

Zeitschrift: Hotel- + Touristik-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 101 (1993)
Heft: 14

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: 02.01.2026

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

«Look no further» 2

Mit einer neuen Werbestrategie wollen SVZ und Swissair die Schweiz im US-Westen vermarkten.

«Hotelbesetzung» 5

Ein besonderes Projekt der Nachwuchsförderung: Jugendliche führten während einer Woche ein Engelberger Hotel.

F & B · TECHNIK

Geschirrpriese wanken 11

Ein stärkeres Preisbewusstsein bringt den Geschirrstapel ins Wanken und die Preise ins Rutschen.

Teure Lösungen 12

Individuelle EDV-Lösungen, wie sie öfters von «Spezialisten» angeboten werden, können teuer zu stehen kommen.

TOURISTIK · REISEN

Crossair-Talk 13

Moritz Suters Jahresbilanz-Pressekonferenz geriet zum Mega-Ereignis: Neues Logo, neue Uniform, neues Essen.

Getarnte Sanierung 17

«Bahnreform» heisst die Sanierung der Deutschen Bundesbahn. Die Privatisierung soll folgen.

HOTEL · TOURISME

Réservation hôtelière 20

Les hôteliers ne peuvent pas se passer des centrales de réservation. Même s'ils les critiquent...

Grave récession 20

L'hôtellerie japonaise subit de plein fouet la plus grave récession de son histoire. Que se passe-t-il?

SHV · SSH · SSA

Eine Zauberformel 23

Was verbirgt sich hinter den drei Buchstaben BBD? Die «Bildungslücke» liefert des Rätsels Lösung.

Eine Nachlese 23

Das Medienecho auf die Mehrwertsteuer-PK des SHV war gross. Eine besondere «Nachlese».

Flughafen Zürich-Kloten

Europas Nr. 1 bei Verspätungen

Der Flughafen Zürich-Kloten läuft Gefahr, seine Beliebtheit im Eilzugtempo zu verlieren. Schuld daran sind die Verspätungen, welche, wie Airline-Exponenten meinen, ein unakzeptables Ausmass angenommen haben. In Europa gilt Zürich bereits heute als der unpünktlichste Flughafen schlechthin.

MICHAEL HUTSCHNEKER

Das EWR-Nein, der durch eine mögliche Kooperation mit KLM an Bedeutung verlierende Umsteigeort und jetzt auch noch das: Zürich-Kloten ist der unpünktlichste Flughafen Europas! Einen Schuldigen an diesem widrigen Umstand zu suchen ist nahezu sinnlos. Es sind viele Faktoren, welche zu diesem unruhigen Spitzenresultat verhelfen. Generell sei das momentane System stark verbesserungsbedürftig, sowohl in der Luft als auch am Boden. Da wären etwa die den heutigen Anforderungen nicht mehr genügende Infrastruktur, die Rollwege, das Pistenbenützungskonzept, der Privatluftverkehr und natürlich das berühmte-berühmte Flickwerk der europäischen Flugsicherung zu nennen. Flughafen-Pressesprecher **Andy Meier**: «Dieser Zustand hat sich mit dem zunehmenden Verkehr seit längerer Zeit angebahnt, zu Spitzenzeiten sind wir absolut an den Grenzen der vorhandenen Kapazitäten.»

Im vergangenen Jahr ist gemäss Statistik bei sämtlichen Ankünften und Ab-

flügen im Linienverkehr in Kloten eine durchschnittliche Verspätung von 15 Minuten registriert worden. So kann etwa die skandinavische SAS ein lautes Klagelied über ihre Destination ZRH singen. Bei einer firmeninternen Toleranz von zwei Minuten haben 1992 nur gerade 17 Prozent aller SAS-Flüge pünktlich in Zürich abgehoben. Von insgesamt 65 SAS-Destinationen nimmt Zürich in der Pünktlichkeitstabelle den 64. Rang ein...

Dringende Abhilfe soll eine vor einigen Monaten eingesetzte Arbeitsgruppe schaffen. Nur, so schnell, wie es nötig wäre, mahlen die Interessen- und Amtsmühlen bekanntlich nicht. Bis Resultate vorliegen und auch umgesetzt werden können, dürften die statistischen Werte weiter in die Tiefe sinken und die Folgekosten entgegengesetzt entsprechend in die Höhe schnellen.

Politische Sperren drohen

Abhilfe respektive eine merkliche Verbesserung könnte eine vor wenigen Tagen im Zürcher Kantonsrat eingebrachte Motion bewirken. Diese sieht den Bau eines sogenannten Bypass, einer eigentlichen Überholspur, vor. Ist eine in vorderster Position zum Abflug bereitete Maschine aus irgendwelchen Gründen am Take-off verhindert, könnten die nachfolgenden Flugzeuge den wartenden Kollegen überholen und gingen dadurch ihres Slots nicht verlustig. Fast jeder bedeutende Flughafen verfügt

heute über einen solchen Bypass, nicht jedoch Zürich.

Versteht sich von selbst, dass der Home Carrier, also die Swissair, von der Malaise in Kloten am stärksten betroffen ist. Weltweit sind dem National Carrier im vergangenen Jahr durch Verspätungen Kosten von 63 Millionen Franken entstanden. Davon entfielen etwa 55 Millionen auf direkte Folgekosten (Umbuchungen, Hotelkosten usw.), 6 Millionen auf Umleitungen von Flügen und 2 Millionen auf das sogenannte Holding (Warteschlaufen). Die Crossair schätzt diesen Gesamtbetrag für 1992 auf 10 bis 12 Millionen Franken. Wie Swissair-Pressesprecher **Erwin Schärer** ergänzt, wird auf allen Stufen, auch auf höchster Bundesebene, versucht, auf die Zürcher Problematik und vor allem auch auf die Dringlichkeit aufmerksam zu machen. Dabei sei nicht nur an die Folgen für die Swissair zu denken, sondern generell an das Problem für die Schweiz als Destination und Zürich auch als Transitflughafen.

Nicht eitel Freude bereitet in diesem Zusammenhang die Initiative für «massvollen Flugverkehr», über welche das Volk eventuell bereits im kommenden Herbst abzustimmen hat. Bei einer Annahme müsste sich der Kanton unter anderem für eine Begrenzung des Flugbetriebes auf Kantonsgebiet stark machen, und einem Ausbau zur Kapazitätserweiterung wären die Riegel geschoben.

Convention alpine

Alpes sous surveillance

La Convention des Alpes, signée par la Suisse en 1991 et censée placer l'arc alpin sous protection internationale, n'est encore qu'une coquille vide. Le fameux traité attend en effet d'être ratifié pour passer le cap des déclarations d'intention.

Or, la ratification du document ne sera possible que lorsque les protocoles d'exécution, qui constituent la véritable substance de la convention et qui fixent la portée réelle du document, auront passé l'épreuve des consultations nationales.

En Suisse, la procédure devrait être engagée d'un instant à l'autre. Cette échéance est importante dans la mesure où en 1991, certains cantons alpins ne s'étaient pas gènes pour dénoncer un document qu'ils considéraient comme une mise sous tutelle d'un domaine qui leur était «réservé» en quelque sorte.

Les résultats de la procédure de consultation seront donc décisifs si la convention veut avoir une chance de recevoir le feu vert du Parlement pour être ratifiée.

Le tourisme a-t-il véritablement quelque chose à gagner dans cette aventure? Difficile de le dire pour l'instant. Comment parvenir en effet à concilier les intérêts écologiques à long terme avec les réalités économiques locales? Ce qui est sûr en revanche, c'est que la Convention alpine, si elle est un jour appliquée, jouera un rôle décisif pour l'arc alpin en tant que domaine de développement.

Page 21

Winterbilanz 1992/93

Gar nicht schlecht, dieser Winter

Insgesamt wird die Wintersaison 1992/93 als guter Winter in die Statistiken der touristischen Leistungsträger in den schweizerischen Skistationen eingehen. Die erste Hälfte des Winters, bis Mitte Januar, verlief mehrheitlich besser, als die zweite, wie eine Umfrage bei Hotels und Kur- und Verkehrsvereinen ergab.

Trotz schneebedingten Engpässen im Januar und März verlief die Wintersaison 1992/93 in den meisten Skiregionen der Schweiz ausgezeichnet. In einer ersten Bilanz vor dem Ostergeschäft zeigten sich die meisten touristischen Leistungsträger von der ausklingenden Saison sehr befriedigt. Zum Teil wurden sogar die Rekordergebnisse des Vorjahres annähernd egalisiert. Auf hohem Niveau gehalten heisst das Fazit zur Wintersaison 1992/93. Während sogar eher mehr Logiernächte als im Vorjahr verbucht werden konnten, ist die Ertragslage gegenüber dem Vorjahr mehrheitlich gleich geblieben, wie unsere Umfrage gezeigt hat.

Ein grosses Fragezeichen machen alle Befragten zum bevorstehenden Ostergeschäft. Sie stecken keine allzu grossen Erwartungen hinein. «Die Zeitlücke



Wintersaison 1992/93: Grund zu Ausgelassenheit hatten viele Skistationen im vergangenen Winter. Nicht wenige sind aber skeptisch: Bevor sie in Jubel ausbrechen, warten sie das Ostergeschäft ab.

Foto: Verkehrsverband Zentralschweiz

zwischen Winterferien und Ostern ist dieses Jahr zu gross. Das Resultat ist eher vom schönen Wetter abhängig als vom nochmaligen Schneefall, analysiert etwa der Kurdirektor von Murren, **Hans R. Stucki**. Ähnlich wie er urteilen die meisten Befragten: Sie stecken keine

allzu grossen Erwartungen in das Oster- und Frühlingsskifahren. Aber immerhin, die meisten Skistationen halten ihren Betrieb bis am 18. April aufrecht, einige sogar länger, je nach Höhenlage.

Siehe Seiten 3 und 19

UM

Prodega

Krisenfeste C + C-Branche

Die im Lebensmittel-Grosshandel tätige Prodega-Gruppe erreichte auch im Geschäftsjahr 1992 ihre Umsatz- und Ertragsziele. Trotz teilweise massiven Preisrückgängen bei den Warengruppen Fleisch oder Gemüse steigerte sie den Umsatz im Vergleich zum Vorjahr um 9,1% auf 463 Mio Franken. Der betriebliche Cashflow stieg um 22,8% auf 17,3 Mio Franken und erreichte einen Umsatzanteil von 3,7%. Der Gewinn beträgt 9,8 Mio Franken (+10,7%). Während der durchschnittliche Einkaufsbetrag leicht zurückging, konnte die Kundenfrequenz um 12% gesteigert werden. Umsatzträger sind mit 73% die Gastronomie und mit 27% der Detailhandel. Für das Jahr 1993 budgetiert Prodega eine Umsatzsteigerung um 12% auf 519 Mio Franken. Es wird damit gerechnet, dass sich der Trend vom Auslieferungsumsatz zum Abholhandel weiter fortsetzt.

Seite 9

STRICTEMENT RÉSERVÉ À LA GASTRONOMIE SUISSE

LANSON
BLACK LABEL
CUVÉE





Marketing Report SVZ USA-West

USA-Western trotz Krise ein wichtiger Markt

Innerhalb des USA-Marktes ist der Westen für die Schweiz besonders interessant. Reisende aus dieser Region reisen öfter und länger in die Schweiz als ihre Landsleute. Allerdings sind sie in Anbetracht der Rezession preis- und angebotsbewusster geworden – insbesondere in der Wahl des Hotels. Dies ergab eine SVZ-Umfrage bei rund 3000 Schweiz-Reisenden.

ANDREAS NETZLE

Etwa ein Drittel aller Übernachtungen von USA-Bürgern in der Schweiz kommen von Bewohnern des westlichen Teils der USA (Westküste und Bergregionen). Sie reisen überdurchschnittlich oft und lange und geben mit 1380 Dollar über 200 Dollar mehr pro Reise aus als der USA-Durchschnittsbürger. Nur die reiche Region im Nordosten der USA reist noch öfter und luxuriöser. Eine Untersuchung der Alpine Tourist Commission (ATC) ergab 1992, dass der Westen 41 Prozent aller USA-Reisenden stellte, die 14 Tage und länger in der Schweiz blieben. Laut der SVZ-Marketingstudie kann deshalb der Markt des USA-Westens (55 Millionen Einwohner) nicht überschätzt werden. Innerhalb dieses Marktes wiederum nimmt Kalifornien mit 58 Prozent der Einwohner, aber 73,7 Prozent der in die Schweiz Reisenden eine Sonderstellung ein. Daran ändert auch die momentane Krise nichts, welche in den kalifornischen Wirtschaftszweigen Rüstung, Luftfahrt, Bau, Banken und Tourismus herrscht.

«Repeater» bearbeiten

Die SVZ-Befragung hat ergeben, dass USA-West-Bürger im amerikanischen Vergleich überdurchschnittlich oft in die Schweiz zurückkehren: Im Schnitt 3,1mal. Auch die Prozentzahl an Wiederkehrenden ist «extrem hoch» (56 Prozent). Fast die Hälfte aller Befragten gaben 1992 an, in diesem oder im nächsten Jahr wieder in die Schweiz zu reisen.

Dass die Marketinganstrengungen der Schweizer Anbieter auf diese «Repeater» ausgerichtet werden müssen, liegt auf der Hand. Erst recht in Zeiten, wo es angesichts der Rezession und den für breite Kampagnen zu knappen Mitteln zunehmend schwieriger wird, neue Gäste zu gewinnen, wie die SVZ schreibt.

Landschaft und Kultur

Die meisten «Westerner» bereisen die Schweiz zwischen Mai und Oktober, mit einer absoluten Spitze im September. In der SVZ-Umfrage wurden folgende Reismotivationen angegeben (in der Reihenfolge ihrer Wichtigkeit): Landschaft, Kultur (Geschichte, Architektur, Museen), Wandern, kulturelles Leben (Konzerte, Ballett, Theater, Festivals),

Essen und Trinken, Besuch von Freunden und Familie, Sommersport, Wintersport, Geschäft. Dazu schreibt die SVZ USA-West in ihrem Report: «Es überrascht nicht, dass der Hauptgrund für eine Reise in die Schweiz klar die Städte, Berge und Seen des Landes sind.» Wie schon 1991 würden aber auch die kulturellen Angebote wieder eine «dominante Rolle» spielen. Beim aktiven Publikum der Westküste sind ausserdem Wandern und Spazieren sowie Sommersport im allgemeinen sehr gefragt. Dies konnten auch die Teilnehmer am STS California bestätigen, wo sich «Hiking» und «Health» (Wandern und Gesundheit) als klare Trends erwiesen hatten (vgl. Kasten).

88,6 Prozent nicht organisiert

Für ein gezieltes Bearbeiten des USA-West-Marktes sind auch folgende Faktoren interessant: 88,6 Prozent der Schweiz-Reisenden waren nicht in Gruppen organisiert. 71 Prozent reisen alleine oder zu zweit. Daraus erklärt sich, warum die Reiseagenten im Westen vor allem Kirchengemeinden, Clubs und Vereine bearbeiten.

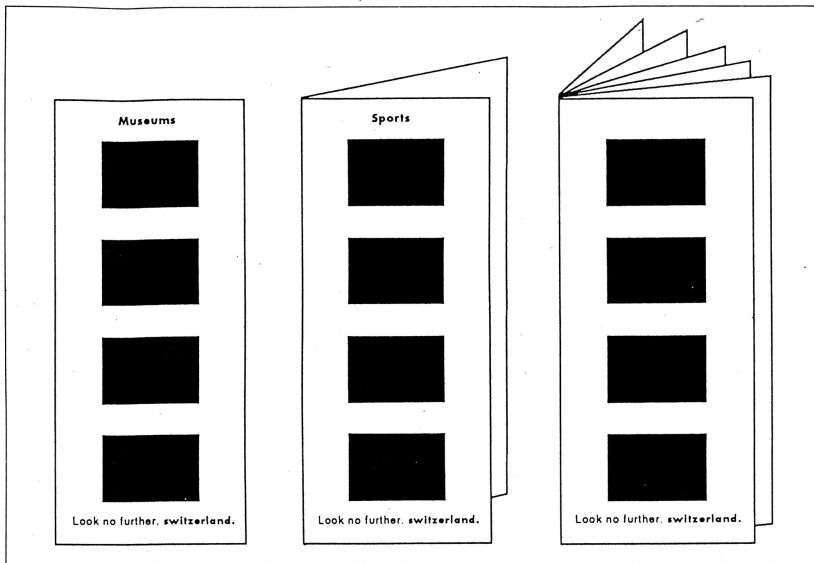
Gutes Image der Hotellerie

Erstauslich hoch sind die durchschnittlichen Übernachtungszahlen. 9,4mal (1991: 10,1) übernachteten Gäste aus dem USA-Westen in der Schweiz. Der amerikanische Durchschnitt liegt bei 6,3 Nächten. Der USA-West-Markt bringt deshalb einen grossen Return on Investment. Rund 80 von 100 Befragten nächtigten in einem Hotel. Immerhin 10 buchten «Bed & Breakfast, such as E & G», wie es in der Studie heisst. Wichtig ist die Feststellung, dass nur 37 Prozent ein 4- oder 5-Stern-Hotel wählten, obwohl der Westen ein relativ hohes Durchschnittseinkommen pro Reisenden aufweist. Offenbar sind die Touristen preisbewusster geworden. Es spiegelt sich darin aber auch das gute «safe and clean»-Image der Schweizer Hotellerie in allen Kategorien.

In Anbetracht des Dollar-Tiefststandes und der Wirtschaftskrise im USA-Westen, so der SVZ-Report, verkürzten die Schweiz-Reisenden ihre Aufenthalte und wählten ein einfacheres Hotel – aber sie kamen trotzdem.

Swissair an dritter Stelle

13,2 Prozent der Befragten Westcoaster (0,5 Prozentpunkte mehr als 1991) flogen mit Swissair über den Atlantik. Damit liegt der Schweizer National Carrier mit seiner einzigen Westküste-Destination Los Angeles an dritter Stelle hinter United Airlines (21,2 Prozent) und American Airlines (16,9 Prozent). United Airlines übernahm 1992 den gesamten PanAm-Anteil und legte noch weitere 3 Prozent zu. Mehr als verdoppeln konnte schliesslich Delta Airlines ihren Schweiz-Anteil auf 8,5 Prozent.



Nach diesem Muster könnten künftig alle Schweizer Anbieter in den USA werben. So jedenfalls sieht es die neue Werbestrategie von SVZ und Swissair für Nordamerika vor. Bild: SVZ/SR

Werbeslogan: «Look no further. Switzerland»

Mit einer neuartigen Werbekampagne versuchen die Schweizerische Verkehrszentrale SVZ und Swissair in Nordamerika, die Schweiz als Primärdestination zu verkaufen. Die Umsetzung der Studie des Freizeitforschers Stanley Plog sieht vor, die traditionellen Werte wie Panorama, Berge und Seen mit Elementen zu verbinden, die der moderne Reisende in Europa sucht. Plog definierte die «eight wonders», das heisst die USP der Schweiz: landschaftliche Schönheit; kleine Dörfer; Schweizer Kultur und Tradition; saubere Umwelt; gute Verkehrsverbindungen; Schweizer Essen und Wein; Abenteuersport und das Schweizervolk. Die Übereinstimmung mit den Ergebnissen der SVZ-Umfrage (vgl. Hauptartikel) ist auffallend.

Europa en miniature

Laut Hubert Graf, welcher die Kampagne für Nordamerika entwarf, wirken die Abbildungen der traditionellen Schweizer Werte Berge, Seen, Städte «kalt». Seine neue Kampagne will deshalb dem potentiellen Reisenden die traditionellen wie neuen Werte mit warmen, auch unerwarteten Bildern näherbringen. Grafs Konzept sieht vor, über sieben Magazinseiten

(mit je acht Bildern) den Betrachter neugierig zu machen, ihn rätseln zu lassen, um welches europäische Land es sich handeln könnte. Erst auf der achten Seite erscheint die Auflösung: «Look no further. Switzerland» (übrigens in der Schrift des Swissair-Logos, da Graf auch den Carrier betreut...). Der Leser kann dann auf einem Talon die Bildsuets angeben, für die er sich näher interessiert.

Vorbehalte von Verkehrsvereinen

Ziel ist es, dem Interessierten das den gewünschten «Wundern» entsprechende Prospektmaterial zuzusenden. Die Kampagne funktioniert deshalb nur dann, wenn von der SVZ bis zu den Verkehrsvereinen Material angeboten wird, das sich inhaltlich wie formal hinter dieses Konzept stellt. Bei der Präsentation in der Regionaldirektorenkonferenz Mitte März wurde die Idee zwar gelobt, es gab aber bereits auch Einwände. Das Projekt habe keine Chance, wenn man die Anbieter zwingt, ihre herkömmlichen Kampagnen zu ändern, hiess es von Verkehrsvereinen anlässlich der Präsentation am STS California. Auch wurde bezweifelt, ob eine teure Anzeigenserie in amerikanischen Lifestyle-Magazinen

die gewünschte Wirkung habe. Acht Seiten beispielsweise im «Vanity Fair» mit einer Auflage von einer Million kosten rund 600 000 Franken. Im «National Geographic» (Auflage über 7 Millionen) sind die Kosten pro Leser bedeutend geringer: 20 gegenüber 70 Franken im «Vanity Fair».

Material noch nicht bereit

Da bis heute nur je eine Million Franken von der SVZ und der Swissair (welche wiederum von Amexco unterstützt wird) vorhanden sind, droht der Kampagne die notwendige Breite sowie die Abstimmung in der Basis zu fehlen. Im Moment erstellt die SVZ ein Inventar des insgesamt vorhandenen Werbematerials aller schweizerischen Anbieter, um zu erfahren, inwieweit man bereits heute auf die Wünsche der auf die «acht Wunder» begierigen Nordamerikaner eingehen könnte. Das Waadtländer, welches ebenfalls mit der Werbefirma Hubert Grafs zusammenarbeitet, wird ihre neue Kampagne bereits darauf ausrichten. Ob die 8-Seiten-Werbung in den USA-Magazinen wie geplant schon in diesem Jahr lanciert werden kann, ist noch nicht sicher. Auch die Swissair hat ihr Material nicht vor 1994 bereit. AN

SWISSORAMA

Graubünden

Die vom Bündner Hotelierverein und vom Wirtverband lancierte Aktion «Essa, trinka, schlöfa...» so sehen Bündner SchülerInnen und Schüler das Gastgewerbe ist auf fruchtbaren Boden gefallen. Mehr als 70 Schulklassen haben sich angemeldet, um einen Blick hinter die Kulissen eines Gastgewerbebetriebes werfen zu können. Im Rahmen eines Klassenwettbewerbs sollen sich SchülerInnen und Schüler auf kreative Art und Weise mit dem Gastgewerbe auseinandersetzen, wobei es attraktive Preise zu gewinnen gibt. Zu den Abschlussnachmittagen in Chur, Davos und Laax werden alle teilnehmenden Klassen eingeladen, wobei die Fahrkosten zum jeweiligen Durchführungsstandort die Organisationen übernehmen. FS

Berner Oberland

Im Interlaken Drei-Stern-Hotel Chalet Oberland, mit 180 Betten das weitaus grösste Haus seiner Klasse am Platz, wird auf die Sommersaison hin ausgebaut. Bis im Juli entsteht unter der Federführung von Christoph Reber und Direktor Erich Reuteler an der zentral, aber ruhig gelegenen Postgasse ein Guesthouse mit 24 neuen Hotelzimmern. Das Ansinnen kommt nicht von ungefähr, sind doch die sich noch im Rohbau befindenden Zimmer ab Mitte Juli schon ausgebaut. Mit dem Ausbau bereits fertig wiederum sind Christine und Werner Hofmann im kleinen, feinen Vier-Stern-Hotel Stella mit seinen 50 Betten. Neben dem Logement geniesst hier das kulinarische von jeher einen hohen Stellenwert, und der Umbau betrifft denn auch das Restaurant: Entstanden ist Stellambiente, das traditionelle Restaurant im neuen Kleid, dessen Name für sich spricht. PG

Mit den Freilichtaufführungen des Kellertreffes «Romeo und Julia auf dem Dorfe» setzte das Freilichtmuseum Bal-

lenberg unter der Direktion von Peter Oeschger im vergangenen Jahr einen Markstein in der Entwicklung vom finanziellen Sorgenkind mit leichtem Museumief hin zu einem möglichst einträglichen Erlebnisraum mit hohem Kulturgehalt. Der bisher einmalige Bestandteil «Theater» ist denn auch mit einem Verein unter Leitung der ehemaligen Brienzler Kurdirektorin Dora Andres schon institutionalisiert, und man darf sich mit dem Gedanken, rechtzeitig Karten zu bestellen, bereits jetzt auf das Stück «Katharina Knie» von Carl Zuckmayer freuen, das vom 14. bis zum 21. August auf dem Ballenberg über die Freilichtbühne gehen wird. PG

Aargau

Seit die SBM Partners & Associates AG (Bottighofen TG) als neuer Mehrheitsaktionär der Kurzentrum Rheinfelden AG zeichnet, kommen die verschiedenen geplanten Projekte voran. Wie SBM-Partner Thomas M. Kirchhofer ausführt, soll bereits von Mai bis Anfang Oktober im Park-Hotel ein Stockwerk für die Rehabilitation von Patienten umgebaut werden. Dank einer solchen Klinikabteilung erhofft man sich Erfahrungswerte für das Projekt einer Rückenrehabilitations-Klinik, welche auf

dem Gelände des Kurzentrums gebaut werden könnte. Ab Anfang nächsten Jahres, erklärte Kirchhofer, werden die Rheinfelder Bäderanlagen in Etappen während rund anderthalb Jahren für total 20 Millionen Franken umgebaut. IA

Zentralschweiz

Erfolgreiches Geschäftsjahr 1991/92 für die vor Jahren noch arg gebeutelte Hoch-Ybrig Ferien- und Sportzentrum AG im Kanton Schwyz: Sie erwirtschaftete einen Umsatz von 6,8 Millionen Franken (+38 Prozent), einen Cashflow von 2,8, einen Reingewinn von 1,3 Millionen Franken und nahm hohe Abschreibungen vor. Um 27 Prozent steigerte die Bahn die Zahl der beförderten Passagiere auf 2,8 Millionen. Über eigene Reserven verfügt auch wieder das Ferien- und Sportzentrum. r.

Vermehrt auf Tourismus will die Region rund um den Sempachersee setzen. Anlässlich der ersten Generalversammlung des Verkehrsverbandes Region Sempachersee zog Präsident Werner Brändler Bilanz: Um dem angesiedelten Gewerbe positive Impulse zu geben und der Abwanderung Einhalt zu gebieten, werde eine konsequente Förderung des Tourismus angestrebt. Der Verkehrsverband

hat sich nach Anlaufschwierigkeiten offenbar etabliert, doch noch sind nicht alle Seegemeinden und kommunalen Verkehrsvereine angeschlossen.

Bevor jedoch in kostspielige touristische Infrastruktur investiert wird, hat man letzten Herbst im Rahmen einer Intensivseminarwoche durch die Höhere Tourismusschule Luzern (HTF/HWV) eine Ist-Analyse erstellen lassen. Ein touristisches Leitbild wird demnächst vorliegen; ein Marketingkonzept noch diesen Sommer. IVY

REKLAME

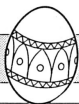
NEU ETR 230 von Benzing – ein Zeitcomputer der alle erfassten Zeiten automatisch ausrechnet!

● Klein
● Kompakt
● Einfach

Kleiner Preis – große Leistung!

Formen Sie sich heute unseren Prospekt an. Wir informieren Sie umgehend.

Benzing Zeitwirtschaft AG
Lerzenstraße 12 · 8953 Dietikon
Telefon (01) 7414341



Wintersaison 1992/93

Vielschichtiger Winter mit grossem Potential

Die Wintersaison 1992/93 gehört zu der feineren Sorte. Dies hat unsere Umfrage bei Hoteliers sowie Kur- und Verkehrsdirektoren ergeben. Während allgemein die Anzahl Logiernächte gegenüber dem Vorjahres-/ Rekordwinter sogar noch zugenommen hat, blieb die Ertragslage gegenüber der letzten Wintersaison praktisch unverändert. Die Teuerung wurde knapp aufgefangen. Auch im ausklingenden Winter hielten sich die Trends Richtung Reservationssystem und Kooperationen zwischen Skigebieten.

URS MANZ

Bildeten die Logiernächte den einzigen Indikator, die Wintersaison 92/93 zu beurteilen, wäre man sich in allen Wintersportregionen der Deutschschweiz einig: Zunahme (2-6 Prozent) oder zumindest den Rekordstand aus dem Vorjahreswinter gehalten. Die erste Hälfte der Wintersaison (inklusive Festtage) fiel geradezu hervorragend aus, die zweite geriet eher etwas dürrer, lautet nämlich der Tenor. Mit Ausnahme fast aller Skistationen unterhalb 1500 m ü. M. in der Ostschweiz, der Zentralschweiz und im Berner Oberland: Sie klagten auch dieses Jahr über Schneemangel.

Die Wirtschaftlichkeit

Doch, allein die Logiernächte genügen längst nicht mehr, den Verlauf einer Saison zu beurteilen. Wir haben Hoteliers und Kurdirektoren nach der Ertragslage ihrer Betriebe und Stationen befragt. Daraus hat sich ein recht aufschlussreiches Bild ergeben.

Tendenziell ist die Ertragslage im Berner Oberland gegenüber dem Vorjahr gleich geblieben. Gemäss unserer Umfrage konnten dort in der Hotellerie kaum Reserven gebildet werden, während etwa Bergbahnen solche bilden konnten. Eine Ausnahme bilden die Bergbahnen Meiringen-Hasliberg, welche in die neue Glogghaus-Bahn massiv investierten. Gegenüber dem Vorjahr

Westschweiz

Schlecht, aber nicht katastrophal

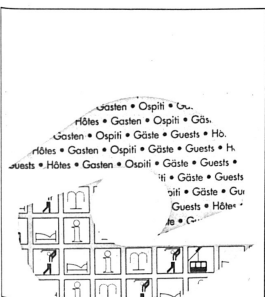
Für die Tourismusgebiete im Jura hätte der Winter 1992/93 katastrophal enden können, nur die Schneefälle Mitte Februar haben das Schlimmste verhindert. Diese Schneefälle haben für zwei, drei Wochen gute Verhältnisse gebracht, allerdings nicht überall. In Vue des Alpes NE, in St-Croix und in St-Cergue VD konnte die Aufwendungen knapp gedeckt werden. In La Robelle NE, auf dem Chasseral BE und im Vallée de Joux muss man von einer sehr schlechten Saison sprechen.

Die durch den Schneemangel am stärksten Betroffenen sind die Bergbahnen und die Gesellschaften, die Langlaufpisten unterhalten. Dies war zwar nicht der erste schlechte Winter, dennoch kann von einem allgemeinen Konkurs nicht gesprochen werden.

Obwohl der Winter 1991/1992 bessere Resultate gebracht hatte, beginnt man sich im Jura nach neuen Winterangeboten umzuheben. So setzt man etwa im Vallée de Joux das Wandern und das Mountainbiking nun auch im Winter auf die Liste möglicher Aktivitäten.

Siehe auch Seite 19 SR/MH

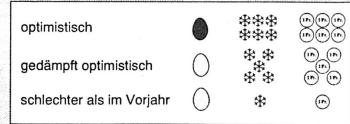
REKLAME



Vergleich Winter 92/93 mit Winter 91/92

Ertragslage

Ostergeschäft



BUND-Grafik

wurden im Berner Oberland um durchschnittlich 5 Prozent höhere Preise erzielt, womit die Teuerung meistens aufgefangen werden konnte.

Bezüglich der Ertragslage ergibt sich in Graubünden dasselbe Bild wie im Berner Oberland. Gemäss den befragten Hotels konnten aber in Graubünden auch in der Hotellerie bescheidene Reserven gebildet werden. In den Wintersportgebieten des Bündnerlandes mussten durchschnittlich um 3 bis 5 Prozent höhere Preise bezahlt werden, womit auch dort die Teuerung aufgefangen werden konnte.

Auch in der Ostschweiz ist die Ertragslage etwa gleich geblieben, was nicht unbedingt Grund zur Freude gibt, wie Hotelier Rolf Schweizer vom Hotel Alpina, Braunwald, bestätigt: «Das Kosten-/Nutzen-Verhältnis ist allgemein sehr eng geworden.» Wie etwa in Flumserberg konnte in der Ostschweiz die Teuerung nicht überall aufgefangen werden.

Mit Ausnahme des kleinen, trendigen Skigebiets Naters/Blatten/Belalp – hier konnte gemäss der Kurdirektorin Melita Hischer die Ertragslage verbessert werden – klagten fast alle Befragten im Wallis über Ertragsverluste. Dries vom Weissenfluh, Kurdirektor von Saas Fee, zeichnet ein sehr differenziertes Bild. Bei unseren Anbietern reicht die Ertragslage von starker Einbusse bis zu 10 Prozent Steigerung, analysiert er. Immerhin konnte in der auslaufenden Wintersaison auch im Wallis überall die Teuerung aufgefangen werden.

Nicht unbedingt rosig sieht die Ertragslage gemäss unserer Umfrage in der

Zentralschweiz aus. Mit Ausnahme von Engelberg: «Unsere Ertragslage hat sich verbessert, dank unserem Reservationssystem», frohlockt Charles Christen, Kurdirektor von Engelberg. Also gute Aussichten für die Zentralschweiz, wo

bekanntlich das Reservationssystem Zentralschweiz eingeführt worden ist. Die Teuerung wurde in den Wintersportstationen der Zentralschweiz in der ausklingenden Saison knapp aufgefangen.

Ferienanbieter-Ferien

Ferienglück nach Ostern

Nach dem hoffentlich geschäftlich ergiebigen Ostergeschäft werden die meisten Hoteliers und Verkehrsvereinsvertreter endlich wieder einmal etwas kürzer treten und ihrerseits die Feriengäste unsicher machen.

Eine der Fragen in der Winterumfrage bezog sich auf die geplanten Wintersaisonferien der Touristiker und Hoteliers. Im Gegensatz zu den allgemeinen Trends zu längeren Flügen zu tieferen Preisen gefällt es vielen Touristikern in der Schweiz offensichtlich so gut, dass sie hier auch ihre Ferien verbringen. Viele Touristiker bleiben in der Schweiz oder gehen ins nahe Ausland. Nicht wenige geniessen ihr Hotel oder machen Ferien auf Balkonien. Zum Beispiel, wenn dieser Balkon Riggi-Kaltbad) heisst. Ganz klar nennt man es im Hotel Hess in Engelberg, beim Namen: Als Hotelier ist man doch das ganze Jahr in seinem Hotel in den Ferien. ... Im Winter sowieso.

Zahlreich sind auch die Tessinliebhaber: Aus dem Hotel Mittaghorn, Lenk, aus dem Hotel Waldrand, Lenk, und aus dem Saanenland reist man ins

Tessin. Auch aus dem Bündnerland: zum Beispiel aus dem Hotel Panarosa in Arosa geht es ins Tessin ebenso wie aus dem Verkehrsverein Arosa.

Ferienmacher mit Fernweh

Einige Tourismushandwerker haben die Schweiz aber doch satt und bestätigen, mit Ferienplänen im Ausland zu liebäugeln: Den Direktor des Hotels Pran da Monis, Flims Dorf, zieht es nach Thailand, und den Vertreter des Verkehrsvereins Meiringen in die Karibik. Im Verkehrsverein Leukerbad plant man, sich auf den Malediven unter die Palmen zu legen, und aus Appenzell Ausserrhodan fliegt man, allerdings erst im Winter, nach Übersee. Fredy Gmür, Direktor des Verkehrsvereins Savognin, freut sich auf den Gardasee und die USA. Klar ist auch, wo Hans R. Stucki, Verkehrsdirektor von Mürren, seine Ferien verbringt, auf seiner Ranch in Oregon (USA) ... beim Arbeiten.

Noch arbeitshungriger ist man in Engelberg. Erst im Herbst wird Erholung mit einem Kulturprogramm in der Schweiz oder in Grenznähe gesucht. SR

Snowboard-Boom

Mit Salto und Halfpipe gegen Skifahrer

Seit längerer Zeit kurven, springen, flitzen sie den Skifahrern um die Ohren. Gemeint sind die Snowboarder, welche, wie Segler, auf dem Schnee gleiten. Immer mehr Jugendliche sind von diesem Trend fasziniert und wechseln auf ein Board, wie das Brett von den Fahrern genannt wird. Wie reagieren die Verkehrsvereine auf den anhaltenden Trend?

Im Winter 1992/93 konnte von den Verkehrsvereinen festgestellt werden, dass dieser Trend auch in diesem Jahr steigend gewesen ist. Das «Snowboard-Paradies» Engelberg erwähnte, dass die Jugendlichen immer jünger werden, welche diesen Sport ausüben. Die Verkehrsvereine rechnen damit, dass der Snowboard-Boom in den nächsten vier bis fünf Jahren steigend sein wird und dann stabil bleiben wird. «Er bleibt schon noch steigend, aber dann kommt

vielleicht eine neue Sportart», meinte Anina Fromm vom Verkehrsverein Arosa. Man wird sich darauf freuen.

Weniger Konflikte mit Skifahren

Eine erfreuliche Nachricht dieser Wintersaison ist die Abnahme der Konflikte zwischen Ski- und Snowboardfahrern. Fast keine Reklamationen gingen bei den Verkehrsvereinen ein, dies war am Anfang der Entwicklung noch anders. Verärgerte Skifahrer auf der einen Seite, verärgerte «Boarder» auf der anderen. In den Flumserbergen schlug ein Skifahrer einen Salto, als ein herrenloses Brett ihm von hinten in die Beine fuhr. Aber im grossen und ganzen haben sich die beiden Gesellschaften aneinander gewöhnt. Man ist erfreut darüber.

Spezielle Werbung und Angebote für das Snowboardfahren sind fast nirgends vorhanden. In Graubünden bieten einige Hotels spezielle Snowboard-Wochen an, bei denen am Morgen ein Kurs

besucht wird, der Nachmittag steht dann zur freien Verfügung. Die Bergbahnen und Verkehrsvereine nehmen selten Änderungen an den Pisten oder Skiliften vor, welche den Snowboardfahrern einen Vorteil bringen würden. Es sei kostenaufwendig und zum Teil nicht realisierbar. Aber bei vielen Skigebieten, zum Beispiel an verschiedenen Orten in Graubünden, Gstaad-Saanenland sowie in Engelberg, wurden Halfpipes erstellt, welche grossen Andrang aufweisen. In nächster Zukunft sei aber nichts Neues geplant. Extrapisten werden von den Snowboardklubs nicht gewünscht, weil sie sich nicht von den Skifahrern absondern wollen. Heinz Karrer, Direktor Intersport, glaubt, dass dieser Boom noch einige Jahre anhält, er konnte in diesem Jahr eine Steigerung von 100 Prozent im Verkauf von Snowboards verzeichnen. Es liegt jetzt auch an einigen Verkehrsvereinen, sich diesem Boom anzupassen und snowboardfreundlicher zu werden. RP

Die schon seit einiger Zeit zu beobachtenden Trends Richtung Kooperationen von Skigebieten untereinander und Richtung elektronischer Reservationssysteme zogen sich auch in der Wintersaison 1992/93 weiter. «Unter dem Motto „Gemeinsam sind wir stärker“ Solidarität pflegen ist die Chance der Zukunft», ist Arnold Zingre vom Verkehrsverein Gstaad-Saanenland überzeugt. Ganz allgemein ist man im Berner Oberland, aber auch in der Ostschweiz und in Graubünden von Kooperationen überzeugt. Einzig in Arosa, wo eine Kooperation mit Lenzerheide theoretisch vorstellbar wäre, zeigt man Bedenken aus Qualitätsgründen, wie in Erfahrung zu bringen war.

Bezüglich Reservationssystemen zeigt sich Conrad Surber vom Verkehrsverein Graubünden begeistert. Die drei Bündner Reservationssysteme Davos, Engadin Reservation und Surselva hätten erstaunliche Resultate gebracht, resümiert er. Gemäss Beat Anneler vom Verkehrsverband Berner Oberland spielen dort Reservationssysteme noch eine weitgehend unwesentliche Rolle. Vielleicht wird es den gegenüber Reservationssystemen weiterhin skeptischen Tourismusfachleuten schlussendlich gleich ergeben wie den touristischen Anbietern in Savognin. «Noch verfügen wir über kein Reservationssystem. Auf Wunsch bzw. Druck unserer Gäste haben wir Detailabklärungen zur Einführung eines solchen Systems eingeleitet», gesteht Fredi Gmür, Kurdirektor von Savognin.

Gruppen auch im Winter

Ein weiterer, allerdings erst sehr zaghaft sich abzeichnender Trend zeigt eine Zunahme des Gruppentourismus auch im Winter (z. B. Incentives). So werden Gruppenreisen im Winter auch in hochklassigen Hotels (z. B. im Palace Hotel Gstaad) zunehmend zum Trend. Obwohl die Nachfrage vorhanden ist, kann sich dieser Trend allerdings nicht durchsetzen, wenn die Hotels im Ort zu klein sind, wie vom Kur- und Verkehrsverein Beatenberg bestätigt wird.

Ostergeschäft vor erfreulichem Sommer

Aufgrund der Erfahrungen aus den letzten Jahren kann vermutet werden, dass sich der klimatische Winter in den höheren Regionen Richtung April/Mai verschiebt. Noch liegt oberhalb von 2000 m ü. M. relativ viel Schnee auf den Pisten. Ein Grund also, die Saison zu verlängern? «Im Rahmen von Ski-April sind die Anlagen in St. Moritz schon seit fünf Jahren im April offen. Der Erfolg ist nur mässig», analysiert Anne-Marie Meyer vom Kur- und Verkehrsverein St. Moritz. Die Gäste müssten umdenken und die Skier auch nach Ostern noch hervorheben. «Wer soll die Anlagen dann noch benutzen, im Unterland ist Frühling?» entrüstet sich Erich Lehmann, Hotelier vom Sunstar Hotel in Wengen.

So oder so, nun kommt die Zwischensaison! Sehr viele Hotels in den Wintersportgebieten schliessen. Nur in ganz wenigen Orten bleiben fast alle Hotels geöffnet. Etwa in Davos, wo am übernächsten Wochenende der STM '93 durchgeführt werden wird. Auf den Sommer 1993 freut man sich allerorts. Aufgrund des heutigen Buchungsstandes verspricht er sehr Gutes. □

Siehe auch Seite 19

REKLAME

SPEISEKARTEN

CARTES CLASSIQUES™

HYPRO

Hypro AG, 6023 Rothenburg
Tel 041 / 53 81 33

ANSCHLAGBRETT

Vorbereitung auf die Wirtprüfung

Möchten Sie in naher Zukunft ein eigenes Café oder Restaurant führen und sich dazu die geforderten Kenntnisse aneignen? Mit einem leichtfasslichen Kurs bereiten wir Sie vollumfänglich auf die Kantonale Wirtprüfung vor. Sie lernen zu Hause, in der Freizeit, ohne Verdienstausschlag. Ein hochentwickelter Fernunterricht macht möglich, dass Sie Ihr Ziel rasch und sicher erreichen. Senden Sie uns diesen Coupon ein und wir informieren Sie gratis und unverbindlich über unseren bewährten Wirtkurs.

Name 6578
Vorname Alter
Strasse
PLZ, Ort

Sofort einsenden an: **INSTITUT MÖSSINGER AG**
Die Fernschule mit Erfahrung
Räffelstrasse 11, 8045 Luzern
Telefon 01/463 53 91

BERLITZ-Diplom

4 Sprachen in einem Jahr -

Das Sprungbrett in

Ihre berufliche Zukunft!

Finden Sie in einem intensiven Sprachjahr die Schlüssel zu Europa: Sprachkompetenz auf hohem Niveau in Englisch, Spanisch, Französisch und Italienisch.

Darauf geben wir Ihnen unser Wort - und unser Diplom.

Rufen Sie uns einfach an. Wir beraten Sie gerne!

Basel, Münzgasse 3 ☎ 261.63.60

Bern, Aarberggasse 30 ☎ 22.86.41

Luzern, Stadthofstr. 3 ☎ 51.52.61

Zürich, Seefeldstr. 7 ☎ 261.68.07

BERLITZ

Bar-Fachschule Kattenbach

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 08.00-18.00 Uhr)

Name: _____

Vorname: _____

Strasse: _____

PLZ/Ort: _____

Internationale Sprachschulen Agentur Metznerbauer & Co. 14 Sprachen in 24 Ländern

Senden Sie bitte gratis Prospekte an:

Name: _____

Strasse: _____

Ort: _____

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

Umsatzeinbussen, sinkende Erträge, steigende Kosten!

Das aktuelle Thema im Gast-
gewerbe

Wir sind ein erfahrenes Team von
Fachleuten und erarbeiten indi-
viduelle, zum Teil unkonventionel-
le, jedoch zielgerichtete Lösungs-
vorschläge zur Ergebnisverbes-
serung. Unsere Referenzen sind
überzeugend.

Besprechen Sie mit uns -
absolut unverbindlich -
Ihre Probleme.

betreffend:

☐ Umsatzsteigerung

☐ Kostensenkung

Betrieb:

.....
.....
.....
.....
.....

Coupon einsenden an:
Dubler, Fankhauser und Zaugg
Anshelmstrasse 2, 3005 Bern

MALTA
Englisch lernen an der Sonne
Ferien, Intensiv, First Certificate Kurse
2 Wochen ab 1550,- inkl. Flug/Unter-
kunft
MEDIA LINGUA - TRAVEL
Petersgraben 33 - 4003 Basel
08 28 20 20
GRATIS
PROSPEKT

Englisch lernen in Australien

- Moderne, neuerevierte
Sprachschule in Perth, West-
Australien
 - Anfänger- bis Diplomkurse (First,
Proficiency usw.)
 - Grosses Freizeit- und Sport-
angebot
 - Familienunterkunft
 - Schweizer Betreuung an Ort
 - Unverbindliche Beratung und Aus-
kunft gibt Ihnen
- ST. MARK'S
INTERNATIONAL COLLEGE**
André Gobat
6390 Engelberg
Telefon (041) 94 30 13
Fax (041) 94 43 28

51710/328405

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

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



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

Gratis -
Farb-
kataloge

**Dr. Steinfels
Sprachreisen**

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

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.

DIVERS

Infolge Geschäftsaufgabe sehr
günstig zu verkaufen:

Restaurationskasse HUGIN SWEDA

Modell 45-45B
mit Guest-Check-Drucker.

Weitere Auskunft:

Telefon (081) 947 42 73 (ab 19.30)
(081) 943 19 33, tagsüber (Hrn. Albin
verl.)

P 54953/44300

Valentine
Friteusen Wärmeschränke
Tellerwärmer Tischfriteusen
H.+R. Bertschi 01 301 20 08
Valentine
Deutsche
Schweiz
Seit 1952 immer
prompt und zuverlässig

Pins von Spezialisten
1000 Fr. -95 1-3farbig
5000 -73 emailiert
+ Cliché
eberli 01 431 31 31

Partner gesucht

BEAUTY/VITALITÄT/WEIHNES

Welcher initiative Hotelier in schönster
Feriengegend packt die Chance?
Sie haben vor, eine gediegene Schön-
heitsfarm mit allem Drum und Dran (Hal-
lenbad, Sauna, Vitalküche) einzurichten.
Wir bringen das Konzept und sind ein
motiviertes, gut geschultes Team, das
durch Vielseitigkeit den üblichen Rahmen
von Kosmetik und Massagen sprengt.
Stammkunden und grosses Know-how
vorhanden.
Chiffre 54982, hotel revue, 3001 Bern.

54982/360872

Jedem die seine



...und mir die meine!

hotel + touristik revue Günstiger im Abonnement!

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

Inland	<input type="checkbox"/> 1/1 Jahr	<input type="checkbox"/> 1/2 Jahr	<input type="checkbox"/> 1/4 Jahr
Ausland (Landweg)	<input type="checkbox"/> Fr. 110.-	<input type="checkbox"/> Fr. 66.-	<input type="checkbox"/> Fr. 35.-
Ausland (Luftpost) Europa, Nahost	<input type="checkbox"/> Fr. 146.-	<input type="checkbox"/> Fr. 87.-	<input type="checkbox"/> Fr. 48.-
Ausland (Luftpost) Übersee	<input type="checkbox"/> Fr. 200.-	<input type="checkbox"/> Fr. 120.-	<input type="checkbox"/> Fr. 66.-
<input checked="" type="checkbox"/> Zutreffendes bitte ankreuzen	<input type="checkbox"/> Fr. 279.-	<input type="checkbox"/> Fr. 166.-	<input type="checkbox"/> Fr. 92.-

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



Nachruf

Walter Wenger zum Gedenken

Nach langem Leiden ist Walter Wenger, Kur- und Verkehrsdirektor von Baden und Geschäftsführer des Verbandes Schweizer Badekurorte, gestorben. Noch wenige Tage vor seinem Tod hat er – gezeichnet von der Krankheit – aktiv an der Vorstandssitzung des Baderverbandes teilgenommen, sich in seinem geliebten Baden einem zweistündigen Presse-Interview gestellt. Verantwortung und treue Arbeit bis zum letzten Tag.

Auf eine Lehre als Maschinenzeichner folgten Handelsschule und Maturität. Journalistische Tätigkeit in verschiedenen Medien, Presse- und PR-Chef der ELAL, Reiseleiter und Reisender in alle Ecken der Welt füllten sein Leben aus, bis er 1977 das Amt des Kur- und Verkehrsdirektors von Baden antrat.

Er leitete den Umruck ein vom traditionellen Kurort zum modernen ausgerichteten Kurort und kreierte den wirksamen Slogan vom lebensfrohen Kurort mit Kultur und Kurzwil, der sowohl dem Gesundheitstourismus als auch dem Geschäftstourismus mit Kongressen und Seminaren offensteht. Walter Wenger gründete die Aargauische Tourismus-Kommission, die Marketing-Vereinigung der Leading Spas of Switzerland, war Präsident der Städte nach Schweizer Art, Vorstandsmitglied der SVZ.

Als Geschäftsführer des Verbandes Schweizer Badekurorte hat es Walter Wenger verstanden, mit innerem Feuer, mit der Kraft der Überzeugung, in Wort und Schrift die Wohltaten der heilenden Wasser, der Thermen der Schweiz zu preisen und ins Bewusstsein der Menschen zu rücken.

Walter Wenger ist 49 Jahre alt geworden. Im vollen Wissen um die Unheilbarkeit seiner Krankheit kamen keine Bitten um Mitleid, keine Klagen über seine Lippen. Mit grosser Würde hat er Krankheit und Tod auf sich genommen.

Die Schweizer Badekurorte, die Stadt Baden und der ganze Tourismus Schweiz danken Walter Wenger für sein Wirken und Sein. Durch die lichten Erinnerungen an gemeinsames Tun geht er weiter mit und neben uns.

Franz Dietrich

Interhome

Ombudsmann eingesetzt

Die Interhome bestimmte Pierre Buck als ihren Ombudsmann und Verantwortlichen für die Qualität sowohl gegenüber den Kunden und den Eigentümern. Buck ist seit 1981 im Unternehmen tätig. Bisher war er vor allem in der Produktion Frankreich tätig.

Die Interhome will den Ferienwohnungsmarkt in den Griff kriegen und hat daher schon im Vorjahr die «Nebenkosten» eingeschlossen. Die erste Handlung von Pierre Buck war, die Kleinstwohnungen für vier und mehr Feriengäste zu definieren. Pierre Buck sorgt auch für die Beantwortung der Beschwerden für das Gesamtunternehmen. pdr.

Jugendliche besetzen Engelberger Hotel

Verbrannte Spätzli, «fliegende Fische», spritzende Wasserhähnen und rauchende Bügelmaschinen. In Engelberg hielten Jugendliche während einer Woche ein Hotel «besetzt». Eine Häuserbesetzung im herkömmlichen Sinne war es allerdings nicht: Denn wer hinein wollte, kam hinein – und wer hinaus wollte, kam auch hinaus. Die Jugendlichen der Engelberger Oberstufenklassen, 22 an der Zahl im Alter zwischen 12 und 18 Jahren, hatten sich zusammen mit den drei verantwortlichen Lehrern und dem Hoteliersepaar Rosemarie und Robert Infanger inklusive Personal mit Kochkelle und Servicetabli bewaffnet. Als Gegner war schnell einmal das angeknackste Image des Gastgewerbes ausgemacht. Ziel und Zweck der «Hausbesetzung» formulierte Initiator Robert Infanger, Besitzer des Hotel- und Restaurants Engelberg in Engelberg, folgendermassen: «Wir wollen die Hotellerie mit ihren vielseitigen und kreativen Berufen der Bevölkerung, vor allem dem potentiellen Nachwuchs, durch praxisbezogene Projekte näherbringen.»

Die «Häuserbesetzung», ein einwöchiges Hotel-Projekt der Dorfschule Oberstufe in Zusammenarbeit mit Hotelier Robert Infanger, fand derart guten Anklang, dass eine Wiederholung praktisch sicher ist. Eine Woche lang hatten sich die 22 SchülerInnen und Schüler sowie die drei Lehrkräfte Josef Meier, Hans Matter und Jürg Jodelhauser unter Mithilfe des Personals in die Geheimnisse des Kochens, Servierens, des Gästempfangs und der Betreuung, der vielen ineinandergreifenden Dinge hinter den Kulissen einweihen lassen. Vollständig im Besitz der Jugend stand das Hotel. Das Personal und die Lehrkräfte hielten sich dezent im Hintergrund, standen aber die ganze Zeit über mit Rat und Tat zur Hilfe.



Der 15jährige Ilija Dojic (links) und der 12jährige Rolf Kiener waren während der Engelberger Hotelprojektwoche im Hotel Engelberg für die warme Küche zuständig.

Foto: Keystone

Weiss gekleidete Kellnerinnen und Kellner schirrten um die Gästeschar aus nah und fern herum, lasen sämtliche Wünsche von den Augen ab und unschiffen kritische Situationen mit jugendlichem Charme; wohlwollend der Tatsache, dass ihnen auch bei in Brüche gehenden Aschenbechern, Tellern und Tassen die Sympathie der Gäste gewiss war. Viel Spass hatte offensichtlich die Küchengruppe, wie denn auch die beiden Profiköche Michael Christen und Andreas Trüssel bestätigten. Geduld und viel Verständnis attestierten die Jugendlichen respektvoll dem ganzen Hotelpersonal, vor allem aber dem Servicepersonal. Das Kennenlernen von fremden, auch anderssprachigen Menschen wurde sehr positiv aufgenommen, der Medienrummel und

die Arbeitszeiten wurden eher unterschiedlich bewertet.

