Zeitschrift: Hotel- + Touristik-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 101 (1993)
Heft: 32

Heft

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

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

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

Download PDF: 31.08.2025

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

No./No. 32
12. August/12 août 1993

101. Jahrgang/101 édition
Einzelnummer/le numéro Fr. 3.–
AZA 3001 Bern/JAA 3001 Berne
Redaktion, Verlag Tel.: 031 507 222
Fax: 031 462 395

mit Stellenanzeiger

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

Bewegung in Basler Hotels 5
Während für das Hotel Basel ein neuer Pächter gefunden wurde, soll das Hotel Euler eine kleine Schwester erhalten.

Bus-Veranstalter in Köln 6
Zum diesjährigen RDA-Workshop in Köln werden über 10 000 Besucher erwartet. Die Schweiz ist stark vertreten.

F & B·TECHNIK

Gastro-Kultur im Museum 7
Essen im Museum war bisher eine triste Angelegenheit. Langsam tut sich jedoch etwas in der Museumsküche.

Erfolgreiches Frühstück 9
Der Versuch mit landwirtschaftlichen Produkten aus der Umgebung wurde in den Davoser Hotels zu einem Erfolg.

TOURISTIK·REISEN

Mehr bringt oft weniger 11
Die Nachfragesteigerung im Luftverkehr hält an. Trotzdem fliegen die meisten Airlines seit Jahren Verluste ein.

Gefährliche Monokultur 13
Früher einzig auf Kenia spezialisiert, diversifiziert der African Safari Club nebst dem Angebot auch die Distribution.

HOTEL·TOURISME

«On vous attend!» 15
La votation du 6 décembre ne cesse de susciter des initiatives pour renouer des liens entre Romands et Alémaniques.

La peur du sida 16
La crainte du sida commence à «refroidir» les visiteurs qui se rendent en Thaïlande. En Suisse, les TO confirment.

SHV·SSH·SSA

Accord d'apprentissage 19
Le nouvel accord relatif aux rapports d'apprentissage dans l'hôtellerie et la restauration entre en vigueur.

Neue Regel 19
Für die Rekrutierung von Arbeitskräften aus dem ehemeligen Jugoslawien gelten ab November neue Regeln.

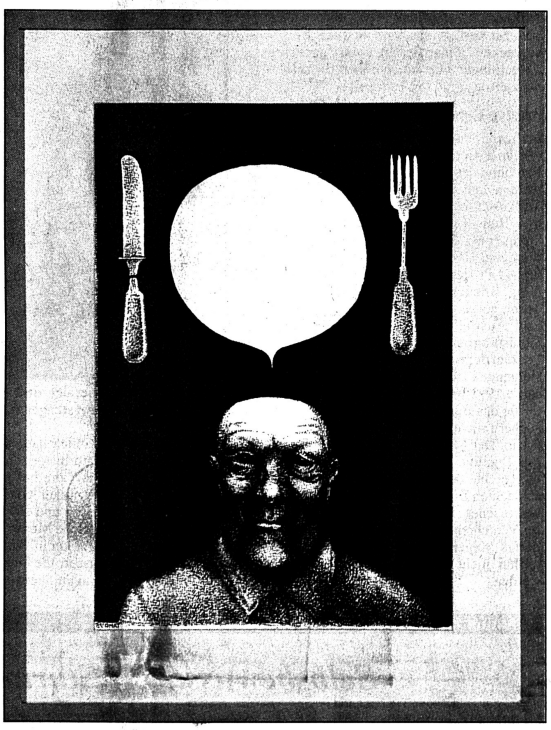
Swissair/Balair/CTA

Business-Class unter Druck

Schon ab Sommerflugplan 1994, also nur ein Jahr nach der Einführung, könnte das neue Business-Class-Konzept der Swissair für Europa eine erste Korrektur erfahren.

Sollten auf gewissen Swissair-Strecken, vor allem im Bereich «Badeferien», Maschinen der Balair/CTA zum Einsatz gelangen, müsste Swissair das Business-Class-Konzept erneut ändern. Entgegen eines am Wochenende erschienen Artikels - dieser war durch Recherchen der *htr* vom 29. Juli zu den Problemen der Schweizer Chartergesellschaften ausgelöst worden - handelt es sich allerdings erst um Vorschläge. Swissair-Sprecher *Hannes Kummer*: «Abgesegent ist noch gar nichts!». Bei jedem Flugplanwechsel werde untersucht, wie Flugzeuge besser ausgelastet werden könnten. Die neue Euro-Business-Class mit ihrer fixen Bestuhlung lässt eine flexible Kabinen-Gestaltung bekanntlich nicht mehr zu. Der Vorschlag, Balair/CTA-Maschinen auf einzelnen Swissair-Linienflügen einzusetzen, sei erst vor kurzem zur Prüfung an die entsprechenden Route Manager gegangen. Da die Balair/CTA-Kurzstreckenmaschinen über keine Business-Class verfügen, könnten mehr Passagiere transportiert werden. Bei der Swissair ist man sich bewusst, dass eine solche Verwässerung der Dienstleistung dem Marketing-Konzept widerspricht. «Allerdings», merkt Kummer an, «müssen wir beim momentanen wirtschaftlichen Druck eventuell auch mal über den eigenen Schatten springen...»
Der *htr* bestätigte Balair/CTA-Marketingchef *Jacques Klaus*, dass auch die umgekehrte Version denkbar ist: Am Wochenende könnte die Ferienlinie auf Maschinen ihrer Mutter zurückgreifen. Kopfzerbrechen bereitet momentan allerdings die Ueberkapazitäten (*htr* vom 29/7/93). Klaus: «Es werden sämtliche Möglichkeiten geprüft und selbst ein Verkauf von Flugzeugen ist nicht auszuschliessen...» *HU*

Museen/Musées



Kultur pur als Tourismus-Plus?

Museen sind nicht nur kulturelle Botschafter, sondern auch wichtige touristische Leistungsträger der Regionen. Immer mehr Institutionen bemühen sich mit attraktiven kulturellen und sogar gastronomischen Angeboten, das verstaubte Museum-Image abzustreifen. Trotz der erkannten Bedeutung kämpfen viele Museen jedoch als Folge von rigoros gekürzten Kulturbudgets ums Überleben.

En Romandie aussi, les musées jouent un rôle touristique parfois vital. Dans le canton de Neuchâtel par exemple, les musées de l'horlogerie attirent la grande foule. A Lausanne, le Musée olympique, ouvert il y a un mois seulement, connaît déjà un spectaculaire succès populaire.

(Karrikatur: Tano, aus der Austellung «Sammlung Karikaturen & Cartoons Basel»)

Seiten 2, 7 und 17

Frontières et tourisme

L'accord de Schengen crée l'incertitude

L'accord de Schengen, qui définit un espace de libre circulation transfrontalière et de sécurité entre neuf pays de la CE, devrait entrer en vigueur le 1er décembre, après plusieurs ajournements. Pour les pays extérieurs à cette zone, comme la Suisse, la conséquence est claire: on peut s'attendre à des contrôles plus assidus de la part des douaniers des états voisins. Certains estiment en outre que notre pays pourrait devenir une base stratégique de la criminalité internationale. Concrètement, les visiteurs quittant la Suisse risquent de devoir affronter contrôles des bagages et fouilles. Pas très bon pour notre image touristique! Dans la branche, on est conscient des obstacles qui menacent de se dresser. Mais aucune action particulière ne se trouve à l'ordre du jour. Il faut dire que la Suisse n'a guère de moyens de pression et qu'elle est réduite à attendre les décisions de ses voisins. **Page 15**

SVZ

Mehr Marketing und Markt

Aus der SVZ soll eine moderne Marketing-Organisation werden. Kooperationen mit wirtschaftlichen und kulturellen Partnern sowie der gemeinsame Ausland-Auftritt in repräsentativen «Swiss Centers» würden wertvolle Synergien erbringen. Die Präsentation im Ausland, die Marktforschung sowie die Positionierung der Marke Schweiz soll durch den Bund finanziert werden. Alle übrigen Leistungen zugunsten der regionalen und lokalen Anbieter müssen von den Nutzniessern bezahlt werden. Denkbar wäre auch eine Aktiengesellschaft «Schweiz AG», bei der alle Interessenten - inklusive der Bund - Anteile erwerben. Dies sind Resultate einer Umfrage der *«htr»* bei Tourismus-Experten und Branchen-Insidern. Der Hayek-Bericht über die SVZ wird der Öffentlichkeit in der zweiten oder dritten Septemberwoche vorgestellt. **Seite 3**

Mehrwertssteuer-Rückforderung

Steuern sparen in Deutschland leicht gemacht

Derzeit rund 150 deutsche Hotels ermöglichen ihren ausländischen Gästen, die dort geltende Mehrwertsteuer zurückzufordern. Dieses Angebot gilt unter anderem auch für alle in Deutschland tätigen Schweizer Touristiker.

GEORG UBENAUF

Mit seiner Firma MPM Marketing ermöglicht es der am Starnbergersee domizilierte *Max Pilgerstorfer* in Deutschland tätigen ausländischen Geschäftsleuten, die in Hotels, auf Messen, bei Repräsentationsessen und auf Kongressen angefallene Mehrwertsteuer (Mwst) vom Staat zurückzuholen.
MPM bedient mit diesem Mwst-Rückholangebot bereits internationale Industriebetriebe und Consultingfirmen. «Gerade in der Reisebranche werden knallharte Margengespräche geführt - aber diese einfache Möglichkeit des Geldsparens wird völlig übersehen», wundert sich Pilgerstorfer. Für ihn ist es rätselhaft, warum zum Beispiel an der ITB-Messe in Berlin die Mwst-Rückzahlmöglichkeit bis heute kein Thema ist.»
In einer Musterrechnung zeigt Pilgerstorfer auf, dass eine Messebeteiligung mit Hotelkosten, Miete für den Messestand, Auf- und Abbau, Repräsentations- und Bewirtungsspesen sowie Werbematerial, Transportkosten, PR- und Consulting-Honoraren leicht einmal 51 000 DM erreichen kann. Die Mehrwertsteuer darin beläuft sich auf 6650 DM. Selbst wenn MPM davon ein Bearbeitungs- und Erfolgshonorar von zwanzig Prozent berechnet, bleiben dem ausländischen Geschäftsmann über 5000 DM.

Einige Voraussetzungen nötig

Allerdings sind dazu einige Voraussetzungen nötig: So muss der Antragsteller nachweisen, dass er als Unternehmen registriert ist. Verkehrsvereine, die aus Beiträgen von Unternehmen wie Hotels, Liftbetreibern und Bahnen subventioniert werden, können eine fiktive Unternehmensbescheinigung erhalten und dann alle in Deutschland angelaufenen Mehrwertsteuerbeträge zurückverlangen. Nächster Anlass, nach welchem sich Schweizer Tourismusanbieter an Max Pilgerstorfer und seine Firma wenden könnten, wäre zum Beispiel die SVZ-Werbetour durch die neuen Bundesländer (13.-17.9.) in den Städten Berlin, Chemnitz, Dresden und Leipzig. Selbst die Schweizer Mutterfirmen von in Deutschland tätigen Betrieben (wie Mövenpick oder Lindt & Sprüngli) können die Mwst zurückfordern.

Fortsetzung auf Seite 5

»La grappissima«
das höchste Lob, das der wahre Kenner einem Grappa verleihen kann.

Grappa Paesanella®
»La grappissima«

DIWISA DISTRIBUTORE ESCLUSIVO DIWISA SA CH-6130 WILLISAU TEL. 045 81 18 15 FAX 045 81 39 05

Museen als touristische Leistungsträger

Kultur-Sparwut wirft Schatten auf Tourismus

Weltmeister Schweiz: Mit gegen 930 Museen und Sammlungen weist die Schweiz weltweit die grösste Museumsdichte auf. Der touristische Nutzen ist von grosser wirtschaftlicher Bedeutung. Doch die Sparwut im Kulturbereich wird auch auf den Tourismus Auswirkungen haben.

THOMAS VASZARY

Die Schweiz zwischen Landschafts-Museum und realem Disneyland? Trotz starker Konzentration auf die Kultur im eidgenössischen Jubiläumsjahr 1991 erfahren die Kulturschaffenden heuer ungewohnte Aufmerksamkeit. Die Kultur als Imageträger rückt stärker ins Bewusstsein. Die Landeswerbung Schweiz (SVZ) hat mit dem Projekt «Wege zur Schweiz» die Landschaft mit der Kultur eng verknüpft. Der Dialog zwischen Verantwortlichen aus Kultur und Tourismus befindet sich in einer hoffnungsvollen Aufbauphase. War in den Schulen der Siebziger Jahre das Unterrichtsfach Kulturgeschichte weitgehend unbekannt, steht es heute auf vielen Lehrplänen. Kulturverständnis und -bewusstsein haben sich stark verändert.

Museen sind themenbezogen

Der SVZ-Hauptsitz in Zürich erhält allein aus dem Inland wöchentlich zwischen 100 und 150 telefonische Anfragen, die Museen und Erlebniswelten aller Art betreffen. Die nach Themen ausgerichtete Museumslandschaft hat nach neuesten Schätzungen mit fast 930 Museen und Sammlungen auf rund 40 000 Quadratkilometern weltmeisterliche Dimensionen erhalten. «Tendenz steigend», erklärt Heinz Keller, Informationschef der SVZ. Was die Zusammenarbeit zwischen Tourismus und Museen betrifft, so fanden mittlerweile drei Tagungen statt, die verschiedene Annäherungsszenarien skizzierten. Verkehrsdirektoren und Museumsdirektoren entdecken einander.

Das klassische Museum hat mit Erlebniswelten, Disneyland oder Science-Centers (z.B. Technorama, Winterthur) mittlerweile Gesellschaft erhalten. Der Spardruck der öffentlichen Hand auf die kulturellen Institutionen hat zugenommen. Remo Besio, Direktor des Technoramas in Winterthur, spricht angesichts der Budgetkürzungen im Kulturbereich Klartext: «Wir können uns auch ins Grab sparen!» Und Urs Frauchiger, Direktor von Pro Helvetia, sagte in einem «Weltwoche»-Interview anfangs dieses Jahres: «Der Kulturboykott aus dem Jahr 1991 sitzt nach wie vor tief in den Seelen mancher Parlamentarier».

Einige Museen haben in vergangener Zeit Staub angesetzt, so auch das Verkehrshaus der Schweiz in Luzern (siehe htr Nr. 31 vom 5. August 1993). Die Frage «Museum oder Rummelplatz?» muss mit «sowohl als auch» beantwortet werden. Denn gefragt ist eine Mischung zwischen konservatorischem Auftrag und lebendiger Vermittlung von Wissen. Insbesondere bei den Museen, die nicht ausschliesslich von öffentlichen Geldern leben. So verfügt das Verkehrshaus trotz verdeckter Finanzierung von ganzen Austellungen über einen hohen Eigenfinanzierungsgrad (82 Prozent).

Aktive Erlebnissprogramme

Im Technorama Winterthur, das sich als «Science-Center» bezeichnet und gänzlich ohne das Wort Museum auskommt, werden laut Direktor Remo Besio nur Vollkostenrechnungen erstellt. Bei einem Budget von vier Millionen Franken kommen 32 Prozent der Gelder aus öffentlicher Hand, 27 Prozent von Privaten und 41 Prozent aus eigener Erwirtschaftung. Interessant ist, dass sich im Technorama Winterthur auf etwa 40 Prozent Ausstellungsfläche in aktiven Erlebnisprogrammen zwischen 80 und 90 Prozent der Besucher tummeln. Trotz ansteigenden Besucherzahlen (119 000 im Jahre 1991 und 132 000 im Jahre 1992) dürfte das Budget 1993 mit 150 000 Besuchern nicht erreicht werden, vermutet Besio. Der Monat Juli mit 700 Personen pro Tag, und damit Rekordmonat in der Geschichte des Technoramas, dürfte die schlechten Zahlen zu Jahresbeginn kaum wettmachen. Ein Mulitplikatoreffekt wie im Verkehrshaus Luzern kann des Standortes wegen vom Technorama Winterthur nicht in die Waagschale gelegt werden.

Die Sparwut im Kulturbereich und Einschränkung der Kulturschaffenden wirft einen weiten Schatten auf den Tourismus: Touristische Leistungsträger wie Museen und Teile der Landeswerbung werden erfasst. *Foto: htr*

Ein gutes Beispiel buchstäblich hautnaher Erlebniswelt ist das Naturhistorische Museum in Solothurn. Die Tiere befinden sich nicht ausgestopft hinter Glasfenstern. Tiere zum Anfassen und Erleben heisst dort das erfolgreiche Motto.

Doch der Sparwille der Politiker im Kulturbereich ist deutlich: Museen, die ihren Eigenfinanzierungsgrad nicht verbessern können, werden ihre Angebotspalette straffen müssen. Das kann auch die Angebots-Qualität betreffen. Besonders laut war nach den jüngsten Sparandrohungen der Aufschrei in der Kulturstadt Basel. Doch auch dem arg gebeutelte Kornhaus in Burgdorf blieb der politische Spiessrutenlauf nicht erspart. Nach Ablehnung einer erneuten Defizitgarantie durch den Kanton hat nun die Gemeinde beide Ärmel hochgekrempelt und vorerst die Finanzierung sichergestellt.

«Feuer und Flamme»

Aber auch von zusätzlichen Investitionen hört man dieser Tage: Im bündnerischen Zillis wurde neben der St. Martins-Kirche, deren weltberühmte Kassettendecke jährlich 200 000 Personen bestaunen, von der Gemeinde eine permanente Ausstellung zur Entstehungs-Geschichte eingerichtet.

«Feuer und Flamme» nennt sich eine von Museumspädagogen lancierte hautnahe Auseinandersetzung mit Kultur und Kulturgütern. Fachkundig begleitete Museumsbesucherinnen und -besucher haben die grössere Befriedigung; vor allem dann, wenn selber Hand angelegt werden kann.

Die stille Aneigung von Wissen passt nicht mehr ins Bild des modernen Bildungswesens. Unumstritten ist die Museumspädagogik allerdings nicht: Museen müssen sich mehr und mehr eine Daseinsberechtigung verschaffen. Und da sind Besucherzahlen ein wichtiges Argument für die Existenzberechtigung eines Museums. Die Kampagne «Feuer und Flamme» soll auf diese aktive Form der Vermittlung aufmerksam machen. - Der touristische Nutzen ist eng damit verbunden.

Kommentar

Selbsbewusster Kulturtourismus

Tourismus kann Kultur sein. Kultur kann aber auch Tourismus sein. Doch was, wenn Kultur nur noch Tourismus beinhaltet? Und wie steht es schliesslich um die Tourismuskultur jener Angebote, die unter dem Titel Kulturtourismus verkauft werden? Die ideele und wirtschaftliche Durchmischung von Kultur und Tourismus (oder umgekehrt) kommt bei den touristischen Leistungsträgern wie Museen und Erlebniswelten deutlich zum Tragen. Diese touristischen Leistungsträger bereichern das Angebot einer Ortschaft und steigern die Attraktivität.

Im Zuge allgemeiner und rigoroser Sparmassnahmen werden landesweit Kulturbudgets eisern zusammengestrichen. «Linear» heisst das Zauberwort, das man sich aus dem Wirtschaftswortschatz entlehnt hat. Dass damit allerdings nicht nur das Fliessen neuer und frischer Ideen abgewürgt wird, sondern auch der Wirtschaftsfaktor «Tourismus» mittelfristig Federn lassen muss, kann nicht von der Hand gewiesen werden. Doch wo bleiben die gemeinsamen Proteste aus den Bereichen Kultur und Tourismus? Gerade die Landeswerbung der Schweizerischen Verkehrszentrale (SVZ), verspricht sich im Zuge der Expo 92 in Sevilla mit dem Projekt «Wege zur Schweiz» eine Verstärkung der kulturellen Botschaft der Vier-Kulturen-Schweiz. Die traditionelle Folklore wird vielfach in Verbindung mit der Heidi-, Uhren- und Schokoladen-Welt als Klischee bezeichnet. Dabei erhalten die traditionsgebunden Kulturgüter neben ihrer Eigenständigkeit eine Sprungbrettfunktion, die in Richtung «neue Identität, neues Selbstbewusstsein» weist. Denn: Selten zuvor ist in den Medien soviel über Kultur pur geschrieben, und gesagt worden oder über den Bildschirm geflattert. Mit Kultur - die bildenden Künste allen voran - kann heute praktisch überall ein hoher Beachtungsgrad erreicht werden. Nur ein Trend? Der Geist von Sevilla kann die Schweiz zu neuen Ufern bringen. Ausgenommen, man ist wieder einmal nur unterwegs, um unterwegs zu sein.

Thomas Vaszary

REKLAME

Zielsicher neue Gäste werben

Die Kombination mit den meisten Lesern im Grossraum München:

Münchner Merkur / tz

Die Kombination mit der höchsten Auflage in München und Oberbayern.

52024/43761

IVA AG für internationale Werbung
Mühlebachstrasse 43 Postfach 8032 Zürich
Telefon 01/251 24 50 Telex 816 438 iva ch

SWISSORAMA

Basel

«Sechs Schweizer Städte präsentieren sich gemeinsam": Unter dieses Motto stellt *Hans-Peter Ryhiner,* Direktor des Baseler Verkehrsbüros, die **neue Zusammenarbeit zwischen Basel, Bern, Genf, Lasusanne, St. Gallen und Zürich**. Gemeinsam wollen die sechs Verkehrsbüros dieser Städte im Ausland vermehrt für sich werben und einen Kontrapunkt zur offiziellen Landeswerbung (Alpen, Schockolade) setzen. Als Werbemittel soll das neue «Schweizer Städte-Journal», in dem sich die sechs Städte vorstellen, dienen. Dank dem Gemeinschaftsauftritt ist es finanziell möglich, dass sich die Städte inskünftig an sechs Publikumsmessen vorwiegend im deutschen Raum präsentieren können. *IA*

Zentralschweiz

Im Kanton Nidwalden sollen die **Beherbergungstaxen** erhöht werden: Der Nidwaldner Regierungsrat unterstützt damit eine Motion des Stansstader Hoteliers *Hans-Jost Hermann* und empfiehlt dem Landrat die Annahme. Der Kanton unterstützt jährlich mit 78 000 Franken den Verkehrsverband Zentralschweiz, mit 50 000 Franken den Verkehrsverband Nidwalden und via Wirtschaftsförderung mit 50 000 Franken die kantonale Tourismusfachstelle. Beide Fünf-Jahres-Verträge laufen Ende 1993 aus. Um mehr finanzielle Eigenständigkeit zu erlangen, sehe der Vorschlag eine Erhöhung der Beherbergungstaxen von 30 auf 50 Rappen (Parahotellerei 15 auf 30 Rappen) pro Übernachtung vor, erklärt Theodor Böni, Geschäftsführer der Tourismusfachstelle. Ob inskünftig die Patentgebühren, Abgaben aus Spielautomaten-Abgaben etc. anders verteilt werden sollen, ist vorläufig noch unklar. *VY*

Wallis

In Bellwald konnte kürzlich die erste Schweizer **Minigolfanlage** eröffnet werden, deren ganze Bahnlänge (rund 6,2 Meter) mit Hindernis **in einem Stück in Beton gegossen** ist. Diese neuartigen Miniaturgolfanlagen garantieren den Spielern eine qualitativ ausgezeichnete Bahnoberfläche und sollen so bei Turnieren tiefere Punktzahlen erlauben. Die Anlage, welche auch vom Schweizerischen Pistengolfverband abgenommen und homologiert wurde, hat rund 250 000 Franken gekostet. *GER*

*

Die **Gemeinde Unterbäch übernimmt die Luftseilbahn Raron-Unterbäch** (LRU) samt Schulden von 320 000 Franken. Dieser Rettungsaktion der Gemeinde stimmte die Bevölkerung mit überwältigendem Mehr zu. Die notwendigen Sanierungsarbeiten von rund 4 Millionen Franken hätten die Möglichkeiten der Bahngesellschaft bei weitem überstiegen.

Zugleich stimmten die Bürger einer Bürgschaftsverpflichtung für ein IHG-Darlehen zu. Damit soll den Verkehrsbetrieben Unterbäch AG der Ausbau des Skigebietes ermöglicht werden. Zur Finanzierung dieser Pläne ist zudem eine Erhöhung des Aktienkapitals notwendig. Die **Augstbord-Region** mit den Gemeinden Bürchen, Unterbäch, Eischoll und Ergisch hat einen neuen Trumpf im Angebot: Mit teilweise neuerstellten Strecken verfügt die Region nunmehr über ein rund **350 Kilometer langes zusammenhängendes Mountain-Bike-Netz**. Die Biker haben die Wahl zwischen zwölf verschiedenen Routen, die zwischen 19 und 39 Kilometer lang sind und ein Gebiet zwischen 1200 bis 2100 Meter über Meer erschliesst. Der Grossteil der Strecken führt über Forststrassen. Das offizielle Wandernetz wird nirgends tangiert. *GER*

Berner Oberland

Während nach einem Nullentscheid des Interlakner Stimmvolkes das Verschwinden der Baugrube auf dem Areal des ehemaligen **Hotel Belvedere** an der Prachtstrasse Höheweg sich weiter verzögert, kommen aus der unmittelbaren Nachbarschaft neue Pläne aufs Tapet: Diese sehen vor, das vor mehr als zwanzig Jahren teilweise abgebrannte **Hotel Schweizerhof** zwischen dem Grand Hotel Victoria-Jungfrau und besagtem Belvedere für gegen zwanzig Millionen Franken wieder auferstehen zu lassen.

Wenn alles nach Plan läuft, soll bereits 1994 mit dem Neubau begonnen werden und anders als im Falle Belvedere dürfen die verbliebenen Bauten des ehemaligen Schweizerhofes erst abgebrochen werden, wenn die Finanzierung gesichert ist und eine rechtskräftige Baubewilligung vorliegt. *PG*

*

Seit Anfang 1991 müssen Kinder und Jugendliche bis zum 16. Altersjahr im Berner Oberländer Ferrienort **Beatenberg keine Kurtaxen mehr bezahlen.** Wenn diese Dienstleistung, die laut der Verkehrsdirektorin *Doris Gimmel*, jährlich ein Loch von rund 30 000 Franken ins Budget reisst, will man daran auch weiterhin festhalten, zumal «die Gäste das enorm schätzen», wie Gimmel betont. Sollte nun, was den finaziell wenig auf Rosen gebetteten Beatenbergern recht ist, den Oberländern im Rahmen ihrer «Familienfreundlichkeit» nicht billig sein? *PG*

Schweizerische Verkehrszentrale SVZ

«Marketingzentrale Schweiz AG»

Die SVZ soll in eine Marketingorganisation in Form einer Aktiengesellschaft umgewandelt werden. Ihre Hauptaufgabe wäre es, eine Marke Schweiz zu schaffen und professionell zu vermarkten. Die Agenturen im Ausland wären beizubehalten, die Zentrale in Zürich müsste dagegen gestrafft werden. Dies meinen Tourismus-Experten und -Anbieter in einer Umfrage der «htr».

ANDREAS NETZLE

Die SVZ soll künftig zusammen mit wirtschaftlichen und kulturellen Institutionen und Unternehmen repräsentative «Swiss Centers» - betreiben. Im Bild das Swiss National Tourist Office in London. *(Foto: SVZ)*

Was die künftige Hauptaufgabe der Schweizerischen Verkehrszentrale (SVZ) sein soll, darüber sind sich die Tourismus-Insider weitgehend einig: Die SVZ müsse eine «schlagkräftige Marketingorganisation» werden, meint *Jörg Denzler,* Geschäftsleitungs-Mitglied der Farner PR, welche u. a. den Verkehrsverein Graubünden berät. Auch *Emanuel Berger,* Direktor des «Viktoria-Jungfrau» in Interlaken sieht in der SVZ eine «Marketingorganisation Schweiz AG, mit einem marktwirtschaftlichem Verhalten, die ganze Klaviatur des Marketings durchspielend, bis hin zum effektiven Verkauf». Von einer «Schweiz AG» spricht auch die Incoming-Verantwortliche der Swissair, *Romy Bohnenblust.* Der wichtigste Partner der SVZ im Ausland möchte den Begriff «Verkehrswerbung» durch «Tourismusmarketing» ersetzt haben. Für Bohnenblust ist die Marktforschung das Fundament für eine «Konsistente und kontinuierliche Basiswerbung, weg von ausgetretenen Pfaden und Jahresthemen».

«Marke Schweiz schaffen»

«Die SVZ ist in Marketingzentrale Schweiz umzubenennen», rät *Thomas Bieger,* Direktor der Tourismusfachschule Graubünden in Samedan. Ihr alleiniger Auftrag sei, «eine klar positionierte Marke Schweiz zu schaffen». Auf dieser Marke könnten dann alle Anbieter und Fremdenverkehrsorte mit ihrer Marketingarbeit aufbauen, meint Bieger.

Näher am heutigen Auftrag sieht *Franz Dietrich,* Präsident des Verbandes Schweizer Badekurorte VSB, die künftigen Aufgaben der SVZ: «Federführung bei der Landesinformation und Landeswerbung im Sinne von Präsenz-, Sympathie- und Goodwill-Werbung in Kooperation mit interessierten Bundesstellen wie der Pro Helvetia, der Wirtschaftsförderung usw.». Dietrich verlangt vom Bund, die Tourismus- und Marketing-Plattform Schweiz TMP als Grundlage für die künftige Stellung und Aktivitäten der SVZ anzuerkennen: «Die SVZ hat das entsprechende Anschlusskonzept Marketing-Mix und Marketing-Infrastrukturen (Marktanalyse, Werbung, Öffentlichkeitsarbeit, Verkaufsförderung, Distribution, Dienstleistung für Dritte) möglichst rasch zu verwirklichen.»

Mit welchen Partnern?

Immer wieder wird auf den engen Zusammenhang zwischen dem Image der Schweiz als Ferienland aber auch als Wirtschaftsstandort und Handelspartner verwiesen. Warum also sollen sich in der neuen SVZ nicht auch Wirtschaftsunternehmen engagieren? Jörg Denzler empfiehlt, «das Potential einer Kooperationen mit international tätigen Firmen auszuloten». Praktisch in allen Stellungnahmen wird der kulturelle Auftrag betont und die Kooperation mit der Pro Helvetia vorgeschlagen. Professor *Claude Kaspar* vom Tourismus-Institut an der Hochschule St.Gallen sieht die Aufgabe der SVZ vor allem in der Koordination touristischer, kultureller und wirtschaftlicher Präsenz im Ausland z.B. mit der Pro Helvetia und der Zentrale für Handelsförderung. Gerade gegen Partner-Aktionen mit grösseren Firmen spricht sich *Hans-Peter Rubi* von den E&G-Hotels Schweiz aus. Diese hätten uns zum «Image der teuren Schweiz» verholfen. Es müsse aber insbesondere den kleinen Anbietern geholfen werden. Die SVZ sollte deshalb «ein landesweiter Know-how- und Koordinations-Pool» sein und «mithelfen, Action-Angebote und neue Kooperationsgruppen von Anbietern zu lancieren», meint Rubi.

«E&G»-Rubi möchte konsequenterweise auch nichts von «Prestige Locations» im Ausland wissen, sondern plädiert für «Workstations». «Repräsentative Swiss Centers in touristisch und handelspolitisch bedeutenden Städten» sieht dagegen Franz Dietrich, u. a. ehemaliger SVZ-Vizepäsident. Thomas Bieger, Tourismus-Fachschule Samedan, möchte «eine Repräsentation an den wichtigsten Orten der Welt aufrecht erhalten, nicht zuletzt auch als Servicefunktion für Gäste und Anbieter aus der Schweiz». Seine «Marketingzentrale» (statt der Verkehrszentrale) in Zürich beschäftigt dagegen «lediglich eine kleine Kerngruppe von Spezialisten als Garanten für die Kontinuität und Qualität der Marketingarbeit».

Priorität im Ausland

Ebenfalls eine Konzentration auf die Agenturen im Ausland befürwortet Jörg Denzler von Farner PR: Der Rotstift sei nicht aus opportunistischen Gründen bei den 24 Stützpunkten anzusetzen sondern bei der Zentrale. Die Swissair fordert ihrerseits die «Schaffung und den Unterhalt von Filialen im Ausland» sowie «Grüne Nummern» für aktive Information und gezielte Produktestreuung und Distribution. Für Claude Kaspar ist die «Präsenz der Schweiz im Ausland durch die Agenturen» der Hauptauftrag der SVZ. *Hansruedi Müller,* Leiter des Forschungsinstitutes für Freizeit und Tourismus an der Universität Bern schränkt den Aktionsradius der SVZ ein. Die Marke Schweiz solle «im fernen Ausland» gepflegt werden, das heisst in Regionen, die weiter als rund 500 Kilometer von der Schweiz entfernt seien.

Neue «Leistungs-Markt-Bereiche»

Eine Hauptaufgabe für die SVZ sieht Professor *Claude Kaspar* von der Hochschule St.Gallen in der Koordination. Die neue SVZ müsse die Koordinationsrolle für Werbung, Verkaufsförderung und Distribution der regionalen und lokalen Tourismus-Organisationen im Ausland übernehmen. Die Werbung für den Inlandtourismus fiele dagegen voll den regionalen, kantonalen und lokalen Tourismusorganisationen zu, welche dadurch, so Kaspar, «eine gewisse Aufwertung erfahren würden, wie die Regionaldirektoren-Konferenz RDK als Koordinationsstelle».

Diese neue Aufgabenstellung müsste laut Claude Kaspar von einer Reorganisation der SVZ-Strukturen begleitet sein: «Der SVZ-Ausschuss wäre zu straffen und sollte sich auf die Exekutivaufgaben konzentrieren. Der Vorstand wäre in einen touristischen Beirat umzuwandeln.»

Neue Strukturen für die Vermarktung des Angebots fordert Professor *Hansruedi Müller* vom Berner FIF. Der primäre Auftrag der SVZ wäre es, «das touristische Angebot in nachfragegerechte ‹strategische Geschäftseinheiten› einzuteilen und die Vermarktung dieser regionalen und neigungstouristischen Leistungs-Markt-Bereiche zu koordinieren». Die Leistungs-Markt-Bereiche hätten die Leistungen der SVZ selber zu finanzieren. Zu den Aufgaben der SVZ gehört es weiter, die Koordination für ein gesamtschweizerisches Informations- und Reservationssystem zu übernehmen. Müller wird diese Ideen am Berner Tourismus Input vom 26./27. August näher erläutern. *AN*

Kommentar

Die Umsetzung ist das Problem

«Das Problem der SVZ ist nicht der Auftrag sondern dessen Umsetzung», meinte der PR-Experte Jörg Denzler bei der Umfrage der «htr» und fügte bei: «Die SVZ muss aufhören, im Ausland die SVZ zu repräsentieren.» In die gleiche Richtung geht die Feststellung (nicht genannt sein wollender) Direktoren von Tourismus-Organisationen aller drei Ebenen: Fast gleichlautend erklärten sie, die SVZ habe in erster Linie «ein menschliches Problem». Zwar weiss man das schon lange, nur offen aussprechen will es niemand. Deshalb ist man jetzt froh, dass Hayek damit beauftragt wurde, dies herauszufinden und zu belegen. Weniger froh könnte dagegen das Biga sein. Der Verantwortliche im Dienst für Tourismus kann sich dann zwar bei den wohl unausweichlichen Schritten im «menschlichen» Bereich auf die Folgerungen der renommierten Berater berufen. Andererseits wäre er gezwungen, diese Schritte auch wirklich zu tun.

Was sonst noch getan werden muss, erbrachte die Umfrage deutlich: Die SVZ hat ihre verstaubte Werber-Mentalität abzulegen und sie durch ein modernes Marketing-Denken zu ersetzen. Kooperationen mit wirtschaftlichen und kulturellen Institutionen und Unternehmen sowie der gemeinsame Auslands-Auftritt in «Swiss Centers» erbringen wertvolle Synergien. Die Präsentation der Schweiz im Ausland, die Marktforschung sowie die Positionierung der Marke Schweiz durch das «Tourismus-Marketing Schweiz» (TMS) - wie die SVZ künftig heissen könnte - soll der Bund finanzieren. Alle Leistungen zugunsten regionaler und lokaler Anbieter müssen dagegen von den Nutzniessern berappt werden. Denkbar ist auch die Gründung einer «Schweiz AG», bei der alle Interessenten - inklusive der Bund - Anteile erwerben.

Ideen gibt es also genug. Schade nur, dass ausgerechnet die direkt Betroffenen, die Regionaldirektoren sowie die Kur- und Verkehrsdirektoren, ihre Vorstellungen von der künftigen SVZ nicht öffentlich machen wollten. Reflexartig deuteten einige die Umfrage als eine Anti-SVZ-Kampagne. So kurz vor der Verkündung der möglicherweise frohen Botschaft Hayeks wollten sie sich aber nicht zuweit aus dem Fenster lehnen. Denn wer weiss, was der unkonventionelle Unternehmensberater mit den SVZ-Partnern so alles vorhat...

Andreas Netzle

Pressekonferenz Mitte September

In einer gemeinsamen Pressekonferenz in der 2. oder 3. Septemberwoche wollen das Bundesamt für Industrie, Gewerbe und Arbeit (Biga) sowie *Nicolas Hayek* die Ergebnisse der SVZ-Evaluation (offiziell) vorstellen. Am 11. August präsentierte Hayek seinen Schlussbericht im Biga. Dort werden laut Angaben von *Karl Koch* vom Dienst für Tourismus noch einige «Anpassungen» vorgenommen. Auch die SVZ erhält den Bericht zur Stellungnahme, wie es hiess. Der SVZ-Ausschuss wird über den definitiven Bericht vorgängig informiert werden. Die Botschaft des Bundesrates wird vom Erstrat vermutlich in der Herbstsession 1994 behandelt. *AN*

Auslandmärkte 12

Kanadier reisen individueller als Amerikaner

Zwar bringen die Kanadier unserem Tourismus bloss zwei- bis dreihundert Logiernächte jährlich. Kanada birgt aber ein ungenutztes Potential. Namentlich die jungen Kanadier, sie reisen individuell, schätzen ergiebige Information von Schweizer Anbietern.

URS MANZ

Kanada ist ein Land mit grossem wirtschaftlichem Potential, seine Arbeitslosenrate sinkt. Gemäss dem Canadian Tourism Research Institut werden in diesem Jahr sechs Prozent mehr Kanadier nach Europa reisen als im Vorjahr. Bei einer Umfrage von kanadischen Medien kam die Schweiz auf den achten Rang der beliebtesten Destinationen. Die Nachfrage der Kanadier in der Schweiz bewegt sich zwischen zwei- und dreihunderttausend Logiernächte jährlich. 1992 verbrachten sie 218 355 Übernachtungen in unserem Land (Hotellerie: 80%; Parahotellerie: 20%). 1993 wird vom Swiss National Tourist Office (SNTO) in Toronto eine knapp gehaltene Frequenz erwartet.

Individueller als Amerikaner

Viele Kanadier sind noch eng mit Europa verbunden, dazu kommt die Zweisprachigkeit in Kanada, mit entsprechenden wirtschaftlichen und kulturellen Unterschieden. Kanadische Touristen verhalten sich auf Europa-Reisen individueller als die Amerikaner. Sie sind mehr an Winteraufenthalten in der Schweiz interessiert als die Amerikaner.

Rund sechzig Prozent der Kanadier organisieren ihre Reise nach Europa selber. Hauptmotivation für die Reise ist die Schönheit unserer Landschaft, das gute Angebot an Bahnreisen und Aktivferien (Skifahren). Innerhalb von Europa benutzen sechzig Prozent der kanadischen Reisenden das Auto, dreissig Prozent die Bahn. Nahezu die Hälfte unserer kanadischen Gäste reisen zu zweit, jeder vierte reist alleine. Mit der Familie reisen etwa zwanzig Prozent.

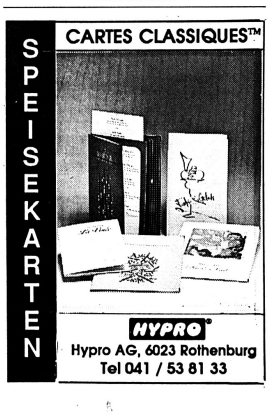
Die jüngeren Gäste müssen von Schweizer Anbietern vermehrt angesprochen werden. Sie reisen individuell und brauchen entsprechende Informationen. Die von den Kanadiern nachgefragten Angebote sind Aktivsportferien auch für fitnessbewusste, mittelalterliche Leute, Wanderferien in Form von Packages inklusive bed & breakfast hotels, Bahnangebote, Angebote für Senioren, Pauschalangebote mit kulturellen Elementen (Konzerte, Museen, Städteführungen, Musikfestivals, Ausstellungen), Kurzaufenthalte in Städten, Städteaufenthalte für Geschäftsreisende und Incentives für Firmen. Für den Winter wünschen die Kanadier preiswerte Pauschalangebote für Skifahrer, Gruppenangebote für Ski Clubs und Ski Safari-Angebote mit Aufenthalten an mehreren Orten.

Tips für den Marktauftritt

Werbematerial sollte zweisprachig, Englisch und Französisch verfasst sein. Es muss sofort klar sein, um welchen Ort oder welche Region der Schweiz es sich handelt und wo diese liegen, weiter, ob es sich um Individual- oder um Gruppenangebote handelt. Die Preise müssen in kanadischen Dollars angegeben werden. Falls die Angebote in Kanada buchbar sind, empfiehlt das SNTO, unbedingt eine 800er-Nummer oder den CRS-Code angeben. Bei Besuchen von kanadischen Tour Operators sind frühzeitige Anmeldungen unerlässlich.

Für Schweizer Verkehrsvereine, Hotelketten und Incoming Operators ist die Beteiligung an folgenden Anlässen empfehlenswert: Die ETC-Anlässe, jeweils Ende Januar und Februar in kanadischen Städten. Der Salon International Tourisme Voyage in Montreal, jeweils Ende Oktober, und die Swiss Travel Show 94 in Montreal und Toronto, im März.

REKLAME



Bei Ihrem Getränkelieferanten

ACTION

unifontes

Profitieren Sie! Vom 9.–27. August 1993:

10 Rappen Preisreduktion pro — 1 l Fontessa Elm; 1 l Arkina Yverdon

15 Rappen Preisreduktion pro — PET 1,5 l Arkina Yverdon; 1 l Elmer Citro; 1 l Arkina Citro

Bergundthal 9000 St.Gallen
071/24 80 24
Stempeluhren für Hotel und Restaurant
Wir erfassen Ihre Zeit!

Annonces par téléfax
031 46 23 95
touristik hotel revue

Günstige Liquidations-Occasionen

Mikrowellen Panasonic
Gourmet1330 Fr. 1280.–
Umluftofen Frank Fr. 580.–
Schlagrahmautomat Schla-gra, wie neu Fr. 1450.–
26 Restaurationsstühle mit braunem Ledersitz Fr. 75.–
und vieles mehr.
Telefon 075 233 13 88
57340/364363

Aus Inventarübernahme (Wirtewechsel) verkaufen wir ein zweijähriges, einwandfreies
Soft-Ice-Gerät
Fabrikat «Ott-Frigorex» Export Pasta, Typ G/ST III EP, wassergekühlt, für feste Installation geeignet. Verhandlungsbasis zirka 40% unter dem Neuwert.
Auskünfte erhalten Sie von Hr. H. Wyss,
Telefon (064) 24 76 46, ab 2. August 1993.
57289/44300

Gesucht!
Neuwertige Kücheneinrichtung und Apparate für kleineres Restaurant.
Angebote unter Chiffre 57602 an hotel revue, 3001 Bern.
57602/10219

Beschriftungen prompt per Post
Selbstklebe Schriften und Buchstaben in allen Farben + Grössen
+ Folien, wetterfest, für innen + aussen, für jeden Zweck!
FAX 064 31 26 02 ☎ 064/31 38 76 5722 Gränichen **Ottlik**

VIANDE Hero FLEISCH
Traitafina AKTUELL
Hero Schweiz AG Telefon 064 - 59 21 21
Traitafina Telefax 064 - 59 21 31
5600 Lenzburg 1
Büro Grenchen, Tel. 065 53 06 01 · Bureau Crissier, Tél. 021 635 16 64
Büro Landquart, Tel. 081 51 61 50 · Ufficio Ticino, Tel. 091 95 22 21

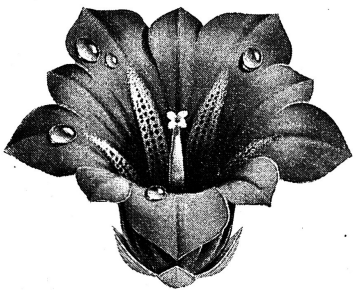
Aktuelle Angebote und Aktionen für Gross-Verbraucher vom 9.–20.8.1993

Rindshuft Gastro o/Deckel frisch		Fr.	35.90/kg
ca. 4 kg, VAC			
Rindsfilet TOP frisch		Fr.	53.90/kg
ca. 2,2 kg, VAC			
Kalbsbrustschnitten 140 g / 180 g TK		Fr.	18.90/kg
Karton zu 30 Stück			
Rindfleisch geschnetzelt Top TK		Fr.	19.90/kg
1 kg, VAC	ab 20 kg	Fr.	19.40/kg
Fleischkäse «Hit»		Fr.	6.40/kg
Stück zu ca. 2,5 kg, VAC	ab 30 kg	Fr.	5.80/kg
Kalbsbratwurst 130 g	AKTION	Fr.	1.39/St
Beutel zu 6 Stück, VAC	ab 5 Bt	Fr.	1.30/St
Kalbsbratwurst 150 g	AKTION	Fr.	1.55/St
Beutel zu 6 Stück, VAC	ab 5 Bt	Fr.	1.46/St
Straussenfilet TK	AKTION	Fr.	21.90/kg
Karton zu 5×2 kg	ab 30 kg	Fr.	20.80/kg
Petersfisch NZ, 75–125 g Lagen gefr.		Fr.	10.90/kg
Petersfisch NZ, 125–175 g Lagen gefr.	ab 30 kg	Fr.	10.40/kg
Karton zu 10 kg	ab 100 kg	Fr.	9.80/kg

Die Wochenhits aus dem La Toque-Sortiment

Nasi Goreng «La Toque»	AKTION	Fr.	11.70/kg
Reis, Schweinefleisch, Schinken, Gemüse			
Soja, ca. 410g/Portion	= ca.	Fr.	4.80/Po
Poulet ½ «La Toque» gebraten		Fr.	12.67/kg
ca. 450 g/Portion	ca.	Fr.	5.70/Po
Bohnen mittelfein		Fr.	4.50/kg
TK, Karton zu 2×2,5 kg	ab 50 kg	Fr.	4.20/kg
	ab 420 kg	Fr.	3.90/kg
Trutenfleisch geschnetzelt rot		Fr.	8.90/kg
TK, Karton zu 10×1 kg	ab 30 kg	Fr.	7.90/kg

Ihr Partner für Fleisch, Comestibles und Traiteur-Spezialitäten



WERBUNG

ist die Butter auf dem Brot.

Hotellerie Basel

In Baselstadt wird investiert

Neuigkeiten in der Basler Hotellerie: Zum einen wird die Dépandance des Fünfstern-Hauses Euler in ein neues Ein-Stern-Hotel umgebaut. Zum anderen wird das Hotel Basel einer Totalsanierung für sieben Millionen Franken unterzogen und erhält mit Raeto Steiger einen neuen Pächter.

In der Dépendance des Basler Fünf-Stern-Hotels Euler (Manz Privacy), das bisher als Personalwohnhaus diente, soll ein neues, einfaches Ein-Stern-Hotel entstehen. Euler-Generaldirektor *André Werner* bestätigte gegenüber der *hotel + touristik revue* die Pläne, betonte aber, dass das neue Hotel unabhängig vom Euler geführt werde. Als Projektleiter für das Hotel an der Küchengasse wirkt *Otti Bäriswyl* (68), der anfangs nächsten Jahres als Direktor des Hotels Basel ausscheidet.

Zuwachs für unteres Segment

Bäriswyl betonte, dass das einfache Hotel den Mangel an preisgünstigen Betten am Basler Centralbahnhof beheben soll. Zudem soll eine «jazzige Bar» (Bäriswyl), die zugleich als Réception dient, Anziehungspunkt werden. Die notwendigen Kosten für die Instandstellung des Gebäudes schätzt Bäriswyl auf rund 700 000 Franken. Ob Bäriswyl erster Chef des neuen Hotels wird, ist noch offen: «*Ljuba Manz* lässt mir diesbezüglich freie Hand», sagt Bäriswyl, der versichert, dass in rund einem Monat vertiefte Informationen über das Projekt vorhanden seien.

Pachtwechsel im Hotel Basel

Erst per 1. Februar 1994 wird *Raeto Steiger*, bis vor kurzem Chef des Fünf-Stern-Hotels Steigenberger-Belvédère in Davos, Pacht und Management des Vier-Stern-Hotels Basel in Basel übernehmen. Auch auf dieses Datum endet der Pachtvertrag mit der CEM-Gruppe. Steiger arbeitet aber bereits in der Rheinstadt als Projektleiter der geplanten Totalsanierung des Hotels (sieben Millionen Franken), die im nächsten Frühjahr gestartet werden soll. Bis zu seinem Amtsantritt ist Steiger bei der Chemiefirma Ciba (Abteilung Liegenschaften) angestellt, denn das Hotel Basel gehört der Ciba-Pensionskasse. *IA*

Hotel Schönbühl, Hilterfingen

Präsident der Berner Wanderwege übernimmt Hotel am Thunersee

Das Hilterfingener Hotel Schönbühl ist einer jener zahlreichen Betriebe am rechten Thunerseeufer, die nicht nur aus wirtschaftlichen Gründen geschlossen sind. Dank dem Engagement von Heinz Aerni, der seit langem ein Bein im Tourismus hat, wird das 3-Stern-Haus wieder zu neuem Leben erwachen

PETI GRUNDER

Die Zukunft des etwas über dem Thunersee gelegen Hilterfingener Hotel Schönbühl ist gesichert. Nachdem *Esther Ackermann* und *Bernadette Baggenstoss* ihre Pacht vorzeitig gekündigt hatten und der Besitzer *Heinz Müller* den Betrieb nicht weiterführen konnte, stand das gut erhaltene Drei-Stern-Haus mit seinen 30 Betten und der ansehnlichen Restauration zum Verkauf.
Zugegriffen hat nun *Heinz Aerni*, er ist Vorstandsmitglied des Verkehrsvereins Hilterfingen-Hünibach und amtierender Präsident der Berner Wanderwege (BWW), die zurzeit das Wandernetz gerade im Berner Oberland breitflächig ausbauen. Diesen Posten wird Aerni per Ende Jahr verlassen, um sich voll aufs Gastgewerbe zu konzentrieren.

Auslastung mit Wandergruppen

Dabei ist er freilich nicht allein: Sein Sohn *Adrian Studer*, zurzeit (noch) bei Merkur in Bern als Geschäftsführer tätig, wird ihm zur Seite stehen und mithin von allem Anfang an Gewähr für einen professionellen Betrieb bieten. Die Wiedereröffnung des Hotels Schönbühl ist für Mitte September vorgesehen.
Zunutze machen will sich seinen beruflichen Hintergrund indessen auch Aerni Senior: Für die Auslastung seiner Betten will er nämlich nicht zuletzt «Wandergruppen aus dem benachbarten Ausland» rekrutieren, denen er dereinst persönlich die Schönheiten des Berner Wanderwegnetzes näherbringen möchte.
Freilich braucht es an der Thuner "Goldküste", wo laut Aerni «dringend Hotelbetten notwendig sind» und Gäste auf der Suche nach Logis mitunter bis ins Frutigland ausweichen müssen, wohl nicht einmal spezielle Segmente, um einen Hotelbetrieb erfolgreich zu führen.
Neben der Hotellerie, die im Hotel Schönbühl fortan zum Ganzjahresgeschäft wird, soll eine französisch geführte Ausflugs- und Bankettgastronomie zum zweiten Pfeiler des Hauses werden. Zwar ist sich der neue Besitzer durchaus der Schwierigkeiten bewusst, in einem rezessiven Umfeld neu anzufangen, doch als Mensch, der «positiv denkt und an die Zukunft glaubt», hätte er sich wohl kaum auf das Unternehmen eingelassen, wenn er nicht überzeugt wäre, dass sein Unterfangen gelingt. Und dass es gelingt, daran dürfte angesichts der personellen und infrastrukturellen Vorgaben kaum zu zweifeln sein.

Nachdem das Hotel Schönbühl in Hilterfingen drei Jahre leer gestanden ist, geht es nun wieder einer erfreulicheren Zukunft entgegen: Es soll Wandergruppen aus dem Ausland beherbergen. *Foto: Christian Helmle*

Mwst-Rückforderung

Steuern sparen

Fortsetzung von Seite 1

Voraussetzung dafür, dass MPM von *Max Pilgerstorfer* tätig wird, ist das Vorlegen sämtlicher Rechnungen im Original. Kopien und Kreditkartenbelege werden vom deutschen Fiskus nicht anerkannt. Ausserdem müssen alle Hotel- und Mietwagenrechnungen ausser dem Namen des Reisenden auch den Namen der Firma tragen. Schliesslich müssen auf der Rückseite von Restaurantrechnungen die Namen der Teilnehmer und der Firmen vermerkt werden.
Von MPM wird dann für die Steuer-Rückholaktion das geeignete deutsche Finanzamt ausgesucht. Bis 50 000 DM Mehrwertsteuer-Rückerstattung beträgt die Provision zwanzig Prozent, von 50 001 bis 150 000 DM liegt sie bei fünfzehn Prozent und darüber, bis zu einer Million DM, bei zehn Prozent. Wer noch mehr zurückerwarten kann, darf die Konditionen aushandeln. MPM sorgt auch für die fiktive Unternehmensbescheinigung, falls diese erforderlich ist.

