

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'HÔTELLERIE, LA GASTRONOMIE, LE TOURISME ET LES LOISIRS

HOTEL · TOURISMUS

«Look no further» 2

Mit einer neuen Werbestraße 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

Geschirrpreise 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, neues Umfang, 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».

Europas Nr. 1 bei Verspätungen

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

MICHAEL HUTSCHNEKER

flügen im Linienverkehr in Kloten eine durchschnittliche Verspätung von 15 Minuten registriert werden. So kann etwa die skandinavische SAS ein lautes Klageleid 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, mählen die Interessen- und Amtsmühlen bekanntlich nicht. Bis Resultate vorliegen und auch umgesetzt werden können, dürfen 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 in Zürcher Kantonsrat eingereichte Motion bewirken. Diese sieht den Bau eines sogenannten Bypass, einer eigentlich Überholspur, vor. Ist eine in vorderster Position zum Abflug bereite 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 (Warteschlauen). 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 Kantonsgrenzen 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 gênés 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 divertissement.

Page 21

Gar nicht schlecht, dieser Winter



Wintersaison 1992/93: Grund zu Ausgelassenheit hatten viele Skistationen im vergangenen Winter. Nicht wenige sind aber skeptisch: Befor sie in Jubel ausbrechen, warnen 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 Mürren, Hans R. Stucki. Ähnlich wie er urteilen die meisten Befragten: Sie stecken keine

allzu grossen Erwartungen in das Oster- und Frühlingskifahren. 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 Einkaufsbeitrag 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 Auslieferungs- zum Abholhandel weiter fortsetzt.

Seite 9

STRICTEMENT RÉSERVÉ À LA GASTRONOMIE SUISSE

LANSON
BLACK LABEL
CUVÉE



DIWISA IMPORTATEUR DIWISA CH-6130 WILLISAU TEL. 045 81 18 15 FAX 045 81 39 05

Marketing Report SVZ USA-West

USA-Westen 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

Etwas 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. Daraus 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 3,1 mal. 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 Mittel 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 Reisemotivationen 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, Geschäfte. 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.

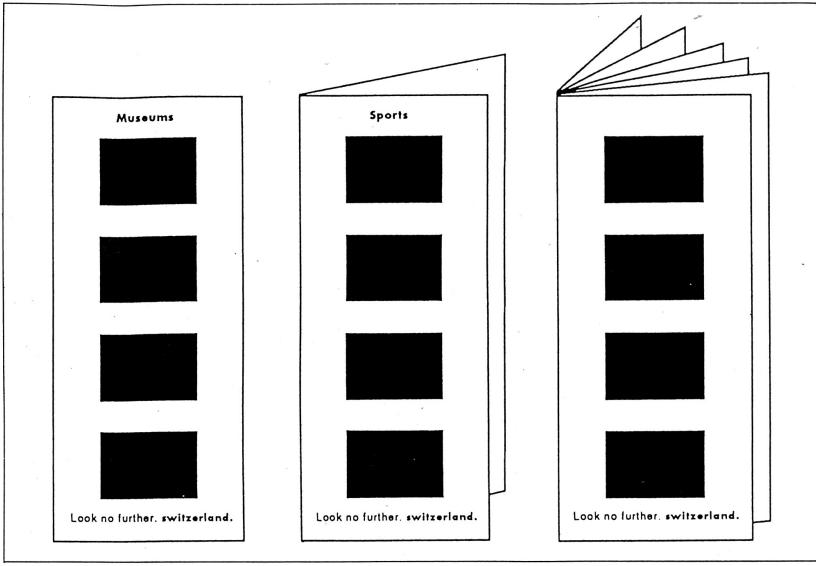
Gutes Image der Hotellerie

Erstaunlich hoch sind die durchschnittlichen Übernachtungszahlen, 9,4 mal (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 wählen, 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-Tiefstandes 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 Westküsten-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

Werbekampagne: «Look no further. Switzerland»

Mit einer neuartigen Werbekampagne versuchen die Schweizerische Verkehrscentrale 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 sieht. 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 Schweizer Volk. 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. Graf's 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 Bildsujets angeben, für die er sich näher interessiert.

Vorberhalte von Verkehrsvereinen

Ziel ist es, dem Interessierten das gewünschten «Wunder» 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 zwinge, 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 Abstützung 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 Wadtland, welches ebenfalls mit der Werbefirma Hubert Graf 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 Hotelverein und vom Wirteverband lancierte Aktion «Essa, trinka, schlafa... 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 einge-

laden, wobei die Fahrkosten zum jeweiligen Durchführungsort die Organisatoren übernehmen.

Berner Oberland

Im Interlakener Drei-Stern-Hotel Chalet Oberland, mit 180 Betten das grösste Haus seiner Klasse am Platz, wird auf die Sommersaison hin ausgebaut. Bis in 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 ausgebucht. 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 Kelterstoffes «Romeo und Julia auf dem Dorfe» setzte das Freilichtmuseum Bal-

enberg unter der Direktion von Peter Oescher im vergangenen Jahr einen Markstein in der Entwicklung vom finanziellen Sorgenkind mit leichten Museumsumif hin zu einem möglichst einträglichen Erlebnisraum mit hohem Kulturgehalt. Der bisher einmalige Bestandteil «Theater» ist denn auch mit einem Verein unter Leitung der ehemaligen Brienzner 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 ausführte, soll bereits von Mai bis Anfang Oktober im Park-Hotel ein Stockwerk für die Rehabilitation von Patienten umgebaut werden. Dank einer solchen Klinikattribution 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 von 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. *

Vermehrt auf Tourismus will die Region rund um den Sempachersee setzen. Anlässlich der ersten Generalversammlung des Verkehrsverbandes Region Sempachersee zog Präsident Werner Bründler 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 gut etabliert, doch noch sind nicht alle Seegemeinden und kommunale Verkehrsvereine angeschlossen.

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

REKLAME

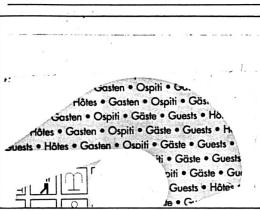
NEU ETR 230 von Benzing – ein Zeitcomputer der alle erfassten Zeiten automatisch ausrechnet!

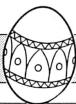
• Klein
• Kompat
• Einfach

Kleiner Preis – große Leistung!

Fordern Sie noch heute unseren Prospekt an. Wir informieren Sie umgehend.

Benzing Zeitwirtschaft AG
Lerzenstrasse 12 - 8853 Dietikon
Telefon (01) 7414341





Wintersaison 1992/93

Vielschichtiger Winter mit grossem Potential

Die Wintersaison 1992/93 gehört zu den feineren Sorte. Dies hat unsere Umfrage bei Hoteliers sowie Kur- und Verkehrsdirektoren ergeben. Während allgemein die Anzahl Logiernächte gegenüber dem Vorjahr/- 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 dürtiger, 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.

Tendenzial 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 Glogghüs-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 Vieux des Alpes NE, in Sta-Croix und in St-Cergue VS konnten die Aufwendungen knapp gedeckt werden. In La Robella NE, auf dem Chasseral BE und im Vallée de Joux muss man von einer sehr schlechten Saison sprechen.

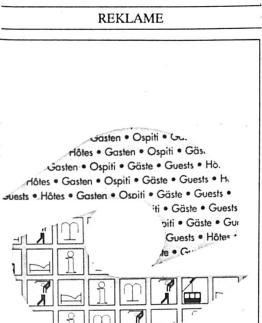
Die durch den Schneemangel am stärksten Betroffenen sind die Bergbahnen und die Gesellschaften, die Langlaufpisten unterhalten. Dies war zwar nicht der erste schlechte Winter, dennoch kann von einem allgemeinen Konkurs nicht gesprochen werden.

Obwohl der Winter 1991/92 bessere Resultate gebracht hatte, beginnt man sich im Jura nach neuen Winterangeboten umzusehen. 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

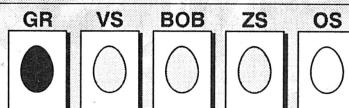
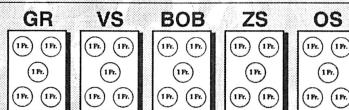
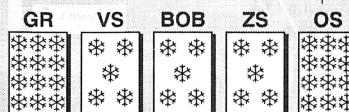
REKLAME



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 Flums- und Serberg konnte in der Ostschweiz die Teuerung nicht überall aufgefangen werden.

Mit Ausnahme des kleinen, trendigen Skigebiets Naters/Blatten/Belpalp - hier konnte gemäss der Kurdirektor Melitius Hirschier die Ertragslage verbessert werden - klagten fast alle Befragten im Wallis über Ertragseinbussen. *Dres von 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 Reservationsystems», 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 Zwi-schensaisonserien der Touristiker und Hoteliers. Im Gegensatz zu den allgemeinen Trends zu längeren Flügen zu tieferen Preisen gefällt es vielen Touristern 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 Balkonen. Zum Beispiel, wenn dieser Balkon Rigi (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 Waldran, 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 Ausserrhoden 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 arbeitsungriger 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 steigen 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 Skifahrern

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 einer 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.

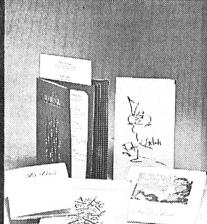
Spezielle Werbung und Angebote für das Snowboardfahren sind fast nirgends vorhanden. In Graubünden bieten einige Hotels spezielle Snowboard-Wochen an, bei denen am Morgen ein Kurs

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. Extratipps werden von den Snowboardclubs nicht gewünscht, weil sie sich nicht von den Skifahrern abscheiden 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

SPEISEKARTEN

CARTES CLASSIQUES™



HYPRO

Hypro AG, 6023 Röthenburg
Tel 041 / 53 81 33

Die schon seit einiger Zeit zu beobachtenden Trends Richtung Kooperationen von Skigebieten untereinander und Richtung elektronischer Reservierungssysteme 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 Reservierungssystemen zeigt sich *Conrad Surber* vom Verkehrsverein Graubünden begeistert. Die drei Bündner Reservierungssysteme Davos, Engadin Reservierung und Surseva hätten erstaunliche Resultate gebracht, resümiert er. Gemäss *Beat Anneler* vom Verkehrsverein Berner Oberland spielen dort Reservierungssysteme noch eine weite ungewöhnliche Rolle. Vielleicht wird es den gegenüber Reservierungssystemen weiterhin skeptischen Tourismusfachleuten schlussendlich gleich ergehen wie den touristischen Anbietern in Savognin. «Noch verfügen wir über kein Reservierungssystem. Auf Wunsch bzw. Druck unserer Gäste haben wir Detailabklärungen zur Einführung eines solchen Systems eingeleitet», gesteht *Fredy 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.

Osterskifahren 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 massig», analysiert *Anne-Marie Meyer* vom Kur- und Verkehrsverein St. Moritz. Die Gäste müssten umdenken und die Skier auch nach Ostern noch hervornehmen. «Wer soll die Anlagen dann noch benutzen, im Unterland ist Frühling?» erstrüstet sich *Erlich Lehmann*, Hotelier vom Sunstar Hotel in Wengen.

So oder so, nun kommt die Zwischenaison! 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

ANSCHLAGBRETT

Vorbereitung auf die Wirteprüfung

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 Wirtsprüfung vor. Sie lernen zu Hause, in der Freizeit, ohne Verdienstausfall. 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 Wirtekurs.

Name 6578

Vorname Alter

Strasse PLZ, Ort

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



BERLITZ-Diplom

4 Sprachen in einem Jahr -

Das Sprungbrett in

Ihre berufliche Zukunft!

Finden Sie in einem intensiven Sprachenjahr 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 2616360

Bern, Aarbergergasse 30 228641

Luzern, Stadthofstr. 3 515261

Zürich, Seefeldstr. 7 2616807

BERLITZ

Bar-Fachschule **Kaltenbach**

Inhaberin: Michèle Galmarini

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

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

Kostenlose Stelleninformation.
Weinbergstrasse 37, 8006 Zürich

Tel. 01/261 00 66 (Mo-Fr 08.00-18.00 Uhr)

Name: _____

Vorname: _____

Strasse: _____

PLZ/Ort: _____

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

Senden Sie bitte gratis Prospekte an:

Name: _____

Strasse: _____

Ort: _____

Telefon 022/ 24 30 00, Fax 24 34 04
Rhonesandstr. 13, CH-3900 Brig
Damit Ferien doppelt zählen!

MALTA SPRACHKURSE

Englisch lernen an der Sonne
Ferien, Intensiv- und Fortgeschritten-Kurse
2 Wochen, ab 1550,- inkl. Flug und Hotel

MEDIA LINGUA - TRAVEL
Petersgraben 33 - 4003 Basel

061 2612020
GRATIS
INFO

Englisch lernen in Australien

- Moderne, neueröffnete Sprachschule in Perth, West-Australien
- Anfänger- bis Diplomkurse (First, Proficiency usw.)
- Grosses Freizeit- und Sportangebot
- Familienunterkunft
- Schweizer Betreuung an Ort
- Unverbindliche Beratung und Auskunft 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

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

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 den Zentralschweiz folgende Intensivkurse durch:

RÉCEPTIONSKURS
31. Oktober - 19. November 1993

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

Gerne senden wir Ihnen
dazu die näheren Unterlagen.

Umsatzelnbussen, sinkende Erträge, steigende Kosten!

Das aktuelle Thema im Gastgewerbe

Wir sind ein erfahrenes Team von Fachleuten und erarbeiten individuelle, zum Teil unkonventionelle, jedoch zielgerichtete Lösungsvorschläge zur Ergebnisverbesserung. Unsere Referenzen sind überzeugend.

Besprechen Sie mit uns -
absolut unverbindlich -
Ihre Probleme.

betreffend:
O Umsatzsteigerung
O Kostensenkung
Betrieb:

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

DIVERS



Partner gesucht BEAUTY/VITALITÄT/WELLNESS

Welcher initiativ Hotelier in schöner Ferienregion packt die Chance?
Sie kann eine eigene, sehr schöne, warm mit einem Drum und Dran (Hallenbad, Sauna, Vitalküche) einrichten.
Wir bringen das Konzept und 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 1/1 Jahr 1/2 Jahr 1/4 Jahr

Ausland (Landweg) Fr. 110,- Fr. 66,- Fr. 35,-

Ausland (Luftpost) Europa, Nahost Fr. 146,- Fr. 87,- Fr. 48,-

Ausland (Luftpost) Übersee Fr. 200,- Fr. 120,- Fr. 66,-

Zutreffendes bitte ankreuzen Fr. 279,- Fr. 166,- Fr. 92,-

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



Nachruf

Walter Wenger
zum Gedenken

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

Auf eine Lehre als Maschinenzeichner folgten Handelschule 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 Verkehrsleiters von Baden antrat.

Er leitete den Umbruch ein vom traditionellen zum modernen ausgerichteten Kurort und kreierte den wirklichen Slogan vom lebensfrohen Kurort mit Kultur und Kurzwell, der sowohl den 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 der 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

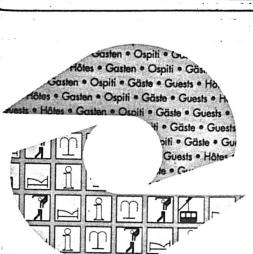
Interhome

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 Unternehmertum 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. *pd/r.*

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

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 Hoteliershepaar Rosemarie und Robert Infanger inklusive Personal mit Kochkelle und Servicetafel bewaffnet. Als Gegner war schliesslich einmal das angekochte Image des Gastgewerbes ausgemacht. Ziel und Zweck der «Häuserbesetzung» formulierte Initiator Robert Infanger, Besitzer des Hotel- und Restaurants Engelberg in Engelberg, folgendermassen: «Wir wollen die Hotelier mit ihren vielseitigen und kreativen Berufen der Bevölkerung, vor allem dem potentiellen Nachwuchs, durch praxisbezogene Projekte nähern.»

★

Die «Häuserbesetzung», ein einwöchiges Hotel-Projekt der Dorfschule Oberstufe in Zusammenarbeit mit Hotelier Robert Infanger, fand darunter 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 Mitter und Jürg Jedelhäuser unter Mithilfe des Personals in die Geheimnisse des Kochens, Servierens, des Gästeempfangs und der Betreuung, der vielen ineinander greifenden Dinge hinter den Kulissen einweihen lassen. Völligständig im Besitz der Jugend stand das Hotel. Das Personal und die Lehrkräfte hielten sich decent 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 schwirrten um die Gästechar aus nah und fern herum, lasen sämtliche Wünsche von den Augen ab und umschifften kritische Situationen mit jugendlichem Charme, wohlbewusst der Tatsache, dass ihnen auch bei 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 Personal stand das Hotel. Das Personal und die Lehrkräfte hielten sich decent im Hintergrund, standen aber die ganze Zeit über mit Rat und Tat zur Hilfe.