Zum eigentlichen Höhepunkt geriet schliesslich der letzte Tag, an dem mittags und abends eigens kreierte Viergangmenüs und zusätzlich eine kleine Karte mit verschiedenen Speisen den Hotelstammgästen, geladenen Gästen und Passanten zur Auswahl standen. Und der Rummel hielt den «künftigen Nachwuchs im Gastgewerbe» ziemlich auf Trab. Ganz abgesehen von Kameraleuten des Schweizer Fernsehens, Radioleuten und Pressefotografen, gaben sich lokale wie regionale Prominenz aus Politik und Tourismus die Türklinke in die Hand.

Doch Hektik wollte trotz Anspannung aller keine Aufkommen, wenn auch schon

mal mitten im «Cou de feu» Rosemarie und Robert Infanger einen etwas strengeren Blick aufsetzten. «Einen neuen Weg im Bereich der Nachwuchsförderung» bezeichnet Robert Infanger die gelungene Projektwoche. «Die bisherigen Hotelführungen und Vorträge gaben den Jugendlichen nie das Gefühl, die in den verschiedenen Berufen vorhandene Kreativität auch selber spürbar zu machen.»

Möglich wurde diese Hotelprojektwoche nicht zuletzt dank der kooperativen Zusammenarbeit der drei Lehrer, die seit gut einem Jahr einen vom Kanton Obwalden und der Gemeinde Engelberg für drei Jahre bewilligten individualisierenden und differenzierenden Unterricht für Werkschüler und drei Realschulklassen anbieten. Diese Form eines auf den einzelnen Schüler ausgerichteten persönlichen Lernprogramms lässt die Stärkung individueller Neigungen zu, unterstützt schwächere Schüler und fördert die besseren. Josef Meier dazu: «Das Hotelprojekt konnte eigentlich nur deshalb durchgeführt werden, weil die Schule mit diesem vernetzten System arbeitet.» Auch wenn das Unterfangen unmittelbar nach dieser Woche noch keinen konkreten Einfluss auf die Berufswahl der Jugendlichen hatte, so macht sich angesichts solch unkonventioneller, praxisnaher Nachwuchsförderung berechtigte Hoffnung breit.

Thomas Vaszary

Dokumentation über Hotelprojektwoche Engelberg vom 18. bis 22. März 1993 ab Mai 1993 für interessierte Hoteliers und Lehrkräfte erhältlich: Robert Infanger (Tel. 041/94 11 68) ist Hotelier und Präsident der Geschäftsprüfungskommission des Schweizer Hotelier-Vereins. Josef Meier (Tel. 041/94 36 32) arbeitet als Lehrer und Heilpädagog an der Engelberger Oberstufe.

Swissôtel Zürich-Oerlikon

Business fliegen – Business liegen

Augenschein im Swissôtel Zürich, das für die Zürcher als Hotel International zum Begriff wurde: Dem neuen Slogan «Swissôtel Goes Business Class» wird nun sichtbare Rechnung getragen – durch spezifische Business-Zimmer und verstärkte Synergien mit dem Hauptaktionär Swissair.

UELI STAUB

Das Hotel am Marktplatz Zürich-Oerlikon gehört seit 1980, dem Gründungsjahr von Swissôtel, zu dieser Gruppe von 14 Erstklassenhäusern in Europa, USA und Asien. Neuer Direktor seit November 1992 ist der langjährige Möbelenvironment-Prof. Hans Peter Dürr, der einen erfreulichen frischen Wirbelwind entfacht.

Bis April 1993 werden 159 neue Business-Zimmer, für die über 7 Mio Franken investiert wurden, bezugsbereit sein. 23 m² gross, verfügen sie über eine geräumige Arbeitsfläche sowie PC- und Fax-Anschlüsse. In zwei Etappen erfolgt

dann bis Frühjahr 1995 die Renovation der verbliebenen 175 Standardzimmer. Nimmt man noch die bis 1996 vorgesehenen Verbesserungen für Technik, Personalhäuser, Restaurants, Lobby und Konferenzgeschoss hinzu, beträgt das totale Investitionsvolumen 31,6 Mio.

Synergien mit Swissair

Weitere Aktivitäten aus Dürrs Ideenküche betreffen verstärkte Synergien mit der Swissair (siehe Kasten), einen nun in Eigenregie geführten Busservice zum nahen Flughafen, die «Quality Wins» genannten Qualitätssicherungsprogramme ab Mai 1993, konzeptionelle Änderungen im Restaurantbereich sowie eine neue Zielsetzung im Guest-Services-Bereich; für alle nur denkbaren Wünsche wird dem Gast eine einzige Anlaufstelle angeboten, sei es mündlich oder telefonisch. Das mühsame Blättern im Gäste-Directory entfällt so.

Gute Position in Zürich-Nord

Benedienstwert ist die Lage dieses Business- und Konferenzhotels in Zürich-Nord. Verkehrstechnisch optimal

erschlossen, liegt es nahe dem Flughafen, der ABB-Hallen (Zürichs neuem Musical-Zentrum), dem Hallenstadion und dem Messegelände, dessen technische Erneuerung stürmisch gefordert wird.

Allerdings macht sich die Rezession auch im Swissôtel bemerkbar. So werden

die Umsätze gegenüber 1992 um 5,3 Prozent auf 27 Mio und die Belegung von 70 auf 66 Prozent sinken. Der Rückgang der Logiernächte von 1991 auf 1992 um 6 Prozent liegt im Rahmen jenes der Stadt Zürich; vor allem der neuen Hotels wegen steht aber die Agglomeration mit – 3,8 Prozent noch relativ gut da.

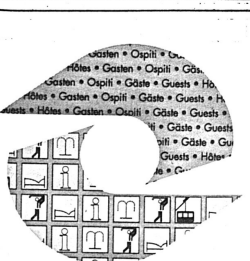
Synergien dank gemeinsamem Marketing

Mit 74,33 Prozent ist die Swissair Beteiligungen AG unangefochtener Hauptaktionär der Swissôtel-Gruppe und soll es, nachdem gewisse Zweifel ausgeräumt werden konnten, auch bleiben. Wie Direktor Hans Peter Dürr betont, werden die Synergien zwischen der Luftfahrtgesellschaft und Swissôtel vermehrt wahrgenommen werden, zumal auch Swissair mit dem Slogan «goes Business» hantiert.

Am 28. März ist die neue Business-

Class für Europaflüge in Kraft getreten, also gleichzeitig mit dem neuen Business-Bekenntnis von Swissôtel Zürich. Logischerweise möchte man auch Parallelen herstellen zwischen Hotel und Swissair, wenn es um deren nach wie vor charismatischen Qualitätsstandard und ums gemeinsame Marketing geht. Und schliesslich erhalten Qualifier pro Übernachtung 250 Meilen gutgeschrieben, dies bis zu einem Maximum von fünf Tagen. US

REKLAME



Wir machen, dass auch Ihre Werbung auffällt und die gewünschten Gäste erreicht!

mosse
TOURISTIK

Tel. (01) 291 12 20
Fax (01) 291 21 82

Pilgermission St. Chrischona

Christliches Nonprofit neu strukturiert

Die Pilgermission St. Chrischona ist eine der zahlreichen geistlichen Bewegungen, die so nebenher touristische Betriebe unterhalten. Für St. Chrischona gilt das im buchstäblichen Sinn, sind doch ihre Hotels und Heime seit jeher defizitär. Das Zuschussgeschäft soll allerdings nun ein Ende haben, bislang suspekten Begriffe wie Management halten Einzug.

PETI GRUNDER

«Der Bereich Hotels und Heime Schweiz der Pilgermission St. Chrischona lebt zurzeit auf Kosten der geschaffenen Substanzen.» Dieses ernüchternde Fazit zieht Lucien Kessler, zuständig für die acht Schweizer Betriebe der vom Pietisten C. F. Spittler 1840 begründeten Freikirche St. Chrischona – nicht zu verwechseln mit dem erst 1845 geborenen Schriftsteller C. F. Spittler.

Häuser, die man im weitesten Sinn dem Gastgewerbe zurechnen könnte,

hatte schon der Chrischona-Gründer Spittler betrieben, freilich war da der touristische Gedanke gegenüber dem sozialen noch völlig im Hintergrund.

Er ist es bis heute, auch wenn die St. Chrischona mittlerweile mit den Hotels Spittlerhaus Adelboden, Meiselsalp Leissigen, Sunnebad Sternenberg und Atlas Saas-Grund mehr als 200 Hotelbetten anbietet, dies nebst Restaurations, Altersheim und Hospizen in den Städten Genf, Lausanne und Zürich.

54 Prozent Personalkosten

Knapp 100 000 Logiernächte schrieb der von Kessler geleitete Bereich Hotels und Heime im vergangenen Jahr zwar insgesamt, doch rentabel war er keineswegs, was etwa angesichts durchschnittlicher Personalkosten von nicht weniger als 54 Prozent des Umsatzes kaum verwundert.

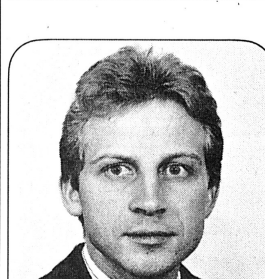
Freilich soll sich das nun ändern, «die schwierige wirtschaftliche Situation, die stets wechselnden Anforderungen und die verschiedenartigen Bedürfnisse un-

terer Gesellschaft», so St. Chrischona, rufen nach «Strukturwandel einer christlichen Nonprofit-Organisation».

Begriffe wie Produktivität, Marketing oder Management, die in Organisationen wie der ihren bislang «kaum gebräuchlich, vielfach sogar suspekt» gewesen seien, sollen bei St. Chrischona nun Einzug halten. Unter dem Dach geistlicher Zielsetzungen, wie sie etwa der Verband christlicher Hotels in der Schweiz (VCH) vertritt, will St. Chrischona im gastwirtschaftlichen Bereich mithin marktgerechter und profitorientierter auftreten.

Kessler verspricht sich indessen von einer optimalen Marschrichtung zu den definierten wirtschaftlichen Zielen nicht nur das Verschwinden von Defiziten in den Hotels und Heimen von St. Chrischona. Die Neuausrichtung stellt nämlich nicht zuletzt «den geistlichen Auftrag sicher, die Botschaft von Jesus Christus auch in Zukunft möglichst überzeugend den Mitmenschen nahezubringen».

REKLAME



André Gobat, Hotel Cathrin, Engelberg, profitiert von:

FIDELIO

Frontoffice

vom

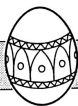
Hotelspezialisten

CHECK-IN DATA AG

IN UNTERNEHMEN DER GRUPPE

ATAG INFORMATIK AG

Telefon 01 810 53 80



Öffentliche Gelder für Private?

Die im Jahre 1957 gebaute Luftseilbahn Chur-Brambrüesch ist altersschwach geworden. Eine weitere Betriebsbewilligung wurde vom Bundesamt für Verkehr nur noch unter gewissen Auflagen erteilt. Man hat deshalb ein Neu- und Ausbauprojekt präsentiert, dessen Anlagekosten auf 28 Millionen Franken veranschlagt sind. Stellt sich die bange Frage: Wer soll das bezahlen?

Trotz grosser Konkurrenz durch nahegelegende Wintersportgebiete erfreut sich Brambrüesch, der Churer Hausberg vis-à-vis des Calanda, bei den Einwohnern der Bündner Kantonshauptstadt als Skigebiet grosser Beliebtheit. Vor allem seit er 1957 durch eine Luftseilbahn, Sesselbahnen und Skilifte für eine breite Öffentlichkeit erschlossen wurde.

Zum grossen Geschäft wurde die Brambrüesch-Bahn nie. Ihre Initianten, Idealisten, verloren sogar sehr viel Geld. Einigenmassen hielten sich die Bergbah-

nen Chur-Dreibündenstein (BCD) aber immerhin während 35 Jahren über Wasser. Jetzt drängen sich allerdings Erneuerungen der Anlagen auf.

Flucht nach vorne

Wollte man allen Auflagen des Bundesamtes für Verkehr für den weiteren Betrieb der BCD gerecht werden, würde das Millionen kosten. «Dies können wir uns nicht leisten», so Marco Toller, der Präsident der BCD. Also trat man die Flucht nach vorne an und will nun ein Neu- und Ausbauprojekt verwirklichen, mit dem ein Anschluss an die Skigebiete der Stätzerhorn-Bahnen hergestellt werden soll. Statt wie jetzt mit einer Grosskabinenbahn soll in Zukunft mit einer Achter-Gondelbahn die Steilstufe von Chur auf das «Känzeli» und von dort auf Brambrüesch überwunden werden. Mit zwei weiteren Anlagen (Vierer- und Zweier-Sesselbahn) soll die Verbindung zum Stätzerhorn-Skigebiet hergestellt werden.

Die Generalversammlung der Aktionäre der BCD hat dieses Neu- und Ausbauprojekt gutgeheissen. Die Finanzierung des ehrgeizigen Projekts ist aber noch keineswegs gesichert.

Stadt Chur: 9 Milliarden

Das Finanzierungsgrobkonzept des 28-Millionen-Projekts sieht unter anderem einen Beitrag der Stadt Chur in Höhe von 9 Millionen Franken vor (3,5 Millionen als Aktienzeichnung, 5,5 Millionen als nachrangiges, grundpfandgesichertes Darlehen). «Der Churer Stadtrat steht voll hinter der Brambrüesch-Bahn», versichert Stadtpräsident Rolf Stiffler.

Auch der Gemeinderat hat sich mit klarer Mehrheit für eine Finanzspritze an die Ausbaupläne der Brambrüesch-Bahn ausgesprochen. Diese hätte allerdings eine auf vier Jahre befristete Erhöhung des Steuerfusses um fünf Prozent zur Folge. Ob dies die Stimmberechtigten in Chur schlucken werden, muss stark bezweifelt werden. FS

OFFIZIELLE MITTEILUNGEN

HSMAl-Stamm



Am April-Stamm vom Mittwoch, 14. April, werden Joel und Judy Weiss, zwei Marketing-spezialisten aus New York City, darüber referieren, wie die Schweizer Tourismusbranche das Direct Marketing in den USA einsetzt. Der Stamm beginnt um 18 Uhr im Hotel Glockenhof, Sihlstrasse 31, Zürich. Anmeldeschluss ist der 7. April 1993.

HSMAl

Refresher-Kurs



In Ergänzung zur ordentlichen Vereinsversammlung vom 8. Mai führt die Tourex (Vereinigung der eidg. dipl. Tourismus-Experten) am 7. Mai (Freitag nachmittag) ein Refresher-Seminar durch, wobei sowohl die Mitglie-

der aus dem Outgoing als auch diejenigen aus dem Incoming voll auf die Rechnung kommen sollen. Anlässlich seiner Sitzung vom 25. März hat der Vorstand das Programm für die zweitägige Zusammenkunft festgelegt.

Das Refresher-Seminar ist ausschliesslich den Mitgliedern der Tourex vorbehalten. Die Teilnahme ist kostenlos und geht zulasten der Vereinskasse.

Mitglieder erhalten die Anmeldeunterlagen in den nächsten Tagen. Die Einladung mit der Traktandenliste zur Vereinsversammlung wird fristgerecht zugestellt. Überlegen Sie sich schon heute, welche Anliegen Sie Ihrerseits an der Vereinsversammlung behandeln möchten. Ihre Impulse und Vorschläge sind uns wichtig, denn nur eine Vereinigung mit initiativen und aktiven Mitgliedern kann seine Ziele auch erreichen.

Zusammen mit dem Vorstand freue ich mich, Sie am 7. Mai im Appenzellerland möglichst vollzählig begrüssen zu dürfen.

TOUREX

*Im täglichen Run um die
Gunst Ihrer Gäste, brauchen
Sie viel Schwung und den
Spitzenkaffee von Illy
denn, Qualität
kann nicht warten.*



ILLYCAFE AG, Wiesengrundstrasse 1, 8800 Thalwil, Tel. 01 720 04 64
Besuchen Sie uns an der BEA in Bern, Halle 1, Stand 162

SIEMENS

Ausdrucksstark...

Ein Pantomime, wie Samuel Sommer, bleibt stumm, aber ausdrucksstark. Nicht so das Telefon in Ihrem Hotel. Es soll klingeln und klare Verbindungen schaffen.

Was passiert, wenn zwei so unterschiedliche Stärken aufeinander treffen? Erleben Sie mit, wie der Pantomime mit Telefonanlagen von Siemens umgeht.

19.-23. April 1993 Hotelfachschule Lausanne

Vom 19.-23. April 1993 stellen wir Ihnen in der Hotelfachschule Lausanne, jeweils von 10 bis 17 Uhr, eine breite Palette spezieller Hotellösungen vor.

Testen Sie Anlagen wie Hicom® 100, Hicom 200, Hicom 300 oder das System 8818 auf Herz und Nieren!

Besuchen Sie uns in
Lausanne - wir haben Zeit
für Sie!
(Anmeldung nicht nötig)

Siemens-Albis AG
Vertrieb Teilnehmeranlagen
Belpstrasse 26
3007 Bern
Tel. 031-65 01 11
Fax 031-65 04 92

Informationsmaterial

Ich kann leider an der Siemens-Ausstellung in Lausanne nicht teilnehmen. Ich bin aber an Telefonlösungen für Hotels interessiert. Senden Sie mir darum umgehend detaillierte Unterlagen.

Unser Hotel hat ca. _____ Zimmer.

Hotelname: _____

Vorname/Name: _____

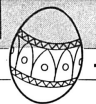
Strasse/Nr.: _____

PLZ/Ort: _____

Telefon: _____

Senden Sie diesen Coupon bitte an:
Siemens-Albis AG, VTM, Belpstrasse 26, 3007 Bern





FORUM

Mövenpick und kein Ende (?)



Emil
Wartmann
Gastag AG
Basel

Wir alle von der Gastronomie kennen das Phänomen: ein reich gewordener Industrieller oder Händler, von seiner Stammbaum immer mal wieder frustriert, erfüllt sich am Ende seiner Karriere den Wunsch, mal selber Hotelier und Restaurateur zu werden, um denen mal zu zeigen, wie man's macht. Denn wie man's macht, weiss er schon deshalb besser, weil er ja reich geworden ist.

Er kauft sich einen Landgasthof, baut ihn für Millionen zu einem «blümlente Trögli» aus, engagiert einen Geranten – und legt sich damit nicht den Lorbeer höherer kultureller Weite auf die Stirn, sondern einen Mühlstein um den Hals.

So ähnlich, nur in ungleich grösseren Dimensionen, scheint's zurzeit bei Mövenpick zu laufen (der Mann der kaufte, hat ja auch nicht Millionen, sondern Milliarden).

Dass der Landgasthof bald wieder zum Verkauf ausgeschrieben wird, ist eines; dass aber ein führendes gastronomisches Grossunternehmen demontiert wird, ist etwas anderes, etwas, das uns alle, die wir ja direkt oder indirekt durch die Schule von Ueli Prager gegangen sind, angeht.

Es hat keinen Sinn, auf den Ursprung dieser Tragödie zurückzugreifen. Ueli Prager hat ihn selber zu verantworten, und er hat auch die für ihn bitteren Folgen selber zu verkraften. Immerhin hat er im letzten Moment die Weichen gestellt und das Unternehmen «an einen Mann verkauft, der als geistesverwandte Unternehmerpersönlichkeit für weitere gedeihliche Entwicklung garantiert».

Schöne Garantie! Was da von einem fast anonymen Finanzier über einem ebenso anonymen Verwaltungsrat gebastelt wird, ist erschreckend und beweist völliges Unverständnis den Faktoren gegenüber, die Gastronomie erst zum

Leben (in diesem Falle zum Überleben) bringen. Die Ausrerungen und Handlungen dieses Gremiums bezeugen eine erschütternde Arroganz (der Macht) und Ignoranz. Laufend ist da von «Strategien» und «Return of Investment» (ROI) die Rede, nirgends von Geduld für sorgsame Mitarbeiter- und Detailpflege.

Dabei ginge es doch darum, dafür zu sorgen, dass der Salat und der Service frisch und anmündlich dem Gast präsentiert werden. Wenn das stimmt, dann stimmt am Schluss auch das ROI.

Die schönsten Strategien nützen nichts, wenn's an der Front klemmt. Gastronomie kommt aus dem Bauch und nicht aus dem Computer. Wobei selbstverständlich Grossgastronomie ohne entsprechende Logistik nicht auskommt.

Vom Hagen, ein hervorragender Mann, hatte die Prioritäten erkannt und richtig gesetzt. Es galt vorne, im einzelnen Betrieb, wieder Vertrauen zu schaffen, Dienstbereitschaft und Eigeninitiative zu fördern, auf dass der Stolz zurückkehre, bei Mövenpick dabeizusein. Er wurde in die Wüste geschickt.

Die Absicht des Besitzers und des Verwaltungsrats auf dem immer noch hervorragenden Namen Mövenpick ein starkes zweites Bein, nämlich eine Linie von Premium-Lebensmitteln aufzubauen, scheint legitim. Aber wenn dabei der Teil, der den Namen lieferte, kaputtgemacht wird, dann ist dieser Versuch zum Scheitern verurteilt.

Es ist auch wahrscheinlich, dass ein Vom Hagen nicht Gastronom und zugleich Industrieller sein konnte; dass er nicht zeitig die letzte Schiffe wieder auf Vordermann bringen (ausgezeichnete Ansätze dazu waren deutlich spürbar) und eine grosse neue Aufgabe in Angriff nehmen konnte.

Der Lösungsansatz hätte ja sein müssen, das Unternehmen, unter dem Verwaltungsratsdelegierten, auf zwei Gleisen zu entwickeln, und dies mit zwei Spitzenleuten: dem Gastronom einerseits, einem Industriellen andererseits. Dass nun ein in Teilzeit wirkender Berater und Delegierter, und wäre er noch so qualifiziert, die Lösung bringen soll, scheint absurd.

Mövenpick macht glücklich? Mövenpick, wie wir's gekannt, geschätzt, ja geliebt haben, existiert nicht mehr!

zusammengestellt.

Vom 1. Juli bis 7. August finden die Münchener Opernfestspiele statt. Während dieser Zeit gilt auch das «Conti»-Festpielerangement, das zwei Übernachtungen im Deluxe-Zimmer mit Frühstücksbuffet, Cocktail, Champagner und Morgenzeitung, ein Viergang-Galamenu im Kamin- oder im Gartenrestaurant und ein Viergang-Opernmenü im Restaurant Dallmayr beinhaltet.

Crossair-Catering

«Saubere» und individuell

«Plateaus schieben», so heisst die Verköstigung der Fluggäste im Slang des Bordpersonals. Bei der Crossair hat es damit ein Ende: Ab 1. Juni werden statt Fertiggerichten einfache, aber qualitativ hochstehende Speisen gereicht. Damit betritt die Crossair Neuland im Catering auf Kurzflügen.

PIETER POLDERVAART

Der zweite Teil der Crossair-Bilanzpresskonferenz (vgl. Seite XX) fand letzten Freitag im verdunkelten und zu einer Showbühne umfunktionierten Hangar mit viel Trockeneis und Musikuntermauerung statt. «In den Grundzügen ist das Konzept bei mir auf dem Balkon entstanden», erzählte nicht ganz unbescheiden Crossair-Chef Moritz Suter, als es an den letzten Akt des Spektakels ging: das neue Verpflegungskonzept. Verantwortlich für das «Gourmet-Catering», das Crossair ab dem ersten Juni auf allen Flügen einsetzen will, sind allerdings zwei Spezialisten, die vor bald einem Jahr ihren Auftrag fassten: Cuno Blattner, der langjährige Leiter der Bordverpflegungsgesellschaft Gate Gourmet (einer Swissair-Tochter), sowie Peter Bühler, der die Swissair-Erstklassverpflegung kreiert hatte.

Frische und Qualität

Grundidee der neuen Verpflegungsart ist die Tatsache, dass auf Kurzstreckenflügen viele Fluggäste auf eine Mahlzeit ganz verzichten oder höchstens kleine Happen zu sich nehmen wollen. Um dies möglichst individuell zu ermöglichen, nahm Crossair Abschied von den Plastiktableaus und den vorbereiteten Mahlzeiten mit Klarsichtfolien.

Programmatisch für die neue Verpflegungs-Philosophie ist etwa das Frühstück, das unter der Bezeichnung «Early Bird» segelt. Statt Orangensaft in Einwegflaschen gibt es frischgepressten Saft aus dem Glaskrug. Weder Butter noch Brotaufstriche oder Käse werden allen Passagieren verpackt vorgesetzt. Vielmehr bieten die Hostessen auf grossen Plateaus mindestens drei Sorten gestrichene Brote an. Ergänzt wird die



Cuno Blattner (Gate Gourmet) präsentiert mit einer Flight Attendant das Crossair-Verpflegungskonzept. Foto: HU

«Brütlbar» durch ein typisch schweizerisches Produkt: frisches Birchermüsl mit Schlagrahm.

Bordeaux aus 7-dl-Flaschen

Mehr Wunschkost ist auch beim Hauptgang das Motto: «Best of Europe», so heisst das Dutzend Sandwich-Spezialitäten aus verschiedenen europäischen Ländern. Besonders Wert gelegt wird auf das Brot, das einmal ein Walliserbrot mit Baumrüben und Malz sein kann, dann wieder ein deutsches Pumpernickel oder ein italienisches Olivenbrot. Eine Änderung ergibt sich auch beim Wein: «Das Pièce de resistance waren immer die 1,6-dl-Fläschchen, die aber keine optimale Qualität garantieren», führte Cuno Blattner aus. In zwei Monaten wird in den Crossair-Maschinen deshalb ein 1982er Bordeaux aus 7-dl-Flaschen kredenzt.

Entschlackt kommt die Zwischenverpflegung, neu «Tea-Time», daher: Statt ein komplettes Menü zu servieren, setzt Crossair auf lauwarmen Früchtekuchen mit Vanillecreme oder auf Schweizer Pâtisseries namhafter Geschäfte, so etwa aus der Zürcher Coniserie Teuscher. Positiver Nebeneffekt der neuen Verpflegungsart: Grosse Mengen an Einwegverpackungen und somit Abfall können vermieden werden.

Goutiert haben das neue Gastrokonzept nicht nur die rund 300 Journalistinnen, Journalisten und übrigen geladenen Gäste beim Mittagessen, sondern auch zwei Spitzenköche, die bereits bei den Vorarbeiten als Experten Pate gestanden hatten: Anton Mosimann aus London («ich gratuliere zum Abschied vom schwer zu kontrollierenden warmen Essen») und Hans Stucki aus Basel («endlich kleine Portionen für Kurz-

strecken»). Angelo Conti Rossinis, der vor zehn Tagen tödlich verunfallt war, gedachten die Anwesenden in einer Schweigeminute.

Die Präsentation des neuen CI ging in einer sekundenengen getimten Show vom Stapel. Mit dabei war das Basler Ballett unter der Leitung von Youri Vámos, das aus «Carmina Burana» tanzte. Das eigene Fluggesponsoring präsentierte in einer Modenschau die von der Zürcher Designerin Susza von Gleichen kreierten Uniformen. Drei verschieden geschnittene blaue und rosa Blusen mit mittelgrauem Jupe, Blazer und Hosen lassen sich von den Hostessen individuell kombinieren. Als Dank überreichte ihnen Emil Steinberger in einem 60-Sekunden-Einsatz ein Sträusschen – und verschwand wieder, wie er aufgetaucht war.

Wir kennen Europa

Ein Gastspiel des Quartetts Crossair, Swissair, Maison de la France und Sopexa findet zwischen April und September in zehn verschiedenen Schweizer Städten statt. Als erste Europa-Aktion der Crossair sollen die schönsten Seiten von Frankreich auf Tournee geschickt werden.

Französisches Savoir vivre rollt als Kulinarik- und Kulturtournee durch Basel, Zürich, Langenthal, Genf, Biel, Rheinfelden, Lugano, Thun, Bern und Sion. Neben einem mobilen Crêpe-Stand werden Tänzer, Sänger, Strassenkünstler aus Frankreich usw. für französische Ambiance sorgen. Während der Tournee-Veranstaltungen werden zudem jede Stunde zwei Flüge verlost.

MIXED-PICKLES

München, Verona, Salzburg: Musiksommer im Hotel

Früh genug wollten Hoteldirektor Siegfried Beller und Chefportier Raffaele Sorrentino vom Grand Hotel Continental in München etwas gegen das Ausbleiben der Sommergäste tun und haben mit dem Hotel Österreichischer Hof in Salzburg und dem Palace Hotel Villa Cortina in Verona ein romantisches Programm für den Opernfestspiel-Sommer

REKLAME

Könnte die Auslastung über Ostern besser sein?

Mosse Touristik hilft

Auffällig plazierte Sonderangebotsinsereate wirken manchmal Wunder.

Hier erreichen Sie uns (Tel.):

GR: (091) 56 54 08

VS: (027) 23 34 88

alle anderen Regionen:

(01) 291 12 20

mosse
TOURISTIK

Gate Gourmet

Geht der Trend zu Mega-Caterern?

Bereits heute decken acht bis zehn Airline-Caterer den Weltmarkt ab – und der Konzentrationsprozess wird, ähnlich wie bei den Airlines selbst, weitergehen. Swissairs Gate Gourmet, schon heute im Spitzenfeld mit dabei, hat gute Chancen, auch in Zukunft ganz vorne mitzukochen: In Sachen umweltgerechte Entsorgung ist der Caterer jedenfalls schon heute führend.

ELIANE MEYER

Seit Juli 1992 weht bei den am Flughafen Zürich-Kloten domizilierten Swissair-Caterern ein neuer, dynamischer, unternehmerischer Wind: die hundertprozentige Tochter der SBAG (Swissair-Beteiligungen AG) wurde zur selbständig operierenden Firmengruppe mit einem Aktienkapital von 13 Millionen Franken (Hauptanteil: Sacheinlagen) und eigenem VR-Präsidenten, Wolfgang Werlé (früher beim Lufthansa-Caterer LSG tätig). Geleitet wird das rund 1100 festangestellte beschäftigende Unter-

nehmen seit letztem April von Beat Gehrig, seit dreizehn Jahren bei den Swissair-Caterern, die letzten Jahre als Leiter der Iber-Swiss in Madrid.

Arbeitszeit um eine Stunde erhöht

Um sich von der Swissair-Mutter auch identitätsmässig abzunabeln, gab man sich den neuen Namen Gate Gourmet – im Gespräch waren auch Namen wie Délice Air... Und dem erklärten Ziel, die jährlichen Kosten um 12 Millionen Franken zu senken, kam man mit neuen, ab Januar 1993 gültigen Arbeitsverträgen näher. «Wir haben die wöchentliche Arbeitszeit von 41 auf 42 Stunden erhöht und die verschiedenen Zulagen vereinheitlicht», berichtet Beat Gehrig. «Während wir früher beispielsweise einem Tellerwäscher Abend-, Sonntag- und Schmutzulage bezahlten, erhält er nun einen – auch von der VPOD akzeptierten – hotel- und gastronomiekonformen Lohn. Die Basislöhne blieben gleich. Entlassungen mussten wir keine vornehmen.» Die Mitarbeiter(innen) hätten die Neuerungen gut aufgenommen: «Die Stimmung ist allgemein gut, wir schätzen unsere ver-

mehrten unternehmerischen Freiheiten.»

17 Tochterfirmen weltweit

Gate Gourmets aktuelle Kundenliste liest sich wie ein Gotha der Aviatic: Sie reicht von Air France bis Viasa; ab Juni werden neu CTA und Royal Brunei dazukommen. Grösster Kunde ist mit etwa 70 Umsatzprozenten die Swissair-Gruppe, gefolgt von den American Airlines. Beliefert werden die über 50 Kunden (ausser Fluggesellschaften auch Flughafengastronomien und Schiffs-Caterer) von den 17 aktiven Gate-Gourmet-Tochterfirmen in Zürich, Genf, Basel-Mulhouse, in Österreich (Airest), Nord-europa (Aero-Chef), in Portugal, Kairo, Johannesburg und Buenos Aires. Im Dezember 1992 kam in Athen die Papadacos Catering SA dazu; dieses Jahr wird in London-Heathrow die Abela & Gate Gourmet eröffnet.

Vom Umsatz werden übrigens nur etwa 30 Prozent mit F&B erwirtschaftet, der Rest entfällt auf die weiteren Inflight Products (Zeitungen, Spielzeug usw.) und die Logistik.

REKLAME

Hotelzimmer perfekt eingerichtet

Victoria
DESIGN

Senden Sie uns bitte Ihre umfassende Dokumentation.

Name: _____

Adresse: _____

PLZ/Ort: _____

Bitte einsenden an: _____

Victoria-Werke AG, Möbelfabrik, 6340 Baar
Tel. 042-33 15 51, Fax 042-31 93 00



Bei Ihrem Getränkelieferanten

ACTION



Preisreduktion

Profitieren Sie! vom 1.-16. April 1993:

15 Rappen Preisreduktion je Flasche

Pepsi
Pepsi
Pepsi light

1	L	PET
1	L	Glas
1	L	Glas

Orangina
Orangina
Orangina light
Queen's Ice Tea

1,5	L	PET
1	L	Glas
1	L	Glas
1	L	Tetra



BON ☐ Senden Sie uns Ihre Unterlagen

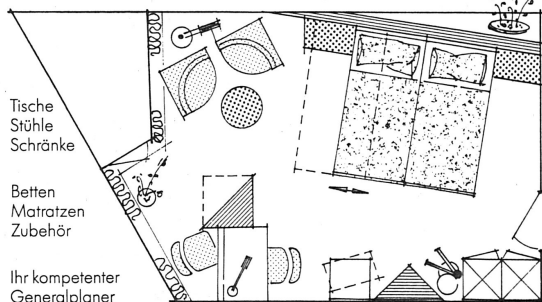
Name/Adresse: HTR

GTSM MAGGLINGEN TEL. 01/461 11 30
2532 Magglingen 8003 Zürich Aegertenstr. 56

Beschriftungen prompt per Post
Selbstklebe- • Buchstaben
Schriften und in allen Farben • Grössen
 + Folien, wetterfest, für innen + aussen. 5722 Gränichen
 Tel. 064 31 26 02 Fax 064 31 28 76 **Ottlik**

Zeitgemässe Hotelmöblierung

- fantasievoll
- unkompliziert
- kostensparend
- termingerechte Lieferungen in Spitzenqualität

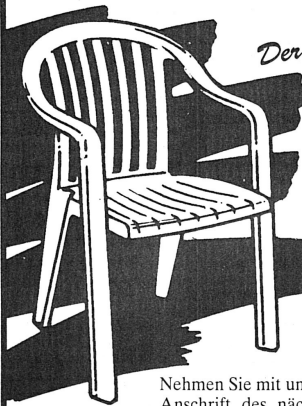


KLEINER HOLZMANUFAKTUREN AG

Ossingerstrasse
CH-8526 Oberneunforn TG

Telefon 054/45 25 25
Telefax 054/45 18 53

WECHSELN SIE IHRE TERRASSE SCHON FÜLLT SICH DIE KASSE



Der richtige Stuhl!

**SESSEL MIAMI
NIEDER**

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

in weiss **Fr. 15.-**
in grün **Fr. 23.-**

Jetzt erhältlich in
bordeaux **Fr. 33.-**
gelb **Fr. 25.-**

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 TERRASSEN-EINRICHTUNG

**Hotelempfänger
«Telefonrundspruch»
oder UKW
6 oder 7 Programme.**



HITTON



PTT/SEV-geprüft

Verkauf + Service
für alle Hotellempfänger.
Hitz Electronic
Hauptstrasse 11, Bisikon
8307 Effretikon
Tel. (052) 32 98 01
Fax (052) 32 98 42

51709/181358

**An diesem Radio-Hit
führt kein Weg vorbei,
auch Ihrer nicht . . .**

Verlangen Sie ein Angebot!
Es wird Sie überraschen.



Hotelseifchen/Savonettes pour hôtels Art. 1223-10

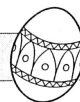
einzelnd verpackt, in gefälligem Farbumschlag
Frischgewicht 10 g/pce, carton de 500 pcs

Carton	1	5	10
Fr.	73.50	71.-	69.-

Bestellen Sie noch heute!
Veuillez commander dès maintenant!

Telefon (041) 23 65 05
Fax (041) 23 65 04

Abegglen-Pfister AG Luzern



Olivenkultur

Eine Appellation d'origine für Olivenöl

La Lucque, la Picholine, l'Aglandau, la Grossane, la Belgentiéroise... das sind nicht etwa Gestalten aus der Commedia dell'arte, sondern Namen von Olivenarten, die im Süden und Südwesten Frankreichs wachsen. Die Aufzählung dieser klingenden Namen ist bei weitem nicht vollständig, umfasst doch allein die französische Produktion rund zwanzig Varianten.

DRES BALMER

Die Olive und ihr Öl ist zwar in der mediterranen und auch in unserer Küche diskret allgegenwärtige Selbstverständlichkeit, und doch führt sie als stille Gaumendienerin ein Aschenbrödel-dasein. Zu Unrecht, wie wir nach einem Besuch des Olivenmuseums von Nyons, im Süden des Département de la Drôme, finden. Mit der Olive ist (und vor allem: war) diese Gegend mit ihrem günstigen Mikroklima aufs engste verbunden, und Nyons rühmt sich der am nördlichsten gelegenen Olivenkultur Europas. Das klingt zwar schön, hat aber auch gewichtige Nachteile: Um 1900 zählte das Nyonsais eine Million Olivenbäume, die die schweren Fröste von 1929, 1956 und 1985 auf etwa einen Viertel des Bestandes verminderten. Entmutigt wandten sich deshalb viele Olivenbauern dem Obst- und Weinbau zu, was auch zur Folge hatte, dass heute in Nyons nur noch drei Ölmöhlen in Betrieb sind.

Aus der Not der verlorenen Quantität haben die Nyonsais nun die Tugend der Qualität gemacht, und die einheimische Ölköoperative führte 1968 als erste in Frankreich eine Appellation d'origine ein, vor allem auch, um in diesem Bereich zur Schaffung eines Qualitätsbewusstseins bei den Konsumenten beizutragen.



Appellation d'origine: Aus der Not eine Tugend.

Foto: Dres Balmer

Verbrauch im Steigen

Alles weist darauf hin, dass der Verbrauch von Olivenöl im Steigen begriffen ist. Höchste Zeit also, sich mit dieser jahrtausendealten Kultur etwas zu befassen. Das kleine Museum in Nyons hilft mit, ein paar übernommene irrige Vorstellungen aus dem Weg zu räumen, etwa die, dass grüne und schwarze Oliven von verschiedenen Bäumen stammen. Falsch. Sie befinden sich bloss in verschiedenen Entwicklungsstadien:

Die schwarze Olive ist reifer als die grüne, und nur aus der schwarzen kann Öl gewonnen werden. Die Früchte werden bei der Ernte nach den ersten paar kalten Winternächten nicht mit Stangen von den Bäumen geschlagen, sondern von Hand gepflückt, was den Preis des Öls in schwindelnde Höhen treibt.

Oliven direkt vom Baum sind ungeniessbar bitter und müssen zuerst ein halbes Jahr in Salzwasser eingelegt werden, wodurch sie ihre Bitterkeit verlieren. Raffinierter sind gespickte Oliven, die man – wasserlos – salzt, jeweils in der Nacht an die Kälte hinaus stellt, am Tag in die Zimmertemperatur hereinnimmt

und nach vierzehn Tagen nach Lust und Laune mit Kräutern, Lorbeer und Knoblauch würzt.

Der Besucher blickt hinter die gar nicht so komplizierten Geheimnisse der Kalt- und Warmpressung, erfährt, dass für *savon de Marseille* ebenso wie für Kosmetika Olivenöl milderer Qualität gebraucht wird, und dass die feinen Bröcklein der in der Mühle zermalmten Olivenkerne gar in Fassadenverputzen ihre letzte Ruhe finden.

Von der Renaissance des Olivenöls ist allerdings auf unseren Tischen noch wenig zu merken; wohl deshalb, weil Olivenöl einen ausgeprägten eigenen Charakter hat und den auf unserer Zunge auch nicht verleugnet.

Das Musée de l'olivier befindet sich an der Place des Tilleuls in 26110 Nyons (F). Es ist im Sommer von Dienstag bis und mit Samstag, im Winter nur am Samstag von 15 bis 18 Uhr geöffnet. Telefonische Anmeldung ist empfehlenswert über Nr. (0033) 75 26 12 12.

Gelockertes Kartell von Olivenproduzenten

In den letzten vier Jahren entfielen 76,2 Prozent der Olivenölherzeugung und 45,7 Prozent der Produktion von Tischoiliven auf den westeuropäischen Integrationsbund, der sich aus den Staaten der EG, Algerien, Zypern, Ägypten, Israel, Marokko, Tunesien, der Türkei und bis vor kurzem dem ehemaligen Jugoslawien zusammensetzt.

Ein marktwirtschaftlich orientiertes Übereinkommen ohne direkte Eingriffsmechanismen trat 1986 in Kraft und wurde Mitte März dieses Jahres anlässlich der Uno-Konferenz über Olivenöl und Oliven bis 1998 verlängert.

Gourmetkreuzfahrten

Gastchefs auf der Vistafjord

Auf drei Sommerreisen der Vistafjord, die in Hamburg beginnen und enden, werden Küchenchefs europäischer Spitzenhäuser zu Gast sein und neue Kreationen auf den Kreuzfahrtschiffen bringen. Den Anfang macht Patrick Ryan, 33-jähriger Chef im Atlantic Hotel, Hamburg, der vom 13. bis 26. Juni mit zu den skandinavischen Metropolen und nach St. Petersburg kreuzen und mit Vistafjord-Chef Karl Winkler das kulinarische Programm gestalten wird. Einer seiner Menüvorschläge sieht beispielsweise gebratene Riesengarnelen auf Basilikumsschaum und Karottencremesuppe mit Kalbsbries-Röschchen vor, soufflierten Steinbutt mit leichter Currysauce und Entenbrust auf Tamarillosauce.

Vom 8. bis 22. August gastiert Wolfgang Weissert, Chef des Grand-Hotel Park, Gstaad, auf der Vistafjord, deren Küche auf dieser Reise rund um England und Irland Klaus Kremer vorsteht. Michel Wentz, Chef von Domaine du Royal Club, Evian, wird mit sechs internationalen Weinexperten vom 4. bis 15. September an Bord erwartet. Die Reise führt über Pauillac, Oporto, Lissabon und Madeira nach Barcelona. In Pauillac wird zu Galadiner in die Châteaux Lynch-Bages und Pichon-Baron eingeladen.

Snickers und Bounty, Uncle Ben's Rice und verschiedene Tierfutter.

Nestlé: Reingewinn um 9,2 Prozent gesteigert

Der konsolidierte Umsatz der Nestlé-Gruppe belief sich 1992 auf 54 500 Millionen Franken und lag damit um acht Prozent über dem Umsatz des Vorjahres. Die Resultate nahmen in noch stärkerem Ausmass zu; so stieg der Reingewinn auf 2698 Millionen Franken, das sind 9,2 Prozent mehr als 1991.

Der Betriebsgewinn beläuft sich auf 5637 Millionen Franken, das sind 10,8 Prozent mehr als im Vorjahr, und entspricht 10,3 Prozent des Umsatzes. Im Reingewinn schlägt sich die Verbesserung der Betriebsgewinnmarge – übrigens die dritte in drei Jahren – wegen der Finanzierungskosten für die Perrier-Akquisition nur unvollständig nieder.

Prodega AG

Zuwachs bei kleineren Einkaufsbeträgen

In der Cash + Carry-Branche scheint Rezession vorläufig noch ein Fremdwort: Nach Cash + Carry angehen, der Nummer zwei im Abholmarkt, konnte auch Marktleader Prodega im vergangenen Jahr deutlich zulegen. Mit einem Zuwachs von 9,1 Prozent im Vergleich zum Vorjahr erzielte die Prodega-Gruppe 1992 einen Umsatz von 463 Millionen Franken. Der Cashflow stieg um 22,8 Prozent auf 17,3 Millionen Franken.

STEPHAN WEHRLE

Die im Cash + Carry-Geschäft führende Prodega AG konnte im vergangenen Jahr, verglichen mit dem gesamtschweizerischen Detailhandel, überproportional zulegen. Während vor einem Jahr noch eine rückläufige Tendenz im Gastronomiebereich festgestellt werden musste, nahm der Umsatzträger Gastronomie 1992 um 1 Prozent auf 73 Prozent der insgesamt 463 Millionen Franken zu, während der Wiederverkaufskanal Detailhandel entsprechend abnahm. Die im bernischen Moosseedorf domizilierte Prodega führt die erzielten Zuwachsraten in einem rezessiven Umfeld primär auf den vor rund zwei Jahren initiierten neuen Marktauf-

tritt zurück. Dieser beinhaltet neben einer stärkeren Gewichtung des Non-food-Sektors eine modernere und freundlichere Verkaufsatmosphäre.

Die im vergangenen Jahr getätigten Investitionen in Form von Um- oder Neubauten in Kriens, Reinach und Biel hätten sich durchaus positiv ausgewirkt; die entsprechenden Erwartungen wurden erfüllt. Als weiterer Grund für die Zunahme im letzten Jahr wird bei Prodega das rigorose Kostenmanagement genannt, notwendig durch den Preiserfall bei einzelnen Warengruppen. Besonders im Hochpreissegment des Lebensmittelbereichs mussten Einbußen registriert werden, der durchschnittliche Einkaufsbetrag in allen CC-Abholmärkten bildete sich leicht zurück. Durch eine verstärkte Kundenpflege konnte jedoch die Kundenfrequenz um 12 Prozent gesteigert werden. Die im Detailhandel registrierte Tendenz, öfter und preisgünstiger einzukaufen, trifft auch auf die Betreiber von Grosshaushalten zu. Weiter im Trend ist bei Prodega der Bereich Frischprodukte, der in den letzten Jahren stets Zuwachsraten erzielte und mittlerweile über 150 Millionen oder rund einen Drittel zum Gesamtumsatz beiträgt.

Als Folge des positiven Ergebnisses mit einem Zuwachs des Cashflows um 22,8 Prozent und des Gewinns um 10,7

Prozent auf 9,8 Millionen Franken beantragt der Prodega-Verwaltungsrat der Generalversammlung eine Erhöhung der Dividende von 16 auf 18 Prozent. Für das laufende Jahr budgetiert die Marktleaderin des Abholgeschäfts eine Umsatzsteigerung um 12 Prozent auf 519 Millionen Franken. Prodega rechnet damit, dass sich der Trend vom Auslieferungs- zum Abholhandel weiter fortsetzt, bei dem die kleineren durchschnittlichen Einkaufsbeträge durch höhere Kundenfrequenzen kompensiert werden. Die der Hofer-Curti-Gruppe zugehörige Prodega will auch in Zukunft ihren Wachstumskurs beibehalten. So konnte Anfang Jahr in Givisiez FR ein weiterer CC-Markt eröffnet werden. Bei dem bereits mehrmals angetönten Auslandsprojekt, das sich laut Pressemitteilung mittlerweile konkretisiert habe, dürfte es sich um ein Joint-venture mit einer deutschen oder elässischen Gesellschaft handeln.

Die operative Führung der Prodega-Gruppe liegt seit Oktober 1992 in den Händen von Hans W. Lüthi, dem ehemaligen Direktor der EG-Burgdorf. Der Generalversammlung soll im Hinblick auf das altersbedingte Ausscheiden des langjährigen Verwaltungsratspräsidenten Anton Wey neu Toni Cipolat zur Wahl in den Verwaltungsrat vorgeschlagen werden.

SCHLEMMERWOCHEN

2. 4.-18. 4.	Zunftspezialitäten	Hotel zum Storch	Zürich
5. 4.-18. 4.	Lammgerichte	Brasserie Baselstab	Basel
3. 4.-27. 4.	China-Spezialitäten	Waldstätterhof	Brunnen
1. 4.-30. 4.	Pasta-Spezialitäten	Rest. Neubühl	Zürich
21. 3.-30. 4.	Pariser Wochen	Gasthof Wallberg	Volketswil
12. 3.- 2. 5.	Spargel-Variationen	Bahnhof Buffet	Basel
30. 4.- 2. 5.	United Steaks of USA	Lenkerhof	Lenk i. S.
14. 4.- 4. 5.	Fiesta Mexicana	Bahnhof Buffet	Zürich
16. 4.- 8. 5.	Walliser Spezialitäten	Hotel Krone	Unterstrass
9. 4.-16. 5.	Fisch und Spargeln	Krone	Nottwil
19. 4.-16. 5.	Fruits de mer	Brasserie Baselstab	Basel
27. 4.-24. 5.	A Passage to India	Bahnhof Buffet	Zürich
1. 4.-29. 5.	Südspanische Spez.	Gasthof zum Löwen	Obfelden

WIRTSCHAFT

Mars-Millionensteuer wandert nach Baar

Die Food Manufacturers Schweiz, kurz Effems AG genannt, ziehen nach Baar um. Wie die «Luzerner Neuesten Nachrichten» kürzlich berichteten, war dazu nicht der Steuerbetrag von rund einer Million Franken, den die Mars-Tochter jährlich zu berappen hat, ausschlaggebend. Die Effems konnte nämlich zusammen mit Partnern in Baar ihr eigenes Geschäftshaus errichten. So arbeiten die rund 60 Angestellten zukünftig nicht mehr in gemieteten Räumen, wie das in Zug der Fall war.

Der US-Nahrungsmittelkonzern Mars beschäftigt weltweit 26 000 Personen und erwirtschaftete 1991 einen Umsatz von acht Milliarden Dollars. Zu den bekanntesten Produkten, die die Effems vertreibt, gehören Mars, Milky Way,

CASH+CARRY
prodega

Gültig vom 8. 4. 93 bis 15. 4. 93

Rindsbraten la

Schuller
per Kilo

17⁹⁰

Poulet-Geschnetzeltes

Brust, tiefgekühlt
Schale zirka 1000 g
per Kilo

6⁹⁰

Gorgonzola

Il Giglio
1/4 Laib VAC
per Kilo

9⁵⁰

Pommes Croquettes

tiefgekühlt
Karton 5 Kilo
per Kilo

3⁷⁸

Grey Poupon Gurken

unsortiert
5/1 Dose

7⁹⁵

Uncle Ben's Parboiled Reis

Sack 10 Kilo
per Kilo

2⁴⁰

Mont-sur-Rolle

Beliefond
Pot 50 cl

3⁷⁵

+ Wust

Hakle Recycling

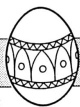
Toilettenpapier
weisslich, 3lagig
Pack 10 Rollen

3⁹⁵

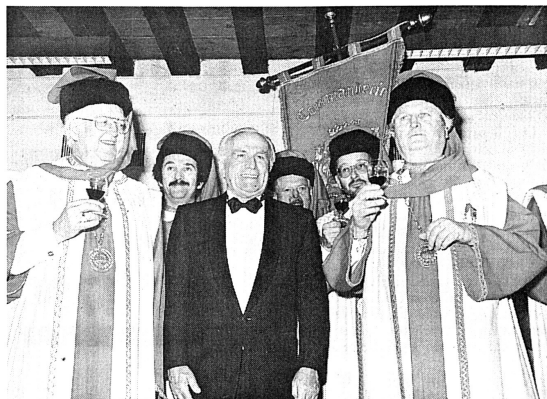
+Wust

Prodega CC in:

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



Côtes-du-Rhône-Weine



Bruderschaft statt Marketing

Vor wenigen Tagen wurde im Schloss Coppet VD die Schweizer Baronnie der Commanderie des Costes du Rhône ins Leben gerufen. Die Baronnie, die sich als Winzer-Bruderschaft versteht, soll die Weine der Côtes du Rhône in der Schweiz besser bekanntmachen. Die Baronnie, die von **Marcel Baudet** (links) geleitet wird, will an Festveranstaltungen wie Diplomverleihungen, lokalen Messen oder Degustations-Wettbewerben die Weine aus dem Anbaugebiet der Côtes du Rhône, es umfasst rund 57 000 Hektaren, degustieren lassen. Mit etwa 133 000 Hektolitern ist die Schweiz wichtigster Exportmarkt der Weine aus dem Rhonetal. Auf dem Bild **Gérard Pierrefeu**, Präsident des AOC-Komitees der Côtes du Rhône-Weine (Mitte), und **Max Aubert**, Präsident der Wein-Universität in La Rousse bei Avignon (rechts).

SW

Schweizer Spitzen-gastronomie im Wandel

In die druckfrische Ausgabe der Sammlung «Die Rezepte der Schweizer Spitzenköche» haben vier neue Trendsetter Einzug gehalten: **Adolf Blokker** von der Auberge du Raisin in Cully, **Wolfgang Kuchler** von der Taverne zum Schäfli in Wigoltingen, **Robert Speth** von der Chesery in Gstaad und **Marc Zimmermann** vom Zunfthaus zum Königstuhl in Zürich. Vier Köche, die sich vor allem für die regionale und saisonale Küche stark machen. In der Rubrik «Trend» informiert der Autor **Eugen Rieser** über aktuelle Tendenzen im Bereich Essen und Trinken. Dazu gehören Themen wie das nähere Umfeld der Gastronomen, ökologische Produktionsmethoden in der Landwirtschaft und Neues auf dem Kochbuchmarkt. Selbstverständlich ist auch in dieser Ausgabe die gesamte Meisterkochszene mit Trends, Tricks und Tips vertreten. RS

Eugen Rieser: Die neuesten Rezepte der Schweizer Spitzenköche. Band 1 und 2, 620 Seiten, farbige Abbildungen, 192 Franken, Weka Verlag, Zürich.

Trennkost auf Vollwert-Basis für jede Jahreszeit

Die neue Trennkost basiert auf den Erkenntnissen der Vollwert-Ernährung und ist keine Diät. **Felix Herzog**, der zusammen mit seiner Frau **Romy** die Wirt-schaft zum Stutz in Widen AG führt,

zeigt mit seinem Buch «Die neue Trennkost» einen Weg zur Umstellung auf eine gesunde, ausgewogene Ernährung, die grösstenteils aus Frischprodukten und sehr mässigem Verzehr von tierischem Eiweiss besteht. Dieses soll nicht aus der Küche verbannt, aber massvoll eingesetzt werden.

Die Trennkost-Regel heisst: Man beginne den Tag mit einem Frischkornmiesli, nehme am Mittag eine Eiweiss-Mahlzeit und am Abend eine Kohlenhydrat-Mahlzeit zu sich. Nach einer Einleitung in die Trennkost kommt im Rezeptteil des Buches auch der Augenschmaus nicht zu kurz. Die meisten rezepte sind mit farbigen, seitengrossen Aufnahmen bebildert. Suppen und Vor-speisen, Hauptgerichte nach Jahreszeiten getrennt und Nachspeisen. RS

Felix Herzog: Die neue Trennkost für Familie und Gäste. 128 Seiten, 32 ganzseitige Farbbilder, Fr. 29.80. Midena Verlag, Küt-tigen. ISBN 3-310-00136-9.