Papierkrieg erledigen

Pilgerstorfer ist durchaus daran interessiert, dass man mit ihm ins Gespräch kommt. «Ich trage das volle Risiko, wenn nichts aus dem Geschäft wird, weil vielleicht die Voraussetzungen nicht stimmen». Seine Firma übernimmt den gesamten Papierkrieg, die Unterlagen müssen aber bis zum 30. Juni des folgenden Jahres beim Finanzamt eingereicht sein - «ich brauche daher alle Papiere bis etwa Ende Januar, um noch ausreichend beweglich zu bleiben», sagt der clevere Geschäftsmann. Ihm verdankt der deutsche Markt übrigens auch die Erfindung der «Tax-Free-Shops».

Grosses Interesse

Jeder Ausländer kann seine in Deutschland gezahlte Mehrwertsteuer natürlich auch persönlich zurückfordern. MPM hat mit dem Mehrwertsteuer-Rückholangebot aber anscheinend eine Marktlücke gefunden. Die in rund 150 Hotels ausliegenden Prospekte stossen auf lebhaftes Interesse und lösen fast immer Aktivitäten der ausländischen Gäste aus. Die Adresse: MPM Marketing GmbH, Postfach 2, D-82328 Berg am Starnbergersee; Telefon 0049 8151 955 66.

Hotellerie Chur

Lösung für «Radi» und «Stern»

Der neue Besitzer des Churer Restaurants Radi wurde gefunden: *Walter Brunner*, der seit zweieinhalb Jahren Besitzer des traditionsreichen Romantik-Hotels Stern in Chur ist, hat das an den Stern anschliessende Gebäude, mit dem Restaurant Radi im Erdgeschoss, zu einem «realistischen Preis» erworben.
Das «Radi» soll einer sanften Renovation unterzogen werden. Im oberen Teil der sich bisher im Besitz der Pensionskasse von Calanda Haldengut befindlichen Liegenschaft werden Unterkünfte für das «Stern»-Personal und Studios eingerichtet. Einer Renovation will Brunner auch einen Teil der Unterkünfte im «Stern» unterziehen, um gegen die Konkurrenz durch das sich im Bau befindliche Churer Hotel Pyramide gewappnet zu sein.

Zusammenarbeit Österreich/Russland

Joint Venture mit russischen Luxushotels

Gediegener Luxus und österreichische Gastlichkeit sind jetzt mit der Eröffnung des 280 Zimmer-Haus Nevskij Palace auch im russischen St. Petersburg zu Hause. Eigentümer des Hauses ist das Joint Venure «Hermes» mit österreichischer Beteiligung. Betrieben wird das Haus von den «Marco Polo Hotels & Resorts».

HERIBERT PURTSCHER, ST. PETERSBURG

Am berühmten Nevskij Prospekt der quirligen Lebensader der früheren Zarenstadt und heutigen Kulturmetropole im Norden Russlands, wurde vor kurzem das «Nevskij Palace Hotel» eröffnet. Das 5-Sterne-Luxushotel mit 570 Betten wurde VOn der österreichischen Baufirma ABV als Generalunternehmer errichtet. Betrieben wird es von der ABV-Tochter «Marco Polo Hotels & Resorts» die damit das halbe Dutzend vollgemacht hat. Als grösster ausländischer Hotelbetreiber in der ehemaligen Sowjetunion führt Marco Polo bereits Hotels in Moskau, Novgorod, Tiflis und Gudauri.

Beim Nevskij Palace handelt es sich um die gelungene Revitalisierung eines historischen Gebäudes aus dem 19. Jahrhundert. Hinter der denkmalgeschützten Fassade des ehemaligen Hotels «Baltiskaja» entstand der modernste Hotelbau von St. Petersburg. Architektonische Besonderheit und Mittelpunkt des Gebäudes ist die öffentliche Passage zwischen Nevskij Prospekt und der Strejannaja Uliza. In der Passage befinden sich elegante Boutiquen, ein Bierlokal sowie der Eingang in das Nevskij Palace Hotel.

Österreichische Kredite

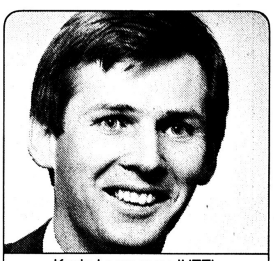
Der technisch aufwendige Hotelbau (wegen des für St. Petersburg typischen sumpfigen Baugrunds an der Newa-Mündung mußte sogar eine «schwimmende Betonplatte» untergezogen werden) verschlang mehrere hundert Millionen Franken. Die Baukosten wurden zur Gänze von der Österreichischen Creditanstalt finanziert. Das Risiko wird zu 90 Prozent von der Österreichischen Kontrollbank gedeckt. Kreditnehmer und Eigentümer des Hotels ist das Joint Venture «Hermes», an dem mit 51 Prozent die Stadt St. Petersburg, mit 39 Prozent das Wohnhauskombinat 2 der Stadt und mit 10 Prozent die ABV (Alleineigentümer *Leopold Bausbeck*) beteiligt sind.
Für den rasch aufstrebenden Tourismus von St. Petersburg bedeutet dieses neue Hotel freilich mehr als eine willkommene Ausweitung des Bettenangebots der obersten Kategorie. Wichtig ist, dass das Nevskij Palace auch als Stützpunkt für westliches Hotel Know-how und vor allem zur Heranbildung hervorragend geschulter Mitarbeiter in Russland dient.
Die Qualität des Hauses komme von den Menschen, die hier arbeiteten, freute sich Bausbeck anläßlich der offiziellen Eröffnung des Hotels. Tatsächlich ist es gerade dieser Punkt, der dem Besucher angenehm auffällt. «Die jungen Leute hier wissen, daß Dienen nicht Ausbeutung des Menschen bedeutet, sondern ihnen eine Zukunft eröffnet», bringt Bausbeck die Philosophie im Hause auf den Punkt.

150 bis 200 Dollar im Monat

Die Freundlichkeit des Personals wird finanziell gut abgegolten. Die Russen und Georgier erhalten ein Rubel-Grundgehalt im Gegenwert von 150 bis 200 Dollar, was für russische Verhältnisse sensationell ist. Dazu kommt noch ein Bonus, der direkt in Dollar ausbezahlt wird.
Die Auslastung von 75 Prozent nach nur zwei Monaten «soft opening» gibt der Politik des Unternehmens recht. Dementsprechend will Bausbeck seine Marktführerposition als Hotelbauer in der früheren UdSSR weiter ausbauen: «Wir wollen jedes Jahr ein bis zwei neue Häuser eröffnen». Bereits im Bau ist eine Luxusherberge in Alma Ata, der Hauptstadt von Kasachstan. Es wird seine Pforten im ersten Quartal 1995 öffnen. Etwas länger dürfte die Eröffnung des ebenfalls bereits begonnenen Baus in Lemberg (Ukraine) auf sich warten lassen, da hier noch die Finanzierung offen ist. In Planung sind weitere "Palace Hotels" in Minsk (Weißrußland) und Usbekistan, wobei Bausbeck für jedes neue Hotel mit einer Vorlaufzeit von mindestens drei Jahren rechnet.

Frucht eines österreichisch-russischen Joint Ventures und von österreichischen Banken finanziert: Das Hotel Nevskij Palace im russischen St. Petersburg *Foto: Heribert Purtscher*

REKLAME



Kevin Lemasney, IHTTI, Neuchâtel, profitiert von:
FIDELIO
Frontoffice
vom
Hotelspezialisten
CHECK-IN DATA AG
INFORMATIK FÜR HOTELLERIE UND GASTRONOMIE
Telefon 01 810 53 80

Samnaun

Parallelbahn statt Metro

Im Samnaun lässt man nichts anbrennen: Nachdem die Zubringerbahn ins Skigebiet in Form einer Ski-Metro von den Nachbarn in Ischgl torpediert wurde, soll jetzt für 20 bis 30 Millionen Franken eine Parallelbahn zur bestehenden Luftseilbahn von Ravaisch auf den Alp-Tride-Sattel gebaut werden.

Samnaun, das letzte Seitental des Unterengadins vor Österreich hat sich mit dem Tourismus ein zweites Standbein zum Status eines Zollausschlussgebietes geschaffen. Es wird nicht nur von Tagestouristen aufgesucht, sondern auch von Gästen, die dort ihre Ferien verbringen. Vor allem im Winter, seit es die grenzüberschreitende Skiarena Samnaun/Ischgl gibt. Vom Samnaun aus gibt es nur eine Zubringerbahn in dieses grenzüberschreitende Skigebiet, mit Wartezeiten von bis zu zwei Stunden als Folge. Es gab nur zwei realistische Möglichkeiten, die Zubringersituation rasch zu verbessern: eine Parallel- oder eine Ersatzbahn. In Samnaun entschieden sich die Stimmenden für eine Parallelbahn zur bestehenden Luftseilbahn von Ravaisch. Damit wurde den Luftseilbahnen Samnaun AG grünes Licht gegeben, diese Variante genauer abzuklären.

Noch sind Hürden zu nehmen

Der Samnauer Gemeindepräsident *Eugen Jenal* sieht in einer Parallelbahn «eine machbare Lösung» der prekären Zubringerverhältnisse. Allerdings gilt es, zu rund 25 Durchleitungsrechten für die neue Bahn zu kommen. Da es sich dabei praktisch um die gleichen Ansprechpartner handelt wie beim Bau der bereits bestehenden Bahn, hofft man rasch zu diesen Bewilligungen zu kommen. Die Tal- und Bergstation der neuen Bahn würden auf Gemeindegebiet liegen, wobei allerdings für die Talstation noch eine Rodungsbewilligung erforderlich ist.
Die bestehende Anlage vermag 800 Personen in der Stunde ins Skigebiet zu befördern. Mit der Parallelbah (ob eine Grosskabinen- oder Umlaufbahn gebaut wird, ist noch nicht bekannt) sollen stündlich 1700 Personen befördert und die Zubringerkapazität verdreifacht werden. Man rechnet mit Investitonen von 20 bis 30 Millionen Franken für die neue Bahn - und das dürfte auch den Nachbarn in Ischgl schon weit besser gefallen als die 80 Millionen für eine Metro. Falls alles nach Plan verläuft, wird mit einer Realisierung der neuen Bahn im Sommer 1995 gerechnet. *FS*

RDA-Workshop, Köln

Grossauftritt der Schweiz

Über zehntausend Fachbesucher aus den Reihen der internationalen Omnibus-Veranstalter werden zum diesjährigen «RDA-Workshop» vom 17. bis 19. August auf dem Messegelände in Köln erwartet. Einen grossen Auftritt hat die Schweiz angekündigt.

Die Zahl der Aussteller am Kölner «RDA-Workshop» ist auf genau 1023 angewachsen, die Ausstellungsfläche musste gegenüber dem Vorjahr um 40 Prozent auf nun 19 000 Quadratmeter erweitert werden. Mit 85 Prozent der etwa 1500 touristisch tätigen deutschen Omnibus-Veranstalter als Besucher wurde schon im vorigen Jahr ein «Markt-Ausschöpfungsgrad» erreicht, der kaum noch zu überbieten sei, wie die Messeleitung in Köln meint.

Schweiz macht Wirbel

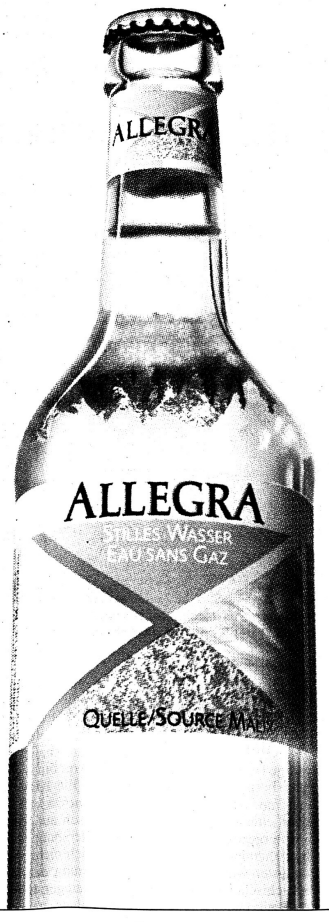
Auch von den Schweizer und niederländischen Bus-Touristikern kommt, so glaubt man beim «RDA-Workshop», der überwiegende Teil nach Köln. Vor allem «kommen die Entscheidungsbefugten», wie die Kölner RDA-Macher schätzen. In Köln seien die Besucher also «orderfähig». Ob sie «auch orderwillig sind, hängt von den Ausstellern ab», sagt die Messeleitung. Und vergibt für die Schweiz gleich Vorschusslorbeeren. Denn: «Die kleine Schweiz macht hier viel Wirbel», sagt einer der Verantwortlichen. «Als einziges Land veranstaltet die Schweiz zwei Pressekonferenzen und hat acht oder neun flankierende Veranstaltungen im Programm». Dabei liegt die Schweiz mit 850 Quadratmetern Ausstellungsfläche weit hinter Deutschland (8547), Österreich (1960), Italien (1200) und knapp vor Spanien (806). Mit jeweils zehn Quardatmetern sind Andorra, Israel, Island und Monaco vertreten.
Die Schweiz und Italien dominieren im Parterre von Halle 5, wo auch einige Busher steller ihre neuesten Fahrzeugtypen zeigen. Die übrigen Car-Neuheiten werden direkt hinter Halle 5 vorgestellt. Deutschland, Österreich, Skandinavien, Grossbritanien und Irland präsentieren sich in der 1. Etage der Hallen 1 bis 3, alle übrigen Aussteller sind im Parterre der Hallen 1 und 2 zu finden. Die Eintrittskarten, die an allen drei Ausstellungstagen gültig sind, kosten für Busunternehmen und Reisebüros DM 40.—, für alle anderen Fachbesucher DM 200.—. Der «RDA-Workshop» ist ausschliesslich für Fachbesucher geöffnet.

GU, Frankfurt

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

Sie haben mit ALLEGRA eine gute Wahl getroffen, denn ALLEGRA ist das freundlichste Mineralwasser der Welt.

ALLEGRA ist rätoromanisch und heisst auf deutsch «Freue Dich - Grüezi».



ALLEGRA.
STILLES MINERALWASSER.

OHNE KOHLENSÄURE, WIE ES AUS DER BÜNDNER BERGQUELLE KOMMT.

ABGEFÜLLT DURCH DIE PASSUGGER QUELLEN.

INFO-TOUR

Europäische Städte in Basel. Im Verkehrsbüro Basel ist noch bis zum 8. Oktober die Ausstellung «Matthäus Merian - ein Basler unterwegs nach Europa» zu sehen. Leben und Wirken des berühmten Kupferstechers, der vor 400 Jahren in Basel geboren wurde, wird in der Ausstellung anschaulich dargestellt. Zudem werden interessante Ansichten europäischer Städte aus dem 17. Jahrhundert gezeigt. Adresse: Verkehrsbüro Basel, Schifflände 5, 4001 Basel, Telefon 061/261 50 50. Die Ausstellung ist neben der Bürozeiten auch sonntags von 10.30 bis 14.00 Uhr geöffnet.

*

Kultur auf dem Pilatus. Mit der Ausstellung «Der Morion, das Geheimniss des schwarzen Bergkristalls» und der Kunstausstellung dreier Berliner und vier Luzerner Kunstschaffenden zeigt sich das Zentralscheizer Ausflugsziel Hotel Pilatus Kulm auf 2100 Meter über Meer bis zum 31. Oktober auch als internationale Kunstgalerie. Initiant des Konzeptes «Kultur auf dem Pilatus» ist *Bruno Huber* der Verwaltungsratspräsident der Pilatusbahnen.

*

dtv MERIAN Reiseführer. Für die Nord- und Ostschweiz (Basel, Chur, Davos, St. Moritz, Zürich) sowie die Zentral- und Westschweiz (Bern, Luzern, Genf, Lausanne) sind zwei neue dtv MERIAN Reiseführer erschienen. Kosten: DM 24.90 bzw. DM 28.90.

*

Hoppenstedt's European Congress Guide: Auf über 608 Seiten bietet der Hoppenstedt's Tagungsorte - European Congress Guide 93/94 aktuelle Daten von rund siebenhundert Tagungshotels, vierhundert Tagungs- und Kongresshallen sowie fünfhundert Tagungsorten in Deutschland und Europa. Darüber hinaus vielfältige Verzeichnisse und tabellarische Übersichten mit Kontaktadressen und redaktionelle Beiträge zu fachbezogenen Themen. Dieser Guide kann zum Preis von DM 98.– oder im Abonnement zu DM 58.– zuzüglich DM 6.– bezogen werden beim SVA Südwestdeutsche Verlagsanstalt GmbH & Co., in D-68151 Mannheim bezogen werden. Telefon: 0049621 392 2882; Fax: 0049621 392 2800.

*

Aktivferien '93 für Menschen ab 50: Vierzig anregende Ferienangebote für Menschen ab 50 sind im Katalog «Aktivferien '93» des Migros-Genossenschafts-Bundes enthalten. Gesundheitswochen mit Meerwasser-Therapie an der Côte d'Azur, Kneipp-Anwendungen in Schruns, «Gesünder geniessen» im Thermalbad in Saillon im Wallis, Volkstanz-Kurse, Schreiben im Tessin, kulturelle Erlebnistage in der Nord-Toscana und im Tessin sind einige Beispiele aus dem Angebot. Alle Ferienangebote werden von erfahrenen Animatoren geleitet. Der Katalog «Aktivferien '93» ist kostenlos erhältlich beim Migros-Genossenschaftsbund, Aktivferien, Postfach 266, 8031 Zürich.

*

Kirchner Museum, Davos: Der Tanz. Zehn Monate nach seiner Eröffnung zeigt das Kirchner Museum in Davos bereits seine erste Ausstellung. «Ernst Ludwig Kirchner - Der Tanz» ist der Titel der konzentrierten Zusammenstellung eines der wichtigsten Themen im Expressionismus. Gemälde, Skizzenbücher, Holzschnitte, Radierungen, Fotos und sein Theatervorhang verdeutlichen die intensive Beschäftigung Kirchners mit dem Tanz. Die Ausstellung dauert vom 25. Juli bis am 10. Oktober. Sie ist Dienstag bis Sonntag von 14 bis 18 Uhr geöffnet.

*

Ecoletter aus Starnberg. Der Starnberger Studienkreis für Tourismus wird ab Herbst 1993 vierteljährlich ein Informationsjournal für umweltverträglichen Tourismus herausgeben. Mit aktuellen Beispielen und praktischen Tips soll der Ecoletter die Entscheidungen der Hoteliers, Verkehrsbüros und Reiseunternehmen anregen. Die Studie wird zu beziehen sein beim Starnberger Studienkreis für Tourismus, Dampfschiffstr. 2, D-82319 Starnberg. Fax: 0049 8151 774 25.

Gastronomie

Esskultur dringt in die Schweizer Museen

Im Vergleich zu den USA ist die Esskultur in den Schweizer Museen noch weitgehend unterentwickelt. In den heiligen Hallen der Kunst, wo man vor nicht allzu langer Zeit aus lauter Ehrfurcht noch kaum zu hüsteln wagte, wurden auch jegliche Essgelüste unterdrückt. Doch Sitten und Publikum haben sich grundlegend geändert.

SILVIA PFENNIGER

Tafeln auf der Museumsterrasse mit Blick auf den Thunersee: Das Schloss Schadau ist auch eine touristische Attraktion der Region.

Eine gewisse Esskultur verlangen die Besucher heute auch von einem Museum. Das zeigt die im Auftrag der Basler Museen neulich durchgeführte «Konso-Studie» deutlich. Nach ihren gastronomischen Wünschen befragt, stellten die Besucher dem Kunstmuseum Basel - das immerhin zu den bedeutendsten Museen der Welt zählt - ein ziemlich schlechtes Zeugnis aus. Beim Museumsrestaurant wurde nicht so sehr die Qualität des Essens, sondern vor allem die «traurige Atmosphäre» bemängelt.

«Das Bedürfnis ist erkannt», sagt dazu *Urs Reimann,* Verwaltungsleiter der öffentlichen Kunstsammlung Basel. «In einem Jahr werden wir unseren Besuchern eine viel attraktivere Situation bieten», verspricht er. Laut der erwähnten Studie wünscht das zu 60 Prozent internationale Publikum vor allem eine leichte, bekömmliche und appetitliche Zwischenverpflegung.

Zürich liebäugelt mit Basel

Im Kunsthaus Zürich, wo die sogenannte «Bar» vom Angebot und der Grösse her, den Anforderungen der Besucher keineswegs entspricht, ist für die nächsten Jahre keine Änderung absehbar. Langfristig wird ein grösserer Umbau in Betracht gezogen. «Bis dann liebäugeln wir mit dem Kunstmuseum Bern und in der Kunsthalle Basel und deren Esskultur», gesteht *Regina Meili*, PR-Verantwortliche für das «arme» Kunsthaus Zürich, wo Kaffee und Sandwich an der Tagesordnung sind.

Pommes Frites sind Renner

Gross aber ungemütlich wirkt das Selbstbedienungsrestaurant im Verkehrshaus der Schweiz, dessen Restaurants an die Luzerner Hotel Union AG verpachtet sind. Neben diesen 250 Sitzplätzen verfügt das Museum im aufgebockten Schiff «Rigi» über weitere 200 Plätze. Bedient wird im Cockpit-Restaurant und auf der Terrasse, wo zusammen noch rund 120 Plätze zur Verfügung stehen. «Obwohl wir ‹Nouvelle Cuisine›, Salate und andere gesunde Sachen anbieten, sind Pommes Frites, Wienerli und Schnitzel nach wie vor die Renner» seufzt Direktionsassistent *Moritz Bürgi*. Man spüre an der Auswahl der Menüs zudem, dass vermehrt gespart werde. Dabei wäre der Küchenchef auf Bestellung bereit, jeden kulinarischen Wunsch zu erfüllen. Für Eisenbahnfans gibt es noch 36 Plätze in einem antiken Speisewagen, der auf Wunsch für Gruppen aufgedeckt wird.

Unverwechselbare Esskultur

Nach der interessanten Degas-Ausstellung, die zur Zeit nach Martigny lockt, geniesst man das Gartenrestaurant der Fondation *Pierre Gianadda* mitten im herrlich gestalteten Skulpturenpark. Bratwurst, Huhn oder Entrecôte werden direkt vom Grill angeboten, begleitet vom Salatbuffet.

Mit exotischen Menüs hat *Verena Hail*, die Leiterin der Cafeteria im Zürcher Rietberg Museum grossen Erfolg. Einen japanischen Imbiss, den sie jeden Donnerstag als Ergänzung zur Museumsführung offeriert, ist auf Wochen ausgebucht.

Picasso-Sammlung

Auch im feudal renovierten Luzerner Am Rhyn-Haus übersteigt die Nachfrage das Angebot, die Picasso-Sammlung verbunden mit einem Essen im festlichen Rahmen zu geniessen. Für das Catering wählt die verantwortliche *Heidi Rothen* abwechslungsweise eines der Vier-Stern-Hotels aus der Nachbarschaft.

Das kleine, feine und sehr persönliche Café im Rollerhof des Basler Volkskunde Museums, ist leicht zu übersehen und lebt mehrheitlich von Stammgästen. Spezialität von Mutter *Etelka* und Sohn *Attila Liptak* sind die selbstgemachten Waffeln. «Leider haben wir nur eine beschränkte Bewilligung für Selbstgemachtes», bedauert Attila Liptak. Eines ist gewiss, auch in den Museen ist die Esskultur weitgehend vom persönlichen Einsatz und der Kompetenz der Verantwortlichen abhängig.

Gelebte Gastronomie-Kultur in Thun

Das Thuner Gastronomiemuseum vermittelt eine Symbiose von gezeigter und erlebter Gastronomiekultur: Das Mitte des vergangenen Jahrhunderts erbaute Schloss, eine Mischung aus französischer Gotik englischem Tudorstil und Renaissancemotiven, beherbergt einzigartige Objekte schweizerischer Gastronomiekultur und ist gleichzeitig eine kulinarische Visitenkarten der Region.

Dem ehemaligen Zürcher Verkehrsdirektor und heutigen Ausstellungsleiter *Erich Gerber* ist es in diesem Jahr erstmals gelungen, das Gastronomiemuseum durch die Medien bekanntzumachen. Nach grosszügigen Berichterstattungen in Printmedien und im Fernsehen DRS sind im Schloss Schadau nach zwei mageren Jahren auch die Besucherzahlen wieder angestiegen. Im der Stadt Thun gehörenden Schloss befindet sich eine der umfangreichsten Kochbuchsammlungen der Welt, sowie Geschirr, historische Speisekarten und zeitgenössische Kunst von «gastro-inspirierten» Künstlern wie *Daniel Spörri*, *Alfred Hofkunst* oder *Corpaato*. Im Gegensatz zu den meisten anderen Museen der Schweiz überzeugt das Schloss Schadau vor allem im gastronomischen Bereich. Der Speisesaal, der als Miniaturausgabe des Festsaals von Fontainebleau bezeichnet wird, mag zwar etwas museal anmuten, bietet aber einen standesgemässen Rahmen für gehobene Gastronomie: Gutbürgerliche Küche ist im Museumsrestaurant ebenso zu geniessen wie französische Kreationen oder fernöstliche Tagesmenüs.

Thun ist als glückliche Verbindung von gastronomischer Kultur an den Wänden und auf dem Tisch in der Schweizer Museenlandschaft aber eher die Ausnahme. *SW*

Tudor- und Renaissance-Stil: Das Restaurant im Thuner Gastronomiemuseum wirkt zwar museal, bietet aber Ambiente und gehobene Gastronomie. *Fotos: SVZ*

Kommentar

Essen und Kultur unter einem Dach

In unseren grossen Kulturtempeln herrscht ein bedenklicher Mangel an Esskultur. Weltweit renomierte Museen wie das Kunstmuseum Kassel und das Kunsthaus Zürich können es nicht verhehlen. Das kulinarische Angebot wird den Wünschen der Besucher nicht mehr gerecht. Das bestätigt eine entsprechende Studie in Basel. Beanstandet wurde nicht so sehr das kulinarische Angebot, sondern vor allem die düstere und «traurige» Atmosphäre, in der es präsentiert wird. Die gewaltige Diskrepanz zwischen dem künstlerischen und dem kulinaischen Genuss passt nicht mehr in die Erlebniswelt, die vom breiten Publikum heute auch bei einem Museumsbesuch erwartet und beansprucht wird.

Das war nicht immer so. Würdevolles Benehmen wie in der Kirche war früher in den Kulturtempeln gang und gäbe. Ein Museumsbesuch musste intellektuell anregend und bildend sein. Im besten Falle bot einen «geistigen» Genuss. Lustvolles vergnügen erwartete man anderswo. Leichtsinn gehörte nicht ins Museum. Bis vor kurzem war er mit der Vorstellung, die sich der kulturbeflissene Bürger vom Museum machte, schwer vereinbar.

Essen im Museum kam zu jener Zeit einem Sakrileg gleich. Verschämt genehmigte man sich allenfalls ein einr dunklen Ecke eine Tasse Kaffee, um «den Geist zu beleben». Ein leicht verstaubtes, ausgetrocknetes Gebäck war bereits zuviel des Guten. Und wehe, wenn einem der Magen knurrte und damit verriet, dass man einen Bauch hatte und nicht allein vom Geist beflügelt war!

Heute ist der Bauch, zumindest als Symbol fürs Gefühl wieder akzeptiert und voll im Trend. Ganzheitlichkeit ist angesagt. Nicht nur Kopf, auch Bauch ist bis auf die Managementebene gefragt. Das bekommen nicht zuletzt die Museen zu spüren. Auch in den Kulturtempeln will sich das Publikum nicht mehr bloss mit den Augen sattsehen. Essen und Kultur sind kein Widerspruch! ***Silvia Pfenniger***

MIXED-PICKLES

Schoggi-Stadt in Österreich

In Österreich entsteht eine Schweizer-Schokolade-Stadt: Im Kärtner Lindt hat der Pfarrer nach den namensgebenden Vorfahren geforscht und ist dabei auf den Schokoladefabrikanten Lindt gestossen. Die Familie war ursprünglich im österreichischen Lindt ansässig und wanderte dann in die Schweiz aus. Seit dieser Erkenntnis dreht sich in der Kärtner Stadt alles um Schokolade. Ueberall gibt's die Süssigkeit von Lindt zu kaufen, und das Verkehrsbüro bemüht sich zusammen mit ansässigen Geschäftsleuten, die Schokoladenseite der Stadt einträglich zu vermarkten. So sprach kürzlich eine Lindter Delegation bei Lindt&Sprüngli in Kilchberg vor, um über eine Zusammenarbeit zu verhandeln. Sie hatte Erfolg. Die Zürcher Fabrik hat sich bereit erklärt, der Kärtner Stadt die Schokolademaschine, die *Rudolf Lindt* erfunden hatte, fürs Ortsmuseum zur Verfügung zu stellen. Weitere gemeinsame Aktionen sollen folgen. Wer weiss, vielleicht finden Schweizer Historiker doch noch heraus, dass Wolfgang Amadeus Mozart Schweizer gewesen ist... *pd/r.*

Emmentaler – Produktion gedrosselt

Ab September wird die Emmentaler-Produktion gedrosselt. Das Bundesamt für Landwirtschaft hat angeordnet, dass in der Zeit vom 1. September bis Ende Februar 1994 insgesamt drei Millionen Kilogramm weniger Emmentaler hergestellt werden dürfen. Damit soll den rückläufigen Verkäufen Rechnung getragen werden. Für die Milchwirtschaft stellt sich vor allem die Frage, was mit der nicht zu Emmentaler verarbeiteten Milch geschehen soll. Durch die geringere Emmentaler Produktion wird die Milchrechnung nach Angaben von *Samuel Lüthi*, Direktor des Zentralverbandes schweizerischer Milchproduzenten, kaum entlastet, denn die Milch müsse anderweitig verwertet werden, und diese Verwertung sei nur bei einem kleinen Teil billiger als die teuersten Emmentaler Exporte. *lid*

Kreatives Eier-Marketing der SEG

Die Genossenschaft für Eier und Geflügel Bern (SEG Bern) hat sich etwas in Sachen Eier-Marketing einfallen lassen: Mit der Entwicklung einer neuartigen Eier-Druckmaschine können Firmenlogos, Fotos, Wappen und andere Druckvorlagen ein- bis vierfarbig reproduziert werden. Vor dem Druckvorgang ist auch eine Grundierung auf der Multicolor-Anlage möglich. Ob nach der Rahmdeckeli-Euphorie wohl bald das Eiersammeln angesagt ist? *pd*

Footballer promoten US-Trend-Bier

Mit dem amerikanischen Nationalsport American Football will Anheuser-Busch International, die grösste Bierbrauerei der Welt, die Biermarke Bud in der Schweiz bekannter machen. In rund 400 Lokalen soll Bud zusammen mit dem attraktiven Sport auf dem Schweizer Markt promotet werden. Einige Lokale sollen dabei sogar von Footballspielen in kompletter Ausrüstung «heimgesucht» werden. Das Trendbier aus den USA erzielte im vergangenen Jahr eine der grössten Wachstumsraten im internationalen Biergeschäft. *SW*

REKLAME

...fleisch
...hamburger
...wurscht etc.

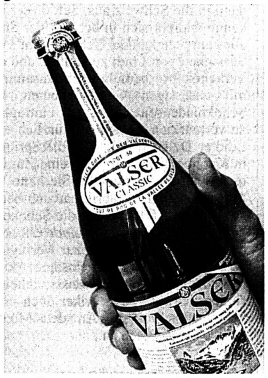
voilà mérat

mérat + Cie AG
mühlemattstrasse 55 3000 bern 14
tel. 031/45 11 18 fax 031/45 92 00

FIRMEN BERICHTEN

Qualitätssicherung mit neuem Dreh

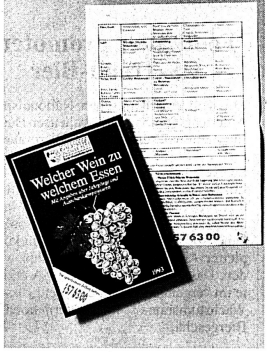
Verschluss ist Verschluss, könnte man meinen. Das hiesse allerdings, seine komplexe Funktion ausser acht zu lassen. Denn Konsumentenfreundlichkeit macht nicht bei einfacher Handhabung halt. Die neuen Halsetiketten und Drehverschlüsse der 1 l-Flaschen VALSER Classic und VALSER ohne Kohlensäure gehen denn auch einen Schritt weiter.



Weil beim neuen Verschluss-System auf die bisher gebräuchlichen Kunststoffringe verzichtet wird, kommt der Halsetikette eine wichtige Funktion bei der Qualitätssicherung zu. Sie versiegelt den Verschluss mit einem Papierstreifen, der umweltfreundlich entsorgt werden kann und bietet den Konsumenten damit Gewähr, dass die Flasche nach dem Abfüllen nicht schon einmal geöffnet wurde.
Wichtige Vorteile für die Konsumenten bietet auch der neue Drehverschluss, sowohl was das Öffnen als auch das Verschliessen der Flasche betrifft, weil der Kunststoffring nicht mehr entfernt werden muss. Selbstverständlich, dass die Aluminium-Verschlusse weiterhin dem Recycling zugeführt werden.
Weiter Informationen: Valser Mineralquellen AG, Liebefeld-Bern, Tel. 031 972 11 33, Fax 031 971 89 63.

«Guter Wein ist ein gut gesellig Ding ...

... wenn man mit ihm umzugehen weiss», sagte Shakespeare's Othello. Und in der Tat ist der richtige Umgang mit dem edlen Tropfen von Wichtigkeit, da der spezifische Charakter eines Weines die Geschmacksnuancen eines Menus hervorhebt. Der falsche Wein kann auch die besten Kochkünste verderben. Hier hilft die soeben im Verlag Mosse Adress AG erschienene Broschüre 'Welcher Wein zu welchem Essen".



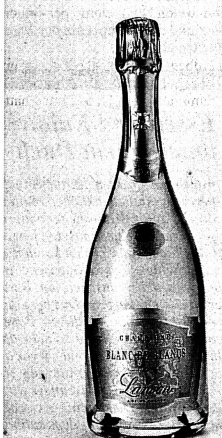
Denn: Passt ein zartblumiger, fruchtiger Johannisberg zu einer Bündnerfleischplatte? Und welcher Wein empfiehlt sich zu Riz Casimir?
Diese Fragen und viele andere beantwortet die handliche Broschüre "Welcher Wein zu welchem Essen", die in jeder Anzug- oder Handtasche ihren Platz findet. Die Ausgabe 1993 liefert Angaben über die Qualität von acht Jahrgängen, über die Ausschanktemperaturen und die Bedeutung der geheimnisvollen Abkürzungen auf den Etiketten. Die elfte Ausgabe der Broschüre "Welcher Wein zu welchem Essen" liefert die Angaben zu über 80 Weinen aus der Schweiz, aus Frankreich, Italien und Spanien der Jahrgänge 1985 bis 1992.
Sie ist erhältlich beim Verlag Mosse Adress AG, Räffelstrasse 25, 8045 Zürich.

Die Frische aus Holunderblüten

Sambucino ist ein prickelndes Getränk aus Holunderblüten, das jetzt neu aus dem Gastronomiehaus von *Peter Bonetti*, Flüelen, auf den Markt kommt. Der Sambucino bringt die natürlichen Vorzüge des Holunders auf angenehme und belebende Weise zur vollen Entfaltung. Er eignet sich vorzüglich fiir Aperitifs, zu Desserts oder als köstliche Erfrischung an warmen Sommertagen und lässt sich ausgezeichnet kombinieren und verwenden mit Früchten, Beeren aber auch mit Likören. Die ideale Ausschanktemperatur beträgt 3 - 5 °C.
Die lateinische Bezeichnung fiir den Schwarzen Holunder - Sambucus nigra - war Inspiration fiir den klingenden Namen des Blütengärgetränks, das aus Holunderblüten, klarem Wasser, pflanzlichem Süsstoff, reifen Zitronen und mildem Weinessig hergestellt wird. Das prickelnde Getränk enthält alle Eigenschaften des Holunders und ist reich an Vitamin A, B 1, B2, B6 und C sowie an Mineralstoffen, Natrium, Kalium, Calcium, Phosphor und Eisen. Ein weiterer Vorzug des Sambucino ist sein geringer Alkoholanteil von nur etwa 2,5 Volumenprozent.
Interessierte können Sambucino ab sofort beim Peter Bonetti, Blütengetränke, Postfach, 6454 Flüelen, Telefon 044 218 35, Fax 044 280 42 beziehen.

Exquisite Neuheit von Lanson

Mit dem Jahrgangs Blanc de Blancs 1983 präsentiert Lanson Spezialität, wie sie nur in ganz ausserordentlichen Jahren möglich ist. Nach langen Jahren der Reifung liegt aus Reims eine Cuvee vor, die durch Raffinesse, Eleganz und ein reichhaltiges Bouquet überzeugt.



Dass dieses anspruchsvolle Gewächs zu einem Preis von unter fünfzig Franken angeboten wird, dürfte die Gastronomie, welche ihren Champagner-Keller besonders pflegt mit Freude zur Kenntnis nehmen, sind doch Spitzen-Champagner dieses Kalibers ausgesprochene Raritäten, die entsprechend gesucht sind.
Weiter Informationen über Lanson Blanc de Blancs 1983 bei Diwisa SA 6130 Willisau.

Saal-Bestuhlungen mit Pep

Auch temporäre oder variable Theater-, Kino- oder Kongressbestuhlungen können jetzt hohe Anforderungen an Design und Funktionalität erfüllen: Der neue Stuhl Peps von Skandi-Form zeichnet sich durch moderne Gestaltung aus und bietet gleichzeitig einen sehr guten Sitzkomfort.
Die Embru bietet diesen stapelbaren Stuhl mit naturlackierter, schwarz gebeizter oder voll gepolsterter Sitzschale an. Armlehnen sind als steckbares Zubehör lieferbar. Eine einfache sichere Verbindungsmechanik sorgt dafür, dass er nicht aus der Reihe tanzt. Das Metallgestell ist mit schwarzem Strukturlack überzogen und die Sitzschale besteht aus gedrechseltem Birkenholz.
Weitere Informationen: Embru-Werke, 8630 Rüti ZH, Tel., 055 34 11 11, Fax 055 31 88 29

Zehtner Service AG Bern

Neun Konzepte neunmal anders

Vor 15 Jahren hat Peter Zehtner zusammen mit seiner Ehefrau und ein paar Freunden beinahe spasseshalber das Restaurant Rathaus in Bern übernommen. Der damals noch in der Baubranche tätige Hobbygastronom hatte auf Anhieb Erfolg. Er entschloss sich, mit beiden Beinen in die Gastronomie einzusteigen. Heute leitet die Zehtner Service AG neun gepachtete Betrieben.

REGULA STUCKI

Die folgenden neun Betriebe, zum Teil in Eigenbesitz und zum Teil in Partnerschaft, die im letzten Jahr zusammen einen Umsatz von mehr als 18 Millionen Franken erzielten, gehören zur Gruppe der Zehtner Service AG in Bern: das Restaurant Ratskeller, das Vegi Bubenberg, die Diagonal Bar, die Brasserie Bärengraben, das Café Fédéral und das BZ-Bistro in Bern, das Wynhus zum Bären in Münsingen, die Villette in Muri und das Pasta Basta in Biel. Die Fäden dieser Betriebe laufen zwar bei im Büro Zehtner zusammen, sind aber nicht miteinander verstrickt. Vielmehr bestehen neun voneinander unabhängige Konzepte, an deren Rahmen festzuhalten ist. «Weil nur dadurch Kontinuität und eine Identifikationsmöglichkeit mit dem Betrieb entsteht», schreibt das Firmenleitbild des Unternehmens vor. Wichtig also, dass ein Konzept von Beginn an stimmt.

Wer wird unser Gast sein?

Wie entstehen die Leitideen? «Erst muss mir ein Betrieb natürlich sympathisch sein. Dann frage ich mich: Wer wird unser Gast sein?» Bei Neueröffnungen in der Branche werde oft behauptet: «Bei uns ist jeder Gast willkommen». Doch dies sei reine Augenwischerei. «Schliesslich hat jeder Gast seine persönliche Erwartung an ein Restaurant». Und verschiedene Erwartungen können nicht in ein und denselben Topf geworfen werden.

Peter Zehtner *Foto: htr*

Ein typisches Beispiel dafür ist das Café Fédéral, das vor einem Jahr neu eröffnet wurde. Nach dem Umbau sind drei Viertel der ehemaligen Kundschaft weggeblieben, dafür aber 80 Prozent der heutigen Gäste neu dazugekommen.
Erst nachdem die Betriebskonzepte auf ein Zielpublikum zugeschnitten sind, wird mit dem Umbau begonnen. Dazu zieht Peter Zehtner Architekten bei, die einen individuellen Stil vertreten. So hat das jüngste Kind, die Diagonal Bar, im Frühling dieses Jahres den Atu Prix für Architektur gewonnen. «Es gilt in der Architektur wie beim Kochen: Einfach aber gut. Künstlich gesuchtes Originelles hat keine Lebensdauer.»

Selbständige Mitarbeiter

Bei der Auswahl der Mitarbeiter wird dem jeweiligen Geschäftsführer freie Hand gelassen. Nur bei der Besetzung von Kaderstellen pocht Peter Zehtner auf ein Mitspracherecht. Von den Mitarbeitern in den Pachtbetrieben erwartet er, dass sie selbständig arbeiten, aktiv zupacken und zielgerichtet arbeiten und auch Verantwortung übernehmen.

Ein Ziel vor Augen haben

Auf seinen Führungsstil angesprochen meint er gelassen, er könne sehr autoritär sein, versuche aber eher, seine Mitarbeiter auf andere Art zu beeinflussen. Sodass viele seiner Denkanstösse schon zu den "eigenen" Ideen seiner Mitarbeiter geworden sind. Zehtners Motto: «Ein Ziel gemeinsam erreichen. Wege dazu können vielfältig sein und müssen nicht unbedingt vorgeschrieben werden.» Deshalb existieren in der Leitstelle weder Arbeitszeit- noch Ferienkontrolle. Die Ziele werden Anfang Jahr festgesetzt und müssen termingerecht erreicht werden. «Natürlich geht das nur mit guten Mitarbeitern. Während die Gastronomie allgemein klagt, haben wir in den letzten Jahren grosse Sprünge vorwärts gemacht.» Peter Zehtner gibt keine Weisungen sondern Denkanstösse. Er gehe oft als Gast in seine eigenen Restaurants. Dies natürlich nicht unerkannt und von einigen Mitarbeitern bestimmt schon mit zitternder Hand quittiert. Ein weiteres Wachstum seines Unternehmens lässt er an sich herankommen. «Wenn die Chance besteht, ok. Ich möchte die Stadt Bern aber nicht mit Restaurants überschwemmen. Denn vielleicht würde auch ich mich einmal wiederholen.»

Interne Weiterbildung

Die Zehtner Service AG führt eine interne Weiterbildung für ihre Geschäftsführer durch. Letztes Jahr haben vier Schulungstage mit externen Spezialisten stattgefunden. So wurden zum Beispiel der Psychologiebeerater *Max Liechti* oder Marketingfachmann *Peter Kühler* zugezogen. Zu einem späteren Zeitpunkt sollen die Themen von den Teilnehmern selber erarbeitet werden. *RS*

Abschlussprüfungen 1993

Qualifizierung fürs Gastgewerbe

In den Schulhotels Braunwald, Zermatt, Pontresina, Interlaken und Glion legten 269 Hotelfachassistenen in diesem Jahr die Lehrabschluss-prüfung ab. In Interlaken und Montana wurden 61 Servicefachangestellte/Kellner geprüft.
Die besten Resultate erzielten:

Hotelfachassisteninnen

Patricia Germanier, Hotel Zermatterhof, Zermatt; *Andrea Grob,* Hotel, Kastanienbaum; *Sandra Marty,* Hotel Waldstätterhof, Brunnen; *Yolanda Schmid,* Hotel Sternen, Horw; *Claudia Frischknecht,* Hotel Wolfensberg, Degersheim; *Sandra Käser,* Schloss Hänigen, Konolfingen; *Julie Christen,* Hotel Hilton, Basel; *Petra Fellmann,* Hotel Luzernerhof, Luzern; *Nicole Koch,* Waldhotel National, Arosa.

Servicefachangestellte/Kellner

Regula Bissig, Hotel Stern + Post, Amsteg; *Gilles Pantillon,* Hotel Le Vieux Manoir, Murten; *Virginie Griessen,* Hotel Rosalp, Verbier; *Katja Nefzger,* Hotel Sonne, Sissach; *Tanja Radice,* Hôtel du Golf, Lausanne; *Barbara Rüedi,* Restaurant Talvo, Champfèr; *Sonja Zurkirchen,* Hotel Mont Cervin, Zermatt.

Küchenchefs

Die höhere Fachprüfung für Küchenchefs haben im Schulungzentrum SFG in Weggis neun Kandidaten bestanden. Die anspruchsvolle Prüfung dauerte vier Tage für jeden Kandidaten. Die Prüfungsgebiete umfassten von Personalführung und Recht über Berechnungswesen bis zur Zubereitung von zahlreichen Gerichten. Bestanden haben: *Rolf Danz* Romantik-Hotel Sternen, Solothurn; *Urs Elmer* Restaurant+Partyservice Monsejour, Küssnacht; *Ernst Graf,* Hotel Rotschuo; *Stefan Häfliger,* Hotel Terminus, Brugg; *Etienne Klethi,* Pacojet AG, Baar; *René Meier,* Hotel Sternen, Horw, *Werner Ritter,* Restaurant Post, Lyss; *Beat Schittenhelm,* Dörig und Brandl Comestibles, Schlieren; *Jörg Schröder,* Hotel Solbad Sigriswil r

WISSENSDURST

Glas, PET oder Alu zum Recycling

Vor einiger Zeit war das Angebot, aus welchen Flaschen man Getränke angeboten hat, sehr einfach, es gab nur Glas. Inzwischen hat sich ein Sammelsurium aus Pfand- und Einwegflaschen, Mehr- und Einweg- PET (Polyethylenterephthalat)-Flaschen und Alurniniumdosen angesammelt. Hier ein kurzer Überblick. Mehrwegflaschen werden bis zu 50mal gewaschen und wieder aufgefüllt. Ihre Verwendung in Restaurants und Hotels ist sinnvoll und ökologisch. Einwegflaschen sind nicht sehr sinnvoll, da ihre Entsorgung und das Recycling aufwendig sind. PET-Pfandflaschen können bis zu 15mal wiederverwendet werden. Sie sind leicht, unzerbrechlich, aber nicht ganz luftdicht: ökologisch sehr sinnvoll. Die PET-Einwegflasche ist nicht sehr ökologisch, da sie beim Recycling Kohlendioxid (C02) freisetzt.
Aluminiumdosen sind in Restaurants und Hotels ausser für ausländische Biere selten im Gebrauch. Sie sollten auf jeden Fall separat gesammelt oder gleich ganz vermieden werden. *RSCH*

IMPRESSUM

hotel + touristik revue

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

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

Gesamtleitung/Direction: Werner Friedrich.
Chefredaktor/Rédacteur en chef: Andreas Netzle (AN); Stellvertretender Chefredaktor / Rédacteur en chef adjoint: Miroslaw Halaba (MH).
Redaktion: hr: Urs Manz (UM), Susanne Richard (SR), Thomas Vaszary (VY); f&b: Silvia Pfenniger (SPF), Riccarda Schön (RSCH); tr: Dr. Alexander P. Künzle (APK), Sam Junker (SJ);
Redaktionsbüro Zürich: Michael Hutschneker (HU), Tel. (01) 202 99 22, Telefax (01) 281 01 91.
Rédaction française: Miroslaw Halaba (MH), responsable; Jean-Paul Fähndrich (JPF), Philippe Maspoli (PM).
Korrespondenten/Correspondants: Claude Baumann (CB), Zürich; Claudio A. Engeloch (CE), Bern; Bruno-Thomas Eltschinger (BTE), Zürich; German Escher (GER), Brig. Peti Grunder (PG), Interlaken. Klaus Höhle (KH), Genf; Hanna Künzler (HAK), Verscio. Marianne Luka-Grossenbacher (MLG), Bern; Eliane Meyer (EM), Zürich. Marianne Ming-Hellmann (MM), Zürich; Sigi Scherrer (SS), Vaduz; Franz Spanny (FS), Chur; Ueli Staub (US), Zürich; Heinz Wirthlin (HW), Zürich; José Seydoux (JS), Fribourg; Véronique Tanerg (VT), Genève.
Ausland/Etranger: Barcelona: Ulrike Wiebrecht (UW); Bruxelles: André Pater (AP); Frankfurt: Sybill Ehmann (SE) und Georg Ubenauf (GU); Lissabon: Susanne Rindlisbacher (SRI); London: Stephan Wehrle (SW); New York: Claude Chatelain (CC); Paris: Katja Hassenkamp (HAS); Sydney: Urs Wälterlin (WUS); Tokyo: Georges Baumgartner (GBR); Wien: Dr. Heribert Purtscher (HP).

SHV • SSH • SSA: Stefan Senn (SSE).

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

Verlag/Edition

Marketing: Stefan Sarbach.

Layout: Martin Lobsiger, Gilbert Perrot.

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

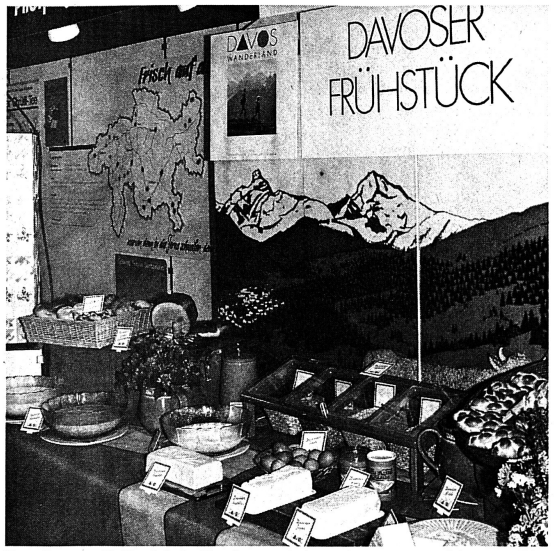
Land- und Gastwirtschaft im Graubünden

Erfolg für «Davoser Frühstücksbuffet» mit einheimischen Naturprodukten

Zwei Jahre sollte der Versuch mit landwirtschaftlichen Produkten aus der Umgebung dauern, doch schon nach der Halbzeit ist klar: Die Naturprodukte bleiben auf dem Tisch. Nach Davos und St.Moritz weitet sich die Verwendung von naturnahen, örtlich erzeugten Lebensmitteln im Hotelgewerbe jetzt auf Klosters aus.

PIETER POLDERVAART

Einige hundert Sportbegeisterte nahmen am 31. Juli am 8. Swiss-Alpine-Marathon in Davos teil. Zur Stärkung wartete morgens auf Sportler, Gäste und Einheimische am Start ein echtes «Davoser-Frühstücksbuffet».
Die «Speisung» der Frühaufsteher war aber mehr als ein Marketing-Gag. Denn das Davoser Frühstücksbuffet kommt bei den Gästen ausgezeichnet an. *Adrian Bopp,* Sales Manager der fünf Montelago Hotels in Davos, bestätigt: «Das Echo ist sehr positiv, wir haben nur gute Reaktionen.» Dazu komme eine grosse Medienresonanz, die den Entscheid zum Weitermachen leicht mache. Kein Wunder, dass am Ende der ersten Saison bereits 35 Davoser Hotels die neun speziell gekennzeichneten Produkte anbieten. Die Palette umfasst Milch, Quark, Schafskäse, Joghurt, Butter und Eier, die von über 90 Bauern aus der nächsten Umgebung hergestellt und über die genossenschaftliche Davoser Molkerei vertrieben werden.



Das «Davoser Frühstücksbuffet» kommt bei den Gästen ausgezeichnet an. Dieser Erfolg motiviert auch andere Ferienorte, ihr Frühstück umzustellen.
Foto: Stefan Wehrle

Feste Abnahmeverträge

Dabei liessen sich Lieferschwierigkeiten nicht umgehen. Der Schafskäse etwa ging schon zwei Wochen vor Saisonschluss zur Neige, Eier mussten zu Spitzenzeiten ebenfalls dazugekauft werden, während in der Zwischensaison zu viele Eier vorhanden sind. Heute steht *Ruedi Alder,* Geschäftsführer der Davoser Molkerei, kurz vor dem Abschluss eines festen Abnahmevertrags mit einem Bauern, dessen Freilandhühner regelmässig auf Salmonellen kontrolliert werden. Probleme gab es am Anfang auch beim Schinkenspeck der Davoser Metzgerei *Stiffler:* Einmal war er zu salzig, einmal zu weich. Nach den Erfahrungen der ersten Saison sollte in Zukunft die Planung aber einfacher werden.