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 «Coup de feu» Rosemarie und Robert Infanger einen etwas strengen 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 individualisierten und differenzierenden Unterricht für Werksschüler und drei Realschulklassen anbieten. Diese Form eines auf den einzelnen Schüler ausgerichteten persönlichen Lernprogramms lässt die Stärkung individueller Neigungen zu, unterstützt schwächeren Schüler und fördert die beseren. 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 Heilpädagoge 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 sichtbar Rechnung getragen – durch spezifische Business-Zimmer und verstärkte Synergien mit dem Hauptaktionär Swissair.

UELIS STAUB

Das Hotel am Marktplatz Zürich-Oerlikon gehört seit 1980, dem Gründungsjahr von Swissôtel, zu dieser Gruppierung von 14 Erstklasshäusern in Europa, USA und Asien. Neuer Direktor seit November 1992 ist der langjährige Mövenpick-Hotelprofessor Hans Peter Dürer, der einen erfreulich frischen Wirbelwind entfacht.

Bei April 1993 werden 159 neue Business-Zimmer, für die über 7 Mio Franken investiert wurden, bezugsbereit sein.

23 m² gross, verfügen sie über eine geöffnete 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 Konferenzengeschoss hinzu, beträgt das Total Investitionsvolumen 31,6 Mio.

Synergien mit Swissair

Weitere Aktivitäten aus Dürers Ideenküche betreffen verstärkte Synergien mit der Swissair (siehe Kasten), einen nun in Eigenregie geführten Busbservice 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

Benediktiv ist die Lage dieses Business- und Konferenzhotels in Zu-

rich-Nord. Verkehrstechnisch optimal erschlossen, liegt es nahe dem Flughafen, der ABB-Hallen (Zürichs neues 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 Dürer 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 Swissair Zürich. Logischerweise möchte man auch Parallelen herstellen zwischen Hotel und Swissair, wenn es um deren nach wie vor charismatischen Qualitätsstandard und um gemeinsame Marketing geht. Und schliesslich erhalten Qualiflyer pro Übernachtung 250 Meilen gutgeschrieben, dies bis zu einem Maximum von fünf Tagen. US

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 im buchstäblichen Sinn, sind doch ihre Hotels und Heime seit jeher defizitär. Das Zuschussgeschäft soll allerdings nun ein Ende haben, bislang suspekte 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. Spitteler 1840 begründeten Freikirche St. Chrischona – nicht zu verwechseln mit dem erst 1845 geborenen Schriftsteller C. F. Spitteler.

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

hatten schon der Chrischona-Gründer Spitteler 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, Meielisalp Leissigen, Sunnebad Sternenberg und Atlan Saas-Grund mehr als 200 Hotelbetten anbietet, dies nebst Restaurants, Altersheim und Hospizen in den Städten Genf, Lausanne und Zürich.

54 Prozent Personalkosten

Knapp 100 000 Logiernächte schrieb der 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.

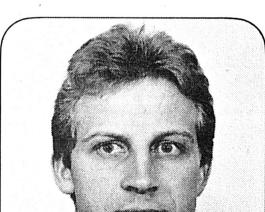
Freilich soll sich das nun ändern, «die schwierige wirtschaftliche Situation, die stellt wechselnden Anforderungen und die verschiedenenartigen Bedürfnisse un-

serer 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 profitierter 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 Mitzenschen nahezubringen.

REKLAME



André Gobat, Hotel Cathrin, Engelberg, profitiert von:

FIDELIO
Frontoffice

vom
Hotelspezialisten

CHECK-IN DATA AG
UN UNTERNEHMEN DER GRUPPE
ATAG INFORMATIK AG

Telefon 01 810 53 80



Öffentliche Gelder für Private?

Die im Jahre 1957 gebaute Luftseilbahn Chur-Brambriesch 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 nahegelegene Wintersportgebiete erfreut sich Brambriesch, 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 Brambriesch-Bahn nie. Ihre Initianten, Idealisten, verloren sogar sehr viel Geld. Einigermassen 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 «Känzel» und von dort auf Brambriesch überwunden werden. Mit zwei weiteren Anlagen (Vierer- und Zweier-Sesselbahn) soll die Verbindung zum Stätzerhorn-Skigebiet hergestellt werden.

Die Generalversammlung der Aktiobäre 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 Brambriesch-Bahn», versichert Stadtpräsident Rolf Stifter.

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

OFFIZIELLE MITTEILUNGEN

HSMAI-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.

HSMAI

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 zweitjährige Zusammenkunft festgelegt.

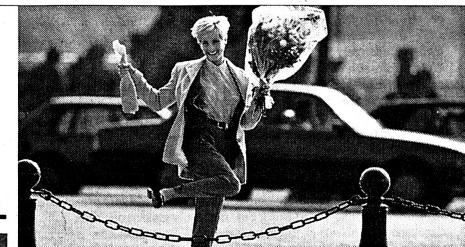
Das Refresher-Seminar ist ausschliesslich den Mitgliedern der Tourex vorbehalten. Die Teilnahme ist kostenlos und geht zu Lasten der Vereinskasse.

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 klingen 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: _____

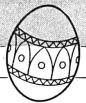
Vorname/Name: _____

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
Gastrag AG
Basel

Wir alle von der Gastronomie kennen das Phänomen: ein reich gewordener Industrieller oder Händler, von seiner Stammbeiz 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 „blümelierte Tröglis“ aus, engagiert einen Geranten und legt sich damit nicht den Lorbeer höherer kultureller Weise auf die Stirn, sondern einen Mühlstein um den Hals.

★

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

Dass der Landgasthof bald wieder zum Verkauf ausgeschrieben wird, ist eines; dass aber ein führendes gastronomisches Grossunternehmen demonstriert wird, ist etwas anderes, 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 zurückzugehen. 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 geistesverwandelte Unternehmerpersönlichkeit für weitere geistige Entwicklung garantiert“.

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

MIXED-PICKLES

München, Verona, Salzburg: Musiksommer im Hotel

Früh genug wollten Hoteldirektor Siegbert 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 Cortine in Verona ein romantisches Programm für den Opernfestspiel-Sommer

zusammengestellt.

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

Euro-Logo für Crossair

Selbst der Basler Finanzminister Ueli Vischer packte mit an, als er darum bat, das neue Logo auf dem ersten Avro-RJ-85-Jumbolino zu enthalten. Neu liegt ein rotes Rhomboid mit Schweizer Kreuz über einem blauen Fleck, auf dem die zwölf EG-Sterne prangen. In der Schrift des Namenszugs hat sich Crossair der Mutter Swissair angepasst, allerdings in Blau statt Rot. Das Logo soll die Nähe zu Europa symbolisieren. Der Schöpfer des Logos ist der Grafiker des Vorfätersignets Ernst Gampfer, dessen Vorschlag erneut das Rennen gemacht hatte.

REKLAME

Könnte die Auslastung über Ostern besser sein?

Mosse Touristik hilft

Auffällig plazierte Sonderangebotsinserate 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

Crossair-Catering

«Sauber» und individuell

„Plateaus schieben“, so heisst die Verküstigung 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 betrifft die Crossair Neuland im Catering auf Kurzflügen.

PIETER POLDERAART

Der zweite Teil der Crossair-Bilanzpressekonferenz (vgl. Seite XX) fand letzten Freitag im verdunkelten und zu einer Showbühne umfunktionierten Hangar mit viel Trockenkreis und Musikunterhaltung 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 Bührer, 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 Plastiktellern 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 Einwegfläschchen gibt es frischgepressten Saft aus dem Glaskrug. Weder Butter noch Brotäpfelreiche 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

«Brötlibar» durch ein typisch schweizerisches Produkt: frisches Birchermüli mit Schlagsahne.

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 legt wird auf das Brot, das einmal ein Walliserbrot mit Baumnüssen und Malz sein kann, dann wieder ein deutsches Pumpernickel oder ein italienisches Olivenebene. 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 Confiserie Teuscher. Positiver Nebeneffekt der neuen Verpflegungsart: Grosses Mengen an Einwegverpackungen und somit Abfall werden vermieden werden.

Goutiert haben die neue Gastrokonzept nicht nur die rund 300 Journalistinnen, Journalisten und übrigen geladenen Gäste beim Mittagessen, sondern auch zwei Spitzköche, 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 Rossini, der vor zehn Tagen tödlich verunfallt war, gedachten die Anwesenden in einer Schweigeminute.

Die Präsentation des neuen CI ging in einer sekundengenau getrimten Show vom Stapel. Mit dabei war das Basler Ballett unter der Leitung von Youri Vamos, das aus «Carmina Burana» tanzte. Das eigene Flugpersonal präsentierte in einer Modeschau die von der Zürcher Designerin Zsuzsa von Gleichen kreierten Uniformen. Drei verschiedene 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 Sträuschen – 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 Touren geschickt werden.

Französisches Savoir vivre rollt als Kulinär- 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 Tourneeveranstaltungen werden zudem jede Stunde zwei Flüge verlost.

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

HR 93



Bei Ihrem Getränkeliieveranten

Preisreduktion

15 Rappen Preisreduktion je Flasche

Pepsi

1 L PET

Orangina

1,5 L PET

Pepsi

1 L Glas

Orangina

1 L Glas

Pepsi light

1 L Glas

Orangina light

1 L Glas



ACTION
unifontes

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

15 Rappen Preisreduktion je Flasche

Orangina

1,5 L PET

Orangina

1 L Glas

Orangina light

1 L Glas

Queen's Ice Tea

1 L Tetra

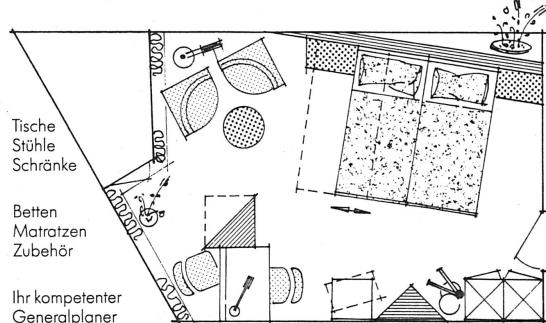
Ein Publikumsmagnet
sind die tollen
Spielplatzgeräte
von GTSM!
● GTSM-Rutschbahnen
● GTSM-Kombigeräte
● GTSM-Karussells
● GTSM-Schaukeln etc.

BON Senden Sie uns Ihre Unterlagen
Name/Adresse: _____ HTR

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

Zeitgemäss 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

Beschriftungen
Selbstklebe-Schriften und Buchstaben
+ Folien, witterungs-
fest für innen + aussen
+ in allen Farben + Größen
für jeden Zweck!
5220 Graubünden 064/31 25 02 064/31 38 76
Ottlik

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 TERRASSENEINRICHTUNG

Hotelempfänger
«Telefonrundsprach»
oder UKW
6 oder 7 Programme.

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

Verlangen Sie ein Angebot!
Es wird Sie überraschen.

HITTON



PTT/SEV-geprüft
Verkauf + Service
für alle Hotelempfänger.
Hitz Electronic
Hauptstrasse 11, Bisikon
8307 Effretikon
Tel. (052) 32 98 01
Fax (052) 32 98 42

51709/181358

**Hotelseifchen/Savonettes
pour hôtels** Art. 1223-10

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

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 Belgentieroise... 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 Gaumendienst ein Aschenbrödeldein. Zu Utrecht, 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 röhmt sich der am nördlichsten gelegenen Olivenkultur Europas. Das klingt zwar schön, hat aber auch gezwungene 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. Entmütigt wandten sich deshalb viele Olivenbauern dem Obst- und Weinbau zu, was auch zur Folge hatte, dass heute in Nyons nur noch drei Ölmühlen in Betrieb sind.

Aus der Not der verlorenen Quantität haben die Nyonsais nun die Tugend der Qualität gemacht, und die einheimische Ölkooperative 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.

Prodega AG

Zuwachs bei kleineren Einkaufsbeträgen

In der Cash + Carry-Branche scheint Rezession vorläufig noch ein Fremdwort: Nach Cash + Carry An-gehn, der Nummer zwei im Abholmarkt, konnte auch Marktleader Prodega im vergangenen Jahr deutlich zulegen. Mit einem Zuwachs von 9,1 Prozent im Vergleich zum Vor-jahr 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 des insgesamt 463 Millionen Franken zu, während der Wiederkaufkanal 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-



Appellation d'origine: Aus der Not eine Tugend.

Foto: Dres Balmer

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 Üm- 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 Preiszfall 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. Dies im Detailhandel registrierte Tendenz, öfter und preisgünstiger einzukaufen, trifft auch auf die Betreiber von Grosshäusern 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 Drittelpunkt zum Gesamtumsatz beträgt.

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 Marktleader 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 angekündigten Auslandprojekt, 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-Bürodford. Der Generalversammlung soll im Hinblick auf das altersbedingte Ausscheiden des langjährigen Verwaltungsratspräsidenten Anton Wey neu Toni Cipolat zur Wahl in den Verwaltungsrat vorgeschlagen werden.

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 minderer Qualität gebraucht wird, und dass die feinen Bröcklein der in der Mühle zermalmt 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. (033) 75 26 12 12.



Gültig vom 8. 4. 93 bis 15. 4. 93

Rindsbraten la

Schulter
per Kilo

17.90

Poulet-Geschnetzeltes

Brust, tiegeföhlt
Schale circa 1000 g
per Kilo

6.90

Gorgonzola

II Giglio
1/4 Laib VAC
per Kilo

9.50

Pommes Croquettes

tiegeföhlt
Karton 5 Kilo
per Kilo

3.78

Grey Poupon Gurken

unsortiert
5/1 Dose

7.95

Uncle Ben's Parboiled Reis

Sack 10 Kilo
per Kilo

2.40

Mont-sur-Rolle

Bellonfond
Pot 50 cl

3.75

+ Wurst

Hakle Recycling

Toilettenpapier
weisslich, 3-lagig
Pack 10 Rollen

3.95

+ Wurst

SCHLEMMERWOCHE

2. 4.-18. 4.	Zunftspezialitäten	Hotel zum Storchen	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	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,

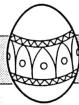
Snickers und Bounty, Uncle Ben's Rice und verschiedene Tierfutter.

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 Vorjahrs. 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 des Betriebsgewinnmarge - übrigens die dritte in drei Jahren - wegen der Finanzierungskosten für die Perrier-Akquisition nur unvollständig nieder.

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 des 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 Spitzengastronomie im Wandel

In die druckfrische Ausgabe der Sammlung «Die Rezepte der Schweizer Spitzenküche» haben vier neue Trendsetter Einzug gehalten: *Adolf Blokbergen* von der Auberge du Raisin in Cully, *Wolfgang Kuchler* von der Taverne zum Schäflin in Wigoltingen, *Robert Speith* von der Chesery in Gstaad und *Marc Zimmerman* vom Zunfthaus zum Königsthul in Zürich. Vier Köche, die sich vor allem für die regionale und saisonale Küche stark machen. In der Rubrik «Trend» informiert der Autor *Eugen Riesen* 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 Riesen: Die neuesten Rezepte der Schweizer Spitzenküche. 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 Wirtschaft 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 beginnt den Tag mit einem Frischkornmüsli, 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 Vorspeisen, 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, Kütten. 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 getrennten Kapiteln, die sich auf die 20 Regionen von Norden nach Süden erstrecken, 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 französischen Küche geprägt wurde, ist mit einem 96seitigen Bändchen zum Thema «Eiscreme selbermachen» jetzt auf den Büchertischen zu finden.

Für seine süßen Kreationen verwenden die ausschliesslich natürlichen Zutaten. Für Sorbets aus Beeren, Früchten oder Fruchtsaft, auf Blütenbasis oder Alkoholbasis, Eiscremen ohne Eier, Joghurt, Glacéen, Eiscremen mit Quark und die klassischen Rezepte auf Eibasis.

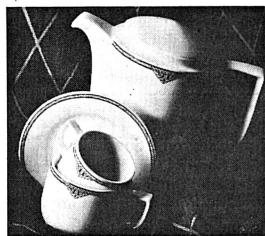
Ein Kapitel ist dem Halbfrorenen gewidmet. Sabayons, Eistorten und Parfaits und zum Abschluss folgen *Thuri Maags* Eisrekreationen wie Armagnac-Zwetschgen mit Joghurteis, Kirschenbeutel mit Ingwer und Haselnusseis oder Aprikosenbonbons mit Vanille-Quark-eis und Marillensabayon. RS

Thuri Maag: Eiscreme selbermachen – köstlich erfrischend – aus natürlichen Zutaten. 96 Seiten, 16 ganzseitige Farbbilder, gebunden. Fr. 19.80. Midena Verlag, Kütten. ISBN 3-310-00137-7.