Wissenswertes zum italienischen Wein

Das Taschenbuch «Italienische Weine» gibt einen Überblick über die wichtigsten Weine und Erzeuger Italiens. Von über 2000 Weinen und Produzenten erfährt man Wissenswertes zu Namen, Traubensorten, Jahrgängen, Qualität, Farbe, Aussehen, Duft und Geschmack der edelsten Gewächse.

Die beachtenswerten Weine, ob sie nun unter die amtliche Ursprungskon-

trolle fallen oder nicht, werden in ge-trennten Kapiteln, die sich auf die 20 Regionen von Norden nach Süden er-strecken, beschrieben.

Italiens Weine – Ausgabe 1992/93, 240 Seiten, 16 Karten, Format 9,5x19,5 cm, 24.80 Franken, Hallwag Verlag in Bern.

Eiscremen leichtgemacht – selbstgemacht

Thuri Maag vom Restaurant Thuri's Blumenau in Lömmenschwil SG, dessen eigener Stil von der traditionellen fran-zösischen Küche geprägt wurde, ist mit einem 96seitigen Bändchen zum Thema «Eiscreme selberrmachen» jetzt auf den Buchertischen zu finden.

Für seine süsseren Kreationen verwen-det er ausschliesslich natürliche Zutaten. Für Sorbets aus Beeren, Früchten oder Fruchtsaft, auf Blütenbasis oder Alko-holbasis, Eiscremen ohne Eier, Joghurt-Glacen, Eiscremen mit Quark und die klassischen Rezepte auf Eibasis.

Ein Kapitel ist dem Halbgefrorenen gewidmet. Sabayons, Eistorten und Parfaits und zum Abschluss folgen Thuri Maags Eiskreationen wie Armagnac-Zwetschgen mit Joghurtreis, Kirschen-beut mit Ingwer und Haselnussseis oder Aprikosenbonbons mit Vanille-Quark-eis und Marillensabayon. RS

Thuri Maag: Eiscreme selberrmachen – köstlich erfrischen – aus natürlichen Zuta-ten. 96 Seiten, 16 ganzseitige Farbbilder, gebunden, Fr. 19.80. Midena Verlag, Küt-tigen. ISBN 3-310-00137-7.



«ALLEGRA!» (GRÜEZI!)
UND DANKE FÜR
DEN FREUNDLICHEN
EMPfang IN IHREM
GASTGEWERBEBETRIEB.

Sie haben mit
ALLEGRA eine gute
Wahl getroffen,
denn auf die
Passugger Quellen
ist Verlass.

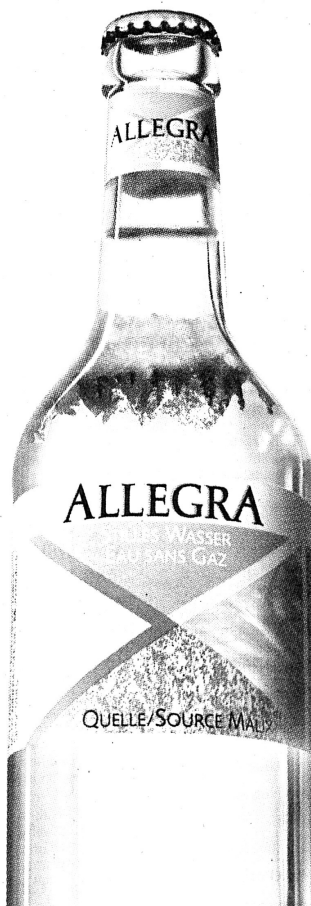
Sie liefern seit
Jahrzehnten
beste Qualität zu
fairen Bedingungen.



ALLEGRA.
STILLES MINERALWASSER.

OHNE KOHLENSÄURE,
WIE ES AUS DER BÜNDNER
BERGQUELLE KOMMT.

ABGEFÜLLT DURCH DIE
PASSUGGER QUELLEN.



FIRMEN BERICHTEN

Mehr Lebenslust mit Let's Charleston

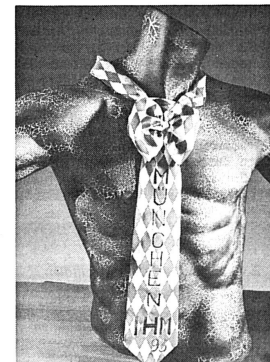
Charleston – ein munterer Tanz, der in den «verrückten zwanziger Jahren» die neue Zeit begleitete. Charleston – der Inbegriff von Eleganz, Lebenslust und



grandiosen Gesellschaften. «Charle-ston» heisst das neue Dekor, mit dem die Porzellanfabrik Langenthal ihre erfolgreiche Gastronomie-Linie «Time» nun auch für den Haushalt tischfein macht. Weitere Informationen Porzellanfabrik Langenthal AG, CH-4900 Langenthal. Tel. 063 28 21 01, Fax 063 22 19 30.

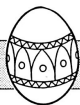
Zum Umbinden: Was bitte ist ein Krawaschl?

Eine Krawaschl ist ein modisches Mit-telnding aus einer Krawatte und einer Fliege. Selbstverständlich kann man die Masche auch abnehmen und als «nor-



male» Krawatte tragen. Die Masche aufknüpfen und als Stecktuch verwen-den. Jedes Stück ein Unikat von Hand be-malt. Jedes Krawaschl wird bereits fix und fertig geknüpft geliefert. Für Her-ren, Damen oder im Partnerlook. Mo-disch, flippig oder elegant. (Auch nach Ihren Wünschen.) Sie können aus über 100 Dekors auswählen. Das Material: reine Seide (Satin oder Crêpe de Chine), Rohleinen natur, und für die Jungen gibt's das Krawaschl auch mit Jeansstoff.

Gerhard Bartosch Ideenschmiede, A-4040 Linz, Telefon (0043) 732 23 31 70.



Porzellanmarkt Schweiz

Die Preise des Geschirrstapels wanken

Ein stärkeres Preisbewusstsein bringt die Geschirrstapel ins Rutschen. Wer beim Trendspiel mitmacht, plant klug voraus, ohne dabei die eigene Grundlinie zu vergessen.

DORIS BLUM

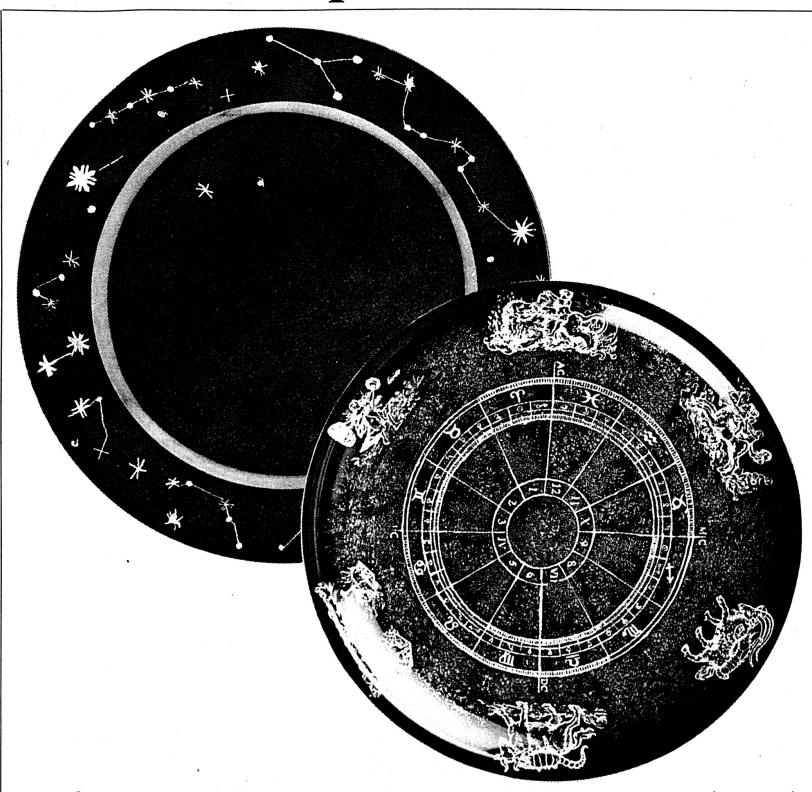
Das es der Langenthal AG, dem einzigen Geschirrprouzenten in der Schweiz, der sich mit Hartporzellan befasst, auch schon besser ging, wissen die Leser der *hotel + touristik revue* spätestens seit Erscheinen eines betreffenden Artikels in der Ausgabe 10/93. Von einer allgemeinen Unpässlichkeit der diesbezüglichen Branche sprechen aber noch andere. Hans Sternegg von der Sternegg AG in Schaffhausen begründet die Krise unter anderem in einer Überproduktion von «Ähnlichem». Die Linien der einzelnen Hersteller hätten sich lange kaum mehr voneinander unterschieden. Neuerdings werde versucht, mit Waren der 2. und 3. Wahl auf den Markt zu drängen. «Der Kunde ist verunsichert und sucht die Sicherheit bei einem guten Namen.» Von daher sieht er die Chance der Rosenthal AG, für welche die Sternegg AG den Schweizer Vertrieb der Hotelporzellanmarken Rosenthal, Classic Rose und Thomas übernommen hat. Pikanterweise lag der deutsche Porzellanhersteller 1992 über dem Branchendurchschnitt. Im Hotelgeschäft soll die preisgünstigere Thomas-Serie dem Ruf «Rosenthal ist teuer» entgegenwirken, ohne dass dadurch am Prestige der Rose gekratzt würde.

Die Qualität bleibt

Max Buchecker von der Buchecker AG in Luzern, welche als erste mit einer fünfjährigen Kantenbruchgarantie der Marke Figgio auftrat, deutet die Krise im fehlenden Mut zum Investieren. Auch er betont die Versuchung durch Billigware. «Die Gastronomen lassen sich von den Preisen verführen. Da möchte ich jedoch warnen!» Er ver-

gleicht mit der Autobranche: «Ein Lada ist ein Lada. Einen BMW gibt es nicht zum Preis eines Lada.» Sein Nachbar aus Littau, Etienne Perrin, Verkaufsleiter bei der Berndorf AG, möchte die Krise spezifizieren: «Der Kuchen wird nicht grösser. Die einzelnen Stücke kann man grösser abschneiden.» Es ist anzunehmen, dass er dabei auf den Zusammenschluss seiner Firma mit der Mövenpick-nahen Jolie Table anspielt. Ergänzend zu den Discounttendenzen meint er: «Billige Anschaffungen basieren auf billigen Überlegungen.» Mit der Marke Bauscher, welche die Berndorf AG vertreibt, betont er den richtigen Kurs, denn schliesslich ist es der bayerische Porzellanhersteller, der sich der Langenthal AG an die Fersen setzt. In Langenthal selber soll sich, laut Werbeleiter Max Leuenberger, nichts am Qualitätsprinzip ändern: «Wir sind ein Schweizer Produkt, mit dem sich noch immer sehr viele Schweizer identifizieren.»

Was sich in den Gesprächen mit den Fachhändlern abzeichnet, ist das Preisbewusstsein ihrer Kunden: «Man will Qualität, sucht jedoch dafür nach dem günstigen Angebot.» (Max Buchecker) Im Trend liegen die schlichten, klassischen Formen. Der Stil eines Geschirrs soll mit dem Stil der Küche übereinstimmen. Zum Ausdruck kommt ein generelles Konfetti-Verhalten, was flexible Gestaltungsmöglichkeiten bedingt. «Keiner serviert den Hummer auf demselben Teller wie die Bratwurst» (Etienne Perrin) – aber Hummer und Bratwurst im selben Betrieb sind heute eben möglich. Die führende Porzellanbranche hat sich auf die quirligen Lebensgewohnheiten längst eingestellt, denn schliesslich müsse man bis zwei Jahre vorausplanen. Konkret bedeutet das zwar noch kein Ende für den kunstvollen Tellerservice, aber die zunehmende Wiederbelebung von Büffetszenarien oder der Familienatmosphäre bei Tisch. Die abservierten Schüsseln, Schalen und Platten feiern also ihr Comeback. □



Die neue Geschirrlinie verlangt klassische Schlichtheit und viel Weiss. Dafür darf ein Designerteller dann alle Blicke auf sich ziehen. Links: Dreams von Denise Chervet für Langenthal. Rechts: Sternkreis von Guido für Schönwald. Fotos htr

Porzellanproduktion

Qualität bringt Ordnung in den Scherbenhaufen

Was in der Küche stattfindet, drückt sich nicht zuletzt in der Wahl des Geschirrs aus. Im Porzellangeschäft gibt es viele Anbieter und Möglichkeiten. Die Rückbesinnung auf Einfachheit und Qualität steht in jedem Fall zur Diskussion.

DORIS BLUM

So grandios, wie die Bankette der Renaissance wirken, so ruinos waren sie meist für die Staatskasse. Wer heute einen Fürsten zu Tisch lädt – und wo ist der Gast nicht König? –, braucht sich keineswegs zu ruinieren, wird aber noch immer zeigen wollen: Das bin ich! Was nützt es schliesslich dem besten Koch in der Küche, wenn der Teller etwas anderes ausdrückt als das, was darauf liegt? Die verbreitete Imagepflege hat vor den Türen der Gaststätten nicht haltgemacht. Die Versuchung, daran mit möglichst trendigen, jedoch billigen Neuan-schaffungen zu polieren, dürfte bereits zu bösen Kratzern geführt haben.

Von Zuhause kennen noch manche die Trennung von Alltags- und Sonntagsgeschirr. Unter der Woche gab es einfache Gerichte in nicht minder einfacher Steingutware. Nach dem häufigen Gebrauch zeigten die Gefässe jedoch Sprünge oder Splitter, so dass man sich bald wieder nach Ersatz umsehen musste. Nur bei festlichen Gelegenheiten holte man das Tafelservice aus Porzellan hervor; es glänzte weiss, reflektierte die Kerzen und den Schmuck. Beim Abwasch regierte die Furcht vor dem Zerschlagen, denn das Geschirr galt als kostbar. Das private Beispiel passt in die Gastronomieszene insofern, dass jeder Ess-Stil, ob rustikal oder raffiniert, sich mit dem entsprechenden Design verbindet, dass dort, wo der Gebrauch das Service strapaziert, Qualität sinnvoll wird, und diese heute, was das Porzellan betrifft, keinen Sonntagsluxus mehr darstellt.

Aufwendige Produktion

Dennoch meint Mark Buchecker von der Firma Buchecker AG in Luzern:

«Die Porzellanproduktion ist trotz Mechanisierung immer aufwendig. Sie kostet also etwas.» Als Gegenwert bietet das (gute!) Produkt solche Eigenschaften wie Härte, Undurchlässigkeit, Farbfestigkeit und besticht durch seinen Glanz, ja gar durch seine Transparenz. Noch bis zu Beginn des 18. Jahrhunderts war das Geheimnis der Herstellung absolut und wortwörtlich «chinesisch». Durch Zufall geriet die Entdeckung des wichtigsten Grundstoffs (Kaolin) in die Hände des Alchemisten Johann Friedrich Böttger in Meissen. Heute unterscheiden sich die einzelnen Porzellan-

marken sowohl durch ihre Stoffmixturen (Kaolin + Feldspat + Quarz) als auch durch die Brennmethode.

Die in Europa verbreitetste Art ist das Hartporzellan, das unter anderem Langenthal (Schweiz) oder Bauscher, Hut-schenreuther, Rosenthal (alle Deutschland) verwenden. Es ist das härteste keramische Produkt, bei dem die Vorzüge für Hotel und Gastronomie bestechen: Robustheit gegen Schläge und Ritzer, Eignung für Mikrowellenöfen, Unempfindlichkeit gegenüber Thermoschocks usw. In Konkurrenz stehen die Verfahren von Vitroporzellan, das ehemals in

den USA entwickelt wurde, um ein bruchfesteres Material mit niedrigeren Produktionskosten herstellen zu können. Den Ausschlag geben die tieferen Brenntemperaturen (wettgemacht durch den höheren Anteil von Quarz gegenüber Feldspat) und die Dekorart: Wird beim Hartporzellan die Verzierung auf dem bereits glasierten Scherben appliziert (Inglasurdekor), kommt sie beim Vitroporzellan als erstes (Unterglasurdekor). Beide Methoden schützen gegen die mechanische Abnutzung. Die bekanntesten Marken von Vitroporzellan sind Figgio (Norwegen), Villeroy &

Boch (Luxemburg) und Dudson/Duralline (England). Anders wieder ist Bone China, begehrt wegen seiner luftigen Transparenz. Der wesentliche Rohstoff ist hier, wie der Name andeutet, die Knochenasche. Für Hotellerie und Gastgewerbe gibt es in der Schweiz zwei Anbieter: Wedgwood und Grosvenor (beide England).

Ess-Stil bestimmt den Geschirr-Stil

Wenn Köche ihre Künste öffentlich freilegen, überlegen sie genau, mit welcher Art Geschirr sie sich identifizieren. Marken oder Design spielen hier ihre Prestigerolle so überzeugend wie in anderen Bereichen. Seitdem eine ehemalige «neue Küche» die Platten und Schüsseln vom Tisch räumte, boomte das Geschäft mit ständig wachsenden Tellern. Das Servicepersonal stöhnte natürlich unter dem Gewicht – ein Problem, das die Porzellanindustrie herausforderte und verschiedenartigste Konkurrenten auf den Plan rief. Ähnlich der quirligen Gastronomieszene schien bei der Geschirrmode alles möglich, was gestern in war, galt morgen als out. Nehmen wir als Beispiel die schwarzen Teller. Sie interpretierten Asien bis zum Gehtnichts-mehr, vor allem aber, bis die Benützer merkten, wie heikel diese waren.

Wunsch nach Einfachheit

Der Wunsch nach Mässigung und Einfachheit hat auf den gegenwärtigen Ess-Stil bereits eingewirkt. Konsequenterweise verkünden die neuen Geschirrlinien möglichst Schnörkellosigkeit, klassische Schlichtheit und viel Weiss. Spürbar ist die Rückbesinnung auf Qualität; die Käufer interessieren sich wieder vermehrt für Nachliefergarantien, Lebensdauer, Zweckmässigkeit. Unverändert in ist die Imagepflege, zu der Etienne Perrin, Verkaufsleiter der Berndorf AG in Luzern, meint: «Jeder Betrieb setzt sich durch die eigene Identität ab. Für die Gastronomie ist das Tafelporzellan ein solches Ausdrucksmittel. Ob durch die Form oder das Dekor gibt es die spezifische Atmosphäre eines Lokals oder Hotels wieder.» Das Sagemir-was-du-isst wird in jedem Fall durch das Wie-du-isst erweitert. □



Ein gutes Porzellanprodukt bietet Eigenschaften wie Härte, Undurchlässigkeit, Farbfestigkeit und besticht durch Glanz und Transparenz. Foto Bauscher



EDV-Serie: Beratung und Organisation

Projektorganisation gegen teure Überraschungen

EDV-Projekte in der Hotellerie scheitern nicht selten an der Tatsache, dass den verschiedenen Phasen der Vorbereitung zuwenig Beachtung geschenkt wird. Mit einer gründlichen Vorstudie und einer festgelegten Projektorganisation können kosten- und zeitintensive Überraschungen vermieden werden.

WALTER BERGER*

1. Einleitung

Die Informatik hat heute eine ausserordentliche Bedeutung erlangt, und es gibt kaum mehr ein Hotel, welches auf dieses mächtige Hilfsmittel verzichten könnte. Wir können der Informatik in Zukunft nicht mehr ausweichen und werden in irgendeiner Form immer wieder mit ihr konfrontiert sein. Allerdings ist ihr Ruf nicht blütenweiss und oft hört man von Schwierigkeiten bei der Einführung und im Umgang mit EDV-Lösungen. Die Schuld wird dann jeweils heftig hin und her geschoben, der Schaden damit aber nicht einfach zum Verschwinden gebracht. So stellt sich mehr denn je die Frage, wie sie sich gegen unglückliche Informatiklösungen schützen können.

1.1 Erfolgsrezept

Es wäre sicher falsch, als Erfolgsrezept ganz spezielle Verfahren, besondere Tricks und Wunder zu erhoffen. Seriöses und planmässiges Vorgehen gelten als Grundprinzip für die Informatikeinführung. Klare Ziele und Konzepte, wohl formulierte Aufgabenstellungen, systematisches Vorgehen und die Einsicht, dass der Wechsel ins Informatikzeitalter eine zweckmässige Ausbildung verlangt, sind Grundvoraussetzungen

* Walter Berger ist Geschäftsführer der Rehag Data AG, Adliswil.

dafür, dass diese nicht zum Ärgernis, sondern zur erhofften Hilfe wird. Die Erfahrung zeigt jedoch, dass sie unerlässliche Voraussetzungen für den erfolgreichen Umgang mit Informatik sind, und dass die Erfolgchancen direkt davon abhängen, wie korrekt die Vorgehensschritte befolgt werden.

1.2 Vorgehen

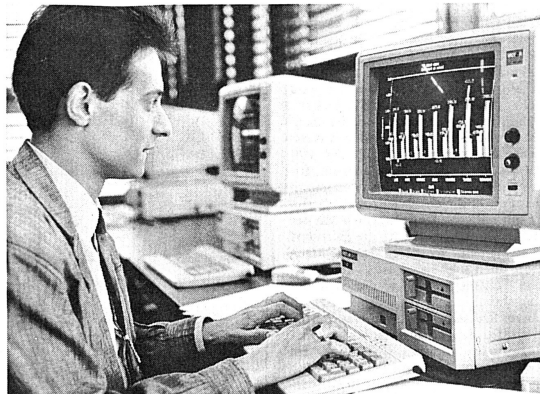
Das Vorgehen bei der Einführung von Computern ist durchaus mit jenem beim Kauf einer neuen Kücheneinrichtung oder eines Autos vergleichbar. Jedoch wesentlich komplexer, weil die Informatik schnell in alle Unternehmensbereiche eingreift und man überall mit Informationen und deren Verarbeitung konfrontiert wird. Daher ist es wichtig, deren Einsatz und Auswirkungen in sämtliche Überlegungen miteinzubeziehen, um daraus den grösstmöglichen Nutzen zu erzielen.

Allgemein entsteht zuerst der Wunsch, etwas Neues anzuschaffen, dann wird der Plan konkret und schon hat man seine Grundanforderungen, die Zusatzwünsche sowie das Budget festzulegen, die richtige Wahl zu treffen und deren Realisierung vorzubereiten. Es empfiehlt sich also, das EDV-Projekt nach dem folgenden Phasenkonzept zu gestalten und in die Praxis umzusetzen.

2. Phasenkonzept

- 2.1 Idee mit Vorstudie
- 2.2 Konzept mit Pflichtenheft
- 2.3 Auswahl und Beschaffung
- 2.4 Realisierung mit Schulung und Tests
- 2.5 Betriebsaufnahme

Dieses Phasenkonzept zeigt ein systematisches und zielgerichtetes Vorgehen auf. Es besteht in den Grundzügen darin, die Vorbereitung des Informatikeinsatzes in zeitlich abgrenzbare Phasen zu gliedern, die einen stufenweisen Pla-



Nicht für jeden Unternehmer, der sich seine eigene Software hat schreiben lassen, hat sich dies auch gelohnt. Eine ganze Anlage zu mieten ist oft kostengünstiger und spart Zeit und Nerven.

Foto: htr

nungs-, Entscheidungs- und Konkretisierungsprozess mit vorgeplanten Prüfpunkten zwecks Korrektur- und Ausstiegsmöglichkeiten gewährleisten. Indem man alle Phasen bewusst und unter Einbezug der Benutzer durchläuft, wird das Risiko einer Fehlentwicklung wesentlich verringert und die EDV-Kompetenz steigt zusehends. Mängel, Wünsche und Möglichkeiten werden rechtzeitig erkannt und angemeldet, wodurch ihre Entscheidungsfreiheit optimal gewahrt bleibt und sich der Einsatz schneller auszahlt.

3.2 Projektmanagement

Projektmanagement ist hier als Überbegriff aller organisatorischen, planenden und steuernden Massnahmen zu

verstehen, die bei der Abwicklung eines Informatikprojektes zu beachten sind. Dabei steht nicht das System (die Lösung) im Vordergrund, sondern das planmässige Vorgehen, die dazu erforderlichen Mittel personeller, finanzieller und sachlicher Art und deren koordinierter Einsatz.

Das EDV-Projekt ist ein Vorhaben, das wie folgt charakterisiert werden kann:

- es ist zeitlich begrenzt (Anfang und Ende)
- es hat ein klares Ziel
- im Hinblick darauf sind Aktivitäten zu planen
- sein Erfolg ist messbar
- es sind mehrere Personen daran beteiligt
- Einmaligkeit (keine Routineangele-

genheit für alle Beteiligten)

- daneben laufen noch andere Aktivitäten ab, gegen die es abgegrenzt und auf die es abgestimmt werden muss
- Gliederung in Teilprojekte, die aufeinander abzustimmen sind

3.3 Projektorganisation

Die Projektorganisation umfasst alle personen- und gruppenbezogenen Aspekte im Sinne der Aufbauorganisation eines Projektes.

Insbesondere

- die Bildung und Zusammensetzung einer Projektgruppe (unter Einbezug der Mitarbeiter/-innen der betroffenen Arbeitsgebiete wie zum Beispiel Réception, Administration, Küche, Einkauf/Lagerverwaltung)
- ihre organisatorische Verankerung
- die Funktion des Projektleiters (Fähigkeiten, Aufgaben, Verantwortung, Kompetenzen)
- die Bildung von Entscheidungsgremien, Kommissionen usw.

4. Zusammenfassung

Das Vorgehen und der erfolgreiche Informatikeinsatz im Hotel bedürfen eingehender Planung, Koordination und Überwachung auf allen Stufen sowie der gezielten Zusammenarbeit zwischen dem Kader, den Anwendern und den ausgewählten Partnern. Nur bei aktiver und motivierter Mithilfe aller Beteiligten wird auch ihr Projekt zum erwarteten Erfolg führen. Erfolg oder Misserfolg ist - wie in anderen Bereichen - auch hier direkt abhängig vom Engagement des Betriebes auf sämtlichen Stufen. Dank dem einfachen, klaren und strukturierten Vorgehen können sie, gepaart mit gesundem Menschenverstand, auch ohne fremde und kostspielige Hilfe die für ihr Haus optimale Lösung finden.

EDV-Anschaffung

Die Illusion der eigenen Software

Die Erfahrung zeigt, dass gewisse Abläufe in der Anschaffung einer EDV-Anlage fast gesetzmässig auftreten. Dabei spielt es eigentlich keine Rolle, ob es sich dabei um Klein- oder um Grossbetriebe handelt.

URS RUBIN*

Es ist heute immer noch so, dass die meisten Unternehmer, die sich für die Anschaffung einer EDV-Anlage interessieren, mehr oder weniger Neulinge sind auf diesem Gebiet. Grundsätzlich ist der geplante Nutzen der Investition eigentlich klar. Mit dem Computer wird administrative Abläufe vereinfachen und gleichzeitig die Grundlagen für unternehmerische Entscheidungen verbessern.

Die erste Klippe

Der nächste Schritt versteht sich eigentlich von selbst. Man sucht sich Informationen bei Berufskollegen, Verbänden und Anbietern. Langsam arbeitet man sich dadurch in die Materie ein und lernt dabei, dass eigentlich viel mehr möglich ist, als man sich zu Beginn vorgestellt hat. Gleichzeitig nimmt aber auch die Verwirrung zu. Plötzlich ist man mit Begriffen konfrontiert, die man nicht einordnen kann. Gesteckte Ziele, die zu Beginn recht klar formuliert waren, sind jetzt schwer erkennbar. Durch die verwirrende Vielfalt von Informationen, und leider auch durch Falschinformationen, entsteht der Eindruck, dass einfach alles machbar ist. Und dies erst noch auf Knopfdruck und ohne eigene Leistung. In dieser Phase werden die Ziele neu formuliert und viel höher gesteckt. Man hat gehört, dass einfach alles vernetzt ist, von der Kaffeemaschine über die Nachttischlampe bis hin zur Friteuse.

Die zweite Klippe

Auf dieser Grundlage sucht man sich nun einen Anbieter. Grössere Betriebe erscheinen gerne mit einem Pflichtenheft, das problemlos 20 Seiten stark sein kann. Leider sind solche Anforderungs-

profile oft weit weg von der Realität. Richtig: In der EDV ist alles machbar. Es gibt kein Problem, das nicht gelöst werden kann. Es fragt sich nur, zu welchem Preis. Dabei meine ich nicht nur Geld, sondern auch extremen Arbeitsaufwand und Ärger. Vor allem in der heutigen Zeit übernehmen Entwicklungsfirmen noch so gerne Aufträge, die bis in alle Ewigkeit ausgedehnt werden können und für die nächsten Jahre ein regelmässiges Einkommen versprechen. Wer dabei der Leidtragende ist, ist ja wohl klar.

Wie kann man die Klippen umschiffen?

Es ist sicher richtig, dass man sich vor einer Anschaffung möglichst viele Informationen einholt. Dabei darf man aber die gesteckten Ziele nicht aus den Augen verlieren. Sicher ist es reizvoll, die technischen Möglichkeiten weiter auszunutzen, als man sich das zu Beginn vorgestellt hat. Für alle technischen Feinheiten muss aber ein eindeutiges Bedürfnis vorhanden sein. Und das schon bevor der erste Computer im Haus steht. Aber wie geht man richtig vor? Die Antwort auf diese Frage ist immer wieder dieselbe. Man sucht sich einen Partner, sei dies Berater, Anbieter oder Berufskollege, der seine Fachkenntnisse wirklich nachweisen kann. Wichtig dabei ist, dass es sich nicht «nur» um einen reinen EDV-Profi handelt, er muss sich auch in der Gastronomie sehr gut auskennen. Im nächsten Schritt teilt man die Verantwortungen zu. Es gibt eine Person, die das ganze Projekt für den Betrieb leitet. Diese Aufgabe ist sicher nicht damit erfüllt, einen geeigneten Anbieter zu finden. Sie umfasst genauso die Evaluation einer angepassten Lösung und die darauffolgende Planung für die Schulung der Mitarbeiter. Ist die richtige EDV-Lösung gefunden, geht es auch darum, den zeitlichen Ablauf der Installation zu definieren.

«Gefahr»: Individuelle Lösung

Aus Investitionsgründen kann sich die Inbetriebnahme der einzelnen Module über längere Zeit erstrecken. Auch hier muss es eine eindeutige Verantwortung geben, damit Ablauf und Kosten im ge-

planten und budgetierten Rahmen bleiben. Diese personelle Verantwortung ist in grösseren Betrieben sicher einfacher erreicht als in kleinen. Damit haben wir aber immer noch nicht die für den Betrieb richtige Lösung gefunden. Hier liegt die grosse Gefahr beim Stichwort «individuelle Lösung». Es ist sicher richtig, dass jeder Betrieb seine eigenen typischen Merkmale hat. Es ist aber falsch, die Individualität des eigenen Betriebes zu überschätzen, sei dieser nun gross oder klein. Viele Unternehmer haben sich dazu überreden lassen, dass für sie eine eigene Software geschrieben wurde. Einige haben dies teuer bezahlt.

Bedürfnisse anpassen

Nach dem ersten Schritt konnten sie nicht mehr zurück und waren gezwungen, über Jahre hinweg weiter zu investieren. Vielleicht hatten sie sogar das Pech, dass der beauftragte Programmierer die Softwarefirma nach einigen Jahren verliess und niemand mehr da war, der die Software warten und weiterentwickeln konnte. Ob es sich um einen Betrieb mit 500 000 Fr. Jahresumsatz oder um einen Grossbetrieb handelt, es gibt immer die Möglichkeit, einen Anbieter zu finden, der eine bestehende Lösung schon hat, die nur noch den individuellen Bedürfnissen angepasst werden muss. Kann dieser Anbieter aber auch eine ansprechende Zahl von bestehenden Installationen innerhalb der Schweiz nachweisen, sind Weiterentwicklung und laufende Unterstützung gewährleistet. Die getätigten Investitionen werden dadurch sichergestellt. Dann bleibt eigentlich nur noch die Frage, ob der Anbieter verschiedene Varianten der Finanzierung offerieren kann. Die kaufmännisch sicher interessanteste Möglichkeit ist die Miete der ganzen Anlage, Hardware wie Software. Dieses Modell gibt dem Unternehmer die Gewissheit, dass er Hard- wie Software immer auf dem neuesten Stand der Entwicklung halten kann. Ein Argument, das in der Schnelligkeit der EDV sicher nicht zu unterschätzen ist.

Inhalt der einzelnen Phasen (Checkliste):

- 2.1 Idee mit Vorstudie
 - Idee: aus Kundenbedürfnissen und/oder Effizienzsteigerungsüberlegungen, Kostendruck, Erneuerungsbedarf usw. abgeleitet
 - Vorgehen planen und Projektorganisation festlegen
 - Situationsanalyse (Informationsbeschaffung, Ist-Zustand erkennen und beurteilen)
 - Zielsetzung (Arbeitsgebiete, Funktionen, Kosten, Nutzen, Zeit usw.)
 - Lösungsansätze festlegen (Varianten, Sofortmassnahmen treffen)
 - Wirtschaftlichkeitsüberlegungen anstellen
 - Schlussbericht mit Empfehlungen erarbeiten
 - Entscheidung treffen über die weiteren Schritte, Vorgehensplan festlegen für die nächste Phase
- 2.2 Konzept mit Pflichtenheft
 - Vorgehen planen und Projektorganisation festlegen
 - Personal informieren und miteinbeziehen
 - Vertiefung der Situationsanalyse, Zielsetzung, Einleitung von Sofortmassnahmen
 - Konzept erarbeiten mit dem Inhalt
 - Aufbauorganisation (Pflichten, Kompetenzen, Verantwortung)
 - Arbeitsgebiete mit Informations- und Ablauforganisation, Belege, Daten und eingesetzten Hilfsmitteln
 - Hardware (Art und Anzahl der Datenstationen, Drucker, deren Vernetzung, Datensicherung)
 - Software (Inhalt, Aufbau, Benutzeroberfläche und -führung, Datenzugriffsschutz, Dokumentation, Integration, Betriebssystem usw.)
 - Kosten-/Nutzen-/Wirtschaftlichkeitsüberlegungen
 - Schlussbericht (Anforderungskatalog) mit den Empfehlungen über das weitere Vorgehen (inkl. Auswahlkriterien)
 - Entscheidung treffen über die weiteren Schritte, Vorgehensplan festlegen für die nächste Phase

Inhalt des Pflichtenheftes (Checkliste)

Der Schlussbericht dient als Basis des Anforderungskataloges innerhalb des Pflichtenheftes.

1. Einleitung
 - 1.1 Vorstellung des Hauses
 - 1.2 Ist-Zustand und heutige Hilfsmittel
 - 1.3 Zielsetzung der neuen Lösung
2. Soll-Konzept
 - 2.1 Anwendungsprogramme
 - 2.2 Betriebssystem
 - 2.3 Hardware
 - 2.4 Zeitplan
 - 2.5 Unterstützung/Wartung
 - 2.6 Allgemeines
3. Offerte

Verlangen Sie eine einheitliche Gliederung mit folgendem Inhalt, der Offertvergleich wird dadurch wesentlich erleichtert

 - 3.1 Lösungskonzept (Anwendungsprogramme, Betriebssystem, Hardware, Netzwerk)
 - 3.2 Sicherheit
 - 3.3 Wartung, Unterstützung, Betreuung
 - 3.4 Verträge
 - 3.5 Kosten (Investition, laufende Kosten), Konditionen, Termine
 - 3.6 Vorstellung des Offertstellers
 - 3.7 Referenzen, Diverses
- 2.3 Auswahl und Beschaffung

Diese Kriterien werden innerhalb des nächsten Artikels bearbeitet.
- 2.4 Realisierung mit Schulung und Tests
- 2.5 Betriebsaufnahme

3. Projektorganisation

Jede Entwicklungsphase (des Phasenkonzeptes) läuft nach der gleichen Grundlogik ab, wenn auch die Schwerpunkte unterschiedlich gesetzt sind. Sie wird beschrieben durch den

- 3.1 Problemlösungszyklus
 - Auftrag
 - Zielsuche (Situationsanalyse, Zielformulierung)
 - Lösungssuche (Synthese, Analyse)
 - Auswahl (Bewertung, Entscheidung)
 - Ergebnis

Nächste Woche:
Bier 4. Teil

* Urs Rubin ist Geschäftsführer der Luculus SA, Basel.

Nau-Sea Cruises

April, April...

Kreuzfahrten für Seekranke haben vergangene Woche für einigen Wirbel und anschließend für Lacher in der Branche gesorgt. Klar, wer leicht seekrank wird, bucht kaum eine Schiffsreise, auch nicht bei Nau-Sea Cruises in Genua. Da nützen auch die ausgefallensten Marketingideen nichts. Kurz Nau-Sea Cruises existieren nicht, und die Geschichte der *hotel + touristik revue* vom 1. April notabene war erfunden, bis ins kleinste Detail. Trotzdem, ganz von der Hand zu weisen ist die Idee von Kreuzfahrten für Seekranke wohl nicht. Das haben sich auch eine Nachrichtenagentur und Teletext gesagt, die die Story übernommen hatten.

Den Branchenleuten sei für ihre Findigkeit hier ein Kränzchen gewunden: Kaum jemand hat bei der Generalagentur der Nau-Sea für die Schweiz weitere Informationen eingeholt. Waren wohl die grosszügigen Kommissionen zu suspekt? r.

Crossair Jahreszahlen 1992



Moritz Suter mit dem Crossair-Logo-Designer Ernst Gämper (rechts) nach der Logo-Entüllung auf dem neuen Jumbolino.

Foto: Michael Hutschneker

Viele Gründe zum Feiern

Mit dem Barbra-Streisand-Song «Happy times are here again» hat der Crossair-Boss Moritz Suter letzte Woche vor über hundert Medienleuten und einer Masse von VIP sein diesjähriges Jahres-Pressekonferenz-Spektakel einmuisiert. Es folgte ein Riesenereignis rund ums neue Logo, die neuen Uniformen und das neue Catering-Konzept. Schliesslich ist das Ergebnis wieder schwarz – Grund genug zum Feiern.

ALEXANDER P. KÜNZLE

«In den kommenden Wochen werden wir unser 93er Budget überarbeiten und die Ziele nach oben korrigieren», konstatierte ein selber sichtlich überraschter Moritz Suter nach Bekanntgabe der überraschend gut gelaufenen ersten drei Monate 1993. Endlich stiegen 1992 auch die Einnahmen wieder stärker als die Kosten. Doch war bei der Crossair – wie bei der Swissair – 1992 der reine Flugbetrieb im roten Bereich verharret, obschon die Jumbolinos wesentlich zum besseren Geschäftsgang beitrugen. Hoffnungsträger für 1993 sind die neuen Saab 2000, die als kleine Flieger zwar wenige Leute transportieren, aber eine gegenüber dem alten Saab 340 stark erhöhte Reichweite erbringen.

Jumbolino als Charterflieger

Was heisst dies für die Ferien-Bedarfsfliegerei, einem Nebengeschäft der Crossair, das rund 6,3 Prozent des Umsatzes ausmacht? Dieser Anteil wird aber mit nur 2,4 Prozent aller Flüge gebracht und nahm 1992 um satte 26 Prozent zu. In Marktnischen wohlgehemmt, in denen die grossen Flugzeuge der Swissair-Mittelschiff Balaif/CTA kaum

landen könnten. Neben den Jumbolinos sollen die Saab 2000 übers Wochenende im Feriencharter eingesetzt werden: Gute Belegung auch bei kleiner Anzahl Gäste, und dank den kleinen Abmessungen eine grosse Anzahl neuer möglicher Feriendestinationen in Europa.

Von Balaton bis Naxos

«Rund 30 Prozent mehr Griechenlandsflüge im Ferienbereich sind angesagt», meint Crossairs Charter-Chef Hugo Wermelinger zur *hotel + touristik revue*, obschon 1993 kein ausgesprochenes Griechenlandsjahr zu sein scheint. Kythira, Mykonos (für grosse Flieger gesperrt), Naxos usw. Das Fluggerät für diese kleinen Inseln habe bisher in der

Crossair statt Auto/Bahn

Angesprochen auf die fragliche Umweltfreundlichkeit einer Regional-Airline wie der Crossair, verglichen mit den Städte-Schnellbahnen, meinte Moritz Suter: «Nicht die TGV/ICE- und anderen Schnellbahn-Destinationen sind durch unsere Regional-Airline konkurrenziert, sondern jene Städte, die kein Massenaufkommen haben und die man mangels guter Zugverbindungen meist mit dem eigenen Fahrzeug über die Autobahn erreicht.» Es sei deshalb ein Unsinn zu sagen, alles unter 500 Kilometern sei Sache der Bahn. Suters Kriterium ist nicht die Distanz, sondern das Aufkommen an Passagieren. Die Bahn werde für ein kleines Aufkommen bestimmt nicht in ein neues TGV-Trasse investieren, ein Kleinflugzeug komme da nach wie vor viel billiger hin. APK

Schweiz gefehlt. Dank einem Ex-Armeeflieger der Sowjetstreitkräfte komme nach Ungarn ein «Thermal-Charter» für Balaton ins Rollen. «Den Umsatz von rund 20 Millionen Franken, den wir 1992 im Chartergeschäft einbrachten, werden wir 1993 konsolidieren», meint Wermelinger.

Ersatzkette

Viel hält Wermelinger auch von der Art der Zusammenarbeit vor allem mit der Ex-CTA wegen ihrer Mittelstrecken-Zielsetzung: Bei Charterketten, die nicht bestens liefen, konnten die kleinen Crossair-Geräte statt der grossen von CTA eingesetzt werden, so dass sich sinnvolle Arbeitsteilungen innerhalb der Swissair-Töchter ergaben. Als mögliche neue Business- und eventuell Feriendestinationen wurden an der Pressekonferenz genannt: Basel-Porto, Basel-Manchester, Basel-Madrid, Zürich-Rotterdam und Basel-Rom.

Gutes Business bei Flug/Bus

Was Italien an Feriendestinationen hergeben würde, falls die italienischen Luftfahrtsbehörden endlich bei den Landerechten einlenken würden, sei nur angedeutet. Der Saab 2000 hat mit seinen 50 Plätzen ungefähr die Grösse eines Busses. Deshalb könnte die schon funktionierende Zusammenarbeit mit Busveranstaltern noch ausgebaut werden. Seit langem fliegt Crossair für/mit Marti nach Alicante, neu wird mit Sántis Valencia aufgelegt.

Momentan arbeitet Crossair mit 17 Touroperatoren und fliegt 25 meist etwas spezifische Ziele wie Mahon (neben Mallorca) an, Korsika und Sardinien wären denkbare Erweiterungen. □

Siehe auch Seiten 7 und 21.

Crossair

Nur ein Pin, der fehlt noch...

«Übrigens, kennen Sie den schon...?» Es wäre nicht ein Moritz Suter in Hochform, der mitten im Beantworten von Fragen der Medienvertreter einen passenden Witz zum besten gibt. Die Frage- und Antwortstunde im Anschluss an die (zwangsläufig etwas nüchternen) Erläuterungen zu den Jahresergebnissen entwickelt sich zur eigentlichen One-man-Show. Suter geizt nicht mit kernig-humorvollen Bemerkungen und erntet von Gäste-seite mehr als nur einen Lacher – einige knorrige Medienvertreter fanden darob zwar sichtbar keinen Gefallen, aber denen ist wohl eh nie recht getan. Mit seinem ihm eigenen, unkonventionellen Auftreten bringt «Mr. Crossair» willkommene Farbtupfer in die sonst tendenziell eher fade Medienkonferenzlandschaft – und seit Freitag auch ins neue, frisch-freche Crossair-Signet.

Ein neues Erscheinungsbild, neue Uniformen für Hostessen, Pilotinnen und Piloten sowie ein neues, nahezu revolutionäres Verpflegungskonzept. In diesen tristen Wirtschaftsfeldern und Airlines-Zeiten eine derartige Fülle von geradezu mutigen Entscheidungen kann dem ganzen Branchenumfeld nur gut tun.

Positives Denken und Handeln, eine «Packen wir's an»-Vorwärtsstrategie statt Jammern und Zögern. Die «kleine» Crossair, in der die von Moritz Suter geprägte und von einem jungen, einsatzfreudigen Team angenommene und umgesetzte Unternehmensphilosophie glücklicherweise nach wie vor wirksam zum Tragen kommt, zeigt nicht nur der grossen Mutter, sondern auch Geschwistern und Angehörigen, wie selbst und gerade in schwierigen Zeiten der Blick auch mit Taten nach vorne gerichtet werden kann.

Die Präsentation der erwähnten Neuheiten im hauseigenen Hangar entwickelten sich zur perfekt inszenierten Show. Vom fabrikneuen Avro JR85 (Jumbolino) über Geschirr, Besteck und Gläser bis hin zu den Presseunterlagen: Alles, auch das kleinste Detail, erschien termingerecht im neuen Kleid. Die vom eigenen Personal bestrittene Modenschau der neuen Uniformen, die kulinarischen Höhenflüge, der Vorbei- und Anflug des ersten, neu bemalten Cityliners und schliesslich noch ein LX-Elektromobil mit künftigen Einsatzort am Flughafen Lugano-Agno und nicht zu vergessen das Basler Ballett sorgten für ein ebenso tolles wie tadellos organisiertes Spektakel. Fehlte schliesslich, um vollständig in zu sein, eigentlich nur noch der Pin mit dem neuen Logo. Ein Trost für alle Pin-Verrückten und von der Sammlerwelt Befallenen: Wie die htr aus gut unterrichteter Quelle in Erfahrung bringen konnte, wird auch diese vermutlich letzte noch nicht ausgeschöpfte PR-Lücke schon bald geschlossen. Auf dass Sie schon heute ein Knopfloch frei halten...!

Michael Hutschneker

Qantas

Supertarif für die Agenten

Wenn die Reisebüros in der Schweiz in wenigen Tagen ein Mailing von der Qantas erhalten, dann ist das mit Sicherheit «ganz dicke Post!» Der australische Carrier wird nämlich die, seiner Meinung nach, zu restriktive AD-75-Regelung lockern und den Mitarbeitern von Reisebüros einen supergünstigen Tarif für Flüge nach Australien offerieren. Ganz nach der Devise «allen, welche Lust und Zeit haben, wollen wir die Gelegenheit bieten, Australien zu besuchen...!» – übrigens, auch Non-lata-Agenten.

Der Tarif ist bis Ende 1993 gültig und auf den Crossair-Flügen ab Frankfurt, Paris oder Rom flexibel buchbar. Den genauen Tarif wollte oder konnte die Qantas-Vertretung in Zürich noch nicht bekanntgeben, wie gegenüber der htr versichert wurde, wird er aber tiefer als 800 Franken liegen! Die Details sollten in einigen Tagen bekannt sein. HU

Weitere Beiträge über Australien auf Seite 18

Cosmopolitan/Teitler

25% von Israel

Rückwirkend auf den 1. Februar 1993 hat Cosmopolitan den Israel-Spezialisten Ralph Teitler Reisen AG in Zürich-Wollishofen übernommen. Zusammen kämen sie auf rund 25 Prozent Marktanteil.

Beide Veranstalter, Cosmopolitan und Teitler, haben schon seit längerer Zeit eng zusammengearbeitet, so etwa beim gemeinsamen Eilat-Charter. Ralph Teitler, der aus gesundheitlichen Gründen zur Geschäftsaufgabe gezwungen wurde, wird weiterhin im Verwaltungsrat bleiben. Das Ladengeschäft, ein sehr beliebtes Quartierreisebüro mit einem bedeutenden Israel-Angebot, wie auch das Operating an der Albisstrasse 28 werden unter dem bisherigen Namen von Geschäftsleiterin Kathrin Hänggi und ihrem Team weitergeführt. Für die Kundschaft wie auch für die Agenten ändert sich also nichts.

Wie Hans Hunziker von Cosmopolitan teilt, erhofft man sich nach der Übernahme von Ralph Teitler Reisen, die totalen Umsatz von 8 bis 9 Millionen Franken pro Jahr erwirtschaftet, im Israel-Geschäft einen Marktanteil von rund 25 Prozent. Ein weiterer Vorteil wird von den anfallenden Synergien vor allem beim Einkauf, möglicherweise auch bei der Buchhaltung, der Produktabnahme oder den Reservationen erwartet. US

Swissair/Flugplan

Im Takt von Zürich nach Genf

Um die verbleibenden Anschlussprobleme zwischen den beiden Swissair-Drehkreuzen Cointrin und Kloten zu beheben, denken die Planer am Balseg über die Einführung eines Taktflugplans nach. Eingesetzt würden dabei Swissair- und Crossair-Fluggeräte.

Verschiedentlich auf die Verkehrsprobleme Zürich-Genf angesprochen, macht sich die Swissair Gedanken über die beste Lösung für Anschlusspassagiere, die von einem der beiden Swissair-Hubs zum anderen wechseln müssen. Paul Reutlinger, Marketing-Verantwortlicher am Balseg, betont dabei gegenüber der *hotel + touristik revue*: «Ein Shuttle-Service nach amerikanischem Muster käme viel zu teuer, da wegen der Sitzgarantie für jeden Fluggast Reserveflugzeuge bereitgestellt

werden müssen. Mit einer reinen Bahn-Shuttle-Lösung wiederum würden wir uns selbst aus dem Markt manövrieren.» Denn, so Reutlinger, viele Lokalpassagiere in Genf beispielsweise bestiegen für einen Langstreckenflug lieber ein Flugzeug in Cointrin Richtung Paris und stiegen dort auf einen Konkurrenz-Carrier um, statt erst mit dem Zug zur entsprechenden Swissair-Maschine in Kloten gelangen zu müssen.

Einen Taktflugplan erachtet Reutlinger deshalb als zweckmässigste Verbindungsversion zwischen den beiden Swissair-Hubs: «Ein vernünftiger verteilter Flugplan mit immer gleichen Abflugzeiten, mit Rücksicht auf Anschlusspassagiere erscheint mir die optimale Lösung.» Dabei wird betont, dass der Takt zwischen Kloten und Cointrin mit separaten Flugzeugen von Swissair und Crossair

betrieben würde. Die garantierte Regelmässigkeit wird nicht von interkontinental fliegenden Maschinen erbracht, die ohnehin auf dem Flug nach Kloten in Genf zwischenlanden.

Auch der ökologische Aspekt der Verbindungsvarianten Bahn oder Flug zwischen Zürich und Genf darf die vom Markt vorgegebene Logik nicht ignorieren. Was nützt eine umweltgerechte Bahnverbindung, wenn als Folge davon sämtliche Passagiere aus den lokalen Einzugsgebieten von Genf und Kloten auf bequemere Anschlussflüge ab Deutschland oder Frankreich ausweichen?

Noch befindet sich die Taktidee vornehmlich in den Köpfen der Planer am Balseg, die betriebswirtschaftlichen Abklärungen sind noch vorzunehmen. APK

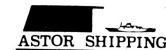
TUI

Unveränderte Lage

Die am 1. April stattgefundene ausserordentliche TUI-Gesellschafterversammlung hat erwartungsgemäss keine Annäherung der zerstrittenen Gruppen gebracht. Das bedeutet, dass der Antrag auf Ausschluss der jeweils anderen Gruppe – einerseits die West LB/Kahn-Gruppe und andererseits Hapag-Lloyd/Bundesbahn – unverändert besteht. De facto gilt derzeit die West LB als von der TUI ausgeschlossen, die gegen die Ausschlussklage gegen Bundesbahn und Hapag-Lloyd erheben will. In der deutschen Branche wird aber davon ausgegangen, dass zwischen einzelnen Teilnehmern Gespräche hinter den Kulissen geführt werden. SE, Frankfurt



MINOAN LINES
LUXUS-FÄHREN
ITALIEN · GRIECHENLAND · TÜRKEI
10% RABATT AUF DEN RÜCKFAHRTPREIS



IHRE FAHRENSPEZIALISTEN

TEL. 01/810 54 06



(M)EINE MEINUNG

Swissair und Reisebüro



Die Swissair wird wohl – egal was auf der Swissair-Presskonferenz am Mittwoch gesagt wurde – über Amsterdam/Schiphol zum EG-Carrier, oder gar nicht. Sich auf irgendwelche Launen des Schweizer Abstammungsvolkes zu verlassen, wäre managerial äusserst unklug.

Was auch immer die Swissair-Spitze den Medien Mitte dieser Woche mitgeteilt hat, die Schweizer Reiseindustrie muss sich auf einige Konsequenzen gefasst machen: 1993, vielleicht 1994, werden sicher als Preiskampfbahre in diesem Jahrzehnt einmalig bleiben. Ähnlich wie sich in der Geschichte der Eisenbahnen im letzten Jahrhundert solche Ruinjahre einstellen. Denn jede noch so zögernd eingeleitete Kooperation der Swissair mit anderen Airlines wird für die Reiseindustrie zumindest auf den weniger konkurrenzstarken Strecken ein Ende des Preissturzes einläuten.

Zweite Konsequenz der Kooperationen: Wenn den europäischen Airlines bisher ihre staatliche Beteiligungen als antidynamische Bleifüsse das Leben sauer machten, so verunmöglicht dieser öffentliche Charakter nun spektakuläre Konkurrenzkämpfe – was den rein privatwirtschaftlichen Touroperatoren die beschränkte Länge ihrer Spiesse aufzudecken dürfte! Insbesondere da sie sich in diesen

schweren Monaten, jedenfalls in der Schweiz, mit den Airlines kaum solidarisches zeigen.

Nicht dass ich jetzt die Rachegeleüste einer Balair heraufbeschwören möchte. Wenn aber die Swissair als Swiss-Euro-Airline einmal von Amsterdam aus endlich dazu gezwungen wird, übers Wochenende ihre leere Business-Flüge nach Norden aufzugeben und ihre (Swissair-?) Maschinen mit Ferienfliegern in den Süden zu transportieren, wird dies bestimmt nicht mehr zu Max-Tours-Konditionen der Fall sein. Dann werden auch die Margenkünstler bei den Veranstalter tüchtig ins Schwitzen geraten: Je kooperativer die Airlines unter sich werden, desto enger wird der Spielraum für TOs, falls die Kaufkraft der Reisenden nicht zunimmt und eine Verteuerung zulässt.

