

Zeitschrift: Hotel- + Touristik-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 101 (1993)
Heft: 33

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>

touristik hotel + revue

DIE FACHZEITUNG FÜR
HOTELLERIE, GASTRONOMIE, TOURISMUS UND FREIZEIT

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

HOTEL·TOURISMUS

Hotel-Riese «Maritim» 3

Die neue Nummer 1 der deutschen Hotelketten «Maritim» hat vorerst keine Schweiz-Gelüste.

Ramada/Penta-Vertrag 6

Ramada schluckt Penta nur mit 49 Prozent. Die beiden Schweizer Franchise-Häuser sträuben sich gegen den Wechsel.

F & B · TECHNIK

Walliser Weine 9

Die intergrierte Produktion von Walliser Weinen nimmt mit wachsenden Erfolgen immer mehr zu.

Bedürfnisklausel 10

Die Basler Handhabung der Alkohol-Bedürfnisklausel ist weit liberaler als es vielen Wirten recht ist.

TOURISTIK·REISEN

USA: Pseudo-Reiseagenten 11

In den USA kann man sich Phantasie-Arbeitsplätze in Reisebüros erkaufen. Nur um selbst mit Rabatt zu reisen!

Hotelplans neues Ressort 11

Hotelplan schafft ein neues Marketing-Department. Roland Hansmann wirbt, fördert, betreut und leitet.

HOTEL·TOURISME

Profession: maître d'hôtel 16

Pendant trente ans Lucien Bacchetta a été maître d'hôtel au Château d'Ouchy. Réflexions d'un homme de terrain.

Autoroutes nommées désir 17

Le programme de construction des routes nationales en 1993 intéresse particulièrement la Suisse romande

SHV·SSH·SSA

Ex-Yougoslavie: directives 19

Dès novembre prochain, de nouvelles directives concernant la main-d'œuvre yougoslave entrent en vigueur.

Parolen gefasst 19

Die Verbandleitung SHV hat zu drei Vorlagen der kommenden eidgenössischen Volksabstimmungen Parolen gefasst.

Marketing touristique

À l'assaut des médias électroniques

Contrairement à d'autres branches de l'économie, le tourisme helvétique n'a jusqu'à présent guère utilisé les médias électroniques pour vanter ses produits au grand public. Les radios et les télévisions sont pourtant des supports extrêmement efficaces. La timidité avec laquelle le tourisme apparaît encore dans ces médias s'explique en partie par des raisons financières. Il est presque certain que les messages publicitaires diffusés par l'intermédiaire des médias électroniques et de la télématique seront appelés, sinon à remplacer, du moins à concurrencer sérieusement les prospectus traditionnels.

Pages 2 et 15

Kuoni 157er Nummer

24 Stunden Hotline im Minutentakt

«Grüezi und willkommen bi de 24 Stunde Ferie-Hotlajn vo Kuoni», sagt die anonym bleibende Stimme am Telefon, nach der Wahl 157 04 04. Als erster Reiseveranstalter hat Kuoni eine derartige Nummer eröffnet. Während 24 Stunden können seit diesem Montag Last-Minute-Angebote, Graumarkt-Tickets, Kataloge oder Direktverbindungen zur nächsten Kuoni-Filiale verlangt werden. Falls die Sache klappt, wäre es denkbar, dass auch eine Integration von weiteren Reisebüros vorgenommen würde, vor allem in Gegend, in denen Kuoni weniger stark vertreten ist. Seite 11

SBB-Privatbahnhöfe

Der Bahnhof wird Reisebüro-Konkurrent

Wenn die von den SBB geplanten Massnahmen im regionalen Personenverkehr umgesetzt werden, bleiben zahlreiche Bahnhöfe buchstäblich auf der Strecke. Eine Projektgruppe der SBB prüft deshalb neue Angebotskonzepte für die freien Kapazitäten. Erwächst den Reisebüros daraus eine Konkurrenz oder neue Möglichkeiten?

STEPHAN WEHRLE

Der regionale Personenverkehr in der Schweiz bringt abseits der Agglomerationen nur 22 Prozent der Bahn-Erlöse ein, verursacht aber 34 Prozent der Kosten. Während beispielsweise die Regionalzüge der Agglomeration Zürich so viel kosten wie der Regionalverkehr im Grossraum Zürich, tragen sie aber nur halb so viel ein wie der Regionalverkehr um Zürich. Angesichts der prekären Ertragslage ist laut dem von den SBB veröffentlichten Papier «Massnahmen im Regionalverkehr» sofortiger Handlungsbedarf gegeben. Bereits im nächsten Jahr

sollen deshalb Massnahmen wie Busumstellungen auf stark defizitären Nebenlinien (Monthey-St. Gingolph, Flüelen-Göschenen, Airole-Bellinzona, Laufenberg-Koblentz) oder eine Leistungsreduktion umgesetzt werden.

Diese Kürzung soll insgesamt etwa 4000 Zugkilometer am Tag betragen, was rund acht Prozent des heutigen Angebots auf den betroffenen Linien oder drei Prozent des gesamten Regionalverkehrs-Angebotes entspricht.

Wiederverkauf am Bahnhof

Als Folge dieser Leistungsreduktion, bei der die Grundversorgung gewährleistet bleiben soll, entstehen in zahlreichen Bahnhöfen freie Kapazitäten. Eine Arbeitsgruppe der SBB soll deshalb noch in diesem Jahr Varianten für bessere Auslastungen der betroffenen Bahnhöfe überprüfen. Die unter anderem als Billett-Verkaufsstellen funktionierenden Bahnhöfe sind für den Wiederverkauf von touristischen Leistungen wie geschaffen: Laut SBB-Pressesprecher Christian Krüchi ist es durchaus denkbar, dass in absehbarer Zeit zahlreiche Stationsbeamte neben

Fahrkarten auch Angebote von Kuoni, Hotelplan, Imholz und anderen Tour Operators verkaufen. Der marode Bahnhof im Ort könnte auf diese Art innert kurzer Zeit zum Konkurrenten des lokalen Reisebüros werden. Mit wenig Aufwand könnten zudem Beamte, die mit dem touristischen Angebot bereits vertraut sind, von den Reiseveranstaltern in speziellen Workshops für den Wiederverkauf ihrer Produkte ausgebildet werden, ganz nach dem Beispiel Eurotrek.

Kommission für Bähnler

Der Vorteil des «SBB-Reisebüros»: Als Vertragspartner eines grossen Tour Operators können die polyvalenten Bähnler die höchstmöglichen Kommissionsätze herauswirtschaften. Krüchi sieht jedoch in erster Linie Synergien: Ein Reisebüro könne sich ja im lokalen Bahnhof einmieten und so zum Partner des Bahnhofsvorstandes werden, wie dies beispielsweise bereits in St.Gallen-Bruggen funktioniert.

Im Falle eines der «gefährdeten» Bahnhöfe ist jetzt der Schweizerische Eisenbahnverband SEV aktiv geworden. Unter seiner Regie soll der «Heidi-Bahn-

hof» Maienfeld ab nächstem Jahr zu einem Dienstleistungszentrum auf privatrechtlicher Basis umfunktioniert werden.

Heidiland im IATA-Bahnhof

In Maienfeld werden voraussichtlich denn auch zahlreiche Reisebüro-Angebote offeriert, wie SEV-Pressesprecher Gerri Schmitzer gegenüber der *hotel + touristik revue* bestätigt. Denkbar ist laut Schmitzer, dass der Bahnhof Maienfeld IATA-Agentur und Mitglied des Reisebüro-Verbandes wird. Naheliegend wären zudem eine enge Zusammenarbeit mit dem lokalen Verkehrsverein oder gar Aktivitäten im Incoming-Bereich. Dass eine Bahnstation auch in heutigen Zeiten als Begegnungszentrum einen Stellenwert hat, könnte mit dieser innovativen Idee bewiesen werden. Eine Tatsache bleibt jedoch, dass die SBB mit einem riesigen Netz an potentiellen Wiederverkaufsstellen einen Trumpf in der Hand haben, der sich mittel- und langfristige Zulasten der kleinen und unabhängigen Reisebüros auswirken könnte.

Weitere Beiträge zum Thema Bahn: Seiten 5, 14, 17, 20

Zwischenbilanz von der Schweizer Gemüse- und Früchteernte



Wochen-Menü: 1 564 000 Kopfsalate

Von den Auswirkungen des ungünstigen Wetters hat sich das Gemüse weitgehend erholt, aber auf dem Früchtemarkt sind die Ernteeinbrüche nachhaltiger spürbar. Die Herbstsorten-Äpfel werden den Markt knapp decken und die Preise entsprechend höher ausfallen als im Vorjahr.

Auf die Fellenberg-Zwetschgen lohnt es sich dieses Jahr nicht zu warten; sie wurden zu grossen Teil verhagelt. Weniger gelitten haben die Bühler-Zwetschgen, die jetzt auf den Markt kommen. Die Ernte der Freilandtomaten aus dem Wallis erreicht die Spitze, und nach der

durch Regen- und Hagelwetter bedingten Mangelversorgung im Juli, wächst der Schweizer Kopfsalat wieder in Hülle und Fülle. Letzte Woche wurden 470 Tonnen geerntet.

(Foto Schweizerische Gemüse-Union)

Seite 7

Rosen Thal
für die Gastronomie
CH und FL exklusiv bei:
SIBIRIO
Sternegg AG
Silberwarenfabrik
6201 Schaffhausen
Tel. 059-25 12 91
Fax 24 80 94
Showroom: 8003 Zürich
Manessestr. 10
Tel. 01-242 32 88

Statt selber kaufen
und waschen
Hotelwäsche «leasen»!



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

Ein Unternehmen der **harkusi**-Gruppe
31396/179990

keys Front-Office
Software vereinfacht
Ihre Gästeverwaltung.

Verlangen Sie eine
Demonstration von
keys Front-Office.
Try and rent!

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

Lucullus Programming AG
4012 Basel
Ultrasoft AG
3052 Zollikofen

keys
Informatik für die Gastronomie

Tourismus in den elektronischen Medien (I. Teil)

Lokalradios reiten auf der Tourismuswelle

Die Lokalradios gewinnen jährlich an Höreranteil und an Bedeutung - auch für den Schweizer Tourismus. Das haben mittlerweile auch Verkehrsverbände und -vereine realisiert, welche sich in ihrer Medienarbeit immer intensiver um die Lokalradios bemühen. Ohne Geld läuft allerdings auch hier häufig wenig bis nichts, wie unsere Umfrage bei den Lokalradios ergab.

GERMAN ESCHER

Findet Tourismus auf Ihren Lokalradio statt? Zehn von zwölf Sender beantworteten diese Frage mit einem Ja. Einzig Radio Argovia (Aargau) und La Voce (Bellinzona) strahlen nicht regelmässig eine Tourismusendung aus. Tourismusaktuell, Travel-News, Travel-Shop, Reise-Casino, Reise-Tip, Reisefieber, Spiel mit Orten oder Zermatt-Aktuell heissen die Sendegefässe oder Quiz, die sich an Reiselustige oder Gäste vor Ort wenden. So unterschiedlich wie die Namen sind auch die Sendekonzepte und Bedingungen. Tourismusberichterstattung hat je nach Standort und Hörerschaft des Radios eine andere Ausrichtung. Vor allem die städtischen Sender senden journalistisch aufbereitete Reisemagazine aus, die in- und ausländischen Themen fachgerecht aufbereiten. Mit Ausnahme von Radio

Förderband werden auch ausländische Destinationen vorgestellt. «Reine PR-Beiträge werden nicht ausgestrahlt», wird seitens von Radio 24 (Zürich) betont. Der Beitrag müsse einen «klaren Informationswert» haben. Für Radio Z (Zürich) ist es wichtig, dass ein eigener Mitarbeiter die Destination besucht hat. Daneben komme in den meisten Fällen noch ein kompetenter Gesprächspartner zu Wort. Zudem berichtet Radio Z, das sich selber gerne als das Tourismusradio sieht, über den Reisemarkt sowie über Bilanz- und Produktpressekonferenzen der Veranstalter. Tips und Trends aus dem Tourismus vermittelt auch Radio Förderband (Bern) seinen Hörern. Über die Auswahl der Beiträge entscheidet der jeweilige Moderator. «Aktuell, attraktiv und von breitem Interesse», umschreibt Radio Aktuell (St. Gallen) die wichtigsten Bedingungen. Bei Radio ExtraBern muss das «Aktuelle aus der Reisebranche» vor allem «journalistisch und interessant für den Hörer» sein. Für Radio Basilik (Basel) steht der «klare Service- und Informationscharakter» im Vordergrund.

Quiz für Hörer und Sponsoren

Casino - so verspricht Radio Basilik - ist ein aus Spannung, Unterhaltung und Information geprägte Reisequiz, das in «enger Zusammenarbeit mit dem Sponsor» präsentiert wird. Auch bei Radio Z hat sich «Spiel mit Orten» zu den beliebtesten Sendungen gemauert. Entsprechend gross ist das Interesse in der Tourismusbranche. Werbekunden werden hier deshalb bevorzugt behandelt. Auch andere Sender schätzen die offerierten Preise (Reisen, Ferienwochenende, Skiautos etc.) für ihr Tourismusquiz, wollen es aber nicht zur Bedingung für eine Teilnahme erheben. «Unter keinen Umständen» muss die Ferienregion für Reisequiz auf Radio 24 irgendwelche Preise spenden. Ähnlich konsequent ist die Haltung bei Radio Förderband. Die neue Verordnung über Sponsoring dürfte zu einem weiteren Ausbau der Tourismusberichterstattung führen - etwa bei Radio ExtraBern: «Wenn wir einen Sponsor finden, möchten wir regelmässig wöchentlich eine Stunde machen.» Der Entscheid, wie diese Entwicklung weiter verläuft, liegt nach Ansicht von Radio 24 vor allem «in den Händen der Tourismusbranche.» Die redaktionelle Hoheit müsse weiterhin beim Radio bleiben, warnt Radio Z vor einer Vermischung. Trotz der immer enger werdenden Verknüpfung zwischen Touristikern und Programmgestalter glauben aber heute noch alle Stationen, grundsätzlich eine unabhängige Berichterstattung gewährleisten zu können. Dass es dabei «häufig zu einer Gratwanderung zwischen Journalismus und kommerziellen Überlegungen kommt», ist nach Ansicht von Radio Z nicht zu vermeiden. Als einzig befragte Station gibt Radio Eviva (Zürich), das vor allem Volksmusik via Satellit ausstrahlt, unumwunden zu, dass redaktionellen Beiträgen aufgrund der von den Anbietern ein-

gekauften Werbezeit zugestimmt wird. Für die Lokalradios in den typischen Ferienregionen bedeutet Tourismusberichterstattung vor allem Dienstleistung gegenüber dem Gast. Als eigentliche Tourismusender können Radio Matterhorn (Zermatt), Radio Saas (Saas Fee) und Radio Piz Corvatsch (St. Moritz) bezeichnet werden.

Gästeinfo selten gratis

Seit nunmehr zehn Jahren versorgt das Zermatter Lokalradio seine Gäste jeden Morgen mit Schnee- und Wetterbericht, Veranstaltungshinweise etc, ohne dabei von der Gemeinde oder dem Kurverein unterstützt zu werden. Ein Beitragsgesuch wurde von der Gemeinde erst kürzlich abgelehnt. Anders im Saatal, wo jeder Verkehrsverein pro Bett jährlich 1,60 Franken bezahlt und sich ebenfalls die Bergbahnen an den Radiokosten beteiligen. Eine enge Zusammenarbeit mit Verkehrsvereinen und Bergbahnen strebt auch Radio Piz Corvatsch an: Dienstleistungen im Rahmen der täglichen Ferien- und Freizeitagenda, in der jeden Montag die neuen Gäste begrüsst werden, werden von den Südbündner Verkehrsvereinen bezahlt. Für Schneebericht und Wandertip beteiligen sich ebenfalls die Bahnen an den Kosten. Während Radio Grischa im Bündnerland diesen Service gratis erbringt, verlangen Radio Argovia und Radio Aktuell einen Umkostenbeitrag. Radio Rottu in Visp (Obervallis) kassiert pro Verkehrsverein monatlich 200 Franken.

Siehe auch Seite 15



Verbände und Vereine im Tourismus entdecken mehr und mehr die Lokalradios, welche mit steigendem Höreranteil auch für das Marketing im Schweizer Tourismus von grosser Bedeutung sind. Foto htr: German Escher

«Lokalradios sind flexibler»

«Wir haben die Bedeutung der Lokalradios lange verkannt», gesteht Viktor Bortler, Vizedirektor beim Walliser Verkehrsverband. Doch mittlerweile hat er wie die meisten Verkehrsverbände und -vereine reagiert. Genutzt werden die elektronischen Medien vor allem für die Information nach innen: Die Lokalradios erfüllen für den Gast im Ferienort eine wichtige Funktion, versorgen ihn mit Ausgetippt, Schneeberichten, Wandertipps usw. Walter Twerenbold, Direktor des Verkehrsverbandes Berner Oberland rühmt den «mehrsprachigen» und «ausgezeichneten Infodienst» sowie die gute Zusammenarbeit mit dem gleichnamigen örtlichen Lokalradio. Martin Vincenz, PR-Leiter beim Verkehrsverein Graubünden, betont die «äusserst wichtige Kommunikation mit den Einheimischen und Gästen.» Der Verkehrsverein Graubünden ist denn auch Aktionäre bei Radio Grischa und nimmt gar Einsitz in dessen Verwaltungsrat. Gemeinsame Ausseneinsätze und Wettbewerbe verdeutlichen die enge Zusammenarbeit vor Ort. Eine ähnliche Stossrichtung verfolgt der Walliser Verkehrsverband, der mit den Lokalradios Chablais, Rhone und Rottu eine aufwendige Sensibilisierungskam-

pagne mit Ausseneinsätzen durchgeführt hat. Einen unterschiedlichen Stellenwert messen die Touristiker den Lokalradios in ihrer Informationsstrategie nach ausser bei. Während die Berner Oberländer die städtischen Radios zur Marktbearbeitung laut Twerenbold «nur am Rande» einsetzen, sind die Bündner und Walliser schon aktiver: Im letzten Winter liess der Verkehrsverein Graubünden an 16 Wochenenden über 11 Lokalradios Verkehrsprognosen und -tips, Schneeberichte etc. ausstrahlen. Zur eigentlichen Marktbearbeitung setzt die Bündner Dachorganisation allerdings nach wie vor auf die visuelle Kommunikation und damit auf die Printmedien. Allerdings sind auch im Graubünden verschiedene Kurorte bereits in die Lokalradio-Werbung eingestiegen. Am stärksten interessieren sich die Walliser für die Lokalradios. Für den Musikwettbewerb «Saas erklingt» beispielsweise hat die Tourismusgemeinschaft Saas eng mit den Lokalradios Sunshine und Eulach zusammengearbeitet, welche regelmässig Kandidaten zum Einsenden von Tonträgern aufrief. Während einem Monat sind täglich die entsprechende Trailers und Berichte

übers Saatal ausgestrahlt worden - zum bescheidenen Betrag von insgesamt 10 000 Franken. «Die Radiomitarbeiter waren sehr motiviert und gingen nach Möglichkeiten auf unsere Ideen ein,» rühmt der Saaser Kurdirektor Franz Eyer die Zusammenarbeit mit «Eulach» und «Sunshine». Das Medium sei attraktiver, spielerischer und interessanter, um eine Botschaft zu vermitteln, stellt Viktor Bortler fest. «Zudem sind die Lokalradios einfach flexibler». Dass ein redaktioneller Beitrag bei gleichzeitigem Buchen von Werbezeit einfacher unterzubringen ist, räumt auch Bortler ein. Bei der Sendegestaltung könne da schon eher mitgeredet werden. Dabei meint Bortler vor allem das Konzept und weniger den Inhalt: «Es soll ruhig alles kritisch hinterfragt werden. Solche Beiträge wirken auch glaubwürdiger.» Mit Radio Z hat der Walliser Verkehrsverband sogar einen Partnerschaftsvertrag abgeschlossen. Ueber den Preis will sich Vizedirektor Bortler aber nicht auslassen: «Wenn man den redaktionellen Aufwand und die Stunden, an denen das Wallis am Sender präsent sein wird, sieht, ist der Betrag bescheiden.»