FIRMEN BERICHTEN

Mehr Lebenslust mit Let's Charleston

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

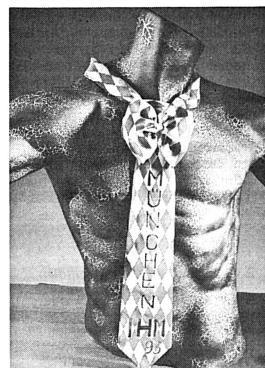


grandiosen Gesellschaften. «Charleston» heisst das neue Dekor, mit dem die Porzellanfabrik Langenthal ihre erfolgreiche Gastronomie-Linie «Time» nun auch für den Haushalt tischfein macht.

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 Mittelding aus einer Krawatte und einer Fliege. Selbstverständlich kann man die Masche auch abnehmen und als «nor-

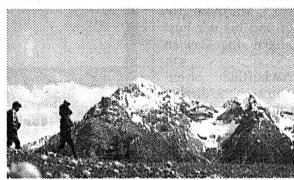


male» Krawatte tragen. Die Masche aufknüpfen und als Stecktuch verwenden.

Jedes Stück ein Unikat von Hand bemalt. Jedes Krawaschl wird bereits fix und fertig geknüpft geliefert. Für Herren, Damen oder im Partnerlook. Modisch, 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.



«ALLEGRA!» (GRÜEZZI!)
UND DANKE FÜR
DEN FREUNDLICHEN
EMPFANG IN IHREM
GASTGEWERBEBETRIEB.

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

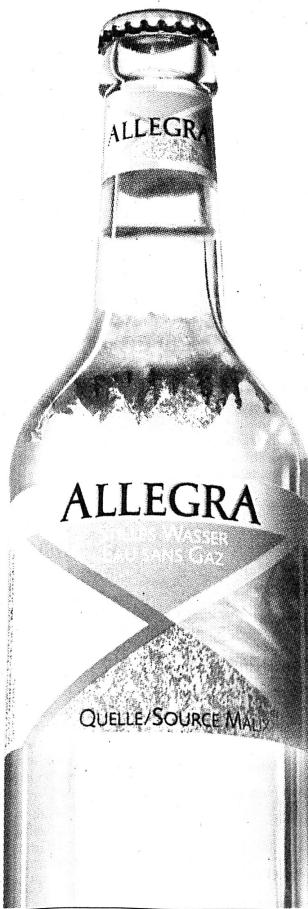
Sie liefern seit
Jahrzehnten
beste Qualität zu
fairen Bedingungen.



ALLEGRA.
STILLES MINERALWASSER.

OHNE KOHLENSÄURE,
WIE ES AUS DER BÜNDNER
BERGQUELLE KOMMT.

ABGEFÜLLT DURCH DIE
PASSUGGER QUELLEN.





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

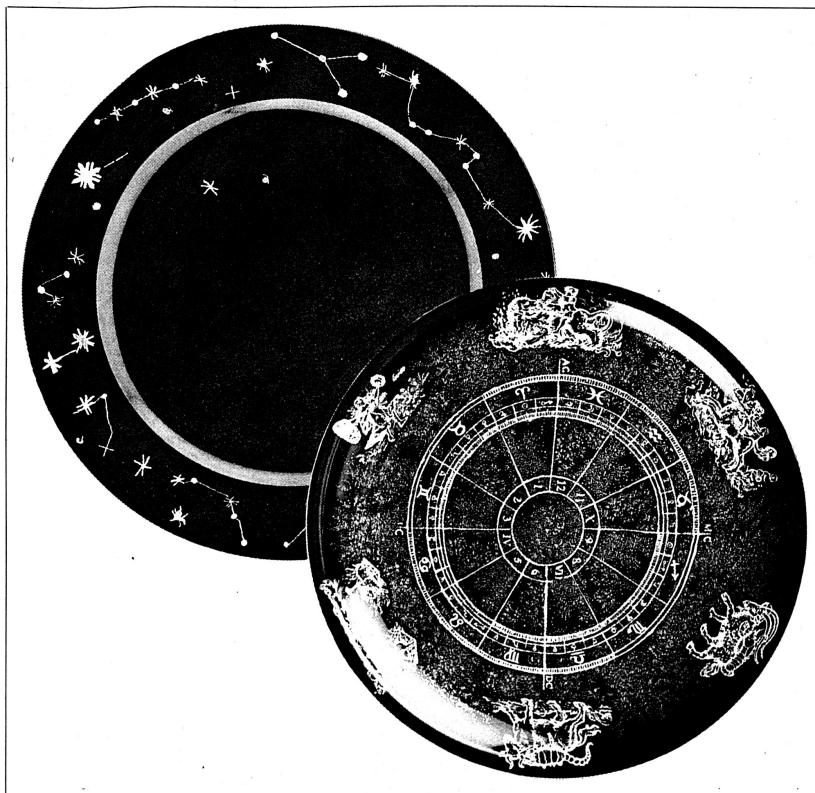
Dass es der Langenthal AG, dem einzigen Geschirrproduzenten in der Schweiz, der sich mit Hartporzellan befasst, auch schon besser ging, wissen die Leser der *Hotel + touristik revue* spätestens seit Erscheinen eines betreffenden Artikels in der Ausgabe 10/93. Von einer allgemeinen Unpässlichkeit der 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 Buechecker von der Buechecker 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 Gastronomie lassen sich von den Preisen verführen. Da möchte ich jedoch warnen!» Er ver-

gleicht mit der Autobranche: «Ein Lada ist ein Lada. Einen BWM gibt es nicht zum Preis eines Lada.» Sein Nachbar aus Littau, *Etienne Perrin*, Verkaufsdirектор 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 bayrische 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 Buechecker) 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 müsste 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 observierten 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 Cheret für Langenthal. Rechts: Sternenkreis von Guido für Schönwald.

Fotos Hir

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 wirkten, so ruinos waren sie meist für die Staatsküche. Wer heute einen Fürsten zu Tisch lädt – und wo ist der Gast nicht König? –, braucht sich keineswegs zu ruiniieren, 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 Neuanschaffungen 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 Gefässer 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 pass in die Gastronomieszene insofern, dass jeder Ess-Stil, ob rustikal oder raffinert, 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 Buechecker* von der Firma Buechecker 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 Brennmethoden. Die in Europa verbreitete Art ist das Hartporzellan, das unter anderem Langenthal (Schweiz) oder Bauscher, Hutschenreuther, Rosenthal (alle Deutschland) verwenden. Es ist das härteste keramische Produkt, bei dem die Vorfürze Robustheit gegen Schläge und Ritter, 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 Figgjo (Norwegen), Villeroy &

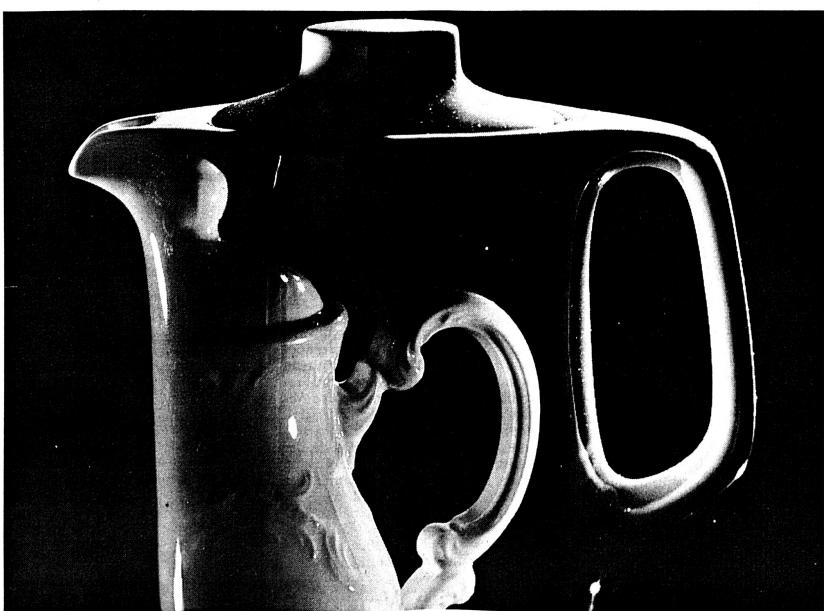
Boch (Luxemburg) und Dudson/Duradine (England). Anders wieder ist Bone China, begehrte wegen seiner luftigen Transparenz. Der wesentliche Rohstoff ist hier, wie der Name andeutet, die Knochenasche. Für Hotelerie und Gastgewerbe gibt es in der Schweiz zwei Anbieter: Wedgwood und Grosvenor (beide England).

Ess-Stil bestimmt den Geschirr-Stil

Wenn Köche ihre Künste öffentlich freigeben, 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 ehemalig «neue Küche» die Platten und Schüsseln vom Tisch räumt, boomed das Geschäft mit ständig wachsenden Tellern. Das Servicepersonal stöhnt natürlich unter dem Gewicht – ein Problem, das die Porzellanindustrie herausforderte und verschiedenartigste Konkurrenten auf den Plan rief. Ähnlich der quirligen Gastronomieszene schien in der Geschirrmode alles möglich, was gestern in war, galt morgen als out. Nehmen wir als Beispiel die schwarzen Teller. Sie interpretierten Asien bis zum Gehirntief, vor allem aber, wie die Benutzer 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 Nachlegergarantien, Lebensdauer, Zweckmässigkeit. Unverändert in ist die Imagepflege, zu der *Etienne Perrin*, Verkaufsdirектор 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 Sager-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

Nau-Sea Cruises

April, April ...

Kreuzfahrten für Seekranke haben vergangene Woche für einen Wirbel und anschliessend für Lacher in der Branche gesorgt. Klar, wer leicht seekrank wird, bucht kaum eine Schiffsfahrt, 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 Fidikier 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 spektuell?

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-Iata-Agenten.

Der Tarif ist bis Ende 1993 gültig und auf den Qantas-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 *hr* versichert wurde, wird er aber tiefer als 800 Franken liegen! Die Details sollten in einigen Tagen bekannt sein.

HR
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 Verantreter, 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 Geschäftsführer Kathrin Hänggi und ihrem Team weitergeführt. Für die Kundschaft wie auch für die Agenten ändert sich also nichts.

Wie Hans Hunziker von Cosmopolitan mitteilt, erhofft man sich nach der Übernahme von Ralph Teitler Reisen, die total einen 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 Produktionsabnahme oder den Reservationen erwartet.

Crossair Jahreszahlen 1992



Moritz Suter mit dem Crossair-Logo-Designer Ernst Gamper (rechts) nach der Logo-Enthüllung 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 eimusiziert. Es folgte ein Riesenevent rund ums neue Logo, die neuen Uniformen und das neue Catering-Konzept. Schlusslich ist das Ergebnis wieder schwung - Grund genug zum Feiern.

ALEXANDER P. KÜNZLE

In den kommenden Wochen werden wir unser 93er Budget überarbeiten und die Ziele nach oben korrigieren, konstatiert ein selber sichtlich überraschter **Moritz Suter** nach Bekanntgabe der überraschend gut geläufigen 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 verharrt, 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 den 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 erbracht und nahm 1992 um satte 26 Prozent zu. In Marktischen wohlgeremkt, in denen die grossen Flugzeuge der Swissair-Mitthöchter Balair/CTA kaum

landen könnten. Neben den Jumbolinos sollen die Saab 2000 über 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 Griechenlandflüge im Ferienbereich sind angekündigt», meint Crossairs Charter-Chef Hugo Wermelinger zur *hotel + touristik revue*, obwohl 1993 kein ausgesprochene Griechenlandjahr 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 konkurrenz, sondern jene Städte, die kein Massenaukommen 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.

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

Ersatzkette

Vielleicht Wermelinger auch von der Art der Zusammenarbeit vor allem mit der Ex-CTA wegen ihrer Mittelstrecken-Zielsetzung: Bei Charterketten, die nicht bestens liefern, könnten die kleinen Crossair-Geräte statt der grossen von CTA eingesetzt werden, so dass sich sinnvolle Arbeitsteilungen innerhalb der Swissair-Tochter ergäben. Als mögliche neue Business- und eventuell Ferien-destinationen 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 Luftfahrtbehörden endlich bei den Landerechten einlenken würden, sei nur angetönt. Der Saab 2000 hat mit seinen 50 Plätzen ungefähr die Grösse eines Busses. Deshalb könnte die eh schon funktionierende Zusammenarbeit mit Busveranstaltern noch ausgebaut werden. Seit langem fliegt Crossair für/mit Marti nach Alicante, neu wird mit Santis Valencia aufgelegt.

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

Siehe auch Seiten 7 und 21.

Swissair/Flugplan

Im Takt von Zürich nach Genf

Um die verbleibenden Anschlussprobleme zwischen den beiden Swissair-Drehkreuzen Cointrin und Balsberg zu beheben, denken die Planer am Balsberg 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 einer der beiden Swissair-Hubs zum anderen wechseln müssen. Paul Reutlinger, Marketing-Verantwortlicher am Balsberg, betont dabei gegenüber der *hotel + touristik revue*: «Ein Shuttle-Service nach amerikanischem Muster käme viel zu teuer, da wegen der Sitzgarantie für jeden Flug客 Reserveflugzeuge bereitgestellt

werden müssen. Mit einer reinen Bahn-Shuttle-Lösung wiederum würden wir uns selbst aus dem Markt manövriert.» 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 zu gelangen zu müssen.

Einen Taktflugplan erachtet Reutlinger deshalb als zweckmässige Verbindungsversion zwischen den beiden Swissair-Hubs: «Ein vernünftig verteilter Flugplan mit immer gleichen Abflugszeiten, 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 Verbindungsversion 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 Balsberg, die betriebswirtschaftlichen Abläufen sind noch vorzunehmen.

APK

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 Gästeseite mehr als nur einen Lacher – einige knorrige Medienvertreter fanden darob zwar sichtbar keinen Gefallen, aber denen ist wohl eh nie recht getan. Mit seinen ihm eigenen, unkonventionellen Auftritten bringt «Mr. Crossair» willkommene Farbtaufe 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 Wirtschafts- und Airlines-Zeiten eine derartige Fülle von geradezu mutigen Entscheidungen kann dem ganzen Branchenfeld nur gut tun.

Positives Denken und Handeln, eine «Packen wir's an»-Vorwärtsstrategie statt Jammern und Zögern. Die «kleinen 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 Neuerheiten 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 Modeschau der neuen Uniformen, die kulinarischen Höhenflüge, der Vor- und Anflug des ersten, neu bemalten Civilliners 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. Fühlte schlüssig, um vollständig in zu sein, eigentlich nur noch der Pin mit dem neuen Logo. Ein Trost für alle Pin-Verrückten und von der Sammlerwut Befallenen: Wie die ihr aus gut unterrichteter Quelle in Erfahrung bringen konnte, wird auch diese vermutlich letzte noch nicht ausgeschöppte PR-Lücke schon bald geschlossen. Auf das Sie schon heute ein Knopfstock frei halten...!

Michael Hutschneker

TUI

Unveränderte Lage

Die am 1. April stattgefundenen außerordentlichen 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 Ausschliessung Klage 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

ASTOR SHIPPING

IHRE FÄHRENSPEZIALISTEN

TEL. 01/810 54 06



(M)EINE MEINUNG

Swissair und Reisebüro

Die Swissair wird wohl – egal was auf der Swissair-Pressekonferenz am Mittwoch gesagt wurde – über Amsterdam/Schiphol zum EG-Carrier, oder gar nicht. Sich auf irgendwelche Läufen des Schweizer Abstimmungsvolkes zu verlassen, wäre managerial dässer 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 Preiskampfahre in diesem Dezennium einmalig bleiben. Ähnlich wie sich in der Geschichte der Eisenbahnen im letzten Jahrhundert solche Ruinenahre einstellten. Denn jede noch so zögernd eingetretene Kooperation der Swissair mit anderen Airlines wird für die Reiseindustrie zumindest auf den weniger konkurrenzierten Strecken ein Ende des Preiseinbruchs einläuten.

★
Zweite Konsequenz der Kooperation: Wenn den europäischen Airlines bisher ihre staatlichen Beteiligungen als antidynamische Bleiflasche das Leben sauer machen, so verunmöglich dieser öffentliche Charakter nun spektakuläre Konkurse – was den rein privatwirtschaftlichen Touroperatoren die beschränkte Länge ihrer Spiesse aufzeigen darf! Insbesondere da sie sich in diesen

schweren Monaten, jedenfalls in der Schweiz, mit den Airlines kaum solidarisch zeigten.