Geringerer Mehraufwand

Zu einem gesunden Z'Morgen darf schliesslich auch das «Müesli» nicht fehlen. Fündig wurde man im Albulatal, wo unter der Bezeichnung «Granalpin» biologisches Getreide wächst. Die Flockenherstellung in kleinen Mengen funktionierte aber schlecht. Deshalb wird jetzt das regional angebaute Getreide in der Davoser Bäckerei *Buss* zu einem speziellen Brot verbacken, auch - das schliesslich auf dem Frühstücksbuffet landet. Als nächste Ausbauschritte sind ein «Biomutschli» aus Kuhmilch und Zieger vorgesehen.
Finanziell hält sich der Mehraufwand für die Bioware durchaus im Rahmen oder «ist sogar vernachlässigbar», so *Urs Bangeter,* Direktor des Davoser Hotels Bethanien. Bei einem Jahresumsatz von drei Millionen Franken und einem Wareneinkauf für die Küche von 400 000 Franken würden auch einige 10 000 Franken Mehraufwand kaum ins Gewicht fallen. «Wer sagt, er könne sich biologische Lebensmittel nicht leisten, kann nicht rechnen», so Bangeter. Der Jahresabschluss gibt ihm recht: Bei einer Belegung des ganzjährig offenen Betriebs von 65 bis 70 Prozent (Schweizer Durchschnitt: 45 Prozent) ergibt sich eine Moyenne, die dreissig Prozent höher als der Durchschnittswert liegt.
«Allerdings funktioniert das nur, wenn der Küchenchef voll mitzieht und die Gäste informiert werden», betont Bangerter und verweist auf eine Ausstellung über Davoser Milch in seiner Hotelhalle.

Klosters in den Startlöchern

Schon heute bezieht das Hotel Sport in Klosters örtliche Milchprodukte von der Davoser Käserei und Eier von lokalen Bauern. Für *Daniel Lareida,* Direktor des Hotels Sport und Präsident des Hotelierverbands Klosters, ist das aber nicht genug: «Wir sind daran, mit Bauern aus Klosters über die Direktabnahme von Milch und Käse, aber auch von Fleisch zu verhandeln.» Das Echo der Landwirte ist gut, und der Trend bei den Gästen geht klar zugunsten natürlicher, vor Ort hergestellter Produkte. «Je mehr Hoteliers zusammenspannen, desto einfacher wird es, auf die Bedürfnisse der Bauern einzugehen», so Lareida.

St.Moritz noch zaghaft

Etwas harziger laufen die Bemühungen in St.Moritz, wo sich bis heute nur zwei Betriebe, das Hotel Waldhaus am See und das Ausflugsrestaurant Stazersee, beteiligen. «Massgebend für die Zurückhaltung sind wohl die leichten Mehrkosten und das politische Klima», meint Heini Mettier vom Restaurant Stazersee. Die Mehrheit wolle erst einmal die Resultate abwarten. Erfolge kann der Betrieb, der an Spitzentagen 400 bis 500 Mahlzeiten zubereitet, aber durchaus vorweisen: Ein Drittel der Milchprodukte wie Joghurt, Schlagrahm und Bergkäse stammen aus der Gegend. Da St.Moritz auf 1850 Metern über Meer liegt und Gemüse, Obst und Beeren nur langsam oder überhaupt nicht wachsen, werden diese Produkte aus dem ganzen Kanton bezogen. Damit stellt sich aber ein Transportproblem, das vor allem beim Gemüse noch nicht endgültig gelöst ist. Das Fleisch stammt zu rund zehn Prozent von örtlichen Lieferanten, die insbesondere NaturaBeef anbieten.

Nicht nur Schweizer begeistert

Die Resonanz bei den Gästen ist laut Mettier, der auf der Speisekarte auf die regionalen Rohstoffe hinweist, positiv, und nicht etwa auf das bereits sensibilisierte Schweizer Publikum beschränkt: «Auch die Kundschaft aus Italien ist bereit, für ökologischere oder tiergerechtere Menus einen leicht höheren Preis zu zahlen.» Die gleiche Erfahrung hat *Claudio Bernasconi* vom Hotel Waldhaus am See gemacht, der schon vor ein paar Jahren Öko-Schlagzeilen machte, als er beim Wettbewerb «Gäste gegen rostige Büchsen» den eifrigsten Abfallsammlern die Hotelkosten erlassen hatte. Beim Essen mögen allerdings die wenigsten Gäste ganz auf liebgewonnene Gewohnheiten verzichten. Als Bernasconi im letzten Winter zum gleichen Preis «Frische Erdbeeren aus Kalifornien» und «Frisches Apfelmus aus Prättigauer Bioäpfeln» auf der Speisekarte hatte, entschieden sich 90 Prozent für die eingeflogenen Erdbeeren...

«Ein offenes Wort zum Frühstücksbuffet»

Die Idee eines ökologischen Frühstücksbuffet mit Naturprodukten, die ausschliesslich in der näheren Umgebung angebaut und produziert werden, muss nicht auf die «Ferienecke der Schweiz» beschränkt bleiben. Mit nicht allzu grossen Aufwand könnte aus einem «Plastikschälchen-Frühstück» ein gesundes und naturnahes «Z'Morge» werden. Die Gäste erhalten dadurch ein ausgewogenes Frühstück, und der Geldbeutel des Gastgebers wird geschont. Bei einem mittleren Hotel spart man 9530 Franken im Jahr, wenn Konfitüre und Butter nicht im Portionen abgepackt sind. Rund 6400 Franken bleiben übers Jahr gerechnet in der Kasse, wenn Kaffeerahm im Krug ausgeschenkt wird. Offenausschank von Kaffeerahm ist laut Lebensmittelverordnung erlaubt.

Eine ausführliche Übersicht über mögliche Varianten und Ideen für ein ökologisches Frühstücksbuffet findet man im neuen Umwelthandbuch «Natürlich erfolgreich» mit 400 Tips für das Gastgewerbe. Es ist beim Schweizer Hotelier-Verein erhältlich. Ein praktisches Faltblatt «Ein offenes Wort zum Frühstücksbuffet» bietet der Verkehrsverein Graubünden in Chur an. *RSCH*

SCHLEMMERWOCHEN

17. 07. bis 08. 08.	*Steak and Salad*	Sonne, Schwarzenburg
19. 07. bis 15. 08.	*Espana ole*	Neubühl, Zürich
13. 08. bis 29. 08.	*Raffiniert vegetarisch*	Sonne, Schwarzenburg
06. 08. bis 29. 08.	*Das Mass ist voll*	International, Oerlikon
06. 07. bis 30. 08.	*Smörgasbord*	Bahnhof Buffet, Zürich
01. 06. bis 31. 08.	*Le Boeuf sur le Toit*	Gasthof zum Löwen, Obfelden
04. 09. bis 05. 09.	*Amerika Wochen*	Conti, Dietikon
14. 06. bis 12. 09.	*Euro-Thai Sommerbuffet*	International, Basel
14. 08. bis 12. 09.	*Quinzaine Francaise*	Bahnhof Buffet, Zürich
01. 07. bis 15. 09.	*Fascinating Malaysia*	Walhalla, St. Gallen
03. 09. bis 19. 09.	*Pilzissimo*	Sonne, Schwarzenburg
21. 06. bis 20. 09.	*Vier Jahreszeiten*	Schweizerhof, Wetzikon

MIXED-PICKLES

Nikotin im Gemüse?

In den USA ist das Rauchen weitgehend aus Restaurants, Hotellobbys, öffentlichen Hallen und Wartesälen verbannt. Doch trotz nikotinfreier Luft haben Wissenschafter bei Nichtrauchern Spuren dieses pflanzlichen Giftes festgestellt. Das medizinische Fachblatt «New Englands Journal of Medicine» erklärt dies mit der Tatsache, dass das süchtig machende Nikotin nicht nur in der Takakpflanze, sondern auch in gewissen Gemüsen enthalten sei, zum Beispiel in Tomaten und Kartoffeln. Eine Gruppe von Forschern stellte fest, dass man mit rund 150 Gramm Kartoffeln, 250 Gramm Blumenkohl und 12 Gramm Tomatenpüree soviel Nikotin aufnähme, wie ein Passivraucher, der drei Stunden einem leichten Zigarettenrauch ausgesetzt sei. «Aber man müsste einen ganzen Gemüsegarten kahlessen, um auch die Menge von Nikotin zu kommen, die ein Raucher mit einer einzigen Zigarette einatmet», relativierte *Jack Henningfield* von Nationalen Institut des Drogen Missbrauchs. Ganz nach Paracelsus gilt auch hier: «Alle Dinge sind Gift und nichts ist ohne Gift.» *SPF*

Gate Gourmet Holding

Alles unter einem Dach

Mit der Gründung der Gate Gourmet Holding AG is die Verselbständigung der Swissair Cateringbetriebe abgeschlossen. Die Gate Gourment, die bereits zu den fünf grössten Flug-Catering-Betriebe gehört, will weiter expandieren.

Nach einer Kette von Transaktionen, bei der die ehemaligen Swissair- und Crossair-Cateringbetriebe organisatorisch ausgegliedert wurde, sind sie nun rechtlich selbständig und unter einer Holding zusammengefasst. Die Führungsverantwortung ist bereits Mitte 1992 an die Managementgesellschaft der neu geschaffenen Gate-Gourmet-Gruppe übergegangen.

Die Gate Gourmet Holding ist mit einem Aktienkapital von 22 Millionen Franken ausgestattet und zu 100 Prozent im Besitz der Swissair Beteiligungen AG. Die Holding umfasst nun sämtliche Teile der Swissair Beteiligungen AG aus den Bereichen Flugverpflegung und Flughafenrestauration (ohne Personalrestaurants). Damit besteht eine klar abgegrenzte Verantwortung in Bezug auf Finanzierung, Budgets und Ergebnisziele. Die Gate Gourmet Holding wird in Personalunion von der Managementgesellschaft Gate Gourmet International AG geführt. Die Geschäftsleitung obliegt *Wolfgang Werle.* Zur Gate-Gourmet-Gruppe gehören 30 Catering-Gesellschaften mit weltweit 45 Betrieben, die insgesamt 800 Millionen Franken Umsatz erwirtschaften.

Expansion in Wachstumsmärkte

Der aggressive Preiskampf zwischen den Fluggesellschaften verlagert sich auf die Zuliefermärkte. So findet auch im Flugverpflegungs-Geschäft ein wettbewerbsbedingter Konzentrationsprozess statt, der zu einer Globalisierung des Marktes führt.
Die Gate-Gourmet Gruppe hat die Expansion Richtung Erreichung einer überlebensfähigen Grösse rechtzeitig eingeleitet und gehört bereits heute zu den fünf grössten Flugverpflegungsunternehmen der Welt. Gate Gourmet will die bereits starke Präsenz auf dem heimischen Markt Europa weiter ausbauen und gleichzeitig in den Wachstumsmarkt Asiens expandieren. *r.*

prodega CASH+CARRY
Gültig vom 13.8. bis 19.8.1993

Pferdefilet
ohne Strang, total dressiert
per Kilo
31.50

Modelschinken
Schulter
geräucht oder ungeräucht
½ VAC
per Kilo
9.90

Greyerzer Ia
mild
zirka 500 g oder 2000 g VAC
per Kilo
15.50

Pommes soufflées
tiefgekühlt
Karton 5 Kilo
per Kilo
3.65

Chirat Gurken
1700 cc-Glas
4.98

Uncle Ben's Reis
Sack 5 Kilo
per Kilo
2.25

Prodega Ice Tea
Beutel 900 g
5.10

Fleurie
Les Moriers
Appellation contrôlée
Top 50 cl
5.55
+ Wust

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

Weinbau in Frankreich

Mit Qualitätswein gegen Weinschwemme

Wein gibt es derart im Überfluss, dass die EG drastische Methoden ansteuert. In einem der typischen Überflussgebiete Frankreichs, im Midi, erprobt Robert Skalli ein anderes Mittel: die Rebsortenweine. Sie sind heute zum Begriff auf dem internationalen Markt geworden. Auf der Vinexpo in Bordeaux präsentierte Skalli seine Weine.

DORIS BLUM

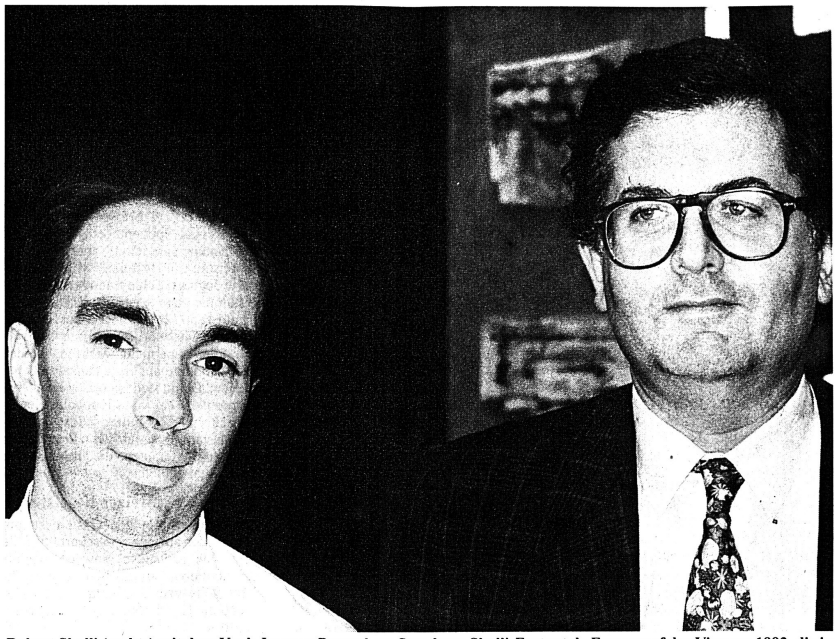
Es gibt Biographien, die lesen sich wie ein Märchen, und wenn ein Name gar zur Legende wird, steht zu Anfang: Es war einmal ... ein kleiner Junge, dem sich die Gerüche der heimatlichen Erde so tief einprägten, dass er daraus ein Königreich gestaltete. Der (einstige) Junge heisst *Robert Skalli;* die Heimat war Algerien. Sein Reich erstreckt sich über die Rebgüter des Midi - Pays d'Oc - mit zusätzlichen Domänen in Korsika und Kalifornien.

Ein Familienunternehmen

Die Gegend zwischen den südlichen Ausläufern des Massif Central und den Stränden des Mittelmeers gilt als Frankreichs grösster Weinproduzent. Hierher siedelte die Familie *Skalli* um, nachdem ihn der Boden in Algerien zu heiss geworden war. Es war Robert, der sich ganz dem Wein verschrieb und den Gesellschaftssitz des Familienunternehmens in Sète errichtete. Von hier aus schaffte er Beziehung zu den Winzern und ihren traditionellen Methoden. Im Napa Valley in Kalifornien lernte er von *Robert Mondavi*, dass das Pays d'Oc zu einem ähnlichen Pionier werden könnte.

Vins de Cépage

Eine Weinschwemme mag bacchantische Vorstellungen wecken, aber gegen den Kater gibt es kein Mittel. Ernüchternd wirken die Töne von EG-Seite, die radikale Vernichtungsmethoden ansteuert. Robert Skalli hatte für diesbezügliche Sorgen ein feines Gehör. Mit einer steigenden Zahl von Rebbauern westlich des Rhonedeltas bis zur spanischen Grenze trat er in Verhandlung und



Robert Skalli (rechts) mit dem Koch Jacques Pourcel am Stand von Skalli-Fortant de France auf der Vinexpo 1993, die in Bordeaux stattfand. *Foto: Doris Blum*

schickte ihnen Berater, um sie in der Umstellung auf edle, aber ideale Rebsorten zu unterstützen: Etwa auf Syrah, Grenache, Cabernet Sauvignon oder Chardonnay.

Reine Rebsortenweine

Statt traditionelle Lagen zu mischen, um doch nur einen ordinären Vin de Pays zu produzieren, sollten charakteristische, gepflegte Rebsortenweine (Vins de Cépage) entstehen. Das Auftreten solcher reiner Sortenweine bedeutete sowohl für den Midi als auch das übrige Frankreich, eine Revolution. Heute, rund ein Jahrzehnt später, haben sie ihre Stellung auf dem Markt gesichert, und der Stand von Skalli-Fortant de France gehörte an der Vinexpo zu denen, die durch das Besondere abstachen.

Urs Näf von der Amann Vins SA in Neuchatel umschreibt das Besondere so: «Skalli ist nicht nur Wein, sondern eine Linie.» Die Linie drückt sich in der Führung eines Unternehmens aus, das «seine» Winzer in entsprechenden Kursen weiterbildet oder gar mit Studienreisen im Ausland belohnt. Die Linie bedeutet aber auch Entwicklung und Diversifikation.

Schöne Flaschen und Etiketten

An der Vinexpo stellte Skalli-Fortant de France denn wieder neue Rebsortenweine vor, wie zum Beispiel einen Viognier oder Pinot Noir. Eine exklusive Reihe, die «Collection», wird seit 1990 im Eichenfass ausgebaut. Auch äusserlich markiert sich das Besondere: Jeder Käufer erkennt die Flasche sofort an der Relief-Traube oder am künstlerisch gestalteten Etikett. Und das zu einem «Preis-/Leistungsverhältnis der verrücktesten Sorte», lauf Näf.

Die Beziehungslinie dieser Weine betonte Robert Skalli an der Vinexpo vielleicht wie kein anderer: Den Midi holte er sich zusätzlich in Gestalt von *Jacques Pourcel* aus dem «Jardin des Sens», der seine Küche aus Montpellier an den Stand in Bordeaux aufbaute und seine Spezialitäten während der ganzen Messe offerierte.

Weinhandelskommission

Gute Noten für den Weinhandel

Die Eidgenössische Weinhandelskommission hat im vergangenen Jahr 1005 Buch- und Kellerkontrollen durchgeführt. Nur 14 Weinhandlungen wurden wegen Weinhandel ohne Bewilligung verzeigt.

Im Berichtsjahr führten die Inspektoren 1005 Kontrollen durch. 964 Betriebe gaben zu gar keinen oder nur geringfügigen Bemerkungen Anlass. In übrigen Fällen mussten die festgestellten Sachverhalte zur Ahndung an die zuständigen Kantonsbehörden überwiesen werden. In 14 Fällen erfolgte eine Verzeigung wegen Weinhandels ohne Bewilligung.

Die Zahl der Bewilligungsinhaber nahm um 12 Betriebe zu, so dass Ende 1992 insgesamt 1997 Firmen im Besitze einer Weinhandelsbewilligung waren. Erneut wuchs die Zahl derjenigen Firmen, die nur Flaschenweine verkaufen dürfen. Per Ende 1992 waren 619 (im Vorjahr 585) Firmen im Besitze der entsprechenden B-Bewilligung.

Schwierige Kontrolle

Unter dem Titel Kontrollfragen werden verschiedene Probleme dargelegt die im Berichtsjahr von besonderer Aktualität waren. Die Problematik der internationalen Zusammenarbeit bei Panschereien wurde durch den im Januar 1992 in Italien aufgeflogenen Methylisothiozianatfall illustriert. Es vergingen Wochen, bis die Geschäftsstelle über offizielle Informationen verfügte. Das Auffinden solcher Weine im Inland erwies sich zudem als nicht einfach, da bereits der Import mangels EDV-mässiger Erfassung nur mit enormem Zeitaufwand eruierbar ist. Neben anderen Fragen konnte die Frage nicht geklärt werden, wie man Weine bezeichnet, deren Trauben im Ausland produziert aber in der Schweiz vergoren werden. Diese Situation tritt bei einigen Genfer Kellereien auf, die durch die Freihandelszone mit Hochsavoyen zolltechnisch privilegiert sind. Die Kommission ist der Meinung, dass die Trauben nach dem Ursprungsort bezeichnet werden sollen. Die Winzer sind mit dieser Regelung nicht einverstanden. Somit sind die Genfer Behörden wieder mit einer Überprüfung dieser Situation beschäftigt. *r.*

MANAGEMENT

Ideenmanagement

Querdenken - ein Weg zum Erfolg

In jedem, Betrieb bieten die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter ein grosses Potentieal an Ideen. Das ist eine Quelle, die zu wenig genutzt wird. Fünf Lehrschritte erläutern wie dieses Potential geweckt werden kann.

REGULA STUCKI

Führungskräfte können in unserer Zeit die Rolle des Ideenschmiedes oft nur noch unzureichend erfüllen. Sei es, weil die Verantwortungsbereiche geändert haben oder Ansprüche an Konzepte und Methoden heutzutage von mehrköpfigen Teams ausgearbeitet werden. Die traditionelle Vorstellung der richtungsweisenden Führungskraft mit Vordenkerrolle gerät langsam ins Wanken. Sie verändert sich hin zum Coach oder Trainer, der die Entwicklung und Kompetenzen seiner Mitarbeiter fördern sollte. Daraus entsteht die kreative Spannung, die für das Vorwärtskommen einer Organisation erforderlich ist. An einer Tagung des Verbandes Schweizer Marketing- und Sozialforscher (SMS), die im Gottlieb-Duttweiler-Institut in Rüschlikon stattgefunden hat, sprach *Ariane Berthoin Antal,* Direktorin des International Institute for Organizational Change in Archamps (F), zum Thema «Die Entstehung neuen Wissens oder: Querdenken - nie war es so wertvoll wie heute».

Sie ging in ihrem Referat auf Strukturen und Prozesse ein, die das Lernen in einer Organisation oder einem Betrieb fördern können. Fünf Lehrschritte geben wir in gekürzter Form wieder:

Fünf Lehrschritte

1. **Mit Szenarien spielen.**
   Es geht darum, mit Hilfe von Szenarien eine Kultur zu schaffen, in der mit Ideen gespielt werden kann. Szenarien und ähnliche Techniken regen aber nur dann zum Nachdenken an, wenn die Denkmodelle der Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen aufgedeckt und als Grundlage für die Arbeit eingebracht werden. Es hat wenig Sinn, von Experten in fernen Planungsabteilungen raffinierte Modelle entwickeln zu lassen.
2. **Parallele Projektteams und Untergrundarbeit.**
   Die parallele Verfolgung von mehreren Ideen darf nicht als Luxus abgetan werden. Studien haben gezeigt, dass Unternehmen letztendlich davon profitieren, wenn sich mehrere Optionen zur Auswahl stellen. Je grösser der empfundene Druck, sich sehr früh für «die einzig richtige» Entwicklungsidee zu entscheiden, desto höher und komplexer sind die Anforderungen an das Modell, und desto weniger Energie bleibt für die Kreativität übrig. Daher ist es sinnvoll, viele kleinere und autonome Teams zu bilden und parallel zueinander arbeiten zu lassen.
   Die Förderung von alternativen Gruppen im Unternehmen ermöglicht die Auseinandersetzung mit andersartigen Ideen. Die konkurrierenden Vorstellungen können nicht so leicht ausgeblendet werden wie die Ideen von externen Quellen. Die Kunst, Konflikte konstruktiv auszutragen, um aus den Funken der Auseinandersetzung etwas zu lernen, ist in den meisten Unternehmen noch unterentwickelt.
3. **Die Freiheit, zu experimentieren und zu verlieren.**
   Projekte, für die es keine ausreichende Anzahl von Interessenten gibt, können nicht weiterverfolgt werden. Deshalb müssen sie intern verkauft werden. Wobei aber nicht aus jeder Idee unbedingt ein Erfolg werden muss. Irrwege dürfen gegangen und Fehler gemacht werden.
4. **Der organisierte Perspektivenwechsel und Job-Rotation.**
   Situationen und Probleme müssen immer aus verschiedenen Perspektiven betrachtet werden. Dies geht aber nur, wenn die Möglichkeit besteht, genug Information und Erfahrung aus unterschiedlichen Perspektiven zu sammeln. Beispiele dafür sind Jobrotation, Auslandaufenthalte usw.
5. **Lernen an den Grenzen des Unternehmens.**
   Wie erfährt ein Unternehmen was sich in seiner Umwelt tut? Stabsstellen und Marketingabteilung können wohl viele Informationen liefern, aber innovative Unternehmen haben entdeckt, dass die eigenen Mitarbeiter den engsten Kontakt zur Umwelt darstellen können. Die Voraussetzung für die Verwertung dieses Potentials liegt darin, dass Netzwerke gepflegt werden und den Mitarbeitern zugehört wird, unabhängig von deren Funktion und Hierarchiestellung.

Hotel Therme, Vals

Ein Komposthaufen fürs Hotel

Der Kompostlehrpfad des Hotels Therme in Vals ist die neuste Attraktion für die Hotelgäste. Ein sagenhafter Erfolg steht dem Luxus-Komposthaufen bevor.

Was auf den ersten Blick wie ein Robinson-Spielplatz mit Blockhaus und geschnitzten Zaunpfählen aussieht, entpuppt sich bei näherem Hinschauen (nicht etwa Hinriechen) als der neueröffnete Kompostpark des Hotel Therme in Vals. Selbstgefällig und kein bisschen verschämt, erwartet er direkt an der Dorfstrasse auf dem Areal des gemeindeeigenen Hotel Therme die täglichen Lieferungen aus den Küchen sowie auch auf Besuche von interessierten Hotelgästen und Einheimischen. Aufschlussreiche Informationstafeln erklären den Kompostvorgang und beziffern die jährlich zu erwartenden Kompostabfälle des 350 Betten-Hotels: 2500 Kilogramm Kaffeesatz, ca. 10 Tonnen Gemüse- und Rüstabfälle, Hunderte von Pflanzen und Blumensträussen, mehrere Tonnen Gartenabfälle etc.

Umsetzung eines Leitsatzes

Unter der kundigen Leitung von *Pius Walker*, Kompostberater der Gemeinde Vals, engagierte sich die Arbeitsgruppe "Kompostpark Hotel Therme" für die rasche Realisierung des Projektes. Das Hoteldirektions-Ehepaar *Beatrice* und *Hansueli Baier* freut sich insbesonders, dass dieser Park konkret zur Umsetzung des hohen Ökologie-Anspruches des Hotel Therme beiträgt. Arbeitsaufwand und Kosten sind indes nicht zu unterschätzen, die Baukosten alleine betrugen 15000 Franken. Für die Saisonhotellerie in den Alpen hat diese Anlage Pilotcharakter. Dass Kompostieren auch auf 1250 Meter keine Utopie sein muss, dürfte mit den ersten Häufchen bereits produzierter Komposterde hinlänglich bewiesen sein. Wohl wird der Winter nochmals einige neue Herausforderungen in Sachen Kompostieren stellen, doch die Valser nehmen auch diese gerne an.

Peter Baumgartner, Vorsteher des Amtes für Umweltschutz in Graubünden, würdigte die originelle Idee und wünschte zusammen mit anderen Behördenvertretern dem engagierten Hotel Therme-Kompostteam viel Erfolg mit dem «Kompostpark der Luxusklasse». *r.*

Öko-Handbuch

Wer Tips und Ratschläge für seinen eigenen Kompostierhaufen sucht, kann im neuen Öko-Handbuch des SHV fündig werden. Auf Seite 76 wird kurz erklärt was alles auf den Kompost darf und was nicht. Beispielsweise eigenen «sich importierte Schnittblumen in grossen Mengen nicht für den Komposthaufen, da die Blumen bei der Produktion mit Dünge, Spritz- und Imprägniermittel regelrecht vergiftet werden». Dafür sind Kaffeesatz, Rüstabfälle oder Blumen aus dem eigenen Garten kein Problem. Aber nicht nur das Öko-Handbuch hilft weiter, auch viele Gemeindeverwaltungen können bei Kompostier-Fragen weiterhelfen. *r.*

Swissair

Mehr Verkehr aber kein Gewinn

Swissair hat im ersten Halbjahr 1993 eine um 9,5 Prozent höhere Transportleistung erbracht, wobei das Angebot um lediglich 4 Prozent gesteigert wurde. Dies ergab eine Steigerung der Gesamtauslastung von 59,3 auf 62,5 Prozent.

Trotz günstiger Kostenentwicklung ist das Ergebnis jedoch aufgrund der andauernden ruinösen Preiskämpfe im Luftverkehr von ungenügenden Ertägen geprägt. Bei einem Bruttogewinn von 60 Millionen Franken und ordentlichen Abschreibungen von 185 Millionen ergab sich daher ein Nettoverlust von 125 Millionen Franken.

Der laufende Abbau von 1000 Stellen bis Ende Jahr sowie andere Einsparungsmassnahmen dürften sich günstig auf die weitere Kostenentwicklung auswirken. Der Verkauf von sechs MD-81 und ihr umgehendes Zurückleasen wird erst im Jahresabschluss berücksichtigt. Dadurch sind namhafte Buchgewinne zu erwarten.

Bei den Tochtergesellschaften übertraf das Ergebnis von Crossair den Vorjahreswert, vor allem dank zusätzlicher Linienflüge für die Swissair und gebremster Kostenentwicklung. Das Ergebnis der fusionierten Balair/CTA fiel unbefriedigend aus. Ursache sind vor allem die zahlreichen Annullierungen im Kurz- und Mittelstreckenbereich.

Für das zweite Halbjahr rechnet Swissair nicht mit einer Trendwende der Ertragsentwicklung. *pd/KH*

Bahn

«Pablo Casals» neu mit Sitzwagen

Der bereits nach privatwirtschaftlichen Kriterien geführte Hotelzug Pablo Casals zwischen der Schweiz und Barcelona verbleibt auch nach dem Fahrplanwechsel am 26. September 1993 im Angebot, nachdem er mangels Auslastung und Problemen mit den SNCF in Frage gestellt worden war. Allerdings beschränken die Bahnen die Talgoverbindungen in der Zwischensaison auf drei Züge pro Woche und Richtung; während der Festtage Weihnachten/Neujahr und Ostern sowie ab 23. Mai 1994 jedoch verkehren sie täglich. Neu führt der Zug ab 18. Oktober 1993 neben den vier Schlafwagenkategorien auch Sitzwagen in 1. und 2. Klasse. Mit sofortiger Wirkung werden die Globalpreise in Schweizer Franken dank der Abwertung der Peseta um sechs bis neun Prozent gesenkt. Eine Fahrt ab der Schweiz nach Figueras, Girona und Barcelona kostet somit pro Weg ab 125 Franken. *MC*

Weltluftverkehr

Finanzielle Verluste trotz Wachstum

Der Luftverkehr könnte eine zufriedene Branche sein. Kaum ein anderer Wirtschaftszweig kann sich auf eine so regelmässige und kräftige Nachfragesteigerung stützen. Zu Recht rühmt er sich, weltweit die Wachstumsbranche par excellence zu sein. Wachstum muss aber verwaltet werden. Eine Zwischenbilanz für das erste Halbjahr 1993 zeigt, dass der Luftverkehr mit regionalen Unterschieden weiter wächst.

KLAUS HÖHLE

Die Zahlen sind eindeutig. Nach Schätzungen der Internationalen Zivilluftfahrt-Organisation (ICAO) beliefen sich die Verluste des Weltluftverkehrs für das Jahr 1992 auf ein halbes Prozent der Betriebseinnahmen. In absoluten Zahlen ausgedrückt entspricht dies rund einer Milliarde Dollar. Es handelt sich dabei um das dritte Verlustjahr in ununterbrochener Folge.

Rein rechnerisch hat der Weltluftverkehr in diesen drei Jahren mehr Verluste verzeichnet, als er in den letzten dreissig Jahren Gewinne erwirtschaften konnte. Der Luftverkehrsverband IATA veranschlagt die kumulierten Verluste seiner Mitgliedgesellschaften für das Jahrzehnt von 1982 bis 1992 auf 12,8 Milliarden Dollar.

Rosarote Zukunft

Obwohl in den letzten zwei Jahren nur wenige Gesellschaften Betriebsgewinne erarbeiten konnten und derzeit kaum ein Unternehmen einen wirtschaftlichen Silberstreifen am Horizont zu erkennen vermag, bietet sich die Zukunft des Luftverkehrs rosarot dar. Denn das Wachstum wird sich fortsetzen. Dass die Steigerungsraten nach grossen geografischen Regionen und Wirtschaftsgebieten sowie nach Streckenbereichen voneinander abweichen werden, versteht sich von selbst. Die Vereinigung europäischer Luftverkehrsgesellschaften AEA, der 23 Gesellschaften, darunter Swissair, angehören, berichtet für das erste Halbjahr 1993 weltweit einen Anstieg des Passagierverkehrs ihrer Mitglieder um 7,8 Prozent. Gleichzeitig stieg die angebotene Beförderungskapazität um 6,8 Prozent, so dass sich eine Zunahme der Sitzbelegung um 0,6 Prozent ergab.

Die IATA ihrerseits meldet für die ersten sechs Monate des Jahres ein Wachstum von 6 Prozent des Passagierverkehrs bei einer Zunahme der Beförderungskapazität um 7 Prozent. Die durchschnittliche Sitzbelegung verringerte sich dadurch um zwei Prozentpunkte von 67 auf 65 Prozent.

Die ICAO errechnete für die Periode 1981 bis 1991 weltweit einen jährlichen Anstieg um 5,1 Prozent, und 1992 erreichte das geschätzte Wachstum 5,9 Prozent. Für 1993 lautet die ICAO-Vorhersage auf 6 Prozent, für 1994 und 1995 auf je 7 Prozent.

Regionale Schwankungen

Für in Europa ansässige Gesellschaften veranschlagt die ICAO für die Dreijahresperiode 1993/95 allerdings nur ein Wachstum von 2,8 bis 4,7 Prozent. Das kräftigste Wachstum mit etwas mehr als 10 Prozent sieht die ICAO für Gesellschaften mit Sitz im Raum Asien/Pazifik voraus. Weltweit prognostiziert die Organisation bis 1995 einen Verkehrszuwachs von 7,3 Prozent.

Eine Stichprobenumfrage der *hotel + touristik revue* in Europa zeigt für das erste Halbjahr 1993 stark unterschiedliche Trends:

- Auf dem Flughafen Zürich wurden in den ersten sechs Monaten nur 2,1 Prozent mehr Passagiere gezählt als im gleichn Zeitraum des Vorjahrs, und auf dem Flughafen Genf stagnierte das Aufkommen (– 0,1%).
- Die Arbeitsgemeinschaft Deutscher Flughäfen (ADV) nennt einen Anstieg der Passagierzahlen von acht Prozent, wobei einzelne Flughäfen in den neuen Bundesländern eine zweistellige Zuwachsrate erzielten (siehe Kasten).
- Bei Air France blieb die Verkehrsleistung praktisch unverändert.

*

Obwohl die endgültigen Statistiken des ersten Halbjahrs und die Trendberichte der Gesellschaften und Flughäfen erst in den kommenden Tagen und Wochen veröffentlicht werden, lässt sich bereits jetzt erkennen, dass der Luftverkehr von der allgemeinen wirtschaftlichen Krise in weiten Teilen Europas nur wenig beeinträchtigt wird. Die Ursachen der seit drei Jahren andauernden wirtschaftlichen Misere sind in politischen Entscheidungen oder Nicht-Entscheidungen zu suchen und vor allem in der Missachtung der Grunderkenntnis, dass sich das Gesamtverkehrsaufkommen nicht dauerhaft durch Marketingmassnahmen künstlich vermehren lässt sondern sich in organischer Abhängigkeit von der makroökonomischen Lage nach oben oder unten entwickelt. Den seit vielen Jahren schwächer werdenden Koordinationswillen als Strukturschwäche zu bezeichnen, wäre Selbsttäuschung.

Klaus Höhle

Obwohl immer mehr Leute mit dem Flugzeug verreisen, verzeichnet ein Grossteil der Fluggesellschaften mehr Verluste als Gewinne.

Foto: Alexander P. Künzle

Deutsche Flughäfen im Höhenflug

Im Gegensatz zu den Schweizer Grossflughäfen verzeichneten die Flughäfen in Deutschland in den ersten sechs Monaten 1993 eine kräftige Verkehrssteigerung. Bei den drei Berliner Flughäfen lag das Plus durchschnittlich bei 8 Prozent mehr Passagieren. In Frankfurt wurden 6,5 Prozent, in Düsseldorf 8,0 Prozent, in Hamburg 6,3 Prozent, in München 8,0 Prozent und in Stuttgart 7,2 Prozent mehr Passagiere verzeichnet als im Vergleichszeitraum des Vorjahrs. Frankfurt erreichte für das Halbjahr mehr als 15 Millionen Passagiere. - In der Schweiz lag das Wachstum in Zürich bei 2,1 Prozent, und in Genf stagnierte der Verkehr (- 0,1%).

Auch die anderen deutschen Flughäfen erreichten starke Verkehrssteigerungen. Besonders ins Auge fallen die Zuwachsraten der Flughäfen der neuen Bundesländer. Dresden erzielte 27 Prozent und Leipzig/Halle 44 Prozent mehr Passagiere. Hierbei handelt es sich ganz offensichtlich um Nachholbedarf im Bereich Luftreisen der dichtbesiedelten Einzugsgebiete dieser Flughäfen sowohl im Linien- als auch im Nichtlinienverkehr. In absoluten Zahlen liegen diese beiden Flughäfen allerdings noch in der bescheidenen Grössenordnung von rund 550 000 (Dresden) und rund 600 000 Passagieren (Leipzig/Halle) für das Halbjahr.

Aus der Sicht der Arbeitsgemeinschaft deutscher Verkehrsflughäfen (ADV) erklärt sich diese Verkehrsentwicklung einerseits aus «den nach wie vor niedrigen Flugtarifen» sowie aus einem auf allen Flughäfen verbesserten Flugangebot. Von den Regionalflughäfen erreichte Dortmund den stärksten Verkehr (158 000 Passagiere) und Erfurt die kräftigste Steigerung. *KH*

US-Carrier

Delta bricht Waffenstillstand

Der für einmal ungewöhnlich lange angehaltene Waffenstillstand an der Preisfront ist gebrochen worden. Der erste Schuss wurde dabei von Delta Air Lines abgefeuert - in Form einer bis zu 35prozentigen Reduktion der Inlandtarife. Continental und Northwest schossen als erste zurück.

Der Herbst ist traditionellerweise die Saison für Preiskriege. Versuchen doch die Carrier, die Frequenzen der starken Sommermonate zu sichern. In diesem Jahr dürften die Schlachten besonders intensiv geführt werden: Ganz im Unterschied zum Vorjahr sah man bisher keine einschneidenden Discounts; die Tarife liegen auf einem relativ hohen Niveau und die Konsumenten üben sich in höchster Vorsicht.

Einige Beobachter mögen sich erstaunt zeigen, dass diesmal die sonst eher konservative Delta Air Lines zum Angriff blies. Grenzverletzungen war man sich vorab von Continental oder Northwest Airlines gewohnt. Die zwei Carrier verhielten sich aber dieses Jahr verhältnismässig ruhig; nicht zuletzt weil sie mit American Airlines im Rechtsstreit liegen. Sie werfen dem Marktleader vor, den letztjährigen Preiskrieg mit dem Ziel initiiert zu haben, die schwächeren Carrier aus dem Markt zu werfen. Es wäre tatsächlich unklug, im Glashaus sitzend die ersten Salven abzufeuern. Im weiteren ist daran zu erinnern, dass sich Delta Air Lines seit der Einverleibung von Pan Am's Europa-Geschäft bei weitem nicht mehr so vorsichtig gibt wie auch schon.

Weniger Europa-Flüge

Im Transatlantikverkehr hingegen verschanzen sich die US-Carrier vorläufig noch in ihren Positionen. Teilweise befinden sie sich sogar in einem geordeten Rückzug. So hat AA für den Herbst die drei Routen Chicago-Berlin, Dallas-Brüssel sowie Dallas-Madrid aus dem Flugplan genommen, wogegen Delta Air Lines die Strecke Miami-Frankfurt kappt. Andere Airlines folgen dem Beispiel der Grossen. Offiziell werden diese Rückzüge mit der Anpassung saisonaler Schwankungen begründet.

In einigen Fällen mag das zutreffen. In anderen aber ist diese Strategie gleichbedeutend mit Minimierung von Verlusten. Die finanzielle Verfassung der US-Carrier erlaubt es ihnen nicht mehr, zugunsten von Marktanteilen in den roten Zahlen zu fliegen. Das funktioniert höchstens für eine bestimmte Zeitspanne – eine Zeitspanne, die bereits massiv überdehnt wurde. *CC, New York*

ITS/Kuoni

Kuoni-Fernreisen für deutsche Mutter

ITS, die deutsche Muttergesellschaft von Kuoni, war was Fernreisen betrifft, bislang nicht sehr erfolgreich. Mit der neuen Tochter Kuoni dürfte sich das aber ändern. Jedenfalls führt ITS ein neues, unverkennbares Logo ein.

Meldungen, wonach Kuoni künftig die Fernreisen für den deutschen Veranstalter ITS produzieren würde, werden zwar in Köln nicht dementiert, jedoch wollte man sie – zumindest am Vorabend der am 10. August stattgefundenen Pressekonferenz – nicht näher erläutern. Laut ITS-Pressesprecher *Martin Katz* stehen Kuoni und ITS in intensiven Gesprächen. Fragen betreffend der eventuellen Produktion von ITS-Fernreisen durch Kuoni kreisen um die Art dieser Reisen, Gruppen- oder Einzelreisen, die in Betracht gezogenen Abflughäfen, Linien- oder/und Charterflüge, und vorallem darum, welche Kundenschicht anvisiert ist.

Kleines Fernreiseangebot

Das bestehende Fernreiseangebot von ITS und Jet Reisen (Sommer 93) führt vor allem in die Karibik einschliesslich Kuba und nach Florida, beinhaltet aber auch ein schmalbrüstiges Allgemeinangebot. Hier jedenfalls fand der Preiswert-Veranstalter ITS bisher seine eigentliche Klientel nicht. Nahe läge es ja, dass der Fernreisespezialist Kuoni der Veranstalter-Schwester dabei auf die Beine hilft.

Ein klarer Auftritt

Der Name ITS soll künftig als Dachmarke stärker zur Geltung kommen; die Namen der Produkte wie etwa «Jet» oder «Euro Jet» Reisen, aber auch die Titel Kaufhof- und Hertie-Reisen (nicht allerdings der Club Calimera) werden stark zurückgenommen, «ITS» soll künftig zum starken Image-Träger des Veranstalters ausgebaut werden. Gleichzeitig kündigte Katz im Gespräch mit der *htr* ein neues, sich wesentlich vom bisherigen ITS Logo unterscheidendes Markenzeichen an. Die bisherige Austauschbarkeit mit den Dreibuchstaben-Veranstaltern TUI und LTU soll verschwinden.

Gleichviele Gäste wie 1991/92

Über das Jahresergebnis herrscht gedämpfte Zufriedenheit. ITS nennt per Ende Juli eine Millionen Gäste und damit Gleichstand gegenüber dem Vorjahr bei einer Umsatzsteigerung von zwei Prozent. Dies deutet auf einen gestiegenen Pro-Kopf-Umsatz hin. Der Vorjahresumsatz von ITS belief sich auf 790 Millionen DM (699 Mio Franken); die gesamte ITS-Gruppe erzielt im vergangenen Jahr 2,9 Milliarden DM (2,56 Mia Franken). Auch ITS bezog wie die anderen deutschen Grossveranstalter ihren Gästezuwachs mit 250 000 Buchungen vornehmenlich aus den neuen Bundesländern.

Die Preisentwicklung im kommenden Winter unterscheidet sich bei ITS wenig von den Mitbewerbern und weist aufgrund der teils gegenüber der deutschen Mark günstigen Währungsparitäten sowie wegen bestehender Überkapazitäten im Hotel- und Flugbereich in vielen Fällen erheblich nach unten. *SE, Frankfurt*

REKLAME

Reiseleiterin Reiseleiter

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

Verlangen Sie das Gratiskursprogramm!

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

vom Schweizerischen Reisebüro-Verband empfohlen

Ferienreportage V

Mit dieser Ferienreportage berichtet die *hotel + touristik revue* dieses Jahr zum letzten Mal «live» aus der Ferien-Wirklichkeit. Für viele sind die Sommer-Schulferien bereits vorüber. Grund genug, sich nochmals mit dem Thema Kinderfreundlichkeit zu befassen, nachdem gerade dieses Jahr die Klage oft zu hören war, dass das einst treueste Sommer-Kundensegment der Reisebüros, die Familie mit zwei Kindern, auf noch wenige Verbleibende zusammengeschrumpft ist. Die Genueser Reederei Costa hat für 1993 das Produkt Familienkreuzfahrt stark propagiert – als auch preislich konkurrierende Alternative zum Mittelmeer-Grundstandard Hotel-Halbpension- Badeferien. Die Frankreich-Korrespondentin der *htr, Katja Hassenkamp*, hat mit ihrer Tochter *Nadia* eine Woche auf der «Eugenio Costa» verbracht und das Schiff für einmal nicht auf die altbekannten Kriterien, sondern auf die Kinder- und Familienfreundlichkeit hin überprüft. Gesponsort wurde die Kreuzfahrt von Linea «C», Costa Schiffsreisen GmbH in Zürich, und der Transport von der Kreuzfahrten-Zentrale in Bern. *r.*

Familienkreuzfahrt auf der «Eugenio Costa»

Mit Kind und Kegel auf hoher See

Lauter Passagiere älterer Semester, steife, unbequeme Kleidung aus dem Mottenschrank und tägliches Vollschlagen des Bauches: damit beschreiben Laien Kreuzfahrten auch heute noch. Natürlich ist das längst vorbei, denn auch Reedereien sind in heutigen Zeiten auf ein breiteres Publikum angewiesen. Costa Crociere bietet während den Sommer- und Herbstferien Familienkreuzfahrten an und ebnet so den Weg für die Kundschaft von morgen – die Kinder.

KATJA HASSENKAMP
VON DER «EUGENIA COSTA»

Der Besuch auf der Kommandobrücke ist bei Kindern beliebt. Sie wollen wissen, was es braucht, damit das Schiff übers Meer gleitet. *Fotos: Katja Hassenkamp*

«Reinspringen und Tauchen verboten», können erschreckte Eltern rund um den Pool der Eugenio Costa entziffern und machen sich innerlich auf schwere Zeiten gefasst. Doch wie überall in Italien, wenn bambini Dummheiten machen, drückt auch die Crew des Kreuzfahrtschiffes beide Augen zu. – Begonnen hatte alles auf dem Bahnsteig in Bern, wo gelb-weisse Kofferschilder deutlich machten, wer zum «Kreuzfahrtclub» gehörte. Noch waren Tochter Nadia und ich alleine im Zugabteil, doch ab Thun stiegen Vater, Mutter und die beiden Söhne Strahm zu - auch sie «Auserwählte», die ab Venedig mit der Eugenio Costa durchs östliche Mittelmeer kreuzen wollen.

Kein Schiff in Sicht

Doch in Venedig kam erst einmal Enttäuschung auf, denn lang gereckte Kinderhälse konnten kein Schiff ausmachen. Die «Festa del Redentore» findet jeden dritten Julisonntag statt und hatte die Eugenio Costa vom modernen in den alten Hafen verbannt. Uns bescherte diese Umdisponierung eine Stunde Wartezeit und eine Fahrt im Vaporetto vorbei an ganz Venedig. Dann sahen wir «unsern Kahn» endlich am Kai liegen: Hoch ragt der schlanke Bug vor uns auf. Die Ausmasse sind beachtlich und wir kommen uns wie Zwerge vor, als wir am endlos scheinenden Schiff entlanggehen.
Letzte Ticketkontrolle und dann geht es endlich die Gangway hinauf. Ein Lächeln für den Fotografen - «Bienvenuti, Welcome, Bienvenu, Willkommen an Bord»! Weiss gekleidete Offiziere, Hostessen in den blau-gelben Costa-Farben, alle sind freundlich.
Schon begleitet uns ein Stewart zur Kabine mit Doppelstockbetten und Bullauge aufs Wasser. Die Organisation klappt prima und auch die Koffer sind schon da, so dass wir getrost auf Entdeckungstour gehen können. Bewaffnet mit dem Lageplan des Schiffes ziehen wir los. Trepp auf Trepp ab, die Gänge entlang... ein wahres Labyrinth tut sich vor uns auf, denn die Eugenio Costa hat immerhin neun «Stockwerke», vom Ponte Lido mit Schwimmbad und Sonnenterrasse bis zum Ponte Capri ganz unten im Schiffsbauch. Dazwischen liegen Restaurants und Bars, Boutiquen, ein Theatersaal und zwei Kinos. Es gibt sogar ein Casino und für harmlosere Gemüter Videospiele, Tischfussball und Ping-Pong-Platte. Am Heck entdecken wir ein zweites Schwimmbad, einen Tennisplatz und einen Fitness-Raum.

Diverse Sprachen und Speisen

Ein letzter Blick gilt dem abendlichen Venedig, dessen Türme sich golden einfärben, dann zieht ein Schlepper uns langsam vom Kai weg. Die dicken Taue werden eingezogen, die Eugenio Costa sticht pünktlich in See. Da tönt über den Lautsprecher auch schon der Aufruf, zum ersten Abendessen Platz zu nehmen, und zwar in fünf verschiedenen Sprachen – die Klientel des Kreuzfahrtschiffes ist international und da soll keiner zu kurz kommen.
Wir haben uns schon im Zug für den zweiten Service um 20 Uhr 45 entschieden, bleibt also Zeit genug, um die Koffer auszupacken. Dabei machen wir Bekanntschaft mit Stewart José, der wie die meisten Crew-Mitglieder aus Südamerika kommt. Ein bisschen Italienisch, ein wenig Französisch und natürlich Englisch kann José und ist von entwaffnender Freundlichkeit. Auch Fidel im Restaurant spricht Englisch und hat mit dem Revolutionär nur den Vornamen gemeinsam.
Die Speisekarte gibt er uns auf Deutsch: Geräucherter Lachs aus Norwegen, Spargelcreme-Suppe, Fetuccini mit Steinpilzsauce, Schwertfisch mit Kapern oder Puten-Ragout sauer-süss, Verschiedene Salate Käseauswahl Nougat-Schnitte oder Obst, die Karte will nicht enden. Für Kinder sind die täglichen Nudelgerichte willkommen und Erwachsene können nicht über mangelnde Abwechslung klagen. Mittags wird entweder im Restaurant ein weiteres Mehrgang-Menü serviert, oder man nimmt sich beim Schwimmbad am langen Buffet, was man will. Dort herrscht kein Kleiderzwang und ein schlichter Salatteller kann mit einem Jogurth abgerundet werden.

Bewegung fast rund um die Uhr

In jedem Fall empfiehlt es sich überflüssigen Pfunden vorzubeugen und so stürzen wir uns schon frühmorgens voll ins Programm: Jogging mit Annamaria um 8 Uhr 30, sanfte Gymnastik mit Marco oder Gym Tonic mit Silvia um 9 Uhr, Body Building und Fitness bis 13 Uhr, Aérobic um halb Zwölf. Die Liste wird angereichert mit Tennis, Basket- und Volley Ball und Water Polo.
Natürlich kann man auch Schwimmen. Die Becken sind allerdings fest in der Hand der Kinder, die tagelang nicht aus dem Wasser kommen, während sie allmählich knusprig braun werden. Denn Mutter «sole» meint es gut mit uns, und eine steife Brise sorgt zudem für die nötige Frische.
Sie fehlt allerdings bei den Landausflügen vollständig. In gleissender Hitze – schliesslich ist es Ende Juli – pilgern unsere «Kreuzfahrer» zu Olympia, steigen zur Akropolis von Lindos hinauf und besichtigen Knossos. Die Etappen der Eugenio Costa sind abwechslungsreich – Santorin, Mykonos, Rhodos und Kreta – dennoch machen wir nicht alle Ausflüge mit. Mit Kindern werden solche Landausflüge nämlich leicht zur Qual, denn sie haben für Säulenstümpfe und Ruinen, für griechisches Ambiente und einmalige Inselausblicke oft nur wenig Sinn; hingegen leiden sie unter der Hitze, haben Durst und finden jeden Aufstieg beschwerlich.

Spielen statt schwitzen

Die Schweizer Mitfahrer können auch ohne Kinder losziehen, da sich unsere Reiseleiterinnen als perfekte Kindertanten entpuppen. Der dreijährige Daniel, die siebenjährige Karin und die Zwillinge aus Bern spielen einträchtig mit Kreppapier, machen Ballspiele im Pool und haben keine Sekunde Sehnsucht nach Mama. Auf hoher See warten Gabriella, Cristina und Raffaela auf unsere Jüngsten, denn zur Familienkreuzfahrt gehört auch ein kostenloses Kinderprogramm. Teen-, Junior- und Mini-Club - je nach Altersgruppen werden die Kinder mehrere Stunden am Tag und in verschiedenen Sprachen beschäftigt.
Nicht immer klappt das Programm reibungslos, aber beim Besuch auf der Kommandobrücke sind Gross und Klein Feuer und Flamme. Auch wenn der Kapitän persönlich nicht anwesend ist. Erster und zweiter Steuermann stehen Rede und Antwort. Danach dürfen die Jüngsten ein T-Shirt bemalen, während für die Teens ein Tischtennis-Match angesagt ist.

Gute Noten für's Essen

Allabendlich machen wir mit unsern Thuner-Bekannten, mit denen wir nach dem Zugabteil auch den Sechsertisch teilen, Manöver-Kritik. Dabei sind wir uns meistens einig, die Verpflegung ist wirklich «Spitze» und das Personal «superfreundlich», aber die Landausflüge sind für eine vierköpfige Familie zu teuer (250 Franken pro Familie und Ausflug).
Die Show vom Vorabend war gelungen und beim Volleyball ging es heiss her. Strahms Jüngster isst wie immer nur das Nudelgericht und erzählt dabei glücklich von den Nudeln am Mittag, die so besonders gut angemacht waren. Sohn Stephan schwärmt vom Nachtisch, den er sich gleich dreimal am Buffet geholt hat und auch Nadia steuert erfreuliche kulinarische Erfahrungen rund um Nudeln und Süsspeisen bei. Der Food&Beverage Manager der Eugenio Costa kann sich glücklich schätzen: seine kleinen Gäste sind mit ihm mehr als zufrieden. Die Erwachsenen gehen dann noch in die Rendez-vous-Bar zum Capuccino und nach dem Mai-Tai-Cocktail schwenkt Vater Strahm Madame im Walzerschritt übers Parkett.