GER

Radio DRS zu wenig touristisch

Der Programmstruktur 1991 ist vor drei Jahren auch die Sendung «Touristorama» geopfert worden. Seither tut sich Radio DRS mit der Berichterstattung zum Thema Tourismus reichlich schwer. Von den in die Konsumentensendung «Expresso» integrierten Tourismusepisoden ist nur noch wenig zu spüren. Der Tourismus kommt «eher zu kurz», geben selbst Redaktionsmitglieder zu. Manche Radio-Macher sprechen mit Blick auf die fragierten Serviceleistungen von einer eigentlichen «Programm-Lücke». Reiseziele werden höchstens noch im monatlichen Magazin «Globus» vorgestellt. Auch wenn es keine eigentliche Tourismusendung mehr gebe, sei dies dauern ein Thema, bekräftigt man auf der Radiodirektion. In Sendungen des Regionaljournals, oder im «Doppelpunkt» usw. werden immer wieder touristische Themen behandelt. Auch im Begleitprogramm und Wettbewerben taucht der Tourismus gelegentlich auf. Eine eigentliche Tourismusredaktion mit einem eigenen Sendegefäss wird aber aller Voraussicht auch mit der Programmstruktur 1995 nicht geschaffen. GER

REKLAME

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



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

Wallis

Die Augstbord-Region mit den Gemeinden Büchen, 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 Grössteil der Strecken führt über Forststrassen. Das offizielle Wandernetz wird nirgends tangiert. GER

Graubünden

Nahezu drei Stunden beschäftigte sich der Gemeinderat von St. Moritz mit einem neuen Taxi-Gesetz und Kutscher-Reglement für den Oberengadiner Weltkurort. Künftig wird es drei Kategorien von Taxis geben (mit und ohne Standplatz sowie Hotelbusse). Den Taxifahrern wird das Rauchen in ihren Fahrzeugen verboten sein. Allerdings nur so lan-

SWISSORAMA

Berner Oberland

Die Wiederinstandstellung des Dampfschiffes Blüemlisalp, des einstigen und neuen Flaggsschiffes der Thunersee-Flotte, zeitigt nicht nur für das Stammgewässer positive Effekte: Der Verkehrsverband Thunersee (VVTS) verlängert nämlich das Angebot Dampfkette Berner Oberland bis Ende September, die mit der Blüemlisalp, dem Brienzsee-Dampfer Lötschberg und dem Dampflokotiv der Brienz-Rothorn-Bahn (BRB) innert fünf Stunden von Thun auf Brienzsee Rothorn führt. PG

*

Unter Direktor Martin Grunder geht die Neue Oberländische Schule Spiez (NOSS) neue Wege in die Praxis: Im Rahmen einer Projektwoche hat nämlich die Hotelhandelsklasse der NOSS im Hiltferinger Hotel Bellevue au Lac von Felix Milt unter anderem einen Kinderspielplatz eingerichtet und Menukarten für Kinder gezaubert. Zu hoffen ist nur, dass die angehenden Hotelfachleute dem Oberland erhalten bleiben, dann wä-

re das «familienfreundliche Berner Oberland» wohl bis auf weiteres gesichert. PG

Basel

Die Basler Personenschiffahrts-Gesellschaft AG (BGP) mit ihren Passagierschiffen auf dem Rhein kann bisher auf ein gutes 1993 zurückblicken: «Wir liegen erheblich über den Budgetzahlen und verzeichnen bisher einen Umsatzsteigerung von rund 20 Prozent», versichert BGP-Direktor Niklaus P. Schaefer. Zu diesem guten Resultat haben vor allem die Sonderfahrten mit Angeboten wie Musikgruppen, Tanz oder kulinarische Höhepunkte geführt. Weiterhin massiv defizitär blieben dagegen die Kursfahrten nach Rheinfelden und reitor. Nachdem dieses Angebot bereits in diesem Jahr reduziert werden mussten, schliesst Schaefer eine weitere Reduktion oder gar die gänzliche Streichung dieser Fahrten im nächsten Jahr nicht aus: «Baselland (5000 Franken) und Aargau (50000 Franken) sind gefordert, ihre Beiträge zu erhöhen», erklärt Schaefer. IA

Nr. 1: Maritim

Vorerst keine Schweiz-Gelüste: Deutschlands heimlicher Hotel-Riese

Fast unbemerkt hat sich die «Maritim» Hotelgesellschaft mbH auf den ersten Platz der nach Netto-Umsätzen berechneten Rangliste deutscher Hotelgruppen geschoben. Ein heimlicher Riese schon deshalb, weil über «Maritim»-Chef Hans-Joachim Gommolla so gut wie nichts bekannt ist. In die Schweiz will er vorerst noch nicht expandieren.

GEORG UBENAUF, FRANKFURT

Mit einem Netto-Umsatz von 556,0 Millionen DM für 1992 in Deutschland rangieren die «Maritim»-Hotels auf der jährlich verfassten NGZ-Liste nun vor Accor und Steigenberger auf Platz 1. Inzwischen liegen Schätzungen für 1993 vor - und danach erreicht die «Maritim» Hotelgesellschaft mbH allein in ihren deutschen Hotels einen Netto-Umsatz von 702 Millionen DM, dazu kommen 36 Millionen aus den zu «Maritim» gehörenden internationalen Häusern.

Der grosse «Unbekannte»

Der Mann hinter «Maritim» und hinter den Millionenumsätzen heisst Hans-Joachim Gommolla, ist 72 Jahre alt, stammt aus Brandenburg, stieg mit 42 aus seinem Beruf als Maschinenbauingenieur aus und errichtete 1996 am Timmerdorfer Strand sein erstes Hotel «Maritim» - nahe dem Meer, wie dieser Name wörtlich übersetzt heisst. Inzwischen

gibt es 45 «Maritim»-Hotels, darunter als Flaggschiff das «Maritim Grand Hotel» an der (ehemals Ost-)Berliner Friedrichstrasse - weitab vom Meer. Von Gommolla gibt es keine Vita und kein Foto. Nur zweimal machte er eine Ausnahme: Im April für die «WirtschaftsWoche» und jetzt für die *hotel+touristik revue*.

Spezielles Mangement

Nur wenige «Maritim»-Hotels laufen in Pacht - die meisten plant und baut die firmeneigene «Finanz-, Bau- und Grundstücksverwertungsgesellschaft mbH & Co. KG» (FBG) selber - geschätzter FBG-Umsatz für 1993: Rund 208 Millionen DM. Für den Hotelbetrieb gibt es im westfälischen Bad Salzuflen eine Konzernzentrale mit nur 41 Mitarbeitern. Der Chef des Hotels «Maritim» in Köln, *Reiner Mülhausen*, ist zugleich Pressesprecher für den Konzernherrn, eine kleine Pressestelle in Bad Salzuflen kümmert sich um die «aktive Pressearbeit». Jeder leitende Angestellte hat mindestens einen Zweitjob bei «Maritim». *Karl-Heinz Schellinger* zum Beispiel ist nicht nur Chef des «Maritim» in Bad Salzuflen und Regionaldirektor, er ist auch noch Zentraleinkäufer für alle Hotels.

Ferien-Atmosphäre

Entsprechend der Tradition des ersten Strand-«Maritim» legt die Gruppe immer noch Wert darauf, dass alle Häuser «Kongress- und Ferienhotels» seien. Malta, Mauritius, Teneriffa sind die exotischen Standorte von «Maritim»-Häu-

sern, doch auch hier überwiegt - wie in fast allen Häusern der Gruppe - die deutsche Klientel. Der Ferien-Aspekt entfällt zwar für die vielen inzwischen florierenden Stadthotels, doch selbst die City-Topphäuser sollen laut Pressesprecher Mülhausen ein möglichst grosses Freizeitangebot bereithalten. Die Einnahmen aus dem Tagungs- und Kongressbereich machen bei «Maritim» rund 45 Prozent der Umsätze aus. Und ein Grossteil der Zimmer-Umsätze stammt aus Festvereinbarungen mit Firmen, die zu Niedrigtarifen abschliessen. Reine Individualbuchungen von Geschäfts- und Privatreisenden machen etwa 12 Prozent des Umsatzes aus. Dass «Maritim» nicht unbedingt mehr mit Nähe zum Meer assoziiert werden kann, scheint kein Handicap für die Hotels zu sein. «Wichtig ist, dass sich der Name in allen Sprachen gut aussprechen lässt», betont Mülhausen. Wichtig sei ferner die gute Ausstattung im Vier-Sterne-Bereich.

Nur mit dem Berliner Grand ist die stark expandierende «Maritim»-Gruppe abgedeckt. Die Fünf-Sterne-Ebene vorgestossen.

Schweiz: Kein Nah-Ziel

Die Schweiz ist kein Nah-Ziel für die stark expandierende «Maritim»-Gruppe. Zunächst soll der deutsche Osten weiter abgedeckt werden. Gommolla hatte sich stark für die «Interhotels» der DDR interessiert, war aber von der Klingbeil-Gruppe ausgestochen worden. Von Klingbeil aber wurden inzwischen sieben ehemalige «Interhotel»-Häuser übernommen.

Sollte aus der Schweiz ein interessantes Kauf- oder Pachtangebot kommen, das sich bei guter Lage auch «gut rechnen» lasse, so sei man «sicherlich nicht abgeneigt». Doch sieht man bei «Maritim» die bevorzugten Grossstädte wie Zürich, Basel, Bern, Genf zu dicht besetzt, als dass man selber auch noch Handlungsbedarf verspüre.



Ein seltenes Bild: Der nahezu unbekanntete Chef der nach Umsätzen neuen Nummer eins deutscher Hotelketten, «Maritim»-Chef Hans-Joachim Gommolla (72), lässt sich zusammen mit seiner Rechtsberaterin und Tochter Monika Gommolla sowie engsten Kaderleuten fotografieren. Foto: Maritim/htr

Ein reines Familienunternehmen

«Maritim»-Chef Hans-Joachim Gommolla hat die besondere Gabe, sich immer wieder mal unerkannt unter sein Volk zu mischen. Da es kaum Fotos von ihm gibt, kann er anonym seine Hotels inspizieren und später den jeweiligen Direktoren die Leviten lesen. Die meisten seiner Angestellten - duzt Gommolla und jeder weiss: «Wenn er dich siezt, dann sieht es schlecht für dich aus».

Dennoch: Im Durchschnitt bleiben «Maritim»-Manager 14,7 Jahre seiner Firma. Inzwischen wirkt neben Gründer Gommolla auch Tochter *Monika* aktiv in der «Maritim»-Chefetage. Die

studierte Juristin fungiert als Geschäftsführerin neben ihrem Vater. Ihre Schwester *Christel* ist nicht im Unternehmen tätig, hält aber, wie *Monika*, 50 % der Anteile an der HIB, Hotel- und Immobilienbeteiligungsgesellschaft. Die HIB ist mit 64,88 Prozent an der Finanz-, Bau und Grundstücksverwertungsgesellschaft mbH FBG beteiligt, die anderen 35,12 % hält Senior Gommolla selbst. Und dieses FBG ist zu 93,34 Prozent Kapitaleignerin bei «Maritim» - die restlichen 6,66 % teilen sich fifty-fifty Senior Gommolla und die HIB. Ein reines Familienunternehmen also. GU

HOT-TEL

Ferienwochen für Alleinerziehende. Obschon eine erste Auflage im letzten Winter nur harzig angelaufen war, führt das Adelboden Hotel Crystal auch weiterhin Ferienwochen für Alleinerziehende durch. Obgleich laut Hotelier *Donald Wick* die Preisgestaltung und das Erreichen des Segmentes problematisch ist, stiess das Angebot vom 10. bis zum 17. Juli auf ein gutes Echo (Herbst: 9. bis zum 16. Oktober). Adelboden haucht mit einem reichhaltigen Kinderprogramm dem neuen Berner Oberländer Slogan «Familienfreundlichkeit» tatkräftig Leben ein und schafft damit als einer der wenigen Ferienorte ein günstiges Umfeld auch für Alleinerziehende Väter und Mütter.

*

Zug: Kein Hotelsterben. Im Kanton Zug gibt es laut offizieller Statistik 49 Hotel- und Kurbetriebe. In den vergangenen fünf Jahren musste nur gerade der «Lindenhof» in Baar seine Türen schliessen (drei Hotels pro Woche in der ganzen Schweiz). Hinzu kamen das Hotel Lorze in Cham und das Seminarhotel in Unterägeri. Zug lebt hauptsächlich vom Geschäftsreiseturismus. Trotz anhaltender Rezession haben die beiden grössten Hotels, das Parkhotel Zug und das Kurhaus und Ferienheim Ländli in Oberägeri umsatzmässig zugelegt. Allerdings: Die Halbjahresbilanz der Logiernächte im Kanton Zug zeigt eine Abnahme von drei Prozent.

Grandhotel Giessbach, Brienz

Keine Kantons-Subventionen: Harter Kampf um Kapitalaufstockung

Seit er weiland im Engadin erstmals die Kreise des Tourismus störte, ist der ehemalige Journalist Franz Weber zu einem Synonym nicht nur für Naturschutz, sondern auch für heissblütiges Engagement geworden. Jüngstes Beispiel ist seine Klage, man wolle ihm das Briener Grandhotel Giessbach wegnehmen

PETI GRUNDER

«Dass man jetzt über den Giessbach spricht, ist eigentlich gar nicht so schlecht», findet *Fritz Kreis*, Direktor des 4-Stern-Hotel Giessbach am Brienersee. Auch wenn die Schlagzeilen, die seinen Betrieb zurzeit macht, wenig erfreulich sind, gewinnt er ihnen wenigstens werbemässige eine gute Seite ab.

Vor Abbruch bewahrt

Erneut ins Gerede gekommen ist das Hotel, weil der Naturschützer *Franz Weber* lauthals beklagt, man wolle ihm das Bijou am Brienersee wegnehmen. Bekanntlich hatte Weber die weitläufige, 1874 angelegte Liegenschaft anfangs der Achtzigerjahre mit einer nationalen Sammelaktion, die bis heute rund 17

Millionen Franken einbrachte, vor dem Abbruch bewahrt. 1987 wurde das Haus schliesslich in allem Glanz wieder eröffnet, und mittels der Stiftung «Giessbach des Schweizer Volk» sowie einer Betriebsgesellschaft kontrolliert Weber das Unternehmen nach wie vor weitgehend allein.

Hotel ist unterfinanziert

Die Hintergründe der Polemik zeigen freilich ein differenziertes Bild, als es Weber in seiner bekannt pointierten Art zeichnet: Wie Hotelier Kreis bestätigt, ist die Ertragslage des Unternehmens zwar gut, der Ein-Saison-Betrieb erzielt beispielsweise im vergangenen Sommer einen Umsatz von fast fünf Millionen Franken.

Die Kapitaldecke der Liegenschaft jedoch, deren komplette Renovation bis anhin gegen 30 Millionen Franken verschlungen hat, erscheint bedenklich schmal. Man habe auch ausserhalb der eigentlichen Hotellerie enorm viel in das Ausflugsziel investiert, räumt denn auch Kreis ein, und vielleicht sei das eine oder andere in der Tat zu schnell realisiert worden.

Subventionen vom Kanton?

Weber war an den Kanton Bern gelangt, um unter anderem Subventionen für die

dringende Sanierung der ältesten Drahtseilbahn Europas zu beantragen (sie führt vom Seeufer zum Hotel). Nun schuf der Kanton Bern, der im Giessbach mit rund zwei Millionen Franken engagiert ist, Remedur: Das Gesuch wurde abgelehnt, und eine Arbeitsgruppe, in der neben dem Kanton auch die am Giessbach ebenfalls finanziell beteiligte Gemeinde Brienz vertreten ist, schlug Weber unter anderem vor, die Aktien seiner Betriebsgesellschaft Parkhotel Giessbach AG massiv abzuwerten, das Kapital aufzustocken und die AG weiteren Kreisen zu öffnen. Weber verfügt über eine Einzelunterschrift.

Kapitalaufstockung

Diese Vorschläge sind Weber nun buchstäblich in den falschen Hals geraten, vermutet er doch hinter den Vorschlägen einen Versuch, ihm das umsorgte Hotel wegzunehmen. Giessbach-Direktor *Fritz Kreis* malt freilich weniger schwarz und glaubt nicht, dass es soweit kommt. Vielmehr hält er dafür, dass mittels einer gewöhnlichen Kapitalaufstockung und gewissen Subventionen im Rahmen der vorhandenen Instrumentarien die notwendigen Mittel beschafft werden, um der Unterfinanzierung des Unternehmens ein Ende zu bereiten.

SAS Palais Hotel Wien ~

Hochkarätiger «Ladies Lunch»

Bemerkenswerte Promotion mit echt wienerischem Charme im SAS Palais Hotel in Wien: Der Schweizer Hotelmanager Rolf E. Brönnimann, veranstaltet alle zwei bis drei Monate einen «Ladies Lunch», zu dem Damen aus Politik, Kultur, Wirtschaft und Society eingeladen werden.

Die Teilnehmerinnen an den zwanglosen Treffen sind durchwegs Frauen, die «voll ihren Mann stellen» und aktiv im Leben stehen, freut sich Palais-Manager *Rolf E. Brönnimann*, auf diese nette Weise neue Bekanntschaften aufbauen und interessante Kreise ansprechen zu können. Unter den Gästen im Wiener Nobelpalast waren bisher unter anderem *Madame Pictet*, die Frau des Schweizer Botschafters in Wien, *Edith Mock*, die Gattin des österreichischen Außenministers, die Schauspielerin *Lotte Lehmann* und andere bekannte Persönlichkeiten gesehen worden.

Synergieeffekt gross

«Es gibt interessante Namen, interessante Gespräche - der kommerzielle Aspekt bildet dezent im Hintergrund», so der Schweizer Hotelmanager. Die Kosten für diese «relativ selbstlose» (Brönnimann) Aktion werden vom Hotel übernommen, der Werbeeffekt liege in der zu erwartenden Mundpropaganda für das neue Restaurant des Hotels und zuletzt in der Möglichkeit, eine exquisite Adresskarte anzulegen. Das Ziel sei allerdings nicht, jetzt «Hundert von Damen» durchzuschleusen, sondern in naher Zukunft vielleicht eine Art Klub zu gründen.

Die im früheren Palais Henckel von Donnersmarck vor rund zehn Jahren entstandene Nobelpalast hat zudem mittels Anbau die Zimmerkapazität von heute 150 auf 245 Zimmer erhöht. Bei dem denkmalgeschützten Zuwachs handelt es sich um das nebenan liegende, 1873 von *Ludwig Ritvel von Zettel* erbaute Palais Leitenberger, das die SAS-Gruppe für die nächsten 75 Jahre gemietet hat. HP, Wien

Tourismus Österreich

Lobby oder Partei?

Die *htr* berichtete über Lobbyismus-Bemühungen des österreichischen Tourismus. Während sich die ÖTV (Österreichische Tourismus-Vereinigung) weiterhin in der Gründungsphase befindet, geht ihr Tiroler Vorbild TTV andere Wege. Sie wird als Liste «Die unabhängigen Tiroler für Tourismus, Wirtschaft und Sport» in den Landtagswahlkampf ziehen. Damit haben sich jene durchgesetzt, die in einer eigenständigen politischen Vertretung die einzige Chance sehen. Gegner dieser Lösung befürchten, dass sollte die Wahl nicht erfolgreich geschlagen werden - die Lobbyidee schon wieder am Ende sein könnte. Denn zuerst gegen etablierte Parteien wettern um sie anschließend für die eigenen Interessen zu gewinnen, könnte die Quadratur des Kreises werden. Zwei weitere Probleme: TTV-Mitglieder, die sich dem internen Vorwahlkampf in «ihre» Volkspartei (hält die absolute Mehrheit in Tirol) stellen, wird es mit diesem Beschluss nicht leicht gemacht. Ausserdem könnte die Unterstützung der neuen Liste durch die Österreichische Autofahrerpartei die Richtung dieser Gruppierung stark beeinflussen und die ökologische Glaubwürdigkeit des Tiroler Tourismus ankratzen. FF, Innsbruck

REKLAME



LIEGENSCHAFTENMARKT

STADT LUZERN

In der Kleinstadt, am linken Reussufer, vermieten wir auf zirka Ende 1996/Anfang 1997 einen Gastwirtschaftsbetrieb

- 70-80 Sitzplätze
- bei guter Witterung zusätzlich Boulevardbestuhlung möglich
- Gastwirtschaftsbetrieb mit Produktionsräumen im EG
- Nebenräume/Lager, Personalräume, Studio/Büro im 1. OG

Es wird ein längerfristiger Mietvertrag angeboten. Die Lokalitäten sind im Rohbau zu übernehmen. Der Gebäudekomplex, in welchem das Lokal integriert ist, wird einer totalen Innen- und Aussensanierung unterzogen. Allfällige, durch den Mieter zu tätige bauliche Massnahmen sollten terminlich so koordiniert werden können, dass die Arbeiten gleichzeitig zum Abschluss kommen.

Qualifizierte Interessenten möchten sich bitte schriftlich bewerben bei: Liegenschaftsverwaltung des Kantons Luzern, Mühlenplatz 9, 6002 Luzern.

P 57548/44300

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 57386/44300

Schätzungsabteilung

Wir empfehlen uns für

INVENTAR - AUFNAHMEN - UEBERGABEN

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

Anfragen sind zu richten an:

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

Treuhand Schweizer Wirtverband

für Gastgewerbe + Hotellerie



Kaufinteresse:

Hotel garni/ Hotel-Restaurant

ab 40 Betten, an bevorzugter Lage. (See, Ferienort, Stadt o.a.) Solventer Käufer.

