbad/Fitnesszentrum 3962 Montana-Crans**

Haben Sie Spass und Freude an einer anspruchsvollen und abwechslungsreichen Tätigkeit in einem jungen Team in unserem Club-Hotel?

Für die kommende Sommersaison, 5. Juni bis 17. Oktober 1993, haben wir noch folgende Stellen zu besetzen:

Bar

**Barmaid** D, F (wird auch angelernt)

Speisesaal/Cafeteria/Bar und Pergola

**Serviceangestellte**

Réception/Büro

**Réceptionist** D, F

Solbad/Fitnesszentrum

**Masseurin** D, F

Küche

**Commis de cuisine**

Bewerbungen sind zu richten an

Urs Häffiger, Dir.  
Telefon (027) 41 26 12 (Bürozeiten)

54752/25054

Für meinen lebhaften Betrieb mit Restaurant, Hotel und Saal suche ich eine freundliche, vielseitige Mitarbeiterin als

**Aide du patron**

die mich zuverlässig vertreten und entlasten kann. Ich freue mich auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Chiffre G-227-13645, ofa, Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 8887 Mels.

O 54821/199176

**Restaurant Petermann's Kunststuben in Küsnacht**

2 Sterne Guide Michelin  
19 Punkte Gault Millau

sucht

im Service

**Chef de rang**

oder

**Servicfachangestellte**

in der Küche

**Commis de cuisine**

Interessenten melden sich bitte mit den üblichen Unterlagen bei Horst Petermann, Seestrasse 160, 8700 Küsnacht, Telefon (01) 910 07 15.

(Ausländer bitte nur mit Bewilligung)

54773/110680



Ihre Oase für Lebensqualität, Begegnung und Sicherheit.

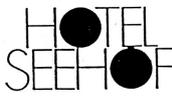
Wenn Ihnen Ihre Karriere... nicht gleichgültig ist, dann informieren Sie sich im Park-Hotel darüber, was wir Ihnen zu bieten haben.

Wir sind ein neues, modernes 4-Stern-Hotel in der Nähe von Zürich. Zur Ergänzung unseres dynamischen, jungen Teams suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft noch folgende Mitarbeiter (nur mit Bewilligung B oder C):

**1 Diätkoch (-köchin) Etagegouvernante**

Wir bieten Ihnen einen modernsten eingerichteten Betrieb, ein neues Personalhaus und ein motiviertes Team. Ein fairer Dienstplan ist bei uns Selbstverständlichkeit. Fühlen Sie sich angesprochen, so rufen Sie uns doch einfach an. Personalabteilung, Park-Hotel, Badstrasse 44, 8437 Bad Zurzach, Telefon (056) 49 01 51.

H 54822/161306



7077 Valbella-Lenzerheide

sucht für Sommersaison

**Jungköche oder Köchinnen**  
**Garde-manger**  
**Entremetier**  
**Saucier**  
**Pâtissier**

Offerten an Hotel Seehof AG, 7077 Valbella  
Telefon (081) 34 35 35, Herrn Kempf verlangen

P 54790/80934

**Parkhotel Beau-Site★★★★ 3920 Zermatt**

Für die kommende Sommersaison oder in Jahresstelle suchen wir

**Koch-Entremetier**

Bewerbern mit entsprechender Qualifikation bieten wir einwandfreie Entlohnung, moderne Unterkunft und gezielte Freizeit.

Offerten sind zu richten an die Direktion des Parkhotel Beau-Site, 3920 Zermatt.

54776/38814



Möchten Sie einen Sommer im Engadin verbringen? Wir suchen für die kommende Sommersaison noch folgende aufgestellte Mitarbeiter:

Réception: **Réceptionist(in)**

Küche: **1. Commis de cuisine**

Restaurant: **Chef de rang**

Bar: **Commis de bar**  
(sprachkundig)

Etage: **Zimmermädchen**  
(mit Erfahrung)

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

KULM HOTEL St. Moritz  
Personalbüro  
7500 St. Moritz

53515/33812

Member of The Leading Hotels of Switzerland

# Sunstar

Wo die Schweiz am schönsten ist! Hotels Davos

Um unseren zahlreichen Stamm- und Individualgästen einen unvergesslichen Sommerurlaub zu gewähren, suchen wir ab zirka 6. Juni 1993 noch folgende qualifizierte Mitarbeiter:

Réception: **Réceptionist Night-Auditor**

Küche: **Chef garde manger Commis de cuisine** (Entremetier/Garde-manger/Saucier)

Sie wollen sich weiterbilden, haben über Ihre Zukunft konkrete Vorstellungen, sind teamfähig, wollen in einem weltbekanntem Sommerkur- und Sportort arbeiten, dann freut sich Herr Simon Jenny, Vizedirektor, auf Ihre Bewerbung und gibt Ihnen gerne telefonische Auskünfte.

## DAVOS

Franz G. Meier, Direktor, 7270 Davos-Platz  
Telefon (081) 44 12 41, Fax (081) 43 15 79

54812/9512



Hotel-Restaurant Weisses Rössli  
Brunnen  
Spezialitäten-Restaurant Tel. 043 - 31 10 22  
F. und U. Ratt-Lang

### Nach Brunnen am Vierwaldstättersee

suchen wir auf kommende Sommersaison noch folgende Mitarbeiter:

2 tüchtige, freundliche

### Serviertöchter oder Kellner

(Mitte April bis Anfang Mai)

Gerne erwarten wir die üblichen Unterlagen mit Foto an:

Familie Fritz Ratt  
Hotel Weisses Rössli  
6440 Brunnen

54788/6335

# LA MARGNA

Hotel La Margna Telefon 082 2 21 41  
Fam. R. Schweizer-Pitsch Telex 852 104  
CH-7500 St. Moritz Fax 082 3 16 72

Ab kommender Sommersaison – Mai bis Oktober – oder in Jahresstelle suchen wir noch folgende qualifizierte Mitarbeiter(innen):

Empfang:  
Erfahrene(r)

### Réceptionistin/Réceptionist Night-Auditor

(D, E, I, F und nach Möglichkeit mit IBM-Kenntnissen)

Hauswirtschaft:  
**Gouvernante**

Service:

**Chef de service  
Chef de rang  
Servicefachangestellte**

Küche:

**Commis de cuisine**

Wir freuen uns auf initiative Mitarbeiter(innen).  
Bewerbungsunterlagen für Ihren neuen Job  
senden Sie bitte an:

Fam. R. Schweizer-Pitsch  
HOTEL LA MARGNA  
7500 St. Moritz

54629/33839

wo Ferien noch Ferien sind!



PARKHOTEL BELLEVUE

CH-3715 ADELBODEN

Ausgesprochenes Ferienhotel mit 95 Betten, Hallenbad und grossem Park sucht zur Ergänzung des Teams für die kommende Sommersaison (ab Anfang Juni)

**Réceptionistin/Sekretärin** die über gute Sprachkenntnisse (E, F) verfügt und Freude an der Hotellerie hat. Vorzugsweise mit Kenntnissen des Fidelio-Programmes.

**Chef de partie** für unsere marktgerechte Halbpensionsküche.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto, zu richten an: Julia und H. R. Richard, Parkhotel Bellevue, 3715 Adelsboden, Telefon (033) 73 16 21.

54734/205

## Romantik Hotel Julen

Familie Paul Julen  
Telefon 028 67 24 81  
Telex 472111

Für die kommende Sommersaison suchen wir noch die folgenden Mitarbeiter

**Commis de cuisine**

Eintritt 1. Juni 1993

**Servicefachangestellte**

Eintritt 1. Mai 1993

**Hotelsekretärin**

Aushilfe für Mai und Juni

Gerne erwarten wir die üblichen Bewerbungsunterlagen oder einen Telefonanruf.

Romantikhotel Julen  
Familie Daniela und Paul Julen  
3920 Zermatt  
Telefon (028) 67 24 81

54810/39110



## DAVOS

# Hotel Meierhof

Zur bevorstehenden Sommersaison 1993, mit Stellenantritt in den ersten Junitagen, suchen wir noch folgenden Mitarbeiter

Küche: **Chef de partie**

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung an: Hotel Meierhof, Werner Elmers, Dir., 7260 Davos Dorf, Telefon (081) 47 12 85.

54816/9016



Lieben Sie das Lebhaftige und Abwechslungsreiche?

Für unsere bestbekannte Bar suchen wir nach Vereinbarung einen aufgestellten

**Barkellner**

Haben Sie eine abgeschlossene Servicelehre, Kenntnisse in F/E, sind Sie flexibel und möchten Sie in einem jungen Team mitanpacken?

Geregelte Arbeitszeiten, Wochenende abwechslungsweise frei und gute Verpflegung sind nur einige der Vorteile, welche Sie bei uns geniessen dürfen. Als Ausländer müssen Sie über eine gültige Arbeitsbewilligung verfügen (B/C/G).

Interessiert? Dann senden Sie Ihre vollständigen Unterlagen an Frau S. Maier. Für weitere Auskünfte stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung, Telefon (061) 271 22 10.

54757/3131

CENTRALBAHNPLATZ 14 4002 BASEL  
CONTINENTAL LAUSANNE, BUELER BASEL  
ST. GOTTHARD ZÜRICH, DE LA PAIX GENEVE

Gesucht per 1. Mai 1993

### Koch/Jungkoch

Wir bieten Ihnen:

- Tagesbetrieb
- alle Sonn- und Feiertage frei
- 5-Tage-Woche
- modernste Arbeitsräume

Wenn Sie mehr darüber wissen möchten, zögern Sie nicht, sondern greifen Sie zum Telefon! Ihr Anruf freut uns!

(Anrufe anderer Zeitungen unerwünscht!)

## Morz

Café-Restaurants, Confiserie, Bäckerei  
Bahnhofstr. 22, Chur, Tel. (081) 22 34 26

P 54739/153885

# HOTEL MÜLLER

\*\*\*\*\*  
GERSAU

am Vierwaldstättersee

Sie ...

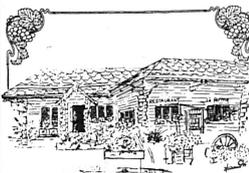
haben wir gesucht! Diese freundliche und aufgestellte

**Barmaid**

für unsere Bar im HOTEL MÜLLER in Gersau.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche oder telefonische Bewerbung beim Hotel Müller, 6442 Gersau, z. H. von Herrn E. Reber.

54833/13382



Restaurant  
La Ferme

## Saas-Fee

Gesucht ab sofort oder nach Über-  
einkunft für kommende Sommersaison  
oder in Jahresstelle ein versierter

### Koch

sowie nette, freundliche und aufgestellte

**Serviceangestellte**

Wir sind ein junges, aufgestelltes Team in einem gemütlich-rustikalen Restaurant.

Wir bieten:

angenehmes Arbeitsklima  
gute Entlohnung  
Zimmer oder Studio

Schriftliche oder telefonische Bewerbung an:  
**Restaurant La Ferme, z. H. von Sepp Manser, 3906 Saas Fee, Telefon (028) 57 14 61.**

P 54854/81914



Garni-Hotel +  
Restaurant Bären  
3823 Wengen Berner Oberland

Für die kommende Sommersaison, Anfang Juni bis Mitte Oktober, suchen wir folgende Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter:

**Restaurationstochter**

oder

**Kellner**

A-la-carte-Service

**Hotelfachassistentin**

für Service, Etage, Lingerie und Réception  
Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und Gehaltsansprüchen oder auf Ihren Telefonanruf.

Familie W. Brunner  
Hotel-Restaurant Bären  
3823 Wengen  
Telefon (036) 55 14 19

54515/37591

## Wir suchen SOUS-CHEF

Wir suchen für ein traditionsreiches Hotel im Kanton Zug, mit einem bekannten, gutbürgerlichen Restaurant, den kreativen Sous-chef. Besitzen Sie ein Flair für die neuzeltliche Vollwertküche und sind Sie mit Leib und Seele Koch? Es erwarten Sie eine mittlere Brigade, moderne Anstellungsbedingungen und ein zeitgemässes Salär.  
Zürich, Frau Jüen

## KOCH

(evtl. mit Diätkenntnissen)

Für ein Kurhaus/Ferienheim in der Zentralschweiz, an einem See gelegen, suchen wir einen gelernten Koch mit Erfahrung in der Gemeinschaftsverpflegung. Wir bieten gutes Salär, fortschrittliche Sozialleistungen und täglich 19.30 Uhr Feierabend. Selbstverständlich kann Kost und Logis zur Verfügung gestellt werden.  
Zürich, Frau Knauer

## UN ESTATE NEL TICINO

Für einen grossen, sehr gut frequentierten Saisonbetrieb im sonnigen Tessin suchen wir noch junge, flexible Berufsleute aus Küche und Service, welche Freude daran haben, Sommergäste aus nah und fern zu verwöhnen. Italienischkenntnisse sind im Service Voraussetzung; Bewilligungen können eingereicht werden. Bitte melden Sie sich bei  
Zürich, Frau Bumbacher

## BETRIEBS-ASSISTENT(IN)

Für verschiedene Restaurationsbetriebe im Kanton Zürich suchen wir junge Hotelfachschulabsolventen oder Berufsleute mit Erfahrung im Service und Küche. Lieben Sie den Kontakt mit den Gästen, haben Sie administrative Erfahrungen und besitzen Sie unternehmerisches Denken? Dann rufen Sie uns doch an.  
Zürich, Frau Jüen

## ETAGEN-GOUVERNANTE

Wir suchen für die unterschiedlichsten Hotelbetriebe in der gesamten Schweiz junge, motivierte Hofas, die Freude an ihrem Beruf haben. Sind Sie ein Organisationstalent, haben Sie ein Flair für Blumenarrangements und können Sie sich in einer Führungsposition behaupten?  
Zürich, Frau Bumbacher

## SAISONENDE – WAS NUN?

Noch ist es nicht zu spät. Für die unterschiedlichsten Betriebe in bekannten Schweizer Ferienorten haben wir noch Saisonstellen in allen Bereichen zu vergeben. Qualifizierte Berufsleute aus Hotellerie und Gastronomie melden sich sofort bei  
Zürich, Frau Bumbacher

Personalberatung für Hotellerie und Gastronomie.