Die oft totgesagte Masse der Reisebüros aber, die sich jüngst wieder jammern über die bösen TOs erregt hat, weil diese trotz allen Beteuerung eben lieber direkt verkaufen, kann sich vielleicht bald ins Fäustchen lachen. Direkt verkaufen werden nämlich immer mehr die Reisebüros selbst. Von den Airlines mit Reservationssystemen unterstützt, spielen viele Reisebüros vermehrt selbst Veranstalter, und verkaufen Flug-plus-CRS-Produkte direkt an den Kunden. Die Veranstalter hingegen, zumindest die grossen, die nicht in stabilen Marktnischen produzieren, werden sich schleunigst auf ihre Agentennetze konzentrieren müssen. Alexander P. Künzle

REKLAME

Club Med news

„Jetzt beim Club Med: Märten erlaubt!“

Diese, kürzlich in der Presse erschienene Aufforderung zum Dialog, hat Furore gemacht. Für all jene, die den Grundgedanken dieser Aufforderung zur Verhandlung nicht verstanden haben, möchten wir folgendes klarstellen: **Wir sind keine Preisbrecher!** Der Club Med empfiehlt seinen Gästen ganz einfach: Erklären Sie uns Ihre Ferienbedürfnisse; **zusammen werden wir die beste Lösung finden.** Wenn der Kunde bereit ist, gewisse Zugeständnisse zu machen (z. B. bezüglich Datum, Abreisetag oder Gruppengröße), kommt ihm der Club Med gerne entgegen. Dabei kann es sich um einen Rabatt handeln, um Naturalvorteile, um ein Einzelzimmer, um ein Gratis-Angebot für ein Kind oder sogar um eine kostenlose Zusatzwoche.

Die Konsumenten wollen heute entweder alles billiger erhalten oder sie verhandeln um Mehrleistungen zum gleichen Preis. Kurzum, der Club Med sah sich verpflichtet, eigene Rezepte gegen die Auswirkungen der Krise vorzuschlagen.

Der Ball ist nun beim Konsumenten. An ihm liegt es, den Dialog aufzunehmen, in seinem eigenen Interesse, natürlich!

Weitere Informationen:
01 810 62 62

AUA-Qualifyer

Doppelte Meilen

Die «Happy Days»-Urlaubsflüge der AUA-Chartertochter AAT (Austrian Air Transport) wurden in das «Qualifyer»-Programm von Austrian Airlines und Swissair aufgenommen.

Doppelmeilen für Qualifyer gibt es ausserdem auf einer Reihe internationaler Austrian-Flüge, wie etwa nach Zürich, und Bonus-Meilen für den Duty-free-Einkauf in Wien.

Verdoppelt werden die Meilenguthchriften für Qualifyer aus Österreich, wenn diese bis 30. Juni dieses Jahres mit Business Class von Austrian Airlines von einem der österreichischen Flughäfen nach Zürich fliegen. Die Aktion gilt auch für Flüge von Wien nach Amsterdam, Brüssel, Berlin, Hamburg, München, Stuttgart oder London sowie von Graz nach Frankfurt. Da in der Business Class generell das Eineinhalbfache der Distanz gutgeschrieben wird, gelten, wie es in einer Mitteilung heisst, durch die Verdoppelung praktisch Dreifachmeilen.

Für jeden Einkauf in den Duty-free-Geschäften am Wiener Flughafen erhalten «Qualifyer» bis 30. Juni 100 Bonusmeilen. Zeitlich nicht begrenzt ist die Einbeziehung der Charterflüge: Pro Urlaubsflug werden ab 1. April 1500 Meilen gutgeschrieben. HP, Wien

First Class

British Airways hat Anfang April eine neue First-Class-Formel für transatlantische Flüge eingeführt (siehe htr vom 1. April 1993). Während andere Airlines ihre First Class abbrechen, baut British aus. First-Class-Markt: Über oder in den Wolken?

CLAUDE BAUMANN

«Airlines, die ihre First Class abschaffen, handeln kurzsichtig», erklärt Jill Manaton, Brand Manager First Class bei British Airways, unter deren Leitung die edelste Klasse jeder Fluggesellschaft eine neue Identität erhält. «Wir sind überzeugt, dass es immer einen Markt für Erstklasspassagiere geben wird, deshalb wollen wir diesem Segment auch etwas bieten.» In 18monatiger Evaluationsphase hat das Projektteam um Jill Manaton in diversen Marktforschungen die Bedürfnisse der First-Class-Klientel eruiert und entsprechend ein Konzept erarbeitet, das nun Schritt für Schritt realisiert wird.

British-Airways-Vielfliegerprogramm

Den Kunden mit Komfort umgarnen

Nach Qualifyer von Swissair und Miles & More von Lufthansa folgt Executive Club Miles von British Airways auch in der Schweiz. Das Programm ist seit 1991 in Grossbritannien und seit letztem Jahr in den Vereinigten Staaten eingeführt und wird nun auf Kontinentaleuropa und vier weitere Regionen ausgedehnt.

KURT METZ, HEATHROW

Um ihrem Anspruch wirklich gerecht zu werden, die erste globale Fluggesellschaft zu sein, fehlte British Airways das weltumspannende Vielfliegerprogramm. Zwar konnten Kunden mit Adressen in den USA und dem Vereinigten Königreich Flugmeilen sammeln und diese in Freiflüge umtauschen, Passagiere aus dem Rest der Welt war dies jedoch bis Ende letzter Woche verwehrt. Nun können Frequent Flyers in Kanada, Südafrika, Australien und Neuseeland, Lateinamerika und der Karibik sowie auf dem europäischen Festland ebenfalls am Rennen um Meilen teilnehmen. Dies wird gar zur Bedingung, wer in den Executive Club von British Airways aufgenommen und darin verbleiben will. Noch ist allerdings nicht entschieden, wie die Partner von British Airways – Qantas und USAir – am Executive-Club-Programm teilhaben werden, wobei gerade hier das grösste Kundenpotential zum leichten Umgarnen von neuen, noch nicht auf die «Favourite Airlines» eingespurte Kunden besteht. Hiergenau zählen bereits Flüge mit den Töchtern TAT European Airways auf ihren internationalen Strecken und Deutsche BA auf dem gesamten Netz – also auch von Deutschland nach Genf und Zürich – für Executive Club Miles.

Blau, Silber, Gold

Bereits sind mehrere tausend Personen im deutschsprachigen Raum – also auch in der Schweiz – Mitglied des Executive Clubs. Dieser kennt die drei Kategorien blau, Silber, und Gold. Teilnehmer mit blauen Karten kommen in den Genuss elementarer Vorteile für den Vielflieger (Priorität auf Wartelisten, Vergünstigungen in Hotels und bei Automaten), jene mit silbernen Ausweisen haben Zutritt zu den Executive Lounges und Gold Members schliesslich profitieren von einem garantierten Sitz in Clubs bis 24 Stunden vor Abflug und die Betreuung durch Service Teams in allen wichtigen Transferflughäfen. Dagegen können Mitglieder aller drei Gruppen Air Miles sammeln.

Punkte nach Klasse

Je nach bezahltem Tarif werden Punkte gutgeschrieben. Für ein First Class Ticket gibt es pro Weg 350, für ein Club Europe 80, für ein Euro Traveller noch 40 Punkte. Bloss 60 Punkte pro Jahr genügen, um sich für die blaue Mitgliedschaft zu qualifizieren; 400 sind nötig für eine Silberkarte und 1000 braucht der Kunde, der alle Clubvorteile beanspruchen will.



Links im Bild der warteschlangfreie Fast Track für First- und Business-Class-Kunden, rechts das Gedränge vor dem Eingang für Economy-Passagiere im British Airways Terminal von London Gatwick.

Foto: Kurt Metz

Um Flüge mit British Airways über den Nordatlantik attraktiv zu gestalten, gelten hier wesentlich höhere Guthchriften, abgestuft nach East und West Coast sowie dem Mittleren Westen. Ebenfalls Guthchriften gibt es für das Benützen von Leistungen der BA-Partner wie Hertz, der Hotels von Ritz-Carlton, Mandarin Oriental, Marriott, Savoy und Edwardian. Einlösen kann man die gesammelten Punkte für Freiflüge und weitere, reise- oder freizeitbezogene Aktivitäten, die je nach Wohnsitzland variieren.

Für alle Fragen rund um den Executive Club und das Vielfliegerprogramm hat British Airways zehn Kundendienstzentren eingerichtet, die über kostenlose Nummern erreichbar sind. Für die Schweiz lautet diese 155 06 06. Die Reisebüros in unserem Land erhalten Anmeldeformulare für ihre Kunden und ein Handbuch in diesen Tagen.

Die zweite Runde bringt mehr Komfort

Auf den Flugplanwechsel hat British Airways ihre erst vor wenigen Jahren erneuerte Club World, First Class und Concord-Produkte einer Reihe von Anpassungen unterzogen. In Business Class sind dies: ergonomisch neu entwickelte Sitze mit zusätzlicher Fussstütze und seitlichen Kopfstützen, acht Videokanäle mit insgesamt 47 Stunden Film, flexibler Mahlzeitservice sowie ein «Wohlfühlen in der Luft»-Programm, um die Auswirkungen des Jetlags zu mindern.

Für Passagiere in First Class gibt es auf kürzeren Flügen den Sleeper-Service sowie bis zu 50 Videotitel zur Auswahl an Bord. In den in die Jahre kommenden Concorde-Maschinen werden die Kabinen erneut mit Sitzen,

die jenen in Sportwagen ähneln sowie mehr Platz in den Gepäckablagen geschaffen. Kleidersäcke – die im Rumpf mitfliegen müssen – werden garantiert innerhalb von acht Minuten in die Ankunftshalle gebracht.

Neue Lounge-Einrichtungen sowohl in Heathrow Terminal 4 – die Euro Lounge im Terminal 1 ist bereits voll im Betrieb – und Gatwick North Terminal befinden sich im Bau oder stehen kurz vor der Eröffnung. Alle Passagiere in Concorde, First und Club können in Heathrow und Gatwick die Fast-Track-Route einschlagen, die ihnen vom Check-in über die Zoll- und Passformalitäten sowie in den Tax-Free-Shops Priorität ohne Schlängeln zusichert. MC

Dienstleistungen vor und nach dem Flug

Zu den wesentlichen Neuerungen im First-Class-Produkt von British Airways zählt sicherlich die Tatsache, dass man den Passagier bereits vor Abflug in der Lounge umfassend betreut und während dieser Zeit mit ihm auch alle späteren Wünsche und Bedürfnisse abklärt, so dass die Flugzeit ganz im Sinne des Passagiers gestaltet werden kann. Tatsächlich erhalten First-Class-Fluggäste für die Flugzeit ein Duvet und Kissen sowie einen Pyjama, den sie später behalten können. Beinfreiheit, die neuesten Audio- und Videogeräte sowie eine individuelle Verpflegungspalette vervollständigen das First-Class-Angebot an Bord.

Ein vollkommenes Novum sind indessen die Serviceleistungen nach Ankunft in London-Heathrow, die dem First-Class-Passagier geboten werden. Hier hat er in einer sogenannten Arrival-Lounge die Möglichkeit, sich mit einer Dusche zu erfrischen, aber auch noch eine Weile länger zu schlafen, sich zu verpflegen oder eben auch eine Vielzahl von Dienstleistungen wie Wagenmiete, Hotelzimmerreservierung oder Rückbestätigung von Flügen zu beanspruchen.

«Damit begeben wir uns in neue Gefilde», erklärt Jill Manaton, «denn ein Servicekonzept bei Ankunft von Passagieren existierte bisher noch nirgends.» Ab 15. April 1993 soll das neue First-Class-Paket von British Airways, das vorerst nur von Boston und New York nach London angeboten wird, auf 30 weiteren kurzen Langstreckenrouten (USA-Ostküste sowie Mittlerer Osten) etabliert werden.

Strenge Kriterien

Jeder First Class haftet bekanntlich der Ruf an, ein sündhaft teurer Salon in den Wolken zu sein, wo die meisten Passagiere, die ihn benützen, kaum etwas dafür bezahlt haben. Auf diese Tatsache angesprochen, meint Jill Manaton: «Wir haben sehr klare Kenntnisse über unsere First-Class-Kundschaft. Wir sind da sehr streng und achten darauf, wer zuvorderst in der Maschine sitzt. Die First-Class-Passagiere haben ein Durchschnittsalter von 47 Jahren, sie unternehmen pro Jahr rund 12 Returntrips in der ersten Klasse, sie setzen sich zu 81 Prozent aus männlichen und zu 19 Prozent weiblichen Menschen zusammen

und absolvieren ihre First-Class-Flüge zu 75 Prozent geschäftlich oder entsprechend zu 25 Prozent ferienmässig.» Fakten genug, um sich bei British Airways ganz klar für eine wegweisende First Class einzusetzen.

IMPRESSUM

hotel + touristik revue

Adresse: (Redaktion, Stellenanzeigen und Abonnementsdienst) Postfach, 3001 Bern, Tel. (031) 50 72 22, Telefax (031) 46 23 95, Telefax Redaktion (031) 50 72 24. Herausgeber/Editor: Schweizer Hotelierverein (SHV) Bern. Gesamtleitung/Direction: Werner Friedrich. Chefredaktor/Rédacteur en chef: Andreas Netze.

Verlag/Édition

Marketing: Stefan Garbach. Anzeigenverkauf (Scherf/Anzeigen/Annonces): Agentur Markus Flühmann, 5628 Birri, Tel. (057) 44 40 40, Telefax (057) 44 26 40. Suisse romande: Presse Publiée S.A., M. Jacques Souarès, 5, av. Krieg, 1208 Genève, Tel. (022) 735 73 40, Telefax (022) 786 16 21.

USA

Wieder mehr Gäste

327 000 Gäste und damit acht Prozent mehr empfangen die USA im vergangenen Jahr aus der Schweiz. Mit 26 Prozent lag der Zuwachs aus Österreich bei insgesamt 152 000 Gästen allerdings um einiges höher. Spitzenreiter der europäischen Gästeliste war Grossbritannien mit einem Zuwachs von 12 Prozent gefolgt von Deutschen, die 1 718 000 Gäste und damit einen Zuwachs von 20 Prozent gegenüber 1991 erbrachten. Aus Deutschland wird für 1993 ein Zuwachs von 17 Prozent erwartet und damit das Durchbrechen der Zwei-Millionen-Schallgrenze.

Insgesamt konnten die USA im vergangenen Jahr aus den internationalen Tourismus Einnahmen in Höhe von rund 76 Milliarden US-Dollar verzeichnen. Für 1993 wird mit Einnahmen in Höhe von 84 Milliarden gerechnet.

SE, Frankfurt

Slowenien

Fast zehn Millionen Logiernächte

Slowenien zieht eine vorläufige Bilanz: Zwischen Januar und August 1992 zählte der neugegründete Staat 4,9 Millionen Übernachtungen in seinen 75 000 Hotelbetten, die dabei zu 65 Prozent ausgelastet waren. Vor der Unabhängigkeit Sloweniens waren «auf der Sonnenseite der Alpen» (Werbeslogan) jährlich drei Millionen Touristen zu Gast, die neun Millionen Übernachtungen bescherten.

Für 1993 verspricht das Land «konstante Preise»: Halbpension in einem Viersternhotel sei in diesem Jahr – abhängig von der Saisonzeit – schon ab 50 Mark, Privatunterkünfte ab 20 Mark zu haben. «Und ein halber Liter Bier», so Leopold Perc vom slowenischen Fremdenverkehrsamt in Frankfurt/Main dazu weiter, «kostet 1 Mark 90». tdt/r

Wien

«Artwalking» und Musik

Kultur wird immer mehr auch als Tourismusattraktion wiederentdeckt. Da die Werbung aus Rezesionsgründen vielerorts zu teuer wurde, wendet man sich zeitgeistig wieder der Kultur zu. Wiens Kulturpfad (Art Walk) stellt ab Mai sechs Museen in bequemer Spazierabstand voneinander vor.

ELIANE MEYER, WIEN

Getreu dem Motto von Kaiserin Maria Theresia: «Das Volk will Spectaculum haben», werden in Wien seit Jahrzehnten die «höfischen Spektakel» Musik und Theater (seit kurzem höchst erfolgreich auch das Musical) mit Hingabe gepflegt. Die bildende Kunst hingegen, vor allem ihre modernste Spielart, geriet dabei etwas ins Hintertreffen. Das soll sich dank dem neuen, erstmals rund um die diesjährigen Wiener Festwochen (14. Mai bis 20. Juni) «erschlossenen» Kulturpfad ändern. Der auf Initiative von Traudl Lisey (Auslandsmedienbetreuung und neu Verkaufsförderung beim Wien Tourismus) und Martin Fritz (Projektleiter der Festwochen-Ausstellung «Der Zerbrochene Spiegel») realisierte «Art Walk» führt zu sechs Ausstellungen in sieben Kunststätten, von Breughel über Klimt bis zum biedermeierlichen Waldmüller, den exotischen Mayas und zu Baselitz und Cy Twombly.

Von Breughel bis Baselitz

Es wandelt sich höchst abwechslungsreich in diesem Spannungsfeld zwischen alter und höchst moderner Kunst. Beginnen wir im neurenovierten Kunsthistorischen Museum bei den grossen Stars der Antwerpener Malschule – immerhin besitzt Wien dank den sammelfreudigen Habsburgern die

grösste Breughel-Sammlung der Welt («Von Bruegel bis Rubens»: 2. April bis 20. Juni).

Als Kontrast folgt auf dem Gelände des Messepalasts, dem zukünftigen Museumsquartier (das bis 1997 komplett mit Museum moderner Kunst, Leopoldmuseum, Kunst- und Veranstaltungshalle und – umstrittenem – Leserturm neu entstehen soll!) der erste Teil des «Zerbrochenen Spiegels», einer internationalen Standortbestimmung moderner Malerei mit Werken von 43 Künstlern, darunter Berühmtheiten wie Baselitz und Cy Twombly. Für den zweiten Ausstellungsteil spaziert man weiter ins vieldiskutierte – Provisorium der Kunsthalle, seit letztem Herbst geleitet vom Schweizer Toni Stooss, früher Vizedirektor des Zürcher Kunsthauses («Der Zerbrochene Spiegel», 26. Mai bis 25. Juni).

Kein gemeinsames Eintrittsticket

Auf dem Weg dorthin macht man Station in der interessanten Gemäldegalerie der Akademie der Bildenden Künste (wo Hundertwasser eine Professur hält) und im Jugendstilgebäude der Sezession beim eindrucksvollen Beethoven-Fries von Gustav Klimt. Weiter geht's ins Künstlerhaus mit seinen immer fabelhaften Ausstellungen (derzeit und bis zum 27. Juni «Die Welt der Mayas»). Den Abschluss macht das Historische Museum der Stadt Wien jenseits des Karlsplatzes, das bis zum 30. Mai den berühmten Wiener Biedermeiermaler Waldmüller zelebriert.

Da die Museen von verschiedenen Trägerschaften geführt sind, gibt's leider kein gemeinsames Kulturpfad-Eintrittsticket. Doch dafür verspricht Traudl Lisey eine zukünftig stets aktualisierte Kulturpfad-Broschüre! □

Österreich Werbung

Doktor Lukas mit dem Radl

Hoher Besuch aus Wien. Dr. Klaus Lukas, Generaldirektor der Österreich Werbung, war nach Zürich gekommen, um über Massnahmen zur Saisonverlängerung zu berichten. Auch wenn er nicht viel Neues zu berichten hatte, tat er dies mit hinreissendem Charme.

UELI STAUB

Über Österreichs Vorhaben, Stosszeiten abzubauen und die Hochsaisons auszuweiten, haben wir schon vor ein paar Jahren ausführlich berichtet. Die Basis dazu liefern neben der traditionellen Gastfreundschaft die landschaftlichen und kulturellen Schätze. Allerdings spürt man auch dort die Rezession. Die goldenen Zeiten, wie sie noch Direktor Hans Timko von der Österreich Werbung in Zürich erleben durfte, sind vorbei. Aus dem Zuwachs von 7 Prozent bei den Schweizer Ankünften, den er Jahr für Jahr registrieren durfte, ist 1992 ein Defizit von 3,8 Prozent entstanden! «Die Schweizer sind übervorsichtig geworden», heisst es. Auch andere wichtige Märkte liefern negative Werte, was für Österreich, das von allen 24 OECD-Ländern gemessen am Brutto sozialprodukt prozentual den grössten Tourismusanteil besitzt, nach Konsequenzen ruft.

Hilfe aus der Vergangenheit

«Saisonentzerrung durch zielgruppengerechte Angebote und saisonales Denken» heisst eine der eingeschlagenen Marschrichtungen, und da ruft man gerne die historische Vergangenheit zu Hilfe, allen voran die unerschöpflichen Habsburger.

Ein weiterer Prospekt verheisst «Erlebnis Bahn & Schiff» mit Luxus-



Dr. Klaus Lukas von der Österreich Werbung auf dem Werbefeldzug für das Radwandern. Foto: Michael Hutschneker

Dampf- oder Liebhäberzügen sowie der MS Mozart.

Megatrend Radwandern

Im Grunde genommen aber war der Besuch von Dr. Klaus Lukas ein verkappter Werbefeldzug für das Radwandern, als wäre dies eine absolute Neuheit. Unterstützt wurde er vom Landes-Tourismuskurator Hans Kaippel aus dem Burgenland. Die neue, durch grafische Höhenflüge etwas unübersichtlich geratene Motivationsbroschüre «Radfrühling in Österreich» reiht sich lukkenlos an die bereits bestehenden Saisonentzerrer «Sonnenschilau» und «Servus im Herbst».

Weit hilfreicher ist der Koprospekt «Radtouren in Österreich», in dem auch sieben radfreundliche Städte vermerkt sind. Rund 170 ÖBB-Bahnhöfe sind mit Drahteseln für die Genussradler ausgestattet; die Miete beträgt 7 Franken pro Tag. □

AUF DEM BROADWAY DES EURIPIDES. ODER: NACH OBEN IST ALLES OFFEN.

Euripides. Der Tragödiendichter. Sein außergewöhnlicher Tiefsinn macht ihn bis heute unübertroffen. Seit fast zweieinhalbtausend Jahren wird ihm auf der Bühne zugejubelt. Ein Rekord, um den ihn selbst der Broadway beneidet. Um eines seiner Stücke wahrhaftig genießen zu können, sehen Sie es sich am besten in einem antiken griechischen Theater an. Denn hier wird Ihrer Phantasie keine Grenze nach oben gesetzt. Buchen Sie ihre Tickets jetzt. Und die Vorstellung kann beginnen.



GRIECHENLAND
Die Wahl der Götter

WENN SIE MEHR WISSEN MOCHTEN, WENDEN SIE SICH BITTE AN DIE GRIECHISCHE ZENTRALE FÜR FREMDENVERKEHR, LOEWENSTRASSE 25 CH 8001, ZÜRICH, TEL.: 2270105, FAX: 2120516, TELEX: 814452.

FLY
OLYMPIC

Marriott's Fam-Tastic Raten 1993 sind da!

US \$ 39,- pro Nacht!

(diese Rate gilt nur für Reisebüro-Expediten, nur für bestimmte Hotels und nur zu bestimmten Terminen!)

Weitere Informationen sowie eine kostenlose Broschüre erhalten Sie bei:
Marriott Hotels & Resorts & Suites
 Geleitsstraße 25, 5. OG
 D-6000 Frankfurt am Main 70
 Telefon (00 49 69) 61 06 31
 Fax (00 49 69) 61 08 16

Marriott
 HOTELS · RESORTS · SUITES

740 Marriott Hotels & Resorts & Suites weltweit können Sie zum Nulltarif buchen!

155 01 22



Rahmenlieferung

für fernreisen

Ozeania Reisen AG Inh. Bruno Böckli
 Badenerstrasse 12
 5442 Flisbach
 Südsee Tel. 056/83 77 90
 Australien Fax 056/83 56 03
 Neuseeland

ZEITGEWINN

Neu: Montag und Freitag

Direkt Zürich - Erfurt

Neu: Zwei Stunden länger am Ziel

Early-bird Bern - München

Neu: Auch mittags

Zürich - Eindhoven

Buchungen durch die Reservierungssysteme von Swissair, Lufthansa und KLM

Air Engiadina Charter- und Taxiflüge: Tel. 01/814 14 40, Fax 01/814 37 77

AIR ENGIADINA
 THE SWISS REGIONAL AIRLINE

AUSTRALIEN NEUSEELAND SÜDSEE



Der neue
164-Seiten-Katalog
ist da!

«DOWN UNDER»
umfassend, attraktiv
und kostengünstig!
Bestellen Sie jetzt
«den Juwel»

unter den
Australien-Katalogen!

AUSTRALIEN-SPECIAL

21 Tage ab/bis Zürich

inkl. 15 Tage Campermiete

inkl. unl. km und Vollkasko und

2 Nächte im Mittelklasshotel in Australien!

Bis 30. 11. '93. Nur Fr. 2990.- p. P.

NEUSEELAND-SPECIAL

25 Tage ab/bis Zürich

inkl. 21 Tage Campermiete

inkl. unl. km und Vollkasko und

1 Nacht im Mittelklasshotel in Neuseeland!

1. 5. bis 30. 6. '93. Nur Fr. 2770.- p. P.

1. 7. bis 30. 9. '93. Nur Fr. 2990.- p. P.

SÜDSEE-SPECIAL

16 Tage ab/bis Zürich

zu den Cook Islands!

Inkl. Flug, Transfer und 14 Nächten

im Rarotongan Resort Hotel,

Basis Doppelzimmer

1. 4. bis 30. 6. '93. Nur Fr. 2990.- p. P.

Natürlich vom Spezialisten:

Telefon (043) 21 79 79
 Telefax (043) 21 79 97

FANTASY TOURS
 REISEBÜRO
 54972/254010

NEU: Downunder!

Ein Superprogramm,
perfekt präsentiert.



Mit diesem und
21 anderen,
umfassenden
Katalogen
erleichtern
wir Ihnen
den Verkauf.



Hotelplan

01 / 277 81 11

Australia Now
 let yourself go



SUPER SONDERANGEBOT!

- Flug mit Singapore Airlines
- Städteflug nach Sydney
- Zürich-Singapore-Sydney
- 11 Tage Avis Mietwagen, Kat. B
- Stopover/Verlängerung möglich
- 3 Hotelübernachtungen
- 5 Ausflüge inkl. Stadtrundfahrt
- Stopover/Verlängerung möglich

Fr. 2'290.-

Fr. 2'099.-

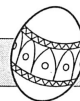
Verlangen Sie den neuen 96-seitigen Ozeanienkatalog

AMS
 Qualität und Service

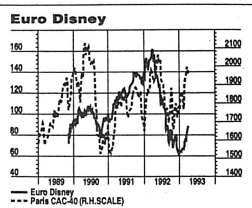
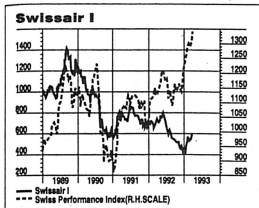
knecht reisen
 ozeanien

Knecht Reisen Ozeanien • Zürcherstrasse 1
 5400 Baden • Tel. 056122 12 22

19 Jahre Spezialist



Börsenspiegel



Nach Hause verstärkte Retouren

Der Auftakt in den Monat März dürfte sich sehen lassen. Neue Zinsermässigungen kamen nicht nur – endlich! – den Hypotheken zugute, sondern beschleunigten auch die Aufwärtsfahrt der Aktien. Der Swiss Performance stellte immer wieder neue Rekorde auf, bis er mit 1337,3 Punkten einen Stand von ziemlich genau 100 Punkten über dem Jahresschluss erreichte.

Dann allerdings setzte ein Abbröcklungsprozess ein. Dabei war es weniger eine leichte Zinsversteifung, die Anlass zu Gewinnmitnahmen bildete. Auch von den Gesellschaftsmeldungen bestand kaum Anlass für eine besonders vorsichtige Haltung. Vielmehr gaben die politischen Vorgänge in der ehemaligen Sowjetunion zu denken. Was passiert mit dem Reformer Jelzin und vor allem mit seinen Reformplänen? Kommen die alten Hardliner wieder an die Macht und mit ihnen erneut die kommunistische Doktrin, die man überwunden glaubte? Und wenn es zu dieser einseitigen Lösung kommen sollte: Was bedeutet das politisch und militärisch für den Westen? Kommt eine solche Extremlösung friedlich oder mit Waffengewalt zustande?

Dass solche Überlegungen auch an der Börse verunsichern, darf nicht erstaunen. Zumal sich fast gleichzeitig eine leichte Versteifung der Zinsen eingestellt hat – auch diese Konsolidierungspause nach dem dramatischen Zinsfall kaum eine besondere Überraschung. Aber sie hat halt ebenfalls mitgeholfen, die allgemeine Zurückhaltung zum Ausdruck zu bringen.

SSR-Reisen

Die Kosten im Griff

Mit 128,3 Millionen Franken weist SSR-Reisen im Geschäftsjahr 1991/92 ein Umsatzplus von 2,9 Prozent gegenüber dem Vorjahr aus. Durch eine Änderung der Abgrenzungsmethode lässt sich diese Zahl nicht mit dem Vorjahresergebnis vergleichen. Sämtliche Transporte wurden neu leistungsmässig wie die übrigen Produkte nach Abreisedatum erfasst, nachdem in den Jahren davor das Verkaufsdatum massgebend war. Die vergleichbare Umsatzsteigerung beträgt effektiv 7,1 Prozent gegenüber dem Vorjahr. Die grössten Ertragszuwächse konnten bei den Produktlinien Fern- und Städtereisen erzielt werden.

Auf der Kostenseite konnten im abgelaufenen Geschäftsjahr fast 1,5 Millionen Franken oder 6,7 Prozent eingespart werden. Weitere beschlossene Sparmassnahmen werden sich erst im laufenden Geschäftsjahr auswirken.

Sorgen macht Geschäftsleitungspräsident Beat Obrist der ruinöse Preiskampf, welcher durch die Überkapazitäten auf dem Flugsektor verursacht wird. Er ist aber der Meinung, dass auch die schärferen Interventionen des Bundesamtes für Zivilluftfahrt (BZL) nichts daran ändern werden. In Zukunft werde der Markt und nicht der Bund die Preise diktieren. *pd*

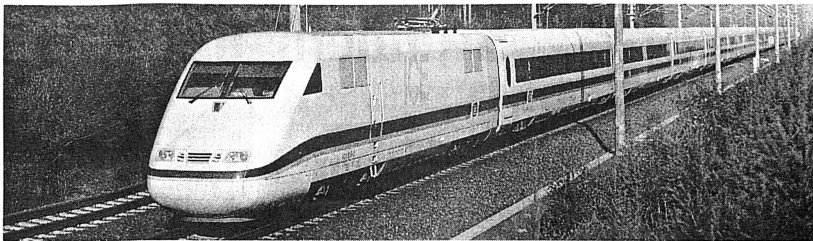
Traviswiss/Galileo



Hase und Christkind in Kloten

Dem Geschäftsführer von Passage Reisen in Kloten, Beat Walser (links), und seinem Team muss es am Mittwoch vergangener Woche wie Ostern und Weihnachten zusammen vorgekommen sein. Eine grössere Swissair/Traviswiss-Delegation – im Bild Traviswiss-Chef Peter Maurer – beschenkte ihn mit einer Fülle von Geschenken aus dem hauseigenen Werbegeschenkssortiment. Selbst ein Vertreter vom Galileo-Headquarter liess es sich nicht nehmen, speziell für diesen Anlass aus Swindon anzureisen. Gefeierte wurde Passage Reisen als erstes Schweizer Reisebüro, welches von der Galileo Migration erfasst wurde. Die Umstellung, dies nach Aussagen des ganzen Passage-Teams, soll dabei reibungslos über die Bühne beziehungsweise das EDV-System gegangen sein. (Foto: Michael Hutschnecker) *HU*

Deutsche Bundesbahn



Sanierung ist bei der Deutschen Bundesbahn angesagt. Am besten im Tempo der ICE-Hochgeschwindigkeitszüge. Foto: Kurt Metz

Reform bis zur Privatisierung

Milliardenschwere Verluste machen den Deutschen Bundesbahnen und der Deutschen Reichsbahn zu schaffen. Rettung verspricht man sich von der «Bahnreform» und meint damit die Sanierung durch den Staat. Auf dem Weg in eine Aktiengesellschaft steht für 1994 die Fusion der beiden Bahnen an.

SYBILL EHMANN, FRANKFURT

Der Jahresverlust der Deutschen Bundesbahn/Deutschen Reichsbahn 1992 wird erneut höher ausfallen, als die vorausgesagten 14 Milliarden DM (1991: 9,6 Milliarden DM). Die Gesamtverschuldung beider deutsche Bahnen wird nun mit 55 Milliarden DM beziffert. Da spielt es dann auch keine Rolle, dass der Umsatz der Bundesbahn im Personenverkehr um rund 10 Prozent auf 11 Milliarden DM angestiegen ist und dass die Zahl der Mitarbeiter um 6000 auf nun 222 000 gesenkt wurde, denn vor allem im Güterverkehr führen schwere Einbrüche zu den schwindelerregenden Verlusten.

Das Wunderwort, das nun seit Monaten in aller deutschen Munde ist, heisst «Bahnreform», durch die der Karren aus dem Dreck gezogen werden soll – 40

Jahre zu spät. Hinter dem griffigen Wort «Bahnreform» verbirgt sich die Sanierung der Bahn durch den Staat, um sie

anschliessend dann in die Privatwirtschaft entlassen zu können.

Viele der derzeit in Deutschland im Gespräch stehenden Zusatzsteuern, sei es die umstrittene Vignette oder die Anhebung der Mineralölpreise, sind im Lichte dieses gigantischen Finanzierungsbedarfs zu sehen. Die deutschen Bahnen müssen vom Staat von 70 Milliarden DM entlastet werden, der ihnen überdies zinsverbilligte Kredite und Zuschüsse zugestehen muss, um die Sanierung und den Ausbau der Infrastruktur – vor allem im deutschen Osten – zu ermöglichen. Bis zum Jahre 2010 sind 3000 zusätzliche Schienenkilometer geplant.

Wenn alles seinen vorgesehenen Weg geht, das heisst, wenn der Bund die Bahn endlich von ihrer Schuldenlast befreit, werden beide deutschen Bahnen im Januar 1994 fusionieren und können dann in eine Aktiengesellschaft umgewandelt werden. Die Zeiten, wo die Eisenbahn ihren Fahrweg Schiene komplett selbst finanzieren muss – im Gegensatz zum Grosskonkurrenten Auto – und in denen sie auch noch die Zinsen für ihre Schulden tragen muss, sollen dann endgültig vorbei sein. Dann erst kann die Bahn ihren ehrgeizigen Weg, dem Auto Paroli zu bieten, beschreiten. *□*

ICE-Bahnhof in Berlin

Mit einem Investitionsvolumen von 700 Millionen DM allein für die Infrastruktur der Bahn und einem geplanten Aufkommen von täglich mindestens 60 000 Reisenden soll am Berliner Lehrter-Bahnhof ganz neu Deutschlands grösster Bahnhof entstehen. Gesucht sind für das Milliardenobjekt auch noch Privatinvestoren für ein mit dem Bahnhof verbundenes Service-Center mit Geschäften, Lokalen und Büros.

Der alte Lehrter-Bahnhof wurde nach Kriegszerstörungen 1959 abgetragen, der neue soll einst mehr Reisende aufnehmen als alle anderen Berliner Bahnhöfe zusammen. Vor dem Jahr 2003 allerdings wird mit dem Einsatz von zunächst täglich 382 Zügen nicht gerechnet – vorher wird nördlich des Spreebogens und unweit des künftigen Parlamentsviertels die gigantischste Baustelle Deutschlands entstehen. *SE*

Deutsche Bundesbahn

Herrschaft über Tourismusunternehmen

Die Interessen der Deutschen Bundesbahn an der Ausweitung ihrer touristischen Interessen in Deutschland sind offensichtlich. Nachdem die Bahn jetzt ihre gesamten touristischen Interessen – Reisebüro- und Veranstalterbeteiligungen – dem Deutschen Reisebüro (DER) als Führungsgesellschaft überträgt und sich selbst ganz aus dem direkten Geschäft zurückzieht, ist die Gründung von «Bahnpart» der nächste geplante Schritt.

Unter die Flügel des DER gelangten inzwischen bereits die süddeutsche Reisebüroketten Rominger mit rund 40 Agenturen sowie weitgehend das Amtliche Bayerische Reisebüro (abr); die DER-eigene Marketingorganisation DER-Part sowie der Veranstalter Ameropa dürften in Kürze folgen. Der Gesamtumsatz allein der drei Ketten beträgt zwei Milliarden DM.

Anlässlich der letzten DRV-Tagung verkündete nun der für den Passagierverkehr zuständige Vorstand Hemjo Klein die Gründung von Bahnpart und präsentierte sie dem Gewerbe wie eine köstliche Morgengabe. Tenor des generösen Angebots: die Bahn zieht sich aus allem zurück, auch aus den Schaltern an den grossen Bahnhöfen, und hier wird Bahnpart in hochmodernen Reisezentren in einem als Erlebniswelten apostrophierten Bahnhofumfeld seine Zelte aufschlagen.

Konkurrenz für alle

51 Prozent der Anteile sollen dem DER übertragen werden, die auch die Leitung der Bahnpart-Agenturen erhält, 49 Prozent stehen anderen interessierten Reisebüros zur Verfügung. Das klang in der Tat gut. In der Zwischenzeit ist allerdings manch einem Reisebüro aufgegangen, dass – falls das Konzept zum Tragen kommt – zum einen die hochmodernen Bahnpart-Büros in den attraktiv gestalteten Bahnhöfen mit Shopping-

Galerien, Restaurants usw. all denen zur Konkurrenz werden, die rund um die Bahnhöfe Reisebüros betreiben. Weiter gibt zu denken, dass es auch gar nicht so ganz gerecht ist (wenngleich auch das gute Recht der Bahn), wenn allein das DER der Bahnpart-Betreiber sein darf, und dass es schliesslich noch sehr zu untersuchen gilt, ob die angebotenen 49 Prozent zu einer nennenswerten Rendite führen können, was manch einer bezweifelt.

DB im Schussfeld

Ins Visier gelangte die Bahn in diesen Wochen durch ein vom Vorstand des Deutschen Reisebüro-Verbandes verabschiedetes «Konzentrations-Papier», in dem sie sowie andere «Giganten» mit Expansionsbestrebungen zwar nicht expressis verbis genannt wurde, in dem aber der Wille des DRV deutlich zum Ausdruck kam, monopolistische Strukturen in der deutschen Branche im Interesse des Mittelstandes zu verhindern. *SE, Frankfurt*

Mozart DDSG und AUA

Heftige Privatisierungsdebatte

Ein zu billiger Verkauf des DDSG-Flaggschiffes Mozart, eine überhästete Privatisierung des DDSG-Frachtschiffes und eine Kooperation der Austrian Airlines mit anderen Fluglinien, bei der die AUA ihre Selbständigkeit aufgibt: Das sind einige der Vorwürfe der Opposition, über die im österreichischen Parlament derzeit erbittert debattiert wird.

Bei aller Berechtigung und Notwendigkeit von Privatisierungen, österreichische Interessen dürfen nicht vernachlässigt werden. Da ein echtes Privatisierungskonzept fehle, wolle die Regierung bei Donauschiffahrt (DDSG) und AUA offenbar heimlich vorgehen, lautete die Kritik beispielsweise des Abgeordneten der neugegründeten Liberalen Partei, Friedhelm Frischenschlager.

Teure Mozart

Ein optimistisches Gutachten der Beraterfirma EFS war die Grundlage des

Mozart-Abenteuers der DDSG. Durch Ausbau des gewinnträchtigen Erscheinens der Kreuzfahrtschiffes sollte ab Mitte der 80er Jahre eine Sanierung der defizitären Personenschiffahrt erreicht werden. Doch bald wurde klar: Man hatte zu optimistisch kalkuliert.

Das grosszügige Kreuzfahrtschiff wurde teuer und später fertig als erwartet. Der Verkauf startete zu spät. Dollarschwäche, der Einbruch des USA-Tourismus nach dem Golfkrieg und Serbiens Balkankrieg kamen dazu. Der Preis von 300 Millionen Schilling (38 Millionen Franken) musste in Leasingraten von 30,4 Millionen Schilling jährlich abgestottet werden, die nicht zu erzielen waren.

Geschrumpfter Verkaufswert

Der derzeitige Wert der Mozart liegt bei 290 Millionen Schilling, der zu erzielende Verkaufspreis bei nur rund 125 Millionen. Die Preisdifferenz von 165 Millionen belastet das Budget und damit den österreichischen Steuerzahler. Welche Auswirkungen der Verkauf auf das

touristische Angebot haben wird, lässt sich zur Stunde noch gar nicht abschätzen.

Euro-Airline

Viel Diskussionen gibt es auch um die geplante Euro-Airline aus AUA, KLM, SAS und Swissair. Nicht nur die um die Arbeitsplätze besorgten Belegschaftsvertretungen, auch der rot-weiss-rote Verkehrsminister Viktor Klima warnt beispielsweise vor einer «eiligen Fusion».

Wien müsse, so Klima, auch künftig als wichtige europäische Luftfahrtzentrale intakt bleiben. Es müsse gesichert sein, dass die Donaumetropole in Zukunft direkt angefliegen wird und nicht durch Umsteigen in anderen Metropolen zu erreichen ist: «Österreich muss auf seinen lebenswichtigen Verkehrsverbindungen bestehen.»

Bei der mittelfristig möglichen Fusion sieht Klima auch massive rechtliche Probleme, etwa bei den Landerechten. Es bestehe die Gefahr, dass alle Verträge neu verhandelt werden müssten.

Heribert Putscher, Wien



Lufthansa

Kooperation mit Ansett

In Zusammenarbeit mit Ansett Australia und Eastwest Airlines können Lufthansa-Passagiere jetzt ab allen deutschen Flughäfen zum Holidaytarif (ab DM 2222,-) nicht nur nach Sydney und Melbourne fliegen, sondern zum selben Preis auch weiter nach Adelaide, Brisbane, Cairns, Canberra oder Hobart. Überdies schafft der erweiterte «Lufthansa-Australien-Airpass» die preiswerte Möglichkeit zu Rundreisen zwischen maximal acht von zwanzig wählbaren inneraustralischen Zielen. SE

Fantasy Tours

Individuelle Reise

Fantasy Tours bietet die Australien-Reise an, auf die Individualreisende, die vielleicht zu wenig englisch sprechen und sich auch nicht mit dem Linkverkehr auf dem fünften Kontinent abplagen wollen: 30 Tage Entdeckungsreise mit dem Motorhome (6-Berth) und einem deutschsprachigen Fahrer. Die Route wird ganz nach den Wünschen und Vorstellungen der Kunden gewählt. Alle Nebenkosten wie Benzin, Campingplatzgebühren, wöchentlich zwei Barbeque-Abendessen, die separate Unterkunft des Fahrers sind im Pauschalpreis inbegriffen. Ein Routenbeispiel: Ankunft in Darwin – Kakadu-Nationalpark – Katherine George – Tennant Creek – Alice Springs – Ayers Rock – Olgas – Cairns – Queensland – Brisbane – Sydney.

Für diese neue Reisevariante müssen vier Personen zusammenreisen. Die oben genannte Reise kommt bis Ende November 1993 auf 5990 Franken pro Person zu stehen.

Fantasy Tours, Gotthardstrasse 111, 6438 Ibach, Telefon (043) 21 79 79, Fax (043) 21 79 97.

Qantas

Nun auch ab Paris

Mit Paris hat die Qantas Ende März eine weitere Europa-Destination in ihr Streckennetz aufgenommen. Dreimal pro Woche (Montag, Mittwoch und Freitag) bietet sich nun französisches, aber auch Westschweizer Passagiere die Möglichkeit, ab Paris via Frankfurt und Bangkok in Richtung Australien abzuheben. Wie bereits berichtet, wird ab März 1994 auch Zürich zweimal wöchentlich einen festen Platz auf der Qantas-Destinationsliste einnehmen. Die Wochentage sind noch nicht definitiv festgelegt und auch noch nicht entschieden ist, ob dieser Flug via Rom oder Frankfurt geführt wird.

Für den Schweizer Markt kommen ab Mai 1993 zwei verschiedene Tarife zur Anwendung, welche bis April 1994 fixiert sind. Der «point to point fare» (ab Fr. 2080,-) beinhaltet ein Retoureticket nach Sydney oder Melbourne und erlaubt einen Stopp pro Weg. Dazu lässt sich der «Explorer Pass» gut kombinieren, welcher für 300 Franken zwei Inlandflüge mit Qantas oder Australian Airlines bietet. Der zweite Tarif, ab Fr. 2440,-, beinhaltet, nebst dem Langstreckenflug, zwei Inlandflüge mit Qantas und erlaubt nun drei Stops in Asien. Dabei sind die Destinationen Bangkok, Bali, Hongkong, Jakarta und Singapur beliebig kombinierbar. HU

ATS

Australien per Bus

In diesen Tagen hat der Zürcher Veranstalter, ATS (Asian und/oder Australian Travel Service) einen 48seitigen Spezialkatalog für Bustouren herausgegeben. Die Rundreisen und Safaris in Australien werden von Brits Australia Holidays durchgeführt und umfassen Touren auf dem ganzen Kontinent von 3 bis 31 Tagen, mit Hotel- oder Zeltunterkunft und deutsch- oder französischsprachiger Reiseleitung. Dieser Spezialkatalog ergänzt den ATS-Hauptkatalog für Ozeanien, welcher am 15. April erscheinen wird. HU

REKLAME

USA SWISS-AM-DRIVE
Autokauf / Rückkaufgarantie
Australien
Tel: 056/21 80 21
Neuseeland
Badstrasse 15, 5400 Baden

Flugsafari in Australien

Stundenlange Flüge über die rote Erde

Wer bei begrenzter Ferienzeit (alles) von Australien sehen möchte, und zwar ohne unerträglichen Autostress, der kann den riesigen Kontinent per Kleinflugzeug erkunden.

MICHAEL SCHARENBERG,
SYDNEY

Es ist später Nachmittag, und wir sind im Anflug auf Normanton, einem Kaff hoch oben im Norden Australiens, am Golf von Carpentaria. Das Hotel soll ein leckeres Dinner bereiten, Barramundi. Andere laufen meilenweit für eine Zigarette, wir fliegen Hunderte von Kilometern für diesen begehrten Fisch. Wir, das sind vier Gäste aus der Schweiz, zwei Ehepaare, der Pilot Paul Widmer und ich.

Doch aus dem schönen Plan wird nichts. Eine mächtige Gewitterwand verstellt uns den Weg. Paul will abwarten und kurvt in den Golf hinaus. Wieder und wieder. Die turmhohen Wolken leuchten dramatisch auf in der tiefstehenden Sonne, das Meer glitzert. Ein prächtiges Schauspiel. Doch Paul geht auf Nummer Sicher und dreht ab. Wir nehmen Kurs auf die Rinderfarm Escott, wo wir schon die letzte Nacht verbracht und auch nicht verhungert waren. 1600 Quadratkilometer gross, mit 40 000 Rindern. Australische Verhältnisse.

Rinder auf der Graspiste

Beim ersten Landeversuch startet Paul durch: Rinder auf der Graspiste! Im Tiefflug jagen wir über sie hinweg, und sie stieben in alle Richtungen auseinander. Jetzt steht unserem Dinner nichts mehr im Weg.

Zuvor war jeder Tag der Flugreise planmässig verlaufen. Der Kurs ging von Melbourne in die Bergwelt der Grampians, mit ihren Kanguruhs und Koalas, dann nach Kangaroo Island, einem Tierparadies vor der Küste Südaustraliens, weiter nach Coober Pedy, der Hauptstadt des australischen Opalbergbaus, und ins Zentrum des Kontinents, zum Ayers Rock und den benachbarten Olgas und nach Alice Springs.

Die längste Etappe führte rund 1600 Kilometer von Alice Springs nordwärts in den berühmten Kakadu-National-



Pilot Paul bespricht mit seinen Gästen die heutige Flugroute

Foto: Michael Scharenberg

park. Eine lange Strecke für ein Kleinflugzeug. Zwei Zwischenlandungen verkürzen die Reise, einmal zum Auftanken, und in Mataranka, einer Palmen-oase, nehmen wir ein herrliches Bad in einem Naturpool.

Stundenlang geht es über die rote unbewohnte Erde des australischen Innern. Der Tiefflug ist atemberaubend. In Höhen von 50 Meter jagen wir dahin. Bäume und Büsche, Wasserlöcher, Wege, alles liegt zum Greifen nahe. Gelegentlich eine Herde «Brumby», verwilderte Pferde.

Etwas für Frühaufsteher

Wie immer sind wir früh am Morgen abgefliegen, damit wir am Ziel sind, bevor Australiens berühmte Sonne die Luft zu wilden Turbulenzen aufweht. So haben wir jetzt im Kakadu reichlich Zeit, das Flugzeug mit einem Boot zu vertauschen für eine Exkursion in dieses Tierparadies. Knapp 20 000 Quadratkilometer ist es gross und ein Zuhause für Reptilien, Vögel, Säugetiere, Fische. Wir bekommen reichlich Kormorane, Papageien, Kraniche und Adler zu sehen. Und wir haben Glück. Dreimal sehen wir sie, nach denen sich jeder Tourist die Augen aus dem Kopf starrt: Krokodile. Nur die Nüstern und die Augen ragen aus dem Wasser, wie sie sich scheinbar teilnahmslos dahintreiben lassen.

Am nächsten Morgen machen wir einen Ausflug ins angrenzende Arnhem-

Land. Paul ist ein hervorragender Navigator. Er findet die Graspiste im Busch auf Anhieb. Wir sind mitten in Aboriginal-Gebiet, Land der schwarzen Ureinwohner. Brian, ein Angehöriger des Gumbukun-Stammes, wird uns uralte Felsmalereien zeigen. Die Strichmännchen symbolisieren «mimis», Geister, die im Fels leben und das Gebiet bewachen.

Wissenschaftler haben ihr Alter auf bis zu 35 000 Jahre geschätzt. Tierzeichnungen im berühmten Röntgenstil, der die Inneren der Tiere darstellt, sind 5000 bis 11 000 Jahre alt. Wenige Tage später beenden wir an der tropischen Nordostküste Australiens mit ihren Korallenriffen und Inseln unsere Flugsafari. O

Im Tiefflug über ganz Australien

Australien ist nicht nur ein Reiseland grosser Distanzen. In vielen Gegenden bleibt die Landschaft über Hunderte von Kilometern praktisch gleich. Daher verpasst man nichts, wenn man die Reise per Kleinflugzeug macht. Im Gegenteil: Der Tiefflug bietet besondere Erlebnisse und Einblicke, die vom Auto aus praktisch unmöglich sind.

Seit 1978 führt der Schweizer Paul Widmer seine Flugsafaris durch. Er ist Chefpilot und Mitinhaber der Skylink Australia, die zwei Piper Chiefjets einsetzt. Maximal umfasst eine Reisegruppe sieben Passagiere. Paul (so stellt er sich typisch australisch vor) und seine zwei andern Schweizer Piloten sorgen dafür, dass es mit Schweizer und deutschen Gästen keine Sprachschwierigkeiten gibt. Anderseits lebt Paul seit über 20 Jahren in Australien und ist daher ein ausgezeichnete Reise-

seführer. Seine Safaris unter dem Namen «Faszination Australien» sind in der Schweiz zum Beispiel über Kuoni zu buchen. Paul Widmers Adresse in Australien: P. O. Box 406, Berwick Victoria 3806, Tel: (0061) 3 707 4700 oder 707 3256, Fax: 707 4439.

Die im Haupttext beschriebene Reise von Melbourne bis Sydney dauert 19 Tage und kostet zurzeit 9890 Franken (inklusive Flug, Unterkunft, Verpflegung, Ausflüge, nicht aber Flugticket nach Australien). Besondere Voraussetzungen braucht es nicht. Doch hilft es, ein bisschen «flugtüchtig» zu sein. In einem Kleinflugzeug kann es recht warm werden, es kann ein bisschen schütteln, es ist eng, und die Propellormotoren sind auch nicht zu überhören. Aber das grandiose Flugerlebnis überwiegt diese Nachteile bei weitem. MSS

Australien/Backpacker

Unschöne Tendenzen im Rucksacktourismus

Internationale Backpacker kommen gern nach Australien und sind hier beliebte Gäste. Immer mehr aber nützen skrupellose Operators die meist jungen Touristen aus, die oft gutgläubig sind, schlecht englisch sprechen und über recht viel Geld verfügen.

MICHAEL SCHARENBERG,
SYDNEY

Australien ist beliebt in der internationalen Backpacker-Gemeinde, nicht zuletzt wegen des Klimas und wegen der Nähe zu den klassischen Backpacker-Destinationen in Südostasien. Andererseits sind diese Touristen sehr willkommen in «down under». In Sydney sind

ganze Stadtteile auf sie eingerichtet, vor allem Kings Cross, komplett mit einem florierenden Markt für Gebrauchsgüter, aber auch Bondi (Strand, Restaurants, Unterkünfte) und Glebe.

Gerne im Norden

Speziell gerne gesehen sind Backpacker auch im tropischen Norden des Northern Territory, wo sie, ganzjährig auf Achse, der Tourismusbranche über die Flaute der Regenzeit, pardon, der «Grünen Saison», hinweghelfen.

Viele Schweizer darunter

Mit andern Worten: Backpacker bedeuten mittlerweile «big business». Rund 180 000 Touristen im Jahr fallen unter diese Kategorie – und Schweizer

und Deutsche gehören massgeblich dazu – die zwischen 60 und 70 Dollar pro Tag ausgeben. Das ist relativ wenig. Doch da nicht weniger als 50 Prozent zwei bis zwölf Monate bleiben, lassen viele Backpacker erheblich mehr Geld in Australien liegen als die Nicht-Backpacker.

Eine neue Studie spricht von 800 Millionen australischen Dollar, welche die Rucksacktouristen insgesamt in einem Jahr ausgeben.

Das hat die Branche längst gemerkt. Doch in die Freude übers gute Geschäft mischt sich die Sorge über die schwarzen Schafe der Branche. Sorge nicht zuletzt um das Image Australiens, denn Backpacker gelten wegen ihrer Mund-zu-Mund-Propaganda als wichtige Werbeträger. «In einer wachsenden Industrie ist es unvermeidlich, dass Haie aufkommen», sagt Charles Malfatti von der New South Wales Backpacker Operators Association in Sydney. Vor allem Backpacker – von denen offenbar immer noch allzu viele alles für bare Münze nehmen – mit schlechten Englischkenntnissen werden gern übers Ohr gehauen. Zum Beispiel von Hostel-Managern, die Geldwechsel anbieten, aber zu Wucherpreisen, im Vergleich zur nächsten Bank.

Probleme gibt es auch mit einigen Transportunternehmen, Autoverleihern und vor allem aufdringlichen Kunden-schleppern vor allem auf Sydneys Flughafen und auf Bahnhöfen.