Costa Crociere

Das Familienangebot

Angeboten wird die Familienkreuzfahrt von der Reederei Costa und der Kreuzfahrten-Zentrale in Bern, um während der Schulferien im Sommer und im Herbst neue Kundenschichten anzusprechen. Angelpunkt des kinderfreundlichen Angebotes, der Preis: bei zwei voll zahlenden Erwachsenen, fahren die Kinder umsonst mit und bekommen neben voller Verpflegung auch noch ein spezielles Kinderprogramm geboten. Die glorreichen Zeiten der Luxuskreuzfahrten sind längst vorbei. Wer im Zeitalter des Massentourismus und bei anhaltender Rezession die Kreuzfahrtschiffe füllen will, muss breite Kundenschichten ansprechen und die haben nun mal meistens Kinder. Costa trägt dem seit einigen Jahren Rechnung und hat vor allem in diesem Jahr seine familienorientierte Verkaufspolitik konsequent mit hohen Werbeausgaben unterstützt. Die Ergebnisse blieben nicht aus, und Hotelmanager *Jacomo Lupi* von der Eugenio Costa spricht von ausgezeichneten Reservierungsquoten für die laufende Saison. In der Woche vom 18. bis 25. Juli war denn auch kein Bett mehr frei an Bord des 217 Meter langen, weissen Riesen. *HAS*

Sonja Kohler, Kreuzfahrten-Zentrale

«Sonja-Children» aus der Schweiz

Um Ein Uhr früh an der Bar, morgens um Acht am Frühstücksbuffet, nachmittags am Pool, stets ist Sonja präsent. Ob Umrechnungsprobleme, Kopfschmerzen, oder Kindergequengel, Sonja weiss Rat. Von der Crew der Eugenio Costa wird sie seit Jahren geschätzt und ihre Schützlinge, sprich die Kunden der Kreuzfahrten-Zentrale aus Bern, werden kurz als «Sonja-Children» bezeichnet.

Wer zu dieser Clique gehört, kann sich glücklich schätzen, denn das fröhliche «Grüezi» von *Sonja Kohler* (links) heitert selbst eingeschworene Muffel auf und lässt scheinbar unüberwindbare Sorgen zu Bagatellen zusammenschrumpfen. Ihre Empfehlungen sind fundiert und dabei äusserst menschlich – wer schlecht zu Fuss ist, sollte sich Knossos ruhig sparen – und basieren auf einer langjährigen Erfahrung mit fast allen Meeren der Welt und mit allen Schiffen aus dem Angebot ihrer Firma. *HAS*

Weitere Familienkreuzfahrten

Schiff	Route	Daten
● **Costa Classica***	Tunesien-Balearen-Spanien	26. September bis 3. Oktober 3. Oktober bis 10. Oktober 10. Oktober bis 17. Oktober
● **Costa Allegra***	Griechenland-Türkei-Ukraine-Bulgarien	28. September bis 9. Oktober 9. Oktober bis 19. Oktober
● **Costa Marina***	Ägypten-Israel-Zpern-Griechenland	28. September bis 8. Oktober
● **Amerikanis**	Frankreich-Spanien-Balearen	14. Oktober bis 19. Oktober
● **Monterey**	Spanien-Tunesien-Spanien	25. September bis 1. Oktober

* Kinder bis 16 Jahre in Begleitung zweier vollzahlender Erwachsener fahren auf den Schiffen der Costa Crociere gratis mit.

T-Shirts bemalen steht bei den jüngsten Gästen der Eugenio Costa hoch im Kurs.

TUI

Kein Image-Verlust

Bis Ende Juni verzeichnet TUI über 2,2 Millionen Buchungen und übertrifft damit das erste Halbjahr 1992 um 2 Prozent. Der Zwist unter den Gesellschaftern führte also statt zu Image-Verlust zu Image-Gewinn. Die Preise für den kommenden Winter wurden im Mittelstreckenbereich um rund 7, im Langstreckenbereich gar um 15 Prozent gesenkt.

Erstaunliche Mitteilung des TUI-Vorstandssprechers *Ralf Corsten* am Rande einer TUI-Pressekonferenz in der vergangenen Woche: der von viel Publizität begleitete Zwist im Gesellschafterkreis um zukünftige Machtverhältnisse habe zu einer Erhöhung des Bekanntheitsgrades des Veranstalters in Deutschland von bisher 48 auf nun 56 Prozent geführt, was sich vorteilhaft auf das Geschäft ausgewirkt habe.

Besser als letztes Jahr

Also kein Image-Verlust, wie von vielen vorausgesagt, sondern eher vermehrtes Ansehen für die in die Gazetten geratene TUI. Und so verzeichnete sie bis Ende Juli in der Tat sogar ein Gästeplus von 2 Prozent und damit insgesamt 2,257 Millionen Buchungen (1992: 2,2). Allerdings stammte die Zunahme vornehmlich aus den neuen Bundesländern, die der TUI ein Plus von 40 Prozent erbrachten. Der erwartete Ganzjahres-Umsatz des Stammhauses wird mit 4,3 Milliarden DM beziffert und läge damit um rund sechs Prozent über dem Vorjahr.
Die Preise für die jetzt vorgelegten Winterprogramme wurden laut Aussage von TUI-Vorstand *Jürgen Fischer* im Mittelstreckenbereich um etwa 7 Prozent (z.B. in Spanien) gesenkt, bei Fernreisen sogar bis zu 15 Prozent (z.B. Brasilien)

Die neue Struktur

Was die zukünftige Gesellschafter-Struktur der TUI anbetrifft, bestänaden gute Chancen, dass sich Vereinbarungen konkretisierten, wonach Hapag-Lloyd und die Kahn-Gruppe (West LB mit LTU und Südwestdeutscher Landesbank) je 30 Prozent halten werden und die Deutsche Bundesbahn sowie die Schickedanz-Gruppe (Quelle) je 20 Prozent.

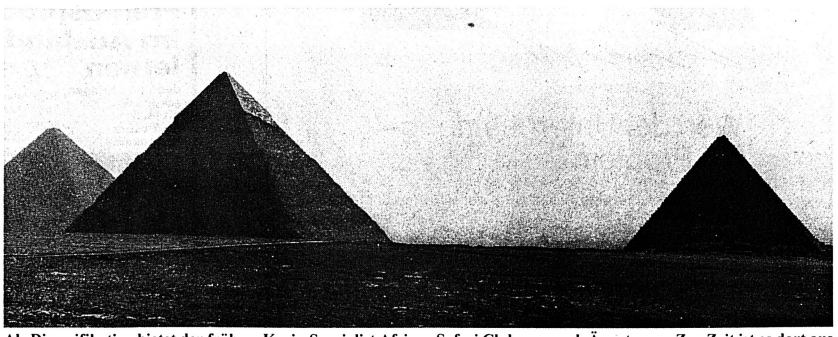
SE, Frankfurt

African Safari Club

«African» kann Diversifikation heissen

Monokulturen sind für Veranstalter gefährlich, auch wenn die TO-Buchhalter aus Gründen der Kostenintegration die sogenannte Zielreinheit lieben. Der African Safari Club mit seinem Kenia-Schwergewicht hat das schon lange gemerkt aber ausgerechnet mit der Diversifikation Ägypten Pech gehabt. Was macht ein Spezialist mit seinem «Destinationenportefeuille», wenn es brenzlig wird?

UELI STAUB



Als Diversifikation bietet der frühere Kenia-Spezialist African Safari Club nun auch Ägypten an. Zur Zeit ist es dort aus touristischer Sicht aber zu ruhig. *Foto: Sam Junker*

Diversifikation und der Name African Safari Club (ASC) sind zwei Dinge, die sich auf den ersten Blick (Kenia) fast ausschliessen, auf den zweiten Blick (Afrika) sich jedoch längst decken. Kann der ASC künftig mit dem kosteneffizienten Glück eines Spezialisten leben, der mit wenigen Destinationen äusserst günstig wirtschaftet, aber hohe (politische) Klumpenrisiken eingeht? Oder muss er mit dem risikoarmen Schicksal eines universellen Veranstalters sympathisieren, der zwar einen grossen Destinationskorb bearbeitet und entsprechend ausweichen kann, aber nirgends wirklich effizient verankert ist?

Diversifikation Ägypten

Monokultur ist gefährlich. Das hat man beim Allschwiler Kenia-Spezialisten längst gemerkt und diversifizierte bereits 1982 bis 1985 mit den Seychellen, obwohl Kenia sehr gut lief. Die Verstaatlichung beendete diesen ersten «Seitensprung», dem 1990 mit dem Kauf der MS Royal Star ein zweiter folgte. Sie verkehrt in der Regel von Kenia aus, hat wenig Konkurrenz im Indischen Ozean und wird vom Stammpublikum vor Ort gefüttert, was lange Anreisen hinfällig werden lässt. Ab Oktober geht die Royal Star auf eine 75tägige Reise Indien-Singapur -Bali (siehe Kasten).

Ein eigenes Nil-Schiff

1992 schliesslich kam für ASC dank zwei Nil Schiffen auch Ägypten als Destination hinzu. Aus der Chance, sie im Vollcharter übernehmen zu können – noch in diesem Jahr wird der ASC sein eigenes Fünfsterne-de-Luxe-Schiff für 115 Personen, die Star of Luxor, in Betrieb nehmen – wuchs eine faszinierende Idee, der im ersten Jahr 9000 Passagiere folgten: Zuerst als Zwischenhalt eine Woche Kultur im Land der Pharaonen, und dann Badeferien in Kenia – ein «Selbstläufer», wie ASC-Direktor *Hans Peter Rüdin* diesen durch die Flugkette München-Luxor-Mombasa noch verstärkten Erfolg nennt. Ägypten wird seit Oktober 1992 auch zielrein angeboten, doch gegenwärtig geht die Angst um.

Diversifizierte Distribution

Wird die Idee der Integration dadurch eigentlich in Frage gestellt? Wer wie ASC als Kenia-Spezialist über ein eigenes Touroperating, über eigene Filialen im In- und Ausland, über Flugzeuge, Hotels, Kreuzfahrtenschiffe und sogar Betreiberfirmen an der Destination selbst verfügt, sollte sich eigentlich ein Glückspilz nennen. Doch die betriebswirtschaftliche zielreine Effizienz allein macht das wahre Management noch nicht aus, wie die politischen Probleme in Kenia und Ägypten momentan zeigen.
Die ASC-Filialen verkaufen nur Eigenprodukte. «Hier liegt eine unserer grossen Stärken, hier beginnen bereits die Dienstleistungen», sagt Rüdin, «im Gegensatz zu vielen Reisebüros, wo wegen der Vielfalt des Angebots die Beratung zu wünschen übrig lässt, kennen unsere Leute ihr Produkt perfekt!»
ASC ist in der Schweiz sowie in Österreich und Deutschland Kenia-Marktleader, und wird es wohl auch bald in Frankreich sein. Das Hauptgeschäft bringt Deutschland: Diversifiziert wird also nicht nur am Produkt, sondern auch in den Aufkommensmärkten.

In der Schweiz ingnoriert

Dank den Eigenleistungen sind die Preise relativ günstig, was die Konkurrenz zum Mitziehen zwingt. «In der Schweiz werden wir leider etwas ignoriert», bedauert Rüdin, «was billig sei, könne nicht gut sein, meinen viele!» Und schliesslich wurde der Vorwurf laut, durch die ASC-Filialen würden den Reisebüros Kunden weggenommen. «Kuoni oder Hotelplan», erklärt Rüdin, «haben ebenfalls eigene Filialen. Und immerhin werden 40 Prozent unseres Produkts bei Agenten abgesetzt, die notabene bis zu 14 Prozent Kommission erhalten».

60 000 Paxe jährlich

Heute reisen jährlich mit dem ASC weit über 60 000 Leute. Diversifikation erfolgt demnach nicht nur, was den Destinationskorb betrifft, sondern auch bei der Kundschaft und in der Distribution: 40 Prozent der ASC-Produkte setzen, wie erwähnt, unabhängige Agenten um. Selber besitzt der TO 56 Filialen in Europa. Auch mit der Reinvestition im Lande wurde auf eine Art diversifiziert. In Kenia betreibt der in Basel ansässige integrierte Veranstalter ASC inzwischen 14 Hotels und einige Safari-Lodges. Kreuzfahrtenschiffe gibt's nun ausser im Indischen Ozean auch auf dem Nil. Drei eigene Charter-Jets ersetzen das für andere Touroperators jeweils so spannungsreiche Spielchen ums Ob oder Ob nicht bei Destinationsrotationen, und in der Destination selbst unterhält der ASC sechs Safari-Flugzeuge.

In 75 Tagen um den Indischen Ozean

Seit drei Jahren kreuzt der African Safari Club mit dem Viersternschiff MS Royal Star zwischen exotischen Inseln im Indischen Ozean. Im neuesten Katalog bietet ACS fünf ausgewählte Kreuzfahrten an. Zwischen Oktober und Dezember werden zwei- bis dreiwöchige Fernostfahrten durchgeführt: Port Blair (Indien), Phuket (Thailand), Penang und Kuala Lumpur (Malaysia), Indonesien und Singapur sind die Ziele. Die 14tägigen Teilstrecken sind ab 3990 Franken zu haben. Die ganze Reise, die 75 Tage dauert, kostet 15 990 Franken oder mehr. Als «Sehr-Lang-Ferienpaket» hat der ACS für Ferienhungrige eine Reise vom 10. September bis zum 21. November zusammnegestellt: Nilfahrt, Baden und Safari in Kenia plus Kreuzfahrt von Mombasa bis Singapur für 20 000 Franken.

pd/r.

FLUG

OFFIZIELLE MITTEILUNG

2. Tagung Firmenreisedienste

Vom 4. bis 6. November 1993 findet in Basel die zweite Tagung der Firmenreisedienste aus Deutschland, Österreich und der Schweiz statt.Hauptthema ist die «Computerisierung». *SVFR*

TAKE OFF

James Strong ist der neue Qantas Boss

Vor wenigen Tagen ist *John Ward*, seit 1989 Chef des australischen Nationalcarriers Qantas, von seinem Posten zurückgetreten. Über die Gründe des überraschenden Abganges wurde nur spekuliert. Kommentatoren meinten, dass Ward an der erneuten Verschiebung der Privatisierungspläne für Qantas keinen Gefallen fand.
Erst vor fünf Wochen hatte die Regierung angekündigt, dass sie noch bis 1994/95 warten wolle, um mit der Airline an die Börse zu gehen. Quellen sprachen aber auch von «zunehmenden Spannungen», die Ward mit dem Management von Australian Airlines gehabt haben soll.
Der neue Boss von Qantas heisst *James Strong* und ist ein früherer Direktor von Australian Airlines. In einer Stellungnahme erklärte James Strong die Vollendung der Fusion von Qantas mit Australian zum ersten Ziel seiner Arbeit. Als weitere Herausforderung winkt dem Manager der zweite Schritt in der Privatisierung des Carriers. Die Regierung erhofft sich aus dem Zusammenschluss einen Ertrag von zwei Milliarden Dollar.

WUS, Sydney

Lufthansa fliegt zum London City Airport

Ab 31. August 1993 bietet Lufthansa in Kooperation mit der schottischen Business Air zwei tägliche nonstop-Flüge zwischen Frankfurt und dem London City Airport an.
Der Liniendienst von Montag bis Freitag figureirt unter einer gemeinsamen Flugnummer und zum Einsatz gelangt eine 82-plätzige BAe 146-200 (in der Schweiz auch als Jumbolino bekannt). Die Tagesrandverbindungen ermöglichen Geschäftsreisenden einen vollen Arbeitstag in der britischen Metropole. An Bord wird ein einheitlicher Business Class-Service geboten. *pd/r.*

Royal Brunei Airlines

19. Destination: Zürich

Seit vergangenem Freitag fliegt ein weiterer asiatischer Carrier Zürich an. Jeweils am Dienstag und Freitag hebt eine B-767-300 der Royal Brunei Airlines mit Zwischenlandungen in Bahrain und Kuala Lumpur in Richtung Bandar Seri Begawan (der Hauptstadt von Brunei Darussalam) ab.
Mit fünf Maschinen des Typs B-767-300ER sowie drei B-757-200 ist die 1974 gegründete und (noch) relativ kleine Airline zu 100 Prozent in staatlichem Besitz. Anlässlich der ersten Landung in Zürich-Kloten am vergangenen Freitag konnte eine Anzahl Reisebüro- sowie Frachtfachkräfte einen Augenschein an Bord nehmen.
Sales Manager *Ernst Kaufmann* (im Bild) und Agency Supervisor *Eric Meyer* wiesen nur allzu gern auf die Vorzüge der gediegenen First Class hin - aus den goldenen Toiletten-Hahnen soll übrigens nur deshalb kein Champagner fliessen, weil die Royal Brunei eine «trockene Airline» ist! Business- und First-Class-Passagiere erhalten deshalb beim Check-In einen Voucher (Fr. 30.-/60.-) um sich im Duty Free mit Alkoholika versorgen zu können. Der Konsum desselben an Bord ist nämlich erlaubt, so der Passagier sich selbst einschenkt. Ganz nach dem Motto: «Wo ein Wille, ist ein Glas...» Sehr zum Wohl! *(Foto: Michael Hutschneker)* *HU*

STELLEN TOURISTIK

एयर इंडिया
AIR-INDIA

8001 Zürich Talacker 50 Telefon 01 221 17 57

Air India has an immediates opening for a

Reservations/Ticketing Agent

We expect our new team member to be fluent in English/German with Airline or Travel Agency background.

We offer a challenging job in a small team with a good salary, social benefits as well as generous travel facilities.

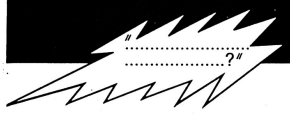
Send your application to:

**Air India Mr. H.R. Bryner
Talacker 50, 8001 Zürich**

57731/169749

ANSCHLAGBRETT

Kompetenz für Sie.



Wert der Unternehmung – Ihr Problem?

Über Ihrem Entscheid, ein Hotel oder Restaurant zu kaufen oder zu verkaufen, steht der Preis als Verhandlungsgrundlage.
Damit Sie sicher sein können, einen fairen Handel abzuschliessen, berechnen wir für Sie aus neutraler Sicht den Unternehmungswert des Betriebes mit detaillierten Angaben des Ertrags-, Substanz- und Verkehrswertes. Gleichzeitig untersuchen wir die Zukunftschancen des Betriebes.

Kommen Sie mit uns zur guten Lösung!
Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.

Schweizer Hotelier-Verein

Technik und Betriebsplanung
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern
Telefon (031) 50 73 42

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: _____

«...die Wirteprüfung war gar nicht schwer!»

...sagen R.F. aus G. und B.K. aus U. Sie haben unseren leichtfasslichen Vorbereitungskurs absolviert. Und zwar zu Hause, in der Freizeit. Also berufsbegleitend und ohne Verdienstausfall. Modernster, hochentwickelter Fernunterricht macht dies möglich.
Wenn auch Sie die Wirteprüfung ohne Mühe bestehen wollen, um ein Café oder Restaurant führen zu können, dann verlangen Sie mit dem untenstehenden Gutschein – unverbindlich und kostenlos – weitere Informationen.

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

Informieren Sie mich bitte kostenlos und unverbindlich über Ihren leichtverständlichen Wirtekurs.

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

6955

Erfahrung aus mehr als 25 Jahren:

Erfolgreich Fremdsprachen im Ausland lernen

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

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

Gratis - Farbkataloge

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

Englisch lernen in Australien

- Moderne, neurenovierte 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

Französischkurse in Nizza

Intensiv-, Ferien-, Langzeit-Examenkurse
4-Std.-, 5-Std.- oder 8-Std.-Tag:
2 bis 24 Wochen.

Unterkunft in Gastfamilie oder Hotel.

Deutschsprachige Auskunft und Freiprospekt:
Ecole ACTILANGUE
2, rue Alexis-Mossa
06000 Nice – France
Telefon (0033) 93 96 33 84
Telex 462265
Fax (0033) 93 44 37 16

31429/123889

Französisch rund um die Uhr

- Franz. für Reise, Schule oder Beruf
- Sprachkurse an kl. Privatschule in SW-Frankreich (zw. Cognac und La Rochelle) für alle Stufen
- Einmonatiger Spezialkurs – Hotellerie
- Ideal für die Zwischensaison
- Pers. Betreuung, fam. Atmosphäre
- Exkursionsprogramm: Bordeaux/Perigord
- Anschlussurlaub am Atlantik mögl.

C.C.I.E.L. Sprachinstitut · Negressauve de Verrines · F-79370 Celles/Belles, Tel. (0033) 49 27 10 77/49 29 15 70

56012/362204

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

Dieses Jahr führen wir in der Zentralschweiz folgende Intensivkurse durch:

RÉCEPTIONSKURS
31. Oktober - 19. November 1993

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

Gerne senden wir Ihnen dazu die nähern Unterlagen.

---

ozeania reisen ag

Englisch lernen in
Neuseeland
mit privater Unterkunft
Verlangen Sie Detailunterlagen die richtige Entscheidung

für fernreisen

Ozeania Reisen AG
Mitglied des
Abteilung «Reisen bildet»
600517
Inh. Bruno Böckli
Badenerstrasse 12
5442 Fislisbach
Tel. 056/84 01 65
Fax 056/83 56 03

Andy Mannhart AG
Hotel & Catering Supplies

Gemüseschnitzkurse

Unter der Leitung von Herrn Wang, Küchenchef und Künstler. Daten:
06. + 07. September 1993
08. + 09. November 1993
29. + 30. November 1993
Teilnehmerzahl:
limitiert, max. 12 Personen
Kursort:
6044 Udligenswil-Luzern
(direkt neben der Kirche)
Kosten:
Fr. 330.– für 2 Tage
(2 x 6 Stunden)
inkl. 2 Mittagessen

Informationen und Anmeldung:
Andy Mannhart AG, Kirchrainstr. 27
6044 Udligenswil-Luzern,
Tel. 041 81 11 12, Fax 041 81 11 60

57595/329452

Ihr eigener Chef sein!
Holen Sie sich das Wissen für die
Wirtefachprüfung
– ohne Ihre derzeitige Stellung aufzugeben, ohne Lohnausfall – durch unsere moderne Lehrmethode, den programmierten Unterricht.
Nach erfolgreichem Abschluss des Kurses melden wir Sie zur entsprechenden Prüfung bei der Behörde an.

Ein Lokal unter Ihrer Führung!
Gegen Einsendung dieses Inserats, mit Angabe von Beruf, Alter sowie Adresse und Tel.-Nr. an
Hotel- und Wirtefachschule ALFARING AG, Geerenweg 2, 8048 Zürich
erhalten Sie kostenlos weitere Informationen.

13

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

Senden Sie bitte gratis Prospekte an:
Name: _____
Strasse: _____
Ort: _____

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

D'UNE LANGUE À L'AUTRE

TVA remboursée: en Allemagne, c'est facile

Le remboursement de la TVA? En Allemagne, c'est possible. Dans ce pays, 150 hôtels environ permettent à leurs clients d'agir en ce sens. Des entreprises suisses actives en Allemangne, voire même des professionnels du tourisme suisse, peuvent demander ce remboursement. Pour leur faciliter la tâche dans leurs démarches, *Max Pilgerstorfer* est à l'oeuvre, avec sa société MPM Marketing. Grâce lui, des hommes d'affaires étrangers peuvent obtenir le remboursement de la TVA pour leurs frais d'hôtel, pour leur participation à des foires commerciales ou à des congrès. Pilgerstorfer est bien sûr rémunéré pour ses services, mais l'offre en vaut malgré tout la peine.

Pages 1 et 5

Tourisme et culture se rencontrent au musée

Le tourisme et la culture sont intimement liés, de plus en plus. Les musées en sont la meilleure expression. Même dans des régions de montagne, comme à Davos, ils augmentent l'attractivité d'un lieu. Les milieux touristiques inscrivent de façon croissante la culture parmi leurs thèmes de prédilection. L'ONST s'est également lancé dans cette voie, avec sa campagne «Chemins vers la Suisse». Et l'impact de l'Exposition de Séville, en 1992, a montré qu'il ne s'agit pas seulement d'une mode. Mais ces temps, il est beaucoup question d'économies, surtout dans le domaine de la culture. Le tourisme aussi en souffrira. Une raison de plus pour que ces deux secteurs collaborent.

Page 2

L'ONST deviendra-t-il l'organisation «Suisse SA»?

L'Office national suisse du tourisme doit devenir une organisation de marketing qui pourrait très bien se nommer «Suisse SA». Cette opinion ressort de l'enquête effectuée par l'*Hôtel Revue* auprès des professionnels du tourisme. Autre point soulevé: la nécessité de mieux collaborer avec les milieux économiques et culturels. Pour *Claude Kaspar*, de l'Université de Saint-Gall, la tâche principale de l'ONST consiste en la coordination. Pour *Hansruedi Müller*, de l'Institut de recherches sur les loisirs et le tourisme, à Berne, il faudrait répartir l'offre touristique en «unités commerciales». La conférence de presse concernant le rapport Hayek aura lieu à la mi-septembre.

Page 3

Grisons: la nature au petit-déjeuner

Aux Grisons, depuis près d'une année, une expérience intéressante est menée dans les hôtels de plusieurs stations touristiques pour promouvoir les produits naturels locaux au petit-déjeuner. Cette idée a été bien reçue. A Davos par exemple, après une saison seulement, 35 hôtels jouaient déjà le jeu et servaient le lait, le fromage, ou les oeufs des paysans des environs. Des opérations similaires ont été lancées à St-Moritz et à Klosters notamment. Deux conditions sont nécessaires pour que l'expérience fonctionne: le chef de cuisine de l'hôtel doit être convaincu de l'opération et les clients doivent être mis au courant.

Page 9

Trafic aérien: à quand la sortie du tunnel?

Les chiffres de l'aviation civile internationale ne laissent planer aucun doute: le trafic aérien est en constante perte de vitesse. En 1992, le manque à gagner est estimé à plus d'un milliard de dollars par la IATA. Un premier bilan intermédiaire pour 1993 laisse déjà apparaître des pertes importantes selon les régions observées. En d'autres circonstances pourtant, l'industrie du transport aérien aurait toutes les raisons de se montrer satisfaite. Aucun autre secteur économique ne peut en effet compter sur une augmentation régulière et massive de la demande globale. Malheureusement, cela ne suffit pas à assurer la rentabilité des compagnies aérienne.

Page 11

Libre circulation en Europe et tourisme

Menace aux frontières de la Suisse

Qui dit tourisme international pense passage de frontières. La plupart des pays de la CE vont régler cette question grâce à l'accord de Schengen, dont la Suisse est bien sûr exclue. Les milieux touristiques n'agissent pas. Pourtant, la perspective n'est pas réjouissante. Même si les experts comptent sur une attitude pragmatique et pas «chicanière» chez nos voisins.

PHILIPPE MASPOLI

La surveillance aux frontières de la Suisse, l'accord de Schengen sur la libre circulation en Europe: la Commission d'experts pour le contrôle aux frontières a rendu son rapport sur ce vaste thème au début de l'année. Le tourisme ne semble pas concerné. «Nous n'avons pas examiné cela sous cet angle», déclare *Alexandre Hunziker*, directeur de l'Office fédéral des étrangers et vice-président du comité de la commission en question.

Situation incertaine

La réalité, c'est que les Suisses se trouvent dans une situation d'impuissance face à l'accord de Schengen, qui devrait entrer en vigueur le 1er décembre, après plusieurs ajournements. Ce dernier règle le libre-passage aux frontières au sein de la CE (la Grande-Bretagne, l'Irlande et le Danemark n'ont pas suivi) et la collaboration en matière de sécurité entre les pays signataires. En conséquence, les contrôles aux frontières des pays extérieurs à la zone - c'est le cas de la Suisse - devraient se renforcer. Les Helvètes en partance pour un pays de la CE devront sans doute ouvrir plus fréquemment leurs bagages devant les douaniers et les ressortissants de cette même CE pourraient faire face à des tracasseries inhabituelles pour eux au moment de quitter notre pays après un séjour de vacances. Un récent article de l'«Hebdo» affirmait que les contrôles frontaliers se sont déjà accrus, notamment en France et en Espagne.

Au cas où ce scénario pessimiste devait se réaliser, l'image de la destination helvétique pourrait bien s'en trouver entachée. Les professionnels du tourisme incoming et outgoing devraient sans doute étudier cette question d'un peu plus près. Dans la branche, la perspective de l'entrée en vigueur de l'accord de Schengen suscite des interrogations, guère plus. «C'est une préoccupation. Les contrôles aux frontières seront plus nombreux. Mais nous n'avons pas pris de mesure concrète. Il faut dire que la Suisse a une marge de manoeuvre réduite», déclare *Gottfried Künzi*, directeur de la Fédération suisse du tourisme.

«Rien de changé dans les faits»

Si le manque de réaction est à regretter, il ne sert à rien non plus de s'affoler, à en croire les experts. Alexandre Hunziker se montre a priori rassurant: «Théoriquement, on risquerait d'avoir des problèmes. Mais nous avons eu des discussions à l'époque où les Espagnols présidaient le groupe de Schengen. Dans les faits, rien ne devrait changer». Il ajoute que le tourisme ne pâtira certainement pas de l'application de l'accord européen. En même temps, il reconnaît que la Suisse «ne sera pas à l'abri d'un tour de vis». Mais dans ce cas, estime *Laurent Walpen*, membre de la commission d'experts, ce sont les Suisses eux-mêmes qui seraient soumis à rude épreuve - contrôles accrus pour des Européens de «seconde zone» - au moment de quitter leur pays.

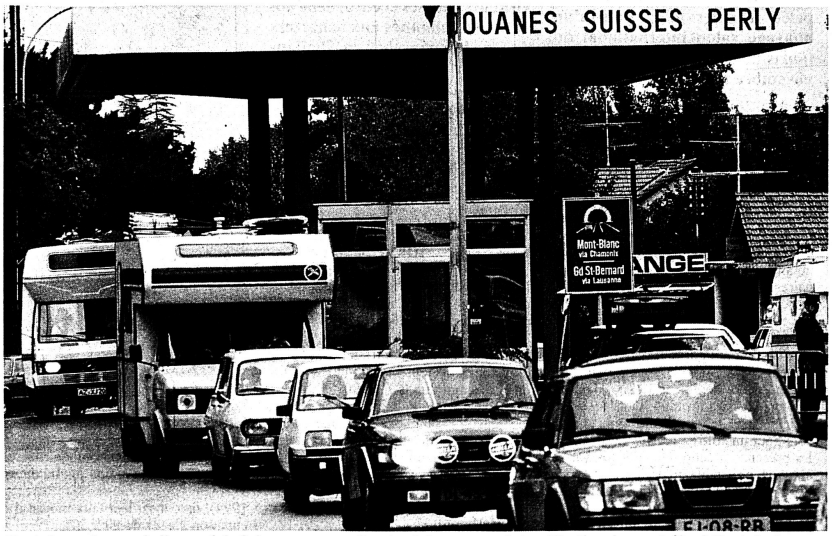
Attitude pragmatique

On peut, sans grand risque d'erreur, pronostiquer que l'attitude de nos voisins membres de l'accord de Schengen sera celle d'un pragmatisme se situant à mi-chemin entre le pire, soit l'enfermement de notre pays entouré alors de frontières sous haute surveillance, et la liberté de mouvement total.

La vis sans doute serrée, mais malgré tout pas de «chicanes», selon les termes d'Alexandre Hunziker, qui ajoute: «On a démobilisé autour des frontières. On ne va pas remobiliser!»

Cet avis ne manque pas d'arguments à son actif. La Suisse est un pays de transit et on imagine mal, dans le domaine du tourisme, les douaniers italiens imposer des contrôles tâtillons aux voyageurs allemands qui traversent notre pays pour se rendre sur les plages de la péninsule. Un excès de surveillance n'est pas forcément dans l'intérêt de nos voisins. Mais la Suisse n'a guère les moyens de se faire entendre, puisqu'elle n'a même pas le statut d'observateur dans le cadre de la mise au point de l'accord de Schengen. Elle ne doit compter que sur ses contacts plus ou moins bons avec la présidence du groupe de pays concernés.

Pour l'instant, les professionnels ne perçoivent pas d'augmentation notable de tension aux frontières. Certes, L'«Hebdo» présentait récemment des témoignages d'autocaristes victimes du zèle des douaniers français et espagnols. Mais la perspective de l'entrée en vigueur de l'accord de Schengen semble moins en cause que les craintes de mutations ou de perte d'emplois lorsqu'il s'agit d'expliquer cette apparente recrudescence de contrôles. En ce qui concerne les autocars, l'Association suisse des transports routiers (ASTAG) ne tire pas la sonnette d'alarme. «Les contrôles ont certes augmenté numériquement, mais pas seulement aux frontières. Nous n'avons pas d'écho concernant des problèmes avec les Suisses. Si c'était le cas, nous le saurions, les plaintes affluent vite dans un tel cas».



L'entrée en vigueur de l'accord de Schengen pourrait se traduire par une intensification des contrôles à l'entrée des pays voisins de la Suisse. *Photo: ASL*

Obstacles pernicieux pour les autocaristes

Pour les autocaristes, les frontières sont déjà source de tensions. Les Suisses sont surtout défavorisés sur le plan de la concurrence, ainsi que l'explique *Adam Tarnowski*, secrétaire général adjoint à l'Union internationale des transports routiers (IRU).

Des obstacles pernicieux se présentent parfois, par exemple en ce qui concerne la TVA. «Les Allemands ont subitement élevé l'assiette de perception de la taxe de TVA pour les autocars. Cette dernière est donc plus chère depuis le début de l'année», affirme Adam Tarnowski. La mesure est entrée en vigueur sans avertissement préalable, ce qui n'a pas manqué de créer des difficultés aux autocaristes proposant des itinéraires en Allemagne et dont les catalogues contenaient encore des prix calculés en fonction du taux habituel de TVA.

L'IRU entend défendre les autocaristes par la voie judiciaire au besoin. Encore faut-il prouver que la nouvelle assiette de perception ne remplit pas les exigences légales allemandes. L'IRU a donc fait appel aux transporteurs, via les associations nationales comme l'ASTAG, pour qu'ils établissent des dossiers de preuves comptables. Schengen ou pas, les frontières sont de sérieux casse-tête! *PM*

Commentaire

Pour des frontières ouvertes

Personne n'aime se retrouver coincé dans un bouchon de plusieurs kilomètres, sous le soleil du mois d'août, devant un poste de douane. Personne, et surtout pas des vacanciers, qu'ils arrivent dans un pays ou qu'ils le quittent. Hélas, avec l'entrée en vigueur de l'accord de Schengen à la fin de l'année, on peut s'attendre à la multiplication de situations de ce genre. Certes, la réalité ne prendra pas une allure de cauchemar: les frontières de la Suisse écartée de l'espace de libre circulation ne seront pas entourées de barbelés et de miradors. Oui, mais... un tour de vis n'est pas à exclure, ajoutent les experts.

Hors du «périmètre de sécurité» défini à Shengen, notre pays pourrait bien attirer les activités de mafiosi et criminels internationaux. Il se retrouverait entouré de douaniers zélés, ouvrant les coffres et les valises, fouillant au besoin. Les ressortissants de la CE n'échapperaient pas à cette situation en quittant la Suisse: «Qu'êtes-vous allé faire dans ce repaire du crime qu'est devenu le pays du chocolat et des coucous?», leur demanderat-on en substance, d'un air soupçonneux. Sale coup pour la réputation du tourisme helvétique! Cela, nos hôtes le subiront une fois par ignorance de la situation. Pas deux fois. Pour le tourisme, la mobilité internationale et l'ouverture des frontières sont vitales. Mais la liberté de mouvement n'est pas octroyée une fois pour toutes, il faut parfois se mobiliser et se battre pour l'obtenir et la maintenir!

Philippe Maspoli

Suisse romande/Suisse alémanique

«Allez les Chancynois: on vous attend!»

La votation du 6 décembre ne cesse de susciter des initiatives destinées à renouer les liens qu'elle a prétendument rompus entre Romands et Alémaniques. Cette fois ce sont les habitants de Müstair (GR) et ceux de Chancy (GE) qui sont en vedette.

Sur l'initiative de l'Office du tourisme des Grisons, l'Office du tourisme de Müstair a invité la commune de Chancy à établir un «pont culturel et humain». L'originalité réside dans le choix des localités. Müstair est en effet située le plus à l'est de la Suisse et Chancy le plus à l'ouest.

Pour conférer un caractère officiel à cette opération, l'Office du tourisme des Grisons a publié l'invitation sous forme d'annonce dans le magazine NZZ-Folio paru le 2 août et consacré à la Suisse romande.

Rien de concret

Cette invitation, qui porte le titre: «Allez, les Chancynois: on vous attend», n'est en fait encore qu'une déclaration d'intention. Ce n'est pas l'action lucernoise «Salut les Romands» qui offrait des rabais dans les hôtels. Rien de concret n'a encore été prévu quant à l'accueil qui sera réservé aux habitants de Chancy intéressés par l'invitation.

Idée bien accueillie

On peut même dire que les choses ont été si rapidement menées par l'organe faîtier du tourisme grison qu'elles ont surpris les responsables touristiques de Müstair. Président de l'Office du tourisme de Müstair, *Roman Andri*, dont le nom figure sur l'annonce à titre de source d'information, s'est dit quelque peu irrité de n'avoir pas été informé à l'avance de cette action. En tout état de cause, l'initiative a été bien accueillie du côté de Chancy. Contacté à la fin de la semaine dernière, l'adjoint au maire, Johann Buhler, nous a déclaré que la commune s'apprêtait à prendre contact avec les responsables du tourisme grison pour s'informer sur la forme qu'ils entendent donner à cette invitation. «L'idée nous a plu», a-t-il dit. Nous allons parfois chercher très loin des possibilités de jumelage avec des villes et des communes, alors pourquoi ne pas la retenir?» Une affaire à suivre. *MH*

Francfort

Nouveau salon du tourisme

Déjà considérable, l'offre des foires touristiques est encore appelée à s'agrandir, puisqu'un nouveau salon international du tourisme se tiendra du 10 au 13 novembre 1994 à Francfort.

Ce salon, intitulé «Travel Trend» et destiné aux professionnels et au public, mettra l'accent sur les loisirs actifs. Les thèmes prévus pour 1994 seront le golf, la plongée et les voyages de motivation. Quelque 250 entreprises prendront part à ce salon.
Les deux premières journées seront réservées aux professionnels qui auront notamment le loisir de suivre des séminaires consacrés au développement du secteur des voyages.

Grande première

Le visiteur aura par ailleurs la possibilité - en «grande première» dans un salon du tourisme, selon les organisateurs - d'interroger des terminaux qui lui fourniront la liste des partenaires dont il a besoin pour une offre précise.
La présence à cette nouvelle foire peut s'avérer profitable pour les exposants. Les organisateurs rappellent en effet que quelque 36 millions de personnes vivent dans un rayon de 300 kilomètres autour de Francfort.
On notera encore que sur les 52 foires et salons organisés à Francfort, 13 d'entre eux sont les plus importants de leur secteur dans le monde. *MH*

Kuoni

Economie d'électricité

Diminuer les coûts est, comme on le sait, une manière d'accroître la rentabilité d'une entreprise. Kuoni a notamment décidé d'appliquer ce principe dans l'utilisation de l'électricité.
En collaboration avec les services industriels de la ville de Zurich, la société a organisé en juillet à son siège central de Zurich une semaine d'économie d'électricité intitulée «Monsieur 100.000 volts».
Deux conseillers des services industriels ont présentés de brefs exposés aux 500 employés du siège sur la manière d'économiser l'électricité dans les bureaux. La recommandation principale était la suivante: débranchez ce que vous n'utilisez pas. Un conseil qui n'est pas sans fondement à l'ère des fax, ordinateurs, écrans, imprimantes et copieurs.
Les premiers résultats se sont révélés positifs, puisque le tours-opérateur zurichois a constaté à sa «grande surprise» que la diminution de la consommation d'électricité avait été de 7 %. Prudent, il précise toutefois que ce résultat doit encore être confirmé pour être vraiment représentatif. *MH*

Workshop

Allemands et Français à Lausanne

Alors que les organisateurs de Visit USA ont pris la décision d'abandonner le workshop romand pour se concentrer exclusivement sur Zurich, l'Office national allemand du tourisme et l'antenne suisse de Maison de la France annoncent qu'ils mettront sur pied l'an prochain un workshop commun à Lausanne.
Cette manifestation, qui aura lieu pour la première fois en Suisse romande, se déroulera le 13 avril au Lausanne-Palace, soit un jour avant l'organisation du même workshop au Palais des congrès de Zurich.Trente-cinq à quarante exposants français et quarante-trois exposants allemands sont attendus dans la cité lémanique, a indiqué le directeur de Maison de la France, *Alain Roman*.
C'est la troisième fois que les deux offices nationaux se retrouveront ainsi main dans la main pour leur workshop annuel sur le marché suisse. Jusqu'ici, seule Maison de la France organisait un workshop en Suisse romande.
M. Roman a par ailleurs indiqué que les organisateurs procéderont à une sélection des exposants, car il est apparu lors des éditions précédentes que les produits offerts par certains prestataires ne correspondaient pas suffisamment aux besoins des visiteurs. *MH*

Thaïlande

Le sida pèse sur le tourisme

La crainte du sida commence à «refroidir» les plus acharnés des visiteurs, suisses et européens notamment, abonnés aux «charters du sexe bon marché» en Thaïlande. Les effets sur les recettes touristiques du pays s'en ressentent. D'autant plus que les images télévisées de l'armée tirant, en mai 1992, sur une foule de Bangkok, ne sont pas effacées des mémoires.

GEORGES BAUMGARTNER, TOKYO

La Thaïlande joue une partie de son avenir touristique. *Photo: J. Chopard*

Durant les années 1980-1990, l'industrie du tourisme constituait l'une des principales sources de devises étrangères de la Thaïlande: plus de 111 milliards de baths (4,4 milliards de dollars) sur les 589 milliards de baths représentant la valeur totale des exportations en 1990. Or, depuis le coup d'Etat militaire de février 1991 et les émeutes sanglantes de mai 1992, l'image de marque de la Thaïlande a pris un méchant coup de vieux. Les responsables touristiques du pays attendaient plus de six millions de visiteurs en 1992. Le royaume en a finalement accueilli à peine cinq millions.

Taux d'occupation en chute libre

Les hôteliers font grise mine. Disposant de 190 000 chambres, dont 45 500 à Bangkok (la capitale en comptera d'ailleurs 12 500 de plus d'ici la fin 1994), ils ont vu leur taux moyen d'occupation passer de 90 à 50%. Pour survivre, et après avoir largement investi dans de nouveaux établissements en misant sur une croissance exponentielle des arrivées touristiques, les hôteliers de la capitale sont bien obligés aujourd'hui de déchanter et sont contraints d'accorder des réductions de prix de l'ordre de 1000 baths par nuit.
La capitale thaïe, connue aussi sous le nom de «Cité des anges», est tellement polluée, son trafic routier est si embouteillé (il faut parfois plus d'une heure pour parcourir moins de trois kilomètres en taxi) que les touristes sont de plus en plus nombreux à ignorer ses temples et son marché flottant pour s'envoler directement vers les plages de Phuket ou Koh Samui.
En outre, en dépit des efforts consentis par les autorités, le sida commence à devenir un facteur touristique dissuasif. Selon les statistiques officielles, plus de 600 000 Thaïs sont séropositifs. Bangkok, avec ses salons de massage et ses bars, est considéré comme un endroit où les filles ne manquent pas et le danger de rentrer de ses vacances exotiques contaminé par la maladie reste bien réel.
Même les Japonais, qui jusqu'à très récemment étaient persuadés que le sida était une «maladie de l'homme blanc», sont forcés par leur gouvernement de réviser ce jugement sommaire. Eux aussi hésitent de plus en plus souvent avant de s'offrir un «Sex Tour» en Thaïlande. Au premier semestre 1993, ceux qui ont pris l'avion pour Bangkok ont été 30% moins nombreux que durant la même période de l'année passée.
Certes, la Thaïlande n'a pas encore une réputation de pestiférée. Et les touristes qui s'intéressent à sa culture et à ses paysages continuent d'arriver en nombre. Néanmoins, les autorités devront rapidement trouver des solutions face au problème du sida et du trafic routier dans la capitale si elles veulent que la manne touristique ne se tarisse pas.

Voyagistes suisses: fin du boom

Pour les Suisses, l'époque du boom de la destination thaïlandaise est bel et bien terminée. Les chiffres de la statistique fédérale le montrent clairement. De 1985 à 1990, les arrivées suisses dans ce pays ont connu une progression foudroyante, de 30 700 à 81 100! Mais les années 90 s'annoncent sous des auspices moins favorables. Les nuitées suisses en Thaïlande ont très légèrement diminué de 1990 à 1991, en passant de 968 000 à 958 000. Quant aux arrivées, c'est pratiquement la stagnation: 81 100 en 1990, 81 300 en 1991, 83 900 en 1992.
Les grands tours-opérateurs helvétiques ne se plaignent pas, ils maintiennent ou augmentent même leur part de marché dans ce contexte de croissance globale plus faible. Pour Imholz, l'année 1993 devrait atteindre le niveau de 1992, elle-même en forte progression par rapport à 1991. Ce dernier accroissement s'explique, selon *Marcel Goetz*, responsable pour les voyages en Extrême-Orient, par l'introduction des programmes individuels, l'an passé.
«La Thaïlande ne connaîtra plus une croissance comme il y a trois ou quatre ans», confirme *Daniel Fricker*, chez Hotelplan. Le numéro deux des tours-opérateurs helvétiques enregistre encore une augmentation de sa clientèle, due également aux arrangements à la carte et aux circuits avec date de départ garantie, quel que soit le nombre de participants. La baisse des tarifs aériens, surtout à destination de Bangkok, et les prix très abordables séduisent la clientèle, qui réserve néanmoins à court terme.
Pour Kuoni, la Thaïlande reste le «best seller» des destinations en Extrême-Orient, même si le boom est terminé. *Margrit Maerki*, responsable de l'«operating» pour cette région, indique que des changements sont en cours. Bali, avec son excellent rapport qualité-prix, s'affirme en concurrent redoutable.
Les grands tours-opérateurs suisses ne s'inquiètent pas trop de la réputation négative que s'est forgée la Thaïlande, à cause du tourisme sexuel et du sida. Ils assurent que la part de leur clientèle attirée par ce type de tourisme reste minime. *PM*

Tourisme européen

Arme fiscale critiquée

Le développement durable du tourisme est actuellement l'objet de nombreux débats. Le Groupe d'action sur le tourisme européen (ETAG) a donc décidé d'intervenir en critiquant notamment les gouvernements qui emploient l'arme fiscale pour mener leur politique de protection de l'environnement. Il demande un vrai partenariat entre le secteur public et le tourisme.

L'ETAG estime que les programmes gouvernementaux et les milieux politiques n'accordent pas au tourisme l'importance prioritaire qui devrait revenir à une branche représentant 17% des dépenses de consommation et 8% des emplois en Europe. Bref, selon l'ETAG, les politiques en matière de transports devraient considérer le tourisme avant tout comme un atout économique. Les gouvernements ne coordonnent en outre pas suffisamment leurs actions, ajoute le groupement.
L'ETAG estime certes que le développement durable du tourisme est inséparable d'une volonté de protection de l'environnement, qui nécessite des mesures telles que la conservation de l'énergie, le recyclage des déchets, ainsi que la limitation des émissions nocives et de l'utilisation de produits chimiques. Mais le groupement critique les gouvernements qui, au nom de l'environnement, appliquent des mesures fiscales discriminatoires pour le tourisme.
L'ETAG justifie ses remarques en se fondant sur la tendance actuelle à la déréglementation des transports et à l'application de «politiques orientées vers le marché».
Selon le groupement, le tourisme est capable de s'autodiscipliner, en collaborant avec les gouvernements. Il peut de lui-même oeuvrer à la protection de l'environnement, en répondant à la demande de consommateurs qui exigent de plus en plus une meilleure qualité de vie et un bon rapport qualité prix. Les mesures gouvernementales visant à réduire le trafic ou à «gérer» les flux touristiques manquent d'efficacité, affirme l'ETAG. Il vaudrait mieux agir sur les destinations, notamment en s'adaptant davantage aux ressources, ainsi qu'aux critères géographiques et saisonniers. *PM*

Topo Voyages

Hors des sentiers battus

Même en ces temps de tiédeur économique, rien n'est plus banal que la naissance d'une nouvelle agence de voyages. Pourtant, celle de Topo Voyages, à Porrentruy, porté sur les fonts baptismaux par Pascal Beuret et Ernest Flückiger, sort des sentiers battus.

Ainsi, en Suisse tout d'abord, Topo Voyages a mis sur pied des excursions dans les Alpes, avec le concours de guides valaisans notamment. Dans le giron jurassien, l'agence dépasse le charme connu des roulottes tziganes et des randonnées équestres ou en VTT. Ses offres sportives: l'escalade, le parapente, le ski sur herbe, le tobourole (monorail de Montvoie au-dessus de Porrentruy), le vol en montgolfière et même en ULM (avec départ autorisé en France voisine), les acrobaties aériennes au-dessus de l'Ajoie, le vagabondage à cheval, mais aussi avec un mulet bâté qui joue le sherpa porteur du matériel.
Rien n'interdit par ailleurs d'affronter l'inconfort que peut réserver le bivouac, car Topo Voyages a recensé les multiples grottes du Jura. Un volet culturel, comme l'atelier de peinture, peut venir au secours de qui aurait planifié ses vacances en période de mauvais temps!
D'autres propositions s'adaptent aux fins de semaine actives. Elles incluent la pratique de sports un brin risqués: le canoë, le rafting, l'hydrospeed, la plongée en apnée, la planche à voile, le parachutisme, le saut à l'élastique.
Dans tous les programmes, établis avec une pincée de ceci et un doigt de cela, l'accompagnement par un guide peut être très large ou au contraire très suivi, selon le voeu des participants et leur confiance dans leurs moyens physiques et leur courage autant que leurs compétences de sportifs, qu'ils s'y lancent individuellement ou en groupe. Pour ce qui est des voyages à l'étranger, l'agence propose des trekkings en Asie, en Afrique, en Amérique, voire dans l'Antarctique. Pour ce faire connaître, l'agence comptent sur le soutien de revues spécialisées et sur des relations étroites nouées avec des agences similaires dans les pays voisins, en France notamment. En collaboration avec la Fédération jurassienne du tourisme, ils recherchent, avec l'appui de prestataires de diverses disciplines sportives ou de tourisme dans la nature, le moyen d'éditer un catalogue commun. *GV*

OPINION

Thaïlandisation...

La prostitution enfantine en Thaïlande, suscitée soit dit en passant en grande partie par l'invasion touristique européenne, n'est pas un phénomène nouveau. Ce qui l'est peut-être en revanche, c'est son ampleur. Un récent reportage de «Temps Présent» posait d'ailleurs assez violemment l'interrogation idéologique sur le tourisme occidental et ses ravages dans les pays du Sud. Au sein des sociétés comme la Thaïlande (les reportages télévisés le prouvent régulièrement), il s'agit plutôt d'une prostitution organisée, à majorité féminine, souvent enfantine. Du point de vue des populations locales, la pauvreté et le chômage justifient le plus souvent amplement ces pratiques de «monnayage» à des hommes venus d'outre-mer.
Le plus grave précisément, c'est cette absence totale de sentiment de culpabilité. L'annexion progressive par le tourisme international, depuis deux décennies, de vastes contrées du Sud de la planète, où vivent des populations jeunes, démunies et, sauf exception, nullement protégées par leurs dirigeants politiques des tentations que véhiculent les voyageurs nantis du Nord, a fait passer des usages aussi vieux que l'humanité, du stade local à un échelon mécanique, commercial, quasi industriel. Ainsi en est-il de la prostitution. Avec les effets catastrophiques sur les sociétés, les familles, la santé bien sûr et également les rapports entre cultures différentes.
Il y a, hélas, peu de solutions à proposer. La renonciation au tourisme de masse ferait perdre l'essentiel des devises jugées indispensables à l'économie d'un Etat comme la Thaïlande. Dans cette affaire, et face à tel paradoxe, nous sommes décidément tous un peu complices...

Jean-Paul Fähndrich

BOUQUINS

Tourisme et sida

La problématique du tourisme sexuel est l'objet d'une étude sérieuse traduite en français, réalisée par Mechtild Maurer: «Tourisme, prostitution, sida», aux Editions Europe-tiers monde, quai Wilson 37, 1201 Genève (l'original, en allemand, a été publié aux éditions de L'Harmattan).
A noter que l'ouvrage a bénéficié du soutien financier du Bureau fédéral pour l'égalité entre femmes et hommes et de l'Office fédéral de la santé publique.
Le livre démonte les mécanismes, liés bien sûr à la misère, qui mènent des milliers de jeunes filles et de jeunes gens des pays du tiers monde - la Thaïlande étant le plus connu - à se prostituer auprès des touristes occidentaux. Les motivations de ces derniers sont également prises en considération, de même que le rôle des médias et la tolérance complice des Occidentaux en général face à la pratique du tourisme sexuel. *PM*

Neuchâtel

Un «funi» en sursis

L'Office fédéral des transports vient de poser un ultimatum à la Compagnie des transports de Neuchâtel: les cabines du funiculaire de La Coudre-Chaumont, datant de 1910, ainsi que les viaducs, doivent être changés. Un sursis a été accordé. La menace reste cependant pendante.

RENÉ JELMI

Alors que les Transports neuchâtelois (TN) commencent sérieusement à se battre pour la conservation de cette ligne de 2,1 kilomètres qui transporte 100 000 voyageurs par année, un comité présidé par *Willy Form*, ancien professeur à l'Université de Neuchâtel, s'est aussitôt créé.