## ADIA HOTEL

Temporärstellen • Dauerstellen • Kaderstellen

8026 Zürich	Ecke Badenerstr./Langstr. 11	01/242 22 11
9000 St. Gallen	Marktplatz 15	071/22 29 56
3001 Bern	Marktgasse 28	031/21 11 33
6300 Luzern	Pilatusstrasse 3A	041/23 08 28

G 54899/183466



Hotel Restaurant  
Arvenbuel  
8873 Amden  
oberhalb des  
Walensees

In unseren vielseitigen, lebhaften und modern eingerichteten Hotel- und Restaurantbetrieb suchen wir per Anfang Mai 1993 versierte, aufgestellte und dynamische

## Kellner

oder

## Serviceangestellte

Wir bieten:

- angenehmes Arbeitsklima in kleinerem Team
- Festlohn mit Umsatzbeteiligung
- Kost und Logis im Haus
- 2 Tage frei

Rufen Sie uns an; wir geben Ihnen gerne weitere Auskünfte, oder senden Sie uns die üblichen Bewerbungsunterlagen.

Familie Rüedi  
Telefon (058) 46 12 86  
Fax (058) 46 21 01

54842/141321

HOTEL-RESTAURANT  
**GOLDENER SCHLÜSSEL**  
MARIANNE & JOST TROXLER  
RATHAUSGASSE 72 CH-3011 BERN  
TELEFON 031 22 02 16

Inszenieren Sie Ihren  
nächsten Job schon heute!  
Packen Sie per 1. 5. 1993  
die Gelegenheit, als

### Saucier

die Drehscheibe des  
Geschehens in unserer  
Schlüsselküche zu sein. Sie  
begeistern zusammen mit  
fünf Kollegen mit Ihrer  
jungen, frischen Art. Sie  
kochen peppig frisch,  
traditionell bis asiatisch.

Haben wir Sie «frisch-  
gemacht»? Bitte kontaktieren  
Sie Herrn oder Frau Troxler.  
P.54607/4740

## SEEHOTEL AL PORTO

Restaurant • Pizzeria • Trattoria  
8853 Lachen am Zürichsee T. 055-63 23 51

Gesucht per sofort oder nach Vereinbarung in \*\*\*-  
Hotel/Restaurant am Oberen Zürichsee

### Chef saucier

und

### Chef entremetier

mit abgeschlossener Berufslehre.

Wir bieten zeitgemässe Arbeitsbedingungen und auf  
Wunsch Koch und Logis im Hause.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung oder  
sehen Ihnen für erste Auskünfte auch am Telefon zur  
Verfügung.

Seehotel Al Porto  
Herrn W. Münch  
Hafenstrasse 4, 8853 Lachen  
Telefon (055) 63 23 51

54872/18015



## Berner Oberland Hotel-Restaurant Schützen \*\*\* 3822 Lauterbrunnen

Zur Ergänzung unseres Teams  
suchen wir in Saison- oder Jahres-  
stelle auf Mai/Juni 1993 oder nach  
Vereinbarung

### Koch

(Allrounder, Pâtissier, Entremetier)

### Serviertöchter

Nationalität: CH, D, A, F, DK.

Auf Ihre schriftliche Bewerbung  
oder Ihren Telefonanruf freuen sich  
Familie A. und P. von Allmen-  
Gerber, Telefon (036) 55 20 32.

54459/19089

ERLEBNIS

## säntis

DER BERG

Zur Unterstützung für unseren  
Küchenchef im Schwägälp  
Hotel\*\*\* (7-Mann-  
Küchenbrigade) suchen wir einen  
initiativen und fachkundigen

### Sous-chef

Unsere Küche geniesst einen guten  
Ruf für speditiven Service im  
Bereich Ausflugs gastronomie sowie  
gepflegte und anspruchsvolle  
Küche für den Hotel- und  
Banktätigst.

Wir würden uns sehr freuen, Sie  
persönlich kennenzulernen.  
Bitte richten Sie Ihre Bewerbung an:

Säntisgasthäuser  
Schwägälp Hotel  
Theo Keller  
9107 Schwägälp  
Telefon (071) 58 16 03

54503/136581

## GRINDELWALD

HOTEL-RESTAURANT  
RESIDENCE \*\*\*

Für die Sommersaison 1993  
(Eintritt zirka Mitte Mai oder  
nach Vereinbarung) suchen wir  
noch folgende Mitarbeiter:

### Koch/Jungkoch Tournante

(Etagé/Service)

Möchten Sie nicht auch gerne in  
einem schönen Sommerkurort  
arbeiten? Wenn ja, dann rufen  
Sie uns doch an oder senden Sie  
uns Ihre Bewerbung mit den üb-  
lichen Unterlagen.

Hotel-Restaurant Residence  
Anita Gross, Dir.  
3818 Grindelwald  
Telefon (036) 53 11 36

54706/14648

## Hotel-Restaurant DIANA 3772 St. Stephan BE

Wir suchen für Sommersaison

### Koch oder Köchin Buffettochter

Hotel-Restaurant DIANA  
Fam. G. Ginggen  
3772 St. Stephan, Berner Oberland  
Telefon (030) 2 34 00

54845/62510

Welcher kreative, selbständiger

### Koch

übernimmt ab 1. Mai 1993 die Füh-  
rung unserer Vollwertküche?  
Weitere Informationen geben wir  
Ihnen gerne mündlich.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf: (093)  
63 28 50, P. und V. Mettler, Alberg-  
Casa di cura, 6575 San Nazzaro TI.

54841/35309



Zur Ergänzung unseres jungen  
Teams suchen wir für die kommen-  
de Sommersaison (Ende Mai bis  
Ende Oktober 1993) erfahrene und  
fremdsprachenkundige

### Servicefachangestellte

in gepflegten Speiseservice.  
Gute Entlohnung.

Sowie

### Jungkoch/Entremetier

in regen A-la-carte-Betrieb mit  
nationalen und internationalen  
Spezialitäten.

Arbeitsbewilligung für Ausländer  
wird eingeholt.

### Aide du patron (weiblich)

(in Jahresstelle)

mit entsprechender Ausbildung,  
Fremdsprachen und Erfahrung im  
Gastgewerbe sind Voraussetzung.

Sind Sie eine aufgestellte, kontak-  
t-  
freudige Persönlichkeit, sind Sie  
zwischen 28 und 38 Jahre alt und  
sind Sie bereit, eine interessante,  
vielseitige und verantwortungsvolle  
Tätigkeit zu übernehmen, dann  
mit uns in Verbindung, damit  
wir Ihnen unser traditionelles  
Haus vorstellen können.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung,  
resp. Ihren Anruf.

Hotel und Restaurant  
3 Könige & Post  
Alex und Hedy Renner  
CH-6490 Andermatt am Gotthard  
Telefon (044) 6 72 03, Fax 6 76 66

54687/795

## Hotel Alpina

Restaurant  
**Grindelwald**

sucht für Sommersaison

### Serviceangestellte Saaltöchter

### Koch/Köchin Commis de cuisine

Mit Interesse erwarten wir Ihre  
schriftliche Bewerbung.

Fam. D. Wolf-Kaufmann  
Telefon (036) 53 33 33

Anrufe anderer Zeitungen uner-  
wünscht!

54463/14265

Per 1. 6. 1993 suchen wir in neu-  
zu-  
eröffnendes \*\*\*\*-Hotel Du Lac in  
Wädenswil:

### Chef de cuisine

Sie sind flexibel und ein Meister Ihrer  
Kochkunst. Sie verstehen es, Ihr Kü-  
chenpersonal zu führen und zu in-  
struieren.

### Köche

zur Mitarbeit und unter der Leitung  
unseres Küchenchefs.

### Réceptionistinnen

Sie sind dynamisch und belastbar  
und beherrschen Deutsch, Englisch  
und Französisch in Wort und Schrift.  
EDV-Erfahrung erwünscht.

### Chef de service

Sie sind führungsgewandt und  
sprachkundig.

### Bar- und Servicefachpersonal

Sie haben Bar- oder Serviceerfah-  
rung und suchen eine neue Heraus-  
forderung.

### Küchenhilfen, Hausbursche und Nachtportier

Ausländer nur mit Bewilligung B  
oder C.

### Lingerie- und Zimmermädchen

Ausländerinnen nur mit Bewilligung  
B oder C.

Bewerber und Bewerberinnen, die  
den nötigen Anforderungen ent-  
sprechen, wenden sich bitte an  
Seiwald-Betriebe, Postfach 111,  
8025 Zürich.

54704/358118



**BAHNHOF-RESTAURANT  
KLEINE SCHEIDEGG**  
GRINDELWALD/WENGEN

Wir suchen in unser junges, aufgeschlossenes Team per  
sotort oder für die kommende Saison

### Servicemitarbeiter(innen)

CH/A/D/P

Wir bieten leistungsbezogenen Lohn in einem  
abwechslungsreichen Betrieb. Melden Sie sich bei Horst  
oder Silvia Schärer.

## RÖSTIZZERIA

Bahnhof-Restaurant, 3801 Kleine Scheidegg  
Übernachtungen - Ferienlager - Sonnenterrasse  
Silvia und Horst Schärer  
Telefon (036) 55 11 51, Fax (036) 55 11 52

54906/17353

## Hotel \*\*\*\*\* Mont Cervin Zermatt

Für die kommende Sommersaison suchen wir für un-  
ser erstklassiges \*\*\*\*\*-Haus noch folgende qualifi-  
zierte Mitarbeiter:

### Réception

### 1. Réceptionist(in)

D, F, E

mit EDV-Erfahrung

### Réceptionssekretär(in)

D, F, E

mit Erfahrung; EDV erwünscht, aber nicht Bedingung

### Restaurant

### Chef de rang (m/w)

D, F, E

### Commis de rang (m/w)

D, F, E

### Küche

### Commis de cuisine (m/w)

D, F, E

### Comms pâtissier (m/w)

D, F, E

Für Juni 1993

### Sefa-Lehrlinge (m/w)

### Hofa-Lehrlinge

### Koch-Lehrlinge (m/w)

Als Mitarbeiter der Seiler Hotels profitieren Sie von  
zeitgemässen Arbeits- und Entlohnungsbedingungen  
sowie von einem angenehmen Arbeitsklima in einem  
jungen Team. Daneben haben Sie die Möglichkeit der  
Weiterbildung sowie Aufstiegschancen innerhalb  
eines unserer Betriebe.

Ist Ihr Interesse geweckt, und sehen Sie als zukünftigen  
Arbeitsort Zermatt mit seinem breitgefächerten,  
sportlichen Freizeitangebot? Dann erwarten wir gerne  
Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugnis-  
kopien und Foto:

SEILER HOTELS ZERMATT AG  
Frau Ursulina Caduff  
Personalbüro  
3920 Zermatt

54888/39420

Hotels \*\*\*\*\*  
of Switzerland



The  
Leading  
Hotels  
of the  
World

## Altersheim der Gemeinde Horgen

Tödtstrasse 20, 8810 Horgen ZH

Zur Erweiterung unseres Teams suchen wir eine

### Hotelfachassistentin (Hofa)

Bei uns erwartet Sie ein schöner, abwechslungsreicher,  
Arbeitsplatz mit Blick auf den See. Jedes 2. Wochen-  
ende, Samstag und Sonntag, haben Sie frei. Auch ist die  
Arbeitszeit sehr geregelt, und Sie haben keinen Spät-  
dienst.

Spricht Sie diese Aufgabe an, dann bewerben Sie sich  
schriftlich, oder rufen Sie uns an.