Chiffre 57473, hotel revue, 3001 Bern.

57473/354201

Graubünden

Bündner Hotelierhepar (VDH), mit viel Sinn für das Schöne und Gediene, sucht nach Übereinkunft

Hotel-Bijou

in Miete

mind. 50 Betten, späterer Kauf nicht ausgeschlossen. Evtl. finanzielle Beteiligung an Renovation eines entsprechenden Objekts.

Ihre Kontaktaufnahme, welche wir vertraulich behandeln, erbitten wir über Chiffre 57753 hotel+touristik revue, 3001 Bern

57753/230804

Lamar, S. E. Colorado

Economy Inn

80 Zimmer, Bar und Restaurant 80 Plätze, dazu 5 Acre oder 20 235 m².
Preis U. S. \$ 580 000

Tel. und Fax 01 768 22 24

57577/364525

Tessin-Gambargno

Zu verkaufen oder zu verpachten
Hotel mit Gartenrestaurant
am See. Mit folgender Infrastruktur:
48 Betten, Bar, Gartenrestaurant mit 150 Sitzplätzen, grosser Parkplatz.
Bestehendes Projekt für Erweiterungen.
Gesamtfäche des Objekts:
2997 Quadratmeter. Anfragen unter Chiffre R 155-71647 an Publicitas,
Postfach 1486, 6601 Locarno.

P 57810/44300

Zu verkaufen evtl. zu verpachten

Bestbekanntes Restaurant an verkehrsgünstiger Lage in Aigle VD

Restaurant 120 Plätze
Gartenterrasse 60 Plätze

3 1/2-Zimmer-Wohnung und 5 Personalzimmer, grosses Grundstück mit Parkplatz, 4300 m².

Das erfolgreiche und zukunftsorientierte Restaurantkonzept kann übernommen werden. Die ausgesprochen günstige Lage würde sich jedoch auch für ein Casino, Pub oder Dancing eignen.

Offerten sind erbeten unter Chiffre G 249-15900 an ofa Orell Füssli Werbe AG, Postfach 4638, 8022 Zürich.

0 57594/199176

Grenchen

Wir verkaufen ein attraktives

Restaurant

Das Objekt hat Baujahr 1972 mit
Restaurant 77 Plätze
Säli 30 Plätze
Terrasse 28 Plätze

Bar/Kegelbahn
und steht auf einer Eckparzelle als Bestandteil einer Gesamtüberbauung mit guter Verkehrserschliessung sowie eigenen Parkplätzen zirka 1 km oberhalb Stadtmitte und Bahnhof SBB.

Interessenten melden sich bitte unter Chiffre U 003-121-171, an Publicitas, Postfach, 4010 Basel.

57846/368016

Locarno

Privato vende proprietà adibita a ristorante, grande giardino, gioco bocce coperto, parcheggio.

Tel. P 037 63 57 02

Zu verkaufen

im Puschlavertal, Graubünden, freistehendes

Kleinrestaurant - Hotel

Weitere Auskunft erteilt
Telefon 082 5 55 22.

57240/366323

Zu vermieten Nähe Zentrum der Stadt Biel

Restaurant

80 Plätze
gepflegte Einrichtung,
Cheminée-Grill,
Möglichkeit Pizzeria.

Offerten bitte unter Chiffre 06-5856 an Publicitas, Postfach, 2501 Biel.

P 57809/44300

Restaurant Rondelle St. Gallen

Achselstrasse 4

Aufgrund der guten Konkurrenz-situation sind in diesem attraktiven Lokal verschiedene Betriebskonzepte erfolgversprechend realisierbar.

Der gut eingeführte Betrieb (neuer Küchenausbau) hat mit zirka 70 Plätzen im Restaurant und zirka 40 Plätzen in der Gartenschiffahrt eine ideale, überblickbare Grösse.

Ausserst interessante Konditionen für den Erwerb dieses Restaurants inklusive Gross- und Kleininventar.

Interessenten melden sich bitte bei O. Mangold, Haldengut Immobilien AG, Haldenstrasse 69, 8401 Wintertur, Telefon 052 264 42 95.

P 57813/44300

Weiterbildung SHV

für Ihre Bedürfnisse

031 507 111

MARCHÉ IMMOBILIER

A vendre

événement, à louer

Restaurant réputé situé à Aigle VD facilement accessible

Restaurant 120 places
Terrasse jardin 60 places

Appartement 3 1/2 pièces et 5 chambres pour personnel, grand terrain avec parc de stationnement 4300 m².

Le concept du restaurant couronné de succès et orienté vers l'avenir peut être repris. La situation très favorable conviendrait également à un casino, pub ou dancing.

Prière d'adresser les offres sous chiffre M 249-15904 an ofa Orell Füssli Werbe AG, Postfach 4638, 8022 Zürich.

0 57593/199176

Porte du Soleil/VS

à vendre

Hôtel-restaurant

★ ★

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

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

P 57591/44300

Bien sûr un abonnement! hôtel revue + revue touristique

Nom	_____
Prénom	_____
Profession/Position	_____
Rue et no	_____
NAP et lieu	_____
No de téléphone	_____
Suisse	<input type="checkbox"/> Fr. 110.- <input type="checkbox"/> Fr. 66.- <input type="checkbox"/> Fr. 35.-
Etranger (par voie de surface)	<input type="checkbox"/> Fr. 146.- <input type="checkbox"/> Fr. 87.- <input type="checkbox"/> Fr. 48.-
Etranger (par avion) Europe, Moyen-Orient	<input type="checkbox"/> Fr. 200.- <input type="checkbox"/> Fr. 120.- <input type="checkbox"/> Fr. 66.-
Etranger (par avion) outre-mer	<input type="checkbox"/> Fr. 279.- <input type="checkbox"/> Fr. 166.- <input type="checkbox"/> Fr. 92.-
<input checked="" type="checkbox"/> Cocher ce qui convient	

A découper et envoyer à: hôtel revue + revue touristique, service des abonnements
case postale, CH-3001 Berne

Ostschweiz: SBB-Regionalabbau

Angriff ist die beste Verteidigung: Thurgau mit erfolgreicher Tageskarte

Schwach besetzte Züge und unrentable Strecken haben in der Ostschweiz zu einer kritischen Situation geführt, aus der sich die SBB mit einem Leistungsabbau retten möchten. Im Thurgau zieht man mit der Tageskarte «ohne Grenzen» in eine völlig andere Richtung: Eine Beispiel für die ganze Ostschweiz?

SIGGI SCHERRER

Kein Wunder, dass der Schnellzug Buchs (SG) Schaffhausen praktisch leer ist. Denn er ist nicht nur der einzige auf direkter Strecke, sondern er fährt zudem erst um 17.59 Uhr in Buchs ab. Da besinnt sich manch Umweltbewusster auf sein Auto, auch wenn die SBB-Generaldirektion im öffentlichen Verkehr eine Schlüsselrolle für die Verbesserung der Luftqualität sieht: «Ohne öffentlichen Verkehr und ohne flankierenden Massnahmen ist es nicht möglich, die Grenzwerte der Luftreinhalte einzuhalten. Unsere Aufgabe wird es sein, an den Orten mit starken Verkehrsströmen, wo die Grenzwerte überschritten werden, mehr Leistung bereitzustellen - und das bedeutet wiederum vornehmlich den Einsatz von Schnellzügen.» (Benedikt Weibel im «SBB-Magazin» 4/92, S. 288).

Lücken im Netz schliessen

Im Zusammenhang mit dem Bahn 2000-Projekt wurde nachgewiesen, dass Bahn und Bus mit 4.32 Prozent der gesamten Verkehrsenergie 18.3 Prozent des Personen- und 42.8 Prozent des Gütertransports bewältigen. Den ehrgeizigen Planern des Projekts, das am 6. Dezember 1987 vom Volk genehmigt wurde, genügte das allerdings noch nicht. Mit dem Einsatz von rascheren, direkteren und bequemeren Zügen, mit übersichtlicheren Fahrplänen, bedarfsgerechtem Service auf Bahnhöfen sowie einem dichten Inter-city-Netz sollte der Bevölkerung das Bahn- und Busfahren noch schmackhafter gemacht werden. Versprochen wurden gleichzeitig bessere Anschlüsse sowie Verbindungen zwischen Ballungszentren und Provinz. Bahn- und Busnetze sollten Regionen, Täler und Siedlungen möglichst lückenlos erschliessen, um der Nachfrage und den Bedürfnissen der Benutzer optimal angepasst werden zu können. Geplant war ebenfalls ein nahtloser Anschluss von Regionalzügen an die Schnell- und Inter-city-Züge, die man bereits im Halbstunden-Takt verkehren sah. Parallel dazu wurden (und werden noch) Bahnhöfe ausgebaut, um den Kunden mehr Komfort zu bieten; zusammen mit



...doch was bleibt, wenn abgebaut wird?

Foto: Sigi Scherrer

neuen Loks wurden neue Wagen angeschafft und zahlreiche Strecken modernisiert, die dem Bahnfahrer einen leicht luxuriösen Touch verleihen.

«Demontage Bahn 2000»

Ganz andere Töne wurden dann während einer Pressekonferenz am 16. Juni laut. Aus Spargründen wollen die SBB den Regionalverkehr ab Mai 1994 drastisch reduzieren, was in gewissen Regionen einer

Thurgau «ohne Grenzen»

Der Erfolg der Thurgauer Tageskarte, deren Verkaufszahlen sich in ihrer siebenjährigen Geschichte beinahe verdoppelt, beruht auf ganz simplen Prinzipien:

- Die Karte kennt keine Grenzen. Ihr Gültigkeitsbereich erstreckt sich nicht nur bis zu den ausserkantonalen Städten Schaffhausen, Winterthur und St. Gallen, sondern mit Konstanz und Friedrichshafen bis ins benachbarte Ausland.
- Sie ist in den Stadtbussen von Frauenfeld, Kreuzlingen und Wil gültig.
- Mit einem einzigen Fahrausweis (für 15 Franken mit und 24 Franken ohne Halbtax) geniessen der Reisende einen Tag lang freie Fahrt auf einem Bahn-, Bus- oder Schiffsnetz von 1006 km Länge.

Aufhebung des Taktfahrplans gleichkommt. «Das ist eine Demontage des Konzepts Bahn 2000», resümierte die VCS-Sprecherin Judith Hauptlin, während Tony Lütchinger, Informationsdienst für den öffentlichen Verkehr, im Abbau eine wesentlich grundlegendere Gefahr sieht: «Mit der Durchlöcherung des Taktfahrplans wird die grösste Errungenschaft des öffentlichen Verkehrs aufs Spiel gesetzt.»

Gemäss SBB-Sparplänen sollen in der Ostschweiz acht Teilstrecken von Restriktionen betroffen werden. Noch ist nicht bestimmt, welche Züge gestrichen werden, fest steht aber bereits, dass der Passagier zweiseitige Wartezeiten zwischen zwei Zügen in Kauf nehmen müssen. Gegen die harsche Kritik, die SBB-Generaldirektor Peter Fogagnini einstecken musste, verteidigte er sich: «Die SBB geben keinen Kilometer Bahn preis, der nicht schon vorher von den Regionen und den Kunden aufgegeben worden ist.» - Die Frage stellt sich, was hier Ursache und was Wirkung ist. Keine Fragen hingegen enthielten die Reaktionen der Betroffenen in der Ostschweiz. Anfang August richteten die zuständigen «Verkehrsminister» der Ostschweizer Regierungen ein Memorandum an den Bundesrat, in dem sie sich dezidiert gegen die Ausdünnung des öffentlichen Verkehrs zur Wehr setzen. Wesentlich schärfere Worte fand der Thurgauer Regierungsrat Hanspeter Fischer, als

Volkswirtschaftsdirektor für Verkehr und Tourismus zuständig, im Vorfeld der Auseinandersetzungen. In einer ersten Reaktion hatte er die angekündigten Abstriche am Bahn 2000-Konzept gar als «Volksbeitrag» hingestellt.

Paradebeispiel im Thurgau

Fischer kann sich diese Deutlichkeit durchaus leisten. Denn immerhin, in seinem Heimatkanton wurde 1986 die Thurgauer Tageskarte kreiert, deren Erfolg bereits Legende ist. Dieses Generalabo wurde im ersten Jahr 77'000 Mal verkauft, 1989 fiel die 100'000er-Grenze, und 1992 lag die Verkaufsziffer knapp unter 140'000 Stück!

Diese rasant angestiegenen Verkaufszahlen zeigen nicht nur, dass hier offenbar eine Marktlücke gefunden wurde, sondern auch, dass das Preis/Leistungs-Verhältnis stimmt und die Tageskarte nach wie vor im Trend liegt. (Ein pikantes Detail: Der Bahnhof St. Gallen, zweifelsohne die Drehscheibe des Ostschweizer Tourismus, gehört zu den besten Verkaufsstellen. Jede zehnte Tageskarte wird an diesem Bahnhof gekauft.) Die zweite Säule des Erfolgs besteht im massvollen Ausbau des Thurgauer Busnetzes, das im Laufe der letzten Jahre mit relativ wenig neuen Streckenkilometern und 50 neuen Haltestellen wesentlich an Effizienz zulegte. Damit weist die Thurgauer Idee in eine ganz andere Richtung als die SBB-Sparpläne.

Schweizer Touristen 1992

Rekordausgaben im In- und Ausland

Noch haben Herr und Frau Schweizer für Reisen und Ausflüge soviel Geld ausgegeben wie letztes Jahr. Im Vergleich zum Vorjahr erhöhten sich 1992 die Ausgaben im sogenannten Binnentourismus um 4,7 Prozent (380 Millionen Franken) und erreichten damit den neuen Höchstwert von 8,5 Milliarden. Wie die Wirtschaftsförderung (WF) mittels Angaben des Bundesamtes für Statistik errechnete, sind dies rund 50 Prozent (280 Milliarden Franken) mehr als noch vor zehn Jahren (5,7 Milliarden). Zwischen 1982 und 1992 kletterten die Aufwendungen für Auslandsreisen von 5,7 Milliarden Franken auf 10,4 (+83 Prozent). Gesamthaft liessen sich damit Schweizer Touristen ihre Ferien und Reisen innerhalb und ausserhalb der Landesgrenzen im vergangenen Jahr rund 18,9 Milliarden Franken kosten.

INFO-TOUR

Auf Erfolgskurs: Kontakt Lupsingen. Auch in seinem fünfzehnten Geschäftsjahr (April 92 - März 93) war der Schweizer Gruppenspezialist Kontakt in Lupsingen weiterhin erfolgreich. Die Anzahl von vermittelten Gruppen hat von 6492 um 2,4 Prozent auf 6649 Gruppen zugenommen. Doch auch bei Kontakt war die Rezession spürbar. So hat die Zahl der erteilten Übernachtungen in den dem Unternehmen angeschlossenen Betrieben im vergangenen Geschäftsjahr um 71 428 Logiernächte oder 4,2 Prozent auf den Stand von 1 602 390 Übernachtungen abgenommen. Die Stärke von Kontakt liegt aber weiterhin in der unkomplizierten Vermittlung von Unterkunft in Berggütern bis 3-Stern-Hotels und vom Sportzentrum bis zum Stadthotel, unterstreicht Heini Aemisshänsli, der Geschäftsführer von Kontakt Lupsingen.

Guter Start für Schweiz-Pavillon. Guten Anhang findet der Schweiz-Pavillon an der Spezial-Weltausstellung «Umwelt und Recycling-Technologie» in Taejon/Korea (20 000 bis 25 000 Gäste pro Tag). Wie die Schweizerische Verkehrszentrale (SVZ) mitteilt, ragen die Pavillons von Australien, Japan, Kanada, USA und der Schweiz auf dem 90 Hektare grossen Ausstellungsgelände heraus. Der von der SVZ im Auftrag des Bundes gestaltete und betriebene Pavillon begeistert die Besucher vor allem mit einer interaktiven Laser/Video-Projektion und mit der Gross-Skulptur «Recyclium» des Vesey-Künstlers Charles Morgan. Nach den Weltausstellungen in Osaka/Japan 1990 und Genua/Italien 1992 zeichnet die SVZ nun zum dritten Mal für die Schweiz verantwortlich.

Georgier erobern Brissago-Inseln. Nicht nur am Filmfestival in Locarno machen Künstler aus den ehemaligen Sowjetrepubliken auf sich aufmerksam. Neun Georgische Künstler sorgen mit einer aussergewöhnlichen Ausstellung auch auf den Brissago-Inseln Pankratus und St. Apollinaris mitten im Lago Maggiore für Aufsehen in der Kunstszene. Ausstellung: Vom 11. 9. bis 3. 10.

Auslandmärkte 13

Spaniern schätzen persönlichen Kontakt

Trotz Rezession in Spanien bleibt dieses Land für Schweizer Anbieter ein Markt mit grossem Potential. Während dieses Jahr in der Hotellerie mit einem leichten Rückgang der spanischen Gäste zu rechnen ist, bleibt die Nachfrage in der Parahotellerie ungeschwächt.

Nach dem Rausch des vergangenen Jahres, mit den Grossanlässen Expo Sevilla, Olympische Spiele, Madrid als Kulturhauptstadt Europas und den Feiern zum 500-Jahr-Jubiläum der Entdeckung Amerikas, steckt Spanien 1993 in einer Wirtschaftskrise beträchtlichen Ausmasses. Die Spanier verharren in einer Apathie, welche das wirtschaftliche Leben lähmt. Während für von 1986 bis 1991 ein Wirtschaftswachstum von jährlich 4,2 Prozent zu verzeichnen war, sank es 1992 auf bloss noch ein Prozent hinunter. Der Tourismus hat der allgemeinen Krise bis jetzt jedoch getrotzt. Das Potential des Marktes Spanien ist noch lange nicht ausgeschöpft. Insgesamt stieg im vergangenen Jahr die Zahl der Auslandsreisen von Spaniern um fünf Prozent. In der Schweiz übernachteten im 1992 637 000

Übernachtungen (Hotellerie: 66%; Parahotellerie: 34%).

Die Anfragen im Officina Nacional Suiza del Turismo (ONST) in Madrid gingen bereits 1992 um fünfzehn Prozent zurück, im ersten Quartal 1993 um weitere achtzehn. Nach Ansicht des ONST werden die Hotelübernachtungen 1993 um fünf bis acht Prozent abnehmen. Na-

Serie zu den Auslandsmärkten

In unserer Serie über die Auslandsmärkte des Schweizer Tourismus vermitteln wir Informationen über die jeweilige Marktbearbeitung, welche im Rahmen des Swiss Travel Mart '93 in Davos für das Länderseminar der Schweizerischen Verkehrszentrale (SVZ) erarbeitet worden sind. Weitergehende Informationen zum Markt «Spanien», erteilt die Landesvertretung der SVZ in Madrid, das Officina Nacional Suiza del Turismo Edificio Espana, Gran Via 84, E-28013 Madrid. Telefon 00341 559 4112; Fax 00341 547 0852. Mit dieser Folge ist unsere Serie zu den Auslandsmärkten des Schweizer Tourismus abgeschlossen. UM

mentlich die Hotels in den grossen Städten würden von diesem Rückgang betroffen sein, da auch bei den spanischen Bus-Rundreisen mit einem markanten Rückgang gerechnet wird. Die Nachfrage der Spanier in der Parahotellerie, vor allem im Bereich Camping und Ferienwohnungen, reist nicht ab. 1992 verbrachten die Spanier 215 950 Übernachtungen in der Schweizer Parahotellerie. Nach Angaben des ONST in Madrid beklagen sich die Spanier darüber, dass das Schweizer Parahotellerieangebot mit Ausnahme desjenigen von Interhome, schwierig zu reservieren sei.

Tips für den Marktauftritt

Die Hälfte aller Spanier, welche die Schweiz besuchen, organisieren ihre Ferien ohne die Hilfe eines Reisebüros. Die spanischen Touroperatoren haben oft nur oberflächliche Kenntnisse der Schweiz. Deshalb haben nur die grossen Schweizer Städte eine Chance, in ein Rundreiseprogramm von spanischen Touroperatoren aufgenommen zu werden. Schweizer Bergstationen werden ausschliesslich in Winterprogramme aufgenommen, zudem nur die zwölf bekanntesten. Von den Spaniern werden kontinuierlich gepflegte Kontakte sehr geschätzt. Kenntnisse der spanischen Sprache sind

REKLAME

DIE ZEIT

Zeitmagazin
Deutschlands größte
Qualitätszeitung hat
160.000 Leser,*
die ihren Urlaub in der
Schweiz
verbringen.