Autorités inquiètes

Les autorités de la région sont inquiètes, alors que l'Office du tourisme a réagi en collaborant à l'édition d'un dépliant vantant, non seulement le «funi» en lui-même, mais également toute la région de Chaumont qui se trouve à cheval entre Neuchâtel et la Val-de-Ruz, avec notamment l'attraction du bourg de Valangin.
«Ce n'est certes guère le moment de provoquer un investissement aussi important. Plusieurs dizaines de millions viennent d'être investis pour la modernisation du matériel roulant et l'allongement de certains parcours», explique *Peter Gaze*, directeur des TN.

Elan de solidarité

Un élan de solidarité se manifeste. De plus, un programme d'appel d'offres a montré que des prix plus avantageux pourraient être obtenus à l'étranger. Il serait même possible de «faire baisser la facture de près de 50%», affirme le directeur des TN. «Pour cette saison déjà, nous allons motiver les offices du tourisme de Suisse et de France voisine.

Actions spéciales

Des actions sont aussi mises sur pied en faveur des courses d'école et de différents secteurs touristiques, notamment des organisateurs de déplacements pédestres», relève *Pascal Sandoz*, directeur de l'Office du tourisme de Neuchâtel. De plus, des actions ponctuelles seront entreprises à La Coudre et à Chaumont par le comité du professeur Form.
L'action semble en bonne voie… mais il reste à attendre l'échéance du sursis dans cinq ans, soit à la veille de l'an 2000.

Fêtes de Genève

L'OTG propose un forfait avantageux

Les célèbres Fêtes de Genève, et son fameux feux d'artifice, se dérouleront du 12 au 15 août et l'Office du tourisme de la ville du bout du lac entend exploiter cet événement pour attirer des touristes. Un prospectus a donc été édité, qui propose un forfait avec des prix promotionnels, dès 105 francs, comprenant deux nuits avec petit déjeuner, une entrée aux deux corsos-carnavalesques, le libre parcours sur les transports publics et un carnet de bons pour les musées notamment; pas d'entrée pour le «mégaconcert» de *Johnny Hallyday*, mais une réduction.

Effort particulier

L'OTG propose des forfaits durant toute l'année, mais l'office fait un effort particulier en vue des événements d'importance. Une telle action promotionnelle avait déjà eu lieu l'an passé à l'occasion des Fêtes de Genève, pour la première fois. Le Salon du Livre est aussi l'objet de forfaits spéciaux. Cela entre en fait dans le cadre de la nouvelle politique touristique genevoise qui tend à miser sur «l'événementiel» dans le but de faire venir des visiteurs et d'augmenter le taux des nuitées.

Inscriptions en nombre

Selon *Claire Lardo*, responsable de cette promotion, les inscriptions arrivent en nombre tout à fait satisfaisant. L'OTG a mené une campagne d'abord sur la Suisse alémanique, puis également sur la Suisse romande. «Nous avons une grosse attente en ce qui concerne les nuitées», déclare Claire Lardo, qui ne veut néanmoins pas avancer de chiffres prématurément. *PM*

Tourisme culturel

Lorsqu'un musée stimule le tourisme d'une région. L'exemple neuchâtelois

Si dans certaines régions privilégiées, les musées profitent largement de l'apport du tourisme, comme à Lucerne ou à Genève, il apparaît que dans des secteurs moins favorisés, ce sont les musées qui jouent les moteurs en faveur du tourisme. C'est en particulier le cas pour les deux musées horlogers de La Chaux-de-Fonds et du Locle. A eux deux, ils drainent plus de 60 000 visiteurs. 95% d'entre eux proviennent de l'extérieur.

RENÉ JELMI

A La Chaux-de-Fonds, le Musée international de l'horlogerie (MIH) accueille en moyenne 45 000 visiteurs chaque année. L'an dernier, quelque 500 groupes ont comptabilisé 13 680 personnes, venant de Suisse ou de l'étranger. «Il faut noter que la région frontière avec la France nous apporte un lot très appréciable de visiteurs, explique *Jean-Michel Piguet*, conservateur-adjoint au MIH. Mais après une vingtaine d'années d'existence, il faut relever une certaine usure».

Promotion minimum

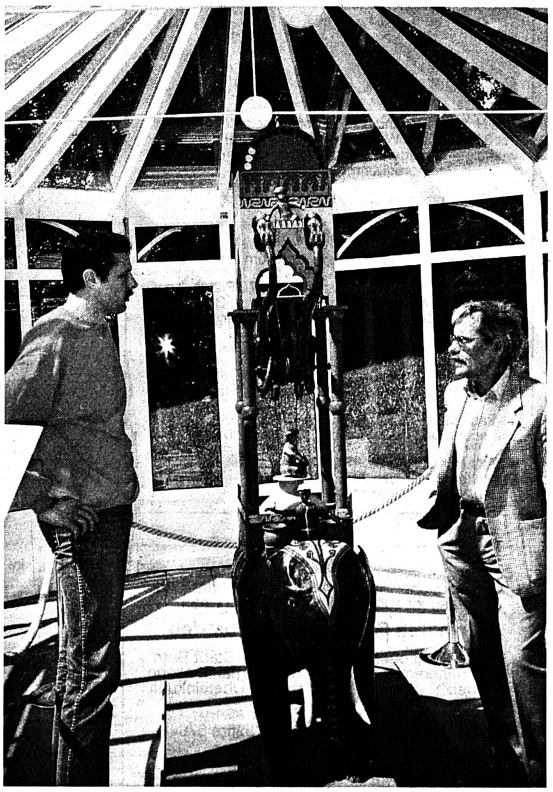
Des expositions thématiques jouent un rôle moteur intéressant. En 1989, «Le Temps et la Révolution» avait marqué le 200e Anniversaire de la Révolution française. Une campagne de promotion dans la région frontalière avait alors déplacé des visiteurs par centaines. En 1991, «L'Homme et le Temps en Suisse», a également connu un impact évident dans tout le pays.
Pour obtenir ces résultats, le département de publicité dispose d'un budget relativement restreint. «Nous recevons cette année 30 000 francs pour la distribution de nos prospectus, quelques annonces dans des revues destinées aux enseignants. Dans ce montant, nous comptons aussi des lettres aux autocaristes de Suisse, de France voisine et d'Allemagne», explique M. Piguet.
Le budget du musée pour 1993 s'élève à 1,8 million de francs. L'apport de la ville de La Chaux-de-Fonds est de 1,2 million. Le fruit des entrées, plus la vente de quelques objets tels que montres, cadrans solaires, la location d'une salle pour des conférences, etc. doit donc rapporter 600 000 francs environ. Mais, comme on peut le constater, le budget de publicité reste une portion très congrue.

Moteur touristique

La Chaux-de-Fonds, malgré des efforts remarquables dans le domaine touristique, n'est pas à proprement parler un lieu de vacances. Il faut donc, en ce qui concerne les musées, chercher une clientèle très spécifique. C'est donc ici que se rejoint le principe qui démontre, a priori, que les visiteurs deviennent des touristes, au moins de passage, durant les heures qui précèdent ou suivent la visite du musée. «Le MIH est naturellement soutenu par l'Office du tourisme des Montagnes neuchâteloises. Plusieurs fois par année, des prospectus sont distribués par correspondance. Ces deux organisations participent aussi à des foires nationales ou internationales. Il s'agit d'une aide très efficace qui porte ses fruits», ajoute Jean-Michel Piguet.
Une fois encore, il faut souligner combien un musée très spécifique peut répandre loin à la ronde toute la notoriété économique d'une région. On vient même du Japon pour admirer les 3000 trésors techniques exposés. L'exemple du MIH s'appuie em grande partie sur ce principe, puisque près de 50 000 personnes n'hésitent pas à faire le déplacement de La Chaux-de-Fonds, en priorité attirées par la qualité des expositions fixes ou thématiques.

Promotion économique différée

Au moment où les Montagnes neuchâteloises connaissent quelques problèmes sur le plan touristique, c'est peut-être vers le secteur de la promotion économique qu'il convient de se tourner. En effet, la minceur du budget de publicité (30 000 francs pour 1993, qui risquent d'être abaissés à 20 000 l'an prochain), ne va guère suffire à mettre en évidence une institution qui fait ses preuves depuis plus de vingt ans.
«Très prochainement, une nouvelle exposition relative à l'habillage des montres et des horloges remplacera celle qui date presque de l'origine du MIH. Elle viendra compléter les démonstrations proposées aujourd'hui par le Centre professionnel du Jura neuchâtelois. Durant toute la journée, un technicien spécialisé dans la remise en valeur des montres anciennes travaille sous les yeux des visiteurs», explique M. Piguet. Les occasions ne manquent donc pas pour faire se rejoindre le tourisme et les musées. Pour l'instant, il ne manque qu'une réelle cohésion entre les milieux spécialisés… et les spécialistes de ces expositions uniques au monde. Malgré des efforts évidents, il semble que, pour le moment encore, tout le monde souhaite bien tirer à une même corde. Cependant, en contactant l'une et l'autre des parties concernées, chacun donne le sentiment d'oeuvrer dans son secteur, ne se préoccupant que relativement assez peu des problèmes généraux.
Verrons-nous prochainement une remise à l'ordre entre les autorités locales (cordon de la bourse), les organes du tourisme (promotion étudiée) et les responsables des musées (spécialistes du produit)? Le temps est effectivement venu de bien comprendre qu'un musée comme le MIH de La Chaux-de-Fonds correspond à un besoin qui apporte un véritable fleuron à l'industrie touristique de toute une région.



Réputés pour leurs pièces uniques, comme ici cette reconstitution d'une clepsydre indienne récemment acquise et par le musée du Locle, les musées horlogers neuchâtelois constituent le moteur de l'animation touristique de la région.
Photo: René Jelmi

Entente cordiale au Locle

Sans faire directement concurrence au Musée international de l'horlogerie de La Chaux-de-Fonds, le Musée des Monts, au Locle, s'est acquis une belle notoriété dans la présentations de pièces anciennes. L'an dernier, plus de 15 000 visiteurs se sont arrêtés dans ce site merveilleux, aménagé avec un goût exceptionnel. «Pour la promotion, nous ne disposons que de très peu de moyens, C'est la raison pour laquelle nous établissons une propagande commune avec les «Moulins souterrains» du Col-des-Roches. Il est possible de visiter les deux choses le même jour», relève *Pierre Buser*, conservateur-adjoint du Musée des Monts.

A des périodes régulières, les deux organisations s'entendent pour lancer des campagnes communes. «Comme nous disposons d'une importante place de parc pour les voitures, les visiteurs affluent», explique le conservateur *Orlando Orlandini.*
Les budgets sont - hélas - particulièrement restreints: quelques milliers de francs seulement pour expédier des prospectus aux organisateurs de voyages.
Il est évident qu'avec 35 000 visiteurs, les moulins souterrains du Col-des-Roches peuvent aussi prétendre à un meilleur appui de la part des autorités. Peut-être bien qu'avec la prochaine arrivée d'un nouveau directeur à la tête de la Fédération neuchâteloise du tourisme (FNT), un élan heureux viendra soutenir les musées neuchâtelois qui se chargent de conserver les trésors du passé, les pièces actuelles… et même celles de l'avenir. *RJ*

Lausanne

Premières médailles pour le Musée olympique

Ouvert au public depuis un peu plus d'un mois, le Musée olympique de Lausanne connaît déjà un bel engouement populaire. Simple curiosité ou prélude d'un succès durable? C'est trop tôt pour le dire. Quoi qu'il en soit, les touristes constituent déjà l'essentiel des visiteurs.

JEAN-PAUL FÄHNDRICH

C'est une bonne surprise pour le tourisme lausannois qui compte engranger 50 000 nuitées supplémentaires grâce à ce nouvel instrument.
Inauguré en grande pompe le 23 juin dernier, le Musée olympique de Lausanne est définitivement sorti des starting-blocks. «Le cinquante millième visiteur pourrait bien franchir le seuil du musée d'ici quelques semaines. Un mois et demi au plus tard», pronostique avec satisfaction *Claude Jaccard*, responsable de la promotion.

Huit mille dossiers de presse

L'effet de curiosité n'est probablement pas étranger à cet engouement prometteur. Les responsables pensent qu'il est encore prématuré de faire des estimations définitives pour la fin de l'année. Néanmoins, il semble acquis que le Musée olympique de Lausanne atteindra largement l'objectif fixé avant son ouverture, à savoir 100 000 visiteurs par année.
«L'intense travail d'information et de promotion mené à travers le monde entier depuis près d'une année (plus d'un million de francs) porte incontestablement déjà ses fruits.
Nous avons par exemple distribué près de 8000 dossiers de presse, en cinq langues et nous tentons actuellement de garder en permanence le contact avec la clientèle potentielle qui loge dans des hôtels situés dans un périmètre de 150 kilomètres, de Lyon à Zurich.
Plusieurs forfaits à l'intention des différents publics-cibles (groupes, individuels, familles etc) sont désormais commercialement opérationnels», note M. Jaccard.

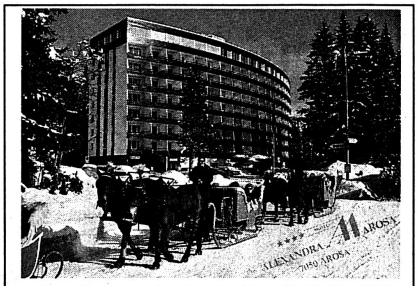
Surtout des touristes

Il est très intéressant de noter qu'après un mois d'exploitation seulement, l'essentiel des visiteurs du Musée olympique de Lausanne sont des touristes étrangers: Japonais, Espagnols, Allemands, Américains. C'est plutôt bon signe pour les responsables locaux du tourisme, qui espèrent bien engranger 50 000 nuitées supplémentaires chaque année grâce au musée qui est, rappelons-le, unique en son genre.

Pas vraiment un musée…

Une petite fausse note à signaler toutefois: aux yeux de beaucoup, le Musée olympique de Lausanne porte semble-t-il plutôt mal son nom. «L'appellation de musée n'est effectivement pas très heureuse, reconnaît Claude Jaccard. Mais nous n'avons pas trouvé mieux. Les expositions interactives qui s'y déroulent ne correspondent pas à la notion plutôt statique que dégage habituellement un musée. A plus ou moins brève échéance, cela pourrait le desservir. Quoi qu'il en soit, Lausanne dispose d'une offre culturelle extrêmement riche et diversifiée. Avec la notoriété qu'il ne manquera pas d'acquérir, le Musée olympique jouera rapidement un rôle de moteur», conclut Claude Jaccard.

LIEGENSCHAFTENMARKT



Das Hotel ***Alexandra Arosa ist ein selbständiger Teil mit 313/1000stel Wertquoten (Sonderrecht) der Stockwerkeigentümergemeinschaft Alexandra Arosa, mit folgendem Raumprogramm:

40 Hotelzimmer mit zirka 75 Betten, alle mit Südbalkon.

8. OG: Hotel-Küche und Hotel-Restaurant mit zirka 75 Plätzen, Schwimmbad, Sauna, Solarium usw.

EG: Réception, Büros, Hallenbar zirka 70 Plätze, Konferenzräume resp. Pizzeria zirka 75 Plätze, Coiffeurgeschäft, 3-Zimmer-Wohnung, Spielzimmer, Skiraum.

UG: Unterhaltungslokal «Säumerstube» (vermietet), 30 Personalzimmer.

10 Auto-PP in Einstellhalle, genügend PP im Freien.

Verkaufspreis: Fr. 5 850 000.–, Anzahlung 20 % Nebenerträge aus Vermietung: über Fr. 100 000.– p. A.

ALEXANDRA HOTEL AROSA AG,
Verwaltung: Postfach 743, 8026 Zürich.

57647/1090

Bestausgewiesene, solvente Restaurations-Fachfrau mit reicher Berufspraxis als Geschäftsführerin sucht zum Kauf oder in Miete einen

kleineren Gastwirtschaftsbetrieb

(Restaurant oder Tea-Room) in der Stadt Bern oder näheren Umgebung. Die Übernahme kann auf den 1. Januar 1994 oder nach Übereinkunft erfolgen.

Ihre Offerte erreicht mich unter Chiffre 57648, hotel revue 3001 Bern.

57648/367656

Gross-Restaurant, Waadtländer Alpen,

einmalige Umgebung, 350 Sitzplätze, sucht

Aktionär - Direktor

mit Kapitalbeteiligung von Fr. 250 000.–

Offerte unter Ziffer:
57662 hotel revue, 3001 Bern

57662/367702

Restaurant Sternen Duggingen BE
(zwischen Aesch und Grellingen)

Pächter gesucht

Im Zuge einer Wohnüberbauung wird auch das Restaurant Sternen vollständig renoviert und neu konzipiert.
Wir suchen nun einen Pächter, der seine persönlichen Vorstellungen und Ideen in die ganze Projektierung einbringen kann.
Antritt: Frühjahr/Sommer 1994.
Das Restaurant ist das einzige vor Ort und bietet nebst dem noch andere zahlreiche Vorteile.
Ernsthaften und seriösen Interessenten stehen wir gerne für ein unverbindliches Gespräch zur Verfügung.

KOVA AG
Birsigstrasse 82
4011 Basel
Tel. (061) 281 28 29

P 57398/44300

Zu verkaufen in Interlaken renoviertes

Hotel-Restaurant

50 Betten. (eignet sich auch als Altersresidenz)
Solvente Käufer melden sich unter Chiffre 57463 bei hotel revue, 3001 Bern.

57463/16730

Im Kanton Thurgau

zu verkaufen

Garni-Hotel mit 40 Betten, 1200 m² Land, genügend Parkplätze, gute Verkehrslage in attraktivem Dorf.

Nähere Auskunft erteilt Ihnen:
Erwin Ilg, 8559 Fruthwilen
Telefon 072 64 17 09.

57617/151637

Walsenburg Colorado

Days Inn/38 Zimmer, Restaurant 60 Plätze, dazu noch 10 Acres zirka 4,04 Hektaren) Land.
Preis US-$ 695 000.–

Telefon und Fax 01 768 22 24

57578/364525

Zu verkaufen

im Puschlavertal, Graubünden, freistehendes

Kleinrestaurant – Hotel

Weitere Auskunft erteilt
Telefon 082 5 55 22

57240/366323

For Sale in the Caribbean «Sun and Sea»

«NEW HOTEL» Comm. of Dominica, W. I.
(between Martinique and Guadeloupe)
In a lovely country where tourism is in full development
(Rain forest-365 rivers!)

Hotel with 10 luxurious villas (32 beds), bar (60 persons), restaurant (40 persons), pool, private beach.
Value: 2,2 mil. US-$.

P. O. Box 483
Roseau, Comm. of Dominica, W.I.
Fax 1/809/44.96603

P 57128/44300

Gelegenheit für versiertes Fachehepaar
Aus gesundheitlichen Gründen zu verkaufen in Trin-Digg (5 Autominuten vor Flims)

Bündner Restaurant/Pension

Total-Renovation 1987
65 Innen-, 20 Aussenplätze, 10 Betten, ausbaubar mit zusätzlich 14 Betten (Massenlager), schöne 4-Zimmer-Wirtewohnung mit separatem Eingang.

Nähere Auskunft erteilt Ihnen der Beauftragte
Richard Theiler Immobilien - Beratung - Verkauf
7019 Fidaz-Flims
Fax 081 23 31 81, Telefon 081 39 41 60

57579/244406

Zu verpachten in Schweizer Grossstadt, an guter Passantenlage, kleines

Garni-Hotel und Bar

(ganz neu eingerichtet), mit beliebter Terrasse. Bar, Mobiliar und Inventar müssen übernommen werden (Miete anstatt Kauf möglich). Ideal für Ehepaar. Termin per sofort oder nach Übereinkunft.

Chiffre 57571, hotel revue, 3001 Bern.

57571/331260

Wir interessieren uns für den

Kauf eines Hotels in sehr sonniger Lage

mit etwa 30 ... 70 Zimmern, modernem Komfort und Restaurant. Schriftliche Offerte mit vollständigen Unterlagen erbeten an:

Fondation Motacilla, Rue de la Malathe 11, CH–2610 Saint-Imier.

57661/367591

Wir interessieren uns für den

Kauf eines Hotels in sehr sonniger Lage

mit etwa 30 ... 70 Zimmern, modernem Komfort und Restaurant. Schriftliche Offerte mit vollständigen Unterlagen erbeten an:

Fondation Motacilla, Rue de la Malathe 11, CH–2610 Saint-Imier.

57661/367591

Red River – New Mexico – USA

Southern Rocky Mountains. In diesem traumhaften Winter-/Sommertouristenort verkaufen wir Hotel/Lodge mit 24 Rooms, Restaurant 75 Plätze, Saloon/Dancehall für 350 Personen.
Eigenkapital US-$ 250 000.–
Kauf ist stipuliert auf Erhalt E2 Visa.
Telefon (01) 768 22 24

A 56562/36425

MARCHÉ IMMOBILIER

cti
gestion immobilière sa
Raffinerie 1 - 2004 Neuchâtel

A vendre ou à louer
Port de Neuchâtel

Bâteau-restaurant «Vieux-Vapeur»

Entièrement rénové comprenant:
- restaurant-brasserie 145 places
- bar-dancing 100 places
- terrasse extérieure 60 places
- exploitable à l'année ou en saison; excellent situation; affaire intéressante.

Pour tout renseignement: téléphone (038) 25 52 39.

57406/346357

UNPI
UNION NEUCHÂTELOISE
DES PROFESSIONNELS DE L'IMMOBILIER

Urgent!

A louer

café-restaurant-hôtel

dans station touristique du Valais. Avec ou sans patente.
Libre de suite. Arrangement possible pour reprise, Tél. 037 42 19 88, 17-4007

P 57592/44300

Porte du Soleil/VS

à vendre

Hôtel-restaurant

★★

Situé dans station renommées. Disposant de 55 lits, restaurant 40 pl., bar, parking.
Conviendrait à couple disposant de Fr. 450 000.–.

Offres sous chiffre 800694, Publichablais, case postale 151, 1870 Monthey 1.

P 57591/44300

Grand-Restaurant, région Alpes Vaudoise

350 places, cadre unique, cherche

Actionnaire - Directeur

Participation au capital demandée:
250 000.– Frs

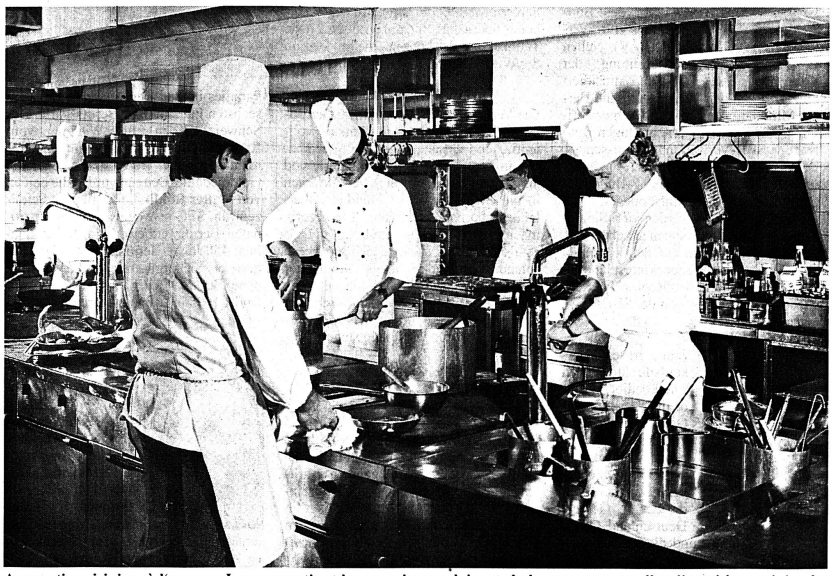
Ecrire sous chiffre:
57663 hotel revue, 3001 Bern

57663/367702

Nouvel accord relatif aux rapports d'apprentissage

Des réponses aux premières questions

Le 15 octobre 1992, les partenaires sociaux de l'hôtellerie et de la restauration suisses ont convenu des dispositions minimales, approuvées à l'unanimité lors de l'assemblée des présidents de la SSH de mars dernier, sur les conditions de travail et la rémunération des apprentis dans la restauration et l'hôtellerie. L'Accord relatif aux rapports d'apprentissage entrera donc en vigueur au début de l'année d'apprentissage 1993.



Apprentis cuisiniers à l'oeuvre: Les apprentis et leur employeur doivent s'adapter aux nouvelles dispositions minimales sur les conditions de travail et la rémunération des apprentis et apprenties dans la restauration et l'hôtellerie. *Photo akr*

Au cours des négociations sur la Convention collective nationale de travail (CCNT), les associations professionnelles se sont engagées envers l'Union Helvetia (UH) à régler, dans une convention séparée, les conditions de travail et la rémunération des apprentis et apprenties dans la restauration et l'hôtellerie. Une promesse stipulée dans la nouvelle CCNT, art. 98a. Les négociations y relatives ont pu être achevées en automne 1992. Au mois de mars 1993, la convention a été soumise à l'approbation des organes compétents. Acceptée à l'unanimité par la SSH et la Communauté suisse des associations d'établissements sans alcool (CESA), elle est rejetée de peu par la Fédération suisse des cafetiers, restaurateurs et hôteliers (FSCRH).

En vigueur à la rentrée 1993

Les négociations difficiles ont retardé le déroulement du calendrier initialement prévu. En effet, l'entrée en vigueur de la convention aurait dû coïncider avec la mise à effet de la CCNT 92, à savoir au mois de juillet de l'année dernière. Cela aurait pu du même coup éviter les complications liées aux taux AVS pour le logement et la nourriture applicables depuis le 1er juillet 1993.
Compte tenu du fait que les contrats d'apprentissage sont pour la plupart déjà conclus, des questions surgissent quant à l'application de l'accord. Le présent article entend fournir les premières réponses. L'Accord relatif aux rapports d'apprentissage s'applique à tous les apprenties et apprentis dans l'hôtellerie et la restauration, à savoir les futurs cuisinières/cuisiniers, sommelières/ sommeliers, assistant(e)s d'hôtel, les apprenti(e)s employé(e)s de commerce, les jeunes gens suivant une formation élémentaire et les apprenti(e)s qui accomplissent un deuxième apprentissage ou un apprentissage complémentaire, cela indépendamment de l'année d'apprentissage qu'ils ou elles effectuent.

Pour des raisons de garantie juridique pour les deux parties (apprenti(e) et établissement d'apprentissage), il est recommandé d'informer l'apprenti(e) par écrit que l'Accord relatif aux rapports d'apprentissage doit être considéré comme partie intégrante du contrat d'apprentissage. Une copie de cet accord devrait être adressée aux parents ainsi qu'à l'Office de la formation professionnelle.

Les modifications en bref

Vacances: 38 jours civils.
Salaires minimums d'apprentissage: 970 francs la première année (cuisine, administration, service et économie ménagère). 1150 francs la 2ème année (cuisine, administration, service et économie ménagère) et 1330 francs la 3ème année (cuisine et administration).
Salaires minimums d'apprentissage complémentaire: 1150 francs la première année (cuisine, administration, service et économie ménagère). 1330 francs la deuxième année (cuisine et administration).
Formation élémentaire: 970 francs la première année (cuisine, service, économie ménagère). 1150 francs la deuxième année (cuisine, service, économie ménagère).
Durée moyenne de la semaine de travail: 42 heures.

Un document supplémentaire, «Dispositions pour les apprentis qui fréquentent les cours dans les hôtels-écoles SSH ou les cours professionnels intercantonaux CSF», a été élaboré afin de faciliter le travail administratif qui incombe au maître d'apprentissage en remplissant le contrat d'apprentissage. Ce document contient toutes les données nécessaires et les dispositions légales qu'il faut connaître pour remplir le contrat d'apprentissage. «L'Accord» et les «Dispositions» font partie intégrante du contrat d'apprentissage et contribuent à dissiper les malentendus qui peuvent engendrer des problèmes, voire une rupture du contrat d'apprentissage, pendant la durée de l'apprentissage.
Les nouveaux taux AVS pour le logement et la nourriture sont applicables depuis le 1er janvier 1993. Il est recommandé de conclure par écrit, conformément aux indications figurant dans les articles de l'Accord relatif aux rapports d'apprentissage, une convention séparée avec l'apprenti(e).

Ecoles de secrétariat hôtelier SSH

L'adaptation des salaires pour les stagiaires des écoles de secrétariat hôteliers SSH aux dispositions de l'Accord relatif aux rapports d'apprentissage intervient simultanément avec l'introduction des nouveaux salaires minimums des apprenti(e)s dans l'hôtellerie et la restauration:
Secrétaires-réceptionnistes dans l'hôtellerie: 1150 francs pour les stagiaires sans première formation professionnelle achevée. 1330 francs pour les stagiaires avec une première formation professionnelle achevée. **Assistant(e)s de direction d'hôtel:** 1460 francs.

Délégation paritaire

La délégation paritaire pour la Convention sur les conditions de travail et la rémunération des apprentis et apprenties dans la restauration et l'hôtellerie suisses s'est constituée le 19 mai 1993 à Berne. Sa tâche consiste en premier lieu à continuer de développer l'Accord relatif aux rapports d'apprentissage et d'apprécier les questions d'interprétation. La délégation est composée de six représentants de l'Union Helvetia et de six représentants des associations patronales. *Peter Helfer*, chef du service de la formation des apprentis SSH a été élu président pour les deux premières années. La Société suisse des hôteliers (SSH) a délégué les personnes suivantes: *Peter Steiner* (Lenk), *Hans Swierstra* (Weggis), *Thomas Jaisli* (SSH Berne).

Documents gratuits à disposition

Des modèles pour le calcul d'arrangements forfaitaires qui tiennent déjà compte des cours suivis à l'école professionnelle, des jours de vacances, des jours de congé et des jours fériés, un modèle de convention relative à la perception des prestations en nature ainsi que l'Accord relatif aux rapports d'apprentissage et le document sur les dispositions pour les apprentis peuvent être obtenus gratuitement auprès de la SSH à Berne et de la CSF à Weggis.

Pour tout renseignement complémentaire, les collaborateurs du service de la formation des apprentis de la Société suisse des hôteliers, Berne, tél. 031/507 111 et de la Commission suisse de formation professionnelle pour les hôtels et les restaurants (CSF), Weggis, tél. 041/93 29 29, se tiennent à disposition.

Peter Helfer,
Chef du service de la formation des apprentis SSH

SHV-Aktionen

Anmeldetermine

Der letzte Anmeldetermin für den Aktionsprospekt **«Saison für Senioren»** 1994 wurde festgelegt auf den kommenden 18. August. Der Anmeldetermin für den Aktionsprospekt **«Hotels speziell für Familien»** 1994 ist der 25. August 1993.

Sollten die entsprechenden Unterlagen bei Ihnen nicht mehr vorhanden sein, rufen Sie uns an, wir stellen sie gerne nochmals zu. Für Fragen zu diesen Aktionen stehen wir selbstverständlich zur Verfügung: Schweizer Hotelier-Verein, Abteilung Klassifikation und Hotelführer, 3001 Bern, Telefon 031/507 111. *pd*

Campagnes SSH

Dernier délai

Dernier délai pour s'inscrire dans le prospectus **«Le Printemps des moins jeunes»** 1994: le 18 août 1993. Dernier délai pour s'inscrire dans le prospectus **«Hôtels convenant particulièrement aux familles»** 1994: le 25 août 1993.

Au cas où vous ne disposeriez plus des formulaires requis à cet effet, n'hésitez pas à nous téléphoner. Nous nous ferons un plaisir de vous faire parvenir des formulaires supplémentaires.

Nous nous tenons naturellement à votre entière disposition pour tout renseignements complémentaire que vous souhaiteriez obtenir concernant ces deux campagnes: Société suisse des hôteliers, Service de la classification et du guide des hôtels, téléphone 031/507 111. *pd*

Arbeitskräfte aus dem ehemaligen Jugoslawien

Bund erlässt heute schon die ab kommenden November gültigen Weisungen

Gemäss Beschluss des Bundesrates gehört das Gebiet des ehemaligen Jugoslawien (Restjugoslawien und Nachfolgestaaten) nicht mehr zu den traditionellen Rekrutierungsgebieten. Die Übergangsfrist zur Anpassung der Rekrutierungspraxis, während der Ausnahmen zugestanden werden können, läuft mit dem Kontingentsjahr 1993/1994 ab. Um dem Bundesratsentscheid Nachachtung zu verschaffen, drängen sich restriktivere Weisungen auf.

In einem Brief informierten vor kurzem das Bundesamt für Industrie, Gewerbe und Arbeit (Biga) und das Bundesamt für Ausländerfragen über die Neuregelung für die Zulassung von Arbeitskräften aus dem Gebiet des ehemaligen Jugoslawien. Betont wird in diesem Schreiben, dass die Sonderregelung für Staatsangehörige aus Bosnien-Herzegowina, beziehungsweise für Kriegs- und Gewaltflüchtlinge indes vorbehalten bleibt. Um den Arbeitgebern eine frühzeitige Umstellung auf die zukünftige Praxis zu erleichtern, erlassen die erwähnten Bundesämter allerdings bereits heute die ab dem 1. November 1993 gültigen Weisungen:

- **Keine neuen Aufenthaltsbewilligungen**
  Der Bundesratsbeschluss gilt für alle Angehörigen aus dem Gebiet des ehemaligen Jugoslawien, sofern sie nicht im Besitze einer Jahresaufenthalts- oder Niederlassungsbewilligung sind. Bei der Bewilligungserteilung sind dieselben strengen Kriterien wie für alle andern Gesuche aus den übrigen nicht-traditionellen Rekrutierungsländern anzuwenden. Es sind daher keine neuen Aufenthaltesbewilligungen zur Erwerbstätigkeit mehr zu erteilen.

- **Ausnahmebewilligungen**
  Die Arbeitsmarktbehörden können Abweichungen von diesem Grundsatz nur noch in strikten Ausnahmesituationen und für besonders qualifizierte Arbeitskräfte nach Artikel 8, Abs. 2 BVO in isolierten Einzelfällen gestatten. Die bisherige Erteilung einer Kurzaufenthaltsbewilligung bildet keinen Ausnahmegrund mehr.
  Bei Ausnahmegesuchen gelten somit dieselben restriktiven Voraussetzungen nach Artikel 8 Absatz 2 BVO wie für Angehörige aus den übrigen nicht-traditionellen Rekrutierungsländern.
  Bevor die Arbeitsmarktbehörden einer Ausnahmebewilligung zustimmen, unterbreiten sie das Gesuch dem Biga zur Begutachtung.

- **Ausnahmen bei vorjährigen Saisonbewilligungen**
  Die Zustimmung zu Saisonbewilligungen kann nur noch denjenigen Arbeitnehmern erteilt werden, die bereits in der Kontingentsperiode 1992/1993 mit einer Saisonbewilligung (A-Bewilligung) - gleich welcher Dauer - nach Artikel 18/19 BVO in der Schweizt erwerbstätig waren.

- **Keine Saisonbewilligungen**
  Keine neuen Aufenthaltesbewilligungen erhalten Personen, die eine länger zurückliegende oder andere kurzfristige Bewilligung besassen. Dies gilt ebenso für Personen aus Bosnien-Herzegowina, die im Besitze einer provisorischen Aufenthaltsbewilligung L waren.

- **Umwandlung von Saisonbewilligungen**
  Der ordentlichen Umwandlung einer Saison- in eine Jahresbewilligung nach Artikel 28 BVO ist aus arbeitsmarktlichen Gründen dann zuzustimmen, wenn von einer gesicherten Dauerbeschäftigung ausgegangen werden kann.
  Dies setzt eine einzelbetriebliche Beurteilung aufgrund von Angaben über die Auftrags- und Beschäftigungslage sowie über die Beschäftigungsaussichten voraus.

- **Keine 4-Monate-Bewilligungen für kurzfristig Erwerbstätige**
  Die Zustimmung zu Bewilligungen für kurzfristig Erwerbstätige nach Artikel 13 Buchstabe d BVO (sog. 4-Monate-Bewilligung) ist grundsätzlich zu verweigern - auch an Arbeitnehmer, die im Kontigentsjahr 1992/1993 oder früher mit einer 4-Monate-Bewilligung erwerbstätig waren.

mt

REKLAME

Personalberatung für Hotellerie und Gastronomie
ADIA HOTEL
Temporärstellen · Dauerstellen · Kaderstellen
ADIA HOTEL · Adia Interim AG
Ecke Badenerstrasse-Langstrasse 11 · 8026 Zürich · Telefon 01/242 22 11

CARROUSEL

Hotel und Tourismus

Der neue Kurdirektor von Naters-Blatten-Belalp heisst **Richard Hug.** Der 26jährige Hug absolvierte nach der Wirtschaftsmatura in Brig die Schweizerische Tourismusfachschule (STF) in Siders. Seine Sporen als Tourismusfachmann verdiente er sich bei der Tourismusgemeinschaft «Rund um Visp» ab. Der gebürtige Briger, der die Nachfolge von **Melitta Hischier** antritt, wird seine Tätigkeit Mitte Oktober aufnehmen.

*

Bernhard Schmidt übernimmt die Nachfolge von **Daniela Walpen**, die als Kurdirektorin das Obergoms im Herbst verlässt. Schmidt hat die Schweizerische Tourismusfachschule absolviert und 1991 das Diplom des eidgenössischen Tourismusexperten erworben. Zuvor war er während drei Jahren beim Verkehrsverein in Zermatt tätig. Anschliessend arbeitete Schmit für die Kommunikations-Modellgemeinden Oberwallis (OCOM). Seit Mai 1993 arbeitete er im Halbamt als Bürochef bei den Vereinigten Verkehrsvereinen Obergoms. Der neue Kurdirektor erhält in der Person von Natalie Schmid, ebenfalls eine Absolventin der Tourismusfachschule Siders, neu auch eine Stellvertreterin und Leiterin des Marketings.

*

Seit Mitte diesen Jahres hat die auf 1560 Meter über dem Meeresspiegel liegende Walliser Gemeinde Bellwald auch die Sonnenterrasse im Goms genannt, einen neuen zu achtzig Prozent angestellten Verkehrsdirektor. Diese Aufgabe übernimmt **Markus Amrein**, der seit Januar 1992 in Bellwald zur Hälfte für die Gemeinde und zur anderen Hälfte für den Verkehrsverein tätig war. Markus Amrein stammt aus Luzern, wo er beim Touristikunternehmen Bucher Reisen AG tätig war. Er absolvierte auch die Höhere Fachschule für Tourismus in Luzern hat.

*

Der fünfzigjährige Direktor der Oberaargau-Solothurn-Seeland-Transport (OSST) und Berner Grossrat **Ulrich Sinzig** (Bild) ist im Gespräch für die Nachfolge von **Fritz Bürki**, dem Direktor des Bundesamtes für Verkehr (BAV). Neben der Leitung der OSTT präsidiert

Sinzig zurzeit den Verkehrsverband Berner Mittelland, den Verband Schweizerischer Schiffahrtsunternehmungen und sitzt im SBB-Verwaltungsratsausschuss. Da SP-Mann Sinzig bezüglich Finanzierung der Neat zwischen SVP-Bundesrat Ogi und dessen SP-Amtskollegen Stich vermitteln könnte, werden der Sinzig-Kandidatur reelle Chancen gegeben. Neben der Neat warten auf den künftigen BAV-Direktor die Abspeckungspläne für die Bahn 2000 und den Regionalverkehr sowie die Reorganisation der SBB.

*

Zum neuen Verkaufsdirektor von The Leading Hotels of the World ist der Österreicher **Karl Heinz Mingler** ernannt worden. Mingler zeichnet verantwortlich für die Gebiete Deutschland, Österreich, Luxemburg und die deutschsprachige Schweiz. Bevor er zu Leading Hotels kam, hatte er verschiedene Positionen im Food & Beverage und Front Office Bereich in internationalen Hotels in der Schweiz und Österreich inne. Zu seiner Laufbahn gehörten ebenso die Ciga Hotels, zu denen die Hotels Imperial und Bristol in Wien sowie das Hotel Goldener Hirsch in Salzburg gehören. Dort war er zuletzt im zentralen Verkaufsbüro in Wien als stellvertretender Direktor Marketing & Verkauf tätig

*

Oliver Andrea Schmid (38) wurde zum neuen Direktor der Sportbahnen Danis AG, Lenzerheide, gewählt. Der derzeitige Direktor des Schulhotels Passugg der Hotel- und Touristikfachschule Chur (HTF) betätigte sich als Marketing- und Verkaufsmanager in mehreren Schweizer Hotels, bevor er 1987 als Direktionsassistent an die HTF Chur berufen wurde und im September 1992 die Direktion des Schulhotels übernahm. Schmid wird seine neue Tätigkeit auf der Lenzerheide mit Beginn der Wintersaison 93/94 aufnehmen.

*

Der Verkehrsverein Val Lumnezia hat **Jolanda Caminada** zu seiner ersten vollamtlichen Geschäftsführerin gewählt. Die in Tourismusfragen bewanderte und als Einheimische mit den Verhältnissen in diesem Seitental des Bündner Oberlandes bestens vertraute Lugnezerin machte das Rennen gegenüber zwei Dutzend Mitbewerbern um diesen Job. Wenn Jolanda Caminada anfangs Oktober ihr Amt antritt, werden ihr in Vella, dem Sitz des Verkehrsvereins Val Lumnezia, der reorganisiert werden soll, neue Büroräumlichkeiten zur Verfügung stehen.

Food and Beverage

Zwei junge Profis, **Bettina Wildi** und **Ralph Curanz** haben den Mut Angelo Conti Rossinis Oesteria zu neuen Leben zu wecken. Bettina Wildi gehört zur dritten Generation der Asconeser Hotelierfamilie Wildi vom Schiff. Sie arbeitete in verschiedenen renommierten Häusern wie Monte Verità und Muralto in Locarno. Ralph Curanz kommt aus Deutschland, wo er nach einer Lehre als Konditor, in den besten Häusern in Deutschland seinen Koch abverdient hat. Für den Neuanfang gehört die Änderung des Lokalnamens von Oesteria Agorà in Giardinetto. Das Giardinetto wird sechs Tage in der Woche und nur abends geöffnet sein.

*

Auf dem Internationalen Berufswettbewerb in Taipei, Taiwan haben die zwei Schweizer Teilnehmer **Ester Kurath** und **Andy Wiedmer** eine hervorragende Haltung gezeigt und sich für die Schweizer Gastronomie stark gemacht. Ester Kurath, Serviceangestellte im Restaurant

Paradies in Bad Ragaz landete auf dem sechsten Platz in ihrer Berufssparte. Der Schweizer Koch Andy Wiedmer, vom Restaurant Seiler in Bärau/Emmental erreichte in seiner Berufssparte sogar die Goldmedaille. Betreut wurden die beiden von **Walter Röhlin** Leiter Betrieb Schulzentrum SFG in Weggis. Am Internationalen Berufswettbewerb in Taipei nahmen 450 junge Berufsleute aus 30 Ländern teil. Sie repräsentierten 36 verschiedene Berufe. Der nächste Wettbewerb findet 1995 in Lyon, Frankreich statt.

*

Nach fünfjähriger Tätigkeit bei Swissôtel, mit den Stationen Seoul, Zürich und Peking, verlässt **Fritz Schenkel** die Tochtergesellschaft der Swissair. Zuletzt war er im Swissôtel Beijing - Hong Kong-Macau-Center tätig. Seit kurzem arbeitet Schenkel, er ist Absolvent der Hotelfachschule Lausanne, als Director of Food & Beverage im The Westin Tai Ping Yang Hotel in Shanghai. Das Westin Shanghai gehört dem Japanischen Aoki-Konzern an und ist Mitglied bei den Leading Hotels of the World.

Touristik und Reisen

Bereits ins kalte Wasser geworfen wird der neue Abteilungschef Postautodienste der PTT, **Christoph Tanner**, der die Reaktionen auf die Postauto-Fünfliber-Aktion ausbaden muss. Er leitet die Sektionen Marketing und Kommunikation sowie Produktion und Logistik. Tanner war bis Ende Juni Direktionsassistent und Marketingleiter der Oberaargau-Solothurn-Seeland-Transport (OSST).

*

Heidi Vogel, Passenger Sales Manager der Cathay Pacific Airways in der Schweiz, wird, wie bereits berichtet, die Fluggesellschaft verlassen. Betreffend familiärer Verpflichtungen kann sie einer Full-time-Arbeit nicht mehr nachgehen und wird während der kommenden drei Jahre die Schule für Naturheilkunde in Zürich absolvieren. Sie hat ihre Kündigung per Ende November eingereicht.

*

Jürg Mohler, 30, (links) übernahm Anfang August die Geschäftsleitung der Kuoni-Filiale St. Gallen Poststrasse und tritt somit an die Stelle von **Rolf Kempter.** Mohler absolvierte ab 1981 in der gleichen Filiale die Lehre. 1986 wurde ihm die Leitung der Geschäftsstelle in Heerbrugg im St. Galler Rheintal übertragen.
Diese Funktion übernimmt nun **Martin Ebneter,** 30, (rechts). Er kam 1985 nach mehrjähriger kaufmännischer Tätigkeit zur Swissair Space Control und wechselte 1989 zur Kuoni-Tochter Hausmann-Reisen in St. Gallen. Seit zwei Jahren war Ebneter nun als Sachbearbeiter in der Kuoni-Filiale St. Gallen Poststrasse tätig.

Internationales Reitturnier in Ascona

Ein Sieg der Gastfreundschaft

Ascona präsentierte einen neuen touristischen Trumpf: den Pferdesport! Letzte Woche hat das tiefgelegendste Dorf der Schweiz die Feuertaufe mit Bavour bestanden. Am Pferdefestival auf dem Dorfplatz nahmen über 10 000 Personen teil.

Mit der Durchführung von internationalen Springturnieren will Ascona auch künftig am grossen touristischen Potential der Pferdesportfreunde partizipieren. «Ascona hat gute Chancen sich mit seinem hochkarätigen Ferienturnier in einzigartiger Ambiance zu etablieren», stellte *Rolf Theiler,* der Organisator des CSI Zürich fest. Der Schweizer Sieg an den Europameisterschaften in spanischen Gijon in der Vorwoche, bedeutete für die internationale Pferdesport Premiere in Ascona, einen zusätzlichen Bonus. Europameister *Willi Melliger, Stefan Lauber* und *Lesley McNaught Mändli* wirkten als eigentliche Publikumsmagneten.
Mit den in Ascona wohnenden Pferdemäzenen *Renate* und *Joe Haller* verfügt das internationale Reitturnier über ideale Paten. Sie übernahmen die Defizitgarantie für das mit 500 000 Franken budgetierte Pferdefestival und setzten ihre internationalen Beziehungen ein, um die Weltelite-Reiter ins Tessiner Dorf zu holen.
Die Gemeinderätin und OK-Präsidentin *Manuela Pini*, eine begeisterte Hobbyreiterin, ist ein weiterer Glücksfall. «Dank ihr hatten wir die ganze Gemeinde hinter uns», berichtete Renate Haller. Die Gemeinde stellte den zentral gelegenen Park, das technische Büro, die Polizei und die Elektrizität gratis zur Verfügung. «Unsere Baugeschäfte, die Hotels, der Verkehrsverein, das ganze Dorf hat sich finanziell und mit Fronarbeit engagiert», erzählt Renate Haller.

Es ist viel mehr die herzliche und spontane Gastfreundschaft, die diesem internationalen Turnier einen eigenern Anstrich gab. Das erste CSA (Concours de Saut Amical) in Ascona wurde seiner offiziellen Bezeichnung im wahrsten Sinne gerecht. Das mit 165 000 Franken dotierte Turnier mit Weltmeister *Eric Navet*, den Schweizer Europameistern und den ehemaligen Weltcupsieger *John Whitaker*, bot ein hochkarätiges Sportturnier. *SFP*

Tourismuswerbung

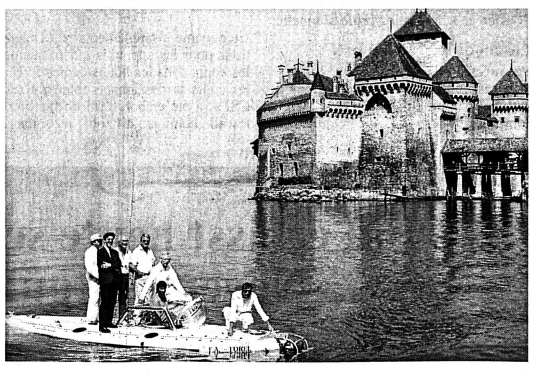
TV-Sendezeiten

Die TV-Spots der Tourismusregionen werden vom Schweizer Fernsehen zu folgenden Sendezeiten ausgestrahlt:

Berner Mitteland	9.8. – 15.8.
Berner Oberland	16.8. – 22.8.
Genève	23.8. – 29.8.
Zentralschweiz	30.8. – 5.9.
Graubünden	6.9. – 12.9.
Wallis	13.9. – 19.9.
Basel	20.9. – 26.9.

DRS	Montag	22.10
	Dienstag	19.25
	Donnerstag	21.45
	Freitag	21.45
	Sonntag	18.25
TSR	Lundi	19.00
	Mardi	20.45
	Jeudi	22.30
	Samedi	22.10
	Dimanche	18.25
TSI	Lunedì	21.55
	Martedì	19.55
	Giovedì	22.10
	Sabato	18.45
	Domenica	18.55

Lac Léman



Une première suisse

Réservées d'ordinaire aux militaires et aux scientifiques, les sensations que l'on éprouve à bord d'un sous-marin sont désormais à la portée du grand public dans la région lémanique. Le sous-marin d'observation «F.-A. Forel», placé sous le commandement de son constructeur, le savant *Jacques Piccard,* de Cully, accueille depuis peu toutes les personnes intéressées par une plongée dans les eaux du lac Léman. Ces plongées, agrémentées de commentaires qualifiés d'avisés, durent 45 minutes et coûtent 350 francs par personnes. Trois personnes peuvent prendre place à bord. Un grand hublot permet aux passagers de découvrir le paysage insolite que constituent la faune et la flore sub-aquatique. On se rappellera que Jacques Piccard avait construit en 1963 le premier sous-marin touristique du monde: l'«Auguste Piccard». Ce dernier effectua, notamment durant l'Exposition nationale, quelque 1100 plongées permettant à 33 000 passagers de voir le fond du lac Léman. *Photo Bureau Jacques Piccard*

Belpmoostage

Zwei Weltpremieren in Bern

«Fliegerei zum Anfassen» lautet das Motto der diesjährigen Internationalen Belpmoostage vom 17. - 29. August 1993. Wenn alles so abläuft wie es geplant, können die Organisatoren mit zwei absoluten Höhepunkten auftrumpfen: der erste Saab 2000 der Crossair in der neuen Bemalung und der erste Dornier 328 – «Mercedes der Lüfte» genannt – der Air Engadina sollen einem breiten Publikum schon vor ihren kommerziellen Einsätzen gezeigt werden. Die Swissair stellt einen Fokker 100 und den restaurierten Oldtimer AC-4 Comet aus; der Bundesrat seinen Falcon 900. Rundflüge finden mit der alten Tante JU, der 50-jährigen DC-3 der Classic Air und Maschinen der Crossair statt. Staffel-Akrobatik- und Helivorführungen in der Luft werden ergänzt durch eine grosse Ausstellung auf den Vorfeldern des Flughafens Bern-Belp. *MC*

Crossair

Luft-Bus Basel-Bern

In Ergänzung zu den Morgenverbindungen über Basel nach Frankfurt, München, Amsterdam, Berlin, Barcelona und Brüssel offeriert die Crossair ab kommendem Montag, 16. August 1993, täglich ausser Samstag einen Abend-Linienbus von Basel nach Bern. Die Abfahrt am Flughafen Basel erfolgt um 22.15 Uhr (mit Ankunft am Flughafen Bern um 23.45 Uhr und am Bahnhof Bern um 00.10 Uhr) und gewährt somit idealen Anschluss an die Crossair-Flüge von Wien, Düsseldorf, Frankfurt, München und Amsterdam, die alle zwischen 21.35 Uhr und 22.00 Uhr in Basel landen. Mit der Abfahrt am Flughafen Bern um 15.15 Uhr und Ankunft am Flughafen Basel um 16.45 Uhr ergeben sich umgekehrt mit dem Linienbus auch gute Anschlüsse an die Crossair-Abendflüge ab Basel. Das Check-In und die Gepäckabfertigung bis zur Enddestination erfolgen bereits am Flughafen Bern. Der Bus verfügt über ein Funktelefon sowie eine Getränkebar und zur Anwendung gelangen die Flugtarife von und nach Bern. *HU*

Blinde Passagiere

Blind auf der Majesty of the Seas

Die amerikanische Kreuzfahrtenindustrie hat sich erneut mit einem altbekannten Problem der Eingangskontrolle auseinanderzusetzen. So liess die Royal Caribbean Cruise Line verlauten, das Sicherheitssystem einer eingehenden Prüfung zu unterziehen, nachdem blinde Passagiere an Bord eines Schiffes gelangt waren. Eine vierköpfige Familie war in einem kleinen Boot von Kuba geflüchtet und auf den Cayman Inseln gelandet. Den Weg in die USA fanden sie aber in einem grossen Boot. Nachdem die Majesty in Miami ihre Anker geworfen hatte, meldete sich die kubanische Familie bei der Einreisebehörde und bat um politisches Asyl. Bis zum Abschluss der Formalitäten weilten die Flüchtlinge in einem Hotel in Miami - auf Kosten von RCCL nota bene. *CC, New York*

hotel+ touristik revue

stellen revue marché de l'emploi

HOTEL+TOURISTIK REVUE Nr. 32 12. August 1993

HOTEL
VILLA POST
VULPERA / ENGADIN

Suchen Sie eine neue berufliche Herausforderung? Möchten Sie sich in einem neuen, vielseitigen Hotelbetrieb mit angeschlossenem Bankett- und Kongresssaal weiterbilden und profilieren?