Altersheim der Gemeinde Horgen  
Herr oder Frau Weissmann  
Tödtstrasse 20  
8810 Horgen ZH  
Telefon (01) 725 08 31

53965/202452

## Romantik Hotel

Gesucht für lange Sommersaison

### Sekretärin Commis de cuisine Restaurationstöchter

Offerten mit Zeugniskopien und Foto erbeten an:  
Familie P. Witzig  
Romantik Hotel Tamaro  
6612 Ascona  
Telefon (093) 35 02 82

51887/2275

Persönliche Gastlichkeit  
in historischen Häusern

RESTAURANT  
**CHALET-HOTEL**  
**ALTE POST**  
Grindelwald

Für unser heimeliges Spezialitätenrestaurant, mit anspruchsvoller Kundschaft, tüchtigen

**Koch/Sous-chef**

und

**Jungkoch**

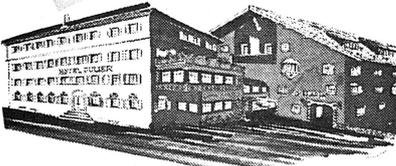
sowie nette freundliche

**Restaurations-  
Servicefachangestellte**  
sprach- und fachkundig

Offerten bitte an R. und A. Gruber-Abegglen  
Telefon (036) 53 42 42 (Frau Gruber verlangen).

54546/14273

**Silvaplanea**



**HOTEL JULIER - CHESA ARSA**

Möchten Sie nicht den Sommer in einem der schönsten Täler der Schweiz verbringen? Das Engadin bietet nebst seiner Schönheit auch eine riesige Palette von Sportmöglichkeiten, die Sie in Ihrer Freizeit genießen können.

Zur Verstärkung unseres jungen Teams suchen wir per Mitte Juni bis Ende Oktober 1993 noch folgende aufgestellte Mitarbeiter nach SILVAPLANA in unser \*\*\*-Hotel mit 75 Betten und zwei Restaurants:

**Réceptionistin**

mit Erfahrung, die gerne in einem lebhaften Betrieb arbeitet und eine internationale Kundschaft mit ihrem Charme und ihrer Freundlichkeit gerne empfängt

**Praktikantin**

für unsere Réception, die auch Freude hätte, im Service mitzuhelfen

**Servicemitarbeiterinnen**

die mit ihrem freundlichen Lachen und ihrem Charme die Gäste in unseren Restaurants verwöhnen

**kreative Köche**

mit flinken Händen, die in unserer Küche mit viel Liebe in den Töpfen rühren und zusammen mit ihren Kollegen für das leibliche Wohl unserer Gäste sorgen

**Buffettochter**

die auch bereit ist, in Stosszeiten im Service mitzuwirken (Deutschkenntnisse erforderlich)

Wenn für Sie **Freundlichkeit, Kollegialität und Teamwork** keine Fremdwörter sind, erwarten wir gerne Ihre Unterlagen, die Sie an folgende Adresse senden:

HOTEL JULIER - CHESA ARSA  
Madeleine und Reto Gilly  
7513 Silvaplana  
Telefon (082) 4 96 44

54617/31402

**Café Hanselmann  
St. Moritz**

Für unser renommiertes Café-Restaurant (Tagesbetrieb 7.30 bis 19.00 Uhr) mit zirka 160 Sitzplätzen und einer Gartenterrasse im Sommer suchen wir einen jungen, initiativen

**Chef de service**

auf den 15. Juni in Jahresstelle. Sie führen und motivieren ein Team von sieben bis neun Serviertöchtern und sorgen dafür, dass sich unsere Gäste bei uns wohl fühlen. Voraussetzung für diese interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit sind fundierte Fachkenntnisse und Sprachgewandtheit in Deutsch, Italienisch, Englisch und Französisch.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung oder geben Ihnen weitere Auskünfte über Ihre neue Herausforderung.

F. Hanselmann's Erben AG  
z. H. von Andreas Mutschler  
Via Maistra 8, 7500 St. Moritz  
Telefon (082) 3 38 64

54677/21958

**MÜRREN  
BERNER OBERLAND**

Zur Ergänzung unseres aufgestellten Teams suchen wir in unser 3-Sterne-Hotel mit 50 Betten, Restaurant und Bar noch folgende Mitarbeiter ab 28. Mai 1993:

**Alleinkoch/  
Anfangsküchenchef  
Serviceangestellte  
Hotelfachfrau**

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an folgende Adresse:



Hotel  
**EDELWEISS**  
Sandra von Allmen Tel. 036 55 13 12  
3825 Mürren Fax 036 554 202  
54543/25984

**DG**

**DOMINO GASTRO**

*Ihr Personal-Profi*

sucht für Betriebe in und um Basel

**Stv. Küchenchef**

in grössere Brigade, für einen Fachmann mit Führungserfahrung.

**Chef(in) de service**

in gepflegtes Restaurant (Hotel)

**Chef de partie m/w**

**Jungkoch/-köchin**

**Hofa/Buf fettgouvernante**

zuständig für das Frühstücksbuffet sowie Getränkekontrolle.

A-la-carte-erfahrene, flexibel

**Chefs de rang m/w**

sowie

**Commis de rang m/w**

Frau Otterbach gibt Ihnen gerne weitere Infos über diese und andere Stellen, diskret und kostenlos.

**Telefon (061) 313 40 10**

St.-Alban-Anlage 64, 4053 Basel

54894/309184

**Hôtel Europe au Lac  
Ascona ★★★★★**

Für kommende Sommersaison suchen wir noch folgenden Mitarbeiter:

**Commis de cuisine**

Offerten mit Foto und den üblichen Unterlagen an:

Hôtel Europe au Lac  
6612 Ascona  
Telefon (093) 35 28 81

54548/2003

**Graubünden**

Wir suchen ab Dezember 1993

**Wirte-Ehepaar (Direktion)**

Er: Küchenchef  
Sie: Administration, Service, House-keeping

Wir sind ein Hotel mit 25 Zimmern mit Bad und Komfort, Restaurant, Hallenbad, Tennisplatz usw.; gelegen in einem bündnerischen Kurort mit vielen Sportmöglichkeiten im Sommer und im Winter.

Wenn Sie ein Wirtepatent und einige Jahre Erfahrung besitzen, jung und dynamisch sind und mit uns zusammen eine neue Herausforderung übernehmen möchten, senden Sie uns bitte Ihre detaillierten Unterlagen unter Chiffre 54598 an hotel revue, 3001 Bern.

54598/5207

**Thuri's  
BLUMENAU**  
In unserem kleinen Gourmetrestaurant sind die Stellen einer selbständigen und freundlichen  
**Servicefachkraft**  
(nur mit Bewilligung)  
**Jungkoch**  
neu zu besetzen (Eintritt nach Vereinbarung).  
Käthi und Thuri Maag, 9306 Lommenschwil  
(Hauptstrasse St. Gallen-Romanshorn)  
Telefon (071) 38 35 70, Mo geschlossen  
54307/307670

Wir suchen für unsere Betriebe per sofort oder nach Vereinbarung folgende gutausgebildete, erfahrene Mitarbeiter:

**Koch  
Koch/Pizzaiolo-Ablösung  
Kellner**

Wir bieten Ihnen ein attraktives Salär mit 13. Monatslohn, geregelte Arbeitszeiten und ein angenehmes Arbeitsklima in einem erfolgreichen Betrieb. Bitte senden Sie uns Ihre schriftliche Kurzbewerbung, damit wir uns mit Ihnen in Verbindung setzen können.

**Mamma Mia AG, Zentralverwaltung**  
Gubelstr. 44, 8050 Zürich  
54840/341614

Wir suchen für die Saison 1993 in unseren lebhaften Betrieb

**Serviertochter/  
Kellner**

mit Erfahrung im A-la-carte-Service

sowie

**Koch**

Reizt es Sie, an einem der schönsten Ferienorte der Schweiz zu arbeiten - dann senden Sie Ihre Unterlagen an unsere Frau Hamm oder rufen Sie an!



**HOTEL  
HECHT**

CH-9050 APPENZELL/SCHWEIZ  
Telefon 071/87 10 25/26

54457/849

Wir suchen nach Interlaken in Mittelklasshotel per zirka 15. 4. oder eventuell 1. 5. 1993 bis Ende Oktober jungen

**Koch oder  
Jungkoch**

(Hotel mit Halb- und Vollpension und etwas à la carte)

Ferner suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft (Muttersprache Spanisch/Portugiesisch)

**Bursche oder Tochter**

für Saal, Buffet, Office

**Tochter**

für Lingerie, Zimmer, Office und Haus (Mithilfe im Saal)

**Bursche**

für Haus, Office, Buffet und Küche

Bitte senden Sie Ihre Zeugnisse mit Foto unter Chiffre 54514 an hotel revue, 3001 Bern.

54514/16390

**Gesucht nach Solothurn als Leader  
in unsere Küchenbrigade** initiativen

**Küchenchef**

oder

**Sous-chef**

der den Sprung zum Küchenchef wagen will. Wir bieten Ihnen attraktive Anstellungsbedingungen und grosse Selbstständigkeit.

Zuschriften unter Chiffre 54554 an hotel revue, 3001 Bern.

54554/28770

**Sommersaison Zürich**

Gesucht vom 12. 5. bis 12. 9. 1993 in Selbstbedienungsrestaurant direkt am Zürichsee

**Alleinkoch/-köchin**

(Jungkoch)

für die warme Küche.

Saisonierarbeitsbewilligung für gut Deutsch sprechenden Ausländer vorhanden.

Restaurant Strandbad Mythenquai  
Mythenquai 95, 8027 Zürich  
Telefon (01) 202 07 65 oder  
Telefon (01) 737 37 44 (U. Zahner)

54627/260436

Für unsere Mandantin, ein gepflegtes, gemüthliches \*\*\*\*Hotel in **Bad Säckingen** (D), suchen wir per 1. Mai eine(n) flinke(n)

**KELLNER/IN**

Wenn Sie eine neue Herausforderung in einem jungen Team und aufgestellter Atmosphäre suchen, sollten Sie uns sofort anrufen. Tel. 081 723 72 70.  
Herr C. Tamborino informiert Sie gerne über diese Stelle nahe der Grenze Schweiz/Deutschland.

**Gross AG Arbeit**

TEMPORÄR- UND DAUERSTELLEN  
7320 Sargans • Grossfeldstr. 31

P-54791/337903

**HOTEL- UND RESTAURATIONSBETRIEBE  
DER THERMALQUELLE AG ZURZACH**

Wir suchen zur Verstärkung und Erweiterung unseres Teams:

**Portier  
Zimmermädchen  
Servicefachangestellte/  
Kellner  
Ablösung des  
Chefs de service**

Warum sich im neuen Jahr nicht verändern? Im idyllischen Thermalort am Rhein erwartet eine neue Herausforderung auf Sie. Haben Sie Teamgeist, Einsatzwille und Freude am Beruf? Rufen Sie uns an, dann sind Sie bei uns richtig.

Sie erreichen uns unter folgender Telefonnummer:

(056) 49 24 40.

Unser Direktor, Herr M. Jordan-Kunz, erwartet Ihren Anruf.

P 54332/41807



Hotel La Palanca  
7078 Lenzerheide

**Sommersaison in den Bergen**

**WHY NOT!**

Zur Verstärkung unseres jungen Teams suchen wir ab Juni 1993

**Commis de cuisine  
Commis de rang (deutschsprachig)  
Chef de rang (deutschsprachig)**

Nebst modernen Anstellungsbedingungen bieten wir einen Arbeitsplatz in einem der schönsten Sommerferiengebiete in Graubünden.

Wir freuen uns auf Ihre Unterlagen und Ihren Telefonanruf.

Hotel La Palanca, Herr Valsecchi, 7078 Lenzerheide,  
Telefon (081) 34 31 31

54093/19577



**SALÜ PALÜ**

Da arbeiten, wo andere Ferien machen!

Zur Vervollständigung unseres jungen Teams suchen wir auf die kommende Sommersaison (12. 6. bis 17. 10. 1993) eine freundliche

**Barmaid**

zur Betreuung unserer Hausbar sowie eine(n)

**Servicefach-  
angestellte(n)**

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.  
Claudia Frei, Hotel Palü  
7504 Pontresina  
Telefon (082) 6 66 88

54620/27839

**Sunstar** **Flims**  
Hotel Surselva Flims

Sunstar Hotels stehen überall dort, wo die Schweiz am schönsten ist.

Für die kommende Sommersaison, ab 10. Juni 1993, suchen wir noch folgende einsatzfreudige und aufgestellte Mitarbeiter:

Küche: **Sous-chef**  
**Chef de partie**

Service: **Kellner**  
**Serviertöchter**

Möchten Sie gerne in einer schönen Landschaft und in einem jungen, dynamischen Team arbeiten, senden Sie Ihre vollständige Bewerbung an folgende Adresse:

Sunstar Hotel Surselva  
Fam. M. Demisch, Direktion  
7018 Flims Waldhaus  
Telefon (081) 39 11 21

Wir freuen uns, Sie kennenzulernen.