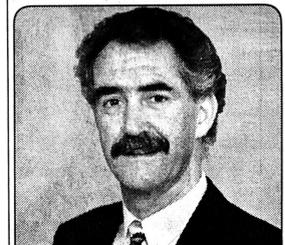
Wenn Sie möchten,
daß ein Teil davon zu
Ihnen kommt, wenden
Sie sich bitte an:



IVA AG für internationale Werbung
Mühlebachstrasse 43 · Postfach 80 32 · Zürich
Telefon 01 / 251 24 50 · Telefax 01 / 251 27 41

*Quelle: AWA '92
Zum Vergleich: Welt am Sonntag 120.000
FAZ 110.000; SZ 100.000; Die Welt 60.000

REKLAME



Peter Simmen, Robinson Club Arosa, profitiert von:

FIDELIO
Frontoffice
FIDELIO
Food & Beverage
vom
Hotelspezialisten
CHECK-IN DATA AG
INFORMATION
FÜR HOTELIERE UND GASTRONOMIE
Telefon 01 808 71 65

Ramada-Penta-Vertrag

Ramada schluckt Penta nur zu 49 Prozent

Nicht einmal ein halber Erfolg für Ramada: Magere 49 Prozent der Penta-Hotelgruppe konnte «Ramada International Hotels & Resorts» übernehmen. Die Schweizer Häuser gehen zu nächst nicht mit.

«Weder Penta noch Ramada, wir stehen im Schilf.» Aber: «Ein Mitgehen mit Ramada ist ganz unwahrscheinlich», tönt es aus Zürich. - Am 12. August hat Ramada-Chef *Erwin Rieck*, eigentlich in den Ferien, die Unterschrift unter den Vertrag gesetzt. Gewöhnlich macht Ramada nur 100-Prozent-Geschäfte. Aber trotz monatelanger Vorgespräche und vieler Voraus-Erfolgs-Meldungen konnte mehr nicht erzielt werden. «Erstmal 49%», wie die Pressesprecherin immer noch optimistisch meinte. Die Lufthansa trennt sich von 12,22 Prozent ihrer Penta-Anteile, dazu scheidet die Westdeutsche Landesbank vollständig aus ihrem Penta-Engagement aus Ergebnis: 49 Penta-Prozente für Ramada. «Die Fluggesellschaft bleibt damit Hauptgesellschafter der Penta-Hotelgruppe», wie es aus dem Hause Luft-

hansa tönte. «Die Penta-Hotels gehören wie bisher im vollen Umfang dem Marketing-Verbund der Lufthansa an.» Ramada übernimmt «die volle unternehmerische Verantwortung» und gliedert die Penta-Hotels sofort in ihr weltweites Reservierungssystem ein. Doch genau da machen die Schweizer Penta-Franchise-Häuser Nova-Park in Zürich sowie Penta in Genf nicht mit. Das Angebot, auch nur probeweise sich dem «Renoir»-Reservierungssystem von Ramada anzuschliessen, lehnte *Roland Näpflin*, Besitzer beider Häuser, ab.

Von einer 45-Tage-Frist, in der Ramada mit den Eigentümern der Penta-Franchise-Häuser die noch offenen Fragen endgültig regeln will, weiss Näpflin nichts. Zwar hängen seine beiden Hotels im Moment an keinem Reservierungssystem, aber es wäre schon verwirrend, wenn wir Penta heissen und bei Ramada im System sind. Es gibt ja auch ganz andere Möglichkeiten.» Ob er überhaupt wieder ein Franchise-Verhältnis eingehen will, weiss Näpflin so genau noch nicht. Immerhin: Eine Namensänderung, verbunden mit Kosten von rund 350 000 Franken, «will gut überlegt sein».

GU, Frankfurt

USA: Ramada-Plaza

Neuer «Wein» fliesst in alten Schläuchen

Als ob der Markenname Ramada nicht bereits überstrapaziert wäre, hat man in den USA eine neue Produktlinie mit dem Namen Ramada Plaza definiert. Ein harter Konkurrenzkampf steht bevor.

Bis 1989 war es noch relativ einfach: Damals betrieb die Ramada Inc. in Phoenix die drei Marken Ramada Renaissance, Ramada Hotels und Ramada Inns für die obere, mittlere und untere Preisklasse. Als dann aber die New World Hotel (Holdings) Limited aus Hongkong den gesamten Hotelbereich aufkaufte, war der Wirrwarr perfekt.

Gleich nach der Akquisition verkauften die Chinesen die Franchiselizenzen der in den USA stehenden Ramada Hotels, Ramada Inns und Rodeway Inns an die Prime Motor Inns in New Jersey; behielten aber die ausländischen Ramada Hotels und sämtliche Ramada Renaissance. Um die Sache noch komplizierter zu machen, blieben auch einige ganz wenige amerikanische Ramada-Hotels im Besitz der Chinesen. Mittlerweile nennen die

Chinesen die Ramada Renaissance nur noch Renaissance, dafür kauften sie auch noch die Stouffer-Hotels, welche unter dem bestehenden Namen weitergeführt werden sollten. Die Prime Motor Inns ihrerseits geriet in finanzielle Schwierigkeiten, so dass sich wiederum Besitzerwechsel ergaben. Der heutige Franchisegeber der Ramadas in den USA ist die Hospitality Franchise Systems in New Jersey, welche ebenfalls die Marken Days Inn, Howard Johnson, Super 8 und Park Inns kontrolliert. Und genau diese Hospitality Franchise Systems verkündete nun die Bildung der Ramada-Plaza Linie, welche in den direkten Wettbewerb gegen die Holiday Inn Crown Plazas, Radisson-Plazas und Clarion-Hotels der Choice International entlassen werden sollen.

Bereits sind drei bestehende Ramadas in Ramada-Plazas konvertiert worden. Nach offiziellen Angaben will man bis Ende Jahr zwanzig weitere Plazas kreieren. Dabei denkt man nicht etwa an Neubauten, sondern an Umbenennungen bestehender Ramada-Hotels oder an Konversionen von Betrieben der Konkurrenz. CC, New York

HOT-TELL

Londoner Hotels legen zu. Die britische Hotellerie konnte im vergangenen Jahr den operativen Gewinn gegenüber 1991 um 3,3 Prozent steigern. Zu dieser Erhöhung beigetragen hat vor allem die Londoner Hotellerie, deren Gewinne um 10,9 Prozent zunahm, während die Gewinne der Beherbergungsbetriebe in der Provinz um 2,4 Prozent zurückgingen. Die Belegungsquote bei 229 untersuchten Hotels stieg um 2,6 Prozent, die durchschnittlichen Zimmerpreise hingegen sanken um 4,4 Prozent. Die durchschnittliche Belegung in London konnte von 65,2 auf 70,4 Prozent erhöht werden, der durchschnittliche Zimmerpreis in der britischen Hauptstadt beträgt rund 190 Franken.

*

Romantisch und günstig in Schweden. Bedingt durch den Kurszerfall der schwedischen Krone sind die schwedischen Romantik Hotels & Restaurants fast 30 Prozent günstiger als im Vorjahr.

*

«Bildung und Beruf». Die Bundesanstalt für Arbeit Deutschlands in Nürnberg hat soeben die neueste Schriftenreihe «Bildung und Beruf» - Hotel und Gaststättenwesen publiziert. Diese 3. Ausgabe 1993 (160 Seiten) beinhaltet eine umfassende Übersicht über sämtliche Bildungsangebote in Hotel- und Gastgewerbe inklusive Marketing, Management, Recht, EDV etc. Die Hefte der Schriftenreihe «Bildung und Beruf» sind kostenlos bei allen Arbeitsämtern Deutschlands zu beziehen.

*

Neuer Flag Hotelführer erschienen. Der neue Hotelführer von Flag Hotels, er ist ein Jahr gültig, umfasst mehr als fünfhundert Häuser, neben Hotels in Übersee auch in Grossbritannien, Dänemark und Frankreich. Ergänzend zum weltweiten Flag Hotelführer steht ein separates Verzeichnis für die einunddreissig Flag Hotels in Grossbritannien zur Verfügung. Der neue Flag Hotelführer kann kostenlos bei Flag Hotels International Frankfurt, Telefon 004969-742 527 oder Fax 004969-745 057 angefordert werden.

*

Flughafen-Hotel in Stuttgart eröffnet. Frisch eröffnet hat die REGA GmbH & Co. KG, Sindelfingen im Flughafen Stuttgart ihr siebtes Hotel. Das REGA Hotel Flughafen Stuttgart ist sowohl durch öffentliche Verkehrsmittel als auch über die nah gelegene Autobahn erreichbar. Das Hotel der gehobenen Mittelklasse verfügt über 113 Zimmer und 161 Betten.

*

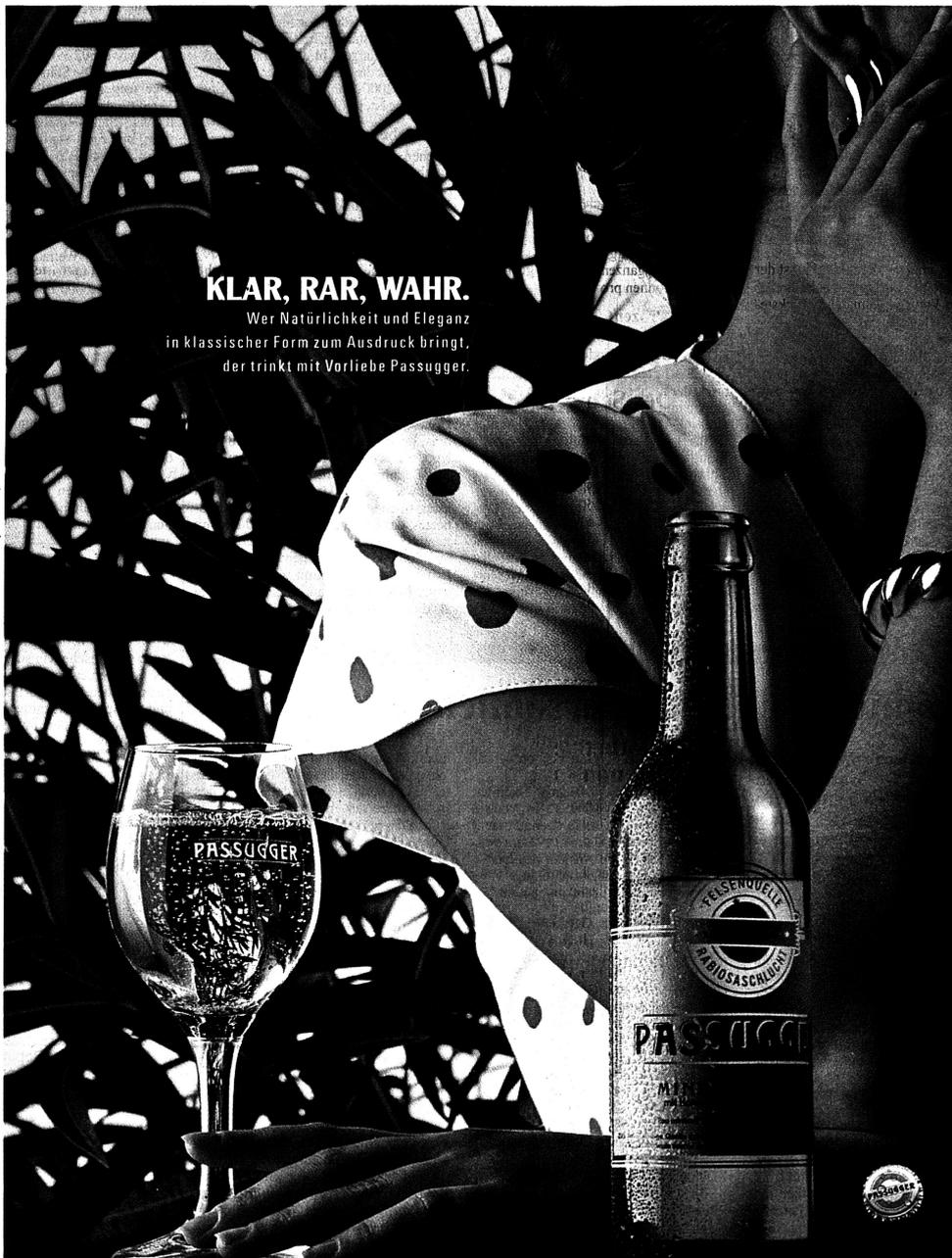
USA: 208 Meter hohes Hotel. Die amerikanische Millionenmetropole New York hat eine neue Attraktion: Im Herzen der Stadt wurde nach vierjähriger Bauzeit mit dem «Four Seasons Hotel New York» das höchste Hotel von «Big Apple» eröffnet. Das zur kanadischen Luxushotelgruppe «Four Seasons Hotels & Resorts» gehörende Hotel ist 208 Meter hoch, erstreckt sich über 52 Stockwerke und beinhaltet 367 Zimmer Suiten.

*

China: Mövenpick Hotel Beijing. Laut Mövenpick soll das 1990 eröffnete Hotel Beijing die Talsohle durchschritten haben. Erstmals gab es «gute Betriebsresultate», teilt Mövenpick mit. Mit dem Ausbau der Freizeit- und Erholungsrichtungen in der Höhe von zwei Millionen US-Dollar soll das Vier-Stern-Haus wettbewerbsfähiger gemacht werden.

Berichtigung

Im Artikel «Präsident der Berner Wanderwege übernimmt Hotel am Thunersee» sind dem Autor einige Ungenauigkeiten unterlaufen. *Heinz Aerni*, der neue Besitzer des Hotels «Schönbühl» ist nicht Präsident, sondern Geschäftsführer der Berner Wanderwege. Sein Sohn heisst natürlich *Adrian Aerni* und nicht Studer. Und schliesslich wird Aerni die französische Küche pflegen und nicht den Betrieb französisch führen, wie es missverständlich hiess. Das Hotel «Schönbühl» in Hilterfingen wird am 11. September eröffnet. r.



KLAR, RAR, WAHR.

Wer Natürlichkeit und Eleganz
in klassischer Form zum Ausdruck bringt,
der trinkt mit Vorliebe Passugger.

Zwischenbilanz der inländischen Gemüse und Früchteernte

Günstigere Gemüse, aber teurere Äpfel

Von den beträchtlichen Hagel-schäden und dem verregneten Juli hat sich das Gemüse gut er-holt. Die reiche Palette von In-land-Gemüse liegt zur Zeit laut Prodega AG acht Prozent unter dem Vorjahrespreis. Nachhalti-ger wirkt sich das schlechte Juli-Wetter auf die Früchte-Ernte aus. Höhere Apfelpreise als im Vorjahr sind zu erwarten.

SILVIA PFENNIGER

Saison-Früchte, Saison-Gemüse sind im Trend. Und die Auswahl an einheimischen Produkten, die keinen langen Transportweg brauchen, ist jetzt besonders gross. Diese Woche werden noch täglich 3 bis 4 Tonnen Brombeeren geerntet. Aus den höheren Lagen vom Entlebuch und dem Wallis kommen die letzten Erdbeeren auf den Markt. Bis in den Herbst hinein findet man die sogenannten «Frigo-Erdbeeren», deren Namen darauf hinweist, dass ihre Setzlinge im Kühlschrank aufbewahrt und zu einem späteren Termin ausgesetzt wurden.

«Geschmacklich sind sie von den anderen Erdbeeren kaum zu unterscheiden», sagt Christian Hilbrand, Presseschef des Schweizerischen Obstverbandes. Geschmacksunterschiede seien eher sortenbedingt. Christian Hilbrands Favoritin, die Tenira-Sorte, ist aber wenig haltbar und deshalb kaum zu finden. Am verbreitetsten sind Elvira und Gorella. Die Marmalada, die dieses Jahr vermehrt angebaut wurde, war nicht besonders erfolgreich. «Da sie nicht besonders geschmackvoll ist, wird sie bald wieder verschwinden», vermutet Hilbrand.

Äpfel teurer als im Vorjahr

Die Frühäpfel werden von den Herbstorten Cox Orange, Kidds Orange, Spartan und Elstar ergänzt. Das durch den Hagel reduzierte Angebot wird knapp den Markt decken. Deshalb werden die Preise wieder auf den Stand von 1991 klattern. Die Rekorderte im 1992 hat



Die Chasselas-Ernte beginnt dieses Jahr früher.

den Normalbedarf von 90 000 bis 95 000 Tonnen (nach Abzug von 20 000 bis 30 000 Tonnen Ausschuss) weit übertrofen und eine entsprechende Preisensenkung bewirkt. Letztjährige Golden Delicious sind laut Obstverband übrigens noch in guter Qualität auf dem Markt!

Nur halbe Zwetschgenernte

Zugreifen sollte man jetzt bei den Bühler-Zwetschgen, denn die beliebten Fellenberg-Zwetschgen kommen dieses Jahr nur in sehr kleinen Mengen nach. Ihre Kulturen in der Ostschweiz wurden ausserordentlich stark verhegelt. «Insgesamt wird die Zwetschgenernte mit rund 4290 Tonnen Tafelzwetschgen bloss die Hälfte der prognostizierten Menge erreichen», stellt Christian Hilbrand fest.

Etwas früher als üblich beginnt, dank dem warmen Frühjahr, die dreiwöchige Saison der Chasselas-Trauben. Liebhaber wissen die kleine, aromatische Traube mit der dünnen Haut und den typischen Sommersprossen zu schätzen.

Kopfsalat in Hülle und Fülle

Von den Auswirkungen des ungünstigen Wetters hat sich das Gemüse weitgehend erholt. Nach der durch Regen- und Hagelwetter bedingten Mangelversorgung im Juli, wächst der Schweizer Kopfsalat wieder in Hülle und Fülle. Letzte Woche wurden 470 Tonnen, das heisst 1 564 000 grüne Häupter geerntet, und dank dem warmen Wetter auch verzehrt.

Erntespitze ist zur Zeit auch für die Tomaten, vor allem den Freilandtomaten aus dem Wallis. Das Angebot ist allerdings nicht so gross, um Tiefpreise erwarten zu lassen. Eine Pflanzenkrankheit hat die Walliser Tomaten-Ernte reduziert.

Unkomplizierter und weniger aufwendig sind die Kulturen der Hors-sol-Tomaten in der Westschweiz, die in der Gunst der Konsumenten allerdings noch immer hinter den Freiland-Tomaten zurückstehen.

Tomaten nachreifen lassen!

«Vom Geschmack her kann sie der Laie kaum unterscheiden», stellt Jürg Lüthi, Leiter der Schweizerischen Zentralstelle für Gemüsebau fest. «Das Problem liegt vielmehr beim mangelnden Reifegrad und der Tomatensorte.» Da die heiklen Tomaten vor dem optimalen Reifegrad gepflückt werden müssten, um das Handling und den Transport unbeschadet zu überstehen, müsse man sie nach dem Einkauf unbedingt nachreifen lassen - selbstverständlich nicht im Kühlschrank, sondern bei Raumtemperatur. Für Tomatensalat rät Jürg Lüthi «nicht irgendwelche Wasserköpfe, sondern Fleisch-tomaten oder San Marzano zu verwenden, für den Sugo überreife Tomaten, denn diese ergeben das gute Aroma.»



Bei der Prodega ist der Gemüsewarenkorb acht Prozent unter dem des Vorjahres

Foto ex-press

Die Bohnen haben sich bis jetzt gut entwickelt. Sie sind aber bis zur Ernte, die mit 1800 Tonnen prognostiziert wird, sehr wetteranfällig. Zucchini werden jetzt in der ganzen Schweiz geerntet, rund 200 Tonnen pro Woche.

Preise 8 Prozent günstiger

«Mein Warenkorb mit 16 der wichtigsten Salat und Gemüse Produkten aus dem In-

land ist um acht Prozent günstiger als zu derselben Zeit im Vorjahr», stellt Frank H. Furrer, Product Group Manager Prodega, Moosseedorf fest. Sein Engros-Angebot für diese Woche: Blumenkohl 95 Rappen, Metzgerzwiebeln 60 Rappen, Nüssli-Salat gesteht Franken 1.50 das Kilogramm, Eisberg-Salat 65 Rappen das Stück und Guyot Birnen Franken 1.55 das Kilogramm.

Des Schweizer liebste Frischgemüse

1992	Inland Tonnen	Import Tonnen	Total Tonnen	Rang	Gesamtanteil Prozent
Tomaten	22984	36765	59749	1	4.85
Karotten	49507	2835	52342	2	3.01
Zwiebeln	20616	3788	24404	3	6.07
Kopfsalat	18841	3483	22324	4	0.55
Gurken	8000	10879	18879	5	4.69
Blumenkohl	8406	10256	18662	6	0.64
Chicorée	2866	14558	17424	7	4.33
Endivie	4917	11878	16795	8	4.17
Peperoni	227	14696	14923	9	3.71
Eisberg	8347	4362	12709	10	3.16

13. Tischset-Prämierung

Kein Gold für Papiersets

Nur gerade drei von möglichen zehn Auszeichnungen mochte die neunköpfige Fachjury an der 13. Schweizerischen Tischset-Prämierung erteilen. Kein Gold und keinen «Preis der Jury», lediglich eine «Evergood»-Auszeichnung.