Katze im Sack

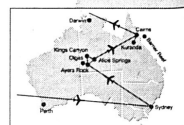
Zwei 21jährige Touristinnen aus Österreich waren alles andere als begeistert von ihrem Start in Australien. Beladen mit Gepäck und todmüde nach der 23stündigen Flugreise von Frankfurt, wollten sie nichts anderes, als möglichst schnell schlafen. Der Hostel-Manager bot ihnen ein Zimmer an und verlangte Vorauszahlung, aber ohne ihnen zuvor die Besichtigung des Zimmers zu erlauben: Wenn ihnen das nicht passe,

könnten sie ja weiterziehen, vor der Tür warteten bereits andere Touristen. Die beiden wollten keinen Aufstand, wollten ein und waren prompt abgestossen von Lage, Grösse und Zustand des Zimmers. Doch eine Beschwerde beim Manager und der Wunsch, ihr Geld zurückzubekommen, blieben erfolglos. O

REKLAME

RAST REISEN

AUSTRALIEN GRUPPENREISE
(mit Reiseleitung ab Zürich)



zum einmaligen Superpreis: 16 Tage Fr. 4'988.-

Vom 22. Juni – 7. Juli 1993
Sehr gute Mittelklass-Hotels.

Verlangen Sie jetzt den Rast Prospekt mit Detailprogramm.

40 Jahre Erfahrung, rund um die Welt.

RAST REISEN LUZERN, ALPENSTRASSE 1
6000 LUZERN 6, TELEFON 041 51 40 51



D'UNE LANGUE A L'AUTRE

Zurich-Kloten, champion des retards

L'aéroport de Zurich pourrait bien perdre le crédit qu'il avait jusqu'ici auprès des passagers. Raison de cette situation: l'accroissement des retards qui en font aujourd'hui le champion européen en la matière. On constate en effet que cet aéroport ne dispose plus de l'infrastructure nécessaire pour faire face au trafic. A cela s'ajoutent les difficultés découlant du système européen de contrôle aérien, un système également dépassé que l'on s'efforce d'améliorer tant bien que mal. Une motion visant à une amélioration de l'infrastructure zurichoise vient toutefois d'être déposée sur le bureau des autorités cantonales. Celle-ci demande en particulier la construction d'une voie de dépassement. Tous les grands aéroports en sont équipés, pourquoi Zurich-Kloten n'en aurait-il pas une?

Page 1

Ouest américain: un marché important

Pour la Suisse, l'ouest des Etats-Unis forme un marché particulièrement intéressant. Les touristes de cette région séjournent plus souvent et plus longtemps en Suisse que leurs compatriotes, selon une récente enquête de l'ONST. Mais, en raison de la récession, ils sont devenus très attentifs aux prix et aux offres, surtout au moment de choisir leur hôtel. Alors que Swissair et l'ONST lancent une campagne de publicité aux Etats-Unis visant à vendre la Suisse comme destination principale, le spécialiste des loisirs Stanley Plog a mis en évidence les attentes des voyageurs américains: un mélange de valeurs traditionnelles - paysage, montagnes, lacs - et d'éléments répondant aux exigences modernes.

Page 2

Hôtel Engelberg: élèves aux fourneaux

Pour démontrer les attraits des professions de l'hôtellerie et de la restauration, rien ne vaut une confrontation avec la pratique. Une bonne idée a été mise en œuvre à Engelberg, à l'hôtel du même nom. Pendant une semaine, 22 écoliers et écolières de 12 à 18 ans, accompagnés de trois enseignants, se sont initiés aux mystères de la cuisine, du service et de la réception. L'hôtel s'est retrouvé entre les mains de la jeune équipe, avec l'appui et les conseils de Rosemarie et Robert Infanger ainsi que du personnel. Une telle action présente un grand intérêt du point de vue de l'orientation professionnelle des écoliers, qui peuvent choisir une profession en toute connaissance de cause.

Page 5

Choisir un ordinateur: quelle procédure?

L'informaticien a connu un développement extraordinaire dans les entreprises et de moins en moins nombreux sont les hôteliers qui pourraient renoncer à cette aide utile et puissante. Mais l'introduction de solutions électroniques dans la conduite d'une entreprise ne va pas toujours de soi. Il n'y a pas de recettes miracles mais des étapes à franchir avec attention. L'hôtelier doit d'abord clairement définir son objectif. On n'achète pas un système informatique comme une voiture, car son introduction dans l'entreprise est bien plus complexe! Il faut également définir précisément les tâches et prévoir la formation.

Page 12

Executive Club de British Airways

Après Qualifyer de Swissair et Miles & More de Lufthansa, la Suisse voit arriver Executive Club, de British Airways. Ce programme de récompense pour les passagers fidèles («frequent flyers») était déjà appliqué en Grande-Bretagne depuis 1991 et aux Etats-Unis depuis l'an passé. Mais British Airways, qui ambitionne d'être la première compagnie aérienne globale, se devait d'étendre son Executive Club dans le reste du monde. C'est maintenant chose faite, et les habitants du Canada, d'Amérique latine, d'Australie, de Nouvelle-Zélande, d'Afrique du Sud et d'Europe continentale peuvent y avoir accès.

Page 14

Bilan d'hiver dans les Alpes

Les nuitées ont augmenté, mais sûrement pas les dépenses des clients

Les stations alpines se déclarent satisfaites de la saison hivernale, sur le plan des nuitées. Mais les hôtes ont réduit les dépenses. Là où les pistes de ski ne dépassent guère une altitude de 2000 mètres, les sociétés de remontées mécaniques ont souffert.

PHILIPPE MASPOLI

En général, l'indicateur des nuitées hôtelières s'est comporté de façon positive en décembre par rapport à l'année précédente: plus 12% à Crans, plus 28% aux Diablerets. Zermatt s'est caractérisée par la stabilité: «Mais l'année d'avant était fantastique», précise André Perrig, directeur de l'office du tourisme. A Morgins (Portes-du-Soleil), on a vécu «de superbes fêtes de fin d'année». La parahotellerie a également enregistré de bons résultats comme à Verbier, où les nuitées ont augmenté de 5,8% de décembre à février.

En ce qui concerne le mois de janvier, les responsables des stations se plaignent de la mauvaise publicité faite autour du manque de neige, en particulier Jean-François Moreod, aux Diablerets. La conjoncture fixée à la déprime n'a apporté aucune aide. Conséquence: nuitées hôtelières en baisse de 3,4% à Crans-Montana, de 2% aux Diablerets, par exemple. Zermatt n'a par contre pas été touchée, elle qui a enregistré une progression de ses nuitées hôtelières de 9%. Malgré le manque de neige, Morgins n'a pas été boudée: «Du 10 janvier au 10 février, il y avait de pauvres conditions de ski, mais plus de monde durant ce creux que l'an passé», affirme Serge Monay, directeur de l'office du tourisme.

Bonnes surprises

Un examen détaillé de la provenance des hôtes offre quelques bonnes surprises. Les Allemands d'abord. Malgré la récession qui frappe leur économie, ils sont toujours attirés par les Alpes suisses en hiver. A Crans-Montana, les nuitées germaniques ont augmenté de 30% en décembre et de 60% en janvier par rapport à l'année précédente. Le saut de janvier peut s'expliquer par leurs habitudes de voyage: «Les gens du Nord lient moins les vacances et les fêtes que les Latins», affirme Gérard Bonvin, directeur de l'office du tourisme à Crans. Verbier et Zermatt confirment cette augmentation. Les nuitées américaines, elles, ont fait un saut de 34% à Verbier! Surprise également du côté des Anglais, dont les nuitées ont fortement augmenté à Zermatt, malgré la chute de la livre. Mais Crans-Montana et Verbier ont enregistré un tassement britannique.

L'hiver dans les Préalpes

Une «crouille» année

N'ayons pas peur des mots: le bilan de l'hiver 1992/93 est catastrophique dans les Préalpes, où les cinq dernières saisons n'ont jamais atteint les moyennes précédentes. Indéniablement, il leur manque quelques centaines de mètres d'altitude pour passer des hivers heureux.

Ça n'a de loin pas été le cas cette saison où l'on a pu skier quelques jours seulement, d'une à trois semaines au maximum, dont celle de la fameuse semaine de Carnaval. Les conséquences sont identiques partout: manque de liquidités, chômage technique... et difficultés inadmissibles pour récupérer les indemnités en raison de règlements surannés! Le tout sur fond d'ambitieux mais nécessaires projets de renouvellement d'installations mécaniques... C'est la quadrature du cercle: «La rareté de la neige ces dernières années exige une prise de conscience, des investissements considérables, une action dynamique et innovatrice, du courage et de l'enthousiasme», écrivait Christiane Savoy en conclusion de son étude «Et si la neige se raréfiait» (EST, Sièrre, 1990).

«Une crouille année», résume en bon Fribourgeois Alexandre Pilloud, président de Monte-Pente Corbetta SA, aux Paccots, où les téléskis n'ont tourné que 18 jours et demi, le quart d'une année moyennement Refrain pire encore à Moléson-sur-Gruyères, la reine des Préalpes pourtant où, si l'on excepte la télécabine et le téléphérique qui ont tourné le week-



Manque de neige, concurrence inattendue, les temps sont durs pour les entreprises de remontées mécaniques... Photo: Ex-Press

Les Italiens se sont montrés plus sensibles au retrécissement de leur portefeuille (crise politico-économique et chute de la lire). A Crans, où cette clientèle représente une part importante, les nuitées transalpines ont chuté de 9,2% en décembre et de 16% en janvier.

Verbier a néanmoins réussi à faire progresser les nuitées italiennes grâce à des actions spéciales de promotion. Quant aux Suisses, ils confirment la diminution de leur intérêt pour les hôtels

de leur pays, mais se tournent vers la parahotellerie.

Si les résultats sont satisfaisants sur le plan des séjours et de l'affluence, les marges de profit montrent des signes de diminution. Il ne fait aucun doute que la clientèle surveille ses dépenses et renonce particulièrement au superflu. «Certaines boutiques l'ont senti passer», affirme Patrick Messelier, directeur de l'Office du tourisme de Verbier. La rentabilité des hôtels souffre à certains en-

Et en Suisse alémanique?

La Suisse alémanique peut se frotter les mains: la saison d'hiver 1992/93 est en effet qualifiée de «bonne» à «très bonne» par la majorité des professionnels de la branche. A relever pourtant le cavalier seul des Grisons qui seraient parvenus à faire exploser le record de l'année dernière.

En revanche, comme partout en Suisse, les domaines situés en dessous de 1500 mètres ont assez nettement ressenti les effets du manque de neige. Concernant les tarifs pratiqués, la

Suisse alémanique n'a qu'en partie compensé le renchérissement par une augmentation des prix des prestations touristiques.

La Suisse alémanique relève en outre les excellents résultats consécutifs aux rapprochements entre stations, au niveau de l'efficacité des systèmes de réservation notamment. Reste maintenant à confirmer ces bons résultats durant les fêtes de Pâques.

(Voir analyse complète en page 3)

L'hiver dans l'Arc jurassien

Mauvais, mais pas catastrophique

Il s'en est fallu de peu pour que les stations touristiques de l'Arc jurassien annoncent un hiver 1992/93 catastrophique. Certes, la saison a été mauvaise, mais les chutes de neige de la mi-février et l'attrait des ballades au soleil, rendues possibles par les bonnes conditions météorologiques, ont permis de limiter des dégâts.

«Je ne vous cache pas qu'au début du mois de février, nous avions le moral à zéro», déclare le président des remontées mécaniques de la région de Ste-Croix VD, Alain Petitpierre. Il ne doit pas être le seul à avoir connu cet état d'âme, car les stations de l'Arc jurassien n'ont pu profiter de conditions d'enneigement satisfaisantes qu'à partir de mi-février et cela pendant deux à trois semaines seulement.

Bilan différencié

Et là encore, l'enneigement ne s'est pas révélé le même partout. Ainsi, si l'on se plaint pas trop à La Vue-des-Alpes NE, à Ste-Croix et à St-Cergue VD où la station a pu améliorer l'ordinaire avec des canons à neige, à Chasseral BE, à La Robella NE et à la Vallée de Joux en revanche, les responsables parlent d'une mauvaise saison.

«Et cette situation ne met pas seulement les entreprises touristiques en difficulté, mais également celles dont l'activité est liée à l'enneigement, comme les

droits de la guerre des prix pour attirer les groupes. «Ce ne sont plus des prix, c'est la catastrophe», lance René Barras, président des hôteliers de Crans. Un travers que l'on n'observe guère dans le Haut-Valais et qui semble épargner Zermatt par exemple: «Il n'y a pas de prix cassés en hiver. La demande est suffisante. Nous avons plus de craintes pour l'été», affirme Sepp Julien, président des hôteliers de Zermatt.

Téléskis à assainir

Dans les régions qui ont souffert du manque de neige, les sociétés de remontées mécaniques font face à de sérieuses difficultés. «Nos résultats étaient inférieurs d'un tiers à ceux de la saison précédente», déclare Jacques Nattermod, directeur de Télémorgins. La saison est également jugée «très mauvaise» à Torgon. A Morgins, la société est en train d'assainir sa situation financière, comme Torgon deux ans auparavant. Avec un capital de 330 000 francs et des dettes de treize millions de francs, c'est le seul moyen d'éviter la faillite et de tenir en cas de mauvais résultats. Les banques devraient renoncer à trois millions de créances et un capital de 3,5 millions est en voie de constitution.

□

entreprises de déblaiement», fait remarquer le directeur de l'Office du tourisme de la Vallée de Joux, Reynald Locca.

Mais les principales victimes sont les remontées mécaniques et les sociétés d'entretien des pistes de ski de fond, car les effets du manque à gagner de cet hiver s'ajoutent à ceux des hivers défavorables précédents. Or, malgré ces situations difficiles et de quelques cas, on ne parle pas de faillite généralisée.

Nouvelle orientation

Les responsables du tourisme jurassien ne désespèrent pas d'avoir de bonnes conditions d'enneigement l'hiver prochain. «La saison 1991/92 fut tout de même satisfaisante», rappelle Alain Petitpierre. Toutefois, la répétition des mauvaises années incite certains à donner d'autres orientations à leur tourisme hivernal.

«Les offices du tourisme du canton de Neuchâtel, du Jura et du Jura bernois préparent des activités hivernales tout temps», dit le directeur de l'OT du Jura bernois, Jean-Michel von Mühlenen. Attitude similaire à la Vallée de Joux où l'on place désormais le VTT et la randonnée sur la liste des activités hivernales. Un choix que le président des remontées mécaniques de La Robella, Michel Rittmann, ne contredira pas, lui qui déclare: «Il semble qu'une partie de la clientèle, déçue par le manque répété de neige, se désintéresse du ski dans le Jura.»

MH



Chômage

La ligne des sans-emplois

Il y a plus de deux semaines qu'un service téléphonique gratuit, mis à disposition des chômeurs intéressés par un emploi dans l'hôtellerie, est en service dans le canton de Vaud. Cette initiative de charme lancée par les hôteliers vaudois semble susciter un intérêt inattendu. Il est pourtant encore prématuré de dire si cette action portera ses fruits sur le terrain.

JEAN-PAUL FÄHNDRICH

Depuis le 22 mars, les chômeurs intéressés par un emploi dans l'hôtellerie peuvent gratuitement appeler le 155 22 20. Une semaine à peine après le lancement de cette opération par les hôteliers vaudois, grâce à des affiches placées dans tous les bureaux de chômage du canton, plus de 150 sans-emplois s'étaient déjà manifestés au bureau de la SSH à Lausanne, chargé de la coordination de l'opération. Plus de 80 hôteliers s'étaient de leur côté décidés à jouer le jeu en communiquant les emplois (qualifiés ou non) disponibles dans les établissements du canton.

Les initiateurs de l'opération sont donc aujourd'hui agréablement surpris par le nombre inattendu d'appels enregistrés. Ils concèdent néanmoins qu'au fil des jours, le profil et les qualifications professionnelles des candidats-chômeurs se sont légèrement détériorés.

Preuve de bonne volonté

Comme l'explique Jacques Dallinges, président des hôteliers vaudois, cette opération, dans laquelle les hôteliers vaudois ont investi quelque 20 000 francs, a été mise sur pied pour démontrer aux autorités cantonales la volonté des hôteliers d'apporter, eux aussi, une contribution au problème du chômage galopant ainsi que pour prouver, le cas échéant, leur disponibilité à accueillir dans leurs rangs un certain nombre de chômeurs. Surtout s'ils sont volontaires ou qualifiés. «Nous voulons démontrer que les hôteliers ne sont pas les marchands d'esclaves qu'on décrit généralement. Nous souhaitons également susciter parmi les jeunes chômeurs de ce pays des vocations pour les métiers de l'hôtellerie», ajoute Jacques Dallinges.

Et sur le terrain?

Reste maintenant à savoir si cette action portera des fruits. Autrement dit, si elle se concrétisera sur le terrain par l'embauche. C'est encore trop tôt pour le dire, estime Jean-Michel Illi, responsable du bureau romand de la SSH à Lausanne. Il est possible en effet qu'un décalage apparaisse entre les qualifications des candidats à un emploi hôtelier et les besoins effectifs du marché. Si tel devait être le cas, l'opération aura au moins le mérite de confirmer ce que les hôteliers tentent d'expliquer depuis longtemps, à savoir qu'une grande partie des chômeurs que la statistique attribue officiellement à la branche hôtelière, n'ont rien à y faire.

Groupe Swissair

Hôtellerie en progrès

Les activités hôtelières du groupe Swissair sont en progrès. Grâce aux mesures d'assainissement entreprises jusqu'ici dans huit des quinze hôtels que compte la chaîne Swissôtel, la perte enregistrée a pu être réduite l'an passé de 45%, à l'indiqué le groupe.

Globalement, le holding Swissair Participations SA, dans lequel figure le groupe hôtelier, a obtenu un bénéfice de 84 000 francs contre une perte de 13,7 millions en 1991. On prévoit que le résultat constant des tarifs aériens pourrait avoir une répercussion positive sur les réservations d'hôtels en 1993.

Quant au groupe Swissair, il a également enregistré une amélioration sensible de son résultat en 1992, malgré des conditions de marché difficiles. Le bénéfice net consolidé a atteint 113 millions de francs contre 83 millions en 1991. Les recettes d'exploitation ont passé de 5,9 milliards de francs à 6,2 milliards. Le nombre de passagers transportés a atteint 7,5 millions (+1,9%). Les responsables de l'entreprise prévoient un résultat positif pour l'année en cours.

MH

Réservation hôtelière

Les hôteliers ne peuvent pas se passer des centrales de réservation

Les centrales de réservation ont fourni la meilleure réponse à l'internationalisation des marchés humains. Technologiquement performantes, elles sont devenues un must pour les hôteliers. Qui n'hésitent pas à adhérer à plusieurs d'entre elles pour attirer une clientèle étrangère en quête d'hébergement de qualité. Mais elles restent cependant méconnues du grand public.

VÉRONIQUE TANERG

Plus souple qu'une chaîne hôtelière qui impose son enseigne et ses conditions «maison», plus efficace qu'un groupement d'hôteliers indépendants puisqu'elles ont une force de frappe commerciale mondiale, les centrales de réservation hôtelière ont réussi à s'imposer en moins d'une vingtaine d'années. Alors que Utell International ne représentait que 250 hôtels à travers ses trois bureaux de Londres, Toronto et New York il y a une vingtaine d'années, le leader des centrales de réservation arbore aujourd'hui un éventail de 6500 établissements à travers le monde. Cette entreprise basée à Londres s'est rapidement dotée d'un système informatique performant et s'est connectée à tous les systèmes globaux de réservation (GDS) des compagnies aériennes. Utell International est actuellement relié à 450 000 agents de voyages.

Des moyens supplémentaires

Ce maillon intermédiaire entre l'hôtelier et son client est devenu incontournable pour attirer une clientèle étrangère, issue de marchés lointains. Peu d'Américains se risquent sur le Vieux Continent sans avoir préalablement déniché un hébergement lui garantissant un maximum de confort. De même qu'aucun homme d'affaires thaïlandais ne viendra à Genève sans être sûr, avant son départ, qu'il trouvera un hébergement de qualité en plein cœur de la ville. Les centrales de réservation donnent donc des moyens supplémentaires aux hôtels qui ne disposent pas de bureaux de représentation dans tous les points-clés du globe.

Les centrales de réservation prônent la diversité de leur offre et n'imposent pas d'uniformisation des établissements: il n'existe pas de signe extérieur d'appartenance à une centrale (si ce n'est un panneau ou à la réception). Elles préservent donc l'identité des établissements, mais n'ont pas de signe d'appel pour la clientèle locale. Dans une capitale africaine, un Lausannois opérera sans une seconde d'hésitation pour une enseigne connue, que ce soit Intercontinental, Mövenpick ou Holiday Inn.

Endiguer les no-shows

En réalité, les centrales de réservation font recette sur le segment haut-de-gamme, pour délaissier les établissements économiques. Certaines, comme Leading Hotels of the World (pour le nec



Si performantes soient-elles, les centrales de réservation hôtelière s'effacent souvent dans l'anonymat...

Photo: Felix Widler

plus ultra) ou Best Western (3 ou 4 étoiles) l'affichent clairement, les autres obtiennent face au comportement d'achat du client qui s'annonce plus facilement dans un établissement haut-de-gamme. Un client ne descendra pas à l'Intercontinental sans avoir réservé. En revanche, il n'hésitera pas à franchir le seuil d'entrée d'une auberge de jeunesse pour savoir s'il reste de la place. Pour les budgets serrés, cela évite le prix d'un appel téléphonique. D'autant que pour tenter d'endiguer le no-show, les hôtels économiques appliquent la loi du «premier arrivé, premier servi». En pleine saison estivale, les hôteliers annécien vont plus loin: ils ne prennent pas de réservation sans percevoir des arrhes.

Trilogie

Les ventes effectuées par les centrales de réservation satisfont-elles les hôteliers? Difficile de savoir quel est le pourcentage de réservations effectuées par les centrales hôtelières chez les hôteliers ro-

mands. Mais la concurrence leur semble inégale lorsque les centrales possèdent leurs propres établissements: elles commercialisent d'abord leurs propres hôtels avant de remplir les autres. Logique. En outre, à Lausanne comme à Genève, les professionnels de l'hôtellerie s'estiment surreprésentés dans certaines centrales. Dans la cité internationale du bout du lac, 36 hôtels sont affiliés à Utell et 15 à Lausanne. Un handicap qu'ils contournent en adhérant à plusieurs centrales. Les hôtels lausannois Carlton et de La Paix adhèrent à la fois à Best Western et à Utell, de même qu'à Genève, le Beau-Rivage, l'Hôtel d'Angleterre, le Savoy et le Warwick. Quant à l'Hôtel du Rhône, membre du groupe Rafal (qui compte 6 établissements à Genève, Milan, Düsseldorf, Munich, New York et en Floride) est membre à la fois de Leading Hotels of the World, Utell et Orist (système de réservation de Swissair). Une trilogie qui satisfait pleinement son directeur, Eric Glatfeld. Pourtant, cette multiplication des adhésions ne se fait pas avec la bénédiction des centrales de réservation: «Elles nous demandent de ne pas être membre de plusieurs d'entre elles afin d'éviter la confusion», explique Reginald Thivert, directeur de Silverhotel, un groupement hôtelier qui regroupe une trentaine d'établissements de deux à quatre étoiles.

Commercialiser directement

En ce qui concerne les promotions, les hôteliers cultivent le paradoxe: ils ont besoin de faire connaître leurs réductions par les clients, mais ils ne désirent pas pour autant que les centrales les annoncent. Ce qui techniquement est relativement facile, puisqu'il ne s'agit que d'une insertion de prix sur une banque

de données. L'hôtelier peut l'effectuer lui-même. «Mais sur une marge déjà réduite, si je dois encore payer une commission, il ne reste plus rien», martèlent les hôteliers romands. Ils préfèrent donc commercialiser directement leurs offres promotionnelles.

Dans l'ombre

Si performantes soient-elles, les centrales de réservations s'effacent souvent dans l'anonymat. Les hôteliers, comme les agents de voyages, connaissent par cœur le numéro vert (gratuit) du siège national ou européen, implanté à Londres ou Francfort selon les cas, mais ils peuvent rarement mettre un visage sur la voix qui leur répond.

C'est pourquoi en octobre 1991, Utell a tenté de décentraliser sa direction en donnant plus d'autonomie aux sièges régionaux. Mais si cela lui a permis de resserrer les liens avec les hôteliers, en revanche cette démarche n'a pas amélioré sa notoriété auprès du grand public: peu de clients, même habitués à fréquenter des hôtels, seraient en mesure de citer des noms de centrales de réservation. Ces intermédiaires restent dans l'ombre des hôtels: ils sont encore inconnus du grand public.

Utell International

- 6500 hôtels répartis dans 140 pays, dont 270 en Suisse
- 40 représentations et bureaux de ventes reliés à 450 000 agences de voyages informatisées
- 2 millions de réservations
- 5 millions de nuitées
- 820 millions de dollars de chiffre d'affaires

VT

Hôtellerie japonaise

La plus grave récession de son histoire

Plus grave encore que lors des chocs pétroliers des années 70, la récession qui afflige les dix-huits plus grands établissements de Tokyo force leurs responsables à consentir des rabais inavouables sans que la chute de leurs taux d'occupation ne soit pour autant enravée.

GEORGES BAUMGARTNER, TOKYO

Pour ces dix-huit hôtels de classe internationale qui jouissaient jusqu'ici, de taux de remplissage de leurs chambres de plus de 90% en moyenne, se retrouver, maintenant, avec un taux flôtant de justesse les 70% est vécu comme une mortification des plus douloureuses.

Ce ne serait rien si leurs autres activités (banquets, réceptions d'entreprises, restauration) qui assurent l'essentiel de leurs bénéfices ne subissaient pas, elles aussi, le méchant coup de frein à la consommation. «Nous retirons peu de profits de la location de nos chambres. Nous sommes dépendants des réceptions des entreprises. Or, celles-ci n'en tiennent

plus qu'à titre exceptionnel. Leurs cadres voyagent moins aussi et leurs notes de frais ne sont plus illimitées. Cette récession est plus sévère qu'en 1986 au moment du doublement de la valeur du yen par rapport au dollar. Et ses effets plus durables aussi», déclare Masataka Kubo, un directeur de la chaîne Dai-Ichi Hotel à Tokyo.

Les plus frappés

Les hôtels les plus luxueux de la capitale japonaise sont plus frappés que les autres par la récession depuis que les grandes entreprises japonaises interdisent à leurs cadres, même supérieurs, d'y séjourner comme au bon vieux temps de la «bulle financière», lorsque, durant la deuxième moitié des années 80, supérieurs ou pas, leurs cadres ne s'offusquaient pas, et pour cause, de se faire rembourser une nuit d'hôtel à l'Okura 28 500 yen (plus de 300 francs) sans le petit déjeuner ni les 16% de taxes en supplément.

Le taux d'occupation des chambres à l'Okura a chuté de 17 points et ne dépasse pas 60%. L'ANA Hotel Tokyo recule

de 20 points à 65%. Par contre, l'Hôtel Metropolitan et ses chambres moins chères maintiennent un taux fort honorable de 83%. «Pour être rentables, il nous faut un taux de remplissage d'au moins 75%», observe un porte-parole de l'Association des hôteliers japonais.

Jours meilleurs?

En attendant des jours meilleurs que les principaux hôteliers de Tokyo ne voient pas poindre à l'horizon avant le début de 1994 en dépit des affirmations du contraire du gouvernement qui entretient de premiers signes de reprise de l'activité économique pas plus tard que la fin de l'été, les hôteliers sont contraints de consentir de gros rabais à leurs clients les plus fidèles. Personne ne se risque à avouer leur montant, mais les observateurs de la scène hôtelière japonaise évaluent entre 20 et 30% la moyenne des réductions accordées par les plus beaux fleurons de l'industrie.

«Pendant les périodes de récession, les hôteliers ont été forcés de baisser leurs prix et l'histoire se répète aujourd'hui. Le client est devenu rare. Il leur faut bien s'adapter», concède Masataka Kubo.

MELI-MELO

Nestlé vend ses hôtels américains

Nestlé ne sera plus directement actif dans l'hôtellerie. Le groupe alimentaire suisse a en effet décidé de vendre la chaîne d'hôtels américaine Stouffer à une société privée de Hong-kong. Cette chaîne gère 40 hôtels situés aux Etats-Unis, au Mexique et dans les Caraïbes. Nestlé l'avait acquise en 1973 pour 104 millions de dollars. Le montant de la transaction n'a pas été révélé. Nestlé, qui avait vendu en 1989 sa part de 49% au capital de Swissôtel, conserve une participation de 100% dans Stouffer Foods Corporation, société active dans les produits culinaires et le catering.

ats/MH

Changement de direction chez Mövenpick

On pensait que le groupe Mövenpick avait enfin retrouvé la sérénité. Il n'en est rien. Le groupe s'est en effet séparé du président de la direction Wolfgang vom Hagen, qui avait été nommé au printemps dernier en remplacement de Michel Favre. Le poste sera occupé à titre intérimaire par Ulrich Geissmann, transfuge de Lindt & Sprüngli.

ats/MH

Jura

Centre de loisirs désendetté

Quatorze des seize communes actionnaires du Centre de loisirs (CDL) des Franches-Montagnes et les principaux actionnaires privés ont accepté, au cours d'une assemblée générale, de porter le capital social du CDL de 795 400 à 1 295 900 francs. Cette augmentation des fonds propres d'un demi-million a pour but d'amortir la dette bancaire qui grève les résultats d'exploitation du CDL.

Le CDL tourne à plein rendement. Il est prisé de la population indigène et de celle des régions avoisinantes. Mais sa dette bancaire de 1,58 million, notamment en raison de la hausse des taux d'intérêt, l'empêche de boucler ses comptes annuels favorablement et de procéder aux amortissements usuels de ses installations. Les communes ont accepté de verser une contribution de désendettement et de participer à une augmentation du capital.

De la sorte, la dette bancaire sera ramenée à 100 000 francs seulement. Grâce à ces deux apports de fonds, le compte d'exploitation de 1992/93 devrait être équilibré. *GV*

Cointtrin

Bientôt un centre d'affaires

Cointtrin va se doter d'un centre d'affaires inspiré du modèle de Zurich-Kloten, de Roissy-Charles de Gaulle ou de l'aéroport de Heathrow à Londres. Il sera implanté sur l'emplacement de l'actuelle brasserie Canonica, au second étage, et cible directement les hommes d'affaires. Tout sera mis en œuvre pour leur permettre de travailler dans des conditions optimales.

La société chargée de sa création et de sa gestion Skycorn comprend trois actionnaires à part égale: Swissair, les PTT suisses et les restaurants Canonica.

Ce nouvel espace de 670 m² comprendra des salles de réunions modulables de 6 à 80 personnes, équipées non seulement pour la projection, mais aussi pour la visioconférence. Sans oublier les outils de communication les plus performants: téléphones, télécopies, photocopies, location de Natel, ordinateurs personnels avec accès à des messageries publiques et des banques de données, le vidéotexte et les cours de la bourse ainsi que des informations sur les heures d'arrivée et de départ des avions.

Une assistance clientèle est également prévue pour l'organisation des réunions, de même que des services de secrétariat, de traduction et d'interprétation sont disponibles ou encore la location de matériel et une assistance technique ainsi que l'enregistrement passagers. *VT*

Commentaire

Crossair: une leçon de vitalité



Quelque 300 invités, réunis dans un hangar pour avions, beaucoup de journalistes, un spectacle chorégraphique, de la musique, des visages souriants et satisfaits. L'heure était à la fête vendredi dernier à l'EuroAirport de Bâle-Mulhouse où Crossair présentait, entre autres, ses nouvelles couleurs.

Dans le climat de morosité économique actuel, peu nombreuses sont les entreprises qui, comme Crossair, peuvent afficher ainsi leur optimisme et leurs ambitions. Une belle leçon de vitalité, mais aussi de management.

Loin de s'apitoyer sur les difficultés nées du vote négatif du 6 décembre, la compagnie aérienne joue à fond la carte de l'opportunité. Avec intelligence et lucidité, elle mise tout à la fois sur l'Europe, sur les effets de synergie avec sa maison-mère et sur l'innovation, fidèle, comme à ses débuts, à son caractère frondeur et pionnier.

La société était resplendissante vendredi. De nouveaux uniformes, un nouveau concept de restauration à bord, un nouveau logo — véritable engagement politique —, autant d'éléments qui lui permettent de se battre dans le ciel européen. Et ce n'était pas tout. Une heure avant ces présentations, Moritz Suter,

Convention alpine

Les Alpes attendent toujours d'être mises en boîte

En novembre 1991, six pays alpins et la CE signaient une convention pour la protection des Alpes. Un document contesté en Suisse par certains cantons alpins et qui attend d'être ratifié pour passer le cap des déclarations d'intention. En Suisse, la procédure piétine encore. Centre de tous les enjeux, les protocoles d'application devraient incessamment être soumis à consultation. Le plus difficile reste à faire. La convention n'est en effet toujours qu'un tigre de papier...

JEAN-PAUL FÄHNDRICH

Lorsqu'en novembre 1991 la Suisse signa avec l'Allemagne, l'Autriche, l'Italie, la France, le Liechtenstein et la Communauté européenne la fameuse convention sur la protection des Alpes, certains cantons helvétiques ne s'étaient pas gênés pour accuser le Conseil fédéral d'avoir tiré dans le dos des cantons de montagne. Ils voyaient en effet d'un mauvais œil un traité qui devait officiellement placer tout l'arc alpin sous protection internationale, en tenant compte des besoins conjoints de l'économie et de l'écologie, mais qui, à leur propres yeux, n'était qu'une tentative de mise sous tutelle.

Les détracteurs de la convention estimaient en outre à l'époque qu'en raison de principes trop généraux, il était impossible d'évaluer la portée réelle du document. D'autre voix se demandaient à quoi pouvait bien servir un traité dont les principes généraux se situaient bien en deça des normes minimales appliquées dans notre pays.

Lenteur européenne

Près d'un an et demi après cette signature controversée, la ratification de ce document essentiel pour l'avenir des Alpes piétine encore. C'est que le chemin de la ratification est long et parsemé d'embûches. Il reste en effet à fixer le plus important pour que le traité soit autre chose qu'un tigre de papier: les protocoles d'application, autrement dit la substance même de la convention. Il faut savoir en effet que les différents domaines de l'économie alpestre, de l'écologie, des transports, du tourisme et de l'aménagement du territoire font l'objet depuis novembre 1991 de protocoles distincts, signés séparément et à propos desquels d'âpres négociations sont menées depuis lors.

Leur acceptation ne sera pas une mince affaire. Comme l'explique avec pertinence le magazine «Coopération» dans son numéro du 4 février dernier, il semble que la belle entente du départ ait fait long feu dès lors qu'il s'est agi d'élaborer concrètement des stratégies communes et d'homogénéiser des pratiques.



60% des nuitées touristiques effectuées en Suisse le sont dans le domaine alpin de notre pays.

Photo: Ex-Press

Il va donc pourtant falloir maintenant concilier les intérêts économiques parfois divergents des partenaires locaux et internationaux. Il faudra également que la convention soit ratifiée par voie parlementaire pour entrer en vigueur dans chaque pays. Or, il n'est pas certain que tous les États signataires accordent si facilement leurs visons. Comme l'explique Peter Keller, chef du service Tourisme à l'OFIAMT, les résultats des différentes consultations nationales seront probablement réduits. Les protocoles définitifs pourront alors encore être notablement améliorés d'ici la ratification du traité, au plus tôt au printemps 1994.

On le voit, les jeux ne sont pas encore faits. Est-ce à dire que la convention alpine a du plomb dans l'aile? Certainement pas. Néanmoins, il est certain qu'en se voulant contraignante au point d'obliger les États à adapter leur législation, elle s'expose éventuellement au boycott lorsqu'il s'agira de passer aux actes. Or, les experts internationaux sont formels: la convention ne sera qu'une coquille vide si les pays alpins se contentent de la ratifier en l'état, sans protocoles véritablement contraignants. Nous voilà prévenus.

Consultation nécessaire

Pour sa part, la Suisse n'attend plus que le feu vert du Département de l'intérieur pour engager officiellement la procédure de consultation auprès des cantons, des partis et des associations faïtières du pays. Les fameux protocoles, eux, sont sous toit depuis janvier der-

nier... Précisons que la convention alpine ainsi que chacun des protocoles pourront, le cas échéant, passer devant le peuple, la ratification des traités internationaux conclus pour une durée indéterminée étant soumise au référendum facultatif.

Reste à savoir enfin si la Suisse pourrait, sous les pressions, faire marche arrière et renoncer au dernier moment à la ratification du traité. Les clauses de la convention entrant en effet pour moitié dans la compétence des cantons, on peut aisément imaginer qu'un certain nombre

d'entre eux ne vont pas se gêner pour mettre les «bâtons dans les roues».

Les groupes de pression dont les intérêts économiques à court terme s'opposent aux intérêts écologiques parviendront-ils à faire capoter le projet à la dernière minute? «C'est possible, mais peu probable», estime Aldo Antoniotti, vice-directeur de l'Office fédéral de l'environnement. Les cantons ayant en effet encore leur mot à dire sur les protocoles d'exécution, il est probable qu'ils en profiteront pour marchander... □

Le tourisme aux premières loges

En 1992, plus de 60% du total des nuitées touristiques enregistrées en Suisse l'ont été dans le domaine alpin de notre pays. Seule l'Autriche fait mieux (80%). C'est donc dire si la Suisse est concernée par le projet d'une convention alpine!

La Suisse représente en outre, avec plus de 12% des nuitées totales, la quatrième nation de l'arc alpin derrière l'Italie qui mène le bal avec 31% des nuitées alpines à son actif. Elle est suivie de l'Autriche (25%) et de la France (22%).

Incontestablement, le tourisme sera placé aux premières loges lorsque la convention alpine commencera à exercer ses effets. Comme l'explique Peter Keller, chef du service Tourisme de l'OFIAMT, le traité, même s'il est

contesté ici et là, laisse largement ouverte la porte à un développement harmonieux de l'arc alpin. Les protocoles d'application devraient en réalité permettre d'entendre à l'arc alpin tout entier les conditions cadres minimales existantes.

Le protocole sur le tourisme, qui envisage à la fois la protection et le développement durable de l'arc alpin dans le cadre d'activités touristiques, se veut avant tout évolutif et flexible. A l'intention des opposants, Peter Keller précise que les protocoles laissent une large marge de manœuvre par rapport à la situation présente.

A l'heure actuelle, le protocole comprend une douzaine de recommandations qui en pratique devraient avoir force de loi. *JPF*

Liaison aérienne Sion-Zurich

Vols de ligne en jet d'affaires!

Moins d'une année après l'ouverture de sa ligne entre Sion et Zurich, Crossair a déjà été contrainte de réviser sa stratégie commerciale et touristique valaisanne. Le nombre de passagers prévus n'a de loin pas été atteint, ce qui oblige les responsables à effectuer une restructuration qui passe par l'utilisation d'un appareil plus petit. Avec l'entrée en fonction d'un avion de la compagnie Jet Aviation, les responsables misent sur l'attrait d'un vol de ligne dans un fauteuil de «millionnaire»!

ALEXANDRE BOCHATAY

Le 4 mai 1992, Crossair inaugurerait son premier vol régulier entre le Valais et Zurich. L'ambiance était à la fête et à l'espoir d'un développement aéronautique international. C'était sans compter avec la période économique difficile que traverse la Suisse. Rapidement, les responsables de Crossair ont compris qu'il fallait séduire les passagers par une promotion attrayante de leur produit. «Nous avons alors décidé d'introduire un tarif préférentiel en réduisant de moitié le prix normal du billet d'avion», explique Lionel Bossy, responsable de la commercialisation chez Crossair. Malgré les petits 250 francs que chaque passager avait à débours pour atteindre les bords de la Limmat en 40 minutes, les

responsables n'ont enregistré qu'une très faible augmentation des passagers sur les deux vols quotidiens qui relient la vallée du Rhône à Zurich, et dans les deux sens.

Clientèle touristique absente

Ainsi, Crossair n'a transporté que 3460 passagers payants depuis l'ouverture de la ligne et jusqu'au 31 décembre dernier, soit une moyenne d'environ six personnes par vol. Ces résultats sont insuffisants, compte tenu de la capacité de l'avion utilisé pour ce vol. Le Saab 340 s'est en effet révélé beaucoup trop grand puisqu'il peut accueillir 33 passagers à son bord. «Nous devons donc trouver une solution plus économique avec un avion plus petit», poursuit Lionel Bossy.

Rapidement, les responsables ont en effet constaté que la ligne était utilisée à 80% par une clientèle d'hommes d'affaires. Les vacanciers n'ont pas répondu aux attentes des milieux touristiques. Il faut cependant reconnaître que les horaires parfois inadéquats ainsi que les difficultés provoquées par une procédure de vol compliquée n'ont pas facilité le développement de la ligne. Actuellement subsistent encore de nombreux problèmes liés à l'autorisation des vols de nuit.

Location d'un jet

Avec le passage du Saab 340 à un avion plus petit, les vols de ligne de-

vraient connaître un nouvel essor. Plusieurs nouveautés sont du reste entrées en vigueur depuis le début du mois d'avril. Ainsi, le Cessna Citation II, un jet d'affaires loué par Crossair à la compagnie Jet Aviation, peut accueillir huit passagers. «Avec six passagers par vol, la ligne deviendrait actuellement rentable. Il faudrait cependant effectuer un véritable travail de propagande pour sensibiliser la clientèle touristique importante qui arrive ou quitte le canton», précise encore Lionel Bossy.

Plusieurs nouveautés

Les autorités séduites ont ainsi lancé un appel pour trouver la personne qui se chargera de la promotion des infrastructures aéroportuaires. Trois candidats sont encore en lice. Cependant, selon toute vraisemblance, la direction commerciale de l'aéroport devrait prochainement être confiée à une société spécialisée dans ce domaine.

De plus, un arrangement va prochainement être passé avec la compagnie nationale Swissair et Crossair. Les touristes en partance de Sion ou Lugano pourront, dès cet été, bénéficier des tarifs avantageux s'ils poursuivent un vol intercontinental sur un appareil de la compagnie Swissair. Le prix aller et retour du vol sur Crossair ne dépasserait alors pas les 200 francs. □

(Voir également en pages 7 et 13)

LIEGENSCHAFTENMARKT

Zu verpachten:
Ab 1. Juli 1993 an jüngeres, initiatives

Pächterpaar

schönes, sehr gut eingerichtetes

Berggasthaus

in der Innerschweiz, Nähe Luzern, im Pilatusgebiet.

Restaurant und Sälje zirka 80 Plätze, Sonnenterrasse mit zirka 100 Plätzen. Sieben 3- und 2-Bett-Zimmer, mit fl. Kalt- und Warmwasser, Etagebad und WC, 4x 20 Pl. Massenanlage, mit Waschanlagen, WCs usw. Gasthaus an einmalig schöner Lage, direkt neben Skipiste und Skiliftanlage, inmitten eines Wandergebietes, vielbesucht von Touristen, Wanderern, Schulreisen, Sonnenhungrigen usw.

Günstiger Pachtzins.

Ideal zu führen, auch als Familienbetrieb.

Sind Sie interessiert, richten Sie Ihre Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen unter Chiffre 560-33289 an Assa, Schweizer Annoncen AG, Postfach, 6002 Luzern.

A 54859/42790



Zu verkaufen

Garni-Hotel

mit 35 Betten, sonnige ruhige Lage.

Anfragen unter Chiffre 13-795272, Publicitas, 7001 Chur.

P 55014/44300



Die gute Adresse für Immobilien.

Kaltbrunn SG

Im Auftrage der Hauseigentümerin vermieten wir an **zentralster Lage**, Durchgangsstrasse, das

Speiserestaurant «RÜSSLI»

Restaurant/Bar 70 Plätze
Saal 50 Plätze
Gemütliches Restaurant, grosse Küche, genügend Parkplätze.

Wir geben Ihnen gerne weitere

Auskünfte:

DEVO IMMOBILIEN UND VERWALTUNGS AG St. Gallen
Telefon (071) 23 69 69, Fax (071) 23 69 85

P 54125/44300

Zu verkaufen am THUNERSEE

★★★

HOTEL-RESTAURANT

Das Hotel befindet sich an leicht erhöhter, sonniger Lage am rechten Seeufer mit einmalig schönem Ausblick auf See und Berge.

Neben den 30 Betten in den durchgehend erneuerten grossen Zimmern verfügt das Restaurant über rund 100 Sitzplätze, einen Bankettsaal mit 60 Sitzplätzen und ein Gartenrestaurant.

Ein grosser Garten mit Treibhaus und Spycher vervollkommen dieses Bijou.

Das Hotel-Restaurant ist betriebsbereit.

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

54771/15733

Wegen Umbaus und Renovationsarbeiten von unserem Restaurant **verkaufen wir teilweise das**

Möbiliar

sowie das

Silbergeschirr

zu sehr günstigen Preisen.

Für Auskünfte oder Besichtigungen wählen Sie folgende Telefonnummer: (022) 717 76 76.

54924/262773

Aus gesundheitlichen Gründen **per sofort** oder nach Vereinbarung zu verpachten ein

Land-Restaurant

Der Betrieb befindet sich im Raume Bern. Inventar von ca. Fr. 120'000.-- muss übernommen werden. Neue Küche, sehr schöne Säali. Ausgezeichnete Gelegenheit für ein strebsames, gefestigtes Wirteshepaar, das eine gepflegte Küche weiterführen möchte. 4-Zimmer Wirtewohnung vorhanden. Bestausgewiesene Bewerber melden sich unter Chiffre 54940 an hotel revue, 3001 Bern.

Zu verkaufen in Luzern florierender

TAKE-AWAY

Pizzen und italienische Spezialitäten mit

PARTYSERVICE

Notwendiges Eigenkapital: zirka Fr. 100 000.-- geeignet auch für 2 bis 3 Partner.

Interessenten melden sich bitte mit näheren Angaben unter Chiffre 52950 an hotel revue, 3001 Bern.

52950/355690

Im Tessin

(nördlicher Teil)
zu verkaufen

Rock Club

mit Discopotent.

Für Konzerte bestens eingerichtet!
Finanzierung möglich!

Chiffre 24-782986, Publicitas, 6901 Lugano.

P 54988/44300

ZU VERKAUFEN IN KANADA

gut eingeführtes

romantisches Speiserestaurant

in Quesnel, British Columbia (650 km nördlich von Vancouver). Inkl. Grundstück, Gebäude, Inventar usw., 44 Sitzplätze, 325 000 kan. \$.

Kein Wirtespatent erforderlich

Nähere Informationen und ausführliche Verkaufsunterlagen können unter Chiffre 54958 an hotel revue, 3001 Bern, angefordert werden.

54958/360805

Zu verkaufen am Thunersee

Restaurationsbetrieb von Appartementhotel

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

A 54273/42790

ALET SCH:

Lax WALLIS

Zu verkaufen

Hotel Restaurant

in moderner Feriensiedlung, 34 Betten, 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

TESSIN

Zu verkaufen
selten schöner Patrizierbesitz, bestehend aus

Hotel mit 40 Betten

Restaurant

(separat) 30/80 Sitzplätze

Gartenanlage 2000 m²

VP 2,9 Millionen Franken.

Nur solvente Interessenten bitte schreiben unter Chiffre 54940 an hotel revue, 3001 Bern.

54940/6670



**Das
hotel+touristik-
revue-Team
wünscht
seinen Lesern
und
Geschäftsfreunden
frohe
und sonnige(!)
Ostern**

MARCHÉ IMMOBILIER

Dans le cadre des travaux de rénovation de nos restaurants, mise en vente

d'une partie du mobilier

et

de l'argenterie

à des prix très intéressants.

Pour tous renseignements ou visite, n'hésitez pas à nous contacter au (022) 717 76 76.

54923/262773

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

A vendre en France, région Rhône-Alpes

agences de voyages

ou

réseaux indépendants

d'une part et d'autre part une entreprise d'autocars de 35 véhicules, 80% de Setra Kas, possibilité de vente plus tard.

Ecrire sous chiffre 54995 à l'hôtel revue, Monbijoustrasse 130, 3001 Berne.

54995/360899

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

A vendre dans JURA neuchâtelois

RESTAURANT

situé dans un site touristique de grande renommée. Exploitation saisonnière. Convient particulièrement à couple. Pour traiter Fr. 200 000.--.

Offres sous chiffre 800137 à Publicablaiss, case postale 167, 1870 Monthey.

P 54603/44300

Vous avez l'esprit d'entreprise ?

Nous avons quelque chose à vous proposer !

VERCORIN Valais

Station été - hiver (1350 m)

à louer

café-restaurant (265 m² et 100 places)

discothèque (330 m²)

- Possibilité de location séparée
- Contrat de courte ou de longue durée
- Possibilité de participer au capital-actions
- Situation idéale au centre du village
- Pas d'autre discothèque dans la station
- Vercorin ? 5.000 personnes en saison !

Contact

Bureau d'Affaires Touristiques, 3967 Vercorin

Tél : 027 / 55 82 82-83 - Fax : 027 / 55 26 63

Neues Rechnungsmodell nimmt Formen an

Die Vorbereitung der Delegiertenversammlung in Crans-Montana, die Jahresrechnung 1992, ein neues Rechnungsmodell, ein Auslandprojekt des SHV sowie die zukünftige Betreuung der Erfahrungsaustausch-Gruppen (Erga) bildeten Hauptpunkte auf der Traktandenliste der Sitzung der Verbandsleitung (VL) SHV. Sie fand statt in der zweitletzten März-Woche, Gastgeber war VL-Mitglied Ruedi A. Bärtschi, Hotel Eden au Lac, in Zürich.

CLAUS WIDMER

Die ordentliche Delegiertenversammlung des SHV wurde auf Montag/Dienstag, 14./15. Juni 1993, festgelegt. Schwerpunkttraktanden werden die Beratung und Beschlussfassung über das Mitgliederbeitragsystem und über einen neuen Hotelführer «Guide 95» sein. Pierre Lehmann, Murten, und Jean Mudry, Crans, stehen zur Wiederwahl für eine weitere Amtsdauer in der Verbandsleitung. Weiter sollte der jubelnden Hotelfachschule SHV Lausanne (100 Jahre) die Reverenz erwiesen und der dann zum vorliegenden Ratgeber für kleinere und mittlere Unternehmen der Hotellerie vorgestellt werden. Einladung, Traktandenliste und Beschlussunterlagen sollen statuten-gemäss am Montag, dem 3. Mai 1993, an Sektionen, Kantonalverbände, Delegierte und Ersatzdelegierte versandt werden.

Bundesrätliches Gespräch

In der Folge bereitete sich die Verbandsleitung auf ein Gespräch mit Bundesrat Jean-Pascal Delamuraz, Vorsteher des Eidgenössischen Volkswirtschaftsdepartements, Jean-Luc Nordmann, Direktor des Bundesamtes für Industrie, Gewerbe und Arbeit (Biga) und Prof. Dr. Peter Keller, Chef Dienst für Tourismus, vor. Die SHV-Delegation bestand aus dem Verbandspräsidenten, den beiden Vizepräsidenten und aus dem Verbandsdirektor. Der Volkswirtschaftsminister und die weiteren Vertreter aus seinem Departement wurden über die aktuelle Lage der Schweizer Hotellerie informiert und konnten die Haltung des SHV zur Arbeitslosen- und

Ausländerpolitik, Mehrwertsteuer und zur Schweizerischen Verkehrszentrale zur Kenntnis nehmen. Eine ausführliche Berichterstattung über das Hearing erfolgte in der *hotel + touristik revue* vom vergangenen 1. April.

Mehrwertsteuer

Mit Freude stellte die Verbandsleitung fest, dass in den parlamentarischen Beratungen über die Mehrwertsteuer die berechtigten Anliegen der Exportwirtschaft Gehör gefunden haben und dass dabei richtigerweise festgestellt wurde, dass in der Hotellerie die Beherbergung (Zimmer und Frühstück) ebenfalls Exportcharakter habe und kostenneutral zu besteuern sei. Damit habe der Nationalrat die hohe volkswirtschaftliche Bedeutung der Hotellerie erkannt und gewürdigt.

Die Verbandsleitung plante die Medienkonferenz von Donnerstag, dem 25. März 1993, in Bern, wo den Medienleuten die Haltung der Schweizer Hotellerie zur Mehrwertsteuer dargelegt wurde (siehe *htv* Nr. 12 und 13).

Gutes Rechnungsergebnis 1992

Nach Kenntnis aller Details aus der Jahresrechnung 1992, welche bei Erträgen und Aufwendungen von je etwas mehr als 26 Millionen Franken mit einem bescheidenen Mehrertrag von 23 090 Franken und 39 Rappen abschliesst (die *hotel + touristik revue* berichtete in Nr. 12 unter dem Titel «Geprüft und für gut befunden» darüber), und nachdem die Kontrollstelle, die Atag Ernst & Young AG, einerseits, die Geschäftsprüfungskommission andererseits die Jahresrechnung auf Herz und Nieren geprüft hatten, beschloss die Verbandsleitung, der Delegiertenversammlung Zustimmung zur Jahresrechnung 1992 und Decharge für die Verantwortlichen zu beantragen.

Neues Rechnungsmodell (NRM)

Die Verbandsleitung beschloss ein Konzept für ein Neues Rechnungsmodell und bestimmte einen Zeitplan, welcher vorsieht, dass die Arbeiten unverzüglich weitergeführt werden, so dass im nächsten Frühjahr bereits im Hinblick auf die Budgetierung 1995 auf dem NRM basiert werden kann. Das neue Modell soll Delegierten- und Präsi-

denversammlungen, aber auch Verbandsleitung, Geschäftsprüfungskommission und Finanzdelegation kürzer, knapper, klarer, rascher und verständlicher Einblick in die aktuellen Finanzkennzahlen des Verbandes geben.

Auslandprojekte

Die Verbandsleitung nahm Kenntnis von verschiedenen aktuellen Projekten für Know-how-Transfer ins Ausland. Sie bereinigte und ergänzte den Vertrag mit dem International College of Hotel Management (ICHM) der Regency College Hotel School Adelaide, nahm darin verschiedene Verbesserungen vor und legte Ausführungsbestimmungen für den SHA International Hotel Management Diploma Course fest.

Erga-Gruppen

Nachdem feststeht, dass der bisherige Betreuer der Erga-Gruppen, SHV-Vizepräsident Peter Schlatter, weiterhin interimistisch die Direktion der SHA Hotel Management School Les Roches, Bluche, betreuen wird, legte die Verbandsleitung die organisatorische und betriebswirtschaftliche Verantwortung für die Erga-Gruppen vollständig in die Hände von lic. rer. pol. Brigitte Messerli, welche für diese Betreuung schon bisher zusammen mit Peter Schlatter verantwortlich zeichnete.