54318/11428

**CHARTREUSE HÜNIBACH**



**THUNERSEE**

In unserem gepflegten Restaurationsbetrieb an schönster Lage suchen wir auf 1. Mai

**Chef de service**  
(vorzugsweise weiblich)

**Zu Ihren Aufgaben zählen:**  
Serviceleitung  
Führen von Mitarbeiterinnen  
Einsatzpläne bearbeiten  
Umgang mit unserer Kundschaft

**Sie sollten mitbringen:**  
gastgewerbliche Ausbildung  
Muttersprache Deutsch  
englische und französische  
Sprachkenntnisse  
Erfahrung als Chef de service  
Freude am Mitarbeiten

**Wir bieten:**  
den Anforderungen  
entsprechenden Lohn  
geregelt Freizeit- und Arbeitszeiten  
Frühlings- und Herbstferien  
Weiterbildungsmöglichkeiten  
schönes Studio, möbliert

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, geben wir Ihnen bei einem persönlichen Gespräch gerne weitere Informationen.

Bitte wenden Sie sich an  
Frau Marliese Mani  
eidg. dipl. Maitre d'hôtel  
(morgens zwischen 9 und  
11 Uhr)

54463/113486

Hotel Restaurant Chartreuse Tel. 033 43 33 82  
CH-3626 Hünibach/Thun, Thunersee

**Seeblick**  
Hotel - Restaurant  
Fam. Baumann, 3704 Krattigen  
Telefon 033 54 24 69

Sind Sie eine aufgestellte und belastbare

**Servicefachangestellte**

die die Sommersaison 1993 auf dem Land verbringen möchte?

So wäre dies vielleicht (kleines Hotel-Restaurant mit aufgestellten Gästen und Mitarbeitern) Ihr zukünftiger Arbeitsplatz.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf, oder noch besser, Sie kommen einfach vorbei und verlangen Frau Baumann.

54470/105996

**HOTEL EIGER**  
RESTAURANT  
GEPSI BAR Grindelwald

CH-3818 GRINDELWALD Tel. 036 53 21 21  
Propr. Fam. B. Heller-Märkle Fax 036 53 21 01

Zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir ab zirka 1. Mai noch folgende Mitarbeiter:

**Küche:**  
**1 Chef de partie**

**Réception:**  
**1 Réceptionist(in) oder Praktikant(in)**

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit den nötigen Unterlagen.

Familie Heller, Hotel Eiger, 3818 Grindelwald

54493/14435

**Hotel Eiger Mürren**



Berner Oberland, super für Sommer, mit neuem Sportzentrum.

Dynamische Mitarbeiter mit Teamgeist finden in unserem 4-Stern-Haus eine verantwortungsvolle Aufgabe.

Für die kommende Sommersaison suchen wir noch

Küche: **Entremetier**  
**Commis de cuisine**

Büro/  
Réception: **Réceptionistin** D/E/F  
mit Hotelerfahrung  
**Sekretärin** D/E/F  
mit Hotelerfahrung  
selbständig

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Annelis und Walter Stähli-von Allmen  
Hotel Eiger, 3825 Mürren  
Telefon (036) 55 13 31

54552/25992

**Hotel Continental**  
Zeughausgasse 27, 3011 Bern

Für unser Hotel garni im Stadtzentrum suchen wir per 1. Mai 1993 oder nach Übereinkunft freundliche

**Hotelpraktikantin**

für Frühstücksservice und Réceptionsablösung (auch geeignet für Hofa, welche sich an einer Réception einarbeiten möchte).

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Offerte mit den üblichen Unterlagen.

54332/4170

**SCHIFF**

Restaurant  
Graben 2  
6300 Zug  
Tel. 042-21 00 55

Auf den 1. April oder nach Vereinbarung suchen wir noch zur Verstärkung unseres erfolgreichen Teams:

**1 Koch**  
**1 Jungkoch**

Falls es Sie reizt ein nicht alltägliches Angebot mitzukochen, in einem «IN-Restaurant» mit jungen und junggebliebenen Gästen mitzuarbeiten und ein «aufgestellter» Typ sind, so rufen Sie uns an. Wir bieten Ihnen fortschrittliche Arbeitsbedingungen.

RESTAURANT SCHIFF  
Am Graben 2, 6300 Zug  
Telefon (042) 21 00 55, Herr Stuber verlangen

53132/90395

**Klewenalp BECKENRIED**

In unserem lebhaften Hotel- und Restaurationsbetrieb sind interessante Positionen neu zu besetzen:

Küche:  
**Koch oder Köchin Hilfskoch**

Restaurant/Hotel:  
**Betriebsangestellte(r)**

für Mithilfe im Self-Restaurant, Lingerie und Reinigung

Selbstbedienungsrestaurant, Saal, Kiosk:  
**Hofa** oder **versierte Dame**

die sich einarbeiten möchte.  
Für alle Posten: Schweizer oder Ausländer aus EG-Raum. Bewilligungen können besorgt werden.  
Rufen Sie uns unverbindlich an. Herr oder Frau Bucher geben gerne weitere Auskünfte. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

**BERGGASTHAUS KLEWEN**  
6375 BECKENRIED  
TEL. 041 64 29 22  
FAX 041 64 60 22

P 54687/3824

\*\*\*\*\*



\*\*\*\*\*

Unsere Gäste erwarten Sie! Werden Sie **vollwertiger Küchenchef**

Unser jetziger Küchenchef hat mit seinem kleinen Team das Angebot auf vollwertige und biologische Produkte umgestellt. Nun sucht er eine neue Herausforderung und wir seine(n) Nachfolger(in).

Gary Wuschech erläutert Ihnen gerne im persönlichen Gespräch die Nachteile und Vorteile eines Engagements in der ersten Schweizer-Brauerei. Willkommen im Team



\*\*\*\*\*

**HOTEL KREUZ & POST**



Gepflegtes Erstklasshotel an zentraler Lage, mit 85 Betten, Health-Club, Speisesaal, Spezialitätenrestaurant, Snack-Bar, Konferenzraum, Bar und Geschenk-Boutique.

Wir suchen für die kommende Sommersaison noch folgende fachkundige Mitarbeiter:

Als Ergänzung in unser junges Küchenteam

**SAUCIER**  
für langfristige Zusammenarbeit einen gut ausgewiesenen Fachmann mit Praxis. Jahresstelle möglich!  
Nur Schweizer oder Ausländer mit Jahresbewilligung.

**Jungkoch/Köchin Commis de cuisine**  
für langfristige Zusammenarbeit

**Hilfskoch**

Wenn Sie ein angenehmes Arbeitsklima mit fortschrittlichen Anstellungsbedingungen schätzen, passen Sie ausgezeichnet in unser kollegiales Team.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Familie Konzett, Hotel Kreuz & Post  
3818 Grindelwald, Telefon (036) 54 54 92

**Grindelwald**

54452/14770

★★★ **DAVOS**

**HOTEL CRYSTAL**  
Bar / Restaurant

Für unser gemütliches Hotel mit Spezialitätenrestaurant suchen wir auf die kommende Sommersaison ab zirka Mitte Juni 1993

**Chef de partie Servicefachangestellte Hofa**

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Hotel Crystal  
Herr Franz Wallner  
Elsbahnstrasse 2  
7270 Davos Platz  
Telefon (081) 43 57 57

O 54875/113646

**Bilco-Schwabenland**

Wir sind eine traditionelle, gutegeführte Handelsfirma im Gastronomiebereich und suchen zur Ergänzung unseres Teams eine(n) fachlich versierte(n)

**Sachbearbeiter(in)**

vorwiegend für den Bereich GLAS/PORZELLAN/SERVICE-ARTIKEL.

Ihre Aufgabe: tel. und schriftlicher Kontakt mit Kunden, Offertwesen, Kundenberatung im Ladengeschäft. Unterstützung des Verkaufs, evtl. auch Exportsachbearbeitung.

Ihr Profil: gute Grundausbildung in der Gastronomie oder ähnliche Branche, kaufmännische Weiterbildung. Französische und englische Sprachkenntnisse sind von Vorteil.

Haben Sie ein Flair für das Schöne und Gediegene? Möchten Sie in einem jungen, äusserst erfolgreichen Team in einer interessanten Position mit dabei sein, dann machen Sie den ersten Schritt und senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an die Direktion der

Bilco-Schwabenland AG  
Hardgutstrasse 16  
8010 Zürich, Telefon (01) 491 26 06

54679/97110

**HOTEL\*\* Del Lago MELIDE RESTAURANT**

6815 MELIDE - LUNGOLAGO G. MOTTA 9  
TEL. 091 68 70 41 - FAX 091 68 89 15

MELIDE - AM LAGO DI LUGANO

Zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir per 1. April 1993 in Jahres- oder eventuell in Saisonstelle noch folgenden Mitarbeiter:

**Chef de partie/Koch**

der in seinem Beruf selbständiges Arbeiten gewohnt ist und viel innovatives sowie Freude am Verwöhnen einer gehobenen Kundschaft mitbringt.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sowie Foto sind erbeten an die Direktion:

**HOTEL DEL LAGO MELIDE**  
Lungolago Motta 9  
6815 Melide, Telefon (091) 68 70 41

54390/24414

**CUCAGNA**

**Das unkomplizierte Hotel**

Familienfreundliches Ferienhotel mit 100 Betten, Restaurant, Bar.

Wir suchen freundliche, motivierte Mitarbeiter für Sommer- oder Jahresstelle

**Commis de cuisine m./w. Serviertochter Barmaid**

Rufen Sie uns an oder senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung an

Gion Schwarz

54199/9652

**DISENTIS**

Hotel Cucagna - CH - 7180 Disentis  
Tel 081 947 59 54 Fax 081 947 48 88



Im schönsten  
Hochtal Europast!

bietet Ihnen attraktive, angenehme und gutbezahlte Arbeitsplätze. Greifen Sie zu! Erstklasshotel (\*\*\*\*) mit 125 Betten, modernste Wellness-Fitnessanlage, Restaurant, Bar, Appartementhaus.

Wir suchen auf Frühjahr, bzw. Mitte Juni 1993 noch folgende Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter

**Réception: Réceptionssekretärin**  
(CH oder B-Bew.), Sprachen: D, F, E, wenn möglich I, EDV-kundig, mit Berufspraxis in der Hotellerie

**Küche: Chef de partie  
Commis de cuisine  
Kochlehrling/  
Kochlehrtöchter**

**Service: Barmaid/Barman**  
Für Hotelhallenbar

**Service-  
fachangestellte(n)  
Servicefachlehrling/  
-lehrtöchter**

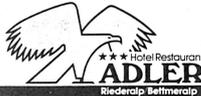
**Economat/  
Office: Hilfspersonale**  
für Economat und Office  
**HOFA/Lehrtöchter**

**Wellness-/  
Fitness-  
bereich: Gymnastiklehrerin/  
Masseurin**  
oder  
**Gymnastiklehrer/  
Masseur**  
als Leiter(in) und Betreuer(in) unserer neuen, attraktiven Wellness-/Fitnessanlage

Gutausgewiesenen Bewerberinnen und Bewerbern bieten wir interessante Verdienstmöglichkeiten. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung, die Sie an folgende Adresse senden:

W. H. Brüggemann  
HOTEL EDELWEISS  
7514 Sils-Maria

53440/31259



Fam. Eyholler-Kaser  
CH-3987 Riederalp VS

In unserem Team wird ab 15. Juni 1993 eine Stelle frei, und wir bewerben uns um ein(e) initiative(n)

## Koch

(für Saison oder vorzugsweise in Jahresstellung)

Ihre zukünftigen Teamkollegen wünschen sich einen fachlich versierten Mitarbeiter, der es gewohnt ist, spezialisiert, qualitätsbewusst und selbstständig zu arbeiten. Auch Unvorgesesehenes sollte Sie nicht aus der Fassung bringen. Er soll nach abgeschlossener Berufslehre Erfahrung im A-la-carte-Geschäft mitbringen und einen offenen Charakter haben.

Ihr Arbeitsplatz befindet sich sprichwörtlich inmitten der Natur, im autofreien Aletschgebiet, umgeben von lauter Viertausendern der Walliser Alpen, auf 2000 m Höhe.

Fühlen Sie sich in einer aufgeschlossenen, unkomplizierten Umgebung wohl? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsschreiben mit Unterlagen und Zeugnissen. (Bewerber mit Fähigkeitszeugnis aus der Schweiz, Deutschland, Österreich oder Frankreich).