Nicht dass ich jetzt die Rachegelüste einer Balair heraufschwören möchte. Wenn aber die Swissair als Swiss-Euroairline einmal von Amsterdam aus endlich dazu gezwungen wird, übers Wochenende ihre leeren Business-Flüge nach Norden aufzugeben und ihre (Swissair-?) Balair-? Maschinen mit Ferienfliegern in den Süden zu transportieren, wird dies bestimmt nicht mehr zu Max-Tours-Konditionen der Fall sein. Dann werden auch die Morgenkünster bei den Veranstaltern 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 Versteuerung zulässt.

★

Die oft tagesgäste 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 Reservierungssystemen 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 Marktlinien 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 Meilenüberschriften 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 Eineinfachbuche 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

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, fehlt British Airways das weltumspannende Vielfliegerprogramm. Zwar konnten Kunden mit Adressen in den USA und dem Vereinigten Königreich Flugmeilen sammeln und diese in Freiflügen umtauschen, Passagieren 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 favorite Airline eingespurte Kunden besteht. Hingegen 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 Kärtchen kommen in den Genuss elementarer Vorteile für den Vielflieger (Priorität auf Wartelisten, Vergünstigungen in Hotels und bei Automobilen), 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. Blos 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.

First Class

Dienstleistungen vor und nach dem Flug

British Airways hat Anfang April eine neue First-Class-Formel für transatlantische Flüge eingeführt (siehe hrr 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 kurzfristig», 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 dieses Segment auch etwas bieten.» In 18monatiger Evaluationsphase hat das Projektteam um Jill Manaton in diversen Marktforschungen die Bedürfnisse der First-Class-Klienten eruiert und entsprechend ein Konzept erarbeitet, das nun Schritt für Schritt realisiert wird.

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. Beifreiheit, die neusten Audio- und Videogeräte sowie eine individuelle Verpflegungspalette vervollständigen das First-Class-Angebot an Bord.

Ein vollkommenes Novum sind in diesem 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.



Links im Bild der warteschlangenfreie 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

tivitäten, die je nach Wohnsitzland variieren.

Für alle Fragen rund um den Executive Club und das Vielfliegerprogramm hat British Airways zehn Kunden-dienstzentren 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 erste 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 Mahlzeitenservice sowie ein «Wohlfsein 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, beanspruchen will.

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 An- kunftshalle 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 Schlangenstehen zusichert. MC

«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 zu vorderst 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.

IMPRESSUM

hotel + touristik revue

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

Herausgeber/Editor: Schweizer Hotelier-Verein (SHV) Bern
Gesamtleitung/Direction: Werner Friedrich
Chefredaktor/Rédacteur en chef: Andreas Netzle

Verlag/Edition

Marketing: Stefan Sarbach
Anzeigenverkauf (Geschäftsanzeigen/Annonces):

Agentur Markus Flühmann, 5628 Birri, Tel. (057) 44 40 40, Telefax (057) 44 26 40.
Suisse romande: Presse Publicité rep. S.A., M. Jacques Souarès, 5, av. Krieg, 1208 Genève, Tel. (022) 735 73 40, Telefax (022) 786 16 21.



USA

Wieder mehr Gäste

327 000 Gäste und damit acht Prozent mehr empfingen 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 dem 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 neu gegründete 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 bescherter.

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 Peric 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 wiederdeckt. Da die Werbung aus Rezessionsgründen vielerorts zu teuer wurde, wendet man sich zeitgeistig wieder der Kultur zu. Wiens Kulturpfad (Art Walk) stellt ab Mai sechs Museen in bequemem Spazierabstand voneinander vor.

ELIANE MEYER, WIEN

Getreu dem Motto von Kaiserin Maria Theresia: «Das Volk will Spectaculum haben», werden in Wien seit Jahrhunderten 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, erstmalig rund um die diesjährigen Wiener Festwochen (14. Mai bis 20. Juni) «erschlossenen» Kulturpfad ändern. Der auf Initiative von Traudi 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 Kunstsäten, 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 neuorientierten Kunsthistorischen Museum bei den grossen Stars der Antwerpener Malerschule – 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 – umstrittenen – Lese-turm neu erstehen 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 – viel diskutierte – Provisorium der Kunsthalle, seit letztem Herbst geleitet vom Schweizer Toni Stosz, früher Vize-direktor des Zürcher Kunthauses («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 Professorshält) und im Jugendstilgebäude der Sezession beim eindrücklichen 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 Traudi Lisey eine zukünftig stets aktualisierte Kulturpfad-Broschüre! □

Österreich Werbung

Doktor Lukas mit dem Radl

UELJ 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 spricht 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 ein Jahr für Jahr registrierten, ist 1992 ein Defizit von 3,8 Prozent entstanden. «Die Schweizer sind überraschend geworden», heisst es. Auch andere wichtige Märkte liefern negative Werte, was für Österreich, das von allen 24 OECD-Ländern gemessen am Bruttonsozialprodukt prozentual den grössten Tourismusanteil besitzt, nach Konsequenzen führt.

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-, Waldmüller zelebriert.



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

Dampf- oder Liebhaberzüge 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-Tourismusdirektor Hans Kippel aus dem Burgenland. Die neue, durch grafische Höheflüge etwas unübersichtlich geratene Motivationsbroschüre «Radfrühling in Österreich» reicht sich lückenlos an die bereits bestehenden Saisonentzerrer «Sonnenschlaf» 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 benedikt. 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 möchten, wenden Sie sich bitte an die GRIECHISCHE ZENTRALE FÜR FREMDENVERKEHR, LOEWENSTRASSE 25 CH 8001, ZURICH, TEL.: 2210105, FAX: 2120516, TELEX: 814452.



FLY
OLYMPIC

Marriott's Fam-Tastic Raten 1993 sind da!**US \$ 39,- pro Nacht!**

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

Weitere Informationen sowie eine kostenlose Broschüre erhalten Sie bei:

Marriott Hotels & Resorts & Suites

Geleitstraße 25, 5 OG

D-6000 Frankfurt am Main 70

Telefon (00 49 69) 61 06 31

Fax (00 49 69) 61 08 16



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

155 01 22

**Rahmenlieferung**

für ferntreisen

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

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

**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**

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****SUPER SONDERANGEBOT !**

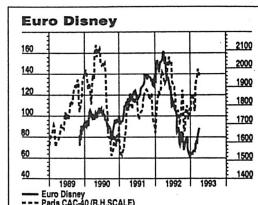
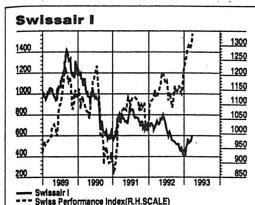
- Flug mit Singapore Airlines
Zürich-Singapore-Sydney
- 11 Tage Avis Mietwagen, Kat. B
- Stopover/Verlängerung möglich
- Städteflug nach Sydney
- 3 Hotelübernachtungen
- 5 Ausflüge inkl. Stadtrundfahrt
- Stopover/Verlängerung möglich

Fr. 2'290.-

Verlangen Sie den neuen 96-seitigen Ozeanienkatalog

Fr. 2'099.-

Börsenspiegel



Nach Hause verstärkte Retouren

Der Auftakt in den Monat März durfte sich sehen lassen. Neue Zinserhöhungen kamen nicht nur – endlich! – den Hypothesen zugute, sondern beschleunigten auch die Aufwärtsfahrt der Aktien. Der Swiss Performance stellte immer wieder neue Rekorde auf, bis er mit 1373,3 Punkten einen Stand von ziemlich genau 100 Punkten über dem Jahresauftakt erreichte.

Dann allerdings setzte ein Abbröckelungsprozess ein. Dabei war es weniger eine leichte Zinsversteifung, die die Anlass zu Gewinnnahmen bildete. Auch von den Gesellschaftsmeldungen bestand kaum Anlass für eine besonders vorsichtige Haltung. Vielmehr gaben die politischen Vorgänge in der ehemaligen Virgin Jet 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 einsetzenden Lösung kommen sollte: Was bedeutet das politisch und militärisch für den Westen? Kommt ein 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 ebenfalls mitgeholft, die allgemeine Zurückhaltung zum Ausdruck zu bringen.

Werner Leibacher

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.

pd

Traviswiss/Galileo

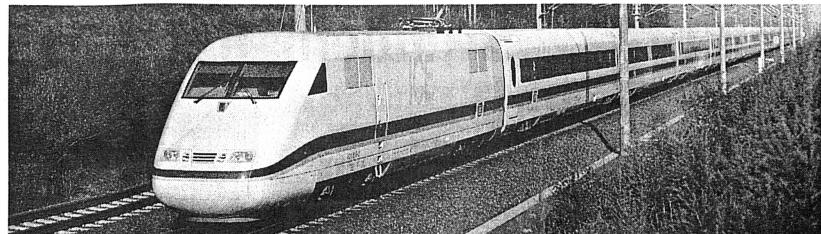


Hase und Christkind in Kloten

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 Werbegeschenksortiment. Selbst ein Vertreter vom Galileo-Headquarter liess es sich nicht nehmen, speziell für diesen Anlass aus Swindon anzureisen. Gefeiert 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 Hutschneker)

HU

Deutsche Bundesbahn



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

Reform bis zur Privatisierung

Milliarden schwere 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 vorangegangenen 14 Milliarden DM (1991: 9,6 Milliarden DM). Die Gesamtverschuldung beider deutschen Bahnen wird nun mit 55 Milliarden DM beziffert. Da spielt es dann auch eine 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 Zusatzzeuern, 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.

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» die nächste geplante Schritt.

Unter die Flügel des DER gelangten inzwischen bereits die süddeutsche Reisebüro Kette Rominger mit rund 40 Agenturen sowie weitgehend das Amtliche Bayerische Reisebüro (abt); die DER-eigene Marketingorganisation DER-Part sowie der Veranstalter Ameropa dürfen 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 Hemjö Klein die Gründung von Bahnpart und präsentierte sie dem Gewerbe wie eine kostliche Morgengabe. Tenor des generösen Angebotes: 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 Bahnhofsumfeld 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 manchen 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 zweifelt.

DB im Schussfeld

Ins Visier gelangte die Bahn in diesen Wochen durch einen vom Vorstand des Deutschen Reisebüro-Verbandes verabschiedeten «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 überhastete Privatisierung des DDSG-Frachtsektors und eine Kooperation der Austrian Airlines mit anderen Fluglinien, bei der die AUA ihre Selbstständigkeit aufgäbe: 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 von 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 Beaterfirma EFS war die Grundlage des

Mozart-Abenteuers der DDSG. Durch Ausbau des gewinnträchtig erscheinenden Kreuzfahrtgeschäfts sollte ab Mitte der 80er Jahre eine Sanierung der defizitären Personenschiffahrt erreicht werden. Doch bald wurde klar: Man hätte zu optimistisch kalkuliert.

Das grosszügige Kreuzfahrt Schiff wurde teurer 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 abgestoßen 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 Steuerzahlen. Welche Auswirkungen der Verkauf auf das

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

Euro-Airline

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

Wien müsste, so Klima, auch künftig als wichtigste europäische Luftfahrtzentrale intakt bleiben. Es müsste gesichert sein, dass die Donaumetropole in Zukunft direkt angeflogen 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 besteht die Gefahr, dass alle Verträge neu verhandelt werden müssten.

Heribert Purtzher, Wien



Lufthansa

Kooperation mit Ansett

In Zusammenarbeit mit Ansett Australia und Westair 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-Appass» 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 Linkssverkehr auf dem fünften Kontinent abplagen wollen: 30 Tage Entdeckungsreise mit dem Motorhome (6-Berth) und einem deutschsprechenden Fahrer. Die Route wird ganz nach den Wünschen und Vorstellungen der Kunden gewählt. Alle Nebenkosten wie Benzin, Campingplatzgebühren, wöchentlich zwei Barbecue-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 obgenannte Reise kommt bis Ende November 1993 auf 5990 Franken pro Person zu stehen.

Fantasy Tours, Goethardstrasse 111, 6438 Ichbach, 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 französischen, aber auch Westschweizer Passagieren 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. 280,-) beinhaltet einen Retourticket 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. 240,-, beinhaltet, nebst dem Langstreckenflug, zwei Inlandflüge mit Qantas und erlaubt nun drei Stoppes 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 verstellen uns den Weg. Paul will abwarten und kurvt in den Golf hinaus. Wieder und wieder. Die turmhohen Wolken leuchten dramatisch auf in der tiefste 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 verhungen waren. 1600 Quadratkilometer gross, mit 40 000 Rindern. Australische Verhältnisse.

Rinder auf der Graspiste

Beim ersten Landeversuch startet Paul durch: Rinder auf der Graspiste! In 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 plangemäss verlaufen. Der Kurs ging von Melbourne in die Bergwelt der Grampians, mit ihren Kängurus und Koalas, dann nach Kangaroo Island, einem Tierparadies vor der Küste Südaustralians, weiter nach Cooper 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 Aufstauen, und in Mataranka, einer Palmenoase, 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. Geister, die im Fels leben und das Gebiet bewachen.

Etwas für Frühstückster

Wie immer sind wir früh am Morgen abgeflogen, damit wir am Ziel sind, bevor Australiens berüchtigte Sonne die Luft zu wilden Turbulenzen aufwühlt. 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 Zuhaus 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 einbahnern 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 Aborigines-Gebiet, Land der schwarzen Ureinwohner. Brian, ein Angehöriger des Guumkun-Stamms, 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 Innereien 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.

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 Skyrail Australia, die zwei Piper Chieftains 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 ausgezeichneter Reiseführer. Seine Safaris unter dem Namen «Faszination Australien» sind in der Schweiz zum Beispiel unter Kuoni zu buchen. Paul Widmers Adresse in Australien: P. O. Box 406, Berwick Victoria 3806, Tel.: (061) 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 «flugfertig» zu sein. In einem Kleinflugzeug kann es recht warm werden, es kann ein bisschen schütten, es ist eng, und die Propellermotoren sind auch nicht zu überhören. Aber das grandiose Flugerlebnis überwiegt diese Nachteile bei weitem. MSS

Australia/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 glöckig 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 im Südostasien. Anderseits 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 Gebrauchtwaren, aber auch Bondi (Strand, Restaurants, Unterkünfte) und Glebe.

Gerne im Norden

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

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 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-Backpaker.

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-Zund-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 zu nächsten Bank.

Probleme gibt es auch mit einigen Transportunternehmen, Autoverleihern und vor allem aufdringlichen Kunden-schleppern vor allem auf Sydneys Flughäfen 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 Beseitigung des Zimmers zu erlauben: Wenn ihnen das nicht pas-

könnten sie ja weiterziehen, vor der Tür warteten bereits andere Touristen. Die beiden wollten keinen Aufstand, willigten 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.

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 dépassagement. 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. Telle action présente une grande 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'informatique 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 Qualiflyer 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 mondiale, 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 hôtels 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 (Fiertes-du-Soleil), on a vécu «des superbes fêtes de fin d'année». La parahôtellerie 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 Morerod, 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 347% 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'avons 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, 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 inéliminables 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, Sierre, 1990).

«Une crouille année», résume en bon Fribourgeois Alexandre Pilloud, président de Monte-Pente Corbettas SA, aux Pacots, où les téléskis n'ont tourné que 18 jours et demi, le quart d'une année moyenne! 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 ralentissement 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 parahôtellerie.

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-

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'hiver», affirme Sepp Juden, 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 Nantermod, 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.

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 ne 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

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 Ritmann, ne contredit 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 prématûr 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 de 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 apparaîsse 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 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%, a 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 recul 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.

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 regroupement 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 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 pannneau à la réception). Elles préserment donc l'identité des établissements, mais n'ont pas de signe d'appel pour la clientèle locale. Dans une capitale africaine, un Lausannois optera 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 délasser les établissements économiques. Certaines, comme Leading Hotels of the World (pour le nec



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

Photo: Felix Widler

plus ultra) ou Best Western (3 ou 4 étoiles) l'affichent clairement, les autres obtempèrent 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 annécions 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 Rafael (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, *Éric Glattefelder*.

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 Thiéven*, directeur de Silverhotel, un regroupement 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 sombrent 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-huit 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 jouaient jusqu'ici, de taux de remplissage de leurs chambres de plus de 90% en moyenne, se retrouver, maintenant, avec un taux frôlant 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 rétrécissons 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'Hotel 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 Swissotel, 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.

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.

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 pétine 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'environnement, mais qui, à leur propre avis, 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 deçà des normes minimales appliquées dans notre pays.