100 Jahre EHL

Mit «mütter- und väterlicher Freude» stellte die Verbandsleitung fest, dass eine wohlgeratene Tochter des SHV, die Hotelfachschule SHV Lausanne, ihr 100-Jahr-Jubiläum feiert und dass dieses Ereignis bei Behörden und in Wirtschaftskreisen, in Tourismus und Gastgewerbe, aber auch in den Medien die gebührende Beachtung findet.

Kontakte mit Sektion Zürich

Gutem Brauche folgend, gesellten sich am Abend eines arbeitsreichen Sitzungstages einige Mitglieder des Vorstandes des Zürcher Hoteller-Vereins zur Verbandsleitung, liessen sich von Hani und Ruedi A. Bärtschi Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern im Hotel Eden au Lac in Zürich kulinarisch verwöhnen und pflegten nicht nur den Erfahrungs- und Gedanken-, sondern zu späterer Stunde auch den gepflegten Witzeaustausch. □



Gruppenbild mit Dame: die Verbandsleitung SHV mit Mitgliedern des Vorstandes des Zürcher Hoteller-Vereins. Foto rel

BILDUNGSLUCKE

Die Zauberformel BBD

Nein, das ist kein Geheimcode, es ist die Kurzformel für Ihren Verkaufserfolg in der Zukunft. Interessiert? Gut, dann wenden wir uns dem ersten Teil der Formel zu.

B steht für Beratung. Die Beratung ist ein sehr wichtiger Teil im erfolgreichen Verkauf. Damit der Verkäufer seine Kunden richtig beraten kann, braucht es umfassende Produktkenntnisse.

Schnee von gestern, werden jetzt einige von Ihnen sagen. Und ich kann Ihnen nur sagen, schön wär's. Wie oft wird zum Beispiel die Spargelsaison eröffnet mit kreativen Karten auf den Tischen, aufwendigen Dekorationen und und... In diesen ganzen Vorbereitungen geht die Information an die Mitarbeiter oft gänzlich verloren. Wie können Ihre Mitarbeiter die Gäste kompetent beraten, wenn Sie die Cremigkeit der Spargelsuppe nie selber auf der Zunge gespürt haben? Wie können fundierte Weinempfehlungen abgegeben werden, wenn man nicht weiss, wie vorzüglich der Schafziger aus der Lachslasagne mit frischen Spargeln passt? Sie sehen: Beraten kann nur, wer seine Produkte kennt.

Gehen wir in unserer Formel einen Schritt weiter. B steht für Betreuung. Früher waren erfolgreiche Verkäufer kluge, meist schiltzohrige Taktiker, heute sind erfolgreiche Verkäufer in erster Linie gute Zuhörer und interessante Gesprächspartner.

Sie haben da Ihre Bedenken? Ich kann Sie gut verstehen, möchte Sie jedoch folgendes fragen: Welches sind die Beweggründe, dass Leute am Abend nicht zuhause essen, sondern ein Restaurant aufsuchen? Warum verbringt jemand seine Ferien im Hotel und nicht in einer Ferienwohnung? Klar, die Leute gehen ins Restaurant, weil sie zu müde

sind, um selbst zu kochen. Natürlich, die Leute gehen ins Hotel, weil sie sich in den Ferien nicht auch noch mit einem Haushalt herumplagen wollen.

Das sind alle Antworten, die sicher ihre Berechtigung haben, aber da fehlt noch etwas. Wer heute in Hotels und Restaurants geht, der sucht Begegnungen, Erlebnisse und persönliche Kontakte, und das nicht nur mit anderen Gästen, sondern in zunehmendem Masse auch mit den Mitarbeitern.

Also, denken Sie daran: Erfolgreiche Verkäufer sind gute Zuhörer und interessante Gesprächspartner und nicht anonyme, fade Dienstleistungsroboter.

Zum Schluss noch der dritte und letzte Buchstabe in unserer Formel. D steht für Dienstleistung. «Die Verkaufsabteilung ist nicht die ganze Firma, aber die ganze Firma sollte eine Verkaufsabteilung sein.» Dieses Zitat soll zeigen, dass oft nur dann von Verkauf gesprochen wird, wenn ausgesprochene Verkaufsteile, beispielsweise Service- und Rezeptionsmitarbeiter, im direkten Gästekontakt stehen. Falsch. Was nützt denn der kommunikative Frontmitarbeiter, wenn der Gast kurze Zeit später mit einem schlecht aufgelegten Kommunikationskiller aus dem Back Office zusammenstösst?

Um langfristige Erfolge im Verkauf zu verbuchen, müssen alle an einem Strick ziehen. Sprechen Sie doch mal mit Ihren Mitarbeitern über BBD. Wollen Sie wissen wann? Zum Beispiel dann, wenn Sie zusammen die Gerichte der geplanten Spargelaktivität degustieren und auswählen.

Ich wünsche Ihnen viele interessante Gespräche mit Ihren Gästen.

Fritz Sterchi
Weiterbildung SHV

SHV-Medienkonferenz: «Nachlese»

Hotellerie begründet Exportsatz

In einem Kommentar der «Bündner Zeitung» vom vergangenen 26. März wird die Haltung der Hotellerie zur Frage der Mehrwertsteuer hinterfragt. Angespielt wird damit auch auf die im Rahmen einer SHV-Medienkonferenz manifestierte Interessenwahrung der Branchenvertreter. In einem Leserbrief haben der SHV und der Bündner Hoteller-Verein gemeinsam zu dieser leisen Kritik Stellung genommen. Die Replik wird an dieser Stelle im Wortlaut abgedruckt.

«Man weiss es. Die Warenumsatzsteuer soll durch die Mehrwertsteuer so rasch als möglich abgelöst werden. Dadurch wird beabsichtigt, die Wettbewerbs- und Konkurrenzfähigkeit der exportierenden Schweizer Wirtschaft zu stärken; bezweckt wird damit aber auch die Sanierung der Bundesfinanzen über neue, zusätzliche Steuereinnahmen aus dem Dienstleistungssektor. Grundsätzlich werden alle in der Schweiz konsumierten Waren und Dienstleistungen von der Mehrwertsteuer erfasst.

Im Sinne der Zielsetzung (Stärkung der Wettbewerbs- und Konkurrenzfähigkeit der exportierenden Schweizer Wirtschaft) wäre der Export von Waren von der Mehrwertsteuer zu befreien; auch Dienstleistungen mit eindeutigem Exportcharakter wären konsequenterweise gesondert zu behandeln.

Die Einnahmen aus dem Fremdenverkehr insbesondere jene aus den Logiernächten (Zimmer/Frühstück) haben auf die schweizerische Zahlungsbilanz die gleiche Wirkung wie der Export von Waren. Für ihren Verkauf gelten in der Praxis denn auch für Exporte: Das entsprechende Geschäft kann nur dann in die Schweiz geholt werden, wenn das

Produkt einer internationalen Konkurrenz standhält.

Hier unterscheidet sich die Hotellerie grundlegend von allen anderen Dienstleistungsbranchen im Inland. Im weiteren zeigen Studien, dass für die Wahl eines Ferienlandes dem Logementpreis eine zentrale Bedeutung zukommt.

Der Hotelpreis hat also Leitfunktion: Wenn der Entscheid für ein bestimmtes Hotel in einem bestimmten Land gefallen ist, werden andere dort anfallende Kosten für den Gast sekundär, beziehungsweise der Gast nimmt sie in der Folge in Kauf. Dies gilt auch für die wirtschaftlich weniger vom Tourismus abhängige Restauration.

Diese Tatsache dokumentiert die Berechnung des Biga, wonach von über 100 000 Arbeitsplätzen in der Restauration nur deren 35 Prozent beziehungsweise 36 200 Stellen auf den Tourismus entfallen. Der Preis des Hotels hat also auf den Kaufentscheid des Touristen einen entscheidenden Einfluss. Die Logementpreise beeinflussen deshalb über die Hotellerie hinaus die gesamthaften Einnahmen, welche direkt oder indirekt über den Tourismus erfolgen.

Aus den hier vorangehenden Erläuterungen geht hervor, warum der Schweizer und der Bündner Hoteller-Verein für die Hotellerie als bedeutender Exportzweig wenigstens im Logementbereich (Zimmer/Frühstück) einen kostenneutralen Mehrwertsteuersatz (Exportsatz) beantragen.

In Bezug auf die neue (mehrwertsteuerliche Belastung ist indes für die Branche letztlich nicht die Höhe des Exportsatzes entscheidend, sondern die steuerverneutralisierende Differenz zwischen dem Normalsatz und dem Exportsatz (Sondersatz). Diese Praxis gilt aus gleichen Überlegungen heute schon in den meisten westeuropäischen Ländern, beispielsweise in Österreich, Frankreich und Italien.

Vergessen wir nicht: Der Tourismus schafft Arbeitsplätze; ungefähr jeder elfte Berufstätige in der Schweiz ist direkt oder indirekt im Tourismus beschäftigt. Im Berggebiet liegt dieser Anteil noch wesentlich höher als in den städtischen Agglomerationen. Der Fremdenverkehr ist gerade heute, wie auch andere Exportbranchen, eine der wenigen Konjunkturstützen. Rund 300 000 Personen leben vom Tourismus. Ohne eine international konkurrenzfähige Schweizer Hotellerie sind diese Arbeitsplätze gefährdet.

Schweizer Hoteller-Verein

Heinz Probst, Direktor

Bündner Hoteller-Verein

Jürg Domenig, Geschäftsführer

Holding SHV AG

Einladung...

...zur ordentlichen Generalversammlung vom Dienstag, dem 27. April 1993, 14 Uhr, Hauptsitz SHV Bern, Monbijoustrasse 130.

Traktanden:

1. Protokoll Generalversammlung 3. August 1992
2. Jahresbericht 1992
3. Finanzen
 - 31 Bilanz per 31. Dezember 1992
 - 32 Erfolgsrechnung 1992
 - 33 Bericht Kontrollstelle 1992
4. Dechargeerteilung an Verwaltungsrat
5. Wahlen
 - 51 Kontrollstelle
6. Verschiedenes und Umfrage

Zur Möglichkeit, sich vertreten zu lassen, wird auf Artikel 5.14 der Statuten verwiesen.

Holding SHV AG
Claus Widmer, Geschäftsführer



CARROUSEL

Food and Beverage

Im Rahmen eines grossangelegten Festes mit 250 Gästen aus der Tourismus- und Geschäftswelt bedankten sich General Manager **Robert Aschwanden** und sein Team bei allen, die das Renaissance Hotel im vergangenen Jahr unterstützt hatten. Die Besten unter ihnen – Firmen, Airlines, Reisebüros und Medienschaffende – wurden mit dem Preis «The Best Renaissance Supporter of the Year 1992» ausgezeichnet. Als Sieger hervorgegangen sind das Schweizer Fernsehen DRS bei den Firmen, Jet Aviation, Kuoni Incoming Ltd. sowie als Vertreter der schreibenden Zunft **Christoph Ammann** vom «Sonntagsblick».

Marty Breukelaar und **Meinolf Wartmann** übernehmen das Restaurant *Chemin de Fer* in Rolle am Genfersee. Frau Breukelaar ist Absolventin der Hotelfachschule in Lausanne. Sie hat ihre Erfahrungen im Drake Hotel in New York und im Hotel Boo in Saanen gesammelt. Meinolf Wartmann sammelte seine Erfahrungen in Palace Hotels in der Schweiz und sowie in der Erstklasshotellerie in New York. Zuletzt war er im Steigenberger Hotel in Saanen tätig.

Vergangene Woche haben **Bethli und Gody Leuenberger** nach über 18 Jahren wirteten im Kleinbasler Restaurant *Drei Rosen* ihren Abschied gegeben. Das Wirtepaar hat die grosse Beiz in den vergangenen Jahren zum Inbegriff für riesige Fleischportionen zu günstigen Preisen gemacht. Ob die Sibra-Gruppe im Haus in der Nähe des Chemiekonzerns Ciba nach erfolgtem Umbau wieder ein Restaurant eröffnet, ist noch offen.

Hotel, Tourismus



Der Berner Marketing-Spezialist **Urs Kamber** (Bild) ist zum neuen Kurdirektor von Bad Ragaz gewählt worden. Er tritt in die Fussstapfen von **Werner Füll**, der auf Jahressende seinen

Rücktritt erklärte. Kamber wird seinen neuen Posten am 1. Oktober 1993 antreten und kann so in der ersten Zeit seiner Tätigkeit im St. Galler Oberland Kur- und Badeort auf die Unterstützung des bisherigen Kurdirektors zählen. Der Name Urs Kamber hat auch in Leichtathletik-Kreisen einen guten Klang, war doch der Berner mehrfache Schweizer Meister und Rekordhalter über 400 Meter sowie 1980 Teilnehmer an den Olympischen Spielen.

Der Verkehrsverein Obersaxen hat seinen Verkehrsdirektor **Thomas Zeller** fristlos entlassen. Als Gründe für diesen Eklat werden Unstimmigkeiten mit dem Vorstand sowie gravierende

Kompetenzüberschreitungen in finanziellen Belangen angeführt. An der Generalversammlung von Anfang März wurde die Jahresrechnung auf Antrag der Geschäftsprüfungskommission nur unter dem Vorbehalt genehmigt, dass fehlende Belege noch beigebracht würden. Dies war dann offensichtlich nicht der Fall, so dass es zur abrupten Auflösung des Anstellungsverhältnisses kam. Zeller, seit Mitte 1989 als Verkehrsdirektor in Obersaxen tätig, gab keine Stellungnahme zu diesen Vorkommnissen ab, bestätigte aber auf Anfrage der «Bündner Zeitung» den Sachverhalt, der zur fristlosen Kündigung führte.

Über die Höhe des Fehlbetrages in der Verkehrsvereinskasse muss man sich erst noch Klarheit verschaffen. Die Rede ist von einem fünfstelligen Betrag, doch werden erst interne Untersuchungen über das genaue Ausmass der durch Belege nicht gedeckten Ausgaben Aufschluss geben. Verkehrsvereinspräsident **Daniel Cammann** hofft, dass die internen Untersuchungen bis Ende April abgeschlossen sind. Anschliessend werden die Vereinsmitglieder an einer ausserordentlichen Generalversammlung über die Vorgänge innerhalb des Verkehrsvereins Obersaxen informiert. Bereits jetzt aber kann man sich auf die Suche nach einem neuen Verkehrsdirektor machen, denn die Sommersaison kommt bestimmt.

Rainer Kasper, Direktor im Hotel Aarauerhof in Aarau, verlässt das Haus nach rund zweieinhalb Jahren per Ende April; er wird am 1. Juni die Geschäftsleitung des zur Carlo-de-Mercurio-Gruppe (CDM) gehörenden Restaurants Schloss Laufen in Dachsen übernehmen. Für den aus dem Engadin stammenden Kasper ist der Weg ins Schloss eine Rückkehr: 1984 bis 1985 war er in Dachsen als Direktionsassistent tätig. Sein Nachfolger im Aarauerhof ist der bisherige Vize-direktor, **Dominik Wyss**.

Sandra und Sepp Wimmer-Hitchman heissen die neuen Gastgeber des Hotels Sonne in Küsnacht ZH. Beide sind Absolventen der Hotelfachschule Lausanne beziehungsweise Salzburg und führten das nach ihrem Weggang 1992 in unruhliche Schlagzeilen geratene Seehotel Rigiblick in Buochs NW jahrelang mit grossem Erfolg. Sie erhielten den Buochser Tourismuspreis 1992. Sandra Wimmer kehrt als Bürgerin von Herliberg ZH wieder zurück zu ihren Wurzeln.

Seit 1. April gehört die Aktiengesellschaft Hotel-Restaurant Sonne, Küsnacht, den vier Partnern **Urs Schwarzenbach**, **Küsnacht**, **Werner Oberholzer** und **Daniel Brüscheiler**, beide Küsnachter Architekten, und **Martin Candrian**, Zollikon. Ziel ist es, die Sonne komplett zu restaurieren und zu renovieren, ohne dass der Charakter und die traditionelle Bausub-

stanz verändert wird. Gestartet wird im Herbst 1993.

Touristik, Reisen



Am 1. Mai wird es genau 23 Jahre her sein, dass **Alfred E. Bischofberger** (Bild) als Passenger Sales Representative in die Dienste der South African Airways trat. Nun ist er 60 geworden und hat sich entschlossen, sich per 30. Juni vorzeitig pensionieren zu lassen. Gesamthalt war Bischofberger fast 40 Jahre im Airline-Business tätig und konnte die Entwicklung des Luftverkehrs und der Reisebranche sozusagen von Anfang an miterleben. Für ihn war es eine befriedigende und schöne Zeit.

Alfred E. Bischofberger will den Kontakt zu Südafrika auch in Zukunft nicht aufgeben und auf verschiedene Weise mit SAA und Südafrika, der «Welt in einem Land», wie er es nennt, und seinen Leuten in Verbindung bleiben.



Nigel Page ist von Emirates, der Fluggesellschaft der Vereinigten Arabischen Emirate, zum General Manager Commercial Operations für Europa und Nordamerika ernannt worden.

Als ehemaliger Mitarbeiter von British Airways verfügt Page über 25 Jahre Erfahrung im Flugbusiness, während derer er in den USA, in Afrika sowie im Fernen und Mittleren Osten tätig war. Bevor er zu Emirates kam, war er General Manager Middle East von British Airways mit Sitz in Dubai. Der Aufbau der Emirates-Destinationen Zürich, Paris und Rom genossen bei ihm erste Priorität. In New York ist zudem die Eröffnung eines Verkaufsbüros geplant, das für die Entwicklung des Off-line-Verkaufs in Nordamerika und des Zubringerverkehrs zu den europäischen Destinationen zuständig sein wird.



Patrizia Stifani (Bild) ist neu Geschäftsführerin des Reisebüros Regenbogen in Kriens. **Herbert Bünler**, Inhaber des Reisebüros Port-Air Hergiswil, hat Anfang Februar die Lokaltät des Krienser Reisebüros übernommen und führt es unter dem bisherigen Namen, Reisebüro Regenbogen, weiter.

Patrizia Stifani arbeitete während der letzten zwei Jahre bereits bei Port-

Air in Hergiswil und schloss im vergangenen Jahr erfolgreich die Höhere Fachschule für Tourismus Luzern ab.

Interhome macht Pause: An einem Freitagnachmittag pro Monat lädt Interhome «Menschen, die bewegen» ein. Am Freitag, 16. April, 15 Uhr, werden die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter **Alexander Pereira**, Direktor des Opernhauses Zürich, in den Büros der Interhome, Buchhauserstrasse 26 in Zürich, begrüessen können. Im Juni wird **Peter Bichsel**, im September **Moritz Suter** und **Frank A. Meyer** folgen.

Die British Tourist Authority ist auf der Suche nach einem neuen Präsidenten und einem neuen Direktor. Chief Executive **Michael Medlicott** wechselt zu Delta Airlines, und der im Nebentätige Vorsitzende, der ehemalige «Punch»-Redaktor **William Davis** stellt sich nicht mehr zur Wahl. Da alle bisherigen Wunschkandidaten abgewunken haben, wurde die «Kopfgänger»-Agentur Tyzack beauftragt, für die beiden Posten fähige Leute zu finden.

Hotel, Tourismus



A partir du 1er avril 1993, **Claude Ackermann** est le nouveau chef régional pour la Suisse romande chez Kuoni. Il succèdera à **Michel Ayer** qui devient pour sa part responsable des voyages spéciaux dès le mois d'avril.

Agé de 49 ans, **Claude Ackermann** a une grande expérience du tourisme. Il a acquis aux Chemins de fer rhétiques à St-Moritz, aux CFF à Renens et plus tard au Touring Club à Neuchâtel et à Genève. Il est entré comme conseiller touristique chez Kuoni Lausanne au Grand-Chêne il y a 24 ans. Il a ensuite travaillé deux ans chez Kuoni Renens, puis à Lausanne, rue Haldimand.

En 1979, il a été nommé fondé de pouvoir en même temps qu'il prenait la tête de la succursale d'Yverdon. Il dirigera à la fois la région Suisse romande, sans Genève, et la succursale d'Yverdon.

Le comité de direction du TTW Montreux comptera deux nouveaux membres, à savoir **Jacques Berthoud**, de l'Association vaudoise des agences de voyages, et **Walo Schnyder**, de l'Association bernoise des agences de voyages. Ils remplaceront **Werner Müller** et **Albert Wismer** qui ont pris leur retraite. Ces deux derniers membres, qui occupaient les postes de vice-président, seront par ailleurs remplacés par **Kurt Emch**, qui représentera la Suisse romande, et **Heinz Krüger**, qui représentera la Suisse allemande. **Jack Guberan** a été confirmé dans sa fonction de président.

Château-d'Oex

Une recette
antisinistrose

En matière de tourisme comme de cuisine, ce sont apparemment les recettes les plus simples qui sont les meilleures. Preuve en est l'éclatante santé économique affichée par Le Chalet, authentique fromagerie de montagne sise à Château-d'Oex.

Le fait est là: Le Chalet constitue aujourd'hui la pièce maîtresse de l'offre touristique «toutes saisons» de Château-d'Oex, comme le relevait il y a quelques jours, lors de l'assemblée générale des actionnaires, le président du conseil d'administration. Ce dernier n'est autre que **Edgar Styger**, directeur du groupe MOB, groupe qui contribue aussi dans une appréciable mesure à la fréquentation de ces lieux où la fondue est reine.

Avec un chiffre d'affaires dépassant allègrement le million de francs, Le Chalet a connu l'an dernier un exercice aux antipodes de la sinistrose actuelle. Caractérisé par une vocation à la fois touristique et didactique, cette fromagerie de montagne constitue une attraction extrêmement prisée, directement liée à l'image de Château-d'Oex.

Le magasin, riche d'une extrême diversité de produits laitiers et de fromages, contribue également à véhiculer des souvenirs dans le monde entier. JCK

Australien

Kein blauer Dunst

Australische Raucher haben es schon heute sehr schwer. Gebeutelt durch hohe Tabaksteuern und zum Vollzug ihres Lasters vom Büro auf die Strasse verbannt, bleibt vielen von ihnen nur noch das Pub, um sich auch in Gesellschaft anderer des blauen Dunstes erfreuen zu können. Doch damit ist vielleicht auch bald Schluss. Ein Parlamentarier im Bundesstaat New South Wales fordert ein totales Rauchverbot in allen Pubs und Restaurants. Wer künftig im traditionellen Treffpunkt der Australier mit einer Zigarette erwisch wird, soll mit einer Busse von 200 Franken bestraft werden können. Der Vorschlag hat in den meisten Pubs nur ungläubiges Kopfschütteln provoziert. Es wäre, «als wollte man uns den Schooner (typisch australisches Bierglas) verbieten», meinte ein Stammkunde in einer Kneipe in Sydney.

Das Parlament hat in den nächsten Tagen über den Vorschlag zu befinden. Grundsätzlich unterstützt wird die Idee vom Premierminister des Bundesstaates, **John Fahey**. Er verlangt aber ein langsames Vorgehen, «um die Pubs nicht zu ruinieren», wie er meint. Gerüchten zufolge braucht Fahey aber einfach etwas mehr Zeit für eine Entziehungskur – er ist nämlich selber starker Raucher. WUS, Sydney

Musiksommer Gstaad-Saanenland



Gstaader Festival an der Seine

Jedes Jahr vor Saisonbeginn geht der Musiksommer Gstaad-Saanenland in eine europäische Grossstadt auf Tournee: 1993 wurde das Festival in Paris der französischen Presse vorgestellt. In den letzten Jahren war man in Frankfurt, Mailand, Hamburg und London vertreten. Die Medienkonferenzen dienen vor allem der Imagepflege der Region. Die jeweils rund 20 000 Besucher können die Konzert-Billette 1993 nicht mehr nur in Gstaad, sondern auch in Bern, Basel und Lausanne beziehen. Teilgenommen haben an der Pressekonferenz vor rund 70 Journalisten (von links nach rechts): **Carlo Jagmetti**, Schweizer Botschafter, **Michel Goumaz**, Direktor der Vertretung der Schweizer Verkehrszentrale in Paris, **Sir Yehudi Menuhin**, **Cyril Nicod**, Champagner Veuve (Sponsor), **Hans-Ulrich Tschanz**, Kurdirektor von Gstaad.

Foto: SVZ Paris

Amsterdam

Keine Osterhasen für
Taschendiebe

Mehr Sicherheit für Amsterdams Ostertouristen: Um den zahlreichen Taschendieben das Handwerk zu legen, wird über die Ostertage erstmals das «Super-Schnellrecht» angewendet. Es ermöglicht, Delinquenten kurz nach ihrer Verhaftung vor den Richter zu stellen, zu verurteilen und sogleich ins Gefängnis zu stecken.

Etwa 250 000 Besucherinnen und Besucher werden für das kommende Osterwochenende in Amsterdam erwartet – rund 10 Prozent weniger als noch im Vorjahr. Logisch, dass diese Masse die Taschendiebe anzieht wie das Licht die Motten. Statistiken zeigen, dass die Kleinkriminalität über Ostern jeweils sprunghaft ansteigt. Dies will die Grachtenstadt nun nicht mehr länger tolerieren. Wer am Osterwochenende auf frischer Tat ertappt wird, kommt bereits am nächsten oder übernächsten Tag vor den Richter und wandert danach direkt ins Gefängnis. Beim ersten Mal gibt es drei Monate, Wiederholungstäter müssen mit fünf bis acht Monaten rechnen. Um das «Super-Schnellrecht» adäquat anwenden zu können, hat die Grachtenstadt ihre Zellenkapazität vorläufig um 80 Stück erhöht: Noch-Insassen wurden vorzeitig auf freien Fuss gesetzt. EG

SWV-Fernkurs



Deutsch lernen à la carte

Der Schweizer Wirtverband SWV bietet unter dem Titel «Deutsch à la carte» einen Fernkurs für ausländische Mitarbeiter an. Ein Weiterbildungsprogramm, das massgeschneidert auf die Verhältnisse im Gastgewerbe eingeht und das Lernen, unabhängig von Ort und Zeit, ermöglichen will. Die Lektionen sollen gleichzeitig einiges an Fachwissen vermitteln und mit systematischen Hörübungen zum besseren Verständnis der schweizerdeutschen Sprache beitragen. Der Fernkurs wird vom Bundesamt für Gewerbe, Industrie und Arbeit Biga unterstützt. r.



SCHINZENHOF HORGEN

Begegnungs- und Kongressort am Zürichsee

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir sofort oder nach Übereinkunft einen tüchtigen

Koch/Chef de partie

der in einem kreativen Team täglich seine Fähigkeiten anwenden möchte.

Nebst den üblichen Sozialleistungen bieten wir den Fähigkeiten entsprechendes Salär.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen oder einen Telefonanruf.

Restaurationsbetriebe Schinzenhof
Alte Landstrasse 24, 8810 HORGEN
Telefon (01) 725 27 05, Fax (01) 725 27 03

55011/129267



ST. MORITZ

★★★-Hotel, 300 Betten
Grosses Kongress- und Kulturzentrum

Das aufstrebende Dreistern-HOTEL LAUDINELLA sucht eine(n) motivierte(n)

Direktionsassistent(in)

Hauptaufgaben: Front-Desk-Verantwortlicher und Mitarbeit im Sales-Departement

Wir erwarten:

- Hotelfachschulabsolvent oder gleichwertige kaufmännische Ausbildung
- Verkaufertalent (300 Betten)
- Sprachen: D, I, E, F
- Führungs- und Berufserfahrung
- EDV-Erfahrung (vorteilhaft Fidelio)
- Spass am täglichen Gästekontakt

1. Gouvernante/Tournante

Hauptaufgaben:

- Führung der Mitarbeiter im Etagenbereich und im Stewarding
- Verantwortung für die Sauberkeit und Hygiene im Hotel
- Einkauf und Verwaltung im Economatbereich

Wir erwarten:

- abgeschlossene Hofa-Lehre
- Führungskompetenz und Erfahrung
- Zuverlässigkeit und Loyalität
- Sprachen: D/I

Wir bieten:

- Jahreskaderstelle
- Leistungslohn
- bei Erfolg weitgehende Selbständigkeit sowie Aufstiegsmöglichkeiten

Eintritt nach Vereinbarung.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung:
HOTEL LAUDINELLA, 7500 ST. MORITZ
z. H. von Herrn P. Bächli, Vizedirektor
Telefon (082) 2 21 31

55003/33855

GLOBUSGASTRONOMIE

Wir suchen keine/n
PRETTY WOMAN, AMERICAN GIGOLO,
CLEOPATRA, ROCKY, TERMINATOR.
Aber wenn Du eine gute Mischung und vielleicht sogar
etwas NUTS bist, viel Teamgeist hast und Mitarbeiter
motivieren kannst, bist Du eine/r unserer drei

GESCHÄFTSFÜHRER/INNEN

nicht in CASABLANCA
aber in unserem neuen MOVIE-Restaurant in LUGANO
(Eintritt nach Vereinbarung)

NEVER SAY NEVER AGAIN
und schicke uns Deine Unterlagen für ein
BLIND DATE sofort an Nicolas Kern,
Globus Gastronomie, Eichstrasse 29, 8045 Zürich.



RESTAURANT • BAR

LUZERN • BASEL • ST. GALLEN • LUGANO

HOTEL AMBASSADOR

Das total renovierte Hotel Ambassador sucht
seine(n):

Küchenchef(in)

Wir bieten:

- moderne Küche
- kleines Team

Wir erwarten:

- Kreativität
- selbständige Führung der Küche

Wenn Sie diese Kaderposition anspricht, Sie
zudem Freude an einer selbständigen Arbeit
haben und den Kontakt mit Menschen lieben,
sind Sie unser fehlendes Rad.

Ihre schriftliche Bewerbung erwartet gerne:

Eric Fassbind, Direktor



FASSBIND HOTELS

Seftigenstrasse 99
3007 Bern
Telefon (031) 45 41 11

55083/89699

espresso al porto

SHOPVILLE
S-BAHNHOF ZÜRICH

CAFÉ – BAR – PANINOTHEK – CONFISERIE

sucht

Geschäftsführer(in)

mit Fähigkeitsausweis

Initiativ und weitgehend selbständig führen Sie diesen bestaunenswerten 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



Victoria Jungfrau

Eine nicht alltägliche Herausforderung erwartet Sie per Mitte Mai/Anfang Juni oder nach Vereinbarung als einsatz- und kontaktfreudige

Personalassistentin

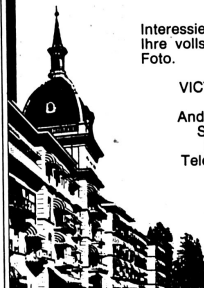
in unserem traditionellen Luxushotel im Berner Oberland.

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, stilisierende 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



Member of The Swiss Leading Hotels



Anzeigenschluss: Freitag, 17.00 Uhr

INHALT

	Seite
Stellenmarkt	1–13
Internationaler Stellenmarkt	17
Stellengesuche	17–18

SOMMAIRE

	Page
Marché de l'emploi	13–16
Marché international de l'emploi	17
Demandes d'emploi	17–18



Wir sind ein erfolgreiches Unternehmen in der Nahrungsmittelindustrie. Zur Betreuung unserer Kunden aus dem Gastgewerbe und der Gemeinschaftsverpflegung suchen wir einen kontakt- und reisefreudigen

Verkaufsberater

für die Umgebung Bern und Seeland.

Falls Sie einige Jahre Erfahrung als **Küchenchef** mitbringen, **verkäuferisches Flair** besitzen und evtl. über **Aussendienst** verfügen, würden wir uns gerne mit Ihnen über unsere Vakanz unterhalten.

Nach einer gründlichen Einführung in Ihren Aufgabenbereich bieten wir Ihnen eine verantwortungsvolle Aufgabe. Fixes Gehalt, Spesenentschädigung und vorbildliche Sozialleistungen sind für uns eine Selbstverständlichkeit.

Knorr-Nährmittel Aktiengesellschaft
Personalienst, 8240 Thayngen
Telefon (053) 39 66 66



43834



Romantik Hotel

Gesucht für lange Sommersaison

Sekretärin Commis de cuisine Restaurationstöchter

Offerten mit Zeugniskopien und Foto erbeten an:
Familie P. Witzig
Romantik Hotel Tamara
6612 Ascona
Telefon (093) 35 02 82

51887/2275

*Persönliche Gastlichkeit
in historischen Häusern*

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

0 54787/227579

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. Fimmeler oder unser Küchenchef, Herr D. Heiri
geben Ihnen gerne Auskunft.
CH 4416 Bubendorf, Kantonsstrasse 3
Telefon (061) 931 25 95

54774/97349

HOTEL SCHWANEN WIL

Tel. 073-22 01 55

Unser Team braucht Unterstützung!
Wir suchen in unsere modernst eingerichtete Küche einen jungen, gelernt

KOCH (männlich oder weiblich)

welcher Freude an der marktfrischen, kreativen Küche hat (eventuell mit Pâtisserieerfahrung).

Rufen Sie uns doch einfach an, gerne laden wir Sie zu einer Besichtigung ein. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Hotel Schwanen, Wil
Georges Amstutz
Telefon (073) 22 01 55

54933/37990

Hotel Waldhaus am See St. Moritz

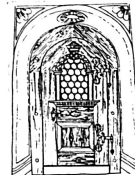
sucht auf die kommende
Sommersaison mit Beginn am
Anfang Juni 1993:

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



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

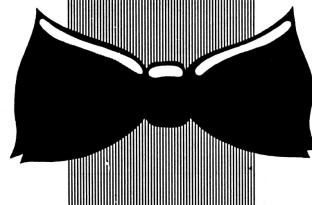
Wenn Sie Freude hätten, den hohen Ansprüchen unserer Gäste gerecht zu werden, und sich beruflich fortbilden möchten, dann schicken Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Beat Bolliger
Hotel Walserhof, 7250 Klosters
Telefon (081) 69 42 42, Fax (081) 69 14 37

49350/97489



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 selbstständig 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

zurichHotels



Zunft in 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, Zunft in Wirthen, Hauptgasse 41
4500 SOLOTHURN, Telefon (065) 23 33 44

54893/31917

Wenn bei uns auf dem SET die KLASSE fällt, brauchen wir
neben GUESTSTARS und OSCARS auch

KÖCHE SERVICE-STAFF BAR-PEOPLE

Bitte telefoniere direkt mit den PRODUZENTEN
in St. Gallen, Tel 071 22 31 61.



RESTAURANT • BAR
ST. LEONHARD-STRASSE 32
9000 ST. GALLEN



Hotel La Margna
Fam. R. Schweizer-Pitsch
CH-7500 St. Moritz
Telefon 082 2 21 41
Telefax 852 104
Fax 082 3 16 72

Ab kommender Sommersaison – Mai bis
Oktober – oder in Jahresstelle suchen wir
noch folgende qualifizierte Mitarbeiter(innen):

Empfang:
Erfahrene(r)

Réceptionist/ 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!*





Lenzerheide
Valbella

Für die Sommersaison 1993 suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Servicefachangestellte

(Schweizer oder Ausländer mit deutscher Muttersprache)

Buffet-/Barbedienung

(Schweizer oder Ausländer nur mit deutscher Muttersprache)

Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie bitte an:
Grotto Pizzeria DA ELIO
Marcel Caluori
7078 Lenzerheide

Oder rufen Sie uns einfach an:
Telefon (081) 34 33 36 oder (077) 81 77 84
Wir freuen uns auf Sie!

P 55039/164186



Hotel Merkur Rôtisserie «Le Mazot»

Bahnplatz 35
3800 Interlaken

Für unseren vielseitigen Hotel- und Restaurationsbetrieb suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung eine

Réceptionssekretärin

Für diese Position suchen wir eine junge Fachkraft mit Berufserfahrung, die fließend Englisch und Französisch spricht, gerne selbstständig arbeitet und zudem den Kontakt zu unserer internationalen Kundschaft pflegt.

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an die Direktion, oder rufen Sie uns an, Telefon (036) 22 66 55.

55058/16446



CH-3818 GRINDELWALD Tel. 036 53 21 21
Prop. Fam. B. Heller-Märkle Fax 036 53 21 01

Zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir ab zirka 1. Mai noch

1 Koch (Chef de partie)

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit den nötigen Unterlagen.

Familie Heller, Hotel Eiger, 3818 Grindelwald

54493/14435

Restaurant Luna 3812 Wilderswil bei Interlaken



sucht per Mai/Juni 1993

Sous-chef/Saucier Koch/Jungkoch (w/m)

Hilfskoch

(mit Kochkenntnissen)

Restaurationstochter

(die Freude an einem gepflegten Service hat)

Serviertochter Réceptionistin

welche Freude hat, auch im Restaurationsbetrieb mitzuarbeiten
(Anfängerin mit Berufserfahrung)

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Offerte.
F. und F. Amacher, Motel-Restaurant Luna
3812 Wilderswil bei Interlaken
Telefon (036) 22 84 14

55008/38083

Kleinhofel (Ganzjahresbetrieb) mit lebhafter Restauration, nahe des Vierwaldstättersees gelegen, sucht das bisher erfolgreiche

Geschäftsführerpaar

auf die Sommersaison 1993.

Ich freue mich auf Ihre Bewerbung unter Chiffre 54787 an hotel revue, 3001 Bern.

54787/310611



Restaurant
Schloss Wartburg-Säli, Olten
Panorama Terrasse
Rittersaal

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft junge, gepflegte, einsatzfreudige

Mitarbeiterin – Hofa

für Haus-, Lingerie- und Küchenarbeiten.

Bewerberinnen mit Arbeitsbewilligung B oder C, deutschsprachig und mit Erfahrung, erhalten nähere Auskunft. Auf Wunsch Zimmer im Haus.

Restaurant
Schloss Wartburg-Säli
Postfach, 4600 Olten
Telefon (062) 35 46 35

A 55072/135011

Restaurant Alpstubli 6375 Klewenalp (Zentralschweiz)

Wir suchen auf zirka 15. Juni 1993:

2 Serviertöchter oder Kellner

evtl. Anfängerin oder Studentin

1 Jungkoch oder -köchin

1 Buffet- und allgemeine Mithilfe

Restaurant Alpstubli
Ed. Amstutz-Murer
6376 Beckenried/Klewenalp
Telefon (041) 64 31 44

55087/71889

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

Wie der Walfisch in den Weltmeeren, so sollen Sie sich bei uns als

Koch

(mit abgeschlossener Berufslehre, ganztags)

und als

Servicefachangestellte

(gelernt oder mit Serviceerfahrung, ganztags)

In Ihrem Element fühlen.

Als Mitglied eines jungen, kreativen und aufgestellten Teams können Sie ab Anfang Juni 1993 Ihre beruflichen Fähigkeiten und menschlichen Eigenschaften so richtig ausleben und neuen Ufern zustreben.

Schreiben Sie uns, oder rufen Sie uns an. Wir freuen uns, Sie schon bald persönlich kennenzulernen.

HALDENGUT GASTRONOMIE
Frau R. Müller
Faldenstrasse 69
8401 Winterthur
Telefon (052) 264 42 02

54937/355178

Gesucht wird in Oberengadiner Kurort

SIE und ER

bis 30 Jahre (Schweizer).

Er: Allrounder, handwerklich begabt. Sie: kaufmännisch begabt und Sinn für Ästhetik. Beide: sympathische, freundliche Erscheinungen, ehrlich, gute Umgangsformen, strebsam und kinderlos bleibend. Geboten wird ideale Existenz und Heim fürs Leben, wenn Fähigkeiten zur liebevollen Pflege und Unterhalt des individuellen Hauses vorhanden sind. Als Nachfolger von Ehepaar mit sehr gefälliger Liegenschaft, in welcher sich verschiedene, vollmöblierte Wohnungen für Idealgäste befinden.

Ernsthaft interessierte Idealisten schreiben an Besitzerehepaar unter Chiffre 54941 an hotel revue, 3001 Bern.

54941/344435

Hotel-Restaurant Ritz 3984 Fiesch VS

sucht für Sommersaison 1993, zirka 1. Juni oder nach Übereinkunft

Koch/Köchin Jungkoch Hilfskoch Küchenhilfe Zimmermädchen

Falls Sie interessiert sind, so rufen Sie uns an, Telefon (028) 71 13 66, Frau Schmidt verlangen.

55100/54488



Gasthaus zum Trauben 8570 Weinfelden

In unser historisches Gasthaus in Weinfelden suchen wir eine/n

initiativen Koch/Köchin

Arbeiten Sie gerne in einem vielseitigen, lebendigen Betrieb mit jungen Leuten? Dann rufen Sie doch einfach an, oder kommen Sie persönlich vorbei. Weinfelden bietet auch in Ihrer Freizeit viele Möglichkeiten.

Sonntag und Montag frei. Kost und Logis im Hause. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Fam. Jürg und Olivia Langer
Telefon (072) 22 44 44

54936/37540



Unser junger

Chef de partie/ Tournant

an selbständiges Arbeiten gewohnt, hat ein Flair für die kreative und neuzeitliche Küche.

Er zieht die 5-Mann-Brigade einer grösseren vor. Er liebt die familiäre Atmosphäre des heimeligen, rustikalen Landgasthofs (50 A-Ja-carte- und 60 Bankettplätze), nah bei Bern, mehr als die eines Grossbetriebes.

Er hat am Sonntag und Montag frei und freut sich auf die 5 Wochen Ferien (3 im Herbst + 2 im Winter).

Per 1. Mai verändert er sich beruflich.

Wir suchen für ihn nach Übereinkunft eine(n) Nachfolger(in) (Anfangschef de partie/Jungkoch oder Commis de cuisine).

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung und geben gerne weitere Auskunft.

Fritz und Elisabeth Kaufmann-Gerber
Wirtshaus zum Rössli
3044 Säriswil
Telefon (031) 829 33 73

55023/71005

Job of the world

Im prickelnden Champagnerklima mit dem internationalen Flair von St. Moritz entfalten sich Team- und Arbeitsgeist zu wohlwunder Reife. Zusammen mit Ihnen sind wir

Top of the world

Chef de partie

für unsere Küchenbrigade

Servicemitarbeiter

für unser neues Restaurant und den Speisesaal

zur Beratung und Gästebetreuung an der Front

Wir freuen uns auf initiative Mitarbeiter, die unsere Erfolgs-Crew erweitern.

Bewerbungsunterlagen für Ihren Top-Job senden Sie bitte an

Hotel Monopol, S. & K. Asprion, 7500 St. Moritz.
Falls Sie noch Fragen oder Zweifel haben, rufen Sie einfach an.

54292/33898

HOTEL MONOPOL

Familie Asprion · CH-7500 St. Moritz.
Telefon 082 - 3 44 33 · Telefax 082 - 3 71 37

GRISCHUNA



Landgasthof
Schloss Böttstein

Im renommierten Landgasthof SCHLOSS BÖTTSTEIN suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Chef de partie Jungkoch

der in einem erstklassigen Haus weitere Erfahrungen sammeln möchte. Bei uns werden Ihnen die besten Voraussetzungen geboten. Das aufgestellte und flotte Schlossteam freut sich auf Ihren Anruf. Herr Grütter, Küchenchef, ist gerne bereit, Sie über nähere Einzelheiten zu informieren.

Telefon (056) 45 23 70
Landgasthof Schloss Böttstein

53548/5312

DOMINO GASTRO

Ihr Personal-Profi

hat den ARBEITSPLATZ im GRÜNEN für SIE und sucht im Auftrag für eine schöne Sport- und Freizeitanlage in Allschwil einen qualifizierten

Koch

für die Sommersaison vom 1. 5. bis 31. 10. 1992

Sie lieben es, in einer ungezwungenen Atmosphäre Ihre Kochkünste unter Beweis zu stellen.

Sie legen Wert auf eine gute Infrastruktur, arbeiten gerne in einem kleinen Team, sind zuverlässig, flexibel und unkompliziert.

Dann würden wir Ihnen gerne mehr über die attraktiven Anstellungsbedingungen sagen, wie z. B. Schichtdienst, Salär plus 13. Monatslohn und einiges mehr...

Frau M. Otterbach freut sich auf ein persönliches Gespräch mit Ihnen. 55018/309184

DOMINO GASTRO

St. Alban-Anlage 64, 4052 Basel
Telefon (061) 313 40 10

GRAND HOTEL KRONENHOF PONTRESINA / SCHWEIZ

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

Erleben Sie einen Bergsommer im prickelnden Champagnerklima des Oberengadins mit Sportmöglichkeiten, die unsere Freizeit zu Ferien machen.

Hätten Sie Lust, in der Sommersaison 1993 mit uns zusammenzuarbeiten?

LOGE:

Logentourant D, E, F, I
(mit Ablös Night-Auditor)

KÜCHE:

Chef saucier
Commis de cuisine

GRAND RESTAURANT:

Chef de rang D, E, F, I
Commis de rang D

RESTAURANT KRONENSTÜBLI:

Servicefachangestellte / Kellner
D, E, F, I

Fühlen Sie sich angesprochen und herausgefordert ...?

... dann zögern Sie nicht, sich mit unserem Personalchef, Herrn Andreas Ludwig, in Verbindung zu setzen.

CH-7504 Pontresina
Telefon 0041/82/6 01 11
Telefax 0041/82/6 00 66

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir auf Anfang Mai 1993 oder nach Übereinkunft

SAUCIER in Jahresstelle.

Ihre Stärke: Freude am Kochen
guter Teamgeist
Sinn für harmonische Zusammenarbeit
gute Führungseigenschaften

Wir bieten: grosse, modern eingerichtete Küche
regelmässige Arbeitszeit
guten Leistungslohn
junges, aufgestelltes Team
Lage direkt am Zugersee

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an:

SEERESTaurant CASINO ZUG
Herr A. Meier, Postfach 93, 6301 Zug
Telefon (042) 21 14 43

55020/52264



PARK HOTEL BEAUSITE WENGEN - JUNGFRAU

110 Betten, 2 Bars, 3 Restaurants, La Terrasse
Schwimmbad, Solarium, Sauna



Dis-moi oui!

Sommersaison Mai-Oktober 1993

ADMINISTRATION:

Sales-Mitarbeiter
Réceptionist(in)

SERVICE:

2 Chefs de rang
2 Commis de rang

KÜCHE:

Tournant
Demi-chef entremetier
Commis

ETAGE:

1 Portier

(Autofahrprüfung)

Richten Sie bitte Ihre vollständigen Bewerbungen an:

Chr. J. Strässle (Dir.), Park Hotel Beausite, 3823 Wengen

54454/37605

Familie Hans Strässle, Gold Coast, CH-3823 Wengen
Phone 036 56 51 61, Fax 036 55 30 10
Telefax 923 252 park.ch

Warum nicht zum Schweizer Hotelier-Verein?



Wir wünschen uns eine/n junge/n, offene/n

Teamkollegin/Teamkollegen

Zu fünf sind wir in der Abteilung Weiterbildung verantwortlich für die Organisation von Weiterbildungsanlässen und für Ökologieberatungen im Gastgewerbe.

Wir pflegen regen Kontakt mit ReferentInnen, TeilnehmerInnen und Kurshotels. Wir beraten Ausbildungswillige. Wir unterstützen Interessierte in ökologischen Belangen. Wir stehen in Kontakt mit Öko-Informationszentren. Wir sind offen für alle möglichen und unmöglichen Ideen.

Unser/e neue/r Kollegin/Kollege ist gewohnt, selbstständig zu arbeiten und Verantwortung zu übernehmen. Sie/Er fühlt sich wohl in einem eingespielten Team. Ihr/Ihm fällt der Umgang mit Menschen leicht.

Sie/Er kann nicht nur ihre/seine administrativen und organisatorischen Fähigkeiten nutzen, sondern auch ihre/seine menschlichen Stärken einsetzen.

Ab Juni 1993 beginnt die Einführung in die 70-prozentige Tätigkeit bei einem fortschrittlichen Arbeitgeber.

Interessiert? Warum also nicht zu uns?

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung an Peter B. Grossholz. Das Weiterbildungsteam beantwortet Ihnen gerne telefonische Fragen.



Schweizer Hotelier-Verein

Monbijoustrasse 130 Telefon 031 507 111
Postfach Telefon 031 507 444
3001 Bern Telex 912184 shv.ch

Hotel Pez-Terri 7149 Vrin GR

Wir suchen für die Sommersaison ab Mitte Juni

junges, liebes Mädchen für Etage, Lingerie und Küche.

Mit Interesse erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren Anruf.
Telefon (081) 931 12 55
Frau Alig verlangen

54965/290564

HOTEL Sylva

Schaan FL

sucht in Jahresstelle

Serviertochter/Kellner (Englisch erwünscht)

Foto mit Zeugniskopie an:
Frau Eberle
Hotel Sylva, Schaan
Telefon (075) 232 39 42

54932/249203



IMMENSEE

Für die Sommersaison oder in Jahresstelle suchen wir in unser Spezialitätenrestaurant, direkt am Zugersee

Chef de partie
Commis de cuisine
Servicefachangestellte
Kellner

auf Herbst 1993

Kochlehrling*
Servicelehrling*

* männlich/weiblich

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen, oder telefonieren Sie uns.
Seerestaurant zum Schlüssel
Bruno und Silvia Weber
6405 Immensee
Telefon (041) 814 814

55017/101370

Wir suchen, ab sofort oder ab Anfang Juni, für unsere beiden Barbetriebe in Leukerbad, 3 neue

Service Mitarbeiter(innen)

Eigenständigkeit und ein offenes Wesen sind gefragt! Anstellung entweder für 4 oder 9 Monate nach Absprache.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung, oder rufen Sie an:
Thomas Opperskalski
Bistro-Bar Billard
Cocktail-Bar Tannenheim
3954 Leukerbad VS
Telefon (027) 61 13 91
oder 61 36 15

55016/230766



Fischspezialitäten
Erna und Kurt Rütlimann
6300 Zug
Telefon (042) 21 01 93
Donnerstag geschlossen

Gesucht!

In unserem interessanten Betrieb bieten wir eine umfassende Ausbildung als

Kochlehrling/-lehrtochter
Lehrtochter Serviceangestellte/
Kellnerlehrling

Lehrbeginn: August 1993.
Schnupperlehre jederzeit möglich.
Hast Du Interesse, dann melde Dich.

Kurt Rütlimann
Restaurant Hecht, 6300 Zug
Telefon (042) 21 01 93

55017/78794

Café-Restaurant in Freiburg sucht eine

junge, tüchtige Serviertochter

per sofort oder nach Vereinbarung.
Wir erwarten eine gepflegte Erscheinung. (Arbeitsbewilligung erforderlich.)

Bitte richten Sie Ihre Offerte an:
Café de la Passerelle
Frau Zahno
Route des Neiges 31
1700 Freiburg
Für weitere Auskünfte:
Telefon (037) 28 36 22

P 55033/44300

HOTEL WINKELRIED

CH-6362 Stansstad Telefon 041-61 99 01 Fax 041-61 96 31 am See



HAFENRESTAURANT-PIZZERIA
60 Plätze, Terrasse 100 Plätze

Ich, noch fast neu mit südländischem Charme, bin direkt am See und Bootshafen zu Hause. Bin lebhaft, attraktiv, dynamisch, vielseitig, gast-romantisch und verträumt. Ein absolutes schönwetter Restaurant und suche

DIE FRAU MEINES HERZENS

Tüchtige Gastronomiefachkraft
(26-35 Jahre, CH)

mit einer angenehmen Erscheinung, welche entscheidungsfreudig und selbstständig mit einem Flair für Zahlen arbeitet. Eine Frau, die mich führt, betreut und meinen megabreiten Gästekreis liebgewinnt.

Meine Familie, die ich mitbringe, ist noch nicht ganz vollständig und habe den sehnlichsten Wunsch noch einen

PIZZAIOL
HILFSPIZZAIOL
HILFSKOCH
KOCH
sowie **SERVICEMITARBEITERINNEN**

zu meinem Clan zählen zu können. Dann wären wir komplett.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, so melden Sie sich unter Tel. 041/ 61 99 01. Auf bald im Hotel Winkelried, 6362 Stansstad.

am See



RESTAURANT

PATIS

Unser Personalrestaurant PIAZZA SKA-Zentrum betreut seine Gäste in den verschiedenen Restaurants sowie auch bei Spezialanlässen und Caterings ausser Haus. Um eine optimale, kundenbezogene Dienstleistung garantieren zu können, suchen wir per 1. Mai 1993 oder nach Übereinkunft eine(n)

Mitarbeiter(in) für das Verkaufssekretariat

In dieser Funktion sind Sie für folgende Aufgaben zuständig:

- Offert- und Bestellwesen von Banken, Apéros usw.
- Erledigung von Korrespondenz und Sekretariatsarbeiten
- Beratung und Betreuung der Gäste - auch am Telefon
- Koordination zwischen Produktion und Verkauf

Um diesen vielseitigen Bereich kompetent abdecken zu können, verfügen Sie über Voraussetzungen wie:

- Kaufmännische Grundausbildung
- Erfahrung im Gastgewerbe
- EDV-Benutzerkenntnisse
- Organisationstalent, Belastbarkeit und Flexibilität
- Verkäuferisches Flair und gute Umgangsformen
- Fremdsprachenkenntnisse von Vorteil
- Mindestalter 26 Jahre

Wir bieten Ihnen eine weitgehend selbstständige Tätigkeit mit geregelter Arbeitszeit (Montag bis Freitag), 5 Wochen Ferien sowie 13. Monatsgehalt.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, erwarten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung. Für telefonische Auskünfte steht Ihnen Frau B. Perret, Betriebsleiterin, Personalrestaurant PIAZZA, Uetlihof, Telefon (01) 332 40 01, gerne zur Verfügung.

POSTADRESSE SKA-ZENTRUM UETLIHOF
POSTFACH 180
8003 ZÜRICH
TELEFON 01 332 40 00



SV-Service

P 55060/178098

BADRUTT'S PALACE HOTEL ST. MORITZ

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 Zeugniskopie und Foto an Badrutt's Palace Hotel, 7500 St. Moritz, Telefon (082) 3 38 19.

5486/33944

Hotel SCHWEIZERHOF Lucerne - Luzern

Wir suchen für sofort oder nach Übereinkunft einen

Logentournant

zur Ergänzung unseres Teams.

Für ausländische Interessenten ist der Ausweis B oder C erforderlich.

Unser Hotel verfügt über 220 Betten und ein beliebtes und lebhaftes Stadtristorant mit einem internationalen Angebot sowie über Banketträumlichkeiten für bis zu 500 Personen.

Interessiert Sie diese Stelle, dann senden Sie uns bitte Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Foto und Zeugniskopien an die Direktion, Hotel Schweizerhof, 6002 Luzern.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen gerne Herr D. Thüer (Personalchef) zur Verfügung.