Auch der 13. schweizerische Tischset-Gestaltungswettbewerb, der im Schlosssturm von Pfäffikon stattfand, stand unter dem Patronat der Druckerei Bruhin in Freienbach (SZ). Nicht weniger als 150 Originaltischsets, die im Laufe des letzten Jahres entworfen, ausgeführt und im Gastgewerbe eingesetzt wurden, gingen termingerecht ein. Doch die diesjährige Jury unter Jurypräsident Marcel Bolli, Werbeteiler Mövenpick Marché-Restaurants, kann nicht mit einer grossen Auslese aufwarten.

Je zweimal Silber und einmal Bronze in den beiden Kategorien «Nonfood» und «Food» sowie einen «Evergood» für die Almdudler Tischset-Variationen der Zürcher Edelweiss Werbung. Mit Silber wurden ausgezeichnet: die Stromsparleuchte von Huber & Partner für das EWZ Zürich,

die Stempelsuppe von Advico Young & Rubicam für die Annahme der Stempelsteuer Revision, die Oeko-Käse-Illustrationen von Urs Walker und Wolfgang Holz für die Weichkäseerei Baer sowie die Vals-er Wortspiele von Contexta Bern.

Auf Gold und den Sonderpreis der Jury musste die diesjährige neunköpfige Fachjury verzichten, weil keine der Arbeiten die drei Bewertungskriterien Idee, Umsetzung, medienrichtige Gestaltung in herausragender Art und Weise erfüllte. SD



Der Bronze-Preis ging an die Werbeagentur Lang+Knoll

Gastgewerbliche Fachschule

Pilotbetrieb aufgenommen

Die Gastgewerbliche Fachschule Graubünden (GFG), mit der durch eine gezielte Ausbildung die Attraktivität der gastgewerblichen Arbeitsplätze gesteigert werden soll, hat ihren Pilotbetrieb aufgenommen. Fünfzehn junge Menschen haben Mitte August eine dreijährige Ausbildung zur Gastgewerbefachfrau/Mann an der Hotel- und Touristikfachschule Chur in Angriff genommen. Die vom Bündner Hotelierverein, dem Wirtverband Graubünden, dem Bündner Gewerbeverband und vom Kantonalen Graubünden unterstützte GFG vermittelt eine fundierte Ausbildung, die sich zur Hälfte in einen theoretischen und praktischen Teil gliedert. Ziel der GFG ist, die Einsatzmöglichkeiten ihrer Absolventen im späteren Berufsleben deutlich zu verbessern. Nach Absolvierung der Grundsemester erfolgt die Ausbildung in den Spezialgebieten Beherbergung, Restauration und Gemeinschaftsverpflegung.

Für kaufmännisch interessierte besteht nach Absolvierung der GFG die Möglichkeit, den KV-Abschluss (mit Fähigkeitsausweis) zu erreichen oder ein Studium an der Hotel- und Touristikfachschule aufzunehmen. FS

Intermilch

Vom Pionier zum High-Tech-Betrieb

Die Fromagerie Milval St-Imier ist eine der modernsten Käsereien Europas mit einer jährlichen Verarbeitungskapazität von 25 Millionen Kilogramm Milch. In den 80er Jahren wurde die Raclettekäse-Fabrikation erweitert und modernisiert, da der Raclettekäse-Konsum in den letzten Jahren stets zugenommen hat. Für die Modernisierung wurden 25 Millionen Franken investiert.

Zur Fromagerie Milval, ein Käseerzeuger der InterMilch, gehören der Betrieb St. Imier, die Weichkäseerei in Münchenbuchsee und die Halbhartkäseerei in Thun. Gesamthaft erwirtschaften die drei Betriebe 45 Millionen Franken im Jahr, knapp die Hälfte des Umsatzes stammt aus der Fromagerie St-Imier. Das Hauptabsatzgebiet ist die Schweiz, nur fünf Prozent gehen in den Export. Die Milch stammt aus 22 Milchgenossenschaften mit 470 Milchproduzenten. Die kurzen Transportwege sind ökologisch vernünftig und sichern der Region eine Wertschöpfung von 30 Millionen Franken jährlich. 1992 wurden 16 Millionen Kilogramm Milch zu Käse verarbeitet. Durch die Fromagerie sind zwischen 50 und 60 Arbeitsplätze in der Region St. Immer-Tal gesichert. RSCH

MIXED-PICKLES

Energiesparlampen zum ausprobieren

Mit einer Aktion innerhalb ihres Programms «Energie 2000» der Baselbieter Elektra Birseck (EBM) in Münchenstein soll das Strom-Sparpotential bei Restaurants unter die Lupe genommen werden. Die rund 330 Wirtinnen und Wirte im Versorgungsgebiet der EBM sind eingeladen, zusammen mit den EBM-Energieberatern die für ihr Lokal am besten geeigneten Energiesparlampen aus einem Musterkoffer auszuwählen. Eine Woche lang verbleiben die Testlampen im Restaurant. Wenn sie dem Wirt gefallen, kann er bis Ende 1993 von einem Sonderangebot profitieren. IA

Rhätischen Bahn mit neuen Speisewagen

In Zusammenarbeit mit der Schweizerischen Speisewagen-Gesellschaft hat die Rhätische Bahn (RhB) ihr Dienstleistungsangebot weiter ausgebaut. Ein in den eigenen Werkstätten in Landquart zum Speisewagen umgerüsteter und mit modernster Küchentechnik ausgestatteter Erstklasswagen kehrt vom Montag bis Freitag zwischen Chur und Scuol. An den Wochenenden ist er zwischen Chur und St. Moritz im Einsatz. Der neue Speisewagen fährt um 11.52 Uhr in Chur ab und trifft am 15.10 Uhr in Scuol ein. Rückfahrt ab Scuol um 15.50 Uhr Ankunft in Chur 20.07 Uhr. Das Angebot in diesem jüngsten Kind der RhB-Speisewagenflotte ist vielfältig. Es reicht vom Menü über Tellergerichte bis hin zu Spezialitäten für den kleinen Hunger. FS

Glacekonsum stagniert Angebote wachsen

Schweizerinnen und Schweizer haben im letzten Jahr 7.6 Liter Glace pro Kopf verspeist. Das ist 0.1 Liter weniger als im Jahr zuvor. Der grösste Teil der Glace, etwa 75 Prozent, wurde bei den Grossverteilern Migros und Coop gekauft. Auf die Migros fällt die Hälfte des mengenmässigen Glace-Umsatzes, auf Coop etwa ein Drittel. Die Migros stellt ihre Glace zu 95 Prozent selber her. Weitere wichtige Glacefirmen sind Mövenpick mit 7.5 Prozent, Pierrat-Friola, Frisco-Findus, Nestlé und seit diesem Jahr auch Häagen-Dazs. Dieser neue Glacé-Anbieter ist in den USA schon seit längerem erfolgreich. R.

Schweizer essen weniger Geflügel

Der Geflügelkonsum in der Schweiz hat sich seit Mitte der 80er Jahre auf 11 Kilogramm pro Person und Jahr eingependelt. Damit gehört die Schweizer Bevölkerung europaweit zu den kleinen Geflügel-fleisch-Konsumenten und auch Produzenten. Der Selbstversorgungsgrad liegt bei 49 Prozent. Der wichtigste Exporteur ist Dänemark mit einem Selbstversorgungsgrad von 245 Prozent und Holland mit knapp 200 Prozent, gefolgt von Frankreich mit 145 Prozent. Weltweit die grössten Geflügel-fleisch-Konsumenten sind die Amerikaner mit 43 Kilogramm pro Kopf im Jahr. lid

FBMA

F&B-EDV Fortbildung

Das nächste Meeting der Food and Beverage Management Association (FBMA) findet beim Past President Lefert Westenbrink Palace Luzern statt. Thema dieses Treffens sind Micros und Fidelio, die ihre Produkte und die neue Zusammenarbeit zwischen den beiden Firmen vorstellen. Anschliessend gehts per Schiff nach Stansstad zu Jürg Lutschinger ins Winkelried zum Abendessen. Datum: Montag 30. August 1993 Ort: Palace Luzern und Winkelried Stansstad Zeit: 14.00 bis 17.00 Uhr Seminar anschliessend Apéro und Dinner. Anmeldungen an Christian Frei, Hotel Ascot, Fax: 01 202 72 10. RSCH

Die Präzision spricht für sich. Der Preis auch. diga

Stuhl Mod. 92 KH. Sitz auswechselbar. Buchenholz natur, gebeizt oder perglanzlackiert. Holzoberfläche alkoholfest, abriebfest und säurefest. Über Mengenrabatte informiert Sie Ihr Fachhändler oder Grossist.



Grossauswahl auf über 35'000 m² Ausstellungsfläche!

8854 Galgenen /SZ Tel. 055/66 11 11 Ausfahrt Lachen/SZ	4614 Hägendorf /Olten Tel. 062/46 26 41 Industrie Ost	9532 Rickenbach /Wil Tel. 073/23 64 77 neben Waro
6032 Emmen /Luzern Tel. 041/55 10 60 Hasliring	1701 Fribourg /Nord Tel. 037/26 80 80 Granges-Paccot	8600 Dübendorf /ZH Tel. 01/822 22 26 Industrie Kriesbach

Generalvertretung von:
pesa Precisa OMAS SUPREMA

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

christen waagen

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

Sensationeller Dekomaterial Verkauf

Dekorationsmaterial zu Tiefpreisen über 5000 verschiedene Artikel am Lager (Verkaufsortiment wird ständig gewechselt):

- Blumen und Bäume (bis 10 m)
- rustikale Holzgeräte
- Vasen und Chaisepots
- Schaufensterpuppen, Busten, Köpfe, usw.
- Fische u. Meerestiere
- elektrische Puppen und Tiere
- Lampen
- viele China-Artikel
- Vogel viele Papageien, Hühner, Möven, usw.
- Körbe und Korbwaren
- Schiffe und Schiffsartikel
- Plüschtiere (bis 2 m gross) und
- Walt-Disney Figuren
- Hülle aus versch. Ländern
- Weihnachtsdekorationen und unzählige Einzelstücke und Gags

Wir vermieten auch! Der verrückteste Laden den Sie je gesehen haben!

Öffnungszeiten:
Mo bis Fr 13.30 bis 18.00 Uhr
Sa 09.00 bis 16.00 Uhr

URMAX
DER ZWISCHEN LADEN
Niederlausenerstr. 28/5800 Lenzburg
Telefon 064/52 04 90

Ugolini Kaltgetränke-Dispenser führend in Qualität und Leistung.

Möchten Sie Getränke kühlen? Ice-Tee, Ice-Cocktail, Fruchtsäfte, Isotonische Getränke und vieles mehr, so sind **Ugolini** Kaltgetränke-Dispenser genau die richtigen.

ACHTUNG NEU IM PROGRAMM!

Ugolini Ice Cocktail Maschine. Für den offenen Ausschank von feinschmeckenden Ice Cocktail's wie Margarita, Pina-Colada, Planter's Punch und Power Sorbet.

Unverbindliche Dokumentationen anfordern bei: **NARAN AG** Lättrigenweg 218, 3274 Herrrigen, oder ganz einfach Telefon **032 81 52 05**

Fragen Sie uns wir beraten Sie gerne.

HOTELZIMMER RADIO - TV

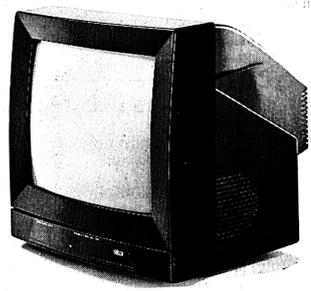
UKW oder Telefonrundspruch mit oder ohne Weckuhr, auch als Einbauchassis erhältlich.

Farbfernseher mit oder ohne UKW-Radio (9 Programme UKW)

Ausführliche Unterlagen und individuelle Beratung:

Hotelkommunikation Paul Welker
Postfach, 8305 Dietlikon
Tel. (01) 833 05 58, Fax (01) 833 05 18

SELECO - PHILIPS - GRUNDIG - ITT NOKIA



51865/197467

Garantiert
wirksame, wissenschaftliche Schädlingsbekämpfung seit 60 Jahren

Rentokil
in über 40 Ländern, weltweit

ZH 01 750 25 50	TI/GR 092 25 26 18
BS 061 301 77 11	SO 062 61 44 01
BE 031 941 01 40	VD 021 617 77 67
FR 037 23 27 23	GE 022 755 49 55

SHMS, Swiss Hotel Management School
Zu kaufen gesucht alte Buchungsmaschine
w. m. **NCR 42**
Regula Zubler, SHMS, Hotel «Chavacots», 1619 Les Paccots, Telefon 021 948 83 00.
57752/351130

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

Beschriftungen
Selbstklebend, Offen Buchstaben
* Folien, wasserfest, für jeden Zweck!
6722 Gränichen
Tel. 064 31 26 02 / 064 31 36 76

Zu verkaufen
25 Restaurantstühle, Holz, braun mit Polster, sehr guter Zustand
15 Tische 70x70 cm
12 dazu passende Hängelampen, beige
Interessenten bitte melden unter Telefon 036 55 34 22
57753/37770

PIN STERNZEICHEN PIN

WAAGE-BALANCE 24.9-23.10

SKORPION-SCORPION 24.10-22.11

SCHÜTZE-SAGITTAIRE 23.11-21.12

Exklusive PINS * vierfarbig * limitierte Auflage 500 Stück * Preis Fr. 20.- Stk. * 3er Serie - 10% inkl. Geschenkschattulle VK. + 3.50

weitere Sternzeichen

Bestellung: Bitte senden Sie mir gegen Rechnung zgg. Versandkostenanteil Fr. 3.50

TOP Angebote 3 PINS 54.-

Name/Vorname: _____ Strasse/Nr.: _____
PLZ/Ort: _____ Datum/Unterschrift: _____

Einsenden an: Inter Argus, Gartenstrasse 20, 4242 Laufen. Tel. 061 761 32 52, Fax 061 761 30 13

Grösse: 35 mm
1 - 500 Nummeriert

Infolge Geschäftsaufgabe zu verkaufen, neuwertige, revidierte
VC 999, mit Unterbau
NP Fr. 8200.-, VP Fr. 4200.-
Interessenten melden sich bitte bei Telefon 01 482 24 45
P 57786/44300

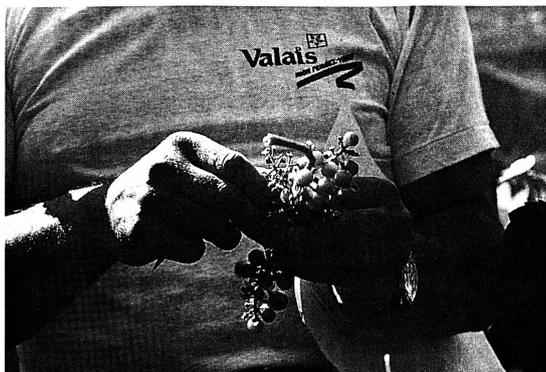
Integrierter Weinanbau

Der Walliser Weinstock wird ökologischer

Nach der Überschussproduktion der 70er Jahre haben sich die Walliser Weinbauern, nicht zuletzt auf politischen Druck, auf Qualitätssteigerungen konzentriert. Nun wollen sich die Winzer im Rhonetal auch in Sachen Umweltschutz profilieren. Rund 250 Winzer produzieren bereits nach der Methode des integrierten Anbaus, der ökonomischen und ökologischen Anforderungen gerecht werden soll.

STEPHAN WEHRLE

Die Weinschwemme in den vergangenen zwei Jahrzehnten hat den Walliser Weinbauern zwar Imageprobleme und Absatzschwierigkeiten gebracht, gleichzeitig aber auch einen Umdenkungsprozess



Blätter und Beeren werden auf allfällige Schäden untersucht. Foto: H. Preisig

ausgelöst. Nach der Wiedereindeckung der Raubmilben, eines wichtigen Nützlings im Kampf gegen Schädlinge, hat sich vor rund 15 Jahren erstmals eine Interessensgemeinschaft von Weinbauern mit den nachteiligen Folgen des massiven Einsatzes von Pflanzenschutz- und Krautvertilgungsmitteln beschäftigt. Weitere zehn Jahre vergingen jedoch, bis eine grössere Anzahl von Winzern für die Idee der integrierten Produktion sensibilisiert werden konnten.

250 Winzer produzieren IP

Vor rund vier Jahren haben die Weinbauern des Kantons Valais die Vereinigung der Walliser Winzer für integrierte Produktion (Vital) gegründet. Vital, der mittlerweile rund 250 Winzer angehört, soll die Beratung für die integrierte Produktion zusammen mit den kantonalen und regionalen Behörden sicherstellen. Die Walliser Weinbauern betonen, dass die integrierte Produktion (IP) nicht eine Marketingstrategie ist, sondern eine optimale Kombination von ökonomischen und ökologischen Grundsätzen sein soll. Die von der Viti-

val aufgestellten und verbindlichen Richtlinien verlangen denn auch vom Winzer initiatives und ganzheitliches Denken. Sie enthalten konkrete Vorschriften für die Bodenbearbeitung, Düngung, den Pflanzenschutz oder die Regulierung des Behangs.

Nicht Oekologie um jeden Preis

Die Vital-Winzer praktizieren jedoch nicht Umweltschutz um jeden Preis: IP ist vor allem auch eine Frage der Rentabilität. Laut einer Diplomarbeit der ETH-Zürich können beim integrierten Anbau die Ausgaben für Pflanzenschutzprodukte und Dünger um rund 30 bis 40 Prozent gesenkt werden. Diese Einsparungen werden jedoch durch Ausgaben für Kontrollen und Analysen wettgemacht. Die in der Vital zusammengefassten Weinbauern und verringern durch die Reduzierung von phosphat- und stickstoffhaltigen Düngern zwar das Risiko der Gewässerverschmutzung. Bio-Bauern sind sie jedoch nicht, da der Einsatz von Pflanzenschutzmitteln und Unkrautvertilgungsmitteln in den Richtlinien vorgesehen ist.

Seit rund zwei Jahren vergibt die Vereinigung an Winzer, welche die Voraussetzungen für die integrierte Produktion erfüllen, ein Zertifikat. Die die IP-Philosophie kann von Weinbauern auch marktingmässig umgesetzt werden. Ein zertifizierter Wein kann, sofern die übrigen qualitativen Merkmale ebenfalls stimmen, beim Weineinkäufer einen überdurchschnittlich hohen Akzeptanzgrad erreichen. Für den F&B-Manager oder Weinhändler wiederum können Weine mit einem IP-Zertifikat zu einem zusätzlichen Verkaufsargument auf der Weinkarte werden: Echte Informationen über Anbaumethoden werden vom Gast mindestens ebenso geschätzt wie ein umfangreiches Angebot; der Gastronom kann sich zusätzlich als kompetenten und innovativen Weinkenner profilieren.

Label für Umweltwein

Alle Schweizer Rebbaurenen, die nach den Richtlinien der Integrierten Produktion (IP) arbeiten, haben sich Ende April in der Organisation Vitisswiss zusammengeschlossen. Diese umfasst 800 Winzer, die etwa 2500 Hektaren Rebden bewirtschaften. Das sind ungefähr 15 Prozent der Schweizer Rebfläche. Weine ab Jahrgang 1993, die die Anforderungen der Integrierten Produktion vom Anbau bis zur Verarbeitung der Trauben erfüllen, dürfen mit dem Markenzeichen Vitisswiss bezeichnet werden. In allen Weinbaugebieten der Schweiz bestehen seit einiger Zeit regionale Organisationen, die nach den Richtlinien der Integrierten Produktion arbeiten. Diese haben zum Teil schon ihre eigenen Markenzeichen, die neben der Bezeichnung Vitisswiss auch auf der Etikette stehen dürfen. Ein Beispiel dafür ist die Bezeichnung Vinatura für Weine aus IP-Beeren des Deutschschweizer Weinbauvereins.

Experten überprüfen die Umsetzung

Eine der wichtigsten Aufgaben für den integrierten Anbau sind die Pflanzenkontrollen durch die Winzer und Berater. Diese werden vier bis fünf Mal pro Jahr in Gruppen durchgeführt. Dabei werden die Pflanzen vor allem nach Spinnmilben, Traubenwickler und Zikaden untersucht. Anhand einer Liste wird der Winzer über Wirkung, Giftigkeit und Nebeneffekte der Pflanzenschutzmittel aufgeklärt, um allfällige Spritzmittel gezielter einzusetzen. Kurz vor der Traubenernte empfängt der Winzer in seinen Reben ein Expertenteam, welches das vom Weinbauern geführte Betriebsheft kontrolliert und dabei die Einhaltung der Vital-Richtlinien überprüft. Aufgrund dieser Resultate werden eventuelle Korrekturmaßnahmen für das folgende Jahr festgelegt. *SW*

LES(E)BAR

Begegnung mit Weinbauern aus Italien

Neben den Adressen der besten Weinproduzenten Italiens und ihrer Spitzenzeugnisse liefert der «Gambero Rosso - Vini d'Italia 1993/94» auch Preiskategorien in Form von Zeichen und Zahlen, die von einem Durchschnittspreis für ganz Italien ausgehen. Dabei bezeichnen Sternchen neben den Namen Weine, die sich durch ein besonders günstiges Verhältnis von Qualität und Preis auszeichnen - eine wertvolle Information, denn oft sind «Drei-Gläser-Weine» schon nach wenigen Monaten ausverkauft, während «Sternchen-Weine» über längere Zeiträume in den Läden vorrätig sind, da sie in der Regel in größeren Mengen hergestellt werden.