Das auf den 17. Dezember 1993 zu eröffnende 50-Betten-Hotel sucht ein

Geranten-Ehepaar

das die Leitung dieses Betriebes übernehmen wird. Es ist von Vorteil, wenn sich der Mann über Küchen- und die Dame über Réceptions- resp. Serviceerfahrung ausweisen kann.

Wir sprechen eine Hotelleitung an, die ein fundiertes Fachwissen in kreative Arbeit umsetzen kann. Diese interessante Aufgabe verlangt Flexibilität und persönliches Engagement.

Ein zeitgemässes, der Stellung angepasstes Salär sowie eine schöne Wohnung im Haus ist selbstverständlich.

Interessenten bitten wir um schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an:

Hotel Villa Post, Herrn Rolf Zollinger, 7552 Vulpera, Telefon 081 864 11 12.

57728/367710

Suchen Sie eine neue Herausforderung?

Unser

Chef de cuisine

führt eine mittelgrosse Brigade und verwöhnt unsere anspruchsvolle internationale Kundschaft mit einer marktorientierten und kreativen Küche.

Sind Sie die Persönlichkeit, die ihre Führungseigenschaft und gleichzeitig ihr fachliches Können einsetzen will?

Wir freuen uns, von Ihnen zu hören!

G. Stoffels, chef de cuisine diplomé
H. P. & E. Herren, Direktion

CP
Cresta Palace Hotel
CH-7505 Celerina/St. Moritz
Telefon (082) 3 35 64 Fax (082) 3 92 29

57522/6955

SEEHOTEL WALDSTÄTTERHOF BRUNNEN
CH-6440 Brunnen, Telefon 043/33 11 33
Rôtisserie · Café/Restaurant · Bar-Dancing · Boulevard-Café
Seeterrasse · Privat-Strandbad · Tennisplatz · Bootsstege

CARRIERE '93

Unser Hotel und Kongresszentrum liegt direkt am See. Es verfügt über 2 Restaurants, Seeterrasse mit Boulevard, Hotelbar sowie verschiedene Bankettsäle.

Zur Verstärkung unserer Brigade suchen wir nach Übereinkunft einen/eine

Bankettmanager/in
Assistent F&B

Ihr Aufgabenbereich umfasst die Bearbeitung von Banketten und Kongressen sowie die Vertretung des F&B-Managers.

Verfügen Sie über
- eine fachliche Ausbildung im Service oder der Küche
- mehrjährige Erfahrungen im Bankett- oder Servicebereich
- Organisationstalent mit kaufm. Flair
- Sprachkenntnisse in D/E/F
- positives und sicheres Auftreten
- und sind zwischen 25 bis 35 Jahre alt?

Dann würden wir uns freuen, Sie bald kennenzulernen.

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie an die:

Direktion Seehotel Waldstätterhof, 6440 Brunnen

57616/6327

BEST WESTERN · SWISS HOTELS

PARK HOTEL KURHAUS
St. Moritz

Sind Sie an einer Führungsposition (Kader) in unserem bekannten 4-Stern-Hotel (260 Betten) interessiert?

Unsere Empfangschefin verlässt uns nach langjähriger Mitarbeit auf den 1. November 1993, deshalb suchen wir **Sie:**

kompetente(r) Leiter(in) unseres Reservationsbüros

Für diese verantwortungsvolle Aufgabe sollten Sie mitbringen:
- Führungsqualität
- Übersicht
- gute Umgangsformen
- Beherrschung der deutschen und der italienischen Sprache, gute Englisch- und Französischkenntnisse
- Belastbarkeit auch in Stresssituationen
- gutes Einfühlungsvermögen gegenüber unserer langjährigen Stammkundschaft

Haben wir Sie mit diesem Inserat neugierig gemacht? Dann senden Sie doch bitte Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen baldmöglichst an:

Parkhotel Kurhaus, z. H. Herrn D. Krigl, Personalchef, CH-7500 St. Moritz, Telefon (082) 2 21 11, Fax (082) 3 88 61

57742/33820

See garten

STIFTUNG «IM GRÜNEN» MÜNCHENSTEIN

Für unseren lebhaften Restaurationsbetrieb in einer beliebten Erholungszone am Rande der Stadt Basel suchen wir auf Anfang Oktober 1993 oder nach Übereinkunft eine/n fachlich versierte/n und einsatzfreudige/n

Betriebsassistenten/in

Ihr Wirkungskreis ist darauf ausgerichtet, Ihre Vorgesetzten bei der Führung des Betriebs zu unterstützen. Dazu gehören beispielsweise die Überwachung und Betreuung des Selbstbedienungsrestaurants. Daneben können Sie Ihre praktischen Erfahrungen in der Leitung des à-la-carte-Restaurants und des Bankettservice anwenden.

Wenn Sie Praktiker/in mit Fronterfahrung sind, so bietet Ihnen diese Position einen weiteren Schritt auf dem Weg Ihrer Karriere.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an:

Restaurant Seegarten z. Hd. Herrn J. H. Grieder
Rainstrasse 6, 4142 Münchenstein Telefon 061/411 14 48

P 57710/283711

Tel. 01/741 31 61
Fax 01/740 74 62

HOTEL CONTI

Restaurant Le Conte
Seminar- und Banketträume

La Brasserie
Intermezzo-Bar

Heimstrasse 41, CH-8953 Dietikon/Zürich

Das neue 4-Stern-Business-Hotel Conti in Dietikon bei Zürich mit seinen 71 modernen Zimmern, den Restaurants «Le Conte» und «La Brasserie», der Intermezzo-Bar sowie Seminar- und Banketträumen sucht nach Vereinbarung eine/n

Leiter/in Restauration

Zu Ihren Hauptaufgaben gehören die Führung und Organisation aller Aktivitäten der Restaurantabteilung. Sie sind unter anderem verantwortlich für den aktiven Verkauf des F&B-Angebotes und dessen Erstellung, die persönliche Betreuung der Gäste, das Durchsetzen von Qualitäts- und Leistungsstandards, die Programmierung der Kassasysteme sowie die täglichen Abschlüsse bzw. Abrechnungen, die Planung und Durchführung von F&B-Aktionen, den Einkauf von Beverage-Angeboten, das Erstellen des Budgets Ihrer Abteilung und dessen Einhaltung sowie die Führunen mit einer absolvierten Hotelfachschule oder Servicelehre mit Zusatzausbildung vor, mit ein paar Jahren Erfahrung im Beruf. Sind Sie interessiert, diese Herausforderung in einem jungen, dynamischen Betrieb in Angriff zu nehmen, dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren Anruf.

Hotel Conti, z.H. Christian Caflisch, Direktor
Heimstrasse 41, 8953 Dietikon
Telefon 01 741 31 61, Fax 01 740 74 62.

57614/274542

Anzeigenschluss: Freitag, 17.00 Uhr

INHALT

	Seite
Stellenmarkt	1–14
Internationaler Stellenmarkt	17
Stellengesuche	17

SOMMAIRE

	Page
Marché de l'emploi	15–16
Marché international de l'emploi	17
Demandes d'emploi	17

Personalberatung
für Hotellerie und Gastronomie
ADIA HOTEL
Aktuelle Stellenangebote auf Seite 9
ADIA HOTEL · Adia Interim AG
Badener-Langstr. 11 · 8026 Zürich
Telefon 01/242 22.11

HOTEL job SHV
PERSONALBERATUNG

AUSZUG AUS UNSEREM STELLENANGEBOT

Hotel oberhalb Thun sucht per September eine

HOFA

für Zimmer/Lingerie/Service sowie eine

SERVICEANGESTELLTE

mit etwas Erfahrung.
Bewilligung ist vorhanden.

Restaurant in Langenthal hat per September/Oktober die Stelle eines

PIZZAIOLO

neu zu besetzen. Berufskenntnisse.
Keine Saisonbewilligung möglich.

Für ein mittelgrosses Hotel in Saas Fee suchen wir eine

HOFA (ALLROUNDERIN)

Aufgabengebiet: Frühstückservice, Ablösung Réception, Zimmer, Etage, Lingerie. Eintritt sofort.

5*-Hotel in Basel sucht per sofort berufserfahrenen

NIGHT AUDITOR

mit kaufm. Ausbildung und Sprachkenntnissen D/F/E.
Es handelt sich um eine Jahresstelle.

57672/84735

HOTEL JOB SHV, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 507 333 Schweizer Hotelier-Verein

---

Christliches
Hotel Jungfraublick
Ihre Ferien in guten Händen Wengen

In unser lebhaftes ***Familienhotel mit 100 Betten, ohne Restauration, gutbürgerliche Küche, suchen wir **ab sofort bis 10. Oktober**

Küchenchef/Alleinkoch

der es versteht, auch anspruchsvollere Gäste zu verwöhnen. Bei guter Zusammenarbeit würden wir ein längerfristiges Engagement begrüssen.

Rolf Frick, Hotel Jungfraublick,
3823 Wengen.
Tel. 036 55 27 55, Fax 036 55 27 26

57677/37729

GENOSSENSCHAFT
MIGROS
ZÜRICH

Für unser Bedienungsrestaurant VIENNA (80 Sitzplätze) im **City-Shopping** an der **Löwenstrasse in Zürich** suchen wir die

Kaderfrau

die

- gerne Verantwortung trägt
- an selbständiges Arbeiten gewöhnt ist
- Flair für saisonale Aktivitäten mitbringt
- weiss, was Gäste zu schätzen wissen

Sollten Sie zudem noch Fronterfahrung besitzen, dann könnten Sie schon bald unsere neue Mitarbeiterin werden.

Sind Sie interessiert? Unsere Personalchefin, Frau G. Haas, Telefon 01/278 56 85, gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte über diese interessante Tätigkeit und was wir zu bieten haben.

Ein Platz für Ihre Arbeit

Genossenschaft Migros Zürich
Personalwesen
Pfingstweidstrasse 101, 8021 Zürich

05670/310565

ZERMATT

Für unseren neuen Betrieb mit modern eingerichteten Arbeitsplätzen und bester Ausstattung suchen wir für die kommende Wintersaison folgende motivierte Mitarbeiter:

Für unsere funktionelle Küche:

Chef de partie
Commis de cuisine

Für den Speisesaal mit viel Charme:

Chef de service
Chef de rang
Commis de rang

Für die Hauswirtschaft im Hotel:

Gouvernante

Für die Réception:

Hotelsekretärin (D/E/F)

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, in einem jungen Team mitzuarbeiten, erwarten wir gerne Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Hotel La Ginabelle ★★★★ Zermatt

Hotel La Ginabelle
Familie Abgottspon-Schell
3920 Zermatt
Telefon 028 67 45 35
Fax 028 67 61 31

57724/124699

DAVOS

Seit 1991 erstrahlt das Hotel Seehof in neuem Glanz. Mit seiner Architektur, welche Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft auf harmonische Weise verbindet, zählt es heute zu den schönsten Hotels in Graubünden.
Für die Wintersaison 1993/94 suchen wir fürs Seehof-Team folgende Mitarbeiter:

Réception

Réceptionist/in
Ablösung Night Auditor/Chauffeur

Leo Wildhabers Küchenbrigade

Sous-chef/Saucier
Chef de partie
Commis de cuisine

Für unsere A-la-carte-Restaurants «Stübli», Wintergarten «Orangerie» und «Seehof-Terrasse»

Servicemitarbeiter

mit sehr guten Deutschkenntnissen

sowie für unser Halbpensionsrestaurant «Palais»

Servicemitarbeiter

mit sehr guten Deutschkenntnissen

An Antonio's Tosca Bar

2. Chef de bar
Barmaids

Etage

Zimmermädchen und Etagenportier

mit guten Deutschkenntnissen

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung und geben Ihnen auch telefonisch gerne weitere Auskünfte.

HOTEL S ★★★★
SEEHOF

Iris Iacomini, Mitarbeiter-Assistentin
Postfach, 7260 Davos Dorf
Telefon 081 47 12 12

57691/9067

HOTEL
CRUSCH ALVA
7524 ZUOZ

Sie sind **SERVICEFACHANGESTELLTE/KELLNER** und suchen per 1. September 1993 oder nach Übereinkunft eine neue Herausforderung.

Wir verwöhnen in unserem über 400jährigen, historischen Engadinerhaus unsere Gäste mit einer frischen Marktküche, spontan zusammengestellt aus besten Produkten.

Sie & Wir Zusammen bieten wir unserer internationalen Kundschaft gemütliche Stunden bei einem ausgezeichneten Essen, edlen Weinen und einem gepflegten, aufmerksamen Service.

Auf die kommende Wintersaison ist in unserem Team auch eine Stelle durch einen **kreativen, lernfreudigen KOCH** neu zu besetzen.
Ein aufgestelltes Team erwartet Sie. Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung.
Familie S.+P. Jörimann-Führer, Hotel Crusch Alva
7524 Zuoz, Telefon 082 7 13 19.

57607/41718

Flughafen Restaurants Zürich

Zur Ergänzung des Teams in unserem gepflegten **italienischen Erstklassrestaurant Binario Uno/Stationi** suchen wir zum **1. September 1993**

1. Kassierin

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche Tätigkeit in einem lebhaften Betrieb mit internationaler Atmosphäre. Geregelte Arbeitszeit und auf Wunsch ein schönes Zimmer in unserem Personalhaus sind für uns selbstverständlich.

Möchten Sie gerne Näheres über diese Stelle erfahren? Dann rufen Sie uns doch einfach an oder senden uns Ihre Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf, Passfoto und Zeugniskopien. (Es können nur Schweizerinnen oder Bewerberinnen mit Niederlassung C berücksichtigt werden.)

FLUGHAFEN-RESTAURANT AG
Herr J. Grohe
Postfach 1523
8058 Zürich-Flughafen
Telefon 01 814 33 00

57638/40290

HOTEL BELVÉDÈRE
BAD SCUOL

Möchten Sie den kommenden Winter ab zirka 15. Dezember bis zirka 10. April 1993/94 in Scuol und im ★★★★Hotel Belvédère verbringen? Zur Ergänzung unseres Teams haben wir folgende Stellen neu zu besetzen:

- **Chef de rang** (m/w)
- **Commis de rang** (m/w)
- **Hilfsserviceangestellte/r**
- **Chef entremetier**
- **Commis de cuisine**
- **Etagen-Zimmermädchen**
- **Hausbursche**

Wir sind das führende ★★★★Hotel in Scuol und würden uns freuen, mit Ihnen zusammenarbeiten zu dürfen.
Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit Foto.

Angelika und Erich Kurzen, Hotel Belvédère, 7550 Scuol, Tel.-Nr. 081 864 10 41
Fax-Nr. 081 864 90 72

57715/30600

Renommiertes Hotel, zentral gelegen zwischen Zürich, Bern und Luzern.

Hotel mit 60 Zimmern, Spezialitätenrestaurant, Bankettsälen 10 bis 200 Personen, Gartenrestaurant, Hotelbar, Kegelbahnen, Seminarräumen, bietet einem jungen, motivierten

Geschäftsführer (evtl. Ehepaar)

eine einmalige Aufgabe und Herausforderung. Wir freuen uns auf Führungspersönlichkeiten mit einer fundierten Ausbildung in Küche und Service, frontorientiertem, persönlichem Einsatz.

Wir bieten den Anforderungen entsprechende Anstellung mit Beteiligung am Erfolg, weitgehende Kompetenzen und Entlastungsmöglichkeiten.

Bitte reichen Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto unter Chiffre 57681, hotel + touristik revue, 3001 Bern, ein.

57681/3 640

Arosa

Der Ganzjahresbetrieb an bevorzugter Lage!
Wir suchen auf Dezember in Saison- oder auch Ganzjahresstelle:

freundliche und flinke Mädchen für Service, Buffet und Zimmer

Fortschrittliche Arbeitsbedingungen in einem netten Team!
Bewilligungen werden besorgt!
Bewerbungen mit Zeugniskopien und Foto an:

Hotel Kaiser
CAFÉ ★★★ RESTAURANT

Telefon 081 31 34 54

57612/1406

HOTEL RESTAURANT

Neueröffnung des Hauses Duden in Wesel/Niederrhein (Düsseldorf 45 Min.)

Zur Ergänzung unserer Mitarbeiter besetzen wir noch folgende Positionen neu:

Service: **stellv. Oberkellner**
Chef de rang w/m
Demi-chef w/m

Bar: **Barchef-Stellvertreterin**

Küche: **Souschef w/m**
Chef de partie w/m
Commis de cuisine w/m
Pâtissier

Anspruchsvolle Gastronomie und hohe Qualität sind für uns verpflichtend.
Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung.

HAUS DUDEN
Konrad-Duden-Strasse 99
46485 Wesel
Telefon (0281) 62072 + 73

57643/366935

★★★★★ Your best holidays on top of St. Moritz

Restaurant Romanoff, Tschinè, Carlton Bar, Hallenschwimmbad, Sauna, Massage, Kindergarten, Coiffeur und Kosmetik

Hotel allerersten Ranges
180 Betten
1988 total renoviert

Carlton Hotel

sucht ab September 1993 oder nach Vereinbarung für längerfristige Mitarbeit in Jahresstelle erfahrene(n), zuverlässige(n)

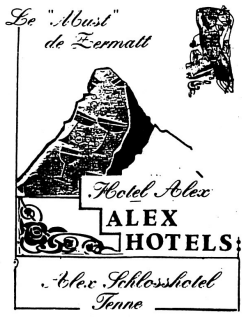
Chef(in) de réception

Englisch, Französisch und Italienisch sowie fundierte Fachkenntnisse und Führungsqualitäten sind Voraussetzung. Kenntnisse von IBM (Rebag Data) von Vorteil.

Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Unterlagen mit Foto an Herrn Direktor H.R. Sterchi, Carlton Hotel, 7500 St. Moritz

57621/33626

Carlton Hotel St. Moritz, Schweiz
U. und H.R. Sterchi, Dir.
Telefon (0041 82) 2 11 41



Unsere beiden Betriebe können für Sie zu einer Herausforderung werden.
Für die kommende Winter- und evtl. Sommersaison suchen wir zur Ergänzung unseres Teams noch folgende Mitarbeiter/innen:

Küche: **Sous-chef de cuisine**
Chef de partie
Commis de cuisine
Hotelgäste und à la carte – es gilt, unsere anspruchsvollen Gäste kulinarisch zu verwöhnen.

Saal/Restaurant: **Servicefach-Angestellte/r**
Chef de rang
Commis de rang

Hotelbar/Dancing: **Barman/Barmaid**
zur selbständigen Führung einer kleinen Bar.

Servicefach-Angestellte/r mit Inkasso
Sprachkenntnisse erforderlich.

Nasszentrum: **Masseur/in**
fachkundig – Sportmassagen, Fussreflex, Lymphdrainagen; Leitung unserer neuen Fitness- und Erholungsanlage.

Etage/Lingerie: **Hausdame**
Verantwortung für die Sauberkeit des ganzen Hauses (auch halbtags).

Zimmermädchen
Portier
Lingère mit Nähkenntnissen

Falls Sie Freude und Einsatz für das Gastgewerbe zeigen, erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an folgende Anschrift:
HOTEL ALEX
Familie Perren
CH-3920 Zermatt

57656/39497

PARKHOTEL BEAU-SITE★★★★
3920 ZERMATT

Wir suchen für unser Erstklasshaus für die kommende Wintersaison oder in Jahresstelle folgende Mitarbeiter:

Réceptionistin, D. F. E. in Wort und Schrift, mit Erfahrung
Bartochter (mit Erfahrung)
Zimmer-Tournante
Sous-chef, Saucier
Chef entremetier
Commis de cuisine (Jungkoch)
Masseurin oder Masseur (auf eigene Rechnung)

Offerten sind mit den üblichen Unterlagen zu richten an die Direktion.
Telefon 028 67 12 71.

57703/638814

HOTEL Jungfrau Mürren UND JUNGFRAU-LODGE

Your alpine winter and summer sport resort.

Typisch schweizerisches Hotel der gehobenen Klasse mit neunzig Betten, Restaurant, Bar und Terrasse, sucht auf kommende Wintersaison freundliche, einsatzfreudige Mitarbeiter/innen, welche bereit sind, die internationale Gästeschaft zu verwöhnen.

Küche
Küchenchef
Chef de partie
Commis de cuisine
Pâtissière

Service
Restaurantkellner
Restaurantkellnerin
Saalkellnerin
Barmaid

Etage
Zimmermädchen
erfahren

Empfang
Réceptionistin

... interessiert? Bewerben Sie sich noch heute!
Ein tolles Team erwartet Sie!

Hotel Jungfrau,
Herrn R. Schauss
3825 Mürren
Telefon 036 55 28 24
Fax 036 55 41 21

57582/26018

POSTILLON
MOTOTEL RESTAURANT

Das moderne 4-Stern-Hotel, direkt am Vierwaldstättersee, mit gepflegter Atmosphäre.

Per 1. September 1993 oder nach Vereinbarung suchen wir einen jüngeren, verkaufstüchtigen, belastbaren

Chef de service m/w
Betriebsassistent m/w
Ideal für Hotelfachschul-Absolvent

sowie per 1. 10. 93 und 1. 11. 93

Chef de partie
Commis de cuisine

Rufen Sie uns an oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an Hrn. Dir. R. A. Fries oder Frau Odette Stierlin, MOTOTEL POSTILLON, 6374 Buochs.

57685/138240

Fax 041 64 23 34 6374 Buochs Tel. 041 64 54 54
Buochs – N2 – Luzern

Wieso nicht dort arbeiten, wo der Winter am Schönsten ist?

In unserem ganzjährig geöffneten Erstklasshotel bieten wir Ihnen als ideenreicher und erfahrener **Chef pâtissier** ab kommender Wintersaison eine neue Herausforderung. Oder interessiert Sie die Vielseitigkeit im F&B und der Administration, dann könnten Sie unser neuer **Betriebsassistent** werden (Eintritt Anfang Oktober). Und wie? Ganz einfach. Schreiben Sie einen kurzen Brief an Herrn Achim Kuhn. Oder rufen Sie spontan an: Tel. 082 - 2 21 71

Ihr Hotel Schweizerhof, Via dal Bagn 54, CH-7500 St. Moritz

SCHWEIZERHOF St. Moritz

57723/34045

GASTA

SCHWEIZERISCHE STIFTUNG
FÜR ALKOHOLFREIE GASTLICHKEIT

Für das uns angeschlossene alkoholfreie Kafi in der zukunftsorientierten Überbauung Brahmshof der EFZ in Zürich-Albisrieden suchen wir auf 1. Oktober 1993 oder nach Vereinbarung eine/n qualifizierte/n

Betriebsleiter/in

Die Stellung umfasst folgende Aufgaben:
- selbständige Führung des Kafis mit 40 Plätzen und 40 Terrassenplätzen (Tagesbetrieb)
- gelegentlicher Bankettbetrieb im Gemeinschaftsraum, mittags oder abends
- Einkauf, Kalkulation, Angebotsplanung
- Kochen, Gästebetreuung
- Führung und Motivation des kleinen Teams
- aktives Marketing
- administrative Arbeiten.

Voraussetzung für diese interessante Tätigkeit sind:
- solide Grundausbildung im Restaurationsbereich, Kochlehre
- mehrjährige Erfahrung in einer ähnlichen Stellung
- Initiative, soziales Verständnis
- Patent B.

Sind Sie als wirtschaftlich denkende/r, einsatzfreudige/r Allrounder/in daran interessiert, das Kafi mit einem attraktiven, leichten und vollwertigen Angebot zu einem Begegnungsort für jung und alt mitzugestalten?

Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Foto und Zeugniskopien zuhanden von Frau B. Erb.

AEMTLERSTRASSE 17
POSTFACH, 8036 ZÜRICH
TELEFON 01 451 38 00, TELEFAX 01 462 76 54

57583/312274

DAVOS

Hotel Meierhof ****

Wir sind ein Erstklasshotel der gehobenen Viersternkategorie mit 130 Betten.

Im Hinblick auf die Wintersaison 1993/94, mit Stellenantritt im Dezember, ist die Kaderposition

Oberkellner – Saal

neu zu besetzen.

Unser Anforderungsprofil:

- Erfahrung in gleichen Positionen
- Sicheres Auftreten und die Fähigkeit, ein Team zu leiten
- Angenehme Umgangsformen
- Sprachgewandtheit
- Bereitschaft zu Sonderleistungen während Spitzenzeiten.

Falls Sie sich von dieser Herausforderung angesprochen fühlen, freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

HOTEL MEIERHOF
7260 Davos Dorf, Telefon 081 47 12 85
Bernardo Meier, Besitzer, oder Werner Ellmers, Direktor.

57734/9016

HOTEL SPINNE

Grindelwald
Propr. Ruedi Märkle

Wintersaisonstart 20. Dezember 1993

Für unser neues Restaurationskonzept suchen wir spontane, fröhliche Menschen, die gerne in einer heiteren Atmosphäre arbeiten, gerne lachen und Sturheit hassen.

Fühlen Sie sich angesprochen, dann sind Sie unser/unsere zukünftiger/zukünftige Mitarbeiter/in.

The Chinese Restaurant
Servicefachangestellte w/m

Ristorante Mercato & Marcos Café
Servicefachangestellte w/m

Koch für italienische Spezialitäten

Restaurant Rôtisserie
Chef de rang w/m

Chef de partie w/m

Commis de cuisine w/m

Mescalero
Mexikanisches Restaurant & Disco
Waiter/Waitress/Bartender

Piano Bar
Barman/Barmaid

Espresso Bar
2. Barman

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen. Foto nicht vergessen !

Rudolf Märkle, Hotel Spinne, 3818 Grindelwald

57596/14710

Willkommen

in unserem sympathischen 4-Stern-Hotel im Herzen von Bern.

Wir suchen auf 1. September oder nach Übereinkunft

Chef pâtissier

Was wir von Ihnen erwarten und was wir Ihnen bieten, sagen wir Ihnen gerne persönlich? (u.a. 5 Wochen Ferien).

Bitte rufen Sie Herrn E. Bolli, eidg. dipl. Küchenchef, an oder schicken Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen.

im Hotel Bern

Zeughausgasse 9
3011 Bern
Tel. 031 21 10 21
Fax 031 21 11 47

★★★★

SWISS INTERNATIONAL HOTELS

57610/4693

ZÜRICH - ZÜRICHSEEGEBIET

Schweizer Hotel-/Restaurateur-Ehepaar, mitte 40, mit Erfahrung im In- und Ausland in allen Bereichen anspruchsvoller Gastronomie, mit besten Fachkenntnissen suchen neue Herausforderung als

HOTELDIREKTION

Wir sind mit Leib und Seele Gastgeber, mit Freude am Dienen.

Wir freuen uns auf Ihr Angebot und sichern Ihnen eine schnelle Beantwortung zu. Kontaktadresse: **Postfach 200, 8025 Zürich**

57611/365564

BASEL

HILTON

Suchen Sie eine neue Herausforderung und schätzen den Kontakt mit Menschen sehr? Möchten Sie Ihre guten Sprachkenntnisse in Englisch und Französisch voll ausnützen? Haben Sie vielleicht schon Berufserfahrung in der Hotellerie, einen KV-Lehrabschluss, ein Handelsschuldiplom oder eine gleichwertige Ausbildung?

Wenn ja, dann sind Sie unsere neue

Sekretärin unseres Empfangschefs!!!

Diese interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit wird ab sofort oder nach Vereinbarung frei. Wollen Sie mehr wissen? Dann kontaktieren Sie uns doch!

BASEL HILTON
Herr A. Cheseaux, Personalchef
Aeschengraben 31, 4002 Basel
Telefon 061 271 66 22

THE HILTON · THE HOTEL

57619/3247

Hotel Krone Sihlbrugg

Für einen aussergewöhnlichen Landgasthof suchen wir eine aussergewöhnliche Teamkollegin auf den 1. Oktober, resp. nach Übereinkunft

Servicemitarbeiterin

Sie haben Freude, Ihren Gast zu beraten und mit Fachkompetenz und Wärme zu umsorgen. Wenn Sie Erfahrung haben im A-la-carte-Service und sehr gut Deutsch sprechen, freut es uns, Sie zu einem unverbindlichen Besuch einzuladen.

Unsere Gegenleistungen werden Sie überzeugen.

Hotel Krone, Frau Doris Huber, 8944 Sihlbrugg-Dorf, Telefon 01 729 93 11.

57609/237256

HOTEL

MONT CERVIN*****

ZERMATT

Mitten in einem der berühmtesten Ferienorte der Alpen liegt das bekannte Hotel MONT CERVIN***** und die neue RESIDENCE, die mit dem Hotel verbunden ist. Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir für die kommende Wintersaison noch folgende Mitarbeiter:

2. Etagengouvernante D/F/E
Portier
Zimmermädchen
Telefonist/-in Gfeller GDX-D, PTT-Ausbildung erwünscht
Chasseur mit Führerschein, sprachkundig
Chef de service D/F/E für unseren Cervin Grill
Chef für die Tagesbar/Halle D/F/E
Chef de rang (w/m) D/F/E
Commis de rang (w/m)
Chef de partie
Commis de cuisine
Krankenschwester D/F/E

Mitglied der «Leading Hotels of the World». Es ist das führende und mit 98 Zimmern und 31 Suiten auch das grösste Haus am Platz. Unsere Gäste suchen Erholung und Ruhe, doch gleichwohl sportliche Aktivitäten und spontane Geselligkeit – vor allem aber aufmerksame und persönliche Betreuung. Unsere Mitarbeiter sind fachlich und sprachlich versiert, den Umgang mit anspruchsvollen Gästen gewohnt. In ihrem Bereich sind sie selbständige, initiative und engagierte Gastgeber, die Freude an ihrem Beruf haben. Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Dann senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Seiler Hotel Mont Cervin
Frau U. Caduff, Personalbüro
3920 Zermatt
Telefon 028 / 67 13 48

The Leading Hotels of the World.
The Swiss Leading Hotels
Hotels ***** of Switzerland

SEILER HOTELS
ZERMATT

57674/39420

Flughafen Restaurants Zürich

Zur kompetenten Untersützung des Betriebsleiters in unserem Restaurant Brasserie suchen wir **zum 1. Oktober 1993** den praxisorientierten, dynamischen und initiativen

Betriebsassitenten/in

Sind Sie eine gepflegte Persönlichkeit mit fundierter gastgewerblicher Ausbildung und haben Führungserfahrung mit einer Sevicebrigade von 10–12 Personen.
Sie sind SchweizerIn oder haben die Bewilligung C und verfügen über gute mündliche Spachkenntnisse in Englisch und Französisch.
Wir bieten Ihnen eine interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit mit Weiterbildungs- und Aufstiegsmöglichkeiten. Fühlen Sie sich angesprochen? Dann bewerben Sie sich bitte schriftlich mit Lebenslauf, Passfoto und Zeugniskopien bei uns.

FLUGHAFEN-RESTAURANT AG
Herr J. Grohe
Postfach 1523
8058 Zürich-Flughafen
Tel. 01 814 33 00

57653/04

Arosa

Berg-Restaurant Sattelhütte 2401 m ü. M.

Für die Wintersaison zirka ab 17. 12. 1993 suchen wir Mitarbeiterinnen für

Service
Buffet
Office/Küche

Bewerbungen bitte an:
Othmar Streicher, Setahus, 7050 Arosa, Telefon 081 31 30 59.

P 57717/70556

HOTEL Jungfrau UND JUNGFRAU-LODGE Mürren

Your alpine winter and summer sport resort.

Küchenchef

Auf Wintersaison suchen wir einen Fachmann, der unsere lebhafte Küche mit Geschick führt. Unser typisch schweizerisches Hotel der gehobenen Klasse mit neunzig Betten, Restaurant, Bar und Terrasse bietet Ihnen als Fachmann eine schöne Aufgabe.
Saison- evtl. Jahresstelle.

Fühlen Sie sich angesprochen? Suchen Sie eine neue Herausforderung? So senden Sie noch heute Ihre Bewerbung!

Hotel Jungfrau
Herr R. Schauss
3825 Mürren
Telefon 036 55 28 24
Fax 036 55 41 21

57581/26018

★★★★ HOTEL RESTAURANT EIGER GEPSI BAR Grindelwald

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

Uns gefällt's!
Darum bleiben wir
im Hotel Eiger in Grindelwald
und suchen auf den Winter weitere Mitarbeiter in unser junges Team:

Service:

Obersaaltochter
Chef de rang
Service-Mitarbeiter/in
Kaffeeköchin mit Servicekenntnissen

Küche:

Commis de cuisine

Réception:

erfahrene Empfangs-Sekretärin (D/E/F)

Wir freuen uns auf Dein Bewerbungsschreiben.

57655/14435

★★★★★
HOTEL PARDENN
Klosters

"EIN WINTER IN SCHNEE UND SONNE..."

- ★ **Sind Sie motiviert, für die Zufriedenheit unserer Gäste mitbesorgt zu sein?**
- ★ Verfügen Sie über fachliche Ausbildung und /oder Erfahrung auf Ihrem Arbeitsgebiet?
- ★ Haben Sie Spass an Sonne, Bergen und Wintersport wie Langlauf, Skifahren... (zu Spezialpreisen)?
- ★ Sind Sie ab 15. Dezember bis Anfang April 1994 verfügbar?
- ★ Sprechen Sie folgende offene Stellen an?

Küche (2 A-la-carte-Restaurants und Speisesaal)
CHEFS DE PARTIE • Garde-manger
• Tournant
COMMIS DE CUISINE

Service (A-la-carte-Taverna und Grill (nur Damen)
• Servicefachangestellte
Speisesaal
• fach- und sprachkundiger Chef de rang

Ich freue mich auf Ihren Telefonanruf oder Ihre schriftliche Bewerbung:

Andreas Dietler
Hotel Pardenn, 7250 Klosters, Tel. 081 69 11 41

I 57640/17493

BELVOIR
RÜSCHLIKON
HOTEL-RESTAURANT
TELEFON 01/724 02 02

Wir sind ein lebhafter ****-Hotel- und Restaurationsbetrieb am linken Zürichseeufer. Unsere Gäste stellen hohe Anforderungen an unsere Küche und schätzen unser abwechslungsreiches und marktfrisches Angebot. Um eine konstante Qualität zu gewährleisten, sind wir auf ein fachkundiges und eingespieltes Team angewiesen. Um dieser anspruchsvollen Aufgabe gerecht zu werden, suchen wir zur Unterstützung unseres Küchenteams per 1. September oder nach Vereinbarung noch folgende qualifizierte Mitarbeiter:

Chef-saucier
Demi-chef entremetier
Demi-chef tournant
Commis garde-manger

Wir bieten Ihnen:
– eine vielseitige und interessante Tätigkeit
– geregelte Freizeit
– Personalzimmer.

Sind Sie interessiert? Dann rufen Sie uns doch einfach an oder senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen:

Hotel-Restaurant Belvoir
Herr Ueli Reber, Küchenchef
Säumerstrasse 37, 8803 Rüschlikon
Telefon 01 724 02 02

57658/49352

MÖVENPICK
Für Menschen und Ideen.

Für unser erfolgreiches Restaurant im Einkaufszentrum Pfäffikon suchen wir eine Gastgeberpersönlichkeit als

Geschäftsführer/in
(mit Fähigkeitsausweis A)

da der bisherige Stelleninhaber uns nach sehr erfolgreicher Tätigkeit verlässt, um sich neu zu orientieren.

Aktive Gästebetreuung, ein Arbeitsklima das eben stimmt sowie beste Qualität der Produkte sind unsere Erfolgsgrundsätze. Wenn Sie ähnliche Ambitionen wie wir hegen, gerne ein modernes Management mitgestalten möchten und mit Spass zupacken, dann möchten wir Ihr Partner werden.

Daneben sollten Sie aber auch die richtige Dosis Durchsetzungsvermögen und unternehmerisches Verantwortungsbewusstsein mitbringen. Bei dieser Tätigkeit werden Sie durch unsere Organisation tatkräftig unterstützt.

Als Voraussetzung für diese anspruchsvolle Aufgabe bringen Sie eine fundierte Ausbildung im Gastgewerbe, – evtl. Abschluss einer Hotel- oder Gastronomiefachschule – und Führungserfahrung in ähnlicher Position mit. Ihr Idealalter liegt zwischen 30 und 40 Jahren.

Reizt Sie unser Angebot? Dann senden Sie uns Ihre ausführlichen Bewerbungsunterlagen mit Foto und Handschriftprobe.
Für nähere Auskünfte stehen wir Ihnen gerne telefonisch zur Verfügung.

Mövenpick Gastronomie Schweiz
Personalmanagement
z. Hd. Jakob Hiltebrand
Zürichstrasse 106
8134 Adliswil
Tel. 01 / 712 24 12

P 57580/361

RESTAURANT
Mère Catherine
NÄGELIHOF ZÜRICH

Liegt Ihnen Gastfreundschaft im Blut?
Kochen Sie mit Lust und Liebe?
Stehen Sie selbst am Herd?

Möchten Sie sich unseres erfolgreichen und renommierten

Spezialitätenrestaurants
(leichte, provenzialische Küche, Meerfrüchte, Fisch)

mit Freude annehmen?

Wir suchen ein tüchtiges, in Menschenführung erfahrenes

Wirtepaar für Geschäftsführung und Küche

welches über solide Koch- und Weinkenntnisse verfügt und welches mit gastrounternehmerischem Flair in aufgeschlossener, konstruktiver Zusammenarbeit mit der Inhaberschaft den weiteren Weg unseres französischen Restaurants mitprägt.

Ihre weitgehende Selbständigkeit richtet sich nach Ihren verantwortungsorientierten Fähigkeiten, wobei aber das unternehmerische Risiko bei uns bleibt. Sie zudem administrativ entlastet werden und sich auf interessante Einkaufsmöglichkeiten abstützen können.

Abgeschlossene **Kochlehre** mit Praxis, Wirtefachschule, gute Sprachkenntnisse (D, F, I, E) und gutes kaufmännisches Verständnis sind für diese Position beste Voraussetzungen. Idealalter: 35 bis 40 Jahre.

Eine Ihrer Verantwortung (30 Mitarbeiter) gerecht werdende Salarierung mit Erfolgsbeteiligung nebst neuzeitlichen Sozialleistungen sind selbstverständlich. Eine charmante und grosszügige 4½-Zimmer-Wohnung kann geboten werden.

Bewerberpaare melden sich **schriftlich** mit Lebenslauf, Zeugnisabschriften und Foto an SCHOCH UND PARTNER UNTERNEHMENSFÜHRUNG, Nägelihof 1, 8001 Zürich.

P 57664/44300

Flims
HOTEL ADVLA
Zeit für das Echte.

Hotel Adula, 7018 Flims Waldhaus
Telefon (081) 39 01 61, Telefax (081) 39 43 15.
4 Sterne für: Sportferien mit Stil, Konferenzen auf höchster Ebene.
Genuss für den Gaumen

Für unser ★★★★-Hotel in ★★★★-Umgebung suchen wir für die kommende Wintersaison zur Ergänzung unseres Teams noch folgende Mitarbeiter:

Hotel Adula:

Verwaltung
Réceptionistin

Gästeanimation
Gästeunterhalter

Etage
2. Gouvernante
Hotelfachassistentin

Service
Maître d'hôtel

Saal/Hotelhalle
Saalkellner
Commis de bar

Restaurants à la carte
Chefs de rang

Hauptküche/Gourmetrestaurant BARGA und LA CLAV
Chefs de partie
Commis de cuisine

Hotel-Restaurant Cabana:

Küche
Chef de partie
Commis de cuisine

Service
Servicefachangestellte/
Servicefachangestellter

Bergrestaurant Naraus (1800 m ü. M.)
Alleinkoch
Kassierin

In Naraus bieten wir:
– geregelte Arbeitszeit
– abends frei
– Unterkunft im Dorf
– Saisonabonnement für die Weisse Arena.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugnissen und Foto an unsere Personalabteilung, z. H. Herrn Martin Hefti.

Wenn Sie noch mehr über unser Hotel und unsere Nebenbetriebe erfahren möchten, gibt Ihnen Herr Martin Hefti telefonisch gerne nähere Auskunft (Telefon 081 39 01 61).

57689/11193

Ihre Zukunft im Tessin – Castagnola

Mitten in der Natur und direkt am See liegt unser sehr schönes Restaurant. Für dieses suchen wir ab dem 1. April 1994 einen kreativen und belastbaren

Koch/Betriebsassistent

Angesprochen sind Sie, ob CH, D oder Austria. Auch eine **Sie** ist willkommen. Gerne geben wir Ihnen nähere Auskunft über diese interessante Stelle.

Sie erreichen uns unter Chiffre 57585, hotel+touristik revue, 3001 Bern.

57585/61697

Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung

Barmaid

und

Réceptionistin bzw.
kfm. Angestellte

(Jahresstelle) in junges, dynamisches Team. Sind Sie qualifiziert, flexibel und belastbar, so senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Hotel Schützen,
Talstrasse 15, 7270 Davos Platz
Tel. 081 43 53 52
Fax 081 43 42 84

54519/113476

BLUE RIVER

TESSIN

Für unseren vielseitigen Betrieb mit italienischer und internationaler Küche suchen wir per 1. September oder nach Vereinbarung noch folgende Mitarbeiter:

- **Küchenchef**
- **Chef saucier**
- **Chef entremetier**

Wir bieten Ihnen eine sehr selbständige, interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit, die von Ihnen Einsatzfreude, Personalführung und Sinn für Zusammenarbeit verlangt.

Wenn Sie Interesse haben, richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung an:

MOTEL BLUE RIVER, 6805 Mezzovico,
oder rufen Sie uns doch einfach an: 091 95 27 31.

Wir geben Ihnen gerne Auskunft.

57722/118559

★★★★
HOTEL NATIONAL
DAVOS

Für unser Erstklasshotel suchen wir ab 1. Dezember 1993 für lange Winter- und Sommersaison freundliche, sprachgewandte, initiative und erfahrene

Réceptionistin

Freut es Sie, unsere internationalen Gäste ❤-lich willkommen zu heissen?

Sind Sie kontaktfreudig und auch sonst ein fröhlicher Mensch? Begeistert es Sie auch, wenn im Hause eine tolle Atmosphäre herrscht?

Haben Sie Freude, für einen reibungslosen Ablauf der vielfältigen Réceptionsarbeit mitverantwortlich zu sein?

Fidelio Reservations- und Buchungssystem

Nun liegt es an Ihnen – wir erwarten Ihr Foto, Lebenslauf und Zeugniskopien.

Senden an:
HOTEL NATIONAL, 7270 Davos Platz
Telefon 081 43 60 46

P 57716/45730

Es lohnt sich, genau hinzusehen!

Eine abwechslungsreiche Stelle erwartet Sie als initiative und flexible

Betriebsleiterin

per 1. Dezember 1993 in unserem **Direktionsrestaurant des Schweizerischen Bankvereins, Paradeplatz, in Zürich.**

Als engagierte Kadermitarbeiterin bringen Sie einige Jahre Berufs- und Führungserfahrung mit. Die Gäste liegen Ihnen besonders am Herzen und Sie identifizieren sich voll und ganz mit der Gastgeberrolle. Zudem übernehmen Sie gerne die Organisation und Durchführung von Sonderanlässen.

Es werden täglich zirka 120 Mittagsgäste mit einem neuzeitlichen Angebot verwöhnt. Bei dieser anspruchsvollen Aufgabe werden Sie von 15 Mitarbeiterinnen unterstützt.

Sie sollten den Fähigkeitsausweis A sowie gute Französisch- und Englischkenntnisse mitbringen.

Wir bieten eine interessante Tätigkeit, fortschrittliche Anstellungsbedingungen sowie gezielte Weiterbildung.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung an: SV-Service, Neumünsterallee 1, Postfach, 8032 Zürich, z.H. Frau H. Stamm Hartl (Telefon 01 385 52 46).

SV-Service

P 57639/178098

DG
DOMINO GASTRO
Ihr Personal-Profi

Für einen Hotelbetrieb in Wengen suche ich zur selbständigen Führung der beliebten Treff-Bar ein

Mitarbeiterduo

welches sowohl Einheimischen als auch Feriengästen das Wengener Winterambiente vermitteln kann!

Gerne erwarte ich Ihren Anruf oder Ihre Bewerbungsunterlagen.

DG 3800 Interlaken
Rugenparkstrasse 6
Daniel Imboden
Telefon 036 23 32 32

P 57387/285358

Arosa

SPORTHOTEL
VALSANA

Das familien- und kinderfreundliche Sporthotel Valsana in Arosa sucht für die kommende Wintersaison ab zirka. 5. Dezember noch folgende Mitarbeiter zur Ergänzung seines Teams.

RÉCEPTION:	**Réceptionist/in CH** **Réceptionspraktikantin CH** Voraussetzung: IBM-Erfahrung, Fremdsprachenkenntnisse.
FOOD & BEVERAGE:	**Tournant/e / Sekretariat CH**
HOTELPRAKTIKANTIN:	**Büro / Kindergarten**
SPEISESAAL:	**Chef de rang** **Commis der rang** **(männlich oder weiblich)** **Commis suite**
BAR mit Live-Musik:	**Servicemitarbeiterin** **Tournante Bar/Saal**
KÜCHE:	**Chef de partie** **Chef-pâtissier** **Commis de cuisine**
DIVERSES:	**Kosmetikerin**

Deutsche Sprache für alle Stellen erforderlich.

Wir bieten: Zeitgemässe Entlöhnung, geregelte Arbeitszeit, ein gutes Betriebsklima, Hallenbad darf von allen Mitarbeitern gratis benützt werden, Ermässigungen gewähren wir für Sauna, Massage, Coiffeur, Kosmetiksalon.

Haben Sie Lust, bei uns dabeizusein? Dann bewerben Sie sich mit den üblichen Unterlagen und Foto bei:

Sporthotel Valsana, z. H. Fam. Lendfers Direktion, 7050 Arosa.

57733/1708

Aklin
Restaurant am Zytturm, Zug
Seit 1787

Helfen Sie mit, als

SERVICEFACHMITARBEITERIN

unsere anspruchsvollen Gäste zu verwöhnen.
In unserem gepflegten, traditionellen Restaurant erwarten Sie abwechslungsreiche Einsatzgebiete.
Sie arbeiten entweder in unserem gemütlichen Beizli oder im gediegenen Restaurant «Zunftstube».

Fühlen Sie sich angesprochen, so nehmen Sie doch bald mit mir Kontakt auf. Ich erkläre Ihnen gerne alle weiteren Details über Ihren zukünftigen Arbeitsplatz.

Frau Margrit Aklin, Telefon (042) 21 18 66

57699/50474

Sind Sie verrückt?
Wenn jein, bitte weiterlesen.

Das mmmexiko!-Restaurante Poco Loco am Basler Barfüsserplatz sucht einen **mmmänätscher!**

der in die leicht verrückte Poco Loco-Philosophie passt. Trotzdem sollte er nicht zu verrückt sein, um Poco Loco gut zu mmmänätschen. That means:

- Sie haben ein bis zwei Jahre Erfahrung als ChdS oder Gastgeber oder ...
- Sie sind ein kompetenter trendiger Gastgeber für junge trendige Gäste.
- Sie coachen und vorbilden 10 Serviceleute zwischen 20 und 28 Jahren,
- Sie sind qualitätsbewusst. kreativ. haben unternehmerisches Flair und gute Ideen. Charakter. Überzeugungskraft. Verantwortungsbewusstsein ...
- Sie lieben mmmexiko.
- Sie lieben das gewisse Etwas und hassen grauen Mäuse,
- Sie bräuchten zu Ihrem Glück nur noch einen lebendigen Arbeitsplatz mit Lustpotential,

Den haben wir!
Faxen oder schicken Sie mir Ihre History und Ihre Überzeugnisse.
Oder rufen Sie mich an

Ybert Noorlander
Restaurante Poco Loco
Weisse Gasse 15
4001 Basel

F 061 261 78 55
T 061 261 78 18

MEXICAN RESTAURANTE & BAR

P 57626/353760

KULM HOTEL
ST. MORITZ

Traditionreichstes, führendes Haus im weltbekannten Wintersportort St. Moritz

sucht für kommende Wintersaison noch folgende Mitarbeiter:

Réception/ Büro:	**Réceptionist/in** **Réceptionspraktikant/in** **Assistent F&B/Einkauf**
Loge:	**Telefonistin** (PTT- oder Hotelerfahrung) **Chauffeur** (sprachenkundig)
Küche:	**Chefs de partie** **Chef-Bäcker** **Commis de cuisine** **Commis pâtissier**
Restaurant:	**Commis de rang**
Grill:	**Chef de rang**
Bar/Halle:	**Maître de Hall** (D, F, I, E) **Commis de bar** (sprachenkundig)
Etage:	**2. Etagengouvernante/Hofa** **Zimmermädchen-Tournante** **Hausmädchen**
Economat/ Kaffeeküche:	**Kaffeeköchin/Economathilfe**
Office:	**Officegouvernante/Hofa**
Diverse:	**Kindergärtnerin** (sprachenkundig) **Floristin** **Krankenschwester** (CH)

Chesa al Parc:
gemütliches Restaurant mit 80 Sitzplätzen und grosser Sonnenterrasse am Eis- und Curlingplatz

Küche:	**Chef de partie**
Service:	**Serviertochter** (sprachenkundig)

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

KULM HOTEL, St. Moritz
Personalbüro
7500 St. Moritz

57706/33812

Member of The Leading Hotels of Switzerland

Möchten Sie sich selbständig machen?

Einem initiativen, jungen

Bäcker/Konditor

bieten wir gute Existenz in einem besteingeführten

Café/Konditorei

bestehend aus Café mit Terrasse (total 130 Sitzplätze) mit integriertem Laden und vollständig eingerichteter Backstube.

Das Geschäft befindet sich in einer Vorortsgemeinde Basels, an gut frequentierter Lage, Tramhaltestelle und Parkplätze vor dem Hause. Langjähriger Pachtvertrag erwünscht. Faire Konditionen.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung unter Chiffre M 003–126491, an Publicitas, Postfach, 4010 Basel.

P 57695/44300

HOTEL URANIA
ZERMATT

Für unser neues Vierstern-Hotel garni suchen wir ab zirka Mitte Dezember 1993

Hotelfachassistentin mit Réceptionserfahrung D/F/E

für Réception, Getränkeservice (Hausbar) und Ablösung Frühstücksservice.

Serviertochter/Tournante

für Frühstücksservice und Ablösung Küche und Lingerie.

Sind Sie an einer abwechslungsreichen Tätigkeit in familiärem Team interessiert, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit Foto und Zeugnissen.

Fam. K. Lochmatter-Welschen
Hotel Urania
3920 Zermatt

57688/24[illegible]594

DAVOS

Hotel Meierhof ★★★★

Zur Wintersaison 1993/94 suchen wir noch die folgenden Mitarbeiter:

Küche **Chef de partie**
Commis de cuisine

Restaurant **Restaurationstochter/**
Restaurationskellner

Bitte richten Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

HOTEL MEIERHOF, Werner Ellmers, Dir.,
7260 Davos Dorf.

57735/9016

IMAVA

FÜRIGEN HOTEL

Wir suchen nach Übereinkunft einen ideenreichen, frontorientierten

F&B-Manager/ Direktionsassistent

In dieser anspruchsvollen Position sind Sie verantwortlich für:
- die Food & Beverage-Abteilung
- Verkauf von Banketten und Festanlässen
- Organisation, Überwachung und reibungsloser Ablauf im gesamten Restaurations- und Bankettbereich
- Verkauf, Promotion und Aktionen im F&B-Bereich
- Qualitätskontrolle
- Gästebetreuung in der Rolle des Gastgebers
- Stellvertretung des Direktors
- Überwachung des F&B-Budgets
- Personalkostenkontrolle im F&B

Unser Betrieb:
- 82 Zimmer mit 145 Betten
- 5 Säle für Bankette bis zu 500 Personen
- Seminarräumlichkeiten
- 3 Restaurants mit 2 Aussichtsterrassen
- Hotelbar
- Hotel- und Seminargäste
- sehr starke Restauration
- unser Haus ist bekannt für die perfekte Organisation von Festlichkeiten und Seminarien sowie für deren reibungslosen Ablauf
- qualitativ hochstehende Küche und Service

Wir erwarten:
- Erfahrung als F&B-Manager oder -Assistent in einem ähnlichen Haus
- Hotelfachschulabschluss
- Mindestalter: 27 Jahre
- Sie sind 100prozentig gast- und frontorientiert
- sicheres und verbindliches Auftreten mit besten Umgangsformen
- Verhandlungsgeschick, Verkäufernatur
- Belastbarkeit, Durchsetzungsvermögen
- Organisationstalent
- längerfristige Zusammenarbeit

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, senden Sie Ihre kompletten Unterlagen an folgende Adresse (Diskretion zugesagt):
HOTEL FÜRIGEN, Direktion, 6363 Fürigen

57421/11932

DG
DOMINO GASTRO
Ihr Personal-Profi

sucht im Kundenauftrag für Betriebe in Basel und der Region

Geschäftsführer
in spanisches Restaurant

Sous-chef
in Dauerstelle sowie als Aushilfe

Koch und Jungkoch m/w

Pâtissier m/w

Réceptionistin D, E, F
mit zwei bis drei Jahren Réceptionspraxis

Maître d'hôtel
Chef/in de service
Servicefachmitarbeiter/in
Lingerie-Gouvernante

****

In ein Grosshotel nach Peking

Sous-chef, E
mit Auslanderfahrung

Barman, E
ca. 23 bis 27 J. alt, gelernter Sefa.