L'entente européenne

Près d'un an et demi après cette signature controversée, la ratification de ce document essentiel pour l'avenir des Alpes pétine 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'après 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 se 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 Etats signataires accordent si facilement leurs violons. Comme l'explique Peter Keller, chef du service Tourisme à l'OFIAMT, les résultats des différentes consultations nationales seront probablement rediscutés. 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 tenant contraignante au point d'obliger les Etats 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 faitières 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 Antonietti, 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 profitent 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'étendre 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

Cointrin

Bientôt un centre d'affaires

Cointrin 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 Skycom 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 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'interprétariat 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.

Loisir d'apéro 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 permettront de se battre dans le ciel européen. Et ce n'était pas tout. Une heure avant ces présentations, Moritz Suter,

en pleine forme lui aussi, avait détaillé les résultats de l'exercice écoulé et les prévisions pour l'année en cours.

De quoi être satisfait et optimiste. En dépit d'un environnement peu favorable aux bonnes performances, 1992 s'est soldé par un résultat positif. Grâce notamment à un programme d'économie et à une collaboration plus étroite avec Swissair, Crossair a pu renouer avec le succès. La tendance positive devrait par ailleurs se poursuivre cette année, le premier trimestre tend en tout cas à le prouver.

L'analyse de la compagnie serait toutefois bien incomplète si l'on omettait d'mentionner l'élément humain. Mille petites choses le montrent, le succès de Crossair repose sur le travail d'hommes et de femmes qui se sentent bien dans l'entreprise qu'il servent. Et cela, à qui le doivent-ils principalement? A leur patron, Moritz Suter, bien entendu. Un patron dont le charisme hors du commun fait des miracles.

L'aventure Crossair continue donc. Toutefois, les bouleversements que connaît le ciel européen ne résistent pas de mettre fin à cette aventure? Que deviendra Crossair (ou Balair-CTA) lorsqu'elle sera partie intégrante d'une grande compagnie européenne? Les cartes devront probablement être redistribuées, à moins que les innovations annoncées vendredi dernier soient déjà une manifestation de la nouvelle donne. Miroslaw Halaba

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 inaugurait son premier vol régulier entre le Valais et Zurich. L'ambiance était à la fête et à l'espérance 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 débourser 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 devions 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 meilleurs touristiques. Il faut cependant reconnaître que les horaires parfois inadaptés 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 séduisantes ont ainsi lancé un appel pour trouver la personne qui se chargera de la promotion des infrastructures aéroportuaires. Trois candidatures 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 Säli je zirka 80 Plätze, Sonnenterrasse mit zirka 100 Plätzen. Sieben 3- und 2-Bett-Zimmer, mit fl. Kalt- und Warmwasser, Etagenbad und WC. 4x20 Pl. Massenlager, mit Waschanlagen, WCs usw. Gasthaus an einmalig schöner Lage, direkt neben Skipiste und Skiliftanlage, inmitten eines Wandergebietes, viel besucht von Touristen, Wanderern, Schülern, 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

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. Aufderegg, Postfach 20
CH-3900 Brig
Telefon (028) 24 34 01
Fax (028) 23 98 85

M 54770/44008

TESSIN
Zu verkaufen
sehr 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



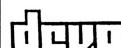
Zu verkaufen

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 vermietet wir an zentralster Lage, Durchgangsstrasse, das

Speiserestaurant «RÖSSLI»

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 schönen 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 Renovierungsarbeiten von unserem Restaurant verkaufen wir teilweise das

Mobiliar

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 Raum Bern. Inventar von ca. Fr. 120'000.-- muss übernommen werden. Neue Küche, sehr schöne Säali. Ausgezeichnete Gelegenheit für ein strebenses, gefestigtes Wirteehepaar, das eine gepflegte Küche weiterführen möchte. 4-Zimmer Wirtewohnung vorhanden. Bestausgewiesene Bewerber melden sich unter Chiffre o. Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 3001 Bern.

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



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 Discoplatz. Für Konzerte bestens eingerichtet! Finanzierung möglich!

Chiffre 24-782986, Publicitas, 6901 Lugano.

P 54988/44300

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 bigliardo, cucina, appartamento 4 locali e 10 camere, lavanderia, garage separato.

Seri interessati scrivere a casa postale 1, 6776 Piotta.

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

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 82-3 - Fax : 027 / 55 26 63

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.

situé dans un site touristique de grande renommée. Exploitation saisonnière. Conviendrait particulièrement à couple.

Pour traiter Fr. 200 000.-

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

P 54603/44300

P 54825/44300

P 54825/44300

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 Wirtepatent erforderlich

Nähre 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 Seeanlass. Notwendiges Eigenkapital: Fr. 250 000.- Zuschüsse unter Chiffre 530-2428 an ASSA Schweizer Annoncen AG, Thunstrasse 22, 3006 Bern.

54273/42790

Verbandsleitung SHV

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 (Erfa) 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 Mitgliedbeitragsystem und über einen neuen Hotelführer «Guide 95» sein. Pierre Lehmann, Murten, und Jean Mudry, Crans, stehen zur Wiederwahl für eine weitere Amtsduer in der Verbandsleitung. Weiter solle der jubilierenden Hotelfachschule SHV Lausanne (100 Jahre) die Reverenz erwiesen und der dannzumal vorliegende Ratgeber für kleinere und mittlere Unternehmen der Hotellerie vorgestellt werden.

Einladung, Traktandenliste und Be schlussunterlagen sollen statutengemäß 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 Verkehrscentral 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 hohen 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 *htr* 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 Präsiden-

tenversammlungen, 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 (ICMH) der Regency College Hotel School Adelaide, nahm darin verschiedene Verbesserungen vor und legte Ausführungsbestimmungen für den SHV International Hotel Management Diploma Course fest.

Erfa-Gruppen

Nachdem feststeht, dass der bisherige Betreuer der Erfa-Gruppen, SHV-Vizedirektor Peter Schlatter, weiterhin interimsistisch die Direktion der SHA Hotel Management School Les Roches, Blonie, betreuen wird, legte die Verbandsleitung die organisatorische und betriebswirtschaftliche Verantwortung für die Erfa-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 Hotelier-Vereins zur Verbandsleitung, liessen sich von Hanni 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 Hotelier-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 Produktenkenntnisse.

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 den Mitarbeiter oft gänzlich verloren. Wir 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 Schafiser zu der Lachsalsagne 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 schlichtzöhrige Taktiker, heute sind erfolgreiche Verkäufer in einer 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 alles 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 Massse auch mit den Mitarbeitern.

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

★

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

★

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

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 Hotelier-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; bezieht 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 Logenräumen (Zimmer/Frühstück) haben auf die schweizerische Zahlungsbilanz die gleiche Wirkung wie der Export von Waren. Für ihren Verkauf gelten in der Praxis dann auch die genau gleichen Grundsätze wie 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 Hotelier-Verein für die Hotellerie als bedeutender Exportzweig wenigstens im Logementbereich (Zimmer/Frühstück) einen kosteneutralen Mehrwertsteuer-Satz (Exportsatz) beantragen.

In bezug auf die neue (mehrwertsteuerliche) Belastung ist indes für die Branche letztlich nicht die Höhe des Exportzettels entscheidend, sondern die steuerneutralisierende Differenz zwischen dem Normalsatz und dem Exportzettel (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 Hotelier-Verein
Heinz Probst, Direktor
Bündner Hotelier-Verein
Jürg Domenig, Geschäftsführer

Holding SHV AG

Einladung...

... zur ordentlichen Generalversammlung vom Dienstag, dem 27. April 1993, 14 Uhr, Hauptstall 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 wirten im Kleinbasler Restaurant «Chemin de Fer» 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.

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

Urs Kamber (Bild) ist zum neuen Kurdirektor von Bad Ragaz gewählt worden. Er tritt in die Fußstapfen von Werner Filli, der auf Jahresende seinen Rücktritt erklärt. Kamber wird seinen neuen Posten am 1. Oktober 1993 antreten und kann so in der ersten Zeit seiner Tätigkeit im St. Galler Oberländer 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 mehrfacher Schweizer Meister und Rekordhalter über 400 Meter sowie 1980 Teilnehmer an den Olympischen Spielen.

Der Verkehrsverein Obersaxen hat seinen Verkehrsleiter **Thomas Zelger** 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. Zelger, seit Mitte 1989 als Verkehrsleiter 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 Fehlbeltrages 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 Belege nicht gedeckten Ausgaben Aufschluss geben.

Verkehrsvereinspräsident Daniel Charnes 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 Verkehrsleiter machen, denn die Sommersaison kommt bestimmt.

Rainer Kasper, Direktor im Hotel Aarauhof in Aarau, verlässt das Haus nach rund zweieinhalb Jahren per Ende April; er wird am 1. Juni die Geschäftsführung des zur Carlo-de-Mercurio-Gruppe (CDM) gehörenden Restaurants Schloss Laufen in Dachsen übernehmen. Für den aus dem Engadin stammenden Kasper ist es das wiederum ein Rückkehr: 1984 bis 1985 war er in Dachsen als Direktionsassistent tätig. Sein Nachfolger im Aarauhof 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 unzählige Schlafzellen geratene Seehotel Rigiblick in Buchs NW jahrelang mit grossem Erfolg. Sie erhielten den Buchsner Tourismuspreis 1992. Sandra Wimmer kehrt als Bürgerin von Herrliberg 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 Brüschnicke, beide Küsnachter Architekten, und Martin Cianfrani, Zollikon. Ziel ist es, die Sonne komplett zu restaurieren und zu renovieren, ohne dass der Charakter und die traditionelle Bausubstanz

verändert wird. Gestartet wird im Herbst 1993.

Touristik, Reisen



Am 1. Mai wird es genug sein, dass Alfred E. Bischofberger (Bild) als Passenger Sales Representative in die Dienste der South African Airways tritt. Nun ist er 60 geworden

und hat sich entschlossen, sich per 30. Juni vorzeitig pensionieren zu lassen. Gesamtzeit 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 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 geniesse 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 Bünter, Inhaber des Reisebüro Port-Air Hergiswil, hat Anfang Februar die Lokalitäten 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 Freitagabend 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, Buckhauserstrasse 26 in Zürich, begrüssen 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 Nebenamt tätige Vorsitzende, der ehemalige «Punch»-Redakteur William Davis stellt sich nicht mehr zur Wahl. Da alle bisherigen Wunschkandidaten abgewunken haben, wurde die «Kopfjäger»-Agentur Tyzack beauftragt, für die beiden Posten fähige Leute zu finden.

Hotel, Tourismus



Apartir du 1er avril 1993, Claude Ackermann est le nouveau chef régional pour la Suisse romande chez Kuoni. Il succédera à Michel Aym qui devient pour sa part conseiller aux voyageurs spéciaux des mois d'avril.

Agé de 49 ans, Claude Ackermann a une grande expérience du tourisme. Il l'a acquise 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 bâloise 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 alémanique. Jack Guberan a été confirmé dans sa fonction de président.

Château-d'Oex

Une recette antisinistre

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 ou la fondue est revenue.

Avec un chiffre d'affaires dépassant largement le million de francs, Le Chalet a connu l'an dernier un exercice aux antipodes de la sinistre 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 ins traditionelle Treffpunkt der Australier mit einer Zigarette erwischen wird, soll mit einer Busse von 200 Franken bestraft werden können. Der Vorschlag hat in den meisten Pubs nur unglaubliches 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 langsameres Vorgehen, «um die Pubs nicht zu ruinieren», wie er meint. Gerüchten zufolge gebräucht Fahey aber einfach etwas mehr Zeit für eine Entzugskur - er ist nämlich selber starker Raucher.

WUS, Sydney

Musiksomer Gstaad-Saanenland



Gstaader Festival an der Seine

Jedes Jahr vor Saisonbeginn geht der Musiksomer 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-Billetterie 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 Verkehrscentrale in Paris, **Sir Yehudi Menuhin**, Cyril Nicod, Champagner Veuve (Sponsor), **Hans-Ulrich Tschanz**, Kurdirektor von Gstaad.

Amsterdam

Keine Osterhasen für Taschendiebe

Mehr Sicherheit für Amsterdams Oster touristen: 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-Inssen wurden vorzeitig auf freien Fuss gesetzt.

SWV-Fernkurs



Deutsch lernen à la carte

Der Schweizer Wirteverband 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 Biagi unterstützt.

stellen revue marché de l'emploi

HOTEL+TOURISTIK REVUE NR. 14 8. April 1993



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.

Restaurantsbetriebe Schinzenhof
Alte Landstrasse 24, 8810 HORGAN
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 Mitarbeiter im Sales-Departement

Wir erwarten:

- Hotelfachschulabsolvent oder gleichwertige kaufmännische Ausbildung
- Verkäuferalent (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 Economa Bereich

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. Herrn P. Bächli, Vizedirektor
Telefon (082) 2 21 31

55003/33855

GLOBUS GASTRONOMIE

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 CASA BLANCA 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



SHOPVILLE
S-BAHNHOF ZÜRICH

CAFÉ – BAR – PANINOTHEK – CONFISERIE

sucht

Geschäftsführer(in)

mit Fähigkeitsausweis

Initiativ und weitgehend selbstständig führen Sie diesen bestiegenen 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

54856/58090

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

Ihre schriftliche Bewerbung erwarten gerne:

Eric Fassbind, Direktor



FASSBIND HOTELS

Seftigenstrasse 99

3007 Bern

Telefon (031) 45 41 11

55083/89699



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

Personal-assistentin

in unserem traditionellen Luxushotel im Berner Oberland.

In dieser Funktion führen Sie selbstständig 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, stilistische 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
Svt. Personalchef
3800 Interlaken
Telefon (036) 27 36 77

54855/16632



Member of The Swiss Leading Hotels



Anzeigenschluss: Freitag, 17.00 Uhr

INHALT

Stellenmarkt	1–13
Internationaler Stellenmarkt	17
Stellengesuche	17–18

SOMMAIRE

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 Aussenstiefel erfahrung verfügen, würden wir uns gerne mit Ihnen über unsere Vakanzen 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
Personaldienst, 8240 Thayngen
Telefon (053) 39 66 66



43834



Romantik Hotel

Gesucht für lange Sommersaison

Sekretärin Commis de cuisine Restaurationstöchter

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

51887/227575

Persönliche Gastlichkeit in historischen Häusern



Hotel La Margna
Fam. R. Schweizer-Pitsch
CH-7500 St. Moritz

Telefon 082 2 21 41
Telex 852 104
Fax 082 3 16 72

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

Empfang:
Erfahrene(r)

Réceptionistin/Receptionist 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 initiativ Mitarbeitende(n). 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!

HAUS MIT WEITSICHT SUCHT SOUS-CHEF MIT ÜBERBLICK.

Das besondere Hotel über dem Walensee, das Anlässe, Tagungen und Seminare erst richtig interessant macht, sucht einen Sous-chef für eine Küche auf hohem Niveau.

Wendelin Niederberger sagt Ihnen, worauf es dabei ankommt:
Tel. 058/32 17 81



RÖMERTURM
ÜBER DEM WALENSEE
IHR ERLEBNIS-HOTEL
CH-8876 Filzbach/Kerenzerberg
Telefon 058/32 17 81, Fax 058/32 19 13

O 54797/227579

BAD BUBENDORF

Das historische Haus mit Herz.
Wirtschaft, Restaurant, Banketträume, Bar, Hotelzimmer und
Gartenwirtschaft
18 km von Basel, mit Bus und Bahnhof 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. Fumler oder unser Küchenchef, Herr D. Heiri
geben Ihnen gerne Auskunft.
CH 4416 Bubendorf, Kantonstrasse 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, gelehrtene

KOCH (männlich oder weiblich)

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

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

54633/37990



Hotel Waldhaus am See
St. Moritz

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

1 Chef de partie/ Tournant

1 Commis de cuisine 2-3 Kellner

Schicken Sie uns bitte Ihre Unterlagen, oder telefonieren Sie mit Claudio Bernasconi-Mettler, (082) 3 76 76. Danke!

54730/34142

Ein Erstklassshotel 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 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.

Neumühleiquai 42, 8035 Zürich
Telefon (01) 362 34 37 (direkt)
oder (01) 363 63 63 (Zentrale)

54772/41432

zurichHotels

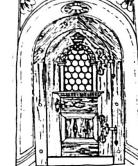
Wenn bei uns auf dem SET die Klappe fällt, brauchen wir neben GUESTSTARS und OSCARS auch

KÖCHE SERVICE-STAFF BAR-People

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



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



**HOTEL

RESTAURANT
WALSERHOF**
Klosters

Wir sind ein erfolgreicher Restaurations- und Hotelbetrieb, der sich in der Gastronomie einer hohen Qualität versiebt 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 fortführen 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



Ein Erstklassshotel 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 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.