In Kurzporträts werden Produzent, der Weinbauer, eventuell seine Familie, sein Herkommen, sein Lebensstil usw. skizziert. Die Rebberge und ihre Charakteristik, die Art der Kellertechnik und die Weine werden beschrieben, kritisiert oder gelobt und bewertet. So vermittelt dieser Führer über die reine Sachinformation hinaus eine persönliche Begegnung mit den Menschen, die diesem Wein ihren Stempel aufgedrückt haben.

Gambero Rosso - Vini d'Italia 1993/94. Deutsche Ausgabe mit 782 Produzenten und 4000 Weinen. 514 Seiten, Fr. 54.-. Hallwag Verlag, Bern.

Restaurants für Wandervögel ohne Proviant

Wanderfreudige, welche die Verpflegung auf ihren Märchen in den Schweizer Bergen nicht mehr dem Zufall überlassen wollen, stecken ab sofort den neusten, 400 Gramm leichten Beizenführer in den Rucksack. «Bergrestaurants am Höhenweg» heisst das 370 Seiten starke, von Richi Spillmann verfasste Verzeichnis. 740 in allen Bergregionen des Landes gelegene Restaurants, unter ihnen ein paar bewirtete SAC-Hütten, sind im neuen Guide mit Foto und Angaben über Lage, Erreichbarkeit, Infrastruktur und Öffnungszeiten aufgelistet. Die Restaurants wurden nach Vorschlägen des Autors von 331 lokalen und regionalen Verkehrsvereinen aus der ganzen Schweiz ausgewählt, bestätigt oder mit aktuellsten Informationen ergänzt; der Eintrag erfolgte kostenlos. *MM*

Richi Spillmann: Bergrestaurants am Höhenweg, 740 Seiten, 32 Karten, Franken 29.50. Spillmann Druck AG, Zürich.

40 000 Fachbegriffe für die Speisekarte

Die kürzlich erschienene zweite Auflage des Duboux-Fachwörterbuchs Deutsch-Französisch wurde um 10 000 auf über 40 000 Fachbegriffe ergänzt und damit um rund 300 Seiten erweitert. Die Anwendung des Buches in der Nahrungsmittelindustrie soll insbesondere dem Nachwuchs im Gastgewerbe zugute kommen, denn Auszubildende und Fachlehrer werden durch uneinheitliche oder falsche Bezeichnungen und Schreibweisen unnötig verunsichert. Im Herbst wird das Buch auch in der Sprachenfolge Deutsch-Englisch erhältlich sein. *r*

Marianne und Jean-Pierre Duboux: Fachwörterbuch Duboux Gastronomie-Hotellerie-Touristik, Deutsch-Französisch, 2. vollständig überarbeitete Auflage, 896 Seiten, 76 Franken. Erhältlich beim Verlag Rot-Weiss AG in Thun oder beim Schweizer Hotelier-Verein in Bern.

Gesund essen kann gelernt sein

«Ernährung und Lebensmittel von A-Z» heisst ein neues Nachschlagewerk das von der zur Migros gehörenden Editions M veröffentlicht wurde. Es gibt mit rund 2500 Stichworten Antworten auf Fragen, die beim Einkufen, Kochen und Essen auftreten. Die Autoren Artur Blumenthal und Miroslav Stansky haben sich jahrelang mit den Fragen von Konsumenten und Fachleuten auseinandergesetzt. Das Lexikon greift auf verständliche Weise Themen auf, mit denen Konsumenten bei der Auswahl und Verwertung von Lebensmitteln konfrontiert werden. Darüber hinaus werden Diäten charakterisiert, die gebräuchlichsten Lebensmittel katalogisiert und die wichtigsten Grundlagen für eine gesunde Ernährung definiert. *r*

A. Blumenthal und M. Stansky: Ernährung und Lebensmittel von A-Z, 344 Seiten, farbige Abbildungen, 18 Franken, M-Press, Zürich.

Varner Weintaufe

Schmetterlinge im Wein

Die Genossenschaft Pro Varen, die sich für einen möglichst naturnahen Weinbau einsetzt, konnte kürzlich die ersten Früchte ihrer Bemühungen ernten: Die ersten 7640 Flaschen Wein mit dem Dialektnamen «Pfyoltru» (Schmetterling) sind im Rahmen einer ungewöhnlichen Feier getauft worden.

«Wir haben aus der Überproduktion und dem Problem in der Weinwirtschaft unsere Lehren gezogen», sagt Stefan Jaggy, Präsident der von der Gemeinde initiierten Genossenschaft Pro Varen. «Für uns steht naturnah und umweltschonend angebauter und gezogener Wein im Vordergrund.» Die Kriterien sind hart: Integrierte Produktion, Begrünung der Rebberge, möglichst wenig Kellerbehandlung, keine Nachzuckerung, der Gebrauch von Mehrwegflaschen und hochwertigen Korkzapfen. Und schliesslich befindet eine Degustationskommission über die Zulassung des «Schmetterling-Weines». Der exquisite Pinot Noir mit einem durchschnittlichen Zuckergehalt von 95.6 Oechsle hat allerdings auch seinen Preis, der pro Flasche um die 18 Franken liegt. Die Weinbauern dürfen pro Kilogramm Traubengut mit einem Ertrag von sieben Franken rechnen. Noch entspricht lediglich ein halbes Prozent der gesamten Traubenproduktion im Weindorf Varen den neuen Richtlinien. Die neue Weinphilosophie braucht Zeit. Denn die neuen Bemühungen gehen weit über den Weinbau hinaus. Früher im Zuge der Güterzusammenlegung behagene Fehler sollen korrigiert werden. Hierzu haben die engagierten Varner Weinbauern gar die Umweltorganisationen wie WWF und die Stiftung für Landschaft, denen die Winzer im Wallis sonst kaum grün sind, beigezogen. Und Andreas Weissen, WWF-Koordinator im Oberwallis, ist voll des Lobens: «In Varen sind die ersten Spuren dieser Wiedergutmachung an der Natur sichtbar.» So sind im letzten Jahr beispielsweise über 200 Sträucher und Bäume ins Varner Rebareal gepflanzt worden, um so die Pflanzen- und Tiervielfalt im Weinberg wieder zu fördern. Verschiedentlich sind die Rebberge mit Chinakohl begrünt worden. In der Folge nahm der Hasenbestand wieder zu. Längerfristig zielen die Bestrebungen der Pro Varen auf eine eigentliche Vernetzung der beiden grossen Lebensräume des Pfywaldes mit der wilden Rhone und des Varnerwaldes oberhalb der Weinberge. - Eine Idee, die sich letztlich auch in der Namensgebung «Pfyoltru» niederschlug.

Eng verbunden sind die Varner seit jeher mit dem nahen Leukerbad. In den warmen Thermalbädern des Bade- und Ferienortes fanden denn auch die standesgemässe Weintaufe statt, für die sich die geladenen Gäste und Prominenz in historische Badeanzüge wagten. Kurdirrektor Daniel Montani hob denn auch die enge Verflechtung zwischen Wein und Tourismus hervor. So stehen auch dieses Jahr Rebberg- und Kellerbesichtigungen in Varen auf dem Leukerbadner Sommerprogramm. *GER*

SCHLEMMERWOCHE

19. 08. bis 23. 08.	Tschechische Wochen	Wilder Mann, Frenkendorf
13. 08. bis 29. 08.	Raffiniert vegetarisch	Sonne, Schwarzenburg
06. 08. bis 29. 08.	Das Muss ist voll	International, Oerlikon
06. 07. bis 30. 08.	Smörgashord	Bahnhof Buffet, Zürich
01. 06. bis 31. 08.	Le Boeuf sur le Toit	Gasthof zum Löwen, Obfelden
24. 08. bis 02. 09.	New Zealand and Art	Amberg, Zürich
04. 09. bis 05. 09.	Amerika Wochen	Conti, Dietikon
14. 06. bis 12. 09.	Euro-Thai Sommerbuffet	International, Basel

Gültig vom 20.8. bis 26.8.1993

Entrecôte la

ohne Strang, per Kilo

37.80

Grill-Bratwurst

Stück 150 g
2 oder 10 Stück VAC
per Stück

1.19

Filet de sole

«Senegal» o. Haut
Hartschale zirka 2500 g
per Kilo

14.50

Parmesan gerieben

Grana Padano
Beutel 1 Kilo

10.80

Suchard Express

100 Portionen

18.93

Zuckerportionen

1000 x 6 g
per Karton

12.22

Rosé de Gamay

Romand
Pot 50 cl

3.25
+ Wust

Hakle Recycling

Toilettenpapier
weisslich, 3lagig
Pack 10 Rollen

3.85
+ Wust

NEU
auch in Einzelst.

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

Alkohol-Bedürfnisklausel

Basler Praxis liberaler, doch die Wirte bremsen

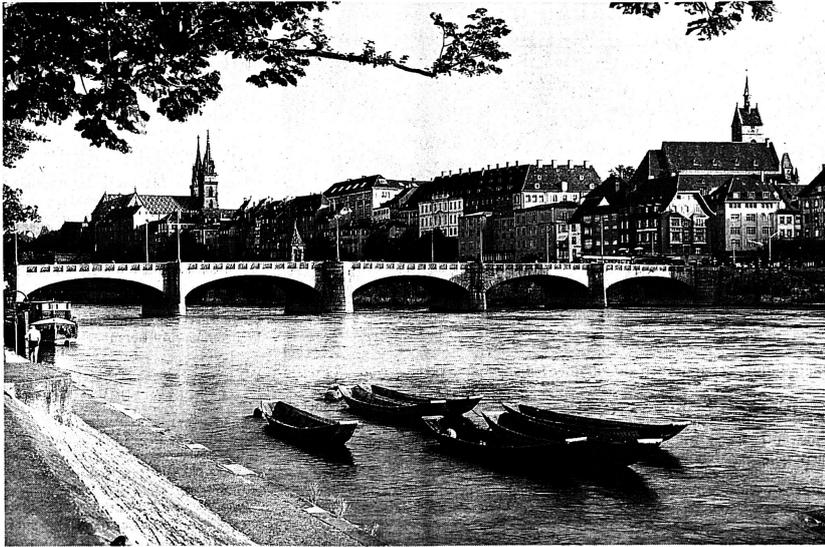
In verschiedenen Kantonen der Schweiz wird derzeit über die Abschaffung der Alkohol-Bedürfnisklausel diskutiert. Der Fall Basel zeigt, dass die Justiz liberaler ist als die Wirte.

ISO AMBÜHL

Seit sechs Wochen trinken die Gäste im «Twins Pub» von Riehen (BS) alkoholische Getränke, obwohl derzeit ein Rekurs gegen die vom Basler Polizeidepartement erteilte Alkoholbewilligung am kantonalen Verwaltungsgericht noch hängig ist: Die Gerichtspräsidentin hatte es überraschend abgelehnt, dem Rekurs des Wirtverbandes eine aufschiebende Wirkung zugestehen. Darum darf der «Twins Pubs» Alkohol aus-schenken.

Änderungen nur übers Gericht

«Wir sind sehr zuversichtlich für die Gerichtsverhandlung am 3. September», sagt «Twins Pub» Mitbesitzer *Alfons Futerer*. Dieser Optimismus scheint gerechtfertigt. «Die Bedürfnisklausel, die früher eher allgemein als Bedürfnis nach Alkohol interpretiert worden ist, wird heute spezifischer nach Art des Lokals, des Publikums oder nach der Entwicklung einer Quartiers und dessen Lage beurteilt», stellt der Basler Advokat *Max Huth* fest. In Basel werden im Wirtschaftsgesetz



Es muss noch viel Wasser den Rhein runterfliessen bis die Bedürfnisklausel endlich ad acta gelegt ist. Foto: htr Archiv

sowohl die Bedürfnisklausel im wirtschaftspolitischen Sinne (Konkurrenzschutz) als auch im wirtschaftspolizei-

chen Sinn (Alkoholmissbrauch) erwähnt. Vorkämpfer oder, wie sie sich nennen, «Vorleider», im Kampf gegen die Bedürfnisklausel in der Rheinstadt waren *Monica* und *Dominique Thommy-Kneschaurek* vom Kunst-Hotel Teufelhof: Über sechs Jahre kämpften sie bis zum Bundesgericht für ihr Alkoholpa-tent. Ihr Kampf brachte es mit sich, dass die Praxis des Basler Verwaltungsgerichts nachher vermehrt das Umfeld eines Restaurants in seine Beurteilung mit einbezog. Im letzten Jahr schützte das Gericht beispielsweise einen Entscheide des Polizeidepartements - trotz Einsprachen von 18 Wirten. Es erlaubte, dass im geplanten Neubau anstelle des Ex-Hotels Greub beim Centralbahnhof ein weiteres Restaurant mit Alkoholausschank betrieben werden darf: Aufgrund ge-

planter Schliessungen von Restaurants beim Bahnhof könne nicht von einer Überversorgung mit alkoholführenden Restaurants ausgegangen werden. In einem anderen Fall ging das Gericht auf die spezielle Situation des Café-Restaurant «Komödie» ein und bewilligte den Alkoholausschank, für «für die Besucher des im gleichen Haus unterge-brachten Theaters».

Schnaps-Verkauf schwierig

Neue Töne schlägt jetzt die Basler Regierung auch in einem kürzlich gefällten Entscheid an über die Bewilligung für den Kleinhandel mit Spirituosen zugunsten des Teufelhof-Ladens. Sie hob einen ablehnenden Beschluss des Polizeidepartements mit markigen Worten wieder auf: «Die in der Bundesverfassung

(Artikel 32 quater) gestützte Frage muss nicht lauten, ob es ein Bedürfnis nach einem Laden für alkoholische Getränke gebe, sondern ob es das öffentliche Wohl erfordere, die Bewilligung für einen solchen Laden nicht zu erteilen, obwohl ein Publikumsbedürfnis vorhanden ist». Falls nämlich der Staat abklären wolle, ob ein Restaurant oder ein Laden einem Bedürfnis entspreche, bringe er ein planwirtschaftliches Element ins Spiel, das mit dem System der Marktwirtschaft nicht vereinbar sei.

Angesichts dieser Einschätzung verwundert es nicht, dass die Basler Gastwirtschaftskommission mit Vertretern der Verwaltung und der Verbände eine Arbeitsgruppe eingesetzt hat, die über Pro und Kontra der Klausel einen Bericht erarbeitet hat. Nach einer Vernehmlassung will Polizeidirektor *Karl Schnyder* über das weitere Vorgehen entscheiden. Während der Vorstand des Basler Hotelier-Vereins die Abschaffung befürwortet, treten Basels Wirte mehrheitlich für die Beibehaltung der Klausel ein. Wirtvereins Sekretär *Alex Hediger* erklärt: «Sie befürchten einen grösseren Konkurrenzdruck».

Und die anderen?

Nachdem Kantone wie Appenzell-Ausserrhoden und Neuchâtel die Klausel bereits eliminiert haben, wird man derzeit auch in grossen Kantonen wie Bern oder Zürich aktiv: In erster Lesung hat der Berner Grosse Rat das neue Gastgewerbegesetz (ohne Klausel) bereits durchberaten, während in Zürich die Finanzdirektion aufgrund einer Motion aus dem Kantonsparlament eine entsprechende Gesetzesrevision vorlegen muss. In den Kantonen Luzern, Zug, Waadt, St. Gallen, Solothurn und Schwyz ist die Revision kurz vor der Abstimmung. Trotz aller Diskussionen erachtet *Martin Baumann* vom Blauen Kreuz in Basel die Bedürfnisklausel aber immer noch als «wichtigen Baustein» im Kampf gegen den Alkoholismus. IA

Diplomarbeit Bedürfnisklausel

Ein Gruppe von acht Studenten an der Hotelfachschule Luzern hat sich mit verschiedenen Aspekten der Bedürfnisklausel befasst und das aktuelle Thema aus verschiedenen Seiten beleuchtet. In der Diplomarbeit werden einleitend Zusammenhänge zwischen Bedürfnisklausel, Patenten und Fähigkeitsausweisen auf historischer Sicht aufgezeigt. Übersichtlich sind Pro und Kontra dargestellt. Ein Kapitel gibt die An-

sichten von Verbänden, Behörden und Unternehmer wieder. Im Vergleich mit der Situation in Deutschland und Österreich kommen die Europakompatibilität der Bedürfnisklausel zur Sprache sowie die Zukunftsperspektiven aus schweizerischer Sicht in Bezug auf Europa.

Die 35seitige Studie ist zum Preise von 25 Franken erhältlich bei der Hotelfachschule Luzern, Adligenswilerstr. 22, 6002 Luzern.

FORUM

Marketing ist reine Vernunft



In letzter Zeit besaße ich mich mit dem neuen «Marketing-Handbuch der Gastfreundschaft», durch die neue Marketing-Romane, mit «Mind Maps» Methoden und neue Gast Typologien, mit aktuellen Sprüchen und Graphiken habe ich entdeckt, dass mein Marketing immer ein «gastfreundliches» Marketing gewesen ist. Hätte dies nicht für uns alle immer so sein sollen? Hätten wir überlebt wenn unsere Grosseltern und Eltern im Hotelfach nicht gastfreundlich gewesen wären?

Hamletische Zweifel tauchten auf. Mit dem neuen «Marketing-Handbuch der Gastfreundschaft», durch die neue Marketing-Romane, mit «Mind Maps» Methoden und neue Gast Typologien, mit aktuellen Sprüchen und Graphiken habe ich entdeckt, dass mein Marketing immer ein «gastfreundliches» Marketing gewesen ist. Hätte dies nicht für uns alle immer so sein sollen? Hätten wir überlebt wenn unsere Grosseltern und Eltern im Hotelfach nicht gastfreundlich gewesen wären?

Vor 20 Jahren absolvierte ich die Hotelfachschule Lausanne und bekam eine sehr gute praxisorientierte klassische Ausbildung. Von Marketing war noch nicht gross die Rede, aber man war bestrebt dem Gast gut zu dienen.

Vor zwei Jahren wurde ich im fachkundigen Kreis während einer Diskussion gefragt, welche Art von Management ich anwende. Meine Antwort lautete: Die «FRIM»-Methode (Fractal Randomized Intuitive Management; suchen Sie nicht in Büchern, es ist meine Erfindung). Inzwischen habe ich mein Time System wieder durch eine einfache Agenda ersetzt (zwar noch in der Time System Hülle, weil das zum guten Ton gehört) und habe genau so viel - oder so wenig - Zeit für meine Gäste; auf dem Schreibtisch stapelt sich sowieso immer mehr Papier als geplant, und für die Familie nehme ich mir heute mehr Zeit als früher. Yuppies, Selfies und Gruffies interessieren mich eigentlich herzlich wenig; ich betrachte Gäste und Mitarbeiter als Menschen und versuche ihnen das zu geben was Sie brauchen, indem ich bleibe was ich bin. Das Ziel ist nach wie vor, mit Vernunft Stammgäste zu gewinnen, Mitarbeiter zu guten Mitarbeitern zu formen und zu behalten, dass heisst gastfreundlich zu sein. Und glücklich.

Ein erfolgreicher Autorennfahrer wurde einmal gefragt warum er so viele Rennen gewinnen könne. «Es sei ganz einfach», antwortete er, «ich fahre so schnell wie möglich in die Kurven hinein, damit ich so schnell wie möglich wieder herauskomme.» So einfach ist Autofahren!

Ein erfolgreicher Autorennfahrer wurde einmal gefragt warum er so viele Rennen gewinnen könne. «Es sei ganz einfach», antwortete er, «ich fahre so schnell wie möglich in die Kurven hinein, damit ich so schnell wie möglich wieder herauskomme.» So einfach ist Autofahren!

War es Team orientiertes Management oder Soft Management? War es hartes oder «Heart» Management? Etwa EKO-Management? Management by steps oder by goals? Es war eher ein Vernunft Management, mit «Smiles» und Präsenz gekennzeichnet. War ich voll daneben?

War es Team orientiertes Management oder Soft Management? War es hartes oder «Heart» Management? Etwa EKO-Management? Management by steps oder by goals? Es war eher ein Vernunft Management, mit «Smiles» und Präsenz gekennzeichnet. War ich voll daneben?

Corrado Kneschaurek jun.
Hotel du Lac Lugano

Marketingfall 6

AIDA zu Gast im «Baur en Provence»

Nicht von Opernfestspielen ist hier die Rede, sondern von einem kleinen Inserat im redaktionellen Teil der Neuen Zürcher Zeitung.