54920/29681



Hotel Waldhaus am See  
St. Moritz

sucht auf die kommende  
Sommersaison mit Beginn auf  
Anfang Juni 1993:

**1 Chef de partie/  
Tournant**  
**1 Commis de cuisine**  
**2-3 Kellner**

Schicken Sie uns bitte Ihre  
Unterlagen, oder telefonieren Sie  
mit Claudio Bernasconi-Mettler,  
(082) 3 76 76. Danke!

54730/34142

JANUAR				DEZEMBER			
Mo	Lu	1	8 15 22 29	5	12 19 26	6	12 19 26
Di	Ma	2	9 16 23 30	6	13 20 27	6	13 20 27
Mi	Me	3	10 17 24 31	7	14 21 28	7	14 21 28
Do			1 8 15 22 29	8	15 22 29	8	15 22 29

## Der TERMINIA Kaderkalender:

### ● Haufenweise Flops ...

Was nützen die besten Mitarbeiter, wenn die Kader versagen? Wenn die Führungskräfte nicht genügen? Wenn die Geschäftsphilosophie nicht umgesetzt wird?

### ● ... kosten massenhaft Geld ...

Mitarbeiter(innen) sind für 100% Umsatz und 40% (+/-) Unkosten verantwortlich. Ungenügende Führung und falscher Einsatz heisst für den Betrieb VERLUST!

### ● ... und sind trotzdem die Regel.

Planen, führen, kalkulieren, Buchhaltung, Gäste betreuen, Bankettoorganisation usw.; Personalrekrutierung – jeder kann alles! Kann jeder alles?

### ● Das Zauberwort heisst ...

... delegieren! Wir suchen Führungskräfte für die Hotellerie und Gastronomie. Da können wir uns aus. Da haben wir Verbindungen. Dank langjähriger, praktischer Berufserfahrung im Gastgewerbe und im Personalwesen. Unsere besondere Stärke ist das persönliche, individuelle Engagement.

### ● ... Erfolg!

Weil unsere Leistungen erfolgsbezogenen verrechnet werden. Weil wir die richtigen Personen für Sie haben (oder suchen). Weil wir in unserer Datei ausschliesslich Fachleute mit Erfolgsnachweis führen: Pächter, Direktoren, Geschäftsführer, Assistenten, Küchenchefs, Maitres d'hôtel u.a.m.

TERMINIA Consulting:  
Ihre persönliche, professionelle  
Beratung in Personalmanagement im  
Bereich Hotellerie/Gastronomie

## Terminia Consulting

Limmattalstrasse 37 ☎ 01 341 31 34  
8049 Zürich ☎ 01 341 31 39

# SuperMan.

Stellen Sie sich vor:  
Wir suchen das Supervisor Management für ein neues, grosses, spassiges, verrücktes, erfolversprechendes Restaurant in Zürich und anderen Schweizer Städten.

Back & Brau Holding  
St. Georgenplatz 2  
8401 Winterthur  
Telefon 052 - 213 22 44  
Dr. Roger Foiera



Das einzige Restaurant,  
das selber backt und braut.

54781/305243

Hotel  
International  
au Lac  
Lugano

120 Betten  
★★★

sucht für Saison von April bis Ende  
Oktober

**Logentournant**  
(Chauffeur/Conducteur)

Sprachkenntnisse in Deutsch, Italienisch, Französisch und Englisch 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



54412/22063

## HOTEL-RESTAURANT INNERE ENGE BERN

Für unser neu eröffnetes \*\*\*\*-Hotel-Restaurant suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

**Chef de partie  
Kellner** gelernt

Sind Sie interessiert, in einem aufgeschlossenen, dynamischen Team mitzuarbeiten? Rufen Sie uns an, gerne geben wir Ihnen weitere Auskunft. Oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:



HOTEL-RESTAURANT  
INNERE ENGE BERN  
Frau M. E. Bon  
Engstrasse 54, 3012 Bern  
Telefon (031) 309 61 11

54867/4359

## CHATEAU GÜTSCH

Hoch über Luzern ...  
... da steht ein Märchenschloss

Wir sind ein renommiertes \*\*\*\*-Schlosshotel mit einem phantastischen Blick auf die Stadt, den See und die Alpen. Mit 75 Betten sind wir nicht die Grössten, dafür sind wir im Restaurant- und Bankettbereich bei den Besten.

Für die Leitung unseres anspruchsvollen Bankettservices suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen jüngeren, initiativen und motivierten

## Bankettleiter

der es versteht, unsere Gäste wie Könige zu verwöhnen.

Fühlen Sie sich angesprochen? Senden Sie uns bitte Ihre Bewerbungsunterlagen oder rufen Sie uns an (Herrn Scala oder Herrn Allet verlangen).

Hotel  
CHATEAU GÜTSCH, LUZERN  
6000 Luzern 7  
Telefon (041) 22 02 72

54725/22764

## Arbeiten im Unispital

Unser Hausdienst sucht eine

## Hotelfachassistentin

welche eine Equipe mit ca. 25 Hausangestellten leitet. Nebst Personalführung umfasst Ihr Aufgabengebiet die Organisation des eigenen Bereiches.

Unsere zukünftige Equipenchefin sollte Freude an Zusammenarbeit im Team haben sowie fundiertes Fachwissen und praktische Erfahrung im Reinigungsbereich mitbringen. Gute Italienisch- oder Spanischkenntnisse erleichtern die Verständigung mit unseren ausländischen Mitarbeitern.

Frau C. Stoll, Leiterin Haus- und Wohndienst, Telefon 01 255 27 90, stellt Ihnen die Stelle gerne näher vor.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Universitätsspital, Personalbüro 4  
8091 Zürich



UNIVERSITÄTSSPITAL  
ZÜRICH

P 54795/188247

# Arosa Hotel Cristallo Le Bistro

Familiär geführtes Erstklasshaus mit 70 Betten sucht ab kommende Sommersaison noch

**Saucier  
Entremetier  
Garde-manger  
Chef de partie**

Sehr guter Verdienst sowie Kost und Logis im Hause.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung mit den üblichen  
Unterlagen an:

HOTEL CRISTALLO, 7050 AROSA

54813/1238

\*\*\*  
**HOTEL**  
sursee

Für unser renommiertes \*\*\* HOTEL in der Zentralschweiz suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft

**Chef de partie**

**Wir bieten Ihnen:**  
Gutes Arbeitsklima.  
Aufstiegsmöglichkeit zum Sous-Chef.

**Wir erwarten von Ihnen:**  
Mehrjährige Berufserfahrung,  
Bereitschaft zur Übernahme von Verantwortung,  
Fähigkeit, Mitarbeiter und Lehrlinge führen zu können.

Fühlen Sie sich angesprochen?  
Herr J. Burgermeister erwartet gerne Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen.

P 54853/51152

**Hotel Sursee**

CH-6210 Sursee/LU • Tel. 045 - 21 50 51  
60 Betten • Restaurant Trotte • Wy-Treff  
Gratis-Parkplätze • Konferenz- und Banketträume • 6 Kegelbahnen

Hotel\*\*\*  
**Himmelrich**  
6010 Kriens-Luzern

Für unseren lebhaften und himmlisch gelegenen Betrieb suchen wir noch folgende Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter:

**ADMINISTRATION**

- Büro- und Réceptions-Praktikant(in)

**KÜCHE**

- Commis de cuisine

**SERVICE**

- Service-Mitarbeiterinnen  
- Service-Mitarbeiter  
- Buffet-Mitarbeiter(in)

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung  
Marcel Huber, Direktor

Panorama Restaurants und Terrasse  
hoch über Luzern  
Telefon 041 41 62 62  
Fax 041 41 30 97

P 64572/23899



**Landgasthof**

zu den drei  
**Sternen**  
Bruncgg

K. + B. Achenbach-Hofstetter  
Landgasthof zu den drei Sternen  
Bruggerstrasse 3, 5505 Brünegg, Telefon (064) 56 11 52  
Fax (064) 56 11 46

Traditioneller, neu renovierter Landgasthof, 20 Minuten von Zürich, 10 Minuten von Baden und 10 Minuten von Aarau (Autobahnausfahrt Mägenwil bei Lenzburg N 1)

sucht

**Jungkoch**

sowie

**Servicefachangestellte**

die Freude haben, im aufgestellten, jungen Team unsere Gäste mit marktfrischen Produkten zu bedienen und zu verwöhnen.

Ausländer nur mit B- oder C-Bewilligung. Nehmen Sie mit uns Kontakt auf, wir zeigen Ihnen gerne unseren Landgasthof.

54869/241636

**JOBS**  
im Allein

Das moderne Club-Hotel in den Bergen mit der einmaligen Infrastruktur

**Kreativ, aktiv - und nahe beim Gast**

**Wir bieten Ihnen:**  
- einen modernen Arbeitsplatz  
- Personalzimmer/Wohnung mit WC/Dusche  
- ideale Arbeitszeiten  
- Sommersaison vom 16. Juni bis 25. Oktober 1993

**Küche**  
**Chef de partie**  
**Pâtissier**  
**Commis de cuisine**

**Panorama-Restaurant/Pergola**  
**Service-Mitarbeiter(in)**

**Interessiert?**  
Dann rufen Sie uns an (verlangen Sie Brigitte Hasler oder Hans Gschwend) oder senden Ihre Bewerbungsunterlagen direkt an:  
54885/68934

Club-Hotel Altein  
Ursula und Hans Gschwend  
7050 Arosa  
Telefon 081 31 31 51

**Club-Hotel Altein**

**Pontresina**

Sinfonie in P-dur.

Ein schmuckes 100jähriges Hotel-Restaurant, 65 Betten, mit allem modernen Komfort, sucht für Sommersaison

**Servicefachfrau**

in das wunderschön restaurierte Arvenstübl mit Bar, Garten. Sie arbeiten selbstständig, sind sprachgewandt, à-la-carte-kundig.

**Serviceangestellte**

für den Speisesaal, Terrasse.

Für Hotel- und Restaurantküche suchen wir

**Chef de partie (Tournant)**  
**Commis**

die es verstehen, unsere internationale Kundschaft zu verwöhnen.

Gerne erwarten wir Ihre Kurzofferte mit Bild.

Hans J. Walther  
Hotel Müller \*\*\*  
7504 Pontresina  
Telefon (082) 6 63 41

54907/27820



ZÜRICH

**RENAISSANCE**  
HOTEL

Renaissance Hotels, das neu geschaffene Luxusprodukt der Ramada International Hotels & Resorts, bieten ein zukunftsorientiertes Dienstleistungskonzept, speziell für den anspruchsvollen Geschäftsreisenden.

Für unser Haus (5 Sterne), 204 Zimmer, 4 Restaurants/Bar, Health Club sowie Konferenz- und Banketträumlichkeiten bis zu 600 Personen, an idealer Lage zwischen Airport und City Center, suchen wir jüngere Fachprofi (m/w) als

**Sales Representative**

Diese Position verlangt ein ausgeprägtes Verkaufstalent, geschickte Umgangsformen, ein hohes Mass an Einsatzbereitschaft sowie sehr gute Sprachkenntnisse in D, E, F.

Auch wenn Sie keine Hotel- und Tourismuserfahrung vorweisen können, jedoch bereits im Verkauf tätig waren, sind Sie bei uns willkommen.

Ausser dem einzigartigen Produkt erwarten Sie bei uns ein moderner und grosszügig gestalteter Arbeitsplatz, ein fortschrittliches und dynamisches Team, die echte Möglichkeit für spätere weltweite Transfers sowie ein den Anforderungen entsprechendes Salär.

Damen und Herren (nur CH oder B-/C-Bewilligung), die sich angesprochen fühlen, senden ihre kompletten Bewerbungsunterlagen bitte an  
Zürich Renaissance Hotel  
Talackerstrasse 1, 8152 Glattbrugg  
54697/795

**Alpenblick**  
Spezialitäten-Restaurant  
Richard Stöckli  
CH-3612 Wilderswil/Luzern  
Telefon 036 / 22 07 07 - 05  
Telefax 036 / 22 80 07

Wilderswil liegt am Eingang zur Jungfrau-Region, bei Interlaken

**Wir gehören nicht zu den Besten in dieser Region.**

- Wir suchen kein Personal... NEIN
- Wir wünschen uns freundliche, aufgestellte

**Mitarbeiter(innen)**

Zur Ergänzung unseres Küchenteams:  
**CHEF DE PARTIE**

Für unser **Felnschmecker-Restaurant:**  
**SERVICEFACHANGESTELLTE(R)**

Für unsere **Réception:**  
**RÉCEPTIONISTIN/STV. DIREKTIONSASSISTENTIN**  
EDV-Kenntnisse, Fremdsprachen: E, F, in Wort und Schrift. Muttersprache Deutsch. Jahresstelle. Beginn zirka Mai.

**JEDER MITARBEITER IST EIN UNTERNEHMER IN UNSEREM TEAM.**

Wenn Sie mehr darüber wissen möchten, zögern Sie nicht, und schicken Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen z. H. von Frau Y. Stöckli, Hotel Alpenblick, 3812 Wilderswil.