53096/23310

Schweizerhofquai 3, 6002 Luzern, Tel. 041 - 50 22 11

Hotel **** Monte Rosa Zermatt



Locket Sie Zermatt?

Der internationale Winter- und Sommersportort bietet Ihnen Arbeit und ideale Freizeitbeschäftigung.

Ist es auch Ihr Ziel, in einem kleinen Team einer anspruchsvollen Kundschaft Gastgeber zu sein, jeder an seinem Posten unseren Gästen das Beste zu geben?

Im ältesten und traditionsreichsten Hotel Zermatts sind ab Mitte Juni noch folgende Stellen zu besetzen:

Hotelfachassistentin/ Anfangsgouvernante Commis de rang

Bitte senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung einschliesslich aller Unterlagen an:

SEILER HOTEL MONTE ROSA
Jürg H. Bossart, Direktor
3920 Zermatt

55064/39420



KULM HOTEL ST. MORITZ

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

HOTEL EUROPE AU LAC 6612 Ascona ★★★★★

sucht für Sommersaison

Commis de cuisine

Offerten erbeten mit Foto und üblichen Unterlagen an:
Hotel Europe au Lac, 6612 Ascona

54998/2003

KURS- UND SPORTZENTRUM



Wir suchen auf Mitte Mai 1993 oder nach Übereinkunft

freundliche Mitarbeiterin

für den Buffet-/Restaurantbereich.

Sind Sie Schweizerin oder Ausländerin mit B-/C-Bewilligung, guten Deutsch- und nach Möglichkeit Französischkenntnissen, dann rufen Sie uns unverbindlich an. Wir geben Ihnen gerne Auskunft über diese vielseitige Jahresstelle.

KURS- UND SPORTZENTRUM

3775 Lenk
EUREST-Verwaltung
U. und J. Gertsch
Telefon (030) 3 28 23

55002/145688

ZERMATT Hotel EDEN★★★★

Für ein persönlich geführtes ****-Hotel im Herzen von Zermatt suchen wir per Juni 1993 eine erfahrene und vielseitige

Hotelsekretärin

Wenn Sie gerne Ihre Fremdsprachenkenntnisse (F, I, E) anwenden möchten, gewohnt sind, selbstständig zu arbeiten, und auch die Arbeit mit dem PC mögen, dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Fam. Ch. und K. Lutz-Aufdenblatten
Hotel Eden, 3920 Zermatt

55006/39012

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 Alleinréceptionistin

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

Für ein gutgehendes und bekanntes Fisch-Restaurant in zürcherischem Landstädtchen, direkt am Rhein gelegen, suchen wir

Pächter oder Geranten

Initiative Wirtsleute erhalten eine gute Existenz und faire Bedingungen. Möglicher Umsatz Fr. 1,4-1,6 Mio.

Antritt nach Vereinbarung.

Interessenten erhalten Auskunft unter Chiffre H 259-15471 an ofa Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 8180 Bülach.

O 54980/199176

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 unerwünscht!

54463/14265

MÖVENPICK Für Menschen und Ideen.

WIR – die ganze CREW vom MÖVENPICK FRASCATI – haben uns viel vorgenommen!

- Wir wollen zufriedene Gäste, sie verwöhnen und gut bedienen, damit sie gerne wiederkommen!
- Deshalb brechen wir mit den alten Zöpfen
- Gehen auf neuen Wegen in die Zukunft
- Wir gestalten die Restauration der Zukunft
- Wir kochen nur mit Frischprodukten...

Dabei müssen wir vieles verändern und benötigen auch die Mithilfe der richtigen Mitarbeiter am richtigen Platz.

Zum Beispiel den/die junge/n, dynamische/n, frontorientierte/n, innovative/n

KOCH/KÖCHIN

welche offen für Neues sind, in der Hektik die Übersicht nicht verlieren...

...und welche Ideen haben SIE dazu? Rufen Sie mich an und erzählen Sie mir davon!

Peter Keller,
Geschäftsführer
Bellerivestrasse 2
8002 Zürich
Tel. 01/383 68 08



P 55044/381

SuperMan.

Stellen Sie sich vor:
Wir suchen das Supervisor Management für ein neues, grosses, spassiges, verrücktes, erfolgversprechendes 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

Neueröffnung des Hotel-Restaurants Ochsen in Rheinfelden per 1. Juli 1993

Zur Ergänzung unseres Personals suchen wir noch folgende Mitarbeiter(innen):

Küche: **Sous-chef und
Commis de cuisine**
die bereit sind, in einer neuzeitlichen
Küche mitzuwirken

Service: **Servicefachangestellte
sowie
Serviceaushilfen**

In unserem neuen, jugendlich-frischen Betrieb garantieren wir für ein gutes Arbeitsklima, eine zeitgemässe Entlohnung sowie Samstag und Sonntag frei.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihr Bewerbungsschreiben.

Ihre Fam. Thoma
Telefon (061) 851 50 92
oder (061) 831 51 01



O 54979/28568

Für das Lachsrestaurant in Zürich suchen wir für Anfang Mai oder nach Vereinbarung eine(n) aufgeweckte(n)

Koch/Köchin

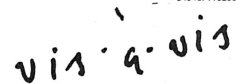
Wir sind ein junges und dynamisches Küchenteam. Nebst vielseitigen Lachskreationen pflegen wir eine aktuelle, abwechslungsreiche Küche.

Bei uns haben Sie jeden Sa/So und alle Feiertage sowie viele Abende frei.

Ausländer nur mit Bewilligung B oder C.

Auf Ihre Bewerbung freuen sich Herr Stierli oder Herr Weiss.
Telefon (01) 211 73 10, Restaurant vis-à-vis, Talstrasse 40, 8001 Zürich.

54946/110299



Restaurant «vis-à-vis» Saumonerie und Lachs-Bar Talstr. 40 (nur 2 Min. vom Paradeplatz), (01) 211 73 10

Hotel Aristella 3920 Zermatt

Gesucht für die kommende Sommersaison, ab 20. Juni

1 Hotelsekretärin D, F, E, I
mit Erfahrung

**1 Réceptions-
praktikantin 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

ACHTUNG NEU ACHTUNG NEU

Wir vermieten ab sofort und Saison

Serviertöchter, Kellner, Köche usw., Bar-
damen (Personal aus Österreich)

Bitte rufen Sie uns doch einfach an. Ihr
Auftrag wird sofort und rasch erledigt.

Telefon 0043 663 857 254
Fax 0043 512 278 352

Ihr Top-Stellenvermittlungsbüro für das
Gastgewerbe.

P 54959/44300

HOTEL-RESTAURANT ROSEGGLETSCHER PONTRESINA

Wir sind ein bekanntes Ausflugsrestaurant/Hotel im Oberengadin und suchen für die kommende Sommersaison (Juni bis September) noch folgende Mitarbeiter:

Chef pâtissier

der unser beliebtes Kuchen/Dessertbuffet mit viel Phantasie und fachlichem Können jeden Tag neu inszeniert.

Chef de partie/ Commis de cuisine

für unsere abwechslungsreiche A-la-carte- und Hotelküche

Servicefachangestellte(r)

für unsere lebhaftes Sonnenterrasse und das heimelige Restaurant.

Falls Sie Erfahrung in ähnlichen Positionen mitbringen und Freude an Ihrem Beruf sowie internationaler Kundschaft haben, sollten Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen noch heute zusenden.

Oder rufen Sie uns doch einfach an!
Telefon (082) 6 64 45, Herr Testa oder Herr Bärtschi geben Ihnen gerne weitere Auskunft.

HOTEL RESTAURANT
ROSEGGLETSCHER
7504 PONTRESINA
Telefon (082) 6 64 45
Fax (082) 6 68 86



VINIKUS

Marianne und Marcel Baillods vom Restaurant VINIKUS suchen für die kommende Sommersaison einen

Koch m/w (Commis de cuisine) und **Sous-chef**

Wir bieten Ihnen einen selbständigen, fachlich interessanten Arbeitsplatz, der auch Ihr Fachwissen fördert. Sie verarbeiten – in kollegialer Zusammenarbeit – nur frische und ehrliche Produkte.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Restaurant VINIKUS
Promenade 119
7270 Davos Platz
Telefon (081) 46 59 79

54964/343587



Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung folgende Mitarbeiter:

**Zimmermädchen/
Ablösung Gouvernante
Logentourant**

Interessenten mit Jahresaufenthaltsbewilligung wollen ihre Bewerbung bitte an untenstehende Adresse richten.

HOTEL EUROPE DAVOS
Regula Bertschinger, Promenade 63
7270 Davos Platz, Telefon (081) 43 59 21



0 54901/9334

Per 1. 6. 1993 suchen wir in neu zu eröffnendes 4-Stern-Hotel Du Lac in Wädenswil:

Chef de cuisine

Sie sind flexibel und ein Meister Ihrer Kochkunst. Sie verstehen es, Ihr Küchenpersonal zu führen und zu instruieren.

Küche

zur Mitarbeit und unter der Leitung unseres Küchenchefs.

Réceptionisten (-innen)

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 Serviceerfahrung und suchen eine neue Herausforderung.

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 entsprechen, wenden sich bitte an Seiwald-Betriebe, Postfach 111, 8025 Zürich.

54704/358118



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

55191/46272

Gesucht in Restaurant/Pizzeria zwischen Bern und Freiburg

Küchenchef

mit Erfahrung im Zubereiten von italienischen Spezialitäten. Eintritt nach Übereinkunft. Interessenten mit gültiger Bewilligung melden sich:

PIZZERIA DELTA
Bloise & Bloise
Auried
3178 Börsingen
Telefon (031) 747 92 82
Montag geschlossen

P 54938/235113

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



Hotel Krone Andermatt

Für kommende Sommersaison ab 1. Juni oder nach Vereinbarung suchen wir Servicepersonal

Jungköche Réceptionist

5-Tage-Woche, guter Verdienst, angenehmes Betriebsklima.

Schriftliche Bewerbungen an Hotel Krone, 6490 Andermatt, Herr U. Sothmann, Telefon (044) 6 72 06.

54839/833

Sport- MOTEL CH-3770 Zweisimmen

Gesucht für die Sommersaison, nach Übereinkunft, junge, dynamische Mitarbeiter für folgende Bereiche:

Koch (Alleinkoch)

Servicefachangestellte(r) Barmaid

für Dancing mit Live-Musik, ab 1. September 1993.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen oder Ihren Anruf.

Sport Motel Zweisimmen
Herr P. Schumacher
Telefon (030) 2 14 31

54917/41874

hotel restaurant



Für unser 1991 neu eröffnetes ***-Hotel suchen wir per 1. Mai 1993 oder nach Übereinkunft

Servicemitarbeiter

mit sehr guten Deutschkenntnissen. Wir suchen interessierte, engagierte und ein ehrliches Arbeiten gewöhnte Fachleute.

Commis de cuisine

Küchen-/Hausbursche

Portugiesisch/Italiener, mit Fahrausweis

Zimmermädchen

Portugiesisch/Italienerin

HOTEL AURORA, 7546 ARDEZ
Telefon (084) 9 23 23

54895/286931



HOTEL RESTAURANT WALDHEIM RISCH, ZUG

An den Zugersee, in renommiertes Haus für gepflegten A-la-carte-Service, suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft in junges Team: selbständig 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

54886/28932

HOTEL BELLEVUE



TOP OF THE WORLD

Ihr zukünftiger Arbeitsplatz liegt in St. Moritz, wo Sie Ihre Hobbies wie: Schwimmen, Segeln, Surfen, Delftafliegen, Judo, Karate, Reiten, Sommerskifahren, Tennisspielen, Wandern usw. mit Ihrem Beruf für die kommende Sommersaison oder auch in Jahresstellung als

Restaurationskellner/ Tournant

für Spezialitätenrestaurant Al Tavolo sprachgewandt (1. Mai 1993)

verwirklichen können.

Sofern Sie an selbständiges Arbeiten gewöhnt sind und grossen Wert auf eine gute Zusammenarbeit in unserem modernst eingerichteten, mittelgrossen Jahresbetrieb legen, so setzen Sie sich für unverbindliche Fragen mit uns telefonisch in Verbindung, oder senden Sie Ihre Bewerbung mit den vollständigen Unterlagen an:

Herrn Joe F. Theiler-Zehnder, Direktor
Hotel Bellevue, 7500 St. Moritz 3
Telefon (082) 2 21 61
Telefax (082) 3 81 63

55066/33561

HOTEL HORNBERG

CH-3777 Saanenmöser, Telefon 030/4 44 40

Im CreaCtive 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 Saanenmöser
Telefon (030) 4 44 40

54814/22416



Parkhotel Beau-Site★★★★ 3920 Zermatt

Für die kommende Sommersaison oder in Jahresstelle suchen wir

Koch-Entremetier

Bewerber mit entsprechender Qualifikation bieten wir einwandfreie Entlohnung, moderne Unterkunft und geregelte Freizeit.

Offerten sind zu richten an die Direktion des Parkhotel Beau-Site, 3920 Zermatt.

54776/38814



DOMINO GASTRO Ihr Personal-Profi

DG Zürich sucht Fachkräfte in den Bereichen:

Etagengouvernante

für gepflegtes ****-Hotel auf dem Platz Zürich

Chef de rang (CH) m oder w

in gehobenes Speiserestaurant am Stadtrand von Zürich

Sous-chef/ Chef de partie (w/m)

in gepflegtes Speiserestaurant mit schöner Aussicht auf Zürich

(01) 432 71 71

Segnesstrasse 1, 8048 Zürich

A 55037/252930



Hotel Restaurant
Arvenbüel
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

Club-Hotel Valaisia Solbad/Fitnesszentrum 3962 Montana-Grans

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)

Spelsaal/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 Häfiker, Dir.
Telefon (027) 41 26 12 (Bürozeiten)

54752/25054



Hotel zum Storchen



Für unser traditionelles Erstklasshotel im Herzen der Stadt Zürich suchen wir nach Übereinkunft

Commis de cuisine

Unser eidg. dipl. Küchenchef, Herr F. Nussbaum, pflegt mit seiner jungen Brigade eine kreative und marktge-rechte Küche. Haben wir Ihr Interesse geweckt? Unsere Personalchefin, Frau D. Müller, erwartet gerne Ihre schriftliche Bewerbung. Für telefonische Auskünfte steht Ihnen Herr F. Nussbaum ebenfalls zur Verfügung.

Ausländer mit B- oder C-Bewilligung werden gerne berücksichtigt.

Hotel zum Storchen
Weinplatz 2, 8001 Zürich
Tel. 01/211 55 10

zurichjotels

55000/41483

HOTEL/RESTAURANT

Wildbach

3855 BRIENZ am See

Für unser gutgehendes, rustikales Restaurant, direkt am Brienzsee gelegen, suchen wir zur Ergänzung unseres Teams noch folgende Mitarbeiter:

Servicefachangestellte
mit Berufserfahrung
Eintritt per Mai oder Juli

sowie

Chef de partie

in modern eingerichtete Küche
Eintritt per Mai/Juni

Interessiert es Sie? Wir geben Ihnen gerne nähere Auskunft. Schreiben Sie uns mit den üblichen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Rud. Graf
Restaurant Wildbach, 3855 Brienz
Telefon (036) 51 24 44

55063/112607

Wir führen erfolgreich ein Kurhotel; damit dies auch während unseren Ferien so bleibt, suchen wir für 3 Wochen im Mai eine kompetente, nicht zu junge

Chef-Stellvertretung

Falls Sie sich angesprochen fühlen und während drei Wochen auswärts logieren können (Berne Oberland), freuen wir uns auf Ihre Nachricht unter Chiffre 54974 an hotel revue, 3001 Bern.

54974/83823

Welcher kreative, selbständige

Koch

übernimmt ab 1. Mai 1993 die Führung unserer Vollwertküche? Weitere Informationen geben wir Ihnen gerne mündlich.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf:
Telefon (093) 63 28 50
P. und V. Mettler
Albergo/Casa di cura
6575 San Nazzaro TI

55015/359238

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 Réceptionsabläufe (auch geeignet für Hofa, welche sich an einer Réception einarbeiten möchte).

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Offerte mit den üblichen Unterlagen.

54352/4170

Hotel Rössli, Augst

Für unser bekanntes Hotel-Restaurant suchen wir junge

Service:

Servicefachangestellte Kellner

Küche:
Koch/Köchin

Gerne erwarten wir Ihren Anruf und freuen uns auf ein persönliches Gespräch.
Montag und Dienstag Ruhetag.

Fam. J.P. Lang Felder
Hotel Rössli
4302 Augst BL
Telefon (061) 811 10 16

P 55029/44300

Löwen Seehotel-Restaurant 3855 Brienz

Für unser Fischspezialitätenrestaurant suchen wir auf Anfang Mai oder nach Vereinbarung junge, aufgestellte

Servicemitarbeiterin

(CH, A, D)

Haben Sie Interesse? Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Telefon (036) 51 11 31
Beat und Beate Wettach

55009/5770

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

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

ZERMATT



RESTAURANT - GRILL-ROOM
ZERMATT

Für unser Erstklass-Restaurant suchen wir noch folgende Mitarbeiter für die kommende Sommer- und anschliessende 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

54886/38768



Spezialitäten-Restaurant
Richard Stöckli
CH-3812 Wilderswil/Interlaken
Telefon (031) 22 07 07 - 08
Telefax (031) 22 07 07

Wilderswil liegt am Eingang zur Jungfrau-Region, bei Interlaken

Wir gehören nicht zu den Besten in
dafür aber zu den Besten in
unsere Region.

- Wir suchen kein Personal ... NEIN
- Wir wünschen uns freundliche, aufgestellte

Mitarbeiter(innen)

Zur Ergänzung unseres
Küchenteams:
CHEF DE PARTIE

Für unser
Feinschmecker-Restaurant:
SERVICEFACHANGESTELLTE(R)

Für unsere Réception:
RÉCEPTIONISTIN/
STV. DIREKTIONASSISTENTIN
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

MUSIK-BAR GIARDINO
IN WANGEN BEI OLTEN
sucht per 30. April 1993

- ★ Barmaid
- ★ Aushilfsbarmaid
- ★ Discjockey
- ★ Live Bands (Jazz, Dixieland)

Auskunft erteilt: Herr Seeholzer
Telefon (062) 86 21 58, Privat
Telefon (062) 86 20 52, Geschäft

P 55040/44300

Kandersteg Tea-Room-Bäckerei Marmotte

sucht auf Sommersaison (Juni bis Oktober 1993)

Buffetangestellte

mit guten Deutschkenntnissen, welche Freude hat, in einem kleinen Familienbetrieb mitzuhelfen.

Schriftliche Bewerbung oder Telefonanruf: Frau Kohler
Marmotte, 3718 Kandersteg
Telefon (033) 75 10 70

55022/300489

Restaurant Petermann's Kunststuben in Küsnacht

2 Sterne Guide Michelin
19 Punkte Gault Millau

sucht

Im Service

Chef de rang

oder

Servicefachangestellte

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



Fam. Eyholler-Kaser
CH-3987 Riederap 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 selbständig zu arbeiten. Auch Unvorgesehene 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).

54920/28681

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



DOMINO GASTRO

Ihr Personal-Profi

Gesucht in Jahres- oder in Saisonanstellung

Réceptionistin
Chef de partie
Commis de cuisine
Paar für Bar
(ab Dezember 1993)
Küchenchef
für italienisches
Spezialitätenrestaurant

DG Interlaken
Daniel Imboden
Telefon (036) 23 32 32

A 55035/252930



Im schönsten
Hochtal Europas!

bietet Ihnen attraktive, angenehme und gutbezahlte Arbeitsplätze. Greifen Sie zu!
Erstklasshotel (****) mit 125 Betten, modernste Wellness-Fitnessanlage, Restaurant, Bar, Appartementhaus.

Wir suchen 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: **Hilfsgouvernante**
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 Bewerber
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

Hotel Alpenrose Wengen.

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

DG

DOMINO GASTRO

Ihr Personal-Profi

DG Luzern sucht im Kundenauf-
trag

Anfangschef de service

in Spezialitätenrestaurant in der
Stadt Luzern

Bar-/Servicemitarbeiterin

in eine Trend-Bar der Stadt Lu-
zern

Chef de partie

für ein *****-Hotel in der Stadt
Luzern

Weitere Auskunft erhalten Sie von
Frau Claroudis oder Herr Wetter.

(041) 22 02 80

A 55036/252930

SEEHOF HOTEL DU LAC NEGGIS

Familie T. und V. Zimmermann-Vogt
CH-6353 Weggis am Vierwaldstättersee



Für 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 an

SEEHOF HOTEL DU LAC, T. und V. Zimmermann-Vogt
6353 Weggis, Telefon (041) 93 11 51

54811/37451

CARRIERE

Sporthotel Stoos

ob Schwyz 1300 m. ü. M. autofrei - lärmfrei



Modernes ****-Seminarhotel über dem Vier-
waldstättersee (15 Minuten von Brunnen), 110 Bet-
ten, Hallenbad, Fitness, Sauna, Tennis, Terrasse
usw., sucht fröhliche Leute, die unser Team ergän-
zen.

Für unser Bergrestaurant auf dem Fronalpstock-
gipfel suchen wir zum Eintritt per 15. Mai oder nach
Vereinbarung die Persönlichkeit, die selbständig
als

GASTGEBER

die Touristen und Hotelgäste bewirten kann. Koch-
kenntnisse sind von Vorteil. Umsatzbeteiligung und
Festlohn. Nur Schweizer oder gültige Bewilligung.

Über unsere Vorzüge wie schönes Personalhaus,
freie Benützung der Sportanlagen und der Hotelin-
frastruktur würden wir uns gerne mit Ihnen unter-
halten. Rufen Sie uns an, um einen Termin zu ver-
einbaren.

Katja und Erich Dasen
Sporthotel Stoos
6433 Stoos, Telefon (043) 23 15 15

54948/34207

BEST WESTERN



SWISS HOTELS

BINDELLA

GASTRONOMIA ITALIANA

Unser Ristorante hat viel Ambiente, ist ab und
zu Plattform für kulturelle Veranstaltungen
(Jazz) und in der Altstadt von **Fribourg**
gelegen. Für diesen aussergewöhnlichen
Treffpunkt suchen wir einen
junges, dynamischen

Geschäftsführer

der mit Herz und Seele Gastgeber ist.

Wenn Sie Organisations- und Führungs-
erfahrungen haben, deutsch- und französisch-
sprachig sind und die italienische Küche
kennen, dann möchten wir Sie gerne für diese
abwechslungsreiche Aufgabe begeistern.

Bindella Unternehmungen AG
Allmendstrasse 5, 3000 Bern 22
Thomas Käser ☎ (031) 40 15 54

A 55070/299413

HOF MARAN

GOLF- & SPORHOTEL RESTAURANTS AROSA
TELEFON 081/31 01 85 FAX 081/31 45 28

Sun, fun and ziemlich viel to do ...

Kein Job für Tagträumer und Siebenschläfer und
kein Ort für Langweiler und Faulpelze. Ein Sommer-
kurort voller Sportmöglichkeiten und ein inmitten
schönster Sommerlandschaften gelegenes Erst-
klasshotel voller Gäste warten auf initiative, herzliche
und unkomplizierte Mitarbeiter, die gerne bereit sind
zu geben und Spass daran haben, ein Stück vom
fröhlichen Ferienklima in Arosa zu nehmen!

Machen Sie doch mit in unserer Küchenbrigade;
wenn Sie auch in hektischen Zeiten einen kühlen
Kopf bewahren und Ihre Commiserfahrung bereits
gemacht haben, dann wäre vielleicht der Posten als

Chef de partie

für Sie interessant, wenn Ihnen der Beruf Spass
macht und Sie gerne weiterkommen möchten, dann
sind Sie bei uns an der richtigen Adresse!

Können Sie sich vorstellen, täglich auf neue gefor-
dert zu werden, manchmal auch an die Leistungs-
grenze zu gehen und dabei immer noch ein Lächeln
für die Gäste übrigzuhaben? Unsere 8 Mann (Frau)
starke Servicebrigade sucht noch aufgestellte, a-la-
carte-erfahrene

Servicekollegen

für den Einsatz in verschiedenen Restaurants!

Haben Sie ein Flair für ganz junge Gäste? Unser **Ma-
raner Zwergli-Club** sucht für die Monate Juli und Au-
gust noch ein aktives, initiatives, phantasievolles und

kinderliebendes Schneewittchen!

Unsere Saison beginnt am 19. Juni. Wir bieten gere-
gelte Arbeits- und Freizeit, 5-Tage-Woche und ein
junges Team. Ihre Bewerbung mit Gehaltsvorstellung
richten Sie bitte an Hans-Rudolf und Elisabeth RUT-
TI, HOF MARAN, Golf- & Sporthotel, CH-7050 Arosa.



54442/1341

HOTEL SARAZENA

CH-3920 ZERMATT

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir für die
kommende Sommersaison (Ende Juni) eine freundliche,
verantwortungsbewusste

Hotelfachassistentin

für den Frühstückservice (Buffet) und die Ablösung an
der Réception.

Wenn Sie gerne in einem familiären Kleinbetrieb
arbeiten und eine abwechslungsreiche Arbeit mit
internationalen Gästen schätzen, freuen wir uns auf Ihre
Bewerbung mit Foto und Zeugnissen.

HOTEL GARNI SARAZENA
Frau C. Wyrsch-Zurniwen
3920 Zermatt

54935/113824

Möchten Sie in einem aufgestellten, jungen
Team mitarbeiten?
Wir suchen auf Mai 1993 oder nach Überein-
kunft in Jahresstelle

Chef de service

Für diese verantwortungsvolle Aufgabe stellen
wir uns eine **Frau** oder einen **Mann** vor.
Gute Fach- und Sprachkenntnisse, Führungs-
eigenschaften und Teamfähigkeit sind die
wichtigsten Voraussetzungen für diese Tätig-
keit.

Unser Personalchef, Herr W. Jaggi, freut sich
auf Ihren Anruf und erteilt Ihnen gerne weitere
Auskunft, Telefon (031) 28 46 21 (Direktwahl).

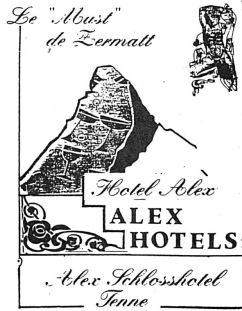


HOTEL
BELLEVUE PALACE
BERN *****

Kochergasse 3-5, CH-3001 Bern, Tel. (031) 22 45 81, Fax (031) 22 47 43

The
Leading Hotels
of the World

52908/4081



ZERMATT

Hotel Alex und Alex Schlosshotel Tenne ****

Der nächste Sommer und der Winter kommen bestimmt ...

Für die beiden bevorstehenden Saisons suchen wir zur Ergänzung unseres Teams noch folgende Mitarbeiter(innen):

Hotelbar und Dancing:

Servicefachangestellte(innen) mit Inkasso

Sprachkenntnisse von Vorteil

Saal und Restaurant:

Commis de service Chef de rang

Büro/Réception:

Praktikantin Anfangssekretärin

(D, F, E, in Wort und Schrift)

Suchen Sie eine neue Herausforderung? Wenn ja, senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto und Lohnvorstellungen an folgende Adresse:

Hotel Alex
Fam. Perren
CH-3920 Zermatt

54942/39497

Restaurant Post
Pizzeria "Gourmet"
Post Stübli

Zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir ab Sommersaison in Jahres- oder Saisonstellung

Serviertochter

für gehobenen A-la-carte-Service

Réceptionistin

sprachgewandt, charmant, belastbar

Hausangestellte

Sofern Sie bereits über Berufserfahrung verfügen, Freude am Beruf mitbringen, um mit uns unsere Gäste zu verwöhnen, so freuen wir uns über Ihre Bewerbung.

POSTHOTEL AROSA
7050 Arosa

Für erste Informationen kontaktieren Sie uns unter Telefon-Nummer (081) 31 01 21. 55068/1538

店飯京地 PEKING
Fondue Keller
Pöschel-Dancing
Night Club

★★★★
Seiler au Lac
HOTEL
BÖNIGEN-INTERLAKEN
80 Betten
Restaurant français
Grill-Pizzeria «La Bohème»

Für lange Sommersaison am schönen Brienzensee (April/Mai bis Oktober) suchen wir noch folgende Mitarbeiter(innen)

**Servicefachangestellte
Saaltochter/Kellner**
(sprachkundig)

Sind Sie freundlich und aufgestellt? Dann brauchen wir SIE ...

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an
E. Zingg, Hotel Seiler au Lac
3806 Bönigen/Interlaken

54009/5290

ZUR ALTEN GASSE
Familie Philipp und Regula
Lagger-Haug
3997 Bellwald
Tel. 028/71 21 41-42
Fax 028/71 12 04

Hätten Sie Lust, in unserem Betrieb als

Servicefachangestellte(r)

eine abwechslungsreiche Kundschaft zu bedienen, einen anspruchsvollen Service zu leisten und in einem jungen Team ein angenehmes Arbeitsklima zu erleben?

Dann melden Sie sich bitte bei:
Familie Philipp Lagger
HOTEL ZUR ALTEN GASSE
3997 BELLWALD VS
Telefon (028) 71 21 41

54943/82783

Hostellerie
ALPENROSE
3778 Schönnried/Gstaad

Wir suchen für unser kleines (aber feines) Chalet-Hotel mit Feriengästen aus der ganzen Welt

Réceptionist(in)
mit Berufserfahrung.
Auf zirka 1. Juni in Jahresstelle.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.
Familie von Siebenthal
Telefon (030) 4 67 67

54934/32549

RELAIS & CHATEAUX

Wir suchen

1993

KARRIEREPLANUNG

Suchen Sie 1993 eine anspruchsvolle Herausforderung, und planen Sie, in diesem Jahr einen Karrieresprung zu machen? Das ist das Entscheidende an einem Gespräch mit uns: Es ist für Sie absolut unverbindlich und diskret.
Zürich, Frau Julien

DIREKTIONS-ASSISTENTIN

Für ein bekanntes Viersternhotel in der Innerschweiz suchen wir eine junge Direktionsassistentin mit guter Réceptionserfahrung. Ihnen obliegt die gesamte Personaladministration, die Réception und die Debitorenbuchhaltung. Diese interessante Position eignet sich für eine Hotel-fachschulabsolventin die motiviert eine mittlere Kaderposition sucht.
Zürich, Frau Julien

RÉCEPTIONIST(IN)

Für ein bekanntes Hotel am Zürichsee suchen wir eine(n) junge(n) Réceptionist(in) mit guten Spanischkenntnissen sowie Englisch und Französisch in Wort und Schrift. Sind Sie ein Organisationstalent, und lieben Sie den Kontakt zu einer internationalen Gästeschar? Dann rufen Sie mich an.
Zürich, Frau Julien

1. GOUVERNANTE

Wir suchen für einen grossen, sehr interessanten Betrieb im Engadin eine jüngere Kandidatin mit abgeschlossener Höf.-Lehre und mehreren Jahren Berufserfahrung für die Leitung des gesamten hauswirtschaftlichen Bereichs. Möchten Sie sich geographisch verändern, lieben Sie die Berge, und macht es Ihnen Spass, mit zirka 15 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern für das Wohl der internationalen Gäste zu sorgen? Rufen Sie uns an.
Zürich, Frau Bumbacher

SOUS-CHEF ganze Schweiz (m/w)

Wir suchen für diverse Hotel- und Restaurationsbetriebe in der ganzen Schweiz ausgewiesene Chefs de partie, welche einen Schritt in Ihrer Karriere weiterkommen möchten. Gefragt sind gute Produktionskenntnisse, Qualitätsbewusstsein sowie Organisationstalent. Fühlen Sie sich angesprochen?
Zürich, Frau Bumbacher

FÜR EINEN ERFOLGREICHEN SAISONSTART

Kommen Sie zu ADIA Hotel. Wir haben noch Stellen in allen Bereichen und möchten Ihnen helfen, diesen Sommer einen Ihren Fähigkeiten und Karriereplänen entsprechenden Job zu finden. Rufen Sie uns an, gerne informieren wir Sie näher.

Personalberatung für Hotellerie und Gastronomie.



ADIA HOTEL

Temporärstellen • Dauerstellen • Kaderstellen

8026 Zürich
9000 St. Gallen
3001 Bern
6300 Luzern

Ecke Badenerstr./Langstr. 11
Marktplatz 18
Marktgasse 28
Pilatusstrasse 3A

01/242 22 11
071/22 29 56
031/21 11 33
041/23 08 28

G 55071/183466



Zermatt – Schweiz

Sommer und Winter in Zermatt erleben ...

Für die bevorstehende Sommer-, eventuell auch Wintersaison 1993/94, suchen wir zur Ergänzung unseres jungen Küchenteams (kleine Brigade) dynamischen und kreativen

★ Sous-chef de cuisine ★

Fühlen Sie sich angesprochen und möchten Sie in einem neuen 4-Stern-Betrieb Ihre Fachkenntnisse vertiefen?

Wenn ja, freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Lohnvorstellungen.

Hotel Berghof
Familie Lerjen-Perren Telefon 028/67 54 00
CH-3920 Zermatt Telefax 028/67 54 52

55067/338737



Wir suchen für die Sommersaison 1993 (Eintritt Mitte April oder nach Übereinkunft)

Küche: **Chef de partie
Commis de cuisine
Kochlehrling**

Service: **Restaurationsstochter**
(für gehobenen A-la-carte-Service)

Geregelte Arbeitszeit, angenehmes Arbeitsklima sowie hohe Entlohnung werden zugesichert.

Fühlen Sie sich angesprochen, senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Familie Meiler
Hotel Vorab
7017 Flims Dorf
Telefon (081) 39 18 61

(Anrufe anderer Zeitungen unerwünscht.)

54397/11185

MEGGEN – LUZERN

Als aufstrebendes, erfolgreiches Dienstleistungsunternehmen im Bereich finanzieller Dienstleistungen betreuen wir in Zusammenarbeit mit unseren 10 ausländischen Büros unsere internationalen Auftraggeber. Wir müssen unser Team verstärken, da wir weiterhin auf Expansionskurs sind.

Wir bieten:

- feste Arbeitszeiten
- keine Wochenend- oder Nachtarbeit
- moderne, helle Büros
- intensive Einarbeitung
- selbständiges Arbeiten
- zeitgemässe Bezahlung
- Aufstiegschancen

Wir suchen:

- **Sprachgenies** (D, E, F oder I oder Sp. in Wort und Schrift), um die 30 mit Flair für den telefonischen Kundenkontakt (weltweit)
- Ausländer mit B- oder C-Bewilligung sind willkommen

und

- eine **Sekretärin** mit perfekten Kenntnissen in Wort und Schrift: D, E und Sp. oder I

OVAG OBSERVANCE AG
Huobmattstrasse 3, 6045 Meggen
Telefon (041) 37 41 31

54947/348780

Familien Kälin & Nussbaumer
CH-8840 Einsiedeln
Telefon 055 53 27 20
Telefax 055 53 56 44

*** HOTEL RESTAURANT
linde
KLOSTERPLATZ EINSIEDELN

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir für unseren mittelgrossen Betrieb mit bekannten und sehr schönen Restaurations-Lokalitäten

Servicepraktikant(in)

(deutschsprachig)

der/die bereit ist, 1-2 Tage pro Woche den Buffetdienst abzulösen. Hofa oder Anfängerin werden wir gerne einarbeiten.

Wenn Sie Freude haben, in einem abwechslungsreichen, aktiven Betrieb die Gäste zu verwöhnen, dann rufen Sie uns an. Gerne besprechen wir bei einem persönlichen Gespräch unsere Vorstellungen.

Familien Nussbaumer und Kälin

54944/9903

"SCHTERNAFÜFI..."

...sagen und staunen unsere Gäste und freuen sich über die Sternstunden bei uns im Stern.

"Schnernafüfi..." sollen auch Sie sagen, wenn Sie uns und unser pulsierendes Altstadtthotel kennenlernen - und sich wundern über Teamarbeit, zeitgemässe Führungs- und Lohnstrukturen, interne Schulungen und über das gerüttelte Mass an anspruchsvoller Arbeit, das auf Sie wartet als

Betriebsassistent(in)/F+B

Eintritt nach Übereinkunft

Réceptionistin

Eintritt 15. Mai oder nach Übereinkunft

Sie sind ein Stern der Gastfreundschaft und mögen Bündner, Pizokels, Touristen, Romantik, Arvenwände, Seminargäste, Schiefertische - und Sie verstehen sich nicht nur auf deutsch mit unseren Gästen.

Ja, dann - dann sagen wir nur noch: "Schnernafüfi!" und freuen uns auf Ihre Unterlagen. Oder rufen Sie an und ich erzähle Ihnen gerne mehr über Sternstunden. Herzlich - Ihr Walter Brunner.

Unter einem guten Stern

Romantik
Hotel
Stern
Chur

Reichsgasse 11
CH-7000 Chur
Telefon 081 22 35 55
Telefax 081 22 19 15

Sporthotel Minster Unteriberg

Für die Ergänzung unseres jungen und fröhlichen Teams suchen wir für kommende Sommersaison, evtl. auch Ganzjahresbetrieb, noch folgende Mitarbeiter im Küchenbereich:

1 Küchenchef 2 Köche

Saisonbeginn 1. 5. 1993 oder nach Vereinbarung. Wenn Ihnen die Arbeit in einem familiären Betrieb Freude bereitet und Sie zudem das riesige sportliche Angebot in Ihrer Freizeit nutzen möchten, senden Sie uns bitte umgehend Ihre Unterlagen, oder rufen Sie uns einfach an. Herr A. Isenschmid freut sich sehr, mit Ihnen einen Besprechungstermin zu vereinbaren. Unsere Adresse lautet zurzeit noch:
Familie A. Isenschmid
Dorfstrasse 67, 6375 Beckenried
Telefon (041) 64 50 31

54950/360791

SHERATON LITTLE THINGS MEAN A LOT • AT SHERATON LITTLE THINGS

Wir sind ein internationales Hotel am Fusse des Uetlibergs mit 226 Zimmern, 2 Restaurants, diversen Banketträumlichkeiten, Bar sowie einer Discothek und suchen für unser Controller-Departement eine(n)

Kreditorenbuchhalter(in)

Sie haben Kenntnisse im kaufmännischen Bereich und besitzen nebst einer schnellen Auffassungsgabe auch Eigeninitiative. Zudem sind Sie es gewohnt, speditiv zu arbeiten.

Möchten Sie diese Chance ergreifen, so erwarten wir gerne Ihre Bewerbungsunterlagen.

Susanne Eichenberger, Personalchefin
Birgit Herbert, Controller

55059/39853

Atlantis Sheraton
HOTEL
ZÜRICH

HOTEL ATLANTIS AG, DOLTSCHWEG 234, 8055 ZÜRICH, SWITZERLAND
PHONE: 41-1-463-0000 FAX: 41-1-463-0388 TELEX: 813-338 ATS CH

LITTLE THINGS MEAN A LOT • AT SHERATON LITTLE THINGS MEAN A LOT

Drin bist Du in!
MANI's
BAR & PUB

Sind Sie eine aufgestellte, junge und selbstständige BARFACHFRAU? Dann sind Sie unsere BARMAN! Ihr Reich ist eine neue BAR&PUB mit 30 Plätzen und Open-Air betrieb. Noch Fragen? Dann rufen Sie uns an.

Restaurant Bären
"MA-NI" Thai Restaurant
MANI's Bar&Pub
Postfach 123
3604 Thun
033/36 73 00



HOTEL RESTAURANT KAISERSTUHL
am Lungensee
6077 Kaiserstuhl-Bürglen OW
Hotel mit 30 Betten
Restaurant
Saunacenter
Seeterrasse

ZENTRALSCHWEIZ

Suchen Sie eine Herausforderung? Wir sind ein führendes Kleinhotel mit Spezialitätenrestaurant, direkt am Lungensee gelegen, und suchen auf April oder nach Übereinkunft in Saison- oder Jahresstelle

Chef de partie (w/m)
zur Unterstützung unseres Küchenchefs
Commis de cuisine (w/m)
in mittlere Brigade

Fühlen Sie sich angesprochen, dann senden Sie uns Ihre Unterlagen oder rufen Sie uns an.
Francis Baer oder Jürgen Vormwald verlangen.
Telefon (041) 69 11 89

54364/16845

Hotel - Restaurant
SCHIFF
8808 Pfäfers SZ



Ab sofort oder nach Übereinkunft suchen wir

Chef entremetier Buffettochter

Wir bieten eine abwechslungsreiche, interessante Tätigkeit.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung oder Ihren Telefonanruf.

Familie C. Huber-Butti
Hotel-Restaurant Schiff
8808 Pfäfers SZ
Telefon (055) 48 11 51

34710/74780

Jöhri's

Talvo

Via Gunels 15
CH-7512 St. Moritz-Champfèr
Tel: 082/3 44 55
Fax: 082/3 05 69

Für unser Restaurant (18 Gault-Millau-Punkte) suchen wir zur Ergänzung unseres jungen, motivierten Teams auf kommende Sommersaison (ab zirka 10. Juni 1993)

kreative(n) Pâtissier (-ère)
w/m mit Zuckerzieherfahrung

Interessenten melden sich bitte schriftlich bei Roland Jöhri.

55077/7307



Stolz, die kleinste Brauerei zu sein

Sous-chef

mit Erfahrung

Betriebsassistentin

eine Herausforderung in unserem vielseitigen Betrieb

Auf Ihre Bewerbung freuen sich Barbara und Werner Nöckl

Gasthof Brauerei Frohsinn
Romanshornstr. 15, 9320 Arbon
Telefon (071) 46 10 46, Fax (071) 46 41 42

0 55038/208660



am Thunersee
***Hotel
Restaurant, Bar
Gwattstrasse 1, 3604 Thun

Wir suchen zum Eintritt nach Übereinkunft:

**Réception:
Praktikantin**

**Küche:
Chef de partie**

**Etage/Lingerie:
Anfangsgouvernante**

Wir bieten:

- geregelte Arbeits- und Freizeit
- abwechslungsreiche Tätigkeit in einem lebhaften Betrieb

Offerten sind erbeten an W. und A. Bührer, Telefon (033) 36 57 57.

55053/34657

Seerestaurant-Hotel *** Aqua Welle

Schiffstation
CH-3700 SPIEZ am Thunersee
Berner Oberland, Schweiz

Wir suchen per Übereinkunft für Apéro-Bar, Grill-Room, Fischrestaurant, Bankettsaal, grosse Seeterrasse, in sehr lebhaften Betrieb mit jungem Team

Chef de service (weiblich) Servicemitarbeiterinnen

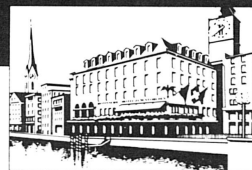
nur CH, A, D

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.
P. und R. Baumer, Telefon (033) 54 40 44
Dienstag Ruhetag

54967/32123



Hotel zum Storchen



In unserer Rôtisserie servieren wir eine marktgerechte und leichte Küche in einer traditionellen Umgebung mit einzigartiger Aussicht über die Zürcher Altstadt.

Neben Küche und Umgebung möchten wir unsere internationalen Gäste auch mit einem persönlichen und kompetenten Service verwöhnen.

Aus diesem Grund suchen wir für unser junges Serviceteam

Chef de rang

(m/w)

mit Gastgeberflair und Freude am Beruf.

Gerne erwartet unsere Personalchefin, Frau D. Müller, Ihren Anruf oder Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen. Ausländer mit B- oder C-Bewilligung und sehr guten Deutschkenntnissen werden gerne berücksichtigt.

55001/41483

Hotel zum Storchen
Weinplatz 2, 8001 Zürich
Tel. 01/211 55 10

zurichhotels



Z E R M A T T

Arbeiten Sie gerne selbständig und verantwortungsvoll in einem jungen Erfolgsteam? Ist sinnvolle Freizeitgestaltung für Sie wichtig? Nutzen Sie die hoteleigenen Sportanlagen (Hallenbad und Tennisplatz) und die Weiterbildungsmöglichkeiten vor Ort.

Für folgende Aufgabenbereiche suchen wir für die kommende Sommersaison:

**SEKRETÄRIN (D, F, E)
RESTAURANTKELLNER(IN)
CHEF DE RANG
SERVICEFACHANGESTELLTE**

Wir sind ein renommiertes 4-Sterne-Hotel mit persönlicher Atmosphäre und internationalem Gästepublikum, das von freundlichen, motivierten Mitarbeitern betreut und umsorgt wird. Auf Ihre Bewerbung freuen wir uns!

HOTEL MIRABEAU - CH-3920 ZERMATT
FAMILIE SEPP & ROSE JULEN - TEL. 028/671772



55549/39233



DAS KOMFORTABLE *-FERIENHOTEL
AM VIERWALDSTÄTTERSEE
GEPFLEGTE UND VIELFÄLTIGE RESTAURATION**

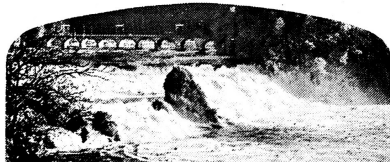
Für unseren lebhaften Hotel- und Restaurantbetrieb suchen wir für lange Sommersaison folgende Mitarbeiter(innen)

Küche: Chef de partie/Saucier
Chef de partie/
Entremetier
Chef de partie/Tournant
Service: Servicemitarbeiterinnen
für A-la-carte-Restaurant und Pizzeria

Haben Sie Interesse, in einem kleinen Team Ihr Können unter Beweis zu stellen, in unserem neuen Personalhaus zeitgemäss zu wohnen und in Ihrer Freizeit von den Vorzügen eines bekannten Ferienortes zu profitieren, dann rufen Sie uns an, damit wir einen Vorstellungstermin vereinbaren können.

Wir freuen uns darauf:
HOTEL GOTTHARD AM SEE
Familie B. Nanzer-Bührer
Telefon (041) 93 21 14

55054/37354



Das Restaurant PARK... international... eine Attraktion für Gäste aus aller Welt. Direkt am grössten Wasserfall Europas, 30 Minuten von Zürich und 5 Minuten von Schaffhausen entfernt.

Für unseren gepflegten und modernen Restaurationsbetrieb suchen wir auf Mitte April oder Anfang Mai noch folgende Mitarbeiter:

Küche:

COMMIS DE CUISINE

Service:

(à la carte mit hoher Umsatzentlohnung)

**RESTAURATIONSKELLNERIN
RESTAURATIONSKELLNER**

Schätzen Sie ein ausgezeichnetes Betriebsklima? Dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbung (mit Foto).



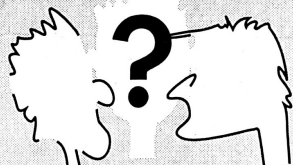
**RESTAURANT
PARK
AM RHEINFALL**

8212 Neuhausen a. Rhf. Tel. 053-22 18 21
Ralph Alder



DIE ALBANA PHILOSOPHIE

Wir bekennen uns zu unserer Verantwortung gegenüber der Umwelt und haben das Verständnis für ökologische Zusammenhänge. Mit unserer kreativ und lustvoll interpretierten Vollwert-Natur-Küche möchten wir die Vitalität unserer Gäste fördern. Qualität und Individualität sind uns Verpflichtung. In unserem total neu- und umgebautem Erstklasshotel, mit 65 Betten, und zwei Restaurants, wo wir mittlerweile vom "Gourmetführer Gault Millau" mit 16 Punkten und zwei roten Häuten ausgezeichnet sind, erwartet Sie ein interessantes und abwechslungsreiches Arbeitsumfeld, welches wir als fröhlich, jung und aussergewöhnlich bezeichnen.



zwei Gastköpfe suchen einen 'Dritten'

**WIR SUCHEN EINEN CHEF DE SERVICE
..... ABER KEINEN CHEF!
und hexen müssen Sie auch nicht können**

GRÖSSE /SIGNALEMENT: STEHT ÜBER DER "SACHE"
Natürlichkeit

BESONDERE MERKMALE:

- Menschlichkeit + Gastfreundschaft steht an erster Stelle
- Freude und Begeisterung am Wein
- Vorbild sein wollen
- Bereit sein, einen neuen Schritt zu machen
- sich ständig weiterbilden
- Selbstkritisch sein
- Mitarbeiter-akzeptieren und fördern
- Deutsch, Italienisch, wenns geht auch Französisch + Englisch sprechend
- Freude haben an der Gastronomie
- sich mit der Philosophie identifizieren können

ALTER:

jung + innovativ

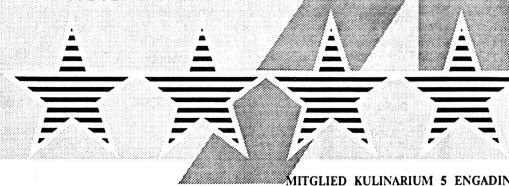
GESCHLECHT:

bei uns steht der Mensch im Vordergrund, nicht das Geschlecht

**INTERESSIERT? NEUGIERIG GEWORDEN?
am 20. Juli 93 starten wir zu einer langen Saison
bis zum 20. April 94 (9 Monate)**

Gerne erwarten wir Ihre schriftlichen Bewerbung + Foto und freuen uns auf ein persönliches Gespräch.

**HOTEL ALBANA SILVAPLANA
CH-7513 SILVAPLANA
DANIEL BOSSHARD HOTELIER &
LUCAS ROSENBLATT KÜCHENCHEF
TEL 082/4 92 92**



MITGLIED KULINARIUM S ENGADIN



**TREFF-SICHER
IN DIE ZUKUNFT**

Wir sind ein führendes ****-Hotel im Sommer- und Wintersportort Engelberg. Mit unseren 128 Zimmern, 3 Restaurants, Seminar- und Kongressräumlichkeiten sind wir gleichzeitig das grösste Hotel im Ort. Motivation, Freundlichkeit und Teamgeist sind für uns keine Schlagwörter, sondern einfach unsere Art, einen tollen Betrieb zusammen zu führen. Lust, mitzumachen? Für den Sommer (zirka 1. Mai bis Oktober 1993) suchen wir nämlich noch Verstärkung durch...

aufgestellte

Mitarbeiter(innen)

für unsere pulsierende REGINA-BAR mit Café und Terrasse
Voraussetzungen sind Fachkenntnisse und Freude an einem lebhaften Betrieb.

**... Service-
fachangestellte**

für den Hausgastbereich und für unser gepflegtes A-la-carte-Restaurant Titlis
Erfahrung im Service und ein Herz für die Gastronomie sollten Sie mitbringen.

**... Chef de partie
und
Commis de cuisine**

Zur Ergänzung unserer eingespielten Küchenbrigade, die unsere Gäste Tag für Tag kulinarisch verwöhnt.

Sind Sie interessiert an abwechslungsreicher Arbeit, zeitgemässen Salär und Aufstiegsmöglichkeiten im Rahmen der TREFF-HOTELS? Auf Ihre Bewerbung freut sich Roland Odermatt, Direktor.

Treff Hotel
Regina Titlis
6390 Engelberg
Tel. 041 / 94 28 28



**CAFE PIZZERIA
Platzmühle**

Ciao Jungkoch

We are looking for einen ideenreichen, dynamischen Koch in unser Team.

Auf den 1. Mai oder nach Vereinbarung.

Café Pizzeria Platzmühle
Landsgemeindeplatz 2
Telefon (042) 21 65 50
Herrn Kuhn verlangen.

55089/106097



Das fröhlichste *****-Hotel (150 Zimmer) in den Bergen sucht nach Vereinbarung in Jahresstelle den jungen, initiativen

2. Chef de réception

um unser Empfangsteam zu vervollständigen.

Bringen Sie für diese Stellung mindestens 2 Jahre Réceptionserfahrung mit, haben Durchsetzungsvermögen und Verantwortungsbewusstsein und sind interessiert an Aufstiegsmöglichkeiten...

Dann sind Sie die Person, die in unseren 2-Saison-Betrieb mit modernster Einrichtung (EDV-Fidelio-Front Office) passt. Dabei können Sie auch Ihre E/F- evtl. auch I/Sp.-Kenntnisse im Umgang mit Gästen aus der ganzen Welt täglich anwenden.

Gerne erwartet unser Personalchef, Jörg Weinmann, Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen mit Foto, oder telefonieren Sie doch einfach, um Näheres zu erfahren.

**AROSA KULM HOTEL
7050 AROSA
TELEFON (081) 31 01 31**

55500/1120



Unser Ristorante hat viel Ambiente, ist ab und zu Plattform für kulturelle Veranstaltungen (Jazz) und in der Altstadt von Fribourg gelegen. Für diesen aussergewöhnlichen Treffpunkt suchen wir eine(n) junge(n), dynamische(n)

**Service-
MitarbeiterIn**

welche(r) mit Herz und Seele GastgeberIn ist. Wenn Sie deutsch- und französischsprachig sind, dann möchten wir Sie gerne für diese abwechslungsreiche Aufgabe begeistern.

Ristorante BINELLA
Rue de Lausanne 38/40
Thomas Käser ☎ 031 40 15 54

Ob Cüpli, Kaffee

oder Chef-Menu, an unserer Tagesbar ist von morgens bis abends immer Betrieb. Als junge/r und erfahrene/r

**Barmaid
oder Barman**

mit Leib und Seele dem Beruf verschrieben, werden Sie sicher erfolgreich sein.

Wenn Sie sich langfristig für diese lebhafteste Aufgabe im Herzen der Stadt Zürich interessieren, und über fundierte Servicefachkenntnisse verfügen, wollen wir Sie bald willkommen heissen.

Jelmoli
Das Beste für Sie.

Personelle Dienst
Frau C. Jost
Tel. 01/220 42 06
oder 220 42 68
St. Annagasse 18
8021 Zürich

G 54839/312632



**DOLDER
GRAND HOTEL
ZÜRICH**

**ETAGEN-
GOUVERNANTE**

in unserem wunderschönen Grand Hotel, wo Ihre Liebe zum Detail besonders geschätzt wird.

Die nicht ganz alltägliche Stelle für Sie?

Gerne gibt Ihnen unser Personalchef, Herr W. Im-Obersteg, nähere Auskunft.

Kurhausstrasse 65, 8032 Zürich
Telefon 01- 251 62 31



The Leading Hotels of the World.

55099/40150



****HOTEL SEEPARK THUN

108 Betten, Restaurants, Bar, Carnotzet
Schulungsräume, Fitness und Sauna, Jahresbetrieb

Für unser modernes Viersternhotel und Bankverein-
Ausbildungszentrum suchen wir zur Verstärkung un-
seres Teams

junge(n), motivierte(n) und wissensdurstige(n)

Chef(in) de partie

Wir verwöhnen unsere Gäste mit einem gepflegten
Bankett- und A-la-carte-Service in einer fortschrittlich
eingerichteten Küche mit zukunftsweisenden Koch-
methoden.