PETER KÜHLER

Ja, gibt's jetzt neben dem Baur au Lac und dem Baur en Ville auch noch ein Baur en Provence? Diese Frage dürften sich einige NZZ-Leser gestellt haben, als sie ihre Leib- und Magen-Postille durchblättern.

Und damit wäre bereits die erste und wichtigste Anforderung an erfolgreiche Inseratenwerbung erfüllt worden: Aufmerksamkeit erregen. Die Headline wirkt als «Eyecatcher» oder als «Stopper».

A - wie Aufmerksamkeit

Wie schaffe ich es, mit einfachen Mitteln aus der Flut der Informationen hervorstechen? Wie errege ich nur für den Bruchteil einer Sekunde die Aufmerksamkeit, die das Auge des Lesers anhält? Eine schwierige Aufgabe in Zeiten der totalen Reißzubewertung!

Wenn der «Stopper» nicht wirkt wird das Inserat noch nutzloser, als es gemäss TOMAS-Marktforschung ohnehin schon ist. Sie wissen ja: nur 6 bis 8 Prozent der Feriengäste benutzen das Inserat als Informationsquelle vor ihrer Reise. Während die Auskunft von Freunden/Bekanntem mit 35 bis 40 Prozent der Nennungen die höchste Bewertung erhält.

Aufmerksamkeit erregt man unter anderem durch Grösse, grelle Farben und Provokation (Benetton). Alles Mittel, die das Budget und der gute Geschmack eigentlich verbieten. Man kann sich aber auch durch Ori-

Bisher ist es...
gesehen, genossen...
Zeit zu treffen. Der Pr...
ung werden allerdings deutlich geringere Sa...
sindhaben sein. Weniger vertrauenswürdig ist...
der Pflicht zu betonen, bereits beim Semest...
absoluten Werbepflichtigen auf Aktienbesit...
den vorzuschauen. Dies muss jetzt erst am Ende...
des Geschäftsjahres geschehen, in der Hoffm...

Advertisement for "Baur en Provence" featuring a logo and contact information: "Kantonsreisen Sie Rudy W. Baur...".

ginalität, durch Ungewohntes, Einmaliges und Verblüffendes aus dem Blätterwald hervorheben.

Der Name Baur en Provence ist für Schweizer Leser zweifellos verblüffender als Chateau de Montcaud, das mit seinem kunstvollen Wappen eher an einen Côtés de Rhone gemahnt.

I - wie Interesse

Wird auch die zweite Anforderung «Interesse wecken» erfüllt? Das Inserat hebt nicht die Schönheit des Hauses, der Gartenanlagen oder die Qualität der Küche und der Dienstleistungen hervor - sondern setzt sie als selbstverständlich voraus.

Aber die «Zielgruppen» Golfer und Spanienreisende erhalten Ideen, die ihrer speziellen Bedürfnislage entsprechen: Golfer in der Provence, Etappenhalt auf der langen Reise. Da zu ein attraktiver Preis von ca. 200 Franken für drei Nächte. Also eine durchaus nützliche Adresse. Man

könnte das Inserat ja mal herausreisen.

D - wie Desire

Die ersten Hürden sind genommen. Nun aber sollte das Interesse sich zum dringenden Wunsch verdichten, hierher zu reisen, andere Pläne beiseite zu schieben, sich Prospekt und Offerte zu beschaffen und zumindest einen Umweg zu planen, wenn nicht sogar eine oder zwei Wochen im Baur en Provence zu verbringen.

Deshalb wären neben den rationalen Argumenten für den «Kampfschensch» einige Informationen für den «Gefühlsmenschen» angebracht. Zu wecken wäre eine unstillbare Sehnsucht nach dem Garten Eden in der Provence. Denn ein Reiseentscheid wird überwiegend aus dem Bauch und weniger aus dem Kopf getroffen. Die laufende SBB Werbung zum Beispiel setzt da Massstäbe.

A - wie Aktion

Ohne die Aktion, den effektiven Kaufentscheid, bleibt auch hervorragende Werbung kalter Kaffee. Dieses Inserat liefert Hilfe zur Aktion: Die Ansprechperson sowie Telefon- und Fax-Nummer machen die Aktion leicht. Sogar die richtige Vorwahl ist da. Der Druck zum Kaufabschluss könnte allerdings noch etwas stärker sein, wie «Reservieren Sie bei Rudy W. Baur» oder «Verlangen Sie eine Offerte für Ihr Wunschdatum!». Vergleichen Sie doch einmal Ihre eigenen Werbetexte mit dem Text der AIDA-Anforderungen. Es lohnt sich.

PS: Weitere Informationen und Ideen zum Thema Werbung und zur AIDA-Formel finden Sie auf Seiten 201 bis 241 im neuen Handbuch «Marketing der Gastfreundschaft», zu beziehen beim Schweizer Hotelier-Verein in Bern.

Swissair Business Class

Der Klassen-Vorhang fällt schon (wieder)

Das von der Swissair erst im März eingeführte neue Business-Class-Konzept für Europa-Flüge erfährt schon in Kürze erste Korrekturen. Nicht nur dadurch, das, wie in der *ht* vom 12. August 1993 bereits gemeldet, auf gewissen Linienflügen Maschinen der Balair/CTA ohne Business-Class zum Einsatz gelangen könnten. Um der Krux mit der unflexiblen Bestuhlung Abhilfe zu verschaffen, wird zugunsten einer besseren Auslastung (bei Bedarf mehr Sitze in der Economy), nur auf einzelnen Flügen und bei einer sehr restriktiven Handhabung, der Trenn-Vorhang nach vorne verschoben. Was bedeutet, dass einige glückliche Economy-Passagiere in Business-Class-Sitzen Platz nehmen dürfen – jedoch selbstverständlich «nur» mit dem Eco-Service verwöhnt werden. Die von der Swissair «Mini-Midi-Variante» genannte Lösung ist intern abgesegnet und kommt bereits ab 1. September 1993 zur Anwendung. **HU**

«Travel with a difference»

Kleine TO zusammen

Unter der Bezeichnung «Travel with a difference» wird am 21. September 1993 eine neue Vereinigung gegründet. Initianten sind die beiden jungen Reiseveranstalter Intens Travel und RDR Travel. Mitglieder werden kleine und kleinere Touroperatoren sein, gemäss der *ht* vorliegenden Informationen dürften es schon zur Gründungszeit im Minimum ein Dutzend sein. Etwas schwerfällig sollte aber nur der Name der Vereinigung bleiben, ganz im Gegensatz zu deren Zielsetzungen und Aktivitäten. Unter anderem soll mit den zahlreich vorgesehenen gemeinsamen Auftritten der Bekanntheitsgrad der zumeist Spezialisten gestärkt werden. **HU**

Euro Disney

Schliessungsgerücht

Nach einem weiteren Kurssturz an den Börsen verdichten sich die Gerüchte, wonach der Euro Disney-Freizeitpark als letzte Option sogar seine Tore schliessen könnte. Gemäss dem englischen «The Guardian» finden momentan Krisengespräche mit der Walt Disney Gruppe statt. *Debra Gawon*, Euro Disney-Sprecherin, bestätigte gegenüber der TV-Kette ITV, dass es zumindest eine weitere Geldspritzbräute und dass diese Saison ein früheres Schliessen der Tore denkbar wäre. **SW, London**

Hotelplan-Organigramm

Das Marketing als eigenes Departement

Novität bei Hotelplan: Erstmals seit Jahren gibt der grosse Schweizer Tour Operator ein Organigramm heraus. Ein neues Ressort Marketing wird geschaffen, dem Roland Hansmann vorsteht. Die Profit-Center-Struktur bleibt, auch die Verkaufsstellen sollen als Reisebüroketten Hotelplan ein Profit Center werden.

ALEXANDER P. KÜNZLE

Die Abteilungen Werbung, Verkaufsförderung, Agentenbetreuung und Reiseleitertätigkeit sind bei jedem Reiseveranstalter Schlüsselbereiche. Deshalb waren sie unter dem ehemaligen Hotelplan-Schweiz-Chef *Walter Zürcher* alle direkt ihm unterstellt gewesen. Zürcher, ein vehementer Verfechter möglichst flacher Unternehmenshierarchien, hatte auch die Profit Centers bei Hotelplan eingeführt. Diese Zentralisierung der Verantwortung garantiert Schnelligkeit im raschen Wandel des Reisemarktes.

Nun wird ab ersten November 1993 zur Unterstützung dieser Profit Centers ein neues Ressort eröffnet, dass die Abteilungen Werbung, Verkaufsförderung, Agenten- und Reiseleiterbetreuung umfasst, und von *Roland Hansmann* geleit-

Kuoni 157er-Nummer

24 Stunden Hotline im Minutentakt

Als erster Schweizer Reiseveranstalter hat Kuoni eine 157er Telefonnummer in Betrieb genommen. Während 24 Stunden können Last-Minute-Angebote und Graumarkttarife abgehört werden. Der schlaue Computer kann im weiteren Katalog-Bestellungen entgegennehmen und das Gespräch an eine Kuoni-Filiale weiterverbinden.

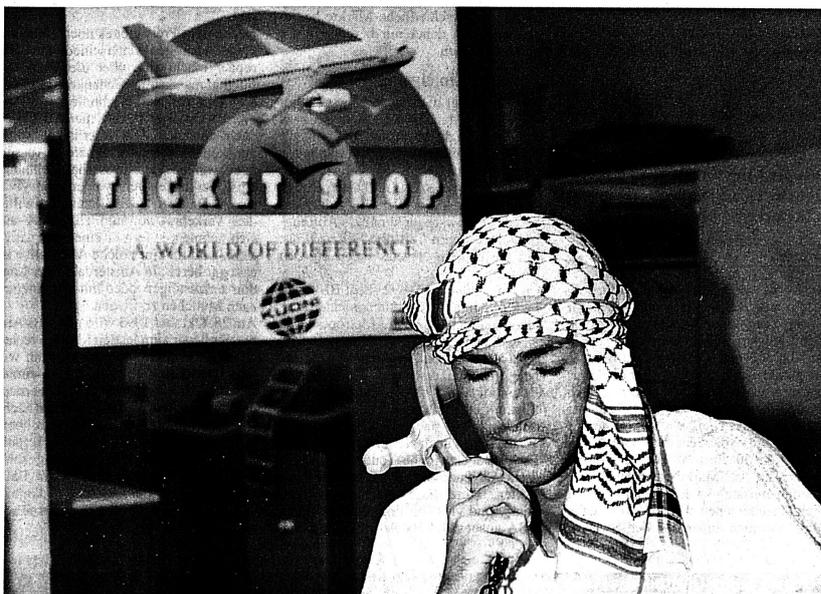
MICHAEL HUTSCHNEKER

«Grüezi und willkommen bei der 24 Stunden Ferie-Hotline von Kuoni». Man mag sich noch so bemühen, die sympathische Stimme bleibt anonym und vor allem, sie antwortet nicht. Im Gegenteil, sie kommt schnell zu «Facts and Figures» und macht auf die vier Angebotsvarianten aufmerksam: «Wünschen Sie ein Last-Minute-Angebot, dann wählen Sie die eins, oder die günstigsten Flugtickets zu Graumarktpreisen, möchten Sie Kataloge bestellen oder wünschen sie, mit der nächsten Kuoni-Filiale verbunden zu werden?» Die seit Montag in Betrieb stehende Telefonnummer 157 04 04 macht auf elektronischem Wege möglich.

«Ein wichtiges Ziel ist es, für die Kunden während 24 Stunden erreichbar zu sein», erklärte Projektleiterin *Helena De Luca* gegenüber der *ht* auf die Frage nach der Erwartungshaltung. Zahlen zu nennen sei schwierig, da in diesem Bereich bisher vergleichbare Erfahrungen kaum gesammelt werden konnten. Auf der Gratis-155er-Nummer gingen in zwei Monaten zirka 1500 Anrufe ein, «es wäre schön, wenn wir diese Zahl mit dem neuen Service verdoppeln könnten», lässt sich Frau De Luca doch etwas in die Karten blicken. Eine wöchentliche Statistik gibt über die eingegangenen Anfragen, respektive die Wünsche der potentiellen Kundschaft nach den vier Angebotsrichtungen genau Auskunft und Ende Jahr soll eine grosse Bilanz gezogen und über das weitere Vorgehen entschieden werden.

Nicht kostendeckend

Mit einer Plakatkampagne an allen Schweizer Bahnhöfen (Themen: «Blau-machen zu Graupreisen» und «Heute buchen, morgen fliegen») sowie der Erwähnung auf allen Werbemitteln, wird die 157er-Nummer unter Volk gebracht. Von einem weiteren Vorschub des (offiziell) ungeliebten Last-Minute-Geschäfts will Produktionschef *Hans Lerch*



Wie ein orientalisches Bazar ist der Kuoni-Verkauf jetzt Tag und Nacht erreichbar – für Informationen und via 157er-Telefonnummer. Foto: Michael Hutschneker

indes nicht gehört haben: «Wir sind ehrlich, denn dieses Segment ist nicht mehr wegzudenken und heute ein fester Marktbestandteil.»

Auch *Helena De Luca* sieht dies als Anpassung an den Trend und bietet zudem dem Kunden die Möglichkeit, sich die Angebote in Ruhe anzuhören um dann schon mit etwelchen Vorstellungen das Reisebüro zu besuchen. Heftig aus dem Wind schlägt sie etwaige «Verdächtigungen», Kuoni könnte sich mit diesem Service eine neue, etwas gar einfache Geldquelle erschaffen haben. Ganz im Gegenteil: Mit 33,3 Rappen pro Minute sei im Sinne einer Dienstleistung bewusst die für den Kunden billigst-mögliche Lösung gewählt worden – für Kuoni gleichbedeutend mit einer nicht kostendeckenden Marketingidee.

Viel Elektronik im Spiel

Für den einwandfreien Betrieb sorgt ein in Zusammenarbeit mit der Telag Communications ausgearbeitetes, raffiniertes Computer-System. Wählt beispielsweise

der Anrufer die Variante der Katalogbestellung, so lässt man es nicht beim Zusenden der gewünschten Exemplare bewenden. Automatisch wird die nächstgelegene Kuoni-Filiale darüber informiert und diese hat nach einigen Tagen nachzuzufassen, was wiederum intern kontrolliert wird.

Ähnlich schlaue verhält sich der Computer beim Wunsch nach der Verbindung zu einem Reiseberater. Aufgrund der Postleitzahl, welche der Anrufer mit seiner Wähltafel eingibt, wird automatisch eine Verbindung zur nächstgelegenen Kuoni-Filiale hergestellt. Nur Reisen muss der Mensch noch selbst...

Und die Reise-Agenten?

Die neue 157er Nummer kann schnell zum Gedanken verleiten, Kuoni fördert auf diesem Weg den Direktverkauf. Ganz so deutlich will dies Projektleiterin *Helena De Luca* aber lieber nicht verstanden haben. Einerseits erfolgen beim Abhören der Informationen mehrmals Hinweise auf «ihr Reisebüro», also nicht spezifisch nur auf Kuoni-Filialen und andererseits sind die Agenten sowie auch der Schweizerische Reisebüro-Verband (SRV) recht-

zeitig über die Pläne informiert worden. Negative Reaktionen sollen bei Kuoni bis anhin keine eingegangen sein. *Helena De Luca* betont in diesem Zusammenhang, dass, so die Idee einschlägt, eine Integration der Agenten geprüft werden kann. In Gebieten, wo Kuoni nicht so stark vertreten ist, könnte beispielsweise für die gewünschte Reiseberatung anstatt an eine Kuoni-Filiale direkt zu einem Agenten verbunden werden. **HU**

USA/«Travel Outside»-Agenten

Auch Discounts kann man sich erkaufen

Die Reisebüroleute geniessen in den USA nicht gerade den besten Ruf. Die fachliche Kompetenz lässt oft zu wünschen übrig. In vielen Fällen wirken die Leute hinter dem Counter bloss als «Order-Taker». Noch schlimmer: Sie arbeiten nur deshalb im Reisebüro, um zu billigeren Reisen zu kommen. Man nennt sie in den USA Travel Outside Agenten.

CLAUDE CATELAIN, NEW YORK

Ein jeder Mitarbeiter eines jeden mehr oder weniger seriösen Reisebüros in den USA findet seinen Namen auf der Liste der Airline Reporting Corporation. Und wer auf dieser ARC-Liste aufgeführt ist, erfährt sich bei der Buchung von Flugtickets oder Hotelzimmern grosszügiger Rabatte. Die Attraktivität von Reisebürojobs wird dadurch erheblich aufgewertet. So suchen viele ehemalige Hausfrauen den Weg zurück ins Berufsleben im Reisebüro und begnügen sich dabei mit einem äusserst bescheidenen Gehalt.

Unlautere Gegengeschäfte

Solange der Job anständig verrichtet würde, wäre dagegen nichts einzuwenden. Nun gab es aber schon immer sogenannte Pseudo-Agenten, die noch gar nicht

am Counter sassen. Das sind etwa Familienmitglieder von solchen Reisebürohabern, die gleich die halbe Verwandtschaft auf die ARC-Liste setzen liessen. Besonders fündige «Profis» sorgten mitunter für die ARC-Akkreditierung auch ihrer Ärzte oder Anwälte, im Sinne eines Gegengeschäfts, um so ihrerseits in den Genuss einer preislich grosszügigen Behandlung zu kommen.

Damit nicht genug: Immer mehr Reisebüroinhaber erliegen der Versuchung, nicht vorhandene Reisebüro-Stellen für teures Geld zu verkaufen. So gibt es im kalifornischen La Jolla ein Reisebüro mit dem Namen World View International, welches mit einer Vierfarbendroschüre um Pseudo-Agenten wirbt. Darin werden dem Interessenten achtstägige Kreuzfahrten in Mexiko für 349 US Dollar, automatische Upgradings bei Mietwagenfirmen und ähnliche Gimmicks versprochen – und das für einen einmaligen Preis von 495 US Dollar. Wer auf das Angebot eingeht ist ein sogenannter «Outside Agent». Dabei soll World View International nicht einmal zu den Schlimmsten gehören: Andere verlangen für die Akkreditierung bis zu 5000 Dollar.

Nicht wider das Gesetz

Fürs Reisebüro sind solche «Travel Outside Agenten» – vermutlich im Gegensatz zu «Travel Inside» Agenten – äusserst lukrativ! Erstens erhält man einen Teil der Kommission, sollten tatsächlich einige Reisen verkauft werden. Zweitens

kommt auch noch die für die Akkreditierung einkassierte Gebühr hinzu. Der «Outside Agent» hingegen könnte leicht enttäuscht werden, wenn er tatsächlich allein wegen der Discounts zusagte. Noch lange nicht alle Hotels gewähren den (sogenannten) Reisebüroleuten Rabatte. Es ist ja in der Industrie nicht unbekannt, was da an «Krücken» herumstolpert. Solche Missbräuche verstossen nicht etwa gegen das Gesetz, höchstens gegen Regulierungen, welche sich die Industrie selber auferlegte, ohne aber über entsprechende Instrumente zur Durchsetzung zu verfügen. Wohl sollte ein akkreditierter Reisebüromitarbeiter mindestens 20 Stunden pro Woche arbeiten und im Jahr 7000 US Dollar an Kommissionen verdienen.

Nachdem das «Wall Street Journal» diesen Missständen an prominenter Stelle bissige Betrachtungen widmete und auch in einem bekannten Nachrichtenmagazin im Fernsehen darüber berichtet wurde, will nun der Reisebüro-Verband ASTA diesem Problem zu leibe rücken. ASTAs Executive Vice President *Richard Knodt* möchte diese ARC-Listen wegen ihrer «Bedeutungslosigkeit» aus dem Verkehr nehmen. An ihrer Stelle sieht Knodt die IATAN-Karte. Wie aber ein ASTA-Sprecher auf Anfrage bestätigte, ist auch die IATAN-Karte (noch) nicht narrensicher. Doch sei man daran, einen einzigen, allgegenwärtigen anerkannten Legitimationsschein zu schaffen. Die IATAN-Karte kommt diesem Ziel am nächsten.

Balair/CTA

Nur halbherzig nach Newark

Wüsten alle New-York-Reisenden über die (Verkehrs) Verhältnisse um und im John-F.-Kennedy Flughafen und am Newark International Airport bescheid, würde sie bei der Buchung am Schalter wohl fragen: «Fliegen Sie nicht nach Newark?» – Balair/CTA kann diese Frage (noch) mit einem Ja beantworten. Man hat aber die Newark-Verbindung für die laufende Saison von zwei auf eine Rotation reduziert.

CLAUDE CHATELAIN, NEW YORK

Im vergangenen Herbst hat es noch danach ausgesehen, dass die Swissair-Gruppe die Balair-Verbindung nach Newark kappen würde. Wohl erzielte man auf dieser Strecke im Sommer 1992, dem ersten Betriebsjahr, eine ansehnliche Auslastung, und dennoch schien die Rechnung nicht aufzugehen. Der Ticketverkauf in der Schweiz blieb unter den Erwartungen, so dass das New Yorker Büro mehr als 50 Prozent der verfügbaren Plätze zu US-Markbedingungen verkaufen musste – diese liegen aber erheblich unter jenen in der Schweiz. Überdies hat man innerhalb der Swissair-

Gruppe die Politik formuliert, dass die Balair/CTA (BB) keine Destination anfliegt, die bereits im Flugplan von Swissair figurieren, obschon Mutter und Tochter unterschiedliche Märkte bedienen und sich daher nur bedingt in die Quere kommen.