54751/38008



**GSTADDERHOF**  
HOTEL \*\*\*

120-Betten-Hotel, Speiserestaurant «Zur Müli», Spezialitätenrestaurant «Saagi-Stübli», «Barni-Bar», Räumlichkeiten für Bankette und Seminare.

Auf die kommende Sommersaison 1993 suchen wir zur Ergänzung unseres Teams

Service:

**Stellvertretung**  
**Chef de service**  
**F&B-Assistent(in)**

(abwechslungsreiche Tätigkeit im Service und F&B-Bereich)

**Chef de rang (w)**  
**Commis de rang (w)**

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Zeugniskopien und Foto oder Ihren Anruf.

HOTEL GSTAADERHOF GSTAAD  
Personalbüro  
3780 Gstaad  
Telefon (030) 8 33 44

54708/67202



**Lenzerheide-Valbella**  
**mitarbeiten - mitgestalten**

Hotel 1. Klasse sucht zur Vervollständigung des Teams für die Sommersaison 1993 (Anfang Juni bis zirka Ende Oktober) mit der Möglichkeit für die folgende Wintersaison:

**Réception: Réceptionssekretärin**  
auch mit KV-Abschluss von einer anderen Branche

**Küche: Commis de cuisine**

Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an:  
Herrn E. Frauchiger, persönlich.

54880/35521



**Hotel Valbella Inn**

CH-7077 Valbella-Lenzerheide  
Telefon 081/34 36 36, Telefax 081/34 40 04, Telex 851 712  
Familie E. und R. Frauchiger

**GRANDHOTEL**  
**QUELLENHOF**  
**BAD RAGAZ**

CH-7310 BAD RAGAZ  
Telefon 081 303 20 20  
Telefax 081 303 20 22

Wir suchen für unser traditionsreiches 5-Stern-Grand-Hotel Quellenhof in Bad Ragaz einen

**Food & Beverage-Assistent**

Den besten Ablauf im Inneren gewährleisten, das ist auch Ihr Ziel.

Wenn Sie uns: eine abgeschlossene Hotelfachschule und/oder F&B-Erfahrung, Erfahrung in Controlling sowie Sprachkenntnisse D, E, F, evtl. I bieten

dann bieten wir Ihnen: eine verantwortungsvolle, interessante Tätigkeit mit Weiterentwicklungsmöglichkeiten, bei Bewährung die Stellvertretung des Direktionsassistenten sowie ein Team, das sich auf Ihre Mitarbeit freut.

Fortschrittliche Anstellungsbedingungen und gute Sozialleistungen sind für uns selbstverständlich.

Können wir mit unserem Angebot Ihr Interesse wecken? Dann senden Sie uns noch heute Ihre Bewerbung: Thermalbäder und Grand Hotels Bad Ragaz, z. H. Frau Susanne Schwendener, 7310 Bad Ragaz. Selbstverständlich stehen wir auch für Fragen gerne zur Verfügung:  
Telefon (081) 303 27 25.

P 54874/2658

Im ♥ von Zürich!

**HOTEL**  
**ST. GOTTHARD**  
ZÜRICH

Suchen Sie eine interessante Tätigkeit in einer lebhaften Atmosphäre? Wir suchen eine

**Economatgouvernante**

Sind Sie interessiert? Frau F. Pellet oder Herr J. Avenell erwarten gerne Ihre Unterlagen oder Ihren Anruf.

54914/41220

Hotel St. Gotthard  
... warum sich mit weniger zufrieden geben?

Bahnhofstrasse 87  
8023 Zürich  
Tel. 01/211 55 00



## HOTEL WALDEGG

ENGELBERG  
SCHWEIZ • SUISSE • SWITZERLAND

Für die kommende Sommersaison, vom April bis Oktober 1993, suchen wir zur Vervollständigung unseres Kaderns noch folgendes Kader

**Betriebsassistenten (-in)**

mit abgeschlossener gastgewerblicher Berufslehre und einem Hotelfachabschluss.

Sie sind zwischen 20 und 30 Jahre alt. Sie sind belastbar und flexibel. Sie legen Hand an, wo's nötig ist. Sie bringen evtl. Erfahrung im Umgang mit Mitarbeitern mit.

Wenn Ihnen Ihre Karriere nicht gleichgültig ist, dann informieren Sie sich bei uns, was wir Ihnen bieten können.

**Interessiert?**

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit Foto, Zeugnis und Lebenslauf, oder auch auf Ihren Telefonanruf.

Telefon (041) 94 18 22, Hr. H. Rüfenacht gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte.

53893/10391

CH-6390 ENGELBERG TEL 041 94 18 22 FAX 041 94 43 21

Tessin/Ascona

**Albergo Losone**

Das ★★★★★-Hotel  
wo das Arbeiten für Hotelgäste auch Freude ist!

Für die Saison April bis Oktober  
suchen wir

**Pâtissier  
Chef de rang\*  
Praktikantin  
Buffetmitarbeiter(in)**  
(\* Eintritt sofort)



Schriftliche Bewerbungsunterlagen  
an:

Ursula Mosberger-Glaus  
Hotel Losone  
6616 Losone  
Telefon (093) 35 01 31

53859/21512



53859/21512

**Kunz**  
Kreative  
Frischküchlein

Haben Sie Freude an einer  
modernen, kreativen Küche und  
einem gepflegten Service?  
Wir engagieren per sofort oder nach  
Vereinbarung

**Commis de cuisine**  
oder jungen

**Chef de partie**

Restaurant Mühle  
C. und U. Kunz, 4123 Allschwil  
Telefon (061) 481 33 70  
Sonntag/Montag Ruhetag

53197/46272

**Neues  
Gastronomiekonzept  
in Waldenburg BL  
Gasthof Schlüssel**

Zur Eröffnung im Mai 1993 suchen wir dynamische Profis, die in unkomplizierter Ambiente ein lebhaftes Angebot bester Qualität aus Keller und Küche verkaufen.

Im Restaurant:

**2 Service**

Spätdienst Mi bis So

**1 Service**

Tagdienst Mo bis Fr

An der Bar im französischen Stil:

**1 Barmann**

Mi bis So

Im Saal mit grosser Festtafel:

**Bankettaushilfen**

Die Küche mit neuester Koch-  
technik sucht:

**1 Jungkoch**

Mi bis So

**1 Top-Sous-chef**

Mi bis So

**1 Teilzeitkoch**

Mi bis Fr

**1 Casserolier/  
Küchenhilfe**

Mi bis So

**1 Casserolier/Lingerie**

Mo bis Fr

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche  
Bewerbung unter Chiffre 03-92137  
an Publicitas, 4010 Basel.

P 54613/44300



Hotel Bären Lachen am See

Wir suchen per sofort oder nach  
Übereinkunft kreativen und einsatz-  
freudigen

**Koch**

welcher uns in allen Belangen tat-  
kräftig zur Seite steht. Wir sind ein  
lebhafter Bankett- und A-la-carte-  
Betrieb mit gepflegter Küche, führen  
eine zeitgemässe Speisekarte mit  
saisonalen Spezialitäten. Für diesen  
verantwortungsvollen Posten bieten  
wir Ihnen zeitgemässe Entlohnung  
und auf Wunsch Kost und Logis im  
Haus. Für weitere Auskünfte  
stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.  
Offerten richten Sie bitte an:

Familie W. Benz  
Telefon (055) 63 16 02

54696/136271



Hotel-Restaurant  
**HIRSCHEN**  
Wildhaus  
9658 Wildhaus  
Tel. 074/522 52

Für unseren vielseitigen, at-  
traktiven ★★-Hotel- und Res-  
taurationsbetrieb suchen wir  
per 1. Mai oder nach  
Übereinkunft folgende quali-  
fizierte Mitarbeiter in Saison-  
oder Jahresstelle.

**Sous-chef****Servicefach-  
angestellte**

à-la-carte-kundig

**Saaltochter**

Sollten Sie an einer ab-  
wechslungsreichen, gutbe-  
zahlten Aufgabe Freude ha-  
ben, so erwarten wir gerne  
Ihre Bewerbung mit den übli-  
chen Unterlagen.

HOTEL HIRSCHEN  
z. H. von Herrn Arnold Walt  
9658 WILDHAUS  
Telefon (074) 5 22 52

54278/38237

Wir bieten erfahrener (-r)

**Service-  
mitarbeiter(in)**

anspruchsvolle Stellung in lebhaftem  
Landgasthof im Zürcher Weinland, nur  
15 Minuten von Schaffhausen und  
Winterthur entfernt.

Belastbare(m) Interessent(in) mit  
Freude am Beruf bieten wir eine  
gudiotierte Stellung mit  
Erfolgsbeteiligung.

Nähere Informationen gibt Ihnen  
Roland oder Judith Häusermann.

Landgasthof Löwen  
8450 Andelfingen  
Telefon (052) 41 15 12

0 54860/60011

**Top-Stellen!**

Für führende Häuser in Schweiz/  
Liechtenstein haben wir laufend  
Top-Stellen an qualifizierte  
Fachleute zu vergeben (Saison- und  
Jahresstellen):

**Chefs de partie  
Commis de cuisine****Chef(in) de service  
Servicefachfrau****Kellner  
Bar****Chef(in) de réception  
Réceptionistin**

... Interessiert?

Rufen Sie uns an. Gerne geben wir  
Ihnen weitere Informationen.

**Graziella Oeschger-Sebregondi**  
Tel. (056) 26 01 26  
Fax (056) 26 17 26  
Landstrasse 83, 5430 Wettingen

54913/305367

**ZERMATT**RESTAURANT - GRILL-ROOM  
ZERMATT

Für unser Erstklass-Restaurant suchen  
wir noch folgende Mitarbeiter für die  
kommende Sommer- und anschliesen-  
de Wintersaison. Nur abends geöffnet.

**2 Chefs de rang, D, F, E, I**  
flambier- und tranchierkundig

Auf Ihre Bewerbung mit den nötigen  
Unterlagen freuen wir uns.

Fam. Manfred Perren-Lehner  
Telefon (028) 67 11 41  
Fax (028) 67 52 60

54896/38768

hotel restaurant

**AURORA**  
7546 Ardez

Für unser 1991 neueröffnetes ★★-Hotel  
suchen wir per 1. Mai 1993 oder nach  
Übereinkunft

**Service-mitarbeiter**

mit sehr guten Deutschkenntnissen. Wir  
suchen interessierte, engagierte und an  
ehrlisches Arbeiten gewöhnte Fachleute.

**Commis de cuisine****Küchen-/Hausbursche**

Portugieser/Italiener, mit Fahrausweis

**Zimmermädchen**

Portugiesin/Italienerin

HOTEL AURORA, 7546 ARDEZ  
Telefon (084) 9 23 23

54895/286931



Hotel Libelle Garni  
China-Restaurant

**MANDARIN**

Gesucht nach Vereinbarung:

**Service-mitarbeiter(in)**

Schichtbetrieb  
Herr H. Schaffert

Zürcherstrasse 96, 8500 Frauenfeld  
Tel. (054) 720 43 43, täglich geöffnet

0 54735/115282

**ALEXANDER**

Hotel Alexander am See  
Seestrasse 182  
8800 Thalwil  
Telefon (01) 720 97 01

**Die beste Idee –  
eine Saison am Zürichsee!**

Zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir  
für die kommende Sommersaison noch folgende  
Mitarbeiter:

**Betriebsassistent S+B**  
(HGF-Abschluss/Jahresstelle)**Servicefachangestellte  
Kellner  
Barmaid/  
Servicefachangestellte  
Köchinnen**

CH, A oder D Nationalitäten erwünscht.

Für weitere Einzelheiten freuen wir uns auf Ihren  
Telefonanruf oder erwarten Ihre schriftliche Be-  
werbung mit den üblichen Unterlagen.

Telefon (01) 720 97 01, Ernst P. Schneider.

● Erstklasshotel ● Rötisserie ● Aperobar ● See-  
terrasse ● Bankett- und Seminarräume ● Privater  
Bootssteg mit eigener Motorjacht

0 54848/34525

Hotel-, Nightclub- und Restaura-  
tionskette sucht jüngeren, dynami-  
schen und kreativen

**Geschäftsführer**

für Nachtbetrieb sowie

**Chef de service**

für Restaurant mit gehobener Küche  
(A-la-carte-Service und Bankette).

Eintritt nach Übereinkunft.

Interessierte Bewerber richten bitte  
Ihre Offerten mit den nötigen Unter-  
lagen unter Chiffre 54884 an hotel  
revue, 3001 Bern.

54884/46205

**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 bis Oktober



Wir suchen folgende  
Mitarbeiter:

Küche:  
**Entremetier  
Commis de cuisine**  
(ab zirka 15. 4.)