Frau Otterbach
gibt Ihnen gerne weitere Infos, diskret und kostenlos.
Telefon 061 313 40 10

57707/309184

Hotel International Basel *****

Bewerbung einsenden an:
HOTEL INTERNATIONAL
CH-4001 BASEL
Steinentorstrasse 25
Personalbüro/061/281 75 85

In unserem *****-Hotel, das mit seinen 350 Betten und drei Restaurants, seinem Convention Center und Traiteur-Service zu den führenden Häusern in Basel zählt, suchen wir einen

Maître d'hôtel

für unser Erstklassrestaurant Rôtisserie Charolaise.

Sie sind ein charmanter und überzeugender Gastgeber und besitzen Verkäufer- und Führungsqualitäten.
Sie pflegen guten Gästekontakt und stehen Ihrer qualifizierten Brigade kompetent vor.
Mitarbeiterförderung und Lehrlingsausbildung sind Ihnen wichtig.

Wir streben mit einem bestausgewiesenen Berufsmann eine langjährige und erfolgreiche Zusammenarbeit an.

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto. Zu richten an:

Herrn M. von Bertrab, Personalchef

57678/3255

BEST WESTERN SWISS HOTELS

CP
Cresta Palace Hotel

Winterträume . . .

Skifahren, Snowboarden, Langlaufen oder ganz einfach Sonne und Schnee geniessen – verbringen Sie den Winter im Engadin!

Ab Mitte Dezember sind in unserem jungen Team folgende Stellen an **bestens ausgebildete** Mitarbeiter zu vergeben:

Chef restaurateur
Chef de partie
Commis de cuisine
Chef de rang
Serviceangestellte
Réceptionist/in (D, I)

Wir freuen uns auf **Ihre** Bewerbung!

CRESTA PALACE HOTEL
H. P. und E. Herren
7505 CELERINA bei ST. MORITZ

57730/9296

Zur Ablösung eines Partners (altershalber) suchen wir

Hotelier

mit Begeisterung für die Gastgeberfunktion.

Voraussetzung: Erfahrung in Luxus- /Erstklasshotels. Möchten Sie mittel- oder langfristig gesehen ein eigenes Hotel, erwarten wir Ihre Antwort unter Chiffre 57620, hotel und touristik revue, 3001 Bern.

57620/40231

FRANZISKANER
HOTEL BAR RESTAURANT

Welcher kreative Chef de partie sucht die Gelegenheit, den Gästen auch mal seine eigenen Ideen aufzutischen?

Phantasie
Teamwork
Verantwortung

ist in unserer jungen Brigade gefordert. Mit gleichgesinnten Kollegen würden wir ab September oder nach Vereinbarung gerne zusammenarbeiten.
Mitarbeiterstudios in Gehnähe.
Patricia Landolt, Personalbüro
Telefon 01 252 01 20
Niederdorfstrasse 1, 8001 Zürich.

57173/40304

Restaurant «Schlossgut» mit Gemeindesaal Münsingen
Schlossstrasse 8, CH-3110 Münsingen
Tel. 031 721 45 43, Fax 031 721 06 04
Montag geschlossen

Gepflegter und modernst eingerichteter Betrieb mit Gaststube, Restaurant, Säli, Sitzungszimmer, Terrasse und Bankettsaal mit bis zu 360 Sitzplätzen sucht per 1. Oktober1993

Chef de partie
(Saucier)

Wir bieten angenehmes Betriebsklima, gute Entlöhnung, geregelte Arbeits- und Freizeit. Juli Betriebsferien.
Studio vorhanden.

Bitte senden Sie uns Ihre Bewerbung, oder rufen Sie uns einfach an.

Herr F. Zbinden

57684/208450

BELLWALD
SONNENTERRASSE IM GOMS/WALLIS

Welche jungen und versierten Fachangestellten möchten uns mithelfen, in der Wintersaison 1993/94 unsere Gäste in unserem lebhaften Hotelbetrieb, direkt im Skigebiet gelegen, zu verwöhnen?

Wir suchen ab 15. Dezember 1993:

- **4 Servicefachangestellte**
- **1 Koch oder Commis de cuisine**
- **1 Küchenburschen und**
  1 Zimmermädchen (Deutschkenntnisse)

Besitzen Sie Einsatzbereitschaft und Teamgeist?

Wir erwarten Erfahrungen in der gepflegten Gastronomie und Flair im Umgang mit unserer internationalen Gästeschaft, wir bieten guten Verdienst, geregelte Freizeit und bei Eignung die Möglichkeit für eine saisonale Weiterbeschäftigung.

Senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen (z.H. Herrn Heinz Paris) an:

Aparthotel
★★★★
Ambassador
CH-3997 Bellwald

Telefon 028 71 27 27
Telefax 028 71 33 93

57713/190870

Arosa+
1500 Meter Hochgenuss

Hotel Hohe Promenade ★★★

Wir suchen für die Wintersaison 1993/94

Réceptionssekretärin (CH)
möglichst branchenkundig F/E (EDV/Winword)

Tournante (CH)
für Saalservice und Ablösung Réception

Saaltöchter/Kellner
Entremetier/Tournant/e

Deutsche Sprache für alle Stellen erforderlich!

Wir führen einen gutorganisierten Hotelbetrieb und wünschen uns Mitarbeiter, welche uns tatkräftig unterstützen. Zeitgemässe Entlöhnung, gute Unterkunft, geregelte Arbeitszeit und angenehmes Arbeitsklima betrachten wir als selbstverständlich.
Fühlen Sie sich angesprochen, so richten Sie Ihre vollständige, schriftliche Bewerbung an:

Familie F. Ackermann
Hotel Hohe Promenade
7050 **AROSA**

57512/1368

Restaurant an der Talstation Corvatsch
Hotel Süsom Surlej
7513 Silvaplana, 7 km von St. Moritz

Wir suchen

Chef de partie/Saucier

kreativ, selbständig, flexibel für eine A-la-carte-Küche mit Fischspezialitäten.

Es würde uns freuen, wenn Sie sich schriftlich bewerben würden oder persönlich vorbeikommen.
Eintritt nach Übereinkunft, sofort oder auf Wintersaison.

Fam. Andri Niggli
7513 Silvaplana, Telefon 082 4 82 12.

57682/111546

Gesucht in junges, aufgestelltes Team Mitarbeiter/in in

Küche
Service
(beides auch Teilzeit)

Chef-Stellvertreter
(Küche, Service, usw.)

Auf Ihren Anruf freut sich
Herr B. Loosli, Ristorante Romantica, 8820 Wädenswil
Telefon 01 780 33 22

57219/198382

Your best holidays on top of St. Moritz

Restaurant Romanoff, Tschinè, Carlton Bar, Hallenschwimmbad, Sauna, Massage, Kindergarten, Coiffeur und Kosmetik

Hotel allerersten Ranges
180 Betten
1988 total renoviert

Carlton Hotel

sucht für die kommende Wintersaison (zirka 4. Dezember 1993 bis 10. April 1994)

Loge:
Chasseur/Chauffeur
(Führerausweis, sprachgewandt D/E/I/F)

Küche:
Chef pâtissier
Chef garde-manger
Commis de cuisine

Service:
Demi-chef de rang
Commis de rang

Bar (mit Livemusik):
Commis de bar

Office:
Gouvernante für Office/Economat/Kaffeeküche
(junge, aufgestellte Hofa; auch Mithilfe bei der 2.- Etagen-Gouvernante)

Etage:
Zimmermädchen (mit Erfahrung)
Portier (mit Erfahrung)
Hotel-Praktikantin/Tournante
(Mithilfe in Office, Kaffeeküche, Etage, Blumen-Office und Kindergarten)

Divers:
Coiffeuse/Coiffeur
(berufserfahren, zur selbständigen Führung des Salons, Mindestalter 25 Jahre)

Kindergärtnerin
(ideenreich, selbständig, Freude am Umgang mit Kindern)

Um Ihre Aufenthaltsbewilligung werden wir besorgt sein. Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Unterlagen mit Foto an
Carlton Hotel, Personalbüro, Marlene Stössel, 7500 St. Moritz.

57622/33626

Carlton Hotel St. Moritz, Schweiz
U. und H. R. Sterchi, Dir.
Telefon (0041 82) 2 11 41

Dieser Vogel ist ein Markenzeichen für kreative und aktive Gastronomie.

Unsere Gastgebercrew soll ergänzt werden. Den einen lockt die grosse Liebe, den anderen die weite Welt, auch wenn uns das nicht nur gefällt, nicht viel Zeit vergeht, genügt ein Telefon:

aufgestellte Servicemitarbeiter fürs Restaurant,
für die Jazz-Bar,
einen jungen Mann, der gerne kocht.

Hotel Fasan in Emmenbrücke
Daniel Hofmann, Tel. 041 53 11 33.

P 57714/60860

Top-Stellenvermittlungsbüro für das Gastgewerbe

Wir vermitteln ab sofort und Saison

Serviertöchter, Kellner, Köche, Bardamen usw.

Bitte rufen Sie uns doch an, Ihr Auftrag wird sofort bearbeitet.
Personal nur aus Österreich.

Telefon 0043-663-857 254
Fax 0043-512-278 352

Ihr Top-Stellenvermittlungsbüro für das Gastgewerbe.

P 57704/340995

Restaurant
Schloss Wartburg-säli, Olten
Panorama-Terrasse, Rittersaal

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft eine junge, pflichtbewusste und arbeitsfreudige

Angestellte (Hofa)

Haben Sie Freude an der Natur und würden Sie gerne an einem historischen Ort mitarbeiten, dann wartet eine junge, kleine, aufgestellte Brigade auf Ihre Antwort.

Auch Bewerberinnen mit Arbeitsbewilligung B oder C, deutschsprachig, erhalten Auskunft.

Restaurant «Schloss Wartburg-Säli», Postfach, 4600 Olten, Telefon 062 35 46 35

A 57736/135011

---

swissôtel

BASEL
HOTEL LE PLAZA

Das ★★★★★-Messe- und Kongresshotel Swissôtel Basel, Hotel Le Plaza (249 Zimmer) sucht nach Übereinkunft einen

Chef de service w/m
Restaurant Le Grand Café

sowie

Chef de service m
Bankett-Cateringabteilung

Wir erwarten von Ihnen:
- fachliche Ausbildung
- Erfahrung in ähnlicher Position
- frontorientierte Gästebetreuung
- gute Personalführung und Organisationsfähigkeit
- kostenbewusste Planung und Kontrolle in Ihrem Verantwortungs-Bereich.

Dafür bieten wir Ihnen:
- der Position entsprechendes Salär
- zusätzlichen Bonus bei Einhaltung des Personalbudgets
- aktive Mitarbeit in der Angebotsgestaltung
- es erwartet Sie ein junges, motiviertes Team.

Wenn Sie sich für diese anspruchsvolle Position interessieren, freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto. Für weitere Informationen steht Ihnen gerne Herr Peter Edtmayer zur Verfügung, Telefon 061 692 33 33.

Swissôtel Basel, Hotel Le Plaza, Messeplatz 25, CH-4021 Basel.

57675/3387

---

seehotel bären

WANTED!

Wir suchen mit Eintritt per September oder nach Vereinbarung

Personal =

Person – **persönlich** – **Persönlichkeit**
zum Mitarbeiten, Mitdenken und Mitlenken

Réceptionistin - kompetent, freundlich, belastbar
Réceptions-Praktikantin - motiviert, lernbegierig, charmant
Koch/Köchin - kreativ, voller Ideen, mit Erfahrung, «avec le feu sacré»
Service-Mitarbeiter/in - Gäste verwöhnen, Herzlichkeit, Spass an der «Berufung»
Mitarbeiterin für unsere Bären-Bar/Service - kreativ, bierlieb, einfach Spitze

Danke für Ihre Offerten mit Lebenslauf und Foto an:

Monique Werro/Bernd Appel, Seehotel Bären, 3855 Brienz, Telefon 036 51 24 12.

57631/5673

*** **sport hotel** pontresina /Engadin

Für kommende Wintersaison (Eintritt zirka 17.12.93) in ***-Hotel der Spitzenklasse suchen wir folgende qualifizierte Mitarbeiter:

Réception
Réceptionssekretärin
(Mit Erfahrung)

Küche
Chef saucier
Chef de partie
Commis de cuisine

Restaurant (à la carte)
Chef de service
Servicefachangestellte
Buffettochter

Bar
Barmaid
(versiert, mit Erfahrung)

Etage
Hofa
(zur Mithilfe in Etage, Buffet und Lingerie)

Saal
Saaltochter oder Kellner
(deutschsprachig)

Haben Sie Freude, in einer aufgestellten Brigade mitzuwirken? Dann erwarten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung, oder rufen Sie uns einfach an.

SPORTHOTEL-PONTRESINA,
CH-7504 PONTRESINA, Familie H-G. Pampel-Gross,
Telefon 082 6 63 31.

57477/27855

Restaurant **Klosterhof**

Für Zürich's Klosterhof-Restaurant auf dem «Züriberg», beim Zürcher Zoo, suchen wir per 1. September die

Stellvertreterin des Geschäftsführer

Sie sind zirka 25 bis 30 Jahre jung, sehr gästeorientiert, haben Banketterfahrung und besitzen den Blick fürs Ganze, dann freuen wir uns über Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

Yves Caminada, Geschäftsführer
Telefon 01 252 28 59

57600/281603

---

du Nord
der Treff am Zürcher HB

Bahnhofplatz 2, 8001 Zürich, Tel. 211 37 90, Fax 212 18 59

In einem der grössten und traditionsreichsten Restaurationsbetriebe der Stadt Zürich, am Bahnhofplatz 2, haben wir in unserem lebhaften und motivierten Team per sofort oder nach Vereinbarung eine interessante Herausforderung zu besetzen.

Wir suchen für unser Restaurant **du Nord** einen

Chef de service (m/w)

mit Durchsetzungsvermögen und Berufserfahrung, guten Umgangsformen, Freude an der Verwirklichung unserer und eigener Ideen sowie einer gesunden Portion Fröhlichkeit.

Gerne besprechen wir die Details mit Ihnen persönlich und freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung, oder rufen Sie uns an, Frau S. Rehli steht Ihnen gerne für weitere Informationen zur Verfügung.

Restaurant du Nord
Bahnhofplatz 2, 8001 Zürich
Telefon 01 211 37 90.

5763/46159

Hotel – Restaurant – Pizzeria
RESSLIRYTTI

Wettsteinplatz / Theodorsgraben 42
4058 Basel, Telefon 061 / 691 66 41

Hotel in Basel sucht eine
Geschäftsführerin mit Patent.

Wir bieten Ihnen eine verantwortungsvolle, abwechslungsreiche und selbständige Tätigkeit. Sie haben bereits ein Paar Jahre Erfahrung in der Hotelbranche. Fremdsprachen sind für Sie selbstverständlich D/E/F und I. Dann senden Sie bitte Ihre Unterlagen an:

Frau A. Federici
Chemin du Crêt 6, 1053 Cugy

57712/219509

Wir suchen nach Vereinbarung für unsere Etno-Restaurants (italienisch und griechisch) im Raume Luzern, Zug und Stansstad junge, dynamische Fachleute als

Betriebsassistent/in – Chef de service

Ihr Aufgabenbereich:
- eine sehr selbständige, frontorientierte Tätigkeit
- viel Mitverantwortung in den Bereichen Verkauf, Personalführung und Administration
- Stellvertretung des Geschäftsführers
- ideales Sprungbrett für den Einstieg in die Chefetage der modernen Gastronomie.

Wir erwarten:
- junge, dynamische, bestmotivierte Fachleute
- Verkaufstalent
- Gastgebernatur
- Küchenerfahrung (wenn möglich).

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit sämtlichen Unterlagen an:
INTERHOTEL MANAGEMENT AG
6363 Fürigen
Diskretion zugesichert.

57659/280208

Berghaus Leiterli

Hotel + Restaurant
3775 Lenk i. S./1950 M.ü.M.
Tel. 030 335 16

FAST 2000 m.ü. M. ERWARTET SIE EIN BERGHAUS DAS **ANDERS** IST, **ALS DIE ANDERN**.
MIT UNSERER KREATIVEN, NEUEN KÜCHE BEGEISTERN WIR TÄGLICH UNSERE GÄSTE.
MIT IHRER HILFE WOLLEN WIR DAS AUCH WEITERHIN SO HALTEN.
WENN SIE SCHON BEACHTLICHE ERFOLGE NACHWEISEN KÖNNEN UND
WENN SIE SICH VORSTELLEN KÖNNEN,
MITTEN IN DER TOLLSTEN WINTER-BERGWELT ZU WOHNEN, IN EINEM JUNGEN, INNOVATIVEN, FLEXIBLEN UND NICHT ZULETZT SEHR HUMORVOLLEN TEAM
ZU ARBEITEN, DANN SOLLTEN SIE SICH ALS

KOCH (w/m)
ZWISCHEN 20 UND 30 JAHREN JUNG,

SOFORT BEI UNS MELDEN !
ÜBRIGENS SUCHEN WIR AUCH NOCH EINE

SERVICEFACHANGESTELLTE (w)

DIE AUF IHREM GEBIET EBENSO STARK IST, WIE DER KOCH.
EINTRITT AB 15. DEZ 93 .

Also, bis bald !

O 57669/251810

Restaurant Post
Pizzeria
Post Stübli

Der nächste Winter kommt bestimmt . . .
Zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir daher berufserfahrene, engagierte Mitarbeiter/innen

Chefs de partie
Chef de service
Chefs de rang

für gehobenen A-la-carte-Service

Zimmermädchen
Etagen-Portier

Fühlen Sie sich angesprochen und möchten eine dieser Stellen übernehmen? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung und darauf, Sie bald persönlich kennenzulernen.

Peking
Fondue Keller
Posthar-Dancing
Night Club

POSTHOTEL
7050 Arosa
Telefon 081 31 01 21

57519/1538

Im Auftrag eines unserer Kunden suchen wir ein

GESCHÄFTSFÜHRERPAAR
eventuell Geschäftsführer/in

für einen mittelgrossen, sehr gut frequentierten Gastronomiebetrieb im Kanton Graubünden.

Wir stellen uns ein junges Paar vor, welches Freude daran hat – vielleicht zum ersten Mal – einen Betrieb selbständig zu leiten und die internationale sowie einheimische Gästeschar mit traditionellen regionalen aber auch neuen, kreativen Speisen zu verwöhnen.

Idealerweise ergänzen Sie sich in der Küche und an der Front und sind beide begeisterte Gastgeber. Administrativ werden Sie weitgehend unterstützt. Ebenfalls sollten Sie eine grosse Portion Flexibilität, eine fröhliches Wesen und Erfahrung in der Mitarbeiterführung mitbringen.

Der Saisonbetrieb ist im Winter an sieben Tagen und im Sommer an sechs Tagen in der Woche geöffnet und beschäftigt etwa 14 Mitarbeiter.

Unser Auftraggeber offeriert Ihnen einen den Anforderungen gerechten Lohn und sehr gute Sozialleistungen (eventuell spätere Erfolgsbeteiligung möglich).

Sind Sie interessiert? Gerne erwarten wir Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen oder rufen Sie uns an für nähere Informationen. Frau Bumbacher.

ADIA HOTEL
01/242 22 11
Ecke Badenerstrasse-Langstrasse 11
8026 Zürich

Mit ADIA HOTEL in die Zukunft.

KARRIERESCHRITT IN DIE ZUKUNFT
Wir suchen für eine zukunftsorientierte, national erfolgreiche Gastronomie-Unternehmung zielbewusste Persönlichkeiten aus Hotellerie und Gastronomie. Haben Sie eine abgeschlossene Berufslehre und/oder Hotelfachschule, und wollen Sie sich jetzt einer neuen Herausforderung stellen? Nach einer intensiven Einarbeitungsphase arbeiten Sie selbständig, führen ein motiviertes Team und sind somit mitverantwortlich für den Erfolg des Unternehmens. Wenn Sie zwischen 23 und 30 Jahre jung und ambitiös sind und Ihnen unternehmerisches Denken wichtig ist, dann senden Sie Ihre Bewerbung unter Stichwort «Karriereschritt» an
Zürich, Frau Julen

GESCHÄFTSFÜHRER m
Für ein gut frequentiertes italienisches Spezialitätenrestaurant mit Bankettmöglichkeiten in Zürich suchen wir die frontorientierte und dynamische Persönlichkeit. Gastgeber sein, Ihre Gäste zusammen mit Ihrem Team verwöhnen, ist für Sie kein Muss, sondern täglich von neuem eine interessante Herausforderung. Rufen Sie mich sofort an. Disrektion ist zugesichert. Sonntag frei.
Zürich, Herr Keller

F & B ASSISTENT
Wir suchen für ein schönes Viersternhotel in den Waadtländer Alpen einen jungen Kandidaten mit guter Serviceerfahrung, der einen soliden Einstieg ins F & B Department sucht. Vertretung des Chef de service, Einkauf, Controlling und enge Zusammenarbeit mit dem Küchenchef sind nur einige der interessanten Tätigkeiten, mit denen Sie sich konfrontiert sehen. Zieht es Sie in die Ferienhotellerie und sprechen Sie gut Deutsch und Französisch? Rufen Sie uns an, gerne informieren wir Sie näher. Arbeitsbeginn Herbst 1993.
Zürich, Frau Bumbacher

KÜCHENCHEF
Wir suchen für ein beliebtes Restaurant mit einer marktfrischen Küche in der Nähe des Flughafens den kreativen Küchenchef mit guten Produktekenntnissen. Sie sind bereit, Ihre Gäste zu verwöhnen und jeden Tag aufs Neue Ihr Bestes zu geben. Mo/Di frei.
Zürich, Herr Keller

CHEF DE PARTIE SAUCIER
In einem führenden Luxushotel in der Stadt Zürich fehlt noch der richtige Mann, um diese interessante Position zu besetzen. Arbeiten Sie gerne in einer Grossbrigade als Könner auf Ihrem Gebiet, lieben Sie den Kochberuf, und suchen Sie ein längeres Engagement? Dann rufen Sie mich an.
Zürich, Frau Julen

CHEF DE PARTIE SAUCIER
Sind Sie ein erfahrener, fachlich bestausgewiesener und belastbarer Chef de partie und suchen Sie eine interessante nächste Herausforderung – eventuell in einem grossen, bekannten Hotel im Kanton Genf? Als idealer Kandidat verwöhnen Sie eine anspruchsvolle Clientèle im exklusiven à la carte-Restaurant ebenso gern und gut wie den Teilnehmer an einem riesigen Festbankett und suchen eine solide Herausforderung, die Sie weiterbringt in Ihrer Karriere.
Zürich, Frau Bumbacher

KONDITOR/CONFISEUR
Für die Neueröffnung eines traditionsreichen Betriebes (Konditorei/Café) in der Altstadt von St. Gallen, suchen wir einen motivierten Konditor/Confiseur, der selbständig in einem kleinen Team arbeitet und sich mit dem Betrieb identifiziert. Für einen Berufsfachmann aus der Region ist dies die ideale Herausforderung.
St. Gallen, Herr Kläger

JUNGKOCH m/w
Für einen vielseitigen Restaurationsbetrieb im Oberaargau suchen wir den dynamischen und kreativen Jungkoch, eventuell Chef de partie. Sind Sie verantwortungsbewusst und haben Sie Freude am selbständigen Arbeiten? Interessiert? Dann rufen Sie mich an.
Bern, Herr Fahrni

RECEPTIONISTIN
Für ein schönes, gepflegtes Viersternhotel in der französischen Schweiz (Berge) suchen wir noch eine erfahrene Réceptionistin, die gerne selbständig arbeitet und organisiert sowie ihre sehr guten Französischkenntnisse anwenden möchte. Sind Sie zudem eine gewinnende, extrovertierte Persönlichkeit und an einer Jahresstelle interessiert? Dann rufen Sie uns an.
Zürich, Frau Bumbacher

ADIA HOTEL
01/242 22 11
Personalberatung für Hotellerie und Gastronomie
Temporärstellen · Dauerstellen
Kaderstellen

8026 Zürich	Badener-Langstr. 11	01/242 22 11
9004 St. Gallen	Marktplatz 18	071/23 65 23
3000 Bern 7	Marktgasse 28	031/21 11 33
6003 Luzern	Pilatusstrasse 3a	041/23 08 28

DAVOS
Davos-famous

Hotel Rinaldi
Promenade 115
7270 Davos Platz

Wir sind ein ★★★-Hotel mit 85 Betten und einem Spezialitätenrestaurant.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir ab September:
Kellner oder Serviertochter
sowie für die Wintersaison:
Koch

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen und Foto.

57588/9466

Knorr

Unsere Firmengruppe CPC Schweiz entwickelt, produziert und vertreibt qualitativ hochstehende Markenartikel der Firmen Knorr, Chirat und Maizena.

Für die Abteilung Grossverbraucher suchen wir zur Ergänzung unserer Fachberatung einen/eine

Küchenchef(in)

Als Spezialist der «modernen Küche» beraten Sie Ihre Kollegen in der Zentralschweiz und dem Tessin.

Ihre Fähigkeiten können Sie einsetzen bei der:
- Betriebsspezifischen Erarbeitung von Küchenkonzepten
- Markt- und Trendvermittlung vor Fachpublikum
- Schulung von Küchenmitarbeitern
- Verkaufsförderung an Einkaufsstandorten
- Erarbeitung und Verwaltung von Rezeptunterlagen
- Durchführung von Schulungskursen
- Beurteilung von Marktsituationen
- engen Zusammenarbeit mit den Marketingbereichen Verkauf, Werbung und Product Management

Das Anforderungsprofil lautet:
Sie sind zirka 30 bis 40 Jahre alt. Haben mit einer Kochlehre Ihre Karriere begonnen und sich evtl. im Diätbereich weitergebildet. Sie bringen ein höheres Fachdiplom mit oder sind bereit, eines zu erwerben. Ihre Kadererfahrung haben Sie sich in der Gemeinschaftsverpflegung geholt, wo Sie evtl. auch als Fachlehrer oder Kursinstruktor tätig waren. Ihre Muttersprache ist Deutsch. Fremdsprachenkenntnisse haben Sie in Italienisch.

Für Ihre neue Aufgabe werden Sie bei uns während mehreren Monaten in den verschiedenen Abteilungen systematisch eingeführt.

Wenn Sie sich für diese vielseitige und anspruchsvolle Tätigkeit interessieren und auf fortschrittliche Arbeitsbedingungen sowie auf vorzügliche Sozialleistungen Wert legen, sollten Sie sich mit unserem Personaldienst in Verbindung setzen. Wir erteilen Ihnen gerne weitere Auskünfte.

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

P 57439/43834

Hotel-Restaurant
Bernina
7500 St. Moritz

Gesucht auf 1. September 1993
(auch für Wintersaison)

Serviertochter

Bewerbungen erbeten an:
Fam. J. Herrmann
Telefon 082 3 60 22

57482/33596

KULM HOTEL
ST. MORITZ

Traditionsreichstes, führendes Haus sucht für Winter- und Sommersaison

tüchtigen, erfahrenen

Sous-chef de cuisine/ Chef de partie

Eintritt Anfang Dezember.

Bewerber, die an einem längeren Engagement mit Aufstiegsmöglichkeiten interessiert sind, richten Ihre Offerte mit Unterlagen an:

Heinz Hunkeler, Direktor
Kulm Hotel
7500 St. Moritz

57705/33812

Member of The Leading Hotels of Switzerland

Der gute Wille lässt Flügel wachsen

PC Konto 30-9700-0
Schweizerisches Rotes Kreuz

Restaurant
Zunft zu Webern
Gerechtigkeitsgasse 68
3011 Bern

Wir sind ein junges, dynamisches Team!
Hätten Sie Freude ab **1. September oder nach Vereinbarung** unser neuer Mitarbeiter/in als:

Kellner/in

zu sein?
- Sie verdienen überdurchschnittlich
- Sie arbeiten in drei Schichten
- Sie haben jeden SO/MO frei

Rufen Sie an, ich zeige Ihnen gerne Ihren neuen Arbeitsplatz.
Telefon: 031 22 42 58 Frau Hebeisen

5782414252

Gesucht für Anfang oder Mitte September 1993 in unser Hotel-Restaurant (Speisesaal und A-la-carte-Restaurant)

Serviceangestellte, auch Anfängerin

in Saison- oder Jahresstelle.

Es freut sich auf Ihren Anruf Frau M. Stäger, Hotel Oberland, 3822 Lauterbrunnen, Telefon 036 55 12 41.

57586/19070

Wir suchen für unser **Hotelschiff ★★★★ Peterhof,** 220 Betten, 2 Restaurants, 2 Bars in St. Petersburg, Russland (GUS), einen

Hotel-Manager

Unser Idealkandidat ist etwa 30 bis 35 Jahre jung, hat seine professionellen Wurzeln im F&B-Bereich, hat internationale Führungserfahrung, Organisationstalent, spricht D/E/F, kennt sich auf MS Windows/Excel/Word aus. Eintritt Herbst/Winter 1993. Wir bieten ein sehr ansprechendes Package.

Senden Sie uns doch Ihre Bewerbungsunterlagen, zusammen mit einem Foto neueren Datums:

I.C.H. Management S.A.
Villa Stadtpark, Postfach 1476,
Neue Jonastrasse 91, 8640 Rapperswil,
Herrn S. A. Peter

57697/139688

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 57668/579

Rothorn

Vielseitige Arbeits- und Einsatzmöglichkeiten bieten sich in unseren 5 Bergrestaurants (alles Tagesbetriebe).

Für die Wintersaison 1993/94 suchen wir zur Verstärkung unseres Teams noch folgende Mitarbeiter:

Panorama Scharmoin:	**Koch (m/w)** **Kioskverkäufer/in** **Kassierin**
Rothorngipfel:	**Serviceangestellte/r** **Buffetangestellte/r**
Rothorn-Snack:	**Serviceangestellte/r**
Skihütte Motta: (nur für Skifahrer geeignet)	**Jungkoch (m/w)** **Hilfskoch** **Serviceangestellte/r** **Buffetangestellte(r)** **Office-/Hausbursche** **Bedienung für unsere Schneebar**
Piz Scalottas:	**Koch (m/w)** **Hilfskoch** **Serviceangestellte/r** **Buffetangestellte/r** **Buffet-/Barangestellte/r**

Sind Sie interessiert?
Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.
Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an:

Urs Zimmermann, Betriebsleiter Restauration,
Telefon 081 34 18 22.

Lenzerheide Valbella

Rothornbahn und Scalottas AG · 7078 Lenzerheide · Telefon 081 34 16 61

P 57666/51730

★★★★

Wir, ein modernes ★★★★-Hotel am Zürichsee, suchen zur Ergänzung unseres jungen Teams noch

Serviceangestellte/n

(keine Bewilligung vorhanden)

Jungkoch (w/m)

(keine Bewilligung vorhanden)

Wenn Sie in einem lebhaften und interessanten Hotelbetrieb arbeiten möchten, rufen Sie uns doch an. Unsere Direktionsassistentin Frau Brunnhölzl (Telefon 01 725 29 61) gibt Ihnen gerne Auskunft, oder senden Sie uns doch einfach Ihre schriftliche Bewerbung.

57654/15792

★★★★ seehotel meierhof horgen-zürich

8810 Horgen, Tel. 01/725 29 61, Telex 54 499

Sommersaison 1994

Kleinhotel in Lugano/Tessin sucht ab 1. April 1994

Zimmermädchen
Hilfskoch
Serviceangestellte/n

Gerne erwarten wir von jungen, gepflegten Leuten eine Bewerbung mit Foto.
Chiffre 57584, htr, 3001 Bern.

57584/61697

---

monta ag
Freienhofgasse 11, 3600 Thun
033 23 23 61

DIE Stellenbörse

für Hotellerie und Gastgewerbe

Suchen Sie Mitarbeiter
oder
Suchen Sie eine Stelle?

Réception/
Administration:
Aide-du-Patron
Direktionsassistent/in
Réceptionist/in
Sekretärinnen
etc.

Küche:
Küchenchef
Köche/innen
Commis/Jungkoch
Bäcker/Konditor
Hotelpâtissier/ère
etc.

Service:
Chef-de-Service
Kellner
Barman/Barmaid
Serviceangestellte
etc.

Hausdienst:
Hofa/Gouvernante
Zimmermädchen/Portier
Lingeriemitarbeiter/in
etc.

Divers:
Gärtner, Handwerker etc.

Dann rufen Sie einfach an!

Restaurant Mühle
C. und U. Kunz
Mühlebachweg 41
4123 Allschwil

In unseren modernen Betrieb mit einem stets wechselnden Angebot aus Küche und Keller suchen wir

Servicefachangestellte/r

mit à la carte-Serviceerfahrung

Chef de partie

ab Mitte Oktober

Comis de cuisine

ab September

Sind Sie motiviert und haben Freude in einem gepflegten Hause zu arbeiten, dann zögern Sie nicht, uns in Kontakt zu treten. Tel. 061/481 33 70 von 9–11 Uhr. Wir sind 15 Min. von der Stadt Basel entfernt. Sonntag/Montag ist ist Ruhetag.

57633/46272

RESTAURANT REUSSBRÜCKE
OTTENBACH

Wir suchen nach Vereinbarung in unser kleines, kreatives Team jungen

Koch und
Koch-Aushilfe für September

Rufen Sie mich an, ich stelle Ihnen gerne Ihren neuen Arbeitsplatz vor.

Klaus Imhof, Telefon 01 760 11 61

56415/350052

BLACKOUT
ZURICH AIRPORT

Für das

Disco-Dancing Blackout

suchen wir eine versierte

Buffetdame

für die Getränkeausgabe an die Servicemitarbeiter.
Personalzimmer können gestellt werden!

Wenn Sie in einem tollen Team mitwirken wollen, dann melden Sie sich im Personalbüro der Flughafen-Restaurants Zürich (Hr. Grohe, Tel. 01 814 33 00) oder direkt bei der Betriebsleitung Blackout (Hr. Meli, Tel. 01 814 10 87)

57587/40290

Ristorante Tropicana
Ticino

Als Ergänzung in unser kleines Team suchen wir bestqualifizierte

Serviceangestellte

Eintritt: 1. Oktober 1993 oder nach Übereinkunft. Gerne erwarte ich Ihre Bewerbungsunterlagen.

Herr D. Saladino,
Ristorante Tropicana
6572 Quartino (Nähe von Locarno)
Telefon 093 61 25 65

P 57603/44300

MC&PARTNER

MANAGEMENT CONSULTING AG
UNTERNEHMUNGS- UND EDV-BERATUNG
FÜR HOTELLERIE UND RESTAURATION

Für einen Kunden suche ich per sofort, motivierte Mitarbeiter, welche den Plausch hätten, bei der Eröffnung und dem Aufbau des neuerworbenen * Hotel - Restaurationsbetriebes mitzuwirken.**

Das familiär geführte Haus befindet sich in erhöhter Lage über dem Thunersee, in der Nähe von Thun.

Um unsere Gäste verwöhnen zu können, suchen wir:

Koch & Hilfskoch

Servicefachkraft & Serviceaushilfen

Office- und Buffetmitarbeiter/in

Handwerker* mit Freude

am Kochen und

an Gartenarbeiten

(*Maurer, Spengler, Maler oder Schreiner)

Interessiert Sie eine dieser Stellen und möchten Sie noch mehr wissen, dann stehe ich Ihnen sehr gerne zur Verfügung.

HANS-PETER MISTELI, DIPL. HOTELIER SHV
3000 BERN 22, SCHLÄFLISTRASSE 17
TEL. 031 - 42 87 62, NATEL 077 - 52 10 73

P 57567/44300

★★★★

HOTEL NATIONAL DAVOS

Wir suchen für die Wintersaison ab Ende November 1993 mit der Möglichkeit für anschliessende Sommersaison 1994 folgende freundliche Mitarbeiter:

Chef de partie
Pâtissier
Servicefachangestellte(r)
Kaffeeköchin
Officebursche

Freut es Sie, mit Ihrem Talent die Gäste mit einer erstklassigen Leistung zu verwöhnen?
Begeistert es Sie auch, wenn im Hause eine tolle Atmosphäre herrscht?
Wir heissen Sie in unserem schönen Erstklasshotel heute schon ♥-lich willkommen.
Nun liegt es an Ihnen – wir erwarten Ihr Foto, Lebenslauf und Zeugniskopien.

Senden an:
Hotel National, CH-7270 Davos Platz
Telefon 081 43 60 46

57719/45730

Gasthaus zum Adler
8640 Hurden/SZ

bei Rapperswil/Zürichsee

Für unser bekanntes Erstklassrestaurant, direkt am Obersee gelegen, suchen wir per Ende Sommer oder nach Übereinkunft

Commis de cuisine
Commis pâtissier

Jüngere Bewerber mit abgeschlossener Ausbildung melden sich bitte bei Herrn H. G. Wolf.

Sehr guter Verdienst, geregelte Freizeit; Zimmer könnte bereitgestellt werden.

GASTHAUS ZUM ADLER
Hurdnerstrasse 143
8640 HURDEN (Rapperswil)
Telefon 055 48 45 45

57738/136328

Jöhri's
Talvo

Via Gunels 15
CH-7512 St. Moritz-Champfèr
Tel: 082/3 44 55
Fax: 082/3 05 69

Für unser Restaurant (18 Gault Millau-Punkte, Relais Gourmand, Grande table Suisse) suchen wir zur Ergänzung unseres tollen, einsatzfreudigen Teams ab kommender Wintersaison (zirka 12. Dezember 1993)

erfahrene/n kreative/n

Pâtissier/ère
mit Zuckerzieherfahrung
sowie

Réceptions-Praktikantin
mit KV-Abschluss (oder gleichwertigem) F/E evtl. I und PC-Kenntnisse erforderlich.

Interessenten melden sich bitte schriftlich bei Brigitte und Roland Jöhri.

57686/7307

See you in GSTAAD im SCHÖNRIED

Solbad-Hotel

ERMITAGE·GOLF

3778 SCHÖNRIED·GSTAAD

★★★★★

Personalbüro:
Telefon 030 4 72 07

Was unseren Gästen lieb...
...soll unseren Mitarbeitern Ansporn sein

Unser 5-Stern-Angebot, wie 72 luxuriöse Zimmer und Suiten, 3 Restaurants, 2 Bars, Solbad (Hallen- und Freibad, 35 Grad) Tennisplatz, Squash-Halle, Sauna-Park, aber auch das Spezielle in der Ausstrahlung, gibt unserem Hotel eine Vorrangstellung in der Reihe der Spitzenhäuser.

Mit Freude dürfen wir unseren Mitarbeitern ein neues Personalhaus mit Studios anbieten!

Küche:
– Chef entremetier
– Chef gardemanger

– Demi-chef entremetier
– Demi-chef gardemanger
– Demi-chef pâtissier

– Commis de cuisine

Service:
– Chef de rang D/F
– Saalkellner D/F

– 2. Chef de bar D/F

Wir freuen uns auf Ihre Offerte mit Zeugniskopien, Foto und Gehaltsansprüchen.

57690/32565

Hotel **waldhaus** Dolder Zürich

Wir bieten viel und verlangen nicht wenig!

Sind Sie an einer vielseitigen, verantwortungsvollen Aufgabe interessiert, bei der Sie Ihr fundiertes Fachwissen und Ihre guten Fremdsprachenkenntnisse (D, F, E) im Kontakt mit einer gehobenen, internationalen Kundschaft einsetzen können?

Dann finden Sie in unserem Empfangsteam per 1. Oktober 1993 oder nach Vereinbarung Ihre abwechslungsreiche Tätigkeit als

Nachtréceptionist/Tournant

Zu Ihren Aufgaben gehören allgemeine Réceptionsarbeiten, Check-In/Check-Out sowie Tagesabschlüsse (Fidelio/Garçon), und während der Nacht sind Sie für die Sicherheit unserer Gäste und die Überwachung des Hauses zuständig.

Interessiert? Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre Bewerbungsunterlagen.

HOTEL WALDHAUS DOLDER
z.H. Frau A. Rumpf, Personalchef
Kurhausstrasse 20
8030 Zürich
Telefon 01 251 93 60

57660/41327

MÖVENPICK
Für Menschen und Ideen.

Um unseren hohen Qualitätsanforderungen gerecht zu werden und eine optimale Gästebetreuung und Mitarbeiterführung gewährleisten zu können, suchen wir per 1. September 1993 einen begeisterungsfähigen, extrovertierten und humorvollen

Chef de Service Mövenpick Restaurant

Unser 180plätziges Mövenpick Restaurant ist die Drehscheibe des umfangreichen F&B-Angebotes; grosszügigstes Frühstückbuffet, wöchentlich wechselnde kulinarische Aktionen sowie ein umfangreiches und permanent angepasstes à-la-carte-Angebot.

Wenn Sie gerne neue Erfahrungen in einem dynamischen Flughafenhotel sammeln und von den Weiterbildungsmöglichkeiten einer internationalen Hotelgruppe profitieren möchten, dann rufen Sie uns doch einfach an. Unsere grosse und lebendige Mövenpick-Brigade freut sich, Sie anlässlich eines unverbindlichen Schnuppertermins kennenzulernen.

Mövenpick Hotel Airport
Barbara Sattler, Personalleiterin
Postfach 100
8152 Glattbrugg
Telefon 01/810 11 11
Fax 01/810 40 38

Zürich-Airport
MÖVENPICK HOTEL

P 57625/361

CARRIERE'93

SEEHOTEL WALDSTÄTTERHOF BRUNNEN ★★★★★

CH-6440 Brunnen, Telefon 043/331133

Rôtisserie · Café/Restaurant · Bar-Dancing · Boulevard-Café
Seeterrasse · Privat-Strandbad · Tennisplatz · Bootsstege

Junges, dynamisches Team sucht auf Herbst 1993 oder nach Übereinkunft

Chef de service

Verfügen Sie über
– sicheres, freundliches Auftreten
– gute Erfahrung im A-la-carte-Service
– Organisationstalent mit kaufm. Flair
– angenehme Umgangsformen, sowohl mit den Gästen wie auch mit den Mitarbeitern
– Sprachkenntnisse?

Unser Hotel und Kongresszentrum liegt direkt am See. Es verfügt über 2 Restaurants, Seeterrasse mit Boulevard, Hotelbar sowie verschiedene Bankettsäle.

Wir bieten interessante Jahresstelle, angenehmes Betriebsklima und ein den Anforderungen entsprechendes Salär.

Sie fühlen sich angesprochen? Wir erwarten gerne Ihre schriftliche Bewerbung an:

Direktion Seehotel Waldstätterhof, 6440 Brunnen

57615/6327

BEST WESTERN · SWISS HOTELS

55265/6327

Restaurant/Hotelbetrieb Zentralschweiz sucht in eingespieltes Team

Jungkoch oder Köchin

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche Aufgabe und Aufstiegsmöglichkeiten. Zimmer auf Wunsch im Hause.
Wenn Sie sich dieser Herausforderung stellen möchten, so freuen wir uns auf Ihren Anruf.
Telefon priv. 044 6 80 31

57679/30880

Für die Führung unseres Ausflugsrestaurants am rechten ZH-See suchen wir nach Vereinbarung ein gut ausgewiesenes

Geschäftsführerehepaar

Sie: Service
Er: Küche

Es handelt sich um einen attraktiven, ausgesprochenen Sommerbetrieb mit einer Terrasse à 160 Pl., 2 Säle à 100 Pl., 2 Stübli à 30 Pl. Dieser anspruchsvolle Posten ist nur für ein Paar gedacht, das turbulente und lange Arbeitszeiten bewältigen kann.

Fachwissen, Integrität und Loyalität sind selbstverständlich. Es handelt sich um einen befristeten Einsatz von 2½ Jahren. Ihre gut dokumentierte Bewerbung richten Sie bitte an:

Schnyder Oskar
Schulhausstrasse 4
8706 Meilen

57576/268011

LINDE BADEN

HOTEL-RESTAURANT
Telefon (056) 22 53 85 Telex 825 097 LIHO CH
Fax (056) 22 07 70

In unseren abwechslungsreichen ★★★★-Betrieb suchen wir in kleine Brigade zuverlässigen, einsatzfreudigen

Saucier/Sous-chef

Angenehmes Arbeitsklima, Selbständigkeit, die üblichen Sozialleistungen, 5-Tage-Woche, auf Wunsch kann Studio vermittelt werden.

57554/66699

Fam. F. Wanner
Hotel-Restaurant Linde
Mellingerstrasse 22
5400 Baden
Telefon (056) 22 53 85

Parkhaus hinter dem Hotel

VALBELLA-LENZERHEIDE

Ab Mitte September und für die Wintersaison 1993/94 suchen wir interessierte, freundliche

Serviceangestellte

(für den Herbst evtl. **Aushilfe**).

Im weiteren, **Buffetmädchen und eine Person** zur Mithilfe in Küche und Etage.

Senden Sie Ihre Unterlagen an Fam. A. Bissig-Imholz, Hotel Kristall, 7077 Valbella, Telefon 081 34 16 77.

57683/35467

HOTEL KRONE SEDRUN

Wagen Sie es, mit uns zusammen, das einst renommierte ***-Hotel wieder auf den Stand alter Zeiten zu trimmen?
Dann sind Sie der/die ideale

Küchenchef/in

für unseren neu übernommenen Betrieb in Sedrun. Wir stellen uns eine exquisite Küche sowie Spezialitäten aus der Region vor.

UNSERE PLUSPUNKTE

– ***-Hotel mit 56 Betten in sehr schöner Region
– Ganzjahresstelle
– Phantasievolle, zukunftsorientierte Besitzer
– Unterstützung von kreativen Ideen
– Selbständiger Aufgabenbereich
– Studio/Wohnung auf Wunsch
– Viele Sportmöglichkeiten im Ort.

IHRE PLUSPUNKTE

– Qualifizierte Ausbildung
– Erfahrung in der Menü- und A-la-carte-Küche in ähnlicher Position
– Erfahrung im Organisieren und Kalkulieren
– Phantasie, Kreativität und Motivation
– Kooperationsbereitschaft.

Eintritt: 1. Dezember 1993 oder nach Übereinkunft.

Sie wagen es? Senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen oder rufen Sie uns an.
Hotel Krone, z. H. J. Russi, 7188 Sedrun oder Telefon 028 67 46 46 (Herrn Russi verlangen)

57744/30783

DAVOS

Seit 1991 erstrahlt das Hotel Seehof in neuem Glanz. Mit seiner Architektur, welche Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft auf harmonische Weise verbindet, zählt es heute zu den schönsten Hotels in Graubünden.

So ist ab sofort in

Leo Wildhabers Küchenbrigade
noch folgende Stelle zu besetzen:

Commis de cuisine

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung und geben Ihnen auch telefonisch gerne weitere Auskünfte.

HOTEL S ★★★★
SEEHOF

Iris Iacomini, Mitarbeiter-Assistentin
Postfach, 7260 Davos Dorf
Telefon 081 47 12 12

57692/9067

Wieso nicht dort arbeiten, wo der Winter am Schönsten ist?

Zum Beispiel als **Chef de partie, Commis de cuisine** oder **Commis Pâtissier** in unserem lebhaften Erstklasshaus im Herzen von St. Moritz. Oder als aufgestellter **Servicemitarbeiter** für die Muli-Bar oder unsere Alphütte Clavadatsch. Und wie? Ganz einfach. Schreiben Sie einen kurzen Brief an Herr Achim Kuhn.

Oder rufen Sie spontan an: 082 - 2 21 71.

Ihr Hotel Schweizerhof, Via dal Bagn 54, CH- 7500 St. Moritz

SCHWEIZERHOF ★★★★ St. Moritz

57721/34045

bad lenk

**** lenkerhof lenk
SILENCE HÔTEL

Ab zirka Mitte Dezember 1993 werden wir in folgenden Positionen Verstärkung benötigen:

Küche: **Chefs de partie** (w/m)
Commis de cuisine (w/m)

Service: **Chef de rang** (w)
(Bar, A-la-carte-Restaurant)
Chefs de rang (w/m)
Commis de rang (w/m)
(Hotelrestaurant)

Altbewährte Tradition verbunden mit modernem Komfort sind das Kennzeichen unseres renommierten Erstklasshotels mit 135 Betten.

PS: ... mit Bergbahntalstation ins herrliche Skigebiet direkt vor der Haustüre (Skiregion Adelboden–Lenk), ... Gratiseintritt ins Mineralhallenbad des Kurzentrums, ... und vieles mehr ...

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto.
KURHOTEL LENKERHOF AG, Hans Stäubli, stv. Direktor, CH-3775 Lenk, Berner Oberland

57657/19330

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

SEEHOTEL AL PORTO
Restaurant • Pizzeria • Trattoria
8853 Lachen am Zürichsee 055 - 63 23 51

Achtung:
Hätten Sie Lust, unser neu formiertes und ehrgeiziges Team zu ergänzen? Haben Sie überschüssige Energiereserven und kreative Ideen, die Sie verwirklichen wollen?
Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft (eventuell auch nur bis 20. Dezember 1993)

Entremetier
Garde-manger
Saucier

Diese Aufgabe verlangt:
- fachliches Wissen
- die Bereitschaft, Zielvorgaben zu akzeptieren und zu erreichen
- Teamfähigkeit.

Wir bieten Ihnen:
- schöne Lage direkt am See
- attraktive Anstellungsbedingungen
- angenehmes Betriebsklima

Wir freuen uns, Sie als neues Mitglied in unserem Top-Team begrüssen zu dürfen.

Seehotel Al Porto
z.H. Herrn Dir. B. Odermatt
Hafenstrasse 4
8853 Lachen
Telefon 055 63 23 51

57556/18015

Arosa

Hotel Cristallo
Le Bistro

Familiär geführtes Erstklasshaus mit 70 Betten sucht für kommende Wintersaison noch folgende Mitarbeiter

Küche:
Chef-entremetier
Garde-manger
Chef de partie

Restaurant:
Saaltochter, Barmaid (evtl. auch Anfängerin),
Buffettochter

Hotel:
Etagengouvernante

Sehr guter Verdienst sowie Kost und Logis im Hause. Bitte senden Sie Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an:

HOTEL CRISTALLO, 7050 AROSA

57737/1236

DAVOS
MOROSANI POSTHOTEL **

AUF UND DAVOS ins Pöstli
Zur Verstärkung unseres Teams von treuen Mitarbeitern offerieren wir für die Wintersaison (10. Dezember '93 bis zirka 10. April '94) folgende Stellen:

Loge
Logentournant
(Ablös Nachtportier/Garderobier)

Hausdienst
Garderobier/-ère
Masseur
Hausbursche

Küche
Chefs de partie
Commis de cuisine

Economat
Economatgouvernante

Lingerie
Wäscher

Speisesaal
Servicemitarbeiter/innen
Hallenhostess

Corner
Servicemitarbeiterinnen
(Tagesbetrieb, Sonntag Ruhetag)

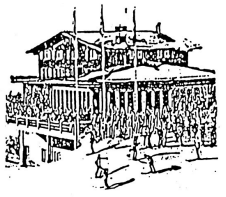
Pöstli-Club
Barmaid (mit Erfahrung)
Dancingkellner
Buffetbursche

Bitte senden Sie uns Ihre Bewerbung oder rufen Sie uns an. Frau M. Meyer gibt Ihnen gerne nähere Auskünfte.

Morosani Posthotel Davos
z. H. Herrn M. Gubser, Promenade 42,
7270 Davos Platz,
Telefon 081 44 11 61.

57644/9407

Flims
Berghaus Nagens



Mitten im Skigebiet der Weissen Arena, auf einer Höhe von 2128 m.ü. M., befinden sich die Restaurationsbetriebe **BERGHAUS NAGENS und SEGNESHÜTTE der Bergbahnen Flims.** Für die Wintersaison 1993/1994 suchen wir tüchtige, einsatzfreudige Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Eintritt auf 15. Dezember 1993 oder nach Vereinbarung.

Berghaus Nagens:

Betriebsassistentin
(Hofa)

Betriebsassistentin
(Sekretariat)

Köche/Köchinnen
Hilfsköche
(nur mit Bewilligung B/C)

Kassierinnen

Segneshütte:

Köche/Köchinnen
(nur mit Bewilligung B/C)

Kassierin

Wir bieten:
- Gratis Skiabonnement der Weissen Arena **Flims-Laax-Falera**
- angenehmes Arbeitsklima
- den Leistungen entsprechenden Lohn
- geregelte Arbeits- und Freizeit
- moderne Unterkunft im Betrieb
- an Freitagen Übernachtungsmöglichkeit in der Personalwohnung in Flims.

Ihre Bewerbung richten Sie bitte an:

Berghaus Nagens, BBF
z.H. Herrn Dieter Kramer
7017 Flims Dorf
Tel. 081 39 12 95
Anrufe anderer Zeitungen unerwünscht.

Flims
Segneshütte

P 57549/208337

HOF MARAN
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 Skigebiet voller Schnee und ein inmitten schönster Winterlandschaften gelegenes Erstklasshotel 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 12köpfigen Küchenbrigade: wenn Sie auch in hektischen Zeiten einen kühlen Kopf bewahren und Ihre Commis-Erfahrung bereits gemacht haben, dann wäre vielleicht der Posten als

Chef de partie

für Sie interessant, oder möchten Sie etwas Neues kennenlernen und dabei weitere Erfahrungen als

Commis de cuisine

sammeln? 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 übrigzuhaben? Unsere 15-Mann (-Frau) starke Servicebrigade sucht noch aufgestellte, à-la-carte-erfahrene

Servicekollegen

für den Einsatz in verschiedenen Restaurants! Und zur Unterstützung des Maître d'hotel und des gesamten Service-Teams suchen wir einen

Anfangs-chef de service

Haben Sie ein Flair für ganz junge Gäste? Unser Maraner Zwergli-Club sucht noch ein aktives, initiatives, fantasievolles und kinderliebendes

Schneewittchen

Als gute Fee hinter den Kulissen helfen Sie aktiv auf der Etage und in der Lingerie mit; ein eingespieltes Team steht Ihnen als

Anfangs-Gouvernante

zur Seite, damit alles fast wie von Zauberhand geht!