Neumühleiquai 42, 8035 Zürich
Telefon (01) 362 34 37 (direkt)
oder (01) 363 63 63 (Zentrale)

54772/41432



**Zunfthaus
zu Wirthen**

Spüren Sie – als junge SEFA – Lust auf eine neue, verantwortungsvolle Aufgabe, dann sind Sie bei mir am richtigen Platz. Als junge Direktionsassistentin suche ich per sofort oder nach Übereinkunft meine

Stellvertreterin

Gerne erteile ich Ihnen weitere Auskünfte.

Bitte rufen Sie mich an:

Karin Thüler, Zunfthaus zu Wirthen, Hauptgasse 41
4500 SOLOTHURN, Telefon (065) 23 33 44

54893/31917



**GROTTO-PIZZERIA
DA ELIO
LENZERHEIDE**

**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 Calouri

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
Rötiserie
«Le Mazot»
Bahnhofplatz 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 Kundenschaft pflegt.

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

55058/16446



**HOTEL
RESTAURANT
GEPSI BAR Grindelwald**

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

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

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
(Anfänger 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

Kleinhotel (Ganzjahresbetrieb) mit lebhafter Restauration, nahe des Vierwaldstättersees gelegen, sucht das bisher erfolglose.

Geschäftsführer-paar

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. Amstadt-Murer
6376 Beckenried/Klewenalp
Telefon (041) 64 31 44

55087/71889

monta dg
Freienhofgasse 11, 3600 Thun
033 23 23 61



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

Ernsthafte interessierte Idealisten schreiben an Besitzerhepaar unter Chiffre 54941 an hotel revue, 3001 Bern.

54941/34435

Job of the world

Im prickelnden Champagnerklima mit dem internationalen Flair von St. Moritz entfalten sich Team- und Arbeitsgeist zu wohlwender 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. Aspron, 7500 St. Moritz.
Falls Sie noch Fragen oder Zweifel haben, rufen Sie einfach an.

54292/33898

HOTEL MONOPOL

Familie Aspron · CH-7500 St. Moritz.

Telefon 082-3 44 33 · Telefax 082-3 71 37

GRISCHUNA

Hotel-Restaurant Ritz 3984 Fiesch VS

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

Koch/Köchin

Jungkoch

Hilfskoch

Küchengehilfe

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

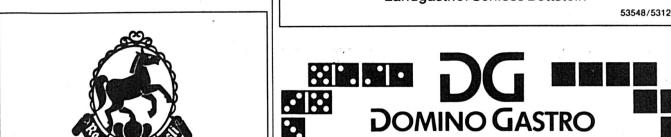
Im renommierten Landgasthof SCHLOSS BÖTTSTEIN suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

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 Grüter, Küchenchef, ist gerne bereit, Sie über nähere Einzelheiten zu informieren.

Telefon (056) 45 23 70
Landgasthof Schloss Böttstein

53548/5312



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 liegen 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, istes, 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:

Logentournant 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 60 66

55088/21782

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
geregelter 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
Telex 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.

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 fortschrittlchen 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 Telefax 031 507 444
3001 Bern Telex 912 184 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

Wir suchen, ab sofort oder ab Anfang Juni, für unsere beiden Betriebe in **Leukerbad**, 3 neue

Servicemitarbeiter(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 38 15

55016/230766

HOTEL Sylva

Schaan FL

sucht in Jahresstelle

Serviettochter/Kellner (Englisch erwünscht)

Foto mit Zeugniskopien an:
Frau Ebeler
Hotel Sylva, Schaan
Telefon (075) 232 39 42

54932/249203

RESTAURANT HECHT AM SEE

Fischspezialitäten

Erna und Kurt Rütimann
6300 Zug

Telefon (042) 21 01 93

Donnerstag geschlossen

Gesucht!

In unserem interessanten Betrieb
bieten wir eine umfassende
Ausbildung als

Kochlehrling/-lehrtochter Lehrtochter Serviceangestellte/ Kellnerlehring

Lehrbeginn: August 1993.
Schnupperlehre jederzeit möglich.
Hast Du Interesse, dann melde Dich.

Kurt Rütimann
Restaurant Hecht, 6300 Zug
Telefon (042) 21 01 93

55007/78794

Seerestaurant zum Schlüssel

IMMENSEE

Für die Sommersaison oder in Jahresstelle suchen wir in unserer Spezialitäten-restaurant, direkt am Zugersee

Chef de partie Commis de cuisine Servicefachangestellte Kellner

auf Herbst 1993

Kochlehrling* Servicelehring*

* männlich/weiblich

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen, oder telefonieren Sie uns.

Seerestaurant zum Schlüssel
Brunnenstrasse 6
6405 Immensee
Telefon (041) 814 814

55017/101370

Café-Restaurant in Freiburg sucht

junge, tüchtige Serviettochter

per sofort oder nach Vereinbarung.
Wir erwarten eine gepflegte
Erscheinung, Arbeitsbereitschaft und Flexibilität

Bitte richten Sie Ihre Offerte an:
Café der 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 selbständig mit einem Flair für Zahlen arbeitet. Eine Frau, die mich führt, betreut und meine megabreiten Gästekreis liebgewinnt.

Meine Familie, die ich mitbringe, ist noch nicht ganz vollständig und habe den sehnlichsten Wunsch noch einen

PIZZAILO HILFSPIZZAILO HILFSKOKH KOKH 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



P A T I O

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 zu ständig:

- 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 selbständige 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 Fran. B. Perret, Betriebsleiterin, Personalrestaurant PIAZZA, Uetlihof, Telefon (01) 332 40 01, gerne zur Verfügung.

SV-Service

P 55060/178098

PIAZZA SKA-ZENTRUM UETLICHOF

POSTSTRASSE 190

8052 ZÜRICH

FAX 01 332 40 32

TELEFON 01 332 40 32

FAX 01 332 40 32

PIAZZA SKA-ZENTRUM UETLICHOF

POSTSTRASSE 190

8052 ZÜRICH

FAX 01 332 40 32

TELEFON 01 332 40 32

FAX 01 332 40 32

PIAZZA SKA-ZENTRUM UETLICHOF

POSTSTRASSE 190

8052 ZÜRICH

FAX 01 332 40 32

TELEFON 01 332 40 32

FAX 01 332 40 32

PIAZZA SKA-ZENTRUM UETLICHOF

POSTSTRASSE 190

8052 ZÜRICH

FAX 01 332 40 32

TELEFON 01 332 40 32

FAX 01 332 40 32

PIAZZA SKA-ZENTRUM UETLICHOF

POSTSTRASSE 190

8052 ZÜRICH

FAX 01 332 40 32

TELEFON 01 332 40 32

FAX 01 332 40 32

PIAZZA SKA-ZENTRUM UETLICHOF

POSTSTRASSE 190

8052 ZÜRICH

FAX 01 332 40 32

TELEFON 01 332 40 32

FAX 01 332 40 32

PIAZZA SKA-ZENTRUM UETLICHOF

POSTSTRASSE 190

8052 ZÜRICH

FAX 01 332 40 32

TELEFON 01 332 40 32

FAX 01 332 40 32

PIAZZA SKA-ZENTRUM UETLICHOF

POSTSTRASSE 190

8052 ZÜRICH

FAX 01 332 40 32

TELEFON 01 332 40 32

FAX 01 332 40 32

PIAZZA SKA-ZENTRUM UETLICHOF

POSTSTRASSE 190

8052 ZÜRICH

FAX 01 332 40 32

TELEFON 01 332 40 32

FAX 01 332 40 32

PIAZZA SKA-ZENTRUM UETLICHOF

POSTSTRASSE 190

8052 ZÜRICH

FAX 01 332 40 32

TELEFON 01 332 40 32

FAX 01 332 40 32

PIAZZA SKA-ZENTRUM UETLICHOF

POSTSTRASSE 190

8052 ZÜRICH

FAX 01 332 40 32

TELEFON 01 332 40 32

FAX 01 332 40 32

PIAZZA SKA-ZENTRUM UETLICHOF

POSTSTRASSE 190

8052 ZÜRICH

FAX 01 332 40 32

TELEFON 01 332 40 32

FAX 01 332 40 32

PIAZZA SKA-ZENTRUM UETLICHOF

POSTSTRASSE 190

8052 ZÜRICH

FAX 01 332 40 32

TELEFON 01 332 40 32

FAX 01 332 40 32

PIAZZA SKA-ZENTRUM UETLICHOF

POSTSTRASSE 190

8052 ZÜRICH

FAX 01 332 40 32

TELEFON 01 332 40 32

FAX 01 332 40 32

PIAZZA SKA-ZENTRUM UETLICHOF

POSTSTRASSE 190

8052 ZÜRICH

FAX 01 332 40 32

TELEFON 01 332 40 32

FAX 01 332 40 32

PIAZZA SKA-ZENTRUM UETLICHOF

POSTSTRASSE 190

8052 ZÜRICH

FAX 01 332 40 32

TELEFON 01 332 40 32

FAX 01 332 40 32

PIAZZA SKA-ZENT

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 Stadtreastaurant 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**



Lockt Sie Zermatt?

Der internationale Winter- und Sommersportort bietet Ihnen Arbeit und ideale Freizeitschaffung.

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**
(sprachenkundig)

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

Offertern 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 bestekanntes Hotel-Restaurant noch versierte und aufgestellte Mitarbeiter.

Commis de cuisine

Hofa

Alleinreceptionistin

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Bewerbung und geben Ihnen bei einem persönlichen Gespräch gerne weitere Auskunft.



HOTEL WALDHAUS
Gastfreundschaft mit Niveau
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 ova Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 8180 Bülach.

O 54908/199176

**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 55044/351

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**

**Servicefachangestellte
sowie
Servicecaushilfen**

In unserem neuen, jugendlich-frischen Betrieb garantieren wir für ein gutes Arbeitsklima, eine zeitgemässen 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**



54979/28568

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 lebhafte Sonnenterrasse und das heimelige Restaurant.

Falls Sie Erfahrung in ähnlichen Positionen mitbringen und Freude an Ihrem Beruf sowie internationaler Kundenschaff haben, sollten Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen noch heute zukommen.

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



Hotel-Restaurant Weisses Rössli
Brunnen
Spezialitäten-Restaurant Tel. 043 - 31 10 22
F. und U. Ratt-Lang

Nach Brunnen am Vierwaldstättersee

suchen wir auf kommende Sommersaison noch folgende Mitarbeiter:

2 tüchtige, freundliche

Serviertöchter oder Kellner

(Mitte April bis Anfang Mai)

Gerne erwarten wir die üblichen Unterlagen mit Foto an:

Familie Fritz Ratt
Hotel Weisses Rössli
6440 Brunnen

54788/6335

Parkhotel Beau-Site ★★★★ 3920 Zermatt

Für die kommende Sommersaison oder in Jahreszeit suchen wir

Koch-Entremetier

Bewerben mit entsprechender Qualifikation bieten wir einwandfreie Entlohnung, moderne Unterkunft und gelegte Freizeit.

Offerten sind zu richten an die Direktion des Parkhotel Beau-Site, 3920 Zermatt.

54776/38814

DG
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 Strandrand 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

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 selbstständigen, 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



HOTEL EUROPE

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung folgende Mitarbeiter:

Zimmermädchen/ Ablösung Gouvernante Logentourant

Interessenten mit Jahresaufenthaltsberechtigung wollen Ihre Bewerbung bitte an untenstehende Adresse richten.

HOTEL EUROPE DAOS
Regula Bertschinger, Promenade 63
7270 Davos Platz, Telefon (081) 43 59 21



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.

Köche

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 Nachtpörtier

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 Selwald-Betriebe, Postfach 111, 8025 Zürich.

54704/358118



Haben Sie Freude an einer modernen, kreativen Küche und einem gepflegten Service? Wir engagieren sofort oder nach Vereinbarung

Commis de cuisine

oder jungen

Chef de partie

Restaurant Mühl
C. und U. Kunz, 4123 Allschwil
Telefon (061) 481 33 70

Sonntag/Montag Ruhetag

53197/46272

Gesucht in Restaurant/Pizzeria zwischen Bern und Freiburg

Küchenchef

mit Erfahrung im Zubereiten von italienischen Spezialitäten. Eintritt nach Vereinbarung. Interessenten mit gültiger Bewilligung melden sich:

PIZZERIA DELTA
Bloise & Bloise
Auried
3178 Böselingen
Telefon (031) 747 92 82
Montag geschlossen

P 54938/235113



HOTEL RESTAURANT WALDHEIM RISCH, ZUG

An den Zugersee, in renommiertes Haus für gepflegten A-la-carte-Service, suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung 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

54868/28932

HOTEL BELLEVUE



TOP OF THE WORLD

Ihr zukünftiger Arbeitsplatz liegt in St. Moritz, wo Sie Ihre Hobbies wie: Schwimmen, Segeln, Surfen, Deltafliegen, Judo, Karate, Reiten, Sommerskifahren, Tennis spielen, 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 modernen 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 Saanenmoser, Telefon 030/4 44 40

Im Creative 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

54917/2916



Für unser 1991 neu eröffnetes ★★★-Hotel suchen wir per 1. Mai 1993 oder nach Vereinbarung

Servicemitarbeiter
mit sehr guten Deutschkenntnissen. Wir suchen interessierte, engagierte und ehrliche Arbeitnehmer gewohnte Fachleute.

Commis de cuisine

Küchen-/Hausbursche

Portugiese/Italiener, mit Fahrausweis

Zimmermädchen

Portugiese/Italienerin

HOTEL AURORA, 7546 ARDEZ

Telefon (084) 9 23 23

54895/286931

54917/2916



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 Umsatzteilung
- 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-Crans

Haben Sie Spass und Freude an einer anspruchsvollen und abwechslungsreichen Tätigkeit in einem jungen Team in unserem Club-Hotel?

Für die kommende Sommersaison, 5. Juni bis 17. Oktober 1993, haben wir noch folgende Stellen zu besetzen:

Bar

Barmaid D, F (wird auch angelernt)

Spisesaal/Cafeteria/Bar und Pergola

Serviceangestellte

Réception/Büro

Réceptionistin D, F

Solbad/Fitnesszentrum

Masseurin D, F

Küche

Commis de cuisine

Bewerbungen sind zu richten an

Urs Häfliger, 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 marktrechte 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

zurichhotels

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 unserer Ferien so bleibt, suchen wir für 3 Wochen im Mai eine kompetente, nicht zu junge

Chef-Stellvertretung

Falls Sie sich ansprochen fühlen und während drei Wochen auswärts logieren können (Berner Oberland), freuen wir uns auf Ihre Nachricht unter Chiffre 54974 an hotel revue, 3001 Bern.

54974/83623

Welcher kreative, selbständige

Koch

übernimmt ab 1. Mai 1993 die Führung unserer Vollwirtschaft? 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

Hotelpflegerin

für Frühstücksservice und Receptionsablösung (auch geeignet für Hofs), welche sich an einer Reception 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

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

Lowen 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 trancherkundig

Auf Ihre Bewerbung mit den nötigen Unterlagen freuen wir uns.

Fam. Manfred Perren-Lehner
Telefon (028) 67 11 41
Fax (028) 67 52 60

54896/38768

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. Eyhöfer-Kaser
CH-3987 Riederalp VS

In unserem Team wird ab 15. Juni 1993 eine Stelle frei, und wir bewerben uns um ein(e) Initiative(n)

Koch

(für Saison oder vorzugsweise in Jahresstellung)

Ihre zukünftigen Teamkollegen wünschen sich einen fachlich versierten Mitarbeiter, der es gewohnt ist, spektiv, qualitätsbewusst und selbstständig zu arbeiten. Auch Unvorgesetztes sollte Sie nicht aus der Fassung bringen. Er soll nach abgeschlossener Berufsschule 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 Viertausender der Walliser Alpen, auf 2000 m Höhe.

Fühlen Sie sich in einer aufgeschlossenen, unkomplizierten Umgebung wohl? Dann freuen wir uns auf Ihr Bewerbungs schreiben mit Unterlagen und Zeugnissen. (Bewerber mit Fähigkeitszeugnissen aus der Schweiz, Deutschland, Österreich oder Frankreich).

54920/28681



Wilderswil liegt am Eingang zur Jungfrauregion, bei Interlaken

Wir gehören nicht zu den Größten, dafür aber zu den Besten in unserer Region.

- Wir suchen kein Personal...
NEIN
- Wir wünschen uns freundliche, aufgestellte

Mitarbeiter(innen)

Zur Ergänzung unseres Küchenteams:

CHEF DE PARTIE

Für unser
Felsnischmecker-Restaurant:
SERVICEFACHANGESTELLTE(R)

Für unsere Reception:
RÉCEPTIONISTIN/
STV. DIREKTIONSSISTENTIN

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 E. Stöckli, Hotel Alpenblick, 3812 Wilderswil.