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



52606/15237

## Landgasthof Rössli Tufertschwil 9235 Lütisburg

Telefon (073) 31 11 85

Sind Sie unsere neue, aufgestellte

### Servicefachangestellte?

Haben Sie Freude, in unserem Ausflugsrestaurant die Bankett- und A-la-carte-Gäste zu bedienen? Dann melden Sie sich noch heute!  
Ein schönes Zimmer oder Studio steht Ihnen auf Wunsch zur Verfügung.  
Stellenantritt: Ab sofort oder nach Vereinbarung.

Familie M. Thalmann

54910/86916

Für die kommende Sommersaison suchen wir folgende Mitarbeiter (10. Juni bis 30. Oktober 1993)

### Aide du patron CH Servicefachangestellte

mit Erfahrung  
(Kontingente sind vorhanden)

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen an Sporthotel Luzi, 7503 Samedan.

Anrufe anderer Zeitungen unerwünscht.

54618/30325



**LEVEHOF**  
Dorfstrasse 58  
5425 Schnelsingen AG  
Telefon (056) 51 18 95  
Fax (056) 51 19 61

Hier werden Gastromenschen gebraucht. In der Dorfbeiz, in der eleganten Gourmetstube, im Schloßgarten – wenn es Sommer wird. Wir suchen deshalb

### einen Chef de partie eine Servicefachfrau oder einen Kellner

Ohne Angst vor Wein, Fischen und grossen Tieren.

Für Ihren Besuch wie Ihre Fragen nehmen wir uns gerne Zeit.

H. P. Kühni & Edith Denz

P 54902/189138

Wir suchen nach Übereinkunft

### Serviertochter oder Kellner

Senden Sie Ihre Unterlagen an:  
Josef Walker, Hotel Tell + Post  
6454 Flüelen, Telefon (044) 2 16 16

33087/11509



3373 Röthenbach bei Herzogenbuchsee  
Geöffnet: Mo-Fr 11.00-14.00  
und ab 17.30 Uhr/Sa ab 17.00 Uhr

Wir suchen per 1. Mai 1993  
eine erfahrene  
**Servicefachangestellte**  
in unsere kleine und gemütliche Rotisserie.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Susi oder Peter Tanner gerne zur Verfügung.

Telefon (063) 61 18 02

P 54877/360619

Hotel- und Speiserestaurant Viktoria im Zentrum von Weggis sucht per sofort oder nach Übereinkunft

### Chef de partie

Auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung freuen sich  
M. und H. Camenzind-Fischer  
Telefon (041) 93 11 28

54889/37486

## MARCHÉ DE L'EMPLOI



Hôtel-restaurant \*\*\*\*\*, avec piscine, bar et terrasse.

Nous cherchons pour la prochaine saison d'été 1993 les collaborateurs qualifiés suivants:

cuisine: **chef de cuisine  
chef de partie**

service: **chef de service  
chef de rang  
buffetière  
commis**

réception: **réceptionniste  
secrétaire**

Nous attendons volontiers vos offres et dossiers avec curriculum vitae et photo adressés à:

Madame S. I. Vocat, Hôtel Les Hauts de Crans,  
3962 Montana

54909/151521

CH-3962 Crans-Montana/Valais, Tél. (027) 41 55 53, Fax (027) 41 55 47

## MARCHÉ DE L'EMPLOI



**Hotel Penta  
Genève**

308 chambres  
maillon d'une chaîne internationale

cherche

pour son service banquets et centre de conférences pouvant accueillir jusqu'à 1200 personnes

### directeur des banquets et conférences

#### le profil de notre candidat:

- bon organisateur et meneur d'hommes
- goût pour la qualité du service
- l'enthousiasme du métier et le sens des responsabilités
- un esprit d'initiative, de l'imagination et les qualités d'un bon vendeur
- diplômé d'une école hôtelière
- expérience comme cadre dans la restauration
- pratique des langues française, anglaise et allemande

Veuillez adresser vos offres au

Bureau du Personnel, Hôtel Penta Genève  
C. P. 22, 1216 Cointrin, Tél. 022/798 44 40

54418/13005



La Plage - Allaman

**Fam. Vuillemier**  
Tél. 021/8073037

Qui veut travailler directement au bord du lac Léman?

Nous cherchons

### commis de cuisine sommelières

pour la saison d'été.  
Nourris/logés.

Adressez-vous à la fam. Vuillemier.

54844/334359

### Hôtel-Restaurant

de la région lausannoise  
cherche pour entrée à convenir

### sous-chef de cuisine

bon saucier - pour cuisine soignée

Brigade de 8 à 10 cuisiniers.

Faire offre complète sous chiffre  
54711 à l'hôtel revue, 3001 Berne.

54711/25739

Famille gérant une buvette d'alpage dans le Jura vaudois cherche

### JEUNE FILLE polyvalente

pour le service et aide de cuisine du 15 mai au 15 octobre. Nourrie et logée.

Téléphone (038) 63 18 17

54728/360279

### Secrétaire-réceptionniste

22-27 ans, français/allemand parfaits, bonne connaissance de l'anglais. CFC secrétariat ou diplôme équivalent. Pratique de l'informatique (WINWORD et EXCEL) pour assurer l'accueil, la permanence téléphonique et les divers travaux de secrétariat d'un bureau d'études d'architecture d'intérieur situé au cœur de Genève.

Ambiance jeune et dynamique, semaine de 4 1/2 jours.  
Envoyer c.v. avec prétentions de salaire à  
MARTIN D - Bureau d'Etudes  
3-5, rue du Soleil-Levant  
1204 Genève

Entrée avril/mai.

54768/360392

### Eurotel \*\*\*\* Fribourg

CH-1700 Fribourg, Grand'Places 14  
Téléphone (037) 81 31 31

Hôtel\*\*\*\*, 200 lits, situé au centre ville et à 3 min. de la gare, centre de séminaire pour jusqu'à 400 personnes, cherche pour entrée de suite ou à convenir.

### 2e chef de service

(français, allemand)

### night-auditor

(français, allemand, anglais) et si possible avec connaissance système Fidelio

de nationalité suisse ou avec permis valable.

Nous offrons des postes stables à l'année. Veuillez faire vos offres écrites complètes, avec photo, à l'attention de la direction.

54830/11797

Si vous êtes...

### un chef de cuisine

- avez plusieurs années d'expérience
- êtes un très bon gestionnaire
- avez le sens de l'organisation
- avez un caractère agréable
- pouvez maîtriser deux cuisines, un restaurant de 150 places et des salles de banquets jusqu'à 200 places
- êtes suisse ou permis B/C uniquement

Nous, un hôtel de première catégorie, dans une ville du bassin lémanique, attendons votre dossier complet avec photo.

Faire offres sous chiffre 54731 à l'hôtel revue, 3001 Berne.

54731/18538



### Grand Hôtel du Parc, Villars

1884 Villars-sur-Ollon, tél. (025) 35 21 21, télex 456 218  
membre des Swiss Leading Hotels

Alpes vaudoises (1300 m), hôtel\*\*\*\*\*, 110 lits, 3 restaurants, propose les postes suivants pour la saison d'été prochaine:

réception **réceptionniste**

cuisine **commis**

salle **chef de rang**  
(restaurant gastronomique)

**commis de rang**

(juillet/août)

Les personnes intéressées sont priées d'envoyer leur dossier complet avec photo à l'attention de Monsieur Y. DEFALQUE, Ass. de dir.

54733/36439

### Gland

Nous cherchons pour compléter notre brigade de cuisine du début avril à la fin octobre 1993

### garde-manger entremetier

Les personnes intéressées, motivées et désireuses de travailler dans une atmosphère jeune et agréable, sont priées d'envoyer leur candidature par écrit avec curriculum vitae, photocopies de certificats et photo au

GOLF DU DOMAINE IMPÉRIAL  
Monsieur Severino Gonzalez  
Chef de la restauration  
Villa Prangins  
1196 GLAND

P 54738/299448

### Rey Hôtels Chaîne S.A.

cherche pour entrée immédiate ou à convenir un

### directeur général d'exploitation

pour un hôtel de 3 étoiles, dans une station renommée en Haute-Savoie (France). Réponse avec prétention de salaire à envoyer à:  
Dr. Christian Rey, Rey Hôtel Chaîne S.A.  
Administrateur délégué  
Rue Butini 7, 1202 GENEVE

54808/49000

Bar sulla Piazza Riforma a Lugano cerca

### camerieri e baristi professionisti

con permesso valido o domiciliati.

Telefonare dalle ore 8.00 alle 10.00 chiedere signor Calvi.  
Telefono (091) 22 90 49

P 54570/44300

**pizzapaz**  
Restaurant • Bar • Pizzeria

Bahnhofstrasse 1  
**3800 Interlaken**

Per il nostro rinomato ristorante italiano con pizzeria a Interlaken (Oberland Bernese) cerchiamo per subito o per data da convenire

**CUOCO  
cameriere**

Inviare offerte con certificati e foto alla direzione.  
Per informazioni telefono (036) 22 25 33.

54775/72214

**HOTEL  
de Chailly**  
Situé sortie  
autoroute Montreux

Nous cherchons pour avril ou date à convenir

**jeune personne**

polyvalente pour bar, service, réception

**stagiaire de réception**

Faire offres détaillées à: H. Beck.

54832/6998

Tél. (021) 964 21 51, H+M Beck  
CH-1816 CHAILLY-MONTRÉUX

**RELAIS DE CÉLIGNY**

HOTEL - RESTAURANT - BAR

**RESTAURANT PORTOFINO**  
«CUISINE TRADITIONNELLE ITALIENNE»

cherche

**CHEF DE RANG QUALIFIÉ  
COMMIS DE RANG**

Si vous êtes motivé par votre métier, dynamique et flexible, envoyez votre curriculum vitae avec certificats et photo à la direction du:

Relais de Céligny, ch. du Port 32, 1298 Céligny  
Téléphone (022) 776 60 61

54789/322580

## INTERNATIONALER STELLENMARKT · MARCHÉ INTERNATIONAL DE L'EMPLOI

**HOTEL RAFAEL**

Hohe Maßstäbe verlangen hohe Ansprüche  
Die RAFAEL-Gruppe ist mit einem außergewöhnlichen Hotel der Luxusklasse auch in München vertreten. Gastfreundschaft ist unsere Kunst - Qualität unsere Verpflichtung. Unter dieser Prämisse suchen wir für das HOTEL RAFAEL folgende Mitarbeiter

F & B CONTROLLER/  
LAGERVERWALTER

CHEF GARDEMANGER

COMMIS D'ETAGE  
COMMIS DE BAR  
ORDER TAKER

Suchen Sie eine neue Herausforderung in einem jungen und dynamischen Team? Reizt Sie diese Aufgabe? Gerne erwarten wir Ihre aussagekräftige Bewerbung.

HOTEL RAFAEL

Neuturmstraße 1 - 8000 München 2  
Telefon 0 89/29 09 80



The  
Leading Hotels  
of the World

J 54786/298788

**büro metro**

ANDSTELLEN, SCHIFFSSTELLEN  
AIR und SPRACHAUFENTHALTE.

**Wir suchen dauernd für:  
Kreuzfahrtschiffe**

(gutes Englisch Voraussetzung)

**Hotelfachpersonal  
Hotelfachassistentinnen**  
als Cabinstewardessen

**Slot Technician**  
(Wartung und Betreuung von  
Geldspielautomaten)

**Jersey, Guernsey**

Für Leute aus der EG keine  
Arbeitsbewilligung nötig. Für  
Österreicher und Schweizer  
Fachleute Bewilligungen möglich!

**Köche/Köchinnen  
Kellner/Serviertöchter**

Telefon 41 (0) 1 201 41 10  
Fax 202 16 46

Freigutstrasse 7  
**CH-8039 Zürich/Schweiz**

54873/51136

Wir, HOTELPLAN ZÜRICH, suchen  
auf die MALEDIVEN einen

**erfahrenen Koch**

zwischen 25 und 35 Jahren.  
Englischkenntnisse erforderlich.

Interessiert? Dann erreichen Sie uns  
unter Telefon (01) 277 81 11, Frau  
Huda verlangen, oder senden Sie  
Ihre Unterlagen an Hotelplan Inter-  
nationale Reiseorganisation AG,  
Z. H. Frau Huda, Postfach, 8031  
Zürich.

54753/59544

Weiterbildung SHV  
in Ihrem  
Interesse  
**031 507 111**

*Hotel Arlberg*

**6764 Lech**

Wir suchen für die kommende Sommersaison noch die folgenden qualifizierten Mitarbeiter zu den besten Bedingungen (5-Tage-Woche, Unterbringung in Einbettzimmern kostenlos, gute Bezahlung). Bei beidseitigem Einvernehmen wären wir auch an einer Zusammenarbeit für den Winter sehr interessiert:

**Chef saucier  
Chef tournant  
Commis de cuisine**

Schriftliche Bewerbungen an das Hotel Arlberg, A-6764  
Lech, Telefon (0043) 5583 2134-0, Fax (0043)  
5583 2134-25.