Rufen Sie uns an oder senden Sie uns Ihre Unterlagen,
Herr R. Amrein gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte.
(Nur CH oder Bewilligung C möglich.) 55078/249521

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

Parkhotel Gemmi Restaurant Taverne 3718 Kandersteg

Wir suchen für die Sommersaison 1993

erfahrenen Hilfskoch

oder

Jungkoch mit Lehrabschluss
Frau Hofa für Zimmer und Wäscherei

* Saisonbewilligung vorhanden.

Offerten an:

PARKHOTEL GEMMI
CH-3718 Kandersteg
Telefon (033) 75 11 17
Fax (033) 75 11 87
Fam. F. Horber

55079/17027

★★★★
**HOTEL NATIONAL
DAVOS**

Für unser Erstklasshotel suchen wir ab 1. Juni 1993 für
lange Sommer- und Wintersaison freundliche,
sprachgewandte, initiative und erfahrene

Réceptionistin

Freut es Sie, unsere internationalen Gäste ♥-lich
willkommen zu heissen?

Sind Sie kontaktfreudig und auch sonst ein fröhlicher
und aufgestellter Mensch? Begeistert es Sie auch, wenn
im Hause eine tolle Atmosphäre herrscht?

Haben Sie Freude, für einen reibungslosen Ablauf der
vielfältigen Réceptionsarbeit mitverantwortlich zu sein?

Nun liegt es an Ihnen – wir erwarten Ihr Foto, Lebenslauf
und Zeugniskopien.

Senden an:
Hotel National, 7270 Davos Platz
Telefon (081) 43 60 46

55055/45730

WVGR POWER JOB
PERSONALBERATUNG

**Frühlingserwachen... –
Für PROFIS gibt's zu tun tausend Sachen!**


Für renommierte Restaurants- und Hotelbetriebe in
Graubünden und im Tessin suchen wir qualifizierte
Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen für folgende Posten:

Alleinkoch Lugano
Chef de partie alle Posten
Commis de cuisine alle Posten
Chef de service
Servicefachangestellte à-la-carte
Serviceangestellte m. Praxis

Saison-, Dauer- und Kaderstellen.

Falls Sie frühlingst sind, freuen wir uns auf Ihren Anruf
und Ihre Bewerbungsunterlagen!

Tel. 081 39 39 79 / Fax 081 39 39 79
Winterstrand Graubünden
POWER JOB
Frau Susanne Bugmann
7019 Films-Flatz

SEEROSE
Landgasthof am Pfäffikersee

Für unseren wunderschön gelegenen Landgasthof Seerose, direkt am
Pfäffikersee/ZH, suchen wir einen

kreativen und innovativen

Sous-chef

Sie verfügen über ein fundiertes Fachwissen, besonders in der
Zubereitung von Fischgerichten. Sie sind mitverantwortlich in
Zusammenarbeit mit dem Küchenchef für die Angebotsplanung, den
Einkauf der Frischwaren und die gesamte Produktion.

Der Landgasthof Seerose ist ein anspruchsvoller Betrieb mit einer
renommierten Fischküche und regem Bankett- und Terrassenbetrieb. Er
gehört zur H&G Hotel Gast A.G., einer Gruppe mit Hotels im Grossraum
Zürich, in Graubünden und im Tessin.

Die vielseitige Aufgabe entschädigen wir mit Anerkennung der Leistung,
einem entsprechenden Salär und einer Beteiligung am Abteilungserfolg.

Wir stellen uns eine Dame oder einen Herrn zwischen 28 und 35 Jahren
vor, die/der diese Herausforderung auf den 1. Juni 1993 oder nach
Vereinbarung übernehmen möchte.

Interessiert?
Dann senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen, oder rufen Sie uns an.

Landgasthof Seerose
Urs Heer
Usterstrasse 39, 8330 Pfäffikon ZH
Telefon (01) 950 01 01

54976/115037

Hotel- und Speiserestaurant Viktoria
im Zentrum von Weggis sucht per
sophor oder nach Übereinkunft

Chef de partie

Auf Ihren Anruf oder Ihre Bewer-
bung freuen sich
M. und H. Camenzind-Fischer
Telefon (041) 93 11 28

54889/37486

CENTRAL
Ristorante

Wir suchen
ab sofort
oder nach
Übereinkunft
«arbeitslosen»

Koch
oder
Köchin

In ungekündigter
Stelle. Wir sind ein
lebendiges
***-Hotel im
Zentrum von
Düdingen
(Freiburg 10 km,
Bern 20 km) mit 30
Betten, einem
Ristorante und
Club-Bar, Dancing,
Mann oder Frau,
25-bis 35-jährig, der
oder die Spass hat
an einer kreativen
italienischen
Küche. Kompetenz
und
Mitentscheidung
sind für uns
selbstverständlich.

Ihre Aufgaben:
Organisation und
Durchführung des
Saison- und
Jahresangebotes,
Arbeitsplanung
eines Pizzaiolos,
Hilfskochen und
eines Casseroliers
uvm.

Sie werden
eingearbeitet und
unterstützt von mir
persönlich.
Gutes Gehalt.

Bewerbungen
werden vertraulich
behandelt an
Raffaello Zosso
Hotel Central
3186 Düdingen
Tel. (037) 43 13 48
Fax (037) 43 34 88
54997/114804

Wir bieten:
– ganz moderne Küchen-
einrichtung
– dynamisches Team

Wir erwarten:
– Kreativität
– selbständige Führung der Küche

Chiffre 55084, hotel revue, 3001
Bern.

55084/89699

Zermatt

**Alpenhof-
Hotel**

Annelise und Hans Peter Julen
CH-3920 Zermatt
Telefon (028) 66 11 75
Telefax 472 139
Fax (028) 67 42 32

Wir offerieren Ihnen
– ein neues Viersternhotel mit 120
Betten
– junge, dynamische, sportliche
Atmosphäre
– internationale Kundschaft
– das grösste Sommer-Skigebiet
der Alpen
– Unterkunft in neuen Einzelstudio-
Appartements und Wohnungen
– gutes Betriebsklima und
zeitgemässe Arbeitsbedingungen
– für Ausländer eine Arbeits- und
Aufenthaltsbewilligung

Zur Ergänzung unseres Teams
suchen wir für unsere marktfähige,
kreative Gourmetküche:

Pâtissier (-ière)

Offerten mit Foto, Zeugniskopien
und Lohnsprüchen bitte an:
Alpenhof Hotel, 3920 Zermatt
Mitglied der Swiss International
Hotels

53752/137880

Für unser **Merkur-Restaurant am Märtplatz in Basel**
suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Betriebsassistent oder -assistentin

In dieser vielseitigen Kaderposition vertreten Sie den
Geschäftsführer bei dessen Abwesenheit, erledigen ad-
ministrative Arbeiten und helfen aktiv in Küche und Ser-
vice mit.

Wir bieten: – attraktive Einsatzzeiten
– Sonn- und Feiertage frei
– vorzügliche Sozialleistungen
– interne und externe Schulung
– sorgfältige Einführung

Sie haben eine gastgewerbliche Lehre absolviert, sind
beweglich, tragen gerne Verantwortung und haben
Freude am Kontakt mit Gästen. Idealerweise zwischen 25
und 30 Jahren.

Sind Sie interessiert? Dann freut sich unser Geschäfts-
führer, Herr M. Schmid, auf Ihre schriftliche Bewerbung
und steht Ihnen für telefonische Auskünfte gerne zur
Verfügung.

Merkur Restaurant «Märtplatz»
Marktplatz 18, 4001 Basel
Telefon (061) 261 94 52

055061/86851

Scala
BAR · RESTAURANT

Kleinbetrieb in der Basler Innenstadt, mit vorwiegend
Bank- und Geschäftskunden, sucht per 1. Mai

Gerantin

Arbeitszeit: Mo–Fr 7.00–16.00 im Service.

Anforderungen:
Wirtspatent
eine positive Lebenseinstellung
gute Umgangsformen und ein fröhliches Naturell.

Wenn Sie mehr wissen möchten, schicken Sie mir Ihre
Bewerbungsunterlagen:
Frau K. Thommen
Freie Strasse 89
4051 Basel

P 55107/361216

Hotel – Restaurant
Lüderenalp

1150 m ü. M.
3457 Wasen

Wir suchen auf April/Mai in total neu umgebautes
Haus, neue Küche, gepflegter Betrieb, 200 Plät-
ze/50 Betten

- **Serviceangestellte**
w/m, mit Bewilligung
- **Entremetier/Koch**
- **Jungkoch/Commis**
w/m, mit Bewilligung
- **Lehrlinge:**
Hofa, Servicefach und Koch, in aufgestell-
tes, junges Team

Bewerbungsschreiben mit Foto an:
Familie B. Heid, 3457 Wasen
Telefon (034) 77 16 76

53777/37184

HOTEL
Arcville
ZÜRICH

Trendiges und modernes Business-
hotel mit 70 Zimmern nahe Haupt-
bahnhof.

Sind Sie unsere neue, aufgestellte
und teamfähige

RECEPTIONISTIN?

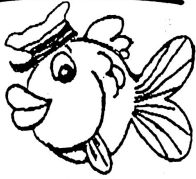
Neugierig? Wir auch!
Rufen Sie uns doch einfach an, oder
senden Sie Ihre Unterlagen.

Telefon (01) 271 54 00, Herrn Pfäffli
verlangen.
Sihlquai 9, 8031 Zürich

55090/41289



Fisch ahoi



Unser Familienhotel mit Cachet, liegt direkt am Brienzersee im schönen Berner Oberland, – dort wo Natur und Ferien Freunde sind. Wir freuen uns auf die neue Saison und suchen zur Ergänzung unserer dynamischen Crew:

**Saucier/Rôtisseur
Junge Köchin
Junger Koch**

Interessiert? Ja! Dann schreiben Sie uns ein paar Zeilen, legen die üblichen Unterlagen bei. Wir freuen uns, Sie kennenzulernen.
Elsbeth & Fritz Abegglen-Hohler

55021/16799

HOTEL-RESTAURANT

Chalet Du Lac
CH-3807 ISELTALD



Planen Sie jetzt Ihre Karriere

Wir sind ein 4-Stern-Hotel im Zentrum von Zürich mit 180 Zimmern und sind eines der 140 weltweit vertretenen Pullman/Sofitel Hotels. Für unsere Nachtbrigade suchen wir nach Übereinkunft einen

Night-Auditor

Neben einer abgeschlossenen Ausbildung im Hotelfach erwarten wir gute Englisch- und Französischkenntnisse. Falls Sie gerne selbstständig in einem kleinen Team arbeiten, Verantwortungsbewusstsein sind und Freude an einer internationalen Kundschaft haben, dann sind wir gerne bereit, Sie in diese vielfältige und interessante Aufgabe einzuarbeiten.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbungsunterlagen.

HOTEL PULLMAN CONTINENTAL
Stampfenbachstrasse 60, 8035 Zürich
Telefon (01) 363 33 63
(Verlangen Sie Fri. D. Ravaoli)

55050/40118

**HOTEL
PULLMAN
CONTINENTAL**

Stampfenbachstrasse 60
CH-8035 Zürich
Telefon 01/363 33 63
Telex 817 089

Erstklasshotel im Zentrum von Zürich
mit 330 Betten, zwei Restaurants und Bars.



Hotel Terminus Brugg

Mitte Mai 1993 eröffnen wir unseren «wiedererworbenen» Restaurationsbetrieb, nachdem er 12 Jahre lang vermietet war.

Herr Häfliger, unser Küchenchef, wünscht sich für seine Küche noch zuverlässige

Commis de cuisine

Koch/Köchin

und

Chef de partie (m/w)

mit solider Ausbildung und Freude am Beruf. Ihre sorgfältige und saubere Arbeitsweise wird von unseren lieben Hotelgästen und unserer Kundschaft aus Handel und Industrie sehr geschätzt. Ihre Kollegen und Kolleginnen an der Servicefront verstehen es, Ihre Arbeit zu schätzen und sie auch dementsprechend an der Front zu unterstützen; sei dies in unserem gepflegten TEA-ROOM, unserer BRASSERIE oder in einem unserer A-la-carte-Speisesäle.

Wenn Sie finden, doch, diesen Betrieb möchte ich mir gerne einmal ansehen, so melden Sie sich! Gerne zeigt Ihnen meine Frau und ich das ganze Haus vom Dachboden bis in den Keller. Wir freuen uns! 55080/6076

Familie Lang, Besitzer, CH-5200 Brugg
Telefon 056/41 18 21 - Telefax 056/41 82 20



Wenn's pressiert...

... übermitteln Sie uns Ihre Inserat-Aufträge einfach per **Telefax**, Nummer **031 46 23 95**. Rund um die Uhr.

hotel + touristik revue
Postfach
CH-3001 Bern
Telefon 031 507 222
Telex 912 185 htr ch
Telefax 031 46 23 95



MARCHÉ DE L'EMPLOI

HÔTEL job SSH
CONSEILS EN PERSONNEL

VOTRE SERVICE DE PLACEMENT FIXE OU TEMPORAIRE DANS L'HÔTELLERIE ET LA RESTAURATION

HÔTEL JOB SSH, Rue des Terreaux 10, case postale 377, 1000 Lausanne 9, tél. (021) 202 876/77

Société suisse des hôteliers

55075/84735

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



La Plage • Allaman

Fam. Vuillemier
Tél. 021/807 30 37

Qui veut travailler directement au bord du lac Léman?

Nous cherchons

**commis de cuisine
sommelières**

pour la saison d'été.
Nourris/logés.

Adressez-vous à la fam. Vuillemier.
54844/334359

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

HÔTEL RÉSIDENCE LA ROCAILLE

★★★

cherchons pour date à convenir, au plus
tard le 29 mai 1993

BARMAID OU BARMAN

25 à 35 ans, avec expérience, pour
s'occuper seul(e) de notre bar de nuit
(21 h. à 2 ou 3 h.)
Suisse ou permis de travail valable

1837 CHATEAU-D'OEX, TEL. (029) 4 62 15
54945/7510

Cercasi svizzero

esperto contabile

disposto a trasferirsi in Kenya per un periodo
minimo di tre anni.

Requisiti richiesti:

- esperienza nel settore alberghiero
- ottima conoscenza dell'inglese a buona conoscenza dell'italiano
- gestione contabile mediante l'utilizzo di personal computers

Offresi:

- stipendio adeguato alle capacità
- vitto e alloggio

Scrivere corredando con curriculum vitae a (riservatezza assicurata):

PANTRAVEL VIAGGI TURISTICI SA
Corso Pestalozzi 4/a, 6900 Lugano, Svizzera
55110/160962

Placement accéléré – téléphone (031) 50 72 79

Demande d'emploi

Fax (031) 507 334

Le bureau de placement accéléré est un service de la Société suisse des hôteliers. Les hôteliers et restaurateurs intéressés peuvent recevoir moyennant une taxe d'abonnement un choix de talons de demandes d'emplois de demandeurs qui ont participé à notre opération «petites annonces gratuites pour demandeurs d'emplois dans l'hôtellerie». Profitez donc, en tant qu'abonné, de ce service de placement simple et avantageux!

1	2	3	4	5	6	7	8
Küche/Cuisine							
1170 Küchenchef	32 A	B	Mai 93	D/E	Hotel/Rest.: Interlaken		
1171 Alleinkoch	35 CH	n. Ver.	D		Rest./Tea-Room; Thun		
1172 Chef de partie	24 NL	A	Juni 93	D	Hotel/Rest.: ZG/LU		
1173 Küchenchef	31 D	A	Mai 93	D	Hotel/Rest.: ZG/LU		
1174 Küchenchef	45 D	C	sofort	D/I	Hotel/Rest.: Chur, Sargans, Buchs		
1175 Chef de partie/Sous-chef	23 F	B	Mai 93	D/F	***-bis *****-Hotel; Rest./Hotel; Sa/So frei, Stadt ZH		
1176 Chef de partie	24 CH	A	Mai 93	D/F/E	Hotel/Rest.: zus. mit 1177		
1177 Chef pâtissière	24 D	A	Juni 93	D/E	Hotel/Rest.: zus. mit 1176		
1178 Commis de cuisine	19 D	A	Mai 93	D	Hotel/Rest.: Region Davos		
1179 Jungkoch	20 CH	A	Juni 93	D/F	mittelgross, Solothurn + Umgeb.		
1180 Koch	40 E	C	sofort	D/F/I	Hotel/Rest.: Chur, Sargans, Buchs		
1181 Jungkoch	19 D	C	April 93	D/E	Hotel/Rest.: zus. mit 1177		
1182 Küchenchef/Vollweckkoch	32 D	B	n. Ver.	D/I/E	Hotel/Rest.: zus. mit 1176		
1183 Küchenchef	28 D	A	n. Ver.	D	Kuhaus		
1184 Koch	39 CH	sofort	D/F/E		Hotel/Rest.: Region Davos		
1185 Koch	28 P	A	Juni 93	F/E	Hotel/Rest.: Region Davos		
1186 Küchenchef/Sous-chef	41 CH	n. Ver.	D/F/E		Hotel/Rest.: Region Davos		
Service/Service							
2180 Chef de service	48 I	C	Mai 93	D/F/E	Hotel/Rest.: LU + Umgebung		
2181 Kellner	36 NL	A	sofort	D/F/E	Hotel/Rest.: LU + Umgebung		
2182 Commis de rang	28 D	A	Mai 93	D	Hotel/Rest.: LU + Umgebung		
2183 Sefa	33 S	A	sofort	D/F/E	Hotel/Rest.: LU + Umgebung		
2185 Barmaid	24 NL	A	Juni 93	D/E	Hotel/Rest.: LU + Umgebung		
2186 Commis de rang	25 P	A	sofort	F/I	Hotel/Rest.: LU + Umgebung		
2187 Saalkellner	44 I	A	April 93	I/F/D	Hotel/Rest.: LU + Umgebung		
2188 Kellner	30 E	B	n. Ver.	D/F/I	Hotel/Rest.: LU + Umgebung		
2189 Sefa	20 CH	Mai 93	D		Hotel/Rest.: Baden/AG		
2190 Kellner/Barman	22 F	A	sofort	F	Hotel/Rest.: Baden/AG		
2191 Kellner/Chef de service	38 CH	April 93	D/F/E		Hotel/Rest.: Baden/AG		
2192 Kellner	21 F	A	Juni 93	D/F/E	Hotel/Rest.: nur Interlaken		
2193 Sefa	25 CH	Juni 93	D		Hotel/Rest.: nur Interlaken		
2194 Chef de service	27 CH	sofort	D/F/E		Hotel/Rest.: Reg. Zürich		
2195 Sefa	23 DK	A	Juni 93	D/E	Hotel/Rest.: BE/LU/Emmental		

2196 Chef de service	26 P	C	sofort	I/E/F	Hotel/Rest.: Riviera vaudoise		
2197 Kellner	23 P	A	Juni 93	D/I	Hotel/Rest.: BE		
2198 Aide du patron/ Chef de service	45 I	C	sofort	I/D/F	Hotel/Rest.: GR		
2199 Kellner/Barman	24 D	A	Mai 93	D/E	Hotel/Rest.: West-CH		
2200 Chef de service	48 I	C	Mai 93	I/D/F	Hotel/Rest.: West-CH		
2201 Sefa/Hofa	19 CH	Sept. 93	D/F		Hotel/Rest.: Sa/So frei		
Administration/Administration							
3952 Anfahrtsreceptionist	24 CH	April 93	D/F/E		Hotel/Rest.: West-CH/Inner-CH/ZH		
3958 Direktionsassistentin	28 D	A	sofort	D/E/F	Hotel/Rest.: West-CH/Inner-CH/ZH		
3969 Direktionsassistentin	29 CH	Mai 93	F/E/I		Hotel/Rest.: West-CH/Inner-CH/ZH		
3970 Réceptionniste/Telefonistin	30 F	A	April 93	D/F/E	Hotel/Rest.: West-CH/Inner-CH/ZH		
3971 Betriebsassistentin/ Chef de réception (w)	31 CH	Mai 93	D/F/I		Hotel/Rest.: West-CH/Inner-CH/ZH		
3972 Réceptionniste	30 B	A	Juni 93	D/F/E	Hotel/Rest.: West-CH/Inner-CH/ZH		
3973 Réceptionniste	19 A	L	Juni 93	D/E/F	Hotel/Rest.: West-CH/Inner-CH/ZH		
3974 Anfahrtsreceptionist	21 CH	Juni 93	D/F/E		Hotel/Rest.: West-CH/Inner-CH/ZH		
3975 Anfahrtsreceptionist	18 CH	Oktober 93	D/F/E		Hotel/Rest.: West-CH/Inner-CH/ZH		
3976 Anfahrtsreceptionist	18 CH	Juni 93	D/F/I		Hotel/Rest.: West-CH/Inner-CH/ZH		
3977 Réceptionniste	26 D	A	Mai 93	D/E	Hotel/Rest.: West-CH/Inner-CH/ZH		
3978 Anfahrtsreceptionist	19 CH	August 93	D/F/E		Hotel/Rest.: West-CH/Inner-CH/ZH		
3979 Anfahrtsreceptionist	21 CH	sofort	D/F/E		Hotel/Rest.: West-CH/Inner-CH/ZH		
3980 Sales-/Dir.-Assistentin	27 D	A	sofort	D/F/E	Hotel/Rest.: West-CH/Inner-CH/ZH		
3981 Geschäftsführer	45 CH	sofort	D/F/E		Hotel/Rest.: West-CH/Inner-CH/ZH		
3982 Anfahrtsreceptionist	20 CH	August 93	D/F/E		Hotel/Rest.: West-CH/Inner-CH/ZH		
3983 Anfahrtsreceptionist	24 CH	Juni 93	D/F/I		Hotel/Rest.: West-CH/Inner-CH/ZH		
3984 Hoteldirektor	32 D	A	Mai 93	D/F/E	Hotel/Rest.: West-CH/Inner-CH/ZH		
3985 Gerant/Geschäftsführer	32 CH	sofort	D/F		Hotel/Rest.: West-CH/Inner-CH/ZH		
3986 Réceptionniste	20 CH	Juni 93	D/F/E		Hotel/Rest.: West-CH/Inner-CH/ZH		
3987 Anfahrtsreceptionist	24 CH	n. Ver.	D/F/E		Hotel/Rest.: West-CH/Inner-CH/ZH		
3988 Réceptionniste	24 CH	Juni 93	D/F/E		Hotel/Rest.: West-CH/Inner-CH/ZH		

3989 Réceptionniste	24 CH	Mai 93	D/F/E		Hotel/Rest.: West-CH/Inner-CH/ZH		
3990 Réceptionniste	22 CH	n. Ver.	D/F/I		Hotel/Rest.: West-CH/Inner-CH/ZH		
3991 Anfahrtsreceptionist	24 CH	August 93	D/E		Hotel/Rest.: West-CH/Inner-CH/ZH		
3992 Réceptionniste	24 CH	April 93	D/F/E		Hotel/Rest.: West-CH/Inner-CH/ZH		
Hauswirtschaft/Ménage							
4506 Gouvernante/Réceptionniste	43 CH	Juni 93	D/F/E		Hotel/Rest.: West-CH/Inner-CH/ZH		
4507 Masseur	26 CH	sofort	D		Hotel/Rest.: West-CH/Inner-CH/ZH		
4508 Gouvernante	22 CH	Mai 93	D/F/E		Hotel/Rest.: West-CH/Inner-CH/ZH		
4509 Kinderbetreuerin	25 DK	A	sofort	D/E/F	Hotel/Rest.: West-CH/Inner-CH/ZH		
4510 Hilfspersonal	20 CH	August 93	D/E		Hotel/Rest.: West-CH/Inner-CH/ZH		
4511 Hilfspersonal	19 D	A	Juni 93	D/E	Hotel/Rest.: West-CH/Inner-CH/ZH		
4512 Zimmermädchen	29 P	A	sofort	F/I	Hotel/Rest.: West-CH/Inner-CH/ZH		
4513 Hofa/Gouvernante	22 CH	sofort	D/E/I		Hotel/Rest.: West-CH/Inner-CH/ZH		
4514 Haus-/Küchenhilfe	36 P	A	Mai 93	D/F/I	Hotel/Rest.: West-CH/Inner-CH/ZH		
4515 Hilfspersonal/Hofa	23 CH	sofort	D/F/E		Hotel/Rest.: West-CH/Inner-CH/ZH		
4516 Küchenhilfe	26 F	A	Mai 93	F	Hotel/Rest.: West-CH/Inner-CH/ZH		
1 Referenznummer	5 Arbeitsbewilligung						
2 Beruf (gewünschte Positionen)	6 Eintrittsdatum						
3 Alter	7 Sprachkenntnisse						
4 Nationalität	8 Art des Betriebes/Arbeitsort (Wunsch)						
Werden Sie Abonnent der Express-Stellenvermittlung							
Gegen eine Abonnementgebühr von Fr. 285.– pro Halbjahr oder Fr. 500.– pro Jahr können Sie eine unbeschränkte Anzahl von Bewerbungen anfordern. Erfolgshonorare oder andere Spesen entfallen. Die eingehenden Talons werden exklusiv an Abonnenten weitergeleitet. Einzelanfragen können nicht berücksichtigt werden.							
1 Numéro des candidats	5 Permis de travail pour les étrangers						
2 Profession (position souhaitée)	6 Date d'entrée						
3 Age	7 Connaissances linguistiques						
4 Nationalité	8 Type d'établissement/région préférée (souhait)						
Abonnez-vous au Service de placement accéléré							
Pour le prix d'abonnement de frs. 285.– par semestre ou frs. 500.– par année, vous avez la possibilité de choisir parmi un nombre illimité de talons de demandes d'emploi, sans autres frais tels qu'honoraires ou indemnités. Les annonces que nous recevons ne sont transmises qu'aux abonnés; il ne peut être tenu compte de demandes isolées.							

Petites annonces gratuites pour les demandeurs d'emplois dans l'hôtellerie

Lorsque vous avez rempli le talon de la demande d'emploi, votre annonce paraît gratuitement dans «l'hôtel revue» sous la rubrique «Demande d'emploi». Parallèlement nous transmettons votre offre à divers hôteliers et restaurateurs intéressés. Vous recevrez ainsi plusieurs réponses de divers établissements. Veuillez nous informer aussi rapidement que possible, lorsque vous aurez trouvé le poste qui vous convient. Nous vous remercions et vous souhaitons bonne chance!

Talon de demande d'emploi

(A remplir en lettres majuscules, s.v.p.)

Je suis à la recherche d'un emploi de:

Date d'entrée en fonction:

Nom:

Prénom:

Né(e) le:

Rue:

NPA/localité:

Nationalité:

Tél. privé:

Tél. professionnel:

Permis de travail:

Photo

Type d'établissement:

Emploi d'auxiliaire du:

au:

Observations:

Connaissances linguistiques:

bonnes

moyennes

faibles

allemand

☐☐☐

français

☐☐☐

Mes 3 derniers emplois ont été:

Etablissement

Lieu

Fonction

Durée

1.

2.

3.

Je désire bénéficier d'une annonce gratuite de demande d'emploi dans l'hôtel revue ☐ oui ☐ non

Date:

Signature:

Coupon à détacher et à retourner (pas par fax) dûment rempli en lettres majuscules, à: Société suisse des hôteliers, Placement accéléré, Case postale, 3001 Berne ON N'A PAS BESOIN DE CERTIFICATS

Société suisse des hôteliers, Placement accéléré, Case postale, 3001 Berne

Grand Hôtel *****, de la région lémanique, cherche pour entrée immédiate ou date à convenir:

**demi-chef pâtissier
chef saucier
serveuses de bar
commis de service
chasseurs
assistante du chef
de personnel**

Vous parlez français et l'anglais et possédez une solide expérience dans l'hôtellerie, alors faites vos offres sous chiffre 22-120-6708 à Est Vaudois/Riviera, 1820 Montreux. Sans permis s'abstenir.

P 55102/44300

On cherche

cuisinier créatif

sachant mettre en valeur ses qualités professionnelles pour restaurant de champagne du Jura.

Ecrire sous chiffre X 165-715858 à Publicitas, Postfach 150, 2900 Porrentruy 2.

P 55103/44300

Cherchons

**cuisinier et
sous-chef de cuisine**

personnes qualifiées, Suisses ou étrangères avec permis de travail. Engagement de suite.

Envoyer références et curriculum vitae à:
Restaurant Les Marins
de Villeneuve SA
Case postale 256
1844 Villeneuve
Inutile de téléphoner

P 55030/44300



**HOTEL
CARLTON
GENEVE**

Nous cherchons de suite ou pour date à convenir (une)

chef de réception

dynamique, connaissance des langues: français, anglais et allemand, avec quelques années d'expérience dans la branche. Travail indépendant et varié, poste à responsabilités. Suisse ou permis valable.

Veuillez faire parvenir votre dossier avec curriculum vitae à:
HOTEL CARLTON
Case postale 228
1211 Genève 21

44627/12149

**Le «Bleu Lezard»
à Lausanne**

recherche:

jeunes barmains

et/ou

filles de buffet

jeune commis de cuisine

(horaire continu)

avec bonne expérience et permis.

Pas d'appels s.v.p.

Envoyer C.V. + photo à:

BLEU LEZARD, rue Enning 10

1003 Lausanne

55057/358835



Knorr S.A., Thayngen, cherche pour la présentation et la promotion de sa gamme de spécialités auprès de la clientèle «grands consommateurs» (hôtels, restaurants, hôpitaux) de la région Lausanne/La Côte un(e)

représentant(e)

ayant quelques années d'expérience dans la gastronomie (chef de cuisine, vendeurs de produits alimentaires).

Si vous êtes dynamique, bon organisateur, bilingue (français/allemand) et que vous aimez les contacts, nous examinerons volontiers votre candidature.

Prestations sociales d'une entreprise d'avant-garde.

Offres avec curriculum vitae, photo et copies de certificats à

Knorr-Nährmittel Aktiengesellschaft
Personaldienst, 8240 Thayngen
Telefon (053) 39 66 66



M 55046/43834

EUROTEL

NEUCHÂTEL

VOUS possédez un sens inné de l'organisation et vous êtes apte à prendre la responsabilité de la cuisine de notre restaurant ainsi que participer activement à la formation du personnel.

Notre amour de la cuisine et vos capacités de cuisinier(ère) seront autant d'atouts pour concevoir et planifier les menus, en outre, l'élaboration de banquets fait aussi partie de votre expérience. Si telles sont vos nombreuses connaissances vous êtes le (la) futur(e).

CHEF DE PARTIE - SOUS-CHEF
de notre hôtel.

NOUS sommes un hôtel indépendant et une école hôtelière internationale (IHITI, programme en anglais). Nous offrons un poste intéressant et varié avec des conditions de travail agréables (congés le samedi et le dimanche) au sein d'un team enthousiaste au dynamisme communicatif.

Faire offre par écrit avec documents, résumés et photo.

EUROTEL, Av. de la Gare 15-17, 2000 Neuchâtel, Tél. 038/21 21 21

55065/26530



Hotel Penta
Genève

308 chambres
maillon d'une chaîne internationale
cherche

un 2e maître d'hôtel

pour notre service banquets et séminaires pouvant accueillir jusqu'à 1200 personnes.

Nous demandons:

- formation et expérience dans le service
- goût pour l'accueil et la qualité de service
- très bonnes connaissances d'anglais et d'allemand
- Suisse ou en possession d'un permis valable

Nous offrons:

- situation stable
- possibilité d'avancement

55056/13005

Veuillez adresser vos offres au

Bureau du Personnel, Hôtel Penta Genève
C.P. 22, 1216 Cointrin, Tél. 022/798 44 40



Nous cherchons

un(e) assistant(e) chef de réception

Nous demandons:

- présentation très soignée
- maîtrise des langues française, allemande, anglaise
- connaissances approfondies d'une réception d'hôtel ou au bénéfice d'un diplôme d'une école hôtelière
- entregent
- aptitude aux chiffres

Nous offrons:

- possibilité de logement
- restaurant d'entreprise
- excellente ambiance de travail
- indépendance dans le travail

Merci d'envoyer vos offres avec curriculum vitae, photo d'identité et copies de certificats à
Monsieur B. Angehrn
Chef de réception
Hôtel Chaumont et Golf
2067 Chaumont

P 55049/221465

PRESTIGIOSO Albergo** a Lugano**, cerca per subito o data da convenire

maitre d'hôtel

con funzioni di vice-direttore.

Per questo posto di responsabilità richiediamo esperienza approfondita, capacità nella conduzione e motivazione della brigata, iniziativa e senso d'organizzazione, collaborazione creativa e senso di responsabilità. Lingue nazionali e inglese.

Offriamo ambiente di lavoro in infrastruttura moderna e salario adeguato alle capacità professionali.

Prendiamo in considerazione Svizzeri o stranieri domiciliati.

I candidati che corrispondono a questo profilo, sono pregati di inoltrare le loro offerte a cifra 550-5645, Assa Annunci Svizzera SA, 6901 Lugano.

A 54961/42790

UNE RÉFÉRENCE



Le titulaire quittant son poste pour donner une nouvelle orientation à sa carrière, nous cherchons pour date à convenir un

Chef des cuisines de première force (Executive Chef)

Nous vous souhaitons dynamique, excellent organisateur, motivé, créatif et adepte de la cuisine légère et raffinée visant à faire de notre restaurant "Rotonde" un haut lieu de la gastronomie.

A la tête d'une importante brigade, vous contrôlez la qualité des marchandises et avez sous votre responsabilité la bonne marche des cuisines du Café Beau-Rivage, du restaurant de la piscine, des banquets et du service étages.

Nous vous offrons un cadre de travail prestigieux et la juste rémunération de votre talent et de vos compétences.

Si vous vous sentez prêt à relever ce défi, n'hésitez pas à adresser votre candidature, accompagnée des documents usuels à Willy Brawand, directeur général, Beau-Rivage Palace, 1000 Lausanne 6



BEAU-RIVAGE PALACE

Lausanne-Ouchy Tél. 021/617 17 17

A Member of "The Leading Hotels of the World"

T 55105/14006

Une grande chaîne de restauration cherche

des individus ou couples dynamiques issus de la restauration ou désirant recyclage professionnel.

Un choix de collaboration est offert avec possibilités de franchise ou de gérance libre. Disponibilités financières et adaptation aux méthodes de la chaîne étant requis.

La collaboration offre à l'intéressé

- Assurance d'un profit important.
- Formation complète.

Offres sous chiffre R-005-37532 à Publicitas, 3001 Berne.

Société de production de plats précuisinés
cherche

un chef de cuisine (PRODUCT MANAGER)

Ses tâches seront les suivantes:

- recherche et développement dans le domaine du surgelé
- production de barquettes surgelées
- gestion d'une brigade de production
- contrôle des achats
- contacts avec les fournisseurs
- facturation
- démonstration auprès de la clientèle

Nous demandons:

- maîtrise fédérale (si possible)
- connaissances approfondies de l'art culinaire et des marchandises
- bonnes connaissances des méthodes de cuisson et de conservation des denrées alimentaires
- expérience de chef indispensable

Nous offrons:

- congé samedi et dimanche
- horaires réguliers
- valeur de service à disposition
- saire intéressant
- le challenge de devenir un pilier important dans une entreprise en pleine expansion

Lieu de travail: Genève. Date d'entrée en fonctions: de suite ou à convenir.

Vos offres de services détaillées avec photo et références sont à faire parvenir sous chiffre 54999 à l'hôtel revue, 3001 Berne.

54999/312797

«Le Relais des Semailles»

Le restaurant du Hameau de Verbier, en Valais, cherche pour la saison d'été à partir du 10 juin 1993:

**sous-chef de cuisine
chefs de partie
cuisiniers (-ères)
plongeurs
serveurs (-euses)**

Faire offre avec c.v. ainsi que copies de certificats à:
Michel Francioli
La Cierne, 1623 SEMSALES
Seuls les candidats au bénéfice d'un permis valable seront pris en considération.

55082/361135

UNE RÉFÉRENCE



Dans le cadre de son développement, le Beau-Rivage Palace met au concours le poste de

Directeur(trice) des ventes & marketing

pour entrée en fonction immédiate ou à convenir.

La personnalité que nous recherchons, dont l'âge se situerait autour de 35 ans, doit avoir occupé une position similaire dans une chaîne internationale d'hôtels 5* et maîtriser les langues française, anglaise et allemande.

Appelé à voyager Outre-Atlantique, vous serez apprécié pour votre entregent, votre sens de la négociation à haut niveau, votre parfaite mobilité et disponibilité. Très orienté "team work", vous saurez motiver et dynamiser votre équipe.

Analyste et concepteur de talent, vous aurez aussi la responsabilité de doter l'entreprise de stratégies et programmes marketing appropriés aux objectifs de croissance. Vous développerez les structures et les moyens pour les réaliser, fixerez les plans et budgets annuels.

Si vous êtes intéressé par cette situation de tout premier plan, nous vous invitons à adresser votre candidature, accompagnée des documents usuels, à Willy Brawand, directeur général, Beau-Rivage Palace, 1000 Lausanne 6.



BEAU-RIVAGE PALACE

Lausanne-Ouchy Tél. 021/617 17 17

A Member of "The Leading Hotels of the World"

T 55106/18406

Café-restaurant à Fribourg
cherche une

jeune sommelière qualifiée

engagement de suite ou à convenir,
bonne présentation (sans permis
s'abstenir).

Veillez faire votre offre au:

Café de la Passerelle
Mme Zahno
Route des Neiges 31
1700 FRIBOURG
Pour tous renseignements
téléphone (037) 28 36 22

P 55034/44300

HÔTEL DE LA TRUITE *** 1342 Le Pont

(Vallée de Joux)

Nous cherchons

1 sommelier qualifié 1 sommelière

Place saisonnière ou à l'année.
Ambiance de travail agréable.
Logement à disposition.

Faire offre par écrit ou prendre rendez-vous par téléphone.
Téléphone (021) 841 17 71
D. Lehmann

55081/19704

Secrétaire-réceptionniste

22-27 ans, français/allemand parfaits,
bonne connaissance de l'anglais. CFC
secrétariat ou diplôme équivalent. Prati-
que de l'informatique (WINWORD et
EXCEL) pour assurer l'accueil, la per-
manence téléphonique et les divers tra-
vaux 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.

54766/360392

Être à jour une fois par semaine.



La principale revue suisse de
l'hôtellerie, de la restauration, du
tourisme, et des loisirs - par
abonnement, appelez Mme Wyler au
(031) 50 72 22 - ou tous les jeudis dans
tous les kiosques.



**Hotel Penta
Genève**

308 chambres
maillon d'une chaîne internationale

cherche

pour son service banquets et centre de conférences pou-
vant 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

Veillez adresser vos offres au

Bureau du Personnel, Hôtel Penta Genève
C.P. 22, 1216 Cointrin, Tél. 022/798 44 40

54418/13005

Annonces publiées dans l'hôtel revue + revue touristique

Date limite pour le dépôt des annonces:

- pour les annonces nouvelles ou modifiées:
le vendredi, à 17 heures
- pour les annonces déjà parues la semaine précédente à reproduire
sans changement ou avec quelques modifications mineures,
le lundi à 11 heures.

Annulations: jusqu'à lundi, 9 heures.

Veillez nous communiquer le numéro de l'annonce.

Exactitude du logo:

- Votre logo est classé dans notre logothèque sous votre numéro de client. Si vous possédez plusieurs logos, ils sont classés sous le même numéro suivi d'une lettre.
- Veillez mentionner pour chaque commande votre numéro de client pour nous permettre d'exécuter votre commande plus rapidement.
- Si vous possédez plusieurs logos, veuillez nous préciser quel est celui qui doit être utilisé (no. de client + lettre).

Remise des annonces par téléphone:

- uniquement pour les annonces déjà parues, reproduites telles quelles ou avec des modifications mineures
- notre numéro de téléphone: (031) 50 72 22
- de 8 à 12 heures et de 13.30 à 17 heures
- nous n'acceptons plus de prendre par téléphone des textes d'annonces entières.

Téléfax:

- Faites usage de ce mode de communication idéal pour nous transmettre vos annonces. Veillez observer qu'une **présentation soignée permet d'éviter des fautes.**
- La qualité des commandes et des annonces qui nous sont remises n'est pas toujours suffisante pour que nous puissions les transmettre directement à l'imprimerie. C'est pourquoi nous n'acceptons pas de copie télex pour les logos. Veillez donc nous faire parvenir à temps l'original de votre logo par la poste.
- Notre numéro de télex: (031) 46 23 95

Originaux:

- Les originaux doivent être d'une présentation impeccable avec des indications de la grandeur afin d'éviter tout risque d'erreur.
- Les originaux écrits à la main ne sont plus acceptés.

Logo/texte:

- Vérifiez sur la copie de votre logo qui vous est remise la mention du nom et de l'adresse. Toute indication complémentaire doit être à nouveau précisée pour chaque commande. Dans le cas où votre logo ne comporterait pas d'adresse ni de numéro de téléphone, ne manquez pas de fournir ces indications dans le texte de votre annonce.

Matériel d'impression:

- Le matériel d'impression est considéré par l'éditeur comme matériel perdu.

Envoi par la poste:

- Notre adresse la plus directe:
hôtel revue + revue touristique
Service des annonces
Case postale
3001 Berne

INTERNATIONALER STELLENMARKT · MARCHÉ INTERNATIONAL DE L'EMPLOI

Crown Cruise Line



Crown Cruise Line's 800 passenger ship the Crown Jewel, made her grand entrance at the Barcelona Olympics last summer. This year it is the turn of her sister the Crown Dynasty, scheduled for her debut in June.

Would you like to be a successful part of the opening team?

Applications are invited for the following positions:

Sous Chefs
Patissiers/Bakers
Cooks
Chefs de rang
Busboys
Wine Stewards

Candidates should have relevant experience associated with first class cuisine/service, previous seagoing experience an advantage.

Applications should include full CV with reference papers, complete with a small passport sized photograph to:

SUPERSEARCH
INTERNATIONAL
LTD.

SHARPEARE HOUSE 8 SHARPEARE STREET • SUITE 1 • NEWCASTLE UPON TYNE • NE1 6AQ • ENGLAND
Telephone: (44) 91 233 04 04 • Telex: No. (44) 91 233 0464

African Safari Club

Wir sind der weltweit grösste Kenya-Veranstalter. Dort gehören wir zur ersten Adresse. Innerhalb unserer 16 ASC-Hotels und Camp-Lodges haben wir folgende Stellen zu vergeben:

Zur Führung eines unserer Hotels, die Position eines

Hotel-Manager-Paars

(auch Einzelbewerbungen werden berücksichtigt). Freude am aktiven Umgang mit Gästen, Sprachgewandtheit – vor allem Englisch – und administrative Kenntnisse sind wichtig.

Im F&B-Bereich, die Position eines

F&B Managers

Im touristischen Bereich, die Position einer

Empfangs-Sekretärin

zur Führung eines hotelinternen Tourist Office mit Safari-Verkauf, Gästebetreuung und Frontdesk-Aufgaben.

Zur Führung eines ASC Safari-Camps, ein

Camp-Manager-Paar

Für alle aufgeführten Stellen sind fundiertes Berufswissen, Englischkenntnisse und gute Umgangsformen Voraussetzung. Ausführliche Bewerbungsunterlagen mit Zeugniskopien, Fotos und Kurzangaben über etwaige Begleitpersonen (Lebensgefährte, Familie etc.) werden erbeten an:

0 54962/47619

ASC African Safari Club AG

Personaldirektion

Baslerstrasse 275, CH-4123 Allschwil/Basel

Telefon 061/481 77 77

MÖVENPICK

Für Menschen und Ideen.

In order to ensure the Mövenpick Philosophy in our operations (hotels and boats) in Egypt and Jemen, we're looking for

Training Manager
Middle East
(based in Cairo)

What we expect:

- operational hotel experience in F&B and Rooms Division
- good communication skills in English
- positive attitude
- conceptual strength
- flexibility
- male candidate

What we offer:

- 2 years contract
- paid home leave
- free food and accommodation
- full coverage of medical accident insurance etc.

If you're interested in this responsible position, please send your complete application (curriculum vitae, copies of certificates and photograph) to the following address:

Mövenpick Hotels International

Human Resources
Zürichstrasse 106
CH-8134 Adliswil

phone: 0041 71 72 25 06/07
fax: 0041 71 72 25 19

MÖVENPICK HOTELS
INTERNATIONAL

P 55043/361

Hotel Europe
Hotel Dunloe Castle
Hotel Ard na Sidhe

ENGLISCH LERNEN IN IRLAND

Wir sind eine Hotelgruppe mit drei renommierten Luxushäusern im Südwesten Irlands. Für die kommende Sommersaison (April/Mai bis Oktober) suchen wir folgende Mitarbeiter aus den EG-Ländern Deutschland, Frankreich, Italien:

Chefs de rang
Commis de rang

Kandidaten/Kandidatinnen mit erstklassiger Berufsausbildung und Erfahrung in der gehobenen Hotellerie und Gastronomie bieten wir die Möglichkeit zu fundierter Weiterentwicklung und zum Einstieg in die internationale Hotellerie. Bewerbungsunterlagen an: Frau Ruth Grosjean, General Manager, Killarney Hotels Ltd., Killarney, Co. Kerry, Irland, Telefon (00353 64) 3 19 00, Fax (00353 64) 3 21 18.

55019/86231

HOTEL job SHV
PERSONALBERATUNG

ESPANA ESPANA ESPANA

Für Hotel in Valencia suchen wir einen dynamischen, kreativen

KÜCHENCHEF

Es handelt sich um ein grosses Erstklasshotel mit 2 Restaurants.

Anforderungsprofil:

Sehr gute Spanischkenntnisse
Erfahrung als Küchenchef in 4- oder 5-Stern-Hotel
Kenntnisse der mediterranen Küche
Organisationstalent (30 Mitarbeiter)
Alter ab 35 Jahren
Eintritt nach Vereinbarung

Interessiert? Schicken Sie uns bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an untenstehende Adresse:

Hotel Job SHV, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon (031) 507 333



Schweizer Hotelier-Verein

55074/84735

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 la 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

Auf unserem Hochseeschiff, das zwischen Brasilien, den USA, Japan und Europa verkehrt, suchen wir für Ende April 1993 einen gelernten, selbständigen

Einzel-Schiffskoch

der gerne für die Schiffscrew-Küche (25 Mann) und gelegentliche Parties alleine verantwortlich ist.

Für weitere Informationen rufen Sie bitte Frau I. Galle an, oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

ATLANSHIP S.A.
Route de Chailly 1, 1814 La Tour-de-Peilz
Telefon (021) 944 91 91

55052/286508

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

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

Aufgestellte und tüchtige Servicefachangestellte, 28 J., sucht

Stelle im Service

eines gepflegten A-la-carte-Betriebes im Tessin.

Bis zum 15. April 1993:

Régine Vogel
Gothardstrasse 50, 6490 Andermatt
Telefon (044) 6 85 83

Erreichbar ab 16. April 1993:

Régine Vogel
2, rue Haegel, F-67390 Saasenheim
Telefon (0033) 88 85 22 57

55108/361224

POWER GEFRAGT?

Dynamischer Gastronomiefachmann, CH, 29, D, E, F, Hotelfachschule, angeheurer dipl. Hoteller SHV/VDH, mit mehrjähriger Führungserfahrung **** als Hoteller, sucht die neue Herausforderung.

Offerten unter Chiffre 54883 an hotel revue, 3001 Bern.

54883/295698

Köchin, 24 Jahre, und Servicefachangestellte, 26 Jahre, suchen, wenn möglich gemeinsam, eine

Stelle in der Schweiz

ab Mitte Mai/Anfang Juni (bevorzugt im Engadin, Tessin, Wallis), ist aber nicht Bedingung. Beide haben wir Erfahrung in guten Häusern in der Schweiz.

Angebote erbeten an:
Cornelia Sent
Haunsbach 11
D-8441 Wiesenfelden
Telefon 0049 9966/328

55024/361020



STELLENGESUCHE · DEMANDE D'EMPLOI

Hotel-/Handelsschülerin (D, F und E) sucht per 1. September 1993

Praktikumsstelle (1 Jahr)

an Hotelréception oder in Gastrowirtschaft. Raum Basel bevorzugt. Offerten erbeten unter Chiffre 55025 an hotel revue, 3001 Bern.

55025/360988

Brauchen Sie einen VOLLBLUT-GASTRO-PROFI in Ihrem Betrieb?

CH, 30 Jahre, Hotelfachschule Belvoirpark, fundierte Ausbildung mit langjähriger Erfahrung in allen Sparten, sucht neue Herausforderung als

Geschäftsführer

in Restaurations- oder kleinem Hotelbetrieb.

Raum ZH, AG. Eintritt ab Mitte Juni 1993. Offerten bitte unter Chiffre 55026 an hotel revue, 3001 Bern.

55026/360996

Erfahrener Gastgeber

Schweizer mit Fähigkeitsausweis A, bestausgewiesenen Fachkenntnissen, Sprachen D, F, E, interessiert sich für ein neues, verantwortungsvolles Engagement in einem gemütlichen Restaurant in der Stadt Zürich. Ich freue mich auf Ihre Zuschrift unter Chiffre U2, Postfach 2054, 6002 Luzern.

B 55069/360856

Eingefleischter Vollwertkoch, 32, Diät Ausbildung, viel Liebe zum Detail, kreativ und innovativ, mehrere Jahre Erfahrung in vegetarischer Vollwertküche, sucht neue Herausforderung als

Küchenchef

Auf Ihr Angebot freue ich mich unter Chiffre 54963 an hotel revue, 3001 Bern.

54963/355631

Locarnese

Ich, 34jährig, aufgeschlossene Frau, suche Stelle als

Hotelréceptionist

KV-Abschluss, fundierte Buchhaltungs- und EDV-Kenntnisse, D, F, E, I. Gerne erwarte ich Ihr Angebot unter Chiffre 54970 an hotel revue, 3001 Bern.

54970/360821

Gastronomie- und Hotelfachmann CH

36, gelernter Koch mit Hotelfachschule Lausanne, D/F/E, kehrt nach mehreren Jahren Projektleitung und Konzeptentwicklungen in Deutschland zurück. Erfahrung in Systemgastronomie, Brauhauskonzepten und Fast-Food vorhanden. Suche eine verantwortungsvolle Aufgabe an der Front oder in der Verwaltung. Projektsätze wären auch möglich. Es kann auch eine internationale Tätigkeit von der Schweiz aus in Frage kommen. Engagement ab 3. Mai möglich. P. Beer, Weinbergstrasse 16, 6300 Zug

Telefon/Beantworter und Fax: (042) 21 34 44

55109/361232

Deutsches Paar sucht ab Mai 1993 eine

neue Aufgabe

Er: 27 Jahre, Küchenchef, sucht Stelle in einem exklusiven Restaurant. Sie: 31 Jahre, sucht Stelle als 1. Hausdame oder Anfangsreceptionistin. Auch in getrennten Häusern möglich. Vierwaldstättersee bevorzugt.

Chiffre 55085, hotel revue, 3001 Bern.

55085/361119

Koch

Ausgewiesener Fachmann, 23 Jahre, sucht Stelle in gutem Betrieb.

Angebote mit Gehaltsangabe erbieten unter Chiffre 54919 an hotel revue, 3001 Bern.

54919/358690

Sous-chef, CH, sucht

dynamisches Küchenteam (mittlere Brigade)

in Davos oder Klosters, das er gerne führen möchte. Auf Winter 1993 oder Sommer 1994. Gute Basis vorhanden.

Anfragen unter Chiffre 54951 an hotel revue, 3001 Bern.

54951/360783

Massaggiatore diplomato

cittadino Svizzero con referenze e certificati cerca occupazione per la stagione estiva presso Albergo. Scrivere a cifra 550-103421 a ASSA SA, 6900 Lugano.

A 55041/42780

Schweizerin, D, I, F, E, Fähigkeitsausweis A, sucht neue Aufgabe als

Directrice/Gerantin

in Hotel garni oder selbständige Kaderstelle für Réception, Administration, Personalwesen und eventuell Housekeeping.

Auf Ihr Angebot freue ich mich unter Chiffre 54846 an hotel revue, 3001 Bern.

54846/317314

21jährige Deutschschweizerin, Handelsmittelschulabsolventin, sucht per Juni 1993 in grösserem Hotelbetrieb Stelle als

Sekretärin, Réceptionistin

Gute Fremdsprachenkenntnisse, PC-Erfahrung, habe gute Umgangsformen, bin kontaktfreudig und arbeitswillig sowie ein sportlicher Typ. Ich habe auch den J + S-Leiterkurs in Tennis und Ski absolviert, könnte also nebenbei auch Tennis-Gruppenunterricht erteilen.

Habe ich Ihr Interesse geweckt?

Angebote nimmt gerne entgegen:

Ilona Bürgin, Gansacherweg 42
4460 Gelterkinden
Telefon (061) 99 33 08

55086/361127

Chef de cuisine Français, 50

actuellement représentant, viande, poissons, etc. cherche activité dans la branche; angl., all., franç., expérience Afrique.

Etudiera toute proposition. Faire offre sous chiffre 54838 à l'hôtel revue, 3001 Bern.

54838/360597

18jährige Schweizerin, gelernte Hotelfachassistentin, sucht eine Stelle als

Réceptionist

oder

Buffet-/Serviceangestellte

ab Ende August 1993 im Raum LU, OW, NW.

Zuschriften an:
Bettina Ming
Grundwaldstrasse 17
6074 Giswil

54969/360830

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

Nach Wintersaison suchen

Küchenchef/Sous-chef

CH, und

Servicefachangestellte

CH, neuen Wirkungskreis, nach Vereinbarung in Saison- oder Jahresstelle.

Unter Chiffre V 005-38006 an Publicitas, Postfach 7621, 3001 Bern 1.

P 54978/44300

Wir suchen für unser einzigartiges Restaurantkonzept im Zentrum von Biel eine(n)

GESCHÄFTSFÜHRER(IN)

(mit Fähigkeitsausweis)

Sie sind selbständiges Arbeiten gewöhnt, haben unternehmerisches Interesse, Begeisterung und inneres Feuer, dann senden Sie bitte Ihre Unterlagen unter Chiffre 54952 an hotel revue, 3001 Bern. Eintritt per sofort oder nach Übereinkunft.

54952/360775

Croupier

mit über 8 Jahren Erfahrung in internationalen Casinos in Asien sucht geeignete Stelle in der Schweiz. Ich bin spezialisiert auf Roulette, Baccarat, Blackjack und Poker, spreche fließend Englisch sowie etwas Deutsch und wäre bereit, mich weiterzubilden. Zurzeit arbeite ich in Nepal.

Weitere Auskünfte unter Chiffre 54916 an hotel revue, 3001 Bern.

54916/348295

CH sucht nach Übereinkunft neue Stelle als

Chef de service Bankettmanager Aide du patron Stellvertretung der Direktion

Offerten erbeten unter Chiffre 54918 an hotel revue, 3001 Bern.

54918/315478

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