54751/38008

MUSIK-BAR GIARDINO
IN WANGEN BEI OLLEN

sucht per 30. April 1993

- ★ **Barmaid**
- ★ **Aushilfshärmad**
- ★ **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

DG DOMINO GASTRO Ihr Personal-Profil

Gesucht in Jahres- oder in Saison- anstellung

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!
Erstklassshotel (****) mit 125 Betten, modernster 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/
Kochlehrtochter**

Service: Barmaid/Barman
Für Hotelhallenbar

**Service-
fachangestellte(n)
Servicefachlehrling/
-lehrtochter**

**Economat/
Office: Hilfsgouvernante**
für Economat und Office

HOFA/Lehrtochter

**Wellness-/
Fitness-
bereich: Gymnastiklehrerin/
Masseurin**

oder
**Gymnastiklehrer/
Masseur**
als Leiter(in) und Betreuer(in) unserer neuen, attraktiven Wellness-/Fitnessanlage

Gutausgewiesenen Bewerberinnen und Bewerbern bieten wir interessante Verdienstmöglichkeiten. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung, die Sie an folgende Adresse senden:

W. H. Brüggemann
HOTEL EDELWEISS
7514 Sils-Maria
53440/31259

**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 Gehaltsansprüche.

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 Kundenauftrag

Anfangschef de service
in Spezialitätenrestaurant in der Stadt Luzern

Bar-/Servicemitarbeiterin
in einer Trend-Bar der Stadt Luzern

Chef de partie
für ein ****-Hotel in der Stadt Luzern

Weitere Auskunft erhalten Sie von Frau Claroudis oder Herr Wettler.
(041) 22 02 80

A 55036/252930



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 Mitarbeiterinnen:

**Servicefachangestellte
Kellner**

in A-la-carte-Restaurierung

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 arbeiten, dann rufen Sie uns an, oder schicken Sie Ihre Bewerbungsunterlagen 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 Vierwaldstättersee (15 Minuten von Brunnen), 110 Betten, Hallenbad, Fitness, Sauna, Tennis, Terrasse usw., sucht fröhliche Leute, die unser Team ergänzen.

Für unser Bergrestaurant auf dem Fronalpstockgipfel suchen wir zum Eintritt per 15. Mai oder nach Vereinbarung die Persönlichkeit, die selbstständig als

GASTGEBER

die Touristen und Hotelgäste bewirten kann. Kochkenntnisse sind von Vorteil. Umsatzbeteiligung und Festlohn. Nur Schweizer oder gültige Bewilligung.

Über unsere Vorzüge wie schönes Personalhaus, freie Benützung der Sportanlagen und der Hotelinfrastruktur würden wir uns gerne mit Ihnen unterhalten. Rufen Sie uns an, um einen Termin zu vereinbaren.

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 jungen, dynamischen

Geschäftsführer

der mit Herz und Seele Gastgeber ist.

Wenn Sie Organisations- und Führungserfahrungen haben, deutsch- und französischsprachig 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 55070/298413



GOLF- & SPORTHOTEL 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 Sommertour voller Sportmöglichkeiten und ein immenten schöner Sommerlandschaften gelegenes Erstklassshotel 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 Commis erfahrung bereit 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 aufs neue gefordert zu werden, manchmal auch an die Leistungsgrenze zu gehen und dabei immer noch ein Lächeln für die Gäste übrig zu haben? Unsere 8 Mann (Frau) starke Servicebrigade sucht noch aufgestellte, à-la-carte-erfahrene

Servicekollegen

für den Einsatz in verschiedenen Restaurants!

Haben Sie ein Flair für ganz junge Gäste? Unser Männer Zergli-Club sucht für die Monate Juli und August noch ein aktives, initiatives, phantasievolles und

**kinderliebendes
Schneewittchen!**

Unsere Saison beginnt am 19. Juni. Wir bieten geregelte Arbeits- und Freizeit, 5-Tage-Woche und ein junges Team. Ihre Bewerbung mit Gehaltsvorstellung richten Sie bitte an Hans-Rudolf und Elisabeth RÜTTI, 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 Frühstücksservice (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 Übereinkunft 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 Tätigkeit.

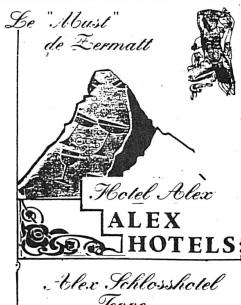
Unser Personalchef, Herr W. Jaggi, freut sich auf Ihren Anruf und erläutert Ihnen gerne weitere Auskunft, Telefon (031) 28 46 21 (Direktwahl).

**HOTEL
BELLEVUE PALACE**
BERN ★★★★

Kochergasse 3-5, CH-3001 Bern, Tel. (031) 22 45 81, Fax (031) 22 47 43

The Best 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:

Servicemitarbeiter(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



Wir suchen für die Sommersaison 1993 (Eintritt Mitte April oder nach Übereinkunft)

Chef de partie Commis de cuisine Kochlehrling

Restaurationstochter (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 Meier
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 Nacharbeit
- moderne, helle Büros
- intensive Einarbeitung
- selbständiges Arbeiten
- zeitgemäss Bezahlung
- Aufstiegsschancen

Wir suchen:

- Sprachgenies (D, 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

54947/349780

Restaurant Post

Pizzeria

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

★★★ HOTEL Seiler au Lac BÖNIGEN - INTERLAKEN

80 Betten
Restaurant français
Grill-Pizzeria «La Bohème»

Für lange Sommersaison am schönen Brienzsee (April/Mai bis Oktober) suchen wir noch folgende Mitarbeiter(innen)

Servicefachangestellte Saaltochter/Kellner
(sprachenkundig)

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-Haag
3997 Bellwald
Tel. 028/71 21 41 24
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 Schönried/Gstaad

Wir suchen für unser kleines (aber feines) Chalet-Hotel mit Feriegästen aus der ganzen Welt

Réceptionist(in)
mit Berufserfahrung.
Auf zirka 1. Juni in Jahresstelle.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.
Familie von Siebenhaar
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 Julen

DIREKTIONSS- ASSISTENTIN

Für ein bekanntes Viersternehotel in der Innerschweiz suchen wir eine junge Direktionsassistentin mit guter Réceptionserfahrung. Ihnen obliegt die gesamte Personaladministration, die Réception und die Debitorrentenbuchhaltung. Diese interessante Position eignet sich für eine Hotelfachschulabsolventin die motiviert eine mittlere Kaderposition sucht.

Zürich, Frau Julen

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 Gästechar? Dann rufen Sie mich an.

Zürich, Frau Julen

1. GOUVERNANTE

Wir suchen für einen grossen, sehr interessanten Betrieb im Engadin eine jüngere Kandidatin mit abgeschlossener Hoffa-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 Mitarbeitern 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

8008 Zürich	Ecke Badenstr./Langstr. 11	01/242 22 11
8009 Zürich-Gallen	Marktplate 18	07/22 29 86
3001 Bern	Marktgasse 28	031/21 11 33
6300 Luzern	Pilatusstrasse 3A	041/23 08 28

G 55071/183466

★★★ HOTEL **BERGHOF** Zermatt

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



Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir für unseren mittelgrossen Betrieb mit bekannten und sehr schönen Restaurants-Lokalitäten

Servicepraktikant(in)

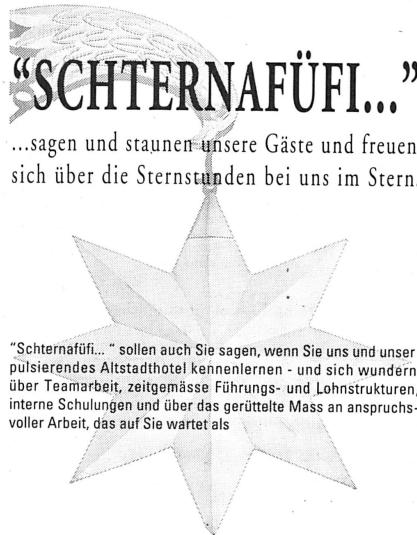
(deutschsprachig)

der/die bereit ist, 1-2 Tage pro Woche den Buffetdienst abzulösen. Hofs 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



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, Schiefersteine - und Sie verstehen sich nicht nur auf deutsch mit unseren Gästen.

Ja, dann - dann sagen wir nur noch: "Schternafüji" 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



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 nützen 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 neben 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



HOTEL ATLANTIS AG, DOLTSCHIWEIG 234, 8055 ZURICH, SWITZERLAND
PHONE: 41-1-463-0000 FAX: 41-1-463-0388 TELEX: 813-338 ATS CH

LITTLE THINGS MEAN A LOT • AT SHERATON LITTLE THINGS MEAN A LOT

ITT Sheraton

LITTLE THINGS MEAN A LOT

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

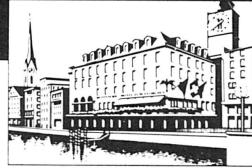
nr CH, A, D

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 internationales Gäste auch mit einem persönlichen und kompetenten Service verwöhnen.

Aus diesem Grund suchen wir für unser junges Service-Team

Chef de rang (m/w)

mit Gastgeberflair und Freude am Beruf.

Gerne erwarten 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



Hotel mit 30 Betten
Restaurant
Aniceterrasse
Seiterrasse

ZENTRALSWITZ

Suchen Sie eine Herausforderung?
Wir sind ein führendes Kleinhotel mit Spezialitätenrestaurant, direkt am Lungernsee gelegen, und suchen auf April oder nach Übereinkunft in Saison- oder Jahresschleife

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

Sous-chef

mit Erfahrung

Betriebs-assistentin

eine Herausforderung
in unserem vielseitigen Betrieb

Auf Ihre Bewerbung freuen sich
Barbara und Werner Nöckli

Gasthof Brauerei Frohsinn
Romanshornerstr. 15, 9320 Arbon
Telefon (071) 46 10 46, Fax (071)
46 41 42

055038/20660



Ab sofort oder nach Übereinkunft
suchen wir

Chef entremetier Buffettochter

Wir bieten eine abwechslungsreiche, interessante Tätigkeit.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung
oder Ihren Anruf.

Familie C. Huber-Butti
Hotel-Restaurant Schiff
8808 Pfäffikon SZ
Telefon (055) 48 11 51

34710/74780



am Thunersee
*****-Hotel
Restaurant, Bar
Gwatstrasse 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

Mirabeau
ZERMATT
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 JULIEN · TEL. 028/671772

CORSEAU
Restaurant
Suisse

53549/39233



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
Servicemitarbeiterinnen**

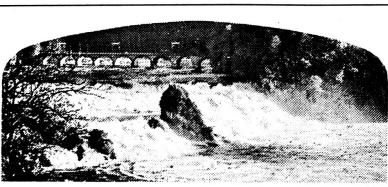
Service:
für A-la-carte-Restaurant und Pizzeria

Haben Sie Interesse, in einem kleinen Team Ihr Können zu Bemessen zu stellen, in unserem neuen Personalhaus zeitgemäß zu wohnen und in Ihrer Freizeit von den Vorfüßen 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. Nanzner-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).

**1 RESTAURANT
PARK
AM RHEINFALL**

8212 Neuhausen a. Rh. Tel. 053-221821
Ralph Alder

KULM
★★★★★
AROSA KULM HOTEL

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.

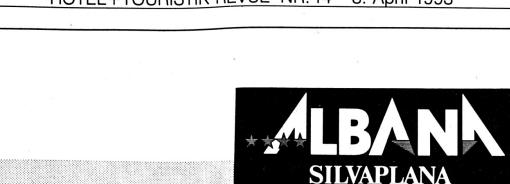
Bringen Sie für diese Stellung mindestens 2 Jahre Réceptionserfahrung mit, haben Durchsetzungsvorwissen und Verantwortungsbewusstsein und sind interessiert an Aufstiegsmöglichkeiten...

Dann sind Sie die Person, die in unserem 2-Saison-Betrieb mit modernster Einrichtung (EDV-Fidelio-Front Office) passt. Dabei können Sie auch Ihre E/F-evt. auch I/Sp.-Kenntnisse im Umgang mit Gästen aus der ganzen Welt täglich anwenden.

Gerne erwarten 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

55300/1120



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 Hunden ausgezeichnet sind, erwarten Sie ein interessantes und abwechslungsreiches Arbeitsumfeld, welches wir als fröhlich, jung und aussergewöhnlich bezeichnen.



**WIR SUCHEN EINEN CHEF DE SERVICE
..... ABER KEINEN CHEF!
und hexen müssen Sie auch nicht können**

GRÖSSE /SIGNALMENT: 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

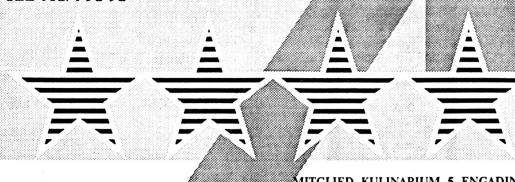
GESCHLECHT:

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 0824/92 92



MITGLIED KULINARIUM 5 ENGADIN

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 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 BINDELLA
Rue de Lausanne 38/40
Thomas Käser 031 40 15 54

A 55073/299413

Ob Cüpli, Kaffee

oder Chef-Menu, an unserer Tagesbar ist von morgens bis abends immer Betrieb. Als junger/r und erfahrener/r

**Barmaid
oder Barman**

mit Leib und Seele dem Beruf verschrieben, werden Sie sicher erfolgreich sein.

Wenn Sie sich langfristig für diese lebhafe Aufgabe im Herzen der Stadt Zürich interessieren, und über fundierte Servicefachkenntnisse verfügen, wollen wir Sie bald willkommen heißen.

Personelle Dienste
Frau C. Jost
Tel. 01/220 42 06
oder 220 42 68
St. Annagasse 18
8021 Zürich
G 4489/21932

Jelmoli

Das Beste für Sie.



TREFF-SICHER IN DIE ZUKUNFT

Wir sind ein führendes ****-Hotel im Sommer- und Wintersportort Engelberg. Mit unseren 128 Zimmern, 3 Restaurants, Seminar- und Kongressräumen 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 Haushaltsbereich 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, zeitgemässem 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



**DOLDER
GRAND HOTEL
ZURICH**

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 unseres 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 Kochmethoden.

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

SEEROSE
Landgasthof am Pfäffikersee

Für unseren wunderschönen gelegenen Landgasthof Seerose, direkt am Pfäffikersee/ZH, suchen wir einen

kreativen und initiativen

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, der 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 AG, 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

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 administrative Arbeiten und helfen aktiv in Küche und Service 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. Idealalter zwischen 25 und 30 Jahren.

Sind Sie interessiert? Dann freut sich unser Geschäftsführer, 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

55061/86851

Parkhotel Gemmi Restaurant Taverne 3718 Kandersteg

Wir suchen für die Sommersaison 1993

erfahrenen Hilfskoch

oder

Jungkoch mit Lehrabschluss Frau für Zimmer und Wäscherei Hofa

* 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 Erstklassshotel 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 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

55065/45730

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
Servicemitarbeiterin m. Praxis

Saison-, Dauer- und Kaderstellen.

Falls Sie **frühlingsfit** sind, freuen wir uns auf Ihren Anruf und Ihre Bewerbungsunterlagen!

Tel. 081 39 39 79 / Fax 081 39 39 79
Wirtverband Graubünden
POWER JOB
Frau Susanne Bugmann
7019 Filis-Fidaz

*** CENTRAL
Ristorante
RISTORANTE
WIR SUCHEN
AB SOFORT
ODER NACH
Übereinkunft
arbeitslosen

Koch
oder
Köchin

in ungekündigter
Stelle. Wir sind ein
lebenswertes
***-Hotel im
Zentrum von
Düdingen
(Freiburg 10 km,
Bern 20 km) mit
25 Betten, einem
Restaurant, ein
Ou-Bi-Dancing,
Menü und Freizeit
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
Saisons- und
Jahresablaufes,
Arbeitssteilung
eines Pizzaioles,
Hilfskochs und
eines Casserolers
usw.

Sie werden
eingearbeitet und
unterstützt von mir
persönlich.
Gutes Gehalt.
Bewerbungen
werden vertraulich
behandelt an

Raffaello Zosso
Hotel Central
3186 Düdingen
Tel. (057) 43 13 48
Fax (057) 43 34 88
54997/114804

CLUB BAR
OKTOGON
DANCING
DÜDINGEN

LUGANO

Fassbind Hotels

Gesucht Mitte April für lange Sommersaison

Servicemitarbeiterinnen Saaltöchter

(auch Anfängerin)

Hausmädchen Hofa tournante

Offerten mit Unterlagen erbeten an:
Hotel Continental
6903 Lugano
Telefon (091) 56 11 16

53120/94200

Welcher junge Chef de partie oder
Sous-chef möchte sich als

Küchenchef

in einem Betrieb der Stadt Bern be-
werben? Unsere Brigade umfasst 4
junge Köche.