Unsere Saison beginnt am 18. Dezember. 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.

57680/1341

Arosa 1800 Meter Hochsonne

Gesucht auf 1. September oder nach Vereinbarung
Koch (m/w)

in unseren modernen Ganzjahresbetrieb mit starker Sommersaison.
Bewerbungen an:

RESTAURANT FLUGPLATZ
Peter Spengler
Restaurant Flugplatz,
Birrfeld
5242 Lupfig
056 94 82 20

O 57550/324540

CARRIERE '93

Hotel Albana
7500 St. Moritz

4-Stern-Hotel im Zentrum von St. Moritz, Jahresbetrieb.
Auf Dezember 1993 suchen wir folgende Mitarbeiter:

Sous-chef
Chef de partie
Commis de cuisine

Serviceangestellte
Speisesaal

Hotelsekretär/in – Réceptionist/in
mit Erfahrung in der Hotellerie

Masseur/in
Betreuung der Sauna

Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an:

Heinrich J. Weinmann,
Hotel Albana, 7500 St. Moritz,
Telefon 082 3 31 21.

57641/33499

BEST WESTERN SWISS HOTELS

GASTHAUS ZUR LINDE

Feines, nicht zu kleines Gasthaus.
Ein Tip für Geniesser, die Feinheiten zu schätzen wissen.

Für unser junges Team suchen wir aufgestellte und arbeitswütige Mitarbeiter, die uns helfen, unsere Gäste zu verwöhnen.

Servicefachangestellte
Chef de partie

Wir bieten geregelte Arbeitszeit, Dienstag und Mittwoch frei, 13. Monatslohn sowie auf Wunsch ein Zimmer im Haus.

Auf Ihre Bewerbung freuen sich:
M. und V. Jans-Valentin, **Gasthaus zur Linde**,
6312 Steinhausen,
Telefon 042 41 16 57 oder 042 41 64 73.

57725/97675

Ristorante + Pizzeria
mamma mia!

Für das gutbekannte rustikale Ristorante und Pizzeria **«Mamma Mia»** in Langenthal suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft einen erfahrenen

Pizzaiolo

Wir bieten geregelte Arbeitszeit, angenehmes Arbeitsklima und ein angemessenes Salär.

Senden Sie uns Ihre Bewerbung oder rufen Sie einfach an:

Ristorante + Pizzeria Mamma Mia,
Marktgasse 34, 4900 Langenthal,
Telefon 063 22 56 46.

Bitte Herrn Wey verlangen.

57727/367737

Sporz
7078 Lenzerheide
Telefon 081 34 22 14

HOTEL GUARDA VAL

Sind Sie die Gastgeberin oder der Gastgeber, welche/r als Chef de service in unserem, in der Region führenden Restaurant Guarda Val, die anspruchsvollen und gaumenverwöhnten Gäste betreuen möchte?

Zur Unterstützung des Alpenteams, welches ausser den Gästen auch das aussergewöhnliche Maiensässhotel und die Kollegen/-innen hegt und pflegt, suchen wir ab der kommenden Wintersaison neue Mitglieder für den Bereich **Service, Küche und Beherbergung.**

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf und darauf, Sie kennenzulernen.

Heinz Wehrle, Hüttenwart

57741/19550

Arosa

Im CENTRAL ARVENHOTEL wird für das gesorgt, was nur allzuoft vergessen wird für das Sichwohlfühlen und die Lebensfreude. Möchten Sie mit uns dieses Ziel verwirklichen als

Pâtissier
und Design-Künstler der Küche

Servicefach-mitarbeiter(-in)
in unserem Arvenrestaurant à la carte für hohe Ansprüche

Chef garde-manger
in einem Restaurant-Hotel, Mitglied der Chaîne des rôtisseurs und Gilde etabl. Köche

Commis tournant
und Stütze unserer Küchenbrigade

Servicemitarbeiter(-in)
in unserem Hotel-Restaurant.
Gute Deutschkenntnisse sind erforderlich.

Ihre Kreativität und Ihre Liebe zum Detail werden durch das C-Team mit Freude gefördert. Sie finden bei uns eine Saison- oder Jahresstelle. Ein offenes Ohr für Ihre Anliegen und das C-Team als Partner für Ihre Höhenflüge.

CENTRAL HOTEL RESTAURANT — BAR

Rufen Sie uns doch einfach an, oder senden Sie uns Ihre Bewerbung.
Bitte Herrn A. Abplanalp verlangen.
Telefon 081 31 02 52

57466/1228

Andy Abplanalp – Telefon 081 31 02 52 – CH-7050 Arosa

WVGR POWER JOB

PERSONALBERATUNG

Wenn Sie diese Chance nicht packen... müssen Sie wirklich eine gute Stelle haben!

Wir suchen auf ***September/Oktober 1993*** *und die* ***kommende Wintersaison*** *gut ausgebildete* ***Fachleute*** *für folgende Positionen:*

Geschäftsführer
für bekannten Restaurationsbetrieb. Raum Klosters/Davos

Anfangs-Küchenchef
für renommiertes Hotel-Restaurant. Raum Klosters/Davos

Betriebsassistentin
SEFA-, HOFA- oder Koch-Ausbildung. Grossraum Chur

Réceptionistin
HOFA mit Handelsschule und Réceptionerfahrung. Chur

Man kann sich immer verbessern! *Wir freuen uns auf Ihren Anruf und Ihre Bewerbungsunterlagen.*

Telefon 081 39 39 79/Fax 081 39 39 79
Wirteverband Graubünden
POWER JOB Personalberatung
Frau Susanne Bugmann
7019 Flims-Fidaz

P 57627/68829

SEEHOTEL AL PORTO

Restaurant • Pizzeria • Trattoria
8853 Lachen am Zürichsee ✆ 055 - 63 23 51

Achtung:
Hätten Sie Lust, unser neu formiertes und ehrgeiziges Kader zu ergänzen? Haben Sie überschüssige Energiereserven und kreative Ideen, die Sie verwirklichen wollen?
Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft

Chef de service/Betriebsassistent

Diese Aufgabe verlangt:
- eine abgeschlossene gastgewerbliche Ausbildung
- einige Jahre Berufspraxis
- Erfahrung in der Personalführung
- Teamfähigkeit und Bereitschaft, selbst Hand anzulegen.

Wir bieten Ihnen:
- eine sichere Jahresstelle
- attraktive Anstellungsbedingungen
- angenehmes Betriebsklima.

Wenn Sie sich durch diese Angaben angesprochen fühlen, melden Sie sich umgehend, bei uns. Wir freuen uns, Sie als neues Mitglied in unserem Top-Team begrüssen zu dürfen.

Bewerbungen schriftlich an:
Seehotel Al Porto
z.H. Herrn Dir. B. Odermatt
Hafenstrasse 4
8853 Lachen

Telefonische Auskünfte:
055 63 23 51
(Hr. Odermatt)

57557/18015

Sie als engagierter Mitarbeiter bringen mit:

- fundiertes Fachwissen
- Flair für eine kollegiale Zusammenarbeit
- ein Herz für gepflegte Gastronomie
- Einsatzfreude
- Interesse an der Weiterbildung

Dafür bieten wir Ihnen:
- geregelte Arbeitszeit
- zeitgemässe Entlöhnung
- schöne Personalzimmer
- eine einmalige Gegend mit vielen Sport-, Freizeit- und Kulturmöglichkeiten
- kollegiales Zusammenarbeiten
- alle Vorteile eines Konzerns in Sachen Weiterbildung, Aufstiegsmöglichkeiten und Reisen

WIR SUCHEN AB MITTE DEZEMBER ZUR VERSTÄRKUNG UNSERES TEAMS:

Empfang:	***Réceptions-Tournant (CH)***	**Küche:**	***Commis de cuisine***
Service:	***2. Oberkellner/in***	**Etage:**	***Gouvernante (CH)***
	3. Oberkellner/in		***Zimmermädchen***
	Chef de rang		***Etagenportier***
Animation:	***Kinderbetreuerin***	**Verwaltung:**	***Verwaltungs-mitarbeiter/in (KV)+CH***

Unser Betrieb ist von Mitte Dezember '93 bis Ende Oktober '94 durchgehend geöffnet.

STEIGENBERGER
AVANCE HOTEL
SAANEN-GSTAAD

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf. Auf bald...

Steigenberger Avance Hotel
Postfach
3792 Saanen-Gstaad
z. H. Frau Monika Schüpbach
Telefon (030) 8 32 13 (direkt)
oder (030) 8 33 88 (Hotel)

57702/91871

SCHWARZSEE — SPORT-HOTEL Primerose AU LAC **** — LAC NOIR

Das neue, moderne, im rustikalen Stil eingerichtete ★★★★-Sporthotel Primerose au Lac im Kanton Freiburg, in Schwarzsee, direkt am See gelegen, mit 160 Betten, Restaurant, Rôtisserie, Pizzeria, Bar, Sportcenter mit Hallenbad, Sauna, Solarium, Hot-Whirlpool, Fitnessraum und vielem mehr, **sucht** ab sofort oder nach Vereinbarung in Jahresstele oder nur für die lange Wintersaison folgende qualifizierte Mitarbeiter.

Chef de réception
Réceptionistin
***
Sous-chef-saucier
Chef de partie
Pizzaiolo/Hilfskoch
Commis de cuisine
***
Chef de rang
Servicehostesse

Wenn Sie sich für den einen oder anderen Posten interessieren und in einer der schönsten Gegenden im Kanton Freiburg arbeiten möchten, dann senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen:

Sporthotel Primerose au Lac
Personalbüro
1711 Schwarzsee/FR

57597/184926

Saas-Fee

☆☆☆ HOTEL Etoile

Die Gelegenheit für junge Leute mit Vorliebe für die Berge und fürs Skifahren!

Ab sofort und für die Wintersaison 1993/94 (evtl. auch Sommersaison) würden wir gerne noch eine/n junge/n, selbständige/n und kreative/n

Alleinköchin/Alleinkoch

in unser kleines, aufgestelltes und familiäres Team aufnehmen.

Wir bieten:
- kurze und vorteilhafte Arbeitszeiten
- leistungsgerechte Entlöhnung.
- Unterkunft vorhanden

Sind Sie interessiert? Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen, oder rufen Sie uns einfach an:

57720/29726

Fam. Rolf Bumann/Hotel Etoile
3906 Saas Fee, Telefon (028) 57 29 81

Restaurant, Bar-Dancing, Minigolf
Telefon (032) 53 19 44
Florida Studen-Biel

Gesucht jungen, interessierten
Sous-chef
(Evtl. Chef de partie, der belastbar ist und Mitarbeiter führen kann.)
Gerne erwarte ich Ihre telefonische Anmeldung zu einem Gespräch oder Ihre Bewerbungsunterlagen.
Tel. 032 53 19 44, Herr Schwab verlangen.

P 57718/95656

Gesucht auf den 1. September in Wintersaison einfache, ehrliche
Serviertochter (evtl. Anfängerin)
sowie
Zimmermädchen/Serviceablösung auf 20. Dezember.
Anfrage Fam. Ulber, Hotel Felsenkeller
Lenz bei Lenzerheide,
Telefon 081 71 11 34

57433/101583

Hotel 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 ab Wintersaison 1993/94

SEKRETÄRIN D, F, E
CHEF DE RANG
SERVICEFACHANGESTELLTE
RESTAURANT-KELLNER/IN
für Gourmet-Restaurant

Wir sind ein renommiertes 4-Sterne-Hotel mit persönlicher Atmosphäre und internationalem Gästepublikum, das von freundlichen, motivierten Mitarbeitern betreut und umsorgt wird. Auf Ihre Bewerbung freuen wir uns!

HOTEL MIRABEAU · CH-3920 ZERMATT
FAMILIE SEPP & ROSE JULEN · TEL. 028/671772

CORDON BLEU Restaurant (14 Gault Millau-Punkte) — SILENCE HOTELS SUISSE

53549/39233

Resort
GrandHotels
Bad Ragaz

In Laune für etwas Neues? –
In Laune für etwas Grosses?

Die Chance packen und dazugehören –
zu unserem motivierten Team und zum ersten Resort in der Schweizer Luxushotellerie.

Gouvernante

im ★★★★-Grand-Hotel Hof Ragaz

per sofort

welche die Verantwortung für das Economat und Office übernimmt.

Unsere neue Mitarbeiterin sollte über eine abgeschlossene Hofa-Lehre und Berufspraxis in Erstklasshotels verfügen.

Wir bieten Ihnen viel Selbständigkeit und ein kooperatives Führungsteam.

In guter Laune? – Frau Reidt freut sich auf Ihre Bewerbungsunterlagen oder auf Ihren Anruf.

P 57665/2658

Resort
GrandHotels
BadRagaz

CH-7310 Bad Ragaz
Direktion 081 303 20 20

★★★★
Sunstar
Hotel Grindelwald

Warum nicht ein Arbeitsplatz dort, wo die Schweiz am schönsten ist?

Nach mehrjähriger Tätigkeit verlässt uns die derzeitige Stelleninhaberin, um sich einer neuen Aufgabe zu stellen. Wir suchen deshalb auf kommende Wintersaison (Eintritt Monat September/Oktober oder nach Vereinbarung) eine

CHEF DE RÉCEPTION

(Jahresstelle)

Wir bieten:
- Viersternhotel Sommer- und Wintersaison
- moderner Arbeitsplatz mit EDV
- Selbständigkeit, grosser Verantwortungs- und Kompetenzbereich

Gewünscht wird:
- Sprachkenntnisse in D, F, E
- fundierte Hotelbüroerfahrung
- Führungs- und Organisationstalent
- Flair im Umgang mit einer anspruchsvollen Kundschaft sowie einem jungen, aufgestellten Team

Wollen Sie diese interessante Aufgabe übernehmen, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung und darauf, Sie bald persönlich kennenzulernen.

Sunstar Hotel, CH-3818 Grindelwald
Werner G. Rolli, Direktor
oder B. Müller, Asst. Manager/Personalchef
Telefon (036) 54 54 17, Fax (036) 53 31 70

57410/14737

Verbringen Sie den Winter in einer der schneesichersten Gegenden – im schönen Unterengadin

hotel restaurant
AURORA
7546 Ardez

Wir suchen für die Wintersaison 1993/94

Servicemitarbeiter
mit Erfahrung und sehr guten Deutschkenntnissen

Jungkoch/Commis de cuisine

Küchen-/Hausburschen
mit Fahrausweis und Deutschkenntnissen

Zimmer-/ Lingeriemädchen
mit Erfahrung

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!
Hotel Auror Ardez
Tel. 081 862 23 23

57700/286931

★★★
DERBY
WIL

In unseren vielseitigen, lebhaften und modernen Betrieb mit Ristorante Pizzeria Allegretto, Snack Bar und Banketträumen bis zu 120 Pers. suchen wir auf

Küchenchef/in	1.11.93
Sous Chef	1.10.93
Koch/Köchin	1.11.93
Commis de Cuisine	1.11.93
Snackleiterin	1.10.93
Chef de service	oder
Betriebsassistentin	1.11.93
Serviceangestellte	sofort
Aushilfs-Service-	oder
Angestellte	1.10.93

Aufgestellte Einsteigerinnen werden auch gerne angelernt.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. Selbstverständlich stehen wir Ihnen für weitere Fragen auch telefonisch zur Verfügung – von 14.00–15.30 Uhr

Fam. Scherrer, Derby Restaurants
Am Bahnhofplatz, 9500 Wil SG
(073) 22 26 26, (073) 22 26 28 Fax

57642/37940

Gesucht per 1. Dezember 1993

Pächter für Pub

in Zwei-Saison-Betrieb.
Anfragen unter Chiffre F 013-9397, an Publicitas, Postfach 150, 7001 Chur 1, Fächer.

P 57667/44300

DG Domino Gastro
Ihr Personal-Profi

Sind Sie der

F&B-Assistent

welcher in der Region Solothurn ein neues Tätigkeitsfeld sucht? Sie sind zwischen 25 und 30 Jahre alt, dann erhalten Sie nähere Infos von W. Jörg Diskretion ist unser Etikett

57598/289183

CH-4500 Solothurn - Klosterplatz 6 - Telefon 065 23 71 71

Seehotel Restaurant
FRIEDHEIM
Hergiswil
Tel. 041-95 42 42
Propr. Kurt Buholzer
Dir. Walter Blaser

Zur Ergänzung unserer Brigade suchen wir auf Mitte September oder nach Vereinbarung in Jahresstelle:

junge/n, tüchtige/n

Jungkoch (m/w)
sowie
Chef de partie (m/w)

für unser bestbekanntes Spezialitätenrestaurant.

Herr Blaser ist gerne bereit, Sie über nähere Einzelheiten zu informieren.

Telefon 041 95 42 42

57739/15547

Hotel Zürich

Möchten Sie Ihre Karriere in einem Luxushotel im Zentrum von Zürich fortsetzen?

Per Anfang September 1993 oder nach Vereinbarung suchen wir einen

2. Front Office Manager

der den Front Office Manager tatkräftig unterstützt und bei Bedarf den Night Manager ablösen kann.

Für diese Kaderposition sollten Sie nach Abschluss einer Hotelfachschule oder einer gleichwertigen Ausbildung 2 bis 3 Jahre Erfahrung an der Réception gesammelt haben. Ausserdem besitzen Sie sehr gute Sprachkenntnisse in Deutsch, Englisch und Französisch und schätzen den Kontakt mit einer internationalen Kundschaft. Sie interessieren sich für EDV und möchten das modernste IBM-System AS/400 kennenlernen.

Nebst einer interessanten Tätigkeit in einem modernen Betrieb bieten wir Ihnen geregelte Frei- und Arbeitszeit, attraktive Anstellungsbedingungen und auf Wunsch möblierte Studios im Stadtzentrum.

Wenn Sie sich für diese Position interessieren und die gewünschten Anforderungen erfüllen, erwarten Herr P. Schnüriger oder Frau U. Bieri gerne Ihre schriftliche Bewerbung. Oder rufen Sie uns einfach an, um erste Fragen zu klären.

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

zurichHôtels

57676/41432

Wir sind ein Restaurant mit hohem kulinarischem Anspruch in der Agglomeration von Zürich und suchen auf den 1. September oder früher einen qualifizierten, kreativen und kalkulationssicheren

Küchenchef

Der ideale Bewerber sollte jung und erfahren sein und Topreferenzen mitbringen. Neben der klassischen Basis für die «Wirtschaft» sowie bei Banketten und Anlässen wünschen wir auch gute Ideen gegenüber einer marktorientierten und neuzeitlichen Küche.

Sie erwartet eine 5 Mann starke Brigade, welche Sie als Chef menschlich und korrekt führen sollten. Wir legen sehr grossen Wert auf ein kollegiales und angenehmes Arbeitsklima mit unserem gesamten Angestelltenteam.

Gut eingerichtete Küche und freie Hand beim Einkauf und bei der Angebotsgestaltung sind bei uns selbstverständlich.
Interessenten melden sich mit Zeugnisunterlagen, Lebenslauf und Foto unter Chiffre 57274, hotel + touristik revue, 3001 Bern.

57274/129771

Ab Wintersaison 1993/94:

in der Küche:

CHEF DE PARTIE

und

HILFSKOCH

im Service:

SERVICE- MITARBEITERIN

(deutschsprachig)

auf der Etage:

ZIMMERMÄDCHEN

(mit Erfahrung)

Wir sind ein motiviertes Team, fühlen uns wohl in unserem 300-Betten-Aktiv-, Kur- und Ferienhotel, benützen kostenlos die grosszügige Hotel-Sportinfrastruktur – und weil manchmal weniger mehr ist, bleiben uns neben den wöchentlich 42 Arbeitsstunden noch 126 Stunden für Freizeit übrig.

Fischen Sie mit? – Dann schicken Sie uns Ihre Unterlagen. Oder rufen Sie uns an: Miteinander reden ist immer gut.
Herzlich – Beatrice und Hansueli Baier.

Vals – falls Arbeit auch Spass machen darf.

HOTEL THERME

Hotel Therme Vals 7132 Vals Tel. 081 935 21 11 Fax 081 935 16 95

52938/35580

HOTEL ★★★★
Säntispark
Abtwil
N1, Ausfahrt St. Gallen Winkeln

Das ★★★★ Hotel mit dem Freizeitpark.
In Abtwil, am westlichen Stadtrand von St.Gallen, liegt das modernste Hotel der **Ostschweiz** - das ★★★★Hotel Säntispark. Ein von Geschäftsleuten, Konferenz-/Seminarteilnehmern, Familien und Vereinen gern besuchtes Hotel. Direkt beim phantastischen und originellen Freizeitzentrum Säntispark.

Nach Übereinkunft
suchen wir für unsere neuzeitliche Küche einen

Chef Gardemanger

Geschätzt werden von unseren MitarbeiterInnen das angenehme Arbeitsklima, die fortschrittlichen Arbeitsbedingungen, die geregelten und gut organisierten Arbeitsabläufe und Arbeitszeiten sowie das nahgelegene Personalhaus. Im Säntispark ist auch für unsere MitarbeiterInnen für optimales Freizeitvergnügen gesorgt!

Sind Sie interessiert, oder möchten Sie einfach mehr über die Stelle und unseren Betrieb erfahren?

Wir freuen uns auf Ihren unverbindlichen Anruf oder auf Ihre schriftliche Bewerbung.

★★★★Hotel Säntispark
B. Walter oder F. Stocker
CH-9030 Abtwil, Tel. 071 32 15 75

P 57605/242756

direkt beim einzigartigen Freizeit- und Einkaufszentrum Säntispark, am westlichen Stadtrand von St.Gallen. 144 Betten, 72 Zimmer, sämtliche Zimmer mit zwei extrabreiten Betten (140 x 200 cm), Bad/Dusche/WC,Farb-TV, Video, Radio, Direktwahltelefon, Minibar und Gästesafe, 2 Restaurants, Bar/Cocktail-Lounge, diverse Seminar-, Konferenz- und Bankettsäle für bis zu 70 Personen. Unter gleicher Leitung: Landbeiz Restaurant/Bar/Piazza, im Freizeitzentrum Säntispark, Telefon 071 31 13 33. Immer genügend P

MARCHÉ DE L'EMPLOI

Madame, Mademoiselle,
Si un nouveau challenge vous tente?
Nous avons un super poste de

GOUVERNANTE

dans une superbe clinique;

et pour vous Monsieur,

1ER MAÎTRE D'HÔTEL 5★

HÔTEL job SSH
CONSEILS EN PERSONNEL

VOTRE SERVICE DE PLACEMENT DANS L'HÔTELLERIE ET LA RESTAURATION

Cette semaine Hôtel job vous propose...
...plusieurs postes de:

COMMIS DE CUISINE
CHEF DE PARTIE
SERVEURS/SES

– dans des hôtels haut de gamme
– dans des restaurants de la Riviéra.

appelez **HÔTEL JOB SSH** Terreaux 10, 1003 Lausanne un seul numéro 021 202 876/77

57671/84735

EUROTEL
NEUCHÂTEL

Vous avez de l'entregent et du plaisir à pratiquer votre métier, former et motiver vos collaborateurs et servir au restaurant.
Vous avez une formation professionnelle du métier et avez occupé un poste équivalent durant au moins 4 ans avec succès
Si vous maîtriser parfaitement le français, l'anglais et éventuellement l'allemand, vous êtes notre futur(e)

RESPONSABLE DE RESTAURANT

Nous sommes un hôtel indépendant et une école hôtelière internationale (IHTTI, programme en anglais). Nous offrons un poste intéressant et varié avec une part d'enseignement dans notre école hôtelière.

Entrée en activité: à convenir

Faire offre par écrit avec les documents usuels et photo.

57543/26530

EUROTEL Av. de la Gare 15-17 2000 Neuchâtel Tél. 038/ 21 21 21

HOTEL ALPAGE AMBASSADOR★★★

Complexe hôtelier de 160 lits, restaurant de 120 places et terrasse, carnotzet de 90 places, bar, salle de séminaires, discothèque et piscine couverte, à Champoussin, station été-hiver, au cœur des Portes du Soleil recherche un

directeur

ou

couple de direction

Le candidat devrait:
- avoir une expérience de direction d'hôtel
- être titulaire d'un diplôme d'une école hôtelière et d'un certificat de capacité
- être apte à mener une équipe de quarante personnes
- être dynamique et aimant les challenges pour poursuivre le développement du complexe.

Veuillez prendre contact directement avec:

Jean-Michel J. Bagnoud
Hôtel Alpage Ambassador
CH-1873 Champoussin
Tél. 025 772 711, Fax 025 77 26 27

57513/80322

SPLENDIDE ROYAL

Riva Caccia 7, 6900 Lugano, Téléphone (091) 54 20 01

cherche pour tout de suite ou date à convenir

Chef garde-manger

avec très bonne expérience.

Place à l'année.
Faire offres détaillées avec copies de certificats à la direction de l'hôtel.

57589/22454

Groupement des hôtels de tout premier rang de Suisse

A member of
The Leading Hotels of the World®

CARRIERE '93

★★★

HOTEL DE FRANCE LE BRASSUS

Etablissement de 3 étoiles
35 chambres
Brasserie-restaurant-bar
salles de séminaire

cherche
pour entrée immédiate ou à convenir

personne polyvalente

professionnelle
bonnes connaissances de secrétariat
connaissance des langues F/D/E
connaissance du service à la carte gastronomique et brasserie
dynamique et entreprenante

afin de seconder la direction

et un

cuisinier

motivé et expérimenté
connaissances en pâtisserie brasserie et gourmet

Veuillez faire parvenir votre dossier complet à:
HOTEL DE FRANCE
1348 Le Brassus
Téléphone 1941/21/845 44 33

57608/201596

BEST WESTERN SWISS HOTELS

Important établissement publique, centre ville Genève, cherche:

ASSISTANT/E DE DIRECTION (restaurateur par passion!)

Profil souhaité:
- F&B confirmé
- dynamique
- disponibilité en fonction de la charge
- âge: entre 30 et 35 ans
- suisse ou permis valable.

Nous offrons:
- place stable
- travail très intéressant et varié
- participation active au nouveau concept de restauration et aux trauvaux y relatifs
- cadre agréable dans établissement de renommée du centre-ville
- si compétence prouvée, possibilité de direction de 2 restaurants
- salaire: en relation avec les performances.

Date d'entrée: à convenir

Envoyer C. V. avec photo et lettre manuscrite sous chiffre 57747, hotel revue, 3001 Berne.

57747/367745

---

merkur
savourer à coeur joie

Pour seconder le gérant de notre restaurant ***Merkur "al forno" à Genève****, nous cherchons pour la mi-septembre 1993 ou à convenir*

un/une Assistant/assistante de direction

Le profil du candidat est basé sur d'excellentes connaisances en F&B ainsi que de bonnes notions administratives. Cette personne, diplômée d'une école hôtelière et au bénéfice d'un CAP de cuisinier, âgée de 23 à 30 ans, maîtrise parfaitement le français et l'allemand.

Nous vous offrons de bonnes prestations sociales, une formation continue externe et interne et congé le dimanche et les jours fériés.

Si vous êtes intéressé(e) par cette intéressante activité, adressez-nous votre offre d'emploi accompagnée des documents habituels, ou téléphonez à Mr. C. Besse lequel vous renseignera volontiers.

Merkur "al forno" - 32 rue Marché - 1204 Genève
Tél. 022/310 22 52

O 57531/86851

HÔTEL job SSH
CONSEILS EN PERSONNEL

Pour être branché sur la bonne longueur d'ondes dans l'hôtellerie et la restauration

Tél. 021 202 876

Société suisse des hôteliers

Royal Golf & Business Club

Hôtel-restaurant de 1ére catégorie cherche

serveurs/ses

avec expérience et permis valable, semaine de 5 jours, ambiance de travail dynamique, entrée de suite ou à convenir, et une

réceptionniste

Suisse ou permis valable, aimant le contact humain, bilingue (français-allemand), bonne présentation, entrée dès le 1er septembre ou à convenir.

Royal Golf & Business-Club
M. Leder, 1649 Pont-la-Ville
037 33 91 11

P 57708/348279

HÔTEL**** LA PORTE D'OCTODURE MARTIGNY

nous cherchons

pour entrée immédiate ou à convenir

cuisinier italien

pour notre Ristorante La Toscana.
Contrat à l'année.

57511/177210

Veuillez contacter
M. Bezzi, chef de cuisine,
1921 Martigny-Croix,
Tél. 026 22 71 21.

HOTELCONSULT

« César Ritz » INSTITUTE OF HOTEL MANAGEMENT

L'Institut hôtelier «César Ritz» au Bouveret Ecole hotelière internationale avec 200 étudiants
cherche
pour renforcer notre équipe de production:

un commis de cuisine

en possession d'un CFC, connaissances de l'anglais souhaitées
pour renforcer notre département hébergement:

femmes de chambre

Suisse ou permis valable. Date d'entrée à convenir. Veuillez faire parvenir votre CV avec photo à:

P 57711/214485

INSTITUT HOTELIER «CESAR RITZ»
1897 LE BOUVERET, TÉLÉPHONE 025 81 35 48

Placement accéléré du SSH

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'emploi 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!

Demande d'emploi

1	2	3	4	5	6	7	8
Küche/cuisine							
1281	Commis de cuisine	20	CH		Okt. 93	D/F/E	4*- bis 5*-Hotel
1282	Küchenpraktikant	22	CH		sofort	D/F/E	Hotel/Rest., Zürich
1283	Koch	20	CH		Dez. 93	D/F	4*- bis 5*-Hotel, zus. mit 2323/Gstaad/GR
1284	Koch	36	ET	C	Sept. 93	I/E/D	Hotel/Rest.
1285	Sous-chef	27	CH		Okt. 93	D/E/F	Hotel/Rest., Wallis/Berner Oberland
1286	Küchenchef	42	CH		Nov. 93	D/F/I	Mittelbetrieb, SO/AG/BL
1287	Küchenchef	30	CH		Dez. 93	D/E	Hotel/Rest., Zug/Zentral-CH
Service/service							
2319	Sefa	20	DK	A	Sept. 93	D/E/F	Rest./Hotel, St. Moritz
2320	Barman	29	MS	B	sofort	F/E/D	Hotel/Rest., Grossbetrieb
2321	Maître d'hôtel	28	F	G	Sept. 93	F/E	Restaurant
2322	Anfangsefa	20	CH	n. Ver.		D/E/F	Hotel/Rest., Skigebiet
2323	Chef de service/w	25	A	A	Dez. 93	D/E/F	4*- bis 5*-Hotel, zus. mit 1283/Gstaad/GR
2324	Sefa	24	A	A	Dez. 93	D/E	wenn möglich Discothek
2325	Chef de rang/w	30	F	A	sofort	F/D/E	2*- bis 4*-Hotel, Raum Basel
2326	Chef de service/ Maître d'hôtel	44	P	C	n. Ver.	F/I/E	4*- bis 5*-Hotel
2327	Chef de service	47	D	C	sofort	D/E/F	Hotel/Rest., Inner-CH/SO/AG
2328	Chef de service/w	25	D	A	Nov. 93	D/F/E	Rest./4*- bis 5*-Hotel, Bankettservice
2329	Chef de rang/w	42	F	A	n. Ver.	F/D/E	3*- bis 5*-Hotel
2330	Barman	41	CS	B	sofort	D/E/I	Bar/Hotel
2331	Afangssefa	29	SF	A	sofort	D/E	Hotel/Rest., BE
2332	Sefa	22	A	A	Sept. 93	D/F/E	1*- bis 3*-Hotel/Rest., zus. mit 2333
2333	Kellner	25	A	A	Sept. 93	D/E/F	1*- bis 3*-Hotel/Rest., zus. mit 2332
Administration/administration							
3206	Chef de réception	25	A	B	Okt. 93	D/F/E	4*- bis 5*-Hotel
3207	Réceptionistin	20	CH		Sept. 93	D/F/E	3*- bis 5*-Hotel, Berner Oberland
3208	Réceptionistin	21	CH		Okt. 93	D/F/E	3*- bis 5*-Hotel, Wallis/West-CH
3209	Anfangsrécept./w	27	CH		Sept. 93	D/F/E	3*- bis 5*-Hotel, TI/LU/GR
3210	Gerantin	25	CH		n. Ver.	F/E	Rest./Café, Fähigkeitsausweis vorhanden
3211	F&B/Controller	24	D	A	Sept. 93	D/E/F	4*- bis 5*-Hotel
3212	Anfangsrécept./w	24	CH		Nov. 93	D/F/E	Hotel, VS/GR
3213	Direktor	33	CH		n. Ver.	F/E/D	4*- bis 5*-Hotel
3214	Aide du patron/w	26	D	A	sofort	D/E/F	
3215	Geschäftsführer	45	CH		sofort	D/E/I	Rest./Hotel, Luzern/Inner-CH
3216	Aide du patron/ Chef de service	39	CH		Okt. 93	D/F/I	Rapperswil-Zürich
3217	Anfangsrécept./w/Sefa	19	CH		Okt. 93	D/E/F	3*- bis 5*-Hotel, West-CH
3218	Réceptionistin	20	A	A	n. Ver.	D/F/E	3*- bis 5*-Hotel, Ost-CH
3219	Réceptionistin	19	CH		Sept. 93	F/I/E	4*- bis 5*-Hotel, ZH/BS/LU
3220	Anfangsrécept./w	19	CH		Nov. 93	D/F/E	Hotel
3221	F&B/Récept./w	24	D	B	Okt. 93	D/F/E	
3222	Réceptionist	20	CH		Okt. 93	D/E/F	Hotel, GR/BE
3224	Geschäftsführer	39	CH		sofort	D/F/E	Hotel/Rest.
3225	Anfangsrécept./w	24	RCH	B	Nov. 93	D/I/E	Hotel
3226	Hotelprakt./w	20	CH		sofort	D/E/F	Hotel
3227	Direktionsass./F&B	27	CH		sofort	D/F/E	Hotel/Rest.
3228	Anfangsrécept./w	20	CH		Nov. 93	D/E/F	Hotel
3229	Anfangsréceptionist	22	CH		Sept. 93	D/E/F	3*- bis 4*-Hotel, West-CH
3230	Réceptionistin	47	CH		n. Ver.	D/F/E	Hotel
3231	Anfangsréceptionist	32	CH		sofort	D/F/E	Hotel
3232	Anfangsrécept./w	25	CH		n. Ver.	D/F/E	Hotel
3233	Réceptionistin	23	CH		sofort	D/F/E	3*- bis 4*-Hotel, Bern + Umgebung
3234	1. Réceptionistin	26	D	A	Nov. 93	D/E/F	3*- bis 5*-Hotel, Ganze Schweiz
3235	Réceptionistin	22	CH		Dez. 93	D/F/E	Hotel, Zermatt
3236	Direktionsass./w	36	CH		n. Ver.	D/F/E	3*- bis 5*-Hotel, Stadt Zürich
3237	F&B-Assistant	26	CH		Jan. 94	D/F/E	4*- bis 5*-Hotel, Region Zürich
3238	Stv. Direktor	38	F	A	n. Ver.	F/D/E	4*- bis 5*-Hotel, West-CH
Hauswirtschaft/ménage							
4571	Zimmer/Buffet/w	23	CH		Aug. 93	D/E/F	Hotel/Gasthof/Stadtbetrieb
4572	Allrounder	49	NIG	C	sofort	D/E/F	Hotel/Rest., Region Bern
4573	Hofa	18	CH		Sept. 93	F/D/E	3*-Hotel
4574	Gouvernante	37	CH		sofort	D/E	Hotel/Rest., Raum Bern
4575	Generalgouvernante	53	CH		sofort	F/D	Hotel, West-CH/Bern
4576	Anfangsgouvernante	23	CH		sofort	D/I/E	
4577	Generalgouvernante	43	CH		Sept. 93	D/F/E	Hotel
4578	Zimmermädchen	24	I	A	Sept. 93	I/D	Hotel, SH/ZH
4579	Gouvernante	24	CH		n. Ver.	D/E	Hotel
4580	Anfangsgouvernante	23	CH		Okt. 93	D/F	SG/AR/AI
4581	Allrounder	21	CH		sofort	D/E/F	
4582	Gouvernante	33	CH		Okt. 93	D/E/F	Ferienhotel
4583	Gouvernante	28	CH		Nov. 93	D/E	Hotel/Heim, Oberwallis
4584	Nachtportier	25	CH		Okt. 93	D/F/E	

1 Referenznummer – Numéro des candidats
2 Beruf (gewünschte Position) – Profession (position souhaitée)
3 Alter – Age
4 Nationalität – Nationalité
5 Arbeitsbewilligung – Permis de travail pour les étrangers
6 Eintrittsdatum – Date d'entrée
7 Sprachkenntnisse – Connaissances linguistiques
8 Art des Betriebes/Arbeitsort (Wunsch) – Type d'établissement/région préférée (souhait)

Werden Sie Abonnent der Express-Stellenvermittlung

Gegen eine Abonnementsgebühr von Fr. 285.– pro Halbjahr oder 500.– pro Jahr können Sie eine unbeschränkte Anzahl von Bewerbungstalons anfordern. Erfolgshonorare oder andere Spesen entfallen. Die eingehenden Talons werden exklusiv an Abonnenten weitergeleitet. Einzelanfragen können nicht berücksichtigt werden.

Abonnez-vous au Service de placement accéléré

Por le prix d'abonnement de frs. 285.– par semestre ou frs. 500.– par année, vous avez la possibilité de choisir parmi un nombre illimité de talons de demandes d'emploi, sans autres frais tels qu'honoraires ou indemnités. Les annonces que nous recevons ne sont transmises qu aux abonnés; il ne peut être tenu compte de demandes isolées.

Téléphone: 031 50 72 79
(8 à 12 h et 13.30 à 16 h)
Téléfax: 031 50 73 34

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 +touristik revue» sous la rubrique «Demande d'emploi». Parallèlement nous transmettons votre offre à divers hôteliers et restaurateurs intéressés. Vous recevrez ainsi plusieurs réponses de divers établissements. Veuillez nous informer aussi rapidement que possible, lorsque vous aurez trouvé le poste qui vous convient. Nous vous remercions et vous souhaitons bonne chance!

Talon de demande d'emploi: (A remplir en lettres majuscules, s.v.p.)

Photo

Je suis à la recherche d'un emploi de: Date d'entrée:

Nom: Prénom:

Rue : No. postal/Ville:

Né(e) le: Nationalité:

No. téléphone privé: No. téléphone professionnel:

Langue maternelle: Permis de travail:

Type d'établissement souhaité: Région:

Remarques:

Connaissances linguistiques:
Allemand: Français: Italien: Anglais:
(1= bonnes, 2 = moyennes, 3 = faibles)

Mes trois derniers emplois ont été:
Etablissement: Lieu: Fonction: Durée:
1.
2.
3.

Le soussigné certifie l'authenticité de ces informations. Date: Signature:

Coupon à détacher et à retourner (pas par fax, s.v.p.) rempli de façon lisible, à:
Société suisse des hôteliers, Placement accéléré, Case postale, 3001 Berne (On n'a pas besoin de certificats!)

Pizzeria La Ciocciara à 1562 Corcelles-près-Payerne
Cherche dès le 1er novembre ou à convenir:
– une sommelière
avec expérience
– un cuisinier
– avec CAP
– sachant travailler avec des aides
– Possibilité de permis de travail
– Dimanche et lundi congé
Offre écrite avec photo à M. A. De Parasis.
P 57694/238910

Bien sûr un abonnement! hôtel revue + revue touristique
Nom
Prénom
Profession/Position
Rue et no
NAP et lieu
No de téléphone

	1 an	6 mois	3 mois
Suisse	☐ Fr. 110.–	☐ Fr. 66.–	☐ Fr. 35.–
Etranger (par voie de surface)	☐ Fr. 146.–	☐ Fr. 87.–	☐ Fr. 48.–
Etranger (par avion) Europe, Moyen-Orient	☐ Fr. 200.–	☐ Fr. 120.–	☐ Fr. 66.–
Etranger (par avion) outre-mer	☐ Fr. 279.–	☐ Fr. 166.–	☐ Fr. 92.–

☒ Cocher ce qui convient
A découper et envoyer à: hôtel revue + revue touristique, service des abonnements case postale, CH-3001 Berne

L'Hôtel Bristol, Genève
cherche pour compléter sa brigade un
commis de cuisine
C.F.C. indispensable.
Entrée de suite ou à convenir.
10, rue du Mont-Blanc
1201Genève
Téléphone 022 732 38 00
57698/12319

INTERNATIONALER STELLENMARKT • MARCHÉ INTERNATIONAL DE L'EMPLOI

SADKO ARCADE

HOPF Service Ltd International Science Technology and Trade

Für das erste Einkaufszentrum westlichen Standards in **Moskau** suchen wir für einen mindestens 2-3jährigen Einsatz einen führungsstarken

BARMANAGER

zur Leitung unserer gediegenen **Cocktail-Bar**.

Sie sind verantwortlich für die Führung und Ausbildung der rund 25 jungen russischen Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen, die Ihnen unterstellt sind. Organisatorische Aufgaben, Angebotsplanung und Kostenkontrolle sind selbstverständliche Bestandteile dieser anspruchsvollen Position.

Sie bringen eine solide Grundausbildung im Bereich Gastronomie mit und verfügen über einige Jahre Berufserfahrung, vorzugsweise im Ausland. Sie haben Führungserfahrung, Geduld, Ausdauer und eine gute Portion Humor.

Interessiert? Unsere Personalleiterin, Frau Kunz, erteilt gerne nähere Auskunft. Bitte senden Sie uns die üblichen Bewerbungsunterlagen an

HOPF SERVICE LTD, z.H. Frau Kunz, Industriestr. 54, 8152 Glattbrugg, 01/829 65 91 (Direktwahl)

I 57693/365696

Chaweng Blue Lagoon KOH SAMUI - THAILAND

Chaweng BEACHCOMBER KOH SAMUI - THAILAND

WE ARE LOOKING FOR A

GENERAL MANAGER

BOTH HOTELS ARE VERY POPULAR ON GERMAN SPEAKING MARKETS

REQUIREMENTS:
- 3 YEARS EXPERIENCE IN SIMILAR POSITION
- GRADUATE OF A RECOGNIZED HOTELSCHOOL
- FLUENT IN GERMAN, ENGLISH, FRENCH AND IF POSSIBLE ITALIAN
- OVERSEAS EXPERIENCE AN ADVANTAGE
- POSSIBILITY FOR HUSBAND/WIFE TEAM
- STARTING MIDDLE OF SEPTEMBER 93

PLEASE SEND C. V. + PHOTO BY EXPRESS MAIL TO:

HENRY WIDLER
PROPRIETOR
BLUE LAGOON HOTEL
315 MOO 2, CHAWENG BEACH
KOH SAMUI 84320, THAILAND
FAX 66 77 422401, OR 66 77 422 388

INTERVIEWS ON 31. 08. 93 AT SWISSOTEL ZURICH

57613/179124

HOTEL RAFAEL

Hohe Maßstäbe verlangen hohe Ansprüche!
Die RAFAEL-*Gruppe ist mit einem außergewöhnlichen Hotel der Luxusklasse auch in München vertreten. Gastfreundschaft ist unsere Kunst – Qualität unsere Verpflichtung. Unter dieser Prämisse suchen wir für das* HOTEL RAFAEL *folgende Mitarbeiter*

COMMIS DE CUISINE

CHEF DE PARTIE

FRÜHSTÜCKSKOCH/KÖCHIN

Gerne erwarten wir Ihre aussagefähige Bewerbung. Für Vorabinformationen stehen wir Ihnen gerne unter der Rufnummer 089/29098-874 zur Verfügung.

Grand Hotel Rafael GmbH
Neuturmstraße 1 · 80331 München

J 57630/286788

RELAIS & CHATEAUX — THE RAFAEL GROUP HOTELIERS — The Leading Hotels of the World

---

AFRICA'S ONLY 5 STAR ESTATE HOTEL
GRANDE ROCHE
IN PAARL (30 Min. from cape town)

is looking for

an Executive housekeeper
a Banqueting co-ordinator
and Chef de rang

for the forthcoming summerseason. (Start september 1993).

We are looking for experienced and dynamic persons with working experience in a ★★★★★-Hotel, in 16-20 Gault & Millau Restaurants or similar standards, min. 24 years, E, F, G.
The Grande Roche has 29 suites, a Restaurant for 60 guests and a Conference Centre for up to 200 people and is ideally situated in the middle of vineyards. Work permit available.

Come and join our international team and send your complete application with photo to Fredrik Aspegrén, F & B Manager, P.O. Box 6038, Paarl 7620, South Africa.

57623/338036

... und da wir darum wissen, verzichten wir auf die selbstverständlichen Standardformulierungen. Wichtiger erscheint uns, als eine der wenigen persönlich geführten Hotelgruppen, unseren Mitarbeitern die Möglichkeiten zur Weiterbildung, zum Aufstieg und zur Förderung der persönlichen Stärken zu geben. Um dieses erfolgreiche Team zu unterstützen suchen wir für unser Gourmet-Restaurant einen:

CHEF PATISSIER

Wenn Sie an dieser Aufgabe interessiert sind, senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit Lichtbild, Zeugnis und Lebenslauf an unsere Personalleiterin Frau Brigitte Wieser, oder Sie kontaktieren uns unter Tel.: 00 49 - 89 - 55 13 71 68.

HOTEL KÖNIGSHOF

Schützenstraße 11 · D - 80335 München
Tel.: 00 49 - 89 - 55 13 7-0 · Fax: 55 13 71 73

H 57632/237337

STELLENGESUCHE

Schweizer, mit Sprachen D/I/F, mit langjähriger Erfahrung als Night Auditor sucht

Arbeit evtl. auch als Kellner
(ohne Erfahrung)

Rolando Fuchs, 6672 Gordevio

A 57628/42790

STELLENGESUCHE • DEMANDES D'EMPLOI

Gesucht Stelle als

Praktikantin für Réception

CH, 18 Jahre, weiblich, HDS-Schule, Cambridge Diplom, 1 Jahr Institut La Neuveville.

Ihr Anruf freut mich:
Telefon 071 44 64 04

57746/367753

Sous-chef/Küchenchef und Serviertochter,

deutsch

Er: 24 Jahre, ehrgeizig, flexibel, engagiert. Erfahrungen in allen Sparten, Topgastronomie, Hotelküche, Partyservice, A-la-carte. Bisherige Aufenthalte: D, BL, CH, LI.

Sie: 20 Jahre, nettes, freundliches Auftreten. Kürzere Erfahrung im Servicebereich, in ungekündigter Stellung, evtl. Saisonwechsel.

Suchen neue Herausforderung und Erfahrung, ab Anfang Dezember, im In- und Ausland.

Nette Angebote erbeten unter Chiffre 57636, hotel + touristik revue, 3001 Bern.

57636/64955

Engagierter Küchenchef (33 J.), mit Erfahrungen in der gehobenen Gastronomie, sucht neues Betätigungsfeld als

Küchenchef

um Ihre anspruchsvollen Gäste zu verwöhnen.

Beste Referenzen sind vorhanden.

Über Ihr Angebot freut sich:
J. Wägelein, Falkenplatz C,
3253 Schnottwil,
Telefon 032 81 54 85.

57745/367761

Kaufm. Ausbildung, Fremdsprachenkenntnisse in E/F/I, Initiative, Flexibilität und viel Durchsetzungsvermögen...

... besitze ich bereits. Da ich mich weiterbilden möchte (Schweizerin, 28 Jahre) und ich mich für die berufsbegleitende Höhere Fachschule für Tourismus (HFT) an der HWV in Luzern interessiere, suche ich per sofort oder nach Vereinbarung eine neue und vielseitige Herausforderung als

kaufm. Angestellte (80 oder 90%)

in einem touristischen Betrieb in der Region LU/ZG/AG. (Habe ½ Jahr Erfahrung als Hotel-Réceptionistin).

Ich freue mich auf Ihren Anruf.

Gaby Stutz
Telefon P: 057 46 26 75
Telefon G: 057 46 12 61

57687/352381

Neue Herausforderung gesucht!!!
Hotelfachfrau, deutsch, 27 Jahre, Abitur, kfm. Grundkenntnisse, gute EDV-Kenntnisse, Englisch und Französisch in Wort und Schrift, z.Zt. als Reservierungsleiterin tätig, möchte die gehobene Schweizer Hotellerie kennenlernen und sucht für die Wintersaison entsprechende Stelle am Empfang. Angebote unter Chiffre 57651, hotel + touristik revue, 3001 Bern.

57651/367648

Seriöser junger Mann (CH, 24) aus der D.-Schweiz, mit abgeschlossener handwerklicher Berufslehre, sucht

Stelle im Gastgewerbe

vorzugsweise in Hotelbetrieb, in der **W.-Schweiz.** Habe sehr gute Englischkenntnisse (1½ Jahre Amerika-Aufenthalt) und ich bin offen, etwas Neues zu lernen, im besonderen die franz. Sprache.

Ich freue mich auf Ihren Anruf.

Telefon 042 31 53 61.

P 57709/44300

Wer gibt erfolgorientirtem 21-j. Koch die Chance, den Beruf als **BETRIEBSASSISTENT** zu erlernen und mit Freude auszuführen?

Gelernter Koch, Erfahrung in Klein- und Grossbetrieben, Fähigkeitsausweis A. Verfügbar ab 1. Oktober 1993 im Raum Zürich.

Ich freue mich auf interessante Offerten unter Chiffre 57650 an hotel + touristik revue, 3001 Bern.

57650/367664

Suche nach Vereinbarung neue Herausforderung als

Direktor/Pächter
(grösserer Betrieb angenehm)

Ich biete
- 30 Jahre jung
- loyal, dynamisch
- fachlich gut ausgebildet
- Betriebsführungserfahrung.

Offerten erbeten an Chiffre 57701, hotel + touristik revue, 3001 Bern.

57701/306045

Wer sucht der findet!
Erfahrene, verantwortungsbewusste und aufgestellte

Gouvernante/ Hauswirtschaftsleiterin
(w., 28 J., CH)

sucht im Oberwallis (Brig/Umgebung) eine neue Stelle in Gastgewerbe/Heim.

Eintritt: nach Vereinbarung.

Ich freue mich auf Ihre Offerte unter folgender Chiffre-Nr.: 57729, hotel + touristik revue, 3001 Bern.

57729/266515

Dipl. Hotelier-Restaurateur VDH

(37/CH) mit langjähriger Erfahrung in der Hotellerie und Verwaltung, sucht per Anfang 1994 eine neue Herausforderung als Direktor oder interessante Tätigkeit in der Verwaltung. Offerten sind erbeten an Chiffre 57750 der hotel + touristik revue, 3001 Bern.

57750/367834

Die Übernahme von Verantwortung, die Mitarbeiterführung, die Kontrolle des Angebotes auf Qualität und Saison sowie eine gepflegte Gästebetreuung sind für mich eine Selbstverständlichkeit. Als Geschäftsführerin mit mehrjähriger Praxis suche ich ab 1. Januar 1994 oder nach Übereinkunft einen neuen Wirkungskreis als

Geschäftsführerin in Gastronomiebetrieb

oder eine Tätigkeit in ähnlichem Bereich.

Gerne erwarte ich Ihre Offerte unter Chiffre Nr. 57649, hotel + touristik revue, 3001 Bern.

57649/367656

Erfahrenes Schweizer Ehepaar sucht

neue Herausforderung

als **Geschäftsführer** ab November 1993.

Bevorzugte Gegenden Innerschweiz, Luzern oder Bündnerland, auch Skigebiet. Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme unter Chiffre 57601, hotel + touristik revue, 3001 Bern.

57601/367494

Pianist
mit u. ohne Elektronik, je nach Bedarf; guter Gesang, sehr variabel, für Piano-Bar, Dancing usw., vielseitig vom Oldie, Evergreen bis mod. Hit; frei für Winter 1993/94 o. n. Vereinbarung, evtl. auch nur fürs Wochenende. **Anfr.: CH-8238 Büsingen/a. Hrh. b. Schaffhausen, Tel. 0049/7734-7338, Fax 7339.**

57599/345458

Junges Östreicherpaar sucht Stelle im englischen Sprachraum ab Mitte Oktober für ihn als

KOCH
(13jährige Berufserfahrung)
für Sie als

SERVICEANGESTELLTE
(4jährige Berufserfahrung).

Weitere Auskünfte erteilt gerne: Restaurant UHU, CH-8784 Braunwald, Tel. 058/841 736.

P 57604/44300

Deutsch-/englischsprachige Chinesin (mit abgeschl. kaufm. Ausbildung) sucht

Einstiegs-Ausbildung

in seriöser Schweizer Gastronomie (Hotel/Gastgewerbe).
Gerne würde ich **alle Sparten** der Gastronomie praktisch erlernen. Ausgeschlossen sind Nachtclub oder ähnl. Tätigkeiten. Chinesische **Kocherfahrung** wird bei Bedarf geboten.
Kontakt an: Miss Lucia I. Huang
5th Fl., No. 1 Alley 22 Lane 316,
Chih Hsin Road
Taipei, 11272 Taiwan/R.O.C.
Fax 008886-2-8584178.
Ich beantworte jede **seriöse** Zuschrift und bedanke mich für Ihre Mühe.

57563/367400

Halten Sie die Asse in der Hand?

Das neue Handbuch «Marketing der Gastfreundschaft» zeigt Ihnen einige Tricks und Tips, um das Spiel zu gewinnen.

Gastfreundschaft ist unbezahlbar.

☐ Darum leiste ich mir dieses wichtige Buch und bestelle ____ Ex. à SFr. 136.–

☐ Halt, vorher möchte ich den Prospekt sehen.

Name: _____ Vorname: _____

Firma: _____

Strasse: _____ PLZ/Ort: _____

In Couvert oder auf Postkarte einsenden an: Schweizer Hotelier-Verein, Monbijoustrasse 130, 3001 Bern