54509/52272

## STELLENGESUCHE · DEMANDE D'EMPLOI

**POWER GEFRAGT?**

Dynamischer Gastronomiefachmann, CH, 29, D, E, F, Hotelfachschule, angehende dipl. Hotelier SHV/VDH, mit mehrjähriger Führungserfahrung \*\*\*\* als Hotelier, sucht die neue Herausforderung.

Offerten unter Chiffre 54883 an hotel revue, 3001 Bern.

54883/295698

CH, 39j., D/F/I, mit guten Referenzen und Wirtepatent

**Küchenchef**

sucht neue Tätigkeit per sofort in Speiserestaurant/Hotel oder Kantine im Grossraum LU, AG, ZG.

Ich freue mich auf Ihre Angebote unter Chiffre 561-50421 an ASSA, Winkelriedstrasse 37, 6002 Luzern.

A 54887/42790

Schweizerin, initiativ und erfahren, D, I, F, E, Fähigkeitsausweis A, sucht neuen Wirkungskreis als

**Chef de réception/  
Direktionsassistentin**

Bereiche Réception, Administration, Personalwesen und eventuell Überwachung Hauswirtschaft.

Ich freue mich auf Ihre Zuschrift unter Chiffre 54846 an hotel revue, 3001 Bern.

54846/317314

32jähriger selbständiger **Profli-Barman/Assistant-Manager** mit abgeschlossener Ausbildung, Bartenderschule in den USA, sucht

**neuen Wirkungskreis**

in Hotel, Bar, Discothek, per sofort oder nach Vereinbarung. Sprachen D/F/E.

Angebote unter Chiffre 54767 an hotel revue, 3001 Bern.

54767/360333

Ich, 31 Jahre, w., Portugiesin, mit Bewilligung C, Absolventin der Churer Hotelfachschule, 10 Jahre Berufspraxis, mit 1 Jahr USA-Aufenthalt, erfolgreich tätig in grossem Hotel, Sprachen D, F, E, I, Sp.,

**suche passenden  
Wirkungskreis**

zusammen mit m, Portugiese, 30, (Bewilligung muss besorgt werden) Sprachen P, F, E, Sp., I. Im Kanton Zürich oder Kt. Graubünden.

Ich freue mich auf Ihren Anruf.  
Telefon (01) 980 36 55

54915/360678

**Chef de cuisine FR, 50**

Actuellement représentant, viande, poissons, etc. cherche activité dans la branche, angl., allm., fr., expérience africaine. Etudiera toute propositions.

Faire offre sous chiffre 54838 à l'hôtel revue, 3001 Bern.

54838/360597

Kosovo-Albaner, 22 J., mit B-Bewilligung, sucht

**Arbeit in Buffet, Küche,  
Reinigung**

Arbeitsbeginn 1. 5. 1993, Jahresstelle in Kanton Zürich.  
Chiffre 54783, hotel revue, 3001 Bern.

54783/360406

Junge Schweizerin sucht ab Mitte Mai Saisonstelle als

**Réceptionistin**

Sprachen: D, F, E, I.

Telefon (093) 35 79 38.

54784/360414

Wir halten Ausschau nach einer

**Hoteldirektion**

(Pacht nicht ausgeschlossen)

Gastgewerbepaar (47) mit viel Erfahrung auf allen Stufen der Hotellerie möchte sich ab Mitte April 1993 beruflich verändern. Wunschgebiet: Raum Zürich/Zentral-schweiz.

Schreiben Sie uns unter Chiffre 54809 an hotel revue, 3001 Bern. Ihr konkretes Angebot wird vertraulich behandelt.

54809/360481

**Dipl. Hotelfachfrau HF (Schweiz)**

23 Jahre, ledig, Deutsche, ungekündigt, zurzeit in internationalem 5-Stern-Hotel tätig,

sucht **Management-Position im operativen, bzw. F&B-Bereich** ab August 1993.

Perfekte Deutsch-, Englisch- und Französischkenntnisse in Wort und Schrift, sicheres und korrektes Auftreten sowie EDV-Kenntnisse sind selbstverständlich!

Zuschriften unter Chiffre 54504 an hotel revue, 3001 Bern.

54504/359670

Aufgestellter 35jähriger Deutscher, C-Bewilligung, gelernter Koch/Kaufmann, Hotelschulabschluss, z. Z. Wirtkurs in Bern, sucht:

**interessanten  
Wirkungskreis**

wo ich die erlernten und erarbeiteten Fachkenntnisse zu Ihrem Vorteil machen kann! Ab Mai 1993 könnte ich Ihr neuer Mitarbeiter sein!

Angebote mit genauer Positionsbeschreibung erwarte ich gerne unter Chiffre 54294 an hotel revue, 3001 Bern.

54294/218669

**PATHFINDER HOLDING PHIL., INC.  
HOTELS AND RESORTS  
PHILIPPINES**

PATHFINDER HOLDING PHIL., INC. HOTELS AND RESORTS is looking for its

**EXECUTIVE CHEF**

for one of its deluxe property, **Alegre Beach Resort**, located on the island of Cebu in the central Philippines.

The successful candidate must have the following:

- be single
- between 30 and 35 years old
- a minimum of 3 years experience in a similar position and have a proven track record!
- an outstanding knowledge of the English language both spoken and written
- very creative, excellent knowledge of food cost, being able to lead a small but very willing team and monitor an a carte restaurant of 80 seats, banquets, buffets and theme dinners on different sites of the property such as beach and pool for a very demanding clientele.

**We offer:**

- a tax free salary
- the opportunity to work with young and motivated team
- a 2 years contract, with a return ticket after having completed one year
- full maintenance and medical care
- 30 days paid leave after having completed one year
- 50 kg excess luggage allowance by airfreight

Please send full curriculum vitae with a contact phone number, copies of certificates, a recent photo and salary expectations to:

Strictly private & confidential  
**Mr. Guy A. Lindt**  
General Manager  
Alegre Beach Resort  
P.O. Box 1094  
6000 Cebu City  
The Philippines

54882/360635

## STELLENGESUCHE · DEMANDE D'EMPLOI

**Pianist**

mod. aktuell, Piano solo, gut. Gesang, Einsatz: Piano-Bar, Hotel-Halle, Rest., Dancing, Evergr., Oldies, Country, leicht. Jazz, Hits; frei für Sommer 1993 oder nach Vereinbarung, beste Referenzen (auch Galas usw.).  
Anfragen: **Telefon D-0049 781 75880**  
**Fax D-0049 781 71709**

54583/345458

**Junges Paar sucht Stelle**

Er (24, NL, Bewilligung B), Höhere Hotelfachschule Holland, mit Berufserfahrung, als Chef de service oder Betriebsassistent.  
Sie (19, A, Bewilligung C), Handelschulabschluss, Erfahrung Service, als Réceptionspraktikantin.  
Zusendungen bitte unter Chiffre 54562 an hotel revue, 3001 Bern.

54562/359874

Ich, 34 Jahre, weiblich, suche per sofort oder nach Vereinbarung eine interessante, verantwortungsvolle Position als

**Chef de réception/  
Direktionsassistentin**

Interessiert? Dann schreiben Sie mir. Ich freue mich auf Ihre Zuschriften unter Chiffre 54622 an hotel revue, 3001 Bern.

54622/360007

Junger, dynamischer Schweizer, 25 Jahre, Absolvent der Hotelfachschule Belvoirpark mit fundierten F&B-Kenntnissen sowie Erfahrung im Direktionsbereich sucht

**neue, anspruchsvolle  
Herausforderung**

Stärken: Ein- und Verkauf.  
Raum: Zürich oder Gesamtschweiz.  
Eintritt nach Vereinbarung.

Ich freue mich über Ihre Offerte unter Chiffre 54785 an hotel revue, 3001 Bern.

54785/344230

Wir suchen für

**Portugiesen**

mit Referenzen für die kommende **Sommersaison** Stellen in den Bergen (teilweise Deutsch oder Französisch sprechend). Für den Arbeitgeber ist die Vermittlung **kostenlos**.

Büro RIO & SELECT  
Kuttelgasse 8, 8001 Zürich  
Telefon (01) 211 17 65  
oder 211 61 73

54458/217190

Die Wintersaison geht zu Ende.

Schweizer (38) sucht per sofort oder nach Vereinbarung Stelle als

**Chef de service**

oder

**Chef de restaurant**

in Jahres- oder Saisonstelle.

Offerten unter Chiffre 54712 an hotel revue, 3001 Bern.

54712/345601

Spanier, 34 Jahre, tüchtig und gepflegt, sucht per sofort oder nach Vereinbarung

**Arbeit im Hotel-  
oder Gastgewerbe**

Bewilligung müsste besorgt werden.  
Telefon (061) 811 80 81

P 54793/44300

**Ostberliner Küchenmeister** (33) mit mehrjähriger Praxis als Küchenchef eines Hotels sucht

**neuen Wirkungskreis**

um in der europäischen Küche Erfahrungen zu sammeln.

Angebote bitte auf folgende Berliner Telefonnummer:  
0049/30/229 33 44 (Harald Kiessling) oder Fax: 0049/30/429 76 10.

54782/360467

Schweizer, 38j., alleinstehend, Absolvent der Hotelfachschule Luzern, Sprachen D/E/F, sucht nach zwölf Jahren Auslandserfahrung per sofort eine längerfristige, interessante und anspruchsvolle Aufgabe als

**Chef de réception**

oder

**Aide du patron**

Bevorzugte Gegend: Deutschschweiz.  
Gerne erwarte ich Ihre Offerte unter Chiffre 54285 an hotel revue, 3001 Bern.

54285/359190

Suche Anstellung als

**Allrounder**

auf Gestüt, Landgasthof oder Privat. Sie können mich einsetzen für Büroarbeiten (Handelsdiplom), für Restaurantbetrieb (Lehre- und Diplomabschluss), für Reiterei und die damit verbundenen Arbeiten (10j. Reiterfahrung).

Eigenverantwortliches Arbeiten bin ich gewohnt.

Telefon (041) 36 52 73, 17.30-19.00 Uhr.

54729/360287

**Kleinhotel** (Ganzjahresbetrieb) mit lebhafter Restauration, nahe des Vierwaldstättersees gelegen, sucht das bisher erfolgreiche

**Geschäftsführer-  
paar**

auf die Sommersaison 1993.

Ich freue mich auf Ihre Bewerbung unter Chiffre 54787 an hotel revue, 3001 Bern.

54787/310611

Gelernter Koch, 45, sucht Stelle als

**Koch**

im Raume Stadt Zürich. Eventuell auch Teilzeit oder Ferienablösung. Eintritt nach Vereinbarung.  
Offerten unter Chiffre 54623 an hotel revue, 3001 Bern.

54623/359998

**Neue Herausforderung  
gesucht**

Erfahrener

**Restaurateur D, F, I, E**

sucht per sofort oder nach Vereinbarung interessante Stelle als

**Geschäftsführer/Direktor**

evtl. mit der Möglichkeit, den Betrieb später zu pachten. Auch kleine Bar oder Café angenehm. Arbeitsort vorzugsweise Raum Bern und Umgebung.

Offerten bitte unter Chiffre 54836 an hotel revue, 3001 Bern.

54836/360570

**Flexibler Fachmann**, CH, 26, D/E/F, mit Flair für genau das Aussergewöhnliche, das unseren Job so interessant macht.

2 Jahre Chef de service und eine solide Grundausbildung helfen mir dabei.

Wer bietet mir jetzt

**eine wirkliche Herausforderung**

im Bereich Chef de service, BA, Gästebetreuung oder sogar einen speziellen Partyservice oder Einarbeitung F & B?  
Raum ZH/SZ.  
Neugierig?  
Sofort anfragen unter Chiffre 54758 an hotel revue, 3001 Bern.

54758/348023

**Anzeigenschluss für Nr. 15 vom 15. April 1993**  
Mittwoch, den 7. April 1993, 17.00 Uhr

## hotel + touristik revue Günstiger im Abonnement!

Name \_\_\_\_\_

Vorname \_\_\_\_\_

Beruf/Position \_\_\_\_\_

Strasse/Nr. \_\_\_\_\_

PLZ/Ort \_\_\_\_\_

Telefonnummer \_\_\_\_\_

Inland

Ausland (Landweg)

Ausland (Luftpost) Europa, Nahost

Ausland (Luftpost) Übersee

 Zutreffendes bitte ankreuzen

1/1 Jahr

 Fr. 110.- Fr. 146.- Fr. 200.- Fr. 279.-

1/2 Jahr

 Fr. 66.- Fr. 87.- Fr. 120.- Fr. 166.-

1/4 Jahr

 Fr. 35.- Fr. 48.- Fr. 66.- Fr. 92.-

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