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 Julien
CH-3920 Zermatt
Telefon (028) 66 11 75
Telefax 472 139
Fax (028) 67 42 32

Wir offerieren Ihnen

- ein neueres 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
zeitgemäss Arbeitsbedingungen
- für Ausländer eine Arbeits- und
Aufenthaltsbewilligung

Zur Ergänzung unseres Teams su-
chen wir für unsere marktfrische,
kreative Gourmetküche:

Pâtissier (-ière)

Offerten mit Foto, Zeugniskopien
und Lohnansprüchen bitte an:

Alpenhof Hotel, 3920 Zermatt
Mitglied der Swiss International
Hotels

53752/137880

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:

Wirtpatent
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 Wassen

Wir suchen auf April/Mai in total neu umgebautem
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 Wassen
Telefon (034) 77 16 76

53777/37184

HOTEL Arc en. VILLE

Trendiges und modernes Business-
hotel mit 70 Zimmern Nähe Haupt-
bahnhof.

Sind Sie unsere neue, aufgestellte
und teamfähige

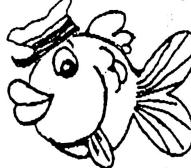
RECEPTIONISTIN?

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/Rötsisseur
Junge Köchin
Junger Koch**

Interessiert? Ja! Dann schreiben Sie uns ein paar Zeilen, legen die üblichen Unterlagen bei. Wir freuen uns, Sie kennenzulernen. Elisabeth & Fritz Abegglen-Hohler

55021/16799

HOTEL-RESTAURANT
Chalet Du Lac
CH-3807 ISELTWALD



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 Nachbrigade 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, verantwortungsbewusst sind und Freude an einer internationalen Kundenschaft 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 Fr. D. Ravaioli)

55050/40118

HOTEL PULLMAN CONTINENTAL

Stampfenbachstrasse 60
CH-8035 Zürich
Telefon 01/363 33 63
Telex 817089

Erstklassshotel 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 Kundenschaft 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



«Liebe Restaurantleiter, wenn Sie heute hier inserieren, haben Sie morgen wieder ein komplettes Team!»

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 912185 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

pizpaz
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

Restaurant «La Pêchelette»
La Plage - Allaman
Fam. Vuillemin
Tél. 021/8073037

Qui veut travailler directement au bord du lac Léman?

Nous cherchons

**commis de cuisine
sommelières**

pour la saison d'été.
Nourris/Logés.

Adresses-vous à la fam. Vuillemin.

54844/334359

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

Ottimi:

- 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 Küchenchef 35 CH n. Ver. D Rest./Tea-Room; Thun
 1172 Chef de partie 25 NL A Juli 93 D Hotel/Rest.; ZG/LU
 1173 Küchenchef 31 D A Mai 93 D Hotel/Rest.; Chur, Sargans, Goms
 1174 Küchenchef 45 D C sofort D/I Hotel/Rest.; Chur, Sargans, Goms
 1175 Chef de partie/Sous-chef 23 F B Mai 93 D/F/E ***-Betrieb; BS/BL
 1176 Chef de partie 24 CH D/I/E Hotel/Rest.; zus. mit 1177
 1177 Chef pâtissier 24 D A Juni 93 D/E Hotel/Rest.; zus. mit 1176
 1178 Commis de cuisine 19 CH A Mai 93 D Hotel/Rest.; Region Davos mitteross, Schilthorn + Umgeb.
 1179 Jungköch 20 CH Juli 93 D/F
 1180 Koch 40 E C sofort D/F/I Rest./Hotel; Sa/So frei
 1181 Jungköch 19 D C April 93 D/E ***-bis ****-Betrieb; Ti
 1182 Küchenchef/Vollwertköch 32 D B n. Ver. D/I/E Kurhaus
 1183 Küchenchef 28 D A n. Ver. D ***-bis ****-Hotel
 1184 Koch 39 CH C sofort D/F/E Hotel/Rest.; Region Interlaken
 1185 Koch 23 A Juli 93 D/F/E Hotel/Rest.; Region Interlaken
 1186 Küchenchef/Sous-chef 41 CH n. Ver. D/F/E Hotel/Rest.; Region Interlaken

2195 Chef de service 26 P C sofort I/E/F Hotel/Rest.; Riviera vaudoise
 2196 Chef du patron/ 23 P A Juni 93 D/I Hotel/Rest.; GR
 Chef de partie 45 I C sofort
 2200 Chef de service 24 D A Mai 93 D/E Hotel/Rest.; West-CH
 2201 Sera/Hofm. 19 CH C Mai 93 D/F Hotel/Rest.; Sa/So frei

Administration/Administration

3952 Anfangsrecept. 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
 3969 Direktionsass. 29 CH C Mai 93 F/E/I ***-bis ****-Hotel; Bern, Zürich, Basel
 3970 Recept.assistent/Telefonistin 30 F A April 93 D/F/E Hotel/Rest.; West-CH
 3971 Betriebsassistentin/ 31 CH Mai 93 D/F/I ***-bis ****-Hotel; Obereggendin
 3972 Recept.assistentin 30 B A Juni 93 D/F/E Hotel/Rest.; BE/ZH
 3973 Recept.assistentin 19 A L Juni 93 D/F/E Hotel/Rest.; BE/ZH
 3974 Anfangsrecept. 21 CH Okt. 93 D/F/E Hotel/Rest.; West-CH
 3975 Anfangsrecept.assistentin 18 CH Juni 93 D/F/E ***-bis ****-Hotel; BE/LU/FR
 3976 Anfangsrecept.assistentin 18 CH Juni 93 D/F/E ***-bis ****-Hotel; T/VS/BE/FR
 3977 Recept.assistentin 26 D A Mai 93 D/E ***-bis ****-Hotel; T/VS/Montz
 3978 Anfangsrecept.assistentin 19 CH August 93 D/F/E ***-bis ****-Hotel; West-CH/TI
 3979 Anfangsrecept.assistentin 21 CH A sofort D/F/E ***-bis ****-Hotel; BE/LU/FR
 3980 Sales-/Dir.-Assistentin 27 D A sofort D/F/E ***-bis ****-Hotel; BE/LU/FR
 3981 Geschäftsführer 45 CH C sofort D/F/E ***-bis ****-Hotel; LU/BE/FR
 3982 Anfangsrecept.assistentin 20 CH August 93 D/F/E Hotel; Raum Bern
 3983 Anfangsrecept.assistentin 24 CH Juni 93 D/F/I Hotel; gel. Hofa; VS/Leukerbad
 3984 Hoteldirektor 32 D A Mai 93 D/F/E Hotel; Raum Bern
 3985 Gerant/Geschäftsführer 32 CH C sofort D/F/E Hotel; Raum Bern
 3986 Recept.assistentin 20 CH Juli 93 D/F/E ***-bis ****-Hotel; Luzern/Bern/Thun
 3987 Anfangsrecept. 24 CH n. Ver. D/F/E ***-bis ****-Hotel; Basel/Luzern/Lausanne
 3988 Recept.assistentin 24 CH Juni 93 D/F/E ***-bis ****-Hotel; GR/Ost-CH

Hauswirtschaft/Ménage

4506 Gouvernante/Recept.assistentin 43 CH Juni 93 D/F/E ****-bis ****-Hotel; Zurich
 4507 Masseur 26 CH C sofort D Hotel; Ti
 4508 Gouvernante 22 CH Mai 93 D/F/E Hotel; Zurich
 4509 Kinderbetreuerin 25 D A sofort D/E/F CH-Erfahrung
 4510 Hilfsgouvernante 20 CH August 93 D/E Hotel; Ost-CH
 4511 Hilfsgouvernante 19 D A Mai 93 D/E Hotel
 4512 Zimmerservice 22 CH A sofort F/I Hotel LU
 4513 Hof-/Gouvernante 22 CH A sofort D/E/F ***-bis ****-Hotel
 4514 Haus-/Küchenhilfe 36 P A Mai 93 D/F/E Hotel; Rest.
 4515 Hilfs-/Gouvernante/Hofa 23 CH Mai 93 D/F/E Jahrrestelle
 4516 Küchenhilfe 26 F A Mai 93 F Hotel; Rest.; West-CH
 55078/84735

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

Werden Sie Abonnent der Express-Stellenvermittlung

Gegen eine Abonnementgebühr von Fr. 285.– pro Halbjahr oder Fr. 500.– pro Jahr können Sie eine unbeschränkte Anzahl von Bewerbungstafeln anfordern. Erreichbar sind andere Spesien 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 Fr. 295.– par semestre ou Fr. 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'emploi 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 recevezz ainsi plusieurs réponses de divers établissements. Veuillez nous informer aussi rapidement que possible, lorsque vous aurez trouvé le poste qui vous convient. Nous vous remercions et vous souhaitons bonne chance!

Talon de demande d'emploi

(A remplir en lettres majuscules, s.v.p.)

Je suis à la recherche d'un emploi de:

Date d'entrée en fonction:

Nom:

Prénom:

Né(e) le:

Rue:

NPA/localité:

Nationalité:

Tél. privé:

Tél. professionnel:

Permis de travail:

Type d'établissement:

Emploi d'auxiliaire du:

au:

Observations:

Photo

Connaissances linguistiques:

bonnes moyennes faibles

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 Publitas, 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 Marines
de Villeneuve SA
Case postale 256
1844 Villeneuve
Inutile de téléphoner

P 55030/44300



HÔTEL
CARLTON
GENÈVE

Nous cherchons de suite ou pour date à convenir un (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:

HÔTEL CARLTON
Case postale 228
1211 Genève 21

44627/12149

**Le «Bleu Lizard»
à Lausanne**

recherche:

jeunes barmaids

et/ou

fille 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 «grande 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 NEUCHATEL

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(e) seront autant d'atouts pour concevoir et planifier les menus, en outre l'élaboration des banquets fait aussi partie de votre expérience. Si telles sont vos nombreuses connaissances vous êtes le (la) futur(e).

CHIEF DE PARTIE - SOUS-CHIEF de notre hôtel.

NOUS sommes un hôtel indépendant et une école hôtelière internationale (IHTE), programme en anglais. Nous offrons un poste intéressant et varié avec des conditions de travail agréables (congé le samedi et dimanche) au sein d'un team à l'enthousiasme au dynamisme communicatif.

Faire offre par écrit avec documents usuels 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
- maitrise 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

UNE RÉFÉRENCE



Le titulaire quittant son poste pour donner une nouvelle orientation à sa carrière, nous cherchons pour date à convénir 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 55105/18406

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 précurisés 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.

Nous demandons:

- maitrise 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

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 Vervier, 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 entretien, 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.



Lausanne-Ouchy Tél. 021/617 17 17

A Member of The Leading Hotels of the World

Café-restaurant à Fribourg
cherche une
**jeune sommelière
qualifiée**

engagement de suite ou à convenir,
bonne présentation (sans permis
s'abstenir).

Veuillez 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
secrétaire ou diplôme équivalent. Pratique
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 4½ jours.

Envoyer c.v. avec préférences de salaire à
MARCO BUREAU D'ÉTUDES

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

Veuillez 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.

Veuillez nous communiquer le numéro de l'annonce.

Exigüité 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.
- Veuillez 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 entiers.

Télécopie:

- Faites usage de ce mode de communication idéal pour nous transmettre vos annonces. Veuillez 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'imprimeur. C'est pourquoi nous n'acceptons pas de copie télécopie pour les logos. Veuillez donc nous faire parvenir à temps l'original de votre logo par la poste.
- Notre numéro de télécopie: (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:

- Veuillez 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.

Envoy 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
- Pâtissiers / 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:

SHAKESPEARE HOUSE • SHAKESPEARE STREET • SUITE 1 • NEWCASTLE UPON TYNE • NE1 6AQ • ENGLAND
TELEPHONE: (44) 91 233 04 04 • TELEFAX: (44) 91 233 04 84

54962/247690

MÖVENPICK
Für Menschen und Ideen.

In order to ensure the Mövenpick Philosophy in our operations (hotels and boats) in Egypt and Yemen, 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
- conceptional 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 1 712 25 06/07
fax: 0041 1 712 25 19

**MÖVENPICK HOTELS
INTERNATIONAL**

P 55043/361

HOTEL job SHV
PERSONALBERATUNG

ESPAÑA ESPANA ESPANA

Für Hotel in Valencia suchen wir einen dynamischen, kreativen

KÜCHENCHEF

Es handelt sich um ein großes Erstklassshotel 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



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 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

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 Weiterbildung 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

STELLENGESUCHE · DEMANDE D'EMPLOI

Wir suchen für

Portugiesen

mit Referenzen für die kommende Sommersaison Stellen in den Bergen (teilweise Deutsch oder Französisch sprechend). Für den Bediensteten 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-Halls, Rest., Dance, 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

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 Senft
Haunsbach 11
D-8441 Wiesenfelden
Telefon 0049 9966/328

55024/361020

POWER GEFRAKT?

Dynamischer Gastronomiefachmann, CH, 29, D, E, F, Hotelfachschule, angehender dipl. Hotelier SHV/VDH, mit mehrjähriger Führungserfahrung ★★★★ als Hotelier, sucht die neue Herausforderung.

Offerten unter Chiffre 54883 an hotel revue, 3001 Bern.

54883/295698

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
Gotthardstrasse 50, 6490 Andermatt
Telefon (044) 6 85 83
Erreichbar ab 16. April 1993:
Régine Vogel
2, rue Haagel, F-67390 Saasenheim
Telefon (0033) 88 85 22 57

55108/361224



STELLENGESUCHE · DEMANDE D'EMPLOI

Hotel-/Handelsschülerin (D, F und E) sucht per 1. September 1993

Praktikumsstelle (1 Jahr)
an Hotelréception oder in Gastroverwaltung. Raum Basel bevorzugt.
Offeraten erbeten unter Chiffre 55025 an hotel revue, 3001 Bern.
55025/360988

**Brauchen Sie einen
VOLBLUT-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.
Offeraten bitte unter Chiffre 55026 an hotel
revue, 3001 Bern. 55026/360988

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
Lucern.
B 55069/360851

Ein geilefleischer Vollwertkoch, 32,
Diplomausbildung, 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
eine Stelle als

Hotelréceptionistin

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, Brau-
hauskonzepten und Fast-Food vorhanden.

Suche eine verantwortungsvolle Aufgabe
an der Front oder in der Verwaltung. Projekt-
einsätze wären auch möglich. Es
kann sich 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 Anfangsréceptionistin.
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 er-
beten 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 vor-
handen.

Anfragen unter Chiffre 54951 an ho-
tel revue, 3001 Bern.
54951/360783

Massaggiatore diplomato

cittadino Svizzero con referenze e
certificati circa occupazione per la
stagione estiva presso Albergo.
Scrivere a cifra 550-103421 a ASSA
SA, 6900 Lugano.
A 55041/42790

Schweizerin, D, I, F, E, Fähigkeits-
ausweis A, sucht neue Aufgabe als

Directrice/Gerantin

in Hotel garni oder selbständige Ka-
derstelle für Réception, Administra-
tion, Personalwesen und eventuell
Housekeeping.

Auf Ihr Angebot freue ich mich unter
Chiffre 54846 an hotel revue, 3001
Bern.
54846/317314

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
Jahrestelle.
Unter Chiffre V 005-38006 an Publicitas,
Postfach 7621, 3001 Bern 1.
P 54978/44300

Wir suchen für unser einzigartiges Re-
staurantkonzept im Zentrum von Biel
eine(n)

GESCHÄFTSFÜHRER(N)

(mit Fähigkeitsausweis)
Sie sind selbständiges Arbeiten gewöhnt,
haben unternehmerisches Interesse, Be-
geisterung 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 interna-
tionalen Casinos in Asien sucht
geeignete Stelle in der Schweiz. Ich
bin spezialisiert auf Roulette, Bac-
carat, Blackjack und Poker, spreche
flüssig Englisch sowie etwas
Deutsch und wäre bereit, mich wei-
terzubilden. Zurzeit arbeite ich in
Nepal.

Weitere Auskünfte unter Chiffre
54916 an hotel revue, 3001 Bern.
54916/349295

CH sucht nach Übereinkunft neue Stelle
als

**Chef de service
Bankettmanager
Aide du patron
Stellvertretung
der Direktion**

Offeraten 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