Newark: Ein eigener Markt

Swissair fliegt nicht nach Newark, aber nach JFK. Manche werfen diese zwei Flughäfen in den gleichen Topf, was für Passagiere mit Ziel oder Start Manhattan gerechtfertigt scheint. Spricht man aber mit Leuten von SAS, Lufthansa, British, Air France, Alitalia oder KLM, dann sehen diese Newark nicht nur als Auffangbecken des zum Teil überfüllten JFKs. Für sie bedient Newark einen eigenen Markt.

Im Unterschied zu 1992 fliegt BB heuer nicht zweimal wöchentlich, sondern nur jeden Donnerstag in die Metropole von New Jersey. Für Werner Kunz, Balair-Chef Nordamerika, wird dadurch die Arbeit erheblich erschwert. Eine einzige Rotation lässt sich wegen mangelnder Flexibilität schlechter verkaufen. Das gilt vor allem für «Non-Charter-Märkte», zu denen auch Newark zu zählen ist. Es gibt doch etliche Touristen, die für drei, vier oder zehn Tage nach Europa wollen. Trotz dieser Nachteile werden heute rund vier von fünf Tickets in den USA ausgestellt. Ex Schweiz verlaufen

die Verkäufe harziger – nicht zuletzt als Folge der zum Teil wesentlich billigeren Konkurrenz von KLM und British Airways. Also das gleiche Lied wie im Vorjahr.

Neben dem Preis gibt es noch einen anderen wichtigen Unterschied: Der Europäer macht sich über die Wahl des Flughafens kaum Gedanken. Erstens sind ihm Vor- und Nachteile fremd und zweitens will er in den meisten Fällen nach Manhattan. Die Amerikaner hingegen kennen «ihre» Flughäfen. Ausserdem wohnen viele ausserhalb Manhattens. Wer in New Jersey oder Pennsylvania zu Hause ist, wird kaum freiwillig den Verkehrs-Albtraum zum JFK auf sich nehmen, sofern er eine Alternative sieht. Und für eine solche Alternative ist er sogar bereit, in Amsterdam oder London umzustiegen und mit Continental nach München zu fliegen.

Am 28. Oktober 1993 wird nun BAs Airbus für heuer zum letzten Mal ans rechte Ufer des Hudson fliegen, um dann wie im letzten Jahr eine Winterpause einzuschalten. Und dann wird man sich erneut die Frage stellen, ob der Betrieb im nächsten Jahr kampflos der Konkurrenz überlassen werden soll. Eine einzige Rotation mag nur eine halbe Lösung sein. Dafür bleibt man mindestens am Ball. Karge Jahre durchzustehen kommt manchmal billiger als neu von vorne anzufangen.

(M)EINE MEINUNG

«Nationale» Fluggesellschaften



Klaus Höhle, Aviatik-Journalist, Genf

Verliert der Begriff «nationale Fluggesellschaft» an Bedeutung? Wird es eines Tages keine «nationalen» Gesellschaften mehr geben? Die Frage stellt sich in der Schweiz, seit das Projekt Alcazar im Gespräch ist. Im Sinne des internationalen Luftverkehrsrechts ist sie gegenstandslos. Denn der Begriff «national carrier» existiert nicht. Daran ändert auch nichts, dass er seit Jahrzehnten gebraucht wird, sich zahllose Gesellschaften gern als solche bezeichnen haben.

Die Bezeichnung hat sich daraus ergeben, dass in internationalen Luftverkehrsabkommen jeder Staat in der Regel eine Gesellschaft zur Bedienung internationaler Strecken benennt, die vereinfachend, sicher auch in nationalem Stolz, als «national carrier» gelten. Nationale Fluggesellschaften sind also keine völlige Fiktion. Die Frage ist nur, wie man sie definiert.

Im Englischen ist auch der Ausdruck «flag carrier» üblich. Das gäbe einen Hinweis: die wirtschaftlichen und politischen Interessen eines Staates sozusagen als Botschafter vertreten. Für wirtschaftlich entwickelte Staaten wäre dies heute Repräsentation ohne messbaren Wert. Wo der Verkehr zwischen zwei Staaten nicht wirtschaftlich be-

trieben werden kann, müsste er subventioniert werden.

Noch hat jeder, auch der kleinste Staat das Recht, eine oder mehrere Fluggesellschaften zu konzessionieren. Doch daraus ergeben sich zahllose praktische, wirtschaftliche und rechtliche Fragen. Sollte ein wohlhabender Kleinstaat im Pazifik oder ein armer afrikanischer Staat eine nationale Fluggesellschaft betreiben, die sich wirtschaftlich nicht selbst tragen kann? Sollten solche Staaten nicht besser dazu angehalten werden, gemeinschaftliche Fluggesellschaften zu gründen und zu betreiben? Diese Frage wird international diskutiert und ist im übrigen bereits im Abkommen von Chicago aus dem Jahre 1944 erwähnt.

In der Europäischen Gemeinschaft besteht die Absicht, die internationalen Verkehrsrechte durch eine gemeinsame Luftverkehrsbehörde auszuhandeln zu lassen. Das Projekt Alcazar geht davon aus, dass die geplante künftige Gruppierung in dieser Frage gemeinsam handeln wird.

Im April 1992 sprach Swissair-Chef Otto Löffel auf dem internationalen ICAO-Symposium über die Zukunft des Luftverkehrs. Er machte darauf aufmerksam, den Anspruch der reglementierenden Behörden, im «nationalen Interesse» zu handeln und die nationale Gesellschaft als «den Botschafter» eines Landes zu verstehen, könnte sich für eine marktorientierte Gesellschaft als eine Art Zwangsjacke auswirken. Loeffel richtete an die Teilnehmer die Frage: «Braucht jedes Land zum Wohl seiner Wirtschaft eine eigene Luftverkehrsgesellschaft?» Im April 1992 gab es noch kein Projekt Alcazar.

British Tourist Authority: Adele Biss

Mit heftigem Biss in die Zukunft

Am 1. Juni 1993 ging die Führung der British Tourist Authority (BTA) zum ersten Mal an eine Frau. Im Gespräch mit der *htv* verweist Adele Biss auf die guten Beziehungen zur Regierung und sieht in den Schweizer Besuchern vor allem Qualität vor Quantität.

«Offiziell ist es ein Zweitage-Job, aber inoffiziell widme ich meiner Aufgabe so viel Zeit wie immer nur möglich.» Die

Worte von Adele Biss (48) wirken überzeugend. Nicht dass die neue Vorsitzende der British Tourist Authority (BTA). Deshalb gleich als «workaholic» zu betiteln wäre. Sie will eben ganz einfach etwas in Bewegung setzen und da reichen zwei Arbeitstage kaum. Als erste Frau in diesem Amt hat sie am 1. Juni dieses Jahres die Nachfolge von William Davis angetreten. Davis hatte sich anfangs Jahr mit der Regierung überworfen.

Gerade in diesem Punkt sieht jedoch Frau Biss keinerlei Probleme. Einer der beiden zuständigen Minister bekleidete vor zehn Jahren schon das Amt des Tourismusministers und verstehe allein schon deshalb genau, wie wichtig die Aufgaben der BTA seien.

Die Beziehungen zwischen BTA und Regierung bezeichnet Frau Biss nicht zuletzt deshalb als sehr gut, oder wie sie es auch diplomatischer ausdrückt: «business like». Immerhin ist es diese Regierung, welche der BTA derzeit ein Jahresbudget von 32 Millionen Pfund zur Verfügung stellt. Mit weiteren 21 Millionen trägt die (Tourismus-) Wirtschaft einen weiteren wesentlichen Anteil, so dass die neue, für drei Jahre gewählte Verantwortliche total zirka 53 Millionen Pfund (rund 120 Millionen Franken) zu verwalten hat respektive darf.

Für den Schweizer Markt stehen der

England-Workshop

Im April 1994 soll zum ersten Mal ein Grossbritannien-Workshop in der Schweiz stattfinden. Wie der BTA-Direktor für Deutschland, Österreich und die Schweiz, David Hamilton, gegenüber der *htv* erklärte, soll der Anlass zwei, eventuell auch drei Tage dauern und der Reisebranche aber auch dem Publikum offen stehen. Als Lokalität wurde das Zürcher Kongresshaus gewählt. *HU*

BTA pro Jahr 300 000 Pfund (675 000 Franken) zur Verfügung und dies bei einer Besucherzahl von rund 450 000. Adele Biss und auch David Hamilton, BTA-Manager für Deutschland, Österreich und die Schweiz, begrüssen die Eigenossen sehr gerne in ihrer Heimat. So gibt etwa der Schweizer gegenüber dem Besucher aus Deutschland pro Tag doppelt so viel aus und auch die Aufenthaltsdauer ist bedeutend länger. Für Ms Biss steht ausser Zweifel, dass neben den Nischenmärkten wie etwa Golf insbesondere der vielzieltierte «sanfte Tourismus» für die Insel künftig von grosser Bedeutung sein wird und meint: «Der Trend weg von der Masse ist zu unserem Vorteil.» *HU*

TAKE OFF

Eine Fluggesellschaft nur für Raucher in den USA

Smoker Express soll ab September 30 Inlandstrecken in den USA bedienen. Die Flotte besteht aus Maschinen des Typs DC-9 der Konkurs gegangenen Eastern Airlines. Die Passagiere der neuen Fluggesellschaft für Raucher müssen alle dem Raucher-Club beitreten. Da sie als geschlossene Gesellschaft reisen, tritt das Rauchverbot auf Inlandflügen nicht in Kraft. *tdt*

Qantas mit einem Flug- und Bus-Pass

Seit anfangs Juli winken Qantas-Passagieren zwei neue Dienstleistungen. Mit dem neuen «South Pacific Pass» können Flüge auf dem Streckennetz der Qantas, Australien, Air Pacific und Ansett New Zealand mit bis zu 50 Prozent Reduktion kombiniert werden. Der Pass ist für alle Übersee-Passagiere in Verbindung mit einer internationalen Reise nach/von Australien, Neuseeland oder Fiji zugänglich. Ein Minimum von zwei Sektoren

muss vor Ankunft in Australien, Neuseeland oder Fiji gekauft werden und kann nach Ankunft bis zu acht Sektoren erweitert werden. Innerhalb Australiens (Ausnahmen von/nach Perth und Inselverbindungen) kostet ein Sektor 160 AUD. Die Strecken Australien-Neuseeland/Fiji sowie von/nach Perth und Inselverbindungen werden mit 210 AUD pro Sektor verrechnet. Alle Qantas International-Passagiere, die via Sydney, Cairns, Brisbane, Adelaide oder Perth gebucht sind, kommen in den Genuss eines gratis Bustransfer zwischen International- und Domestic-Terminal. Weiterhin gilt das Durchchecken des Gepäcks von Domestikflügen auf internationale Qantas-Verbindungen und umgekehrt. *pdr*

FLASH

Lauda Air ist in Italien aktiv. Demnach ist eine Flugverbindung nach Verona aufgenommen, geplant ist eine Verbindung nach Fiumicino (Rom). Italienische Partner Laudas sind die ITC & P (Parimalat) und die «Società Volante».

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 Netze (AM), Stellvertretender Chefredaktor/Redacteur 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. Redaktion française: Miroslaw Halaba (MH), responsable: Jean-Paul Fährndrich (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 Elmhorn (SE) und Georg Ubenauf (GU); Lissabon: Susanne Rindlsbacher (SRB); London: Stephan Wehrle (SW); New York: Claude Chate-lain (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 Bäderkurorte (VSB); Swiss Congress & Incentive, Verband Schweizer Kurhäuser (VSK); HSMA Swiss Chapter; Food and Beverage Manager Association (FBMA); Swiss International Clubs; Vereinigung Diplomierte Hoteliers-Restaurateurs SHV (VDH); Schweizerische Vereinigung der Firmen-Reiseindustrie; American Society of Travel Agents Chapter Switzerland (AsTa); Buspartner Schweiz; Schweizer Vereinigung diplomierter Tourismusexperten (TOUR-EX).

Verlag/Édition

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

REKLAME

Improve your English in a sunny, relaxed atmosphere!

Fort Lauderdale, das «Venedig» Floridas, erwartet Sie!

- ★ Flug ab/bis Zürich mit den besten Airlines
- ★ Sprachkurs nach Wahl inklusive Lehrmaterial
- ★ ganzjähriges Kursprogramm – auch Langzeitkurs
- ★ Unterkunft nach Ihren persönlichen Wünschen
- ★ In Ihrer Freizeit entdecken Sie die Schönheiten des «Sunshine State» der USA

Unsere Schule gewährleistet: angenehme Unterrichts-atmosphäre in speziell ausgestatteten Räumen, qualifiziertes Lehrpersonal, lebendigen Unterricht, nette Kontakte zu Mitschülern und Lehrern, umfangreiches Freizeitangebot!

Nähere Informationen – auch zu weiteren Kurszentren auf Malta und in Torbay/GB sowie Partnerschulen in 9 anderen Ländern – bei:



LAL Sprachreisen ist ein Tochterunternehmen der CA Fremreisen AG
Ausserdem: umfangreiches USA/Kanada-Programm, Hawaii-Spezialkatalog sowie Australien, Neuseeland, Südsee!



Beispiele:
Hauptkurs 4 Wochen Gastfamilie/HP ab SFR 3.497.-
Minigruppenkurs 2 Wochen Pine Crest Appartements ab SFR 3.049.-
jeweils inklusive Flug, Sprachkurs und Unterbringung.

Kriesbachstrasse 4
8600 Dübendorf
TEL.: 01/822 22 60
FAX: 01/822 22 51

MP Travel Line, Deutschland

Muss die Regierung für die Pleite haften?

Die Pleite des deutschen Billig-Reiseveranstalters MP Travel Line zieht inzwischen politische Kreise. Deutsche Fachblätter nehmen das Ereignis zum Anlass einer Branchen-Beschimpfung, zum einen weil man dieser vorwirft, durch massiven Misskredit MP Travel den Dolchstoß versetzt zu haben, zum anderen weil man die Sache nicht durch schnelles Rückholen der Gäste aus der Presse gehalten haben. Die Reisebranche wäscht sich die Hände in Unschuld und darf dies sogar einmal tun, denn an Warnungen vor MP hatte es nicht gefehlt. MP Travel Line und ihre Nachfolgefirma MP Touristik stopfte derweil mit den Kundengeldern, die oft unnötig früh geleistet wurden notdürftig ihre immer grösser werdenden Finanzlücken.

Rund 1000 der über 10 000 geprellte Kunden haben sich inzwischen in einer Interessensgemeinschaft der Geschädigten zusammengefunden, die der deutsche Justizministerin *Leutheuser-Schnarrenberger* an den Kragen will. - Dieser wird - im übrigen auch von der Reisebranche - vorgeworfen, das Gesetz zum Schutz der Pauschalurlaubisten (EG Richtlinie zur Insolvenz-Absicherung) verschleppt zu haben und daher für den erlittenen Schaden haftbar zu sein, eine Ansicht, die von ihr bisher nicht, aber offenbar von einigen EG-Experten geteilt wird. Sollte der Staat sich aber aus der Haftung befreien können, könnten die Kunden ihr Geld endgültig abschreiben, denn bei MP und ihrer Nachfolgefirmen wird nichts mehr zu holen sein. Unverständlich bleibt aber, dass die Behörden MP Travel Line nicht schon längst durchleuchtet hatten, denn die Vorwürfe gegen das dubiose Unternehmen waren seit langem massiv bis hin zur Unterstellung, dass es sich bei MP um eine Geldwasch-Anlage handeln würde. Die deutschen Behörden gingen diesen Anwürfe nie nach. SE, Frankfurt

Kuoni Workshop

Neue Hard-Ware locker serviert

Annähernd 800 Reiseberater aus der ganzen Schweiz haben von Montag bis Donnerstag den Kuoni-Workshop besucht. An der Neuen Hard wurden weder Ideen noch Bemühungen gescheut, eine möglichst informative und abwechslungsreiche Tour durch den Hauptsitz zu gestalten - was zweifelsohne auch gelungen ist.

MICHAEL HUTSCHNEKER

«Ich glaube, es ist eine gelungene Mischung von Information und leichter Unterhaltung.» *Peter Oes*, der Präsident der Konzernleitung machte am Montag Nachmittag beim Rundgang durch seinen Hauptsitz einen rundum zufriedenen Eindruck. Der erste von vier Kuoni-Workshoptagen neigte sich dem Ende zu,

als der Big Boss von Ideenbrüter *Heinz Zimmermann* zu den acht Stationen geleitet wurde. Und des Chefs gegenüber der *htr* geäußerte Lob trifft tatsächlich den berühmten Nagel auf den Kopf. Angefügt darf werden, dass mit der Durchführung des Workshops am, respektive im Herzen des Hauptsitzes, den Teilnehmern - es werden insgesamt gegen 800 sein - auch (wieder) einmal ein Blick hinter die Kulissen der «heiligen Kuoni-Hallen» gewährt wird. Die Gelegenheit, bisherige «Telefonbekanntschaften» durch ein persönliches Kennenlernen anzureichern, wurde von den Reiseberatern und Filialkollegen denn auch zahlreich wahrgenommen. Logistisch ähnelte die Organisation der Durchführung vor zwei Jahren. Im Laufe des Tages wurden die Teilnehmer in acht Gruppen unter Hilfe eines destinationskundigen und charmanter Reiseleiters an die acht, irgendwo im Hause untergebrachten Workshopstationen geführt. Bei den 25-Minuten dauernden Aufenthalten wurde von Product Managern, Abteilungsleitern, Einkäufern, kurz, von sach- und fachkundigen «Stationsvorständen» auf Neues und Wichtiges aus der Winterproduktion 1993/94 hingewiesen. Zumeist blieb danach für den erwählten «Hoi, ah du bist das-Schwatz» noch genügend Zeit.



Ungewöhnliche Sitzgelegenheiten erleichtern das Träumen - natürlich am Workshop-Stand «Karibische Träume». Foto: Michael Hutschneker

«Ski the Best»

Unter dem Titel «Ski the Best» lanciert Kuoni zum ersten Mal ein Ski-Programm in den USA, respektive ausschliesslich in Colorado. «Dies deshalb, weil Colorado simply the best biets», wie USA-Chef *Roberto Luna* betont. Da ein Mitbewerber sein USA-Ski-Programm nicht mehr auflegt, glaubt Luna, dass nun Kuoni als einziger Schweizer Veranstalter dieses Produkt anbietet. Nebst dem ausführlichen Katalog, der am Dienstag erschienen ist, kann, als besonderer Gag, über TOURBO ein Pistenzustandsbericht abgerufen werden. In der ersten Saison liegen die Erwartungen bei etwa 100 Buchungen, im zweiten Jahr bei 200 Colorado-Ski-Fans und im dritten Winter sollte diese Zahl gemäss Planung auf etwa 500 ansteigen. HU

Eine musikalische Reise

«Soviel Aufwand haben wir für einen Workshop bisher noch nie betrieben», erklärte *Zimmermann* gegenüber der *htr*, «gleichzeitig wurde aber auch der Sprarmpf gezielte eingesetzt. Anstelle eines externen Caterers wurde der Lunch im Festzelt in Eigenregie angerichtet und das Servicepersonal vom eigenen Manpower gestellt. Das verlieh dem Anlass nicht nur eine zusätzliche sympathische, gastfreundliche Note, sondern verhalf da und dort auch noch zu einem (ungewollten) Schmunzeln. Die Herren *Perez, Kunz, Graf, Luna, Stirmann, Brillhardt, Schläpfer & Co.* übten ihren Ga-

stronomie-Parttime-Job allerdings schon fast verdächtig gekonnt aus... Schon zum «Kuoni way of Workshop» dürfen die mit viel Phantasie und Einsatz gestalteten Stationen gezählt werden. Höhepunkt bildete diesmal zweifelsohne das arabische Zelt der Rundreisen. Mit der Unterstützung von *Ahmed* wurden die Neuheiten sprichwörtlich herangezaubert. Da und dort lud eine Beach-Bar zum Verweilen, in einer Skihütte wurden Grüsse aus Colorado überbracht und auf Tauchstation durften die Teilnehmer im Indischen Ozean. Name und vor allem Alter der kostümierten Ticket-Shop-Besatzung galt es zwecks Wettbewerb zu erunden, Kreuzfahrten- und Strandrandstimmung war in der Karibik angesagt

und wies gern ausgefallen mag, der war im Eastern & Oriental Express wohl am besten bedient - auch, aber nicht nur wegen der von Singapur gesponsorten süßen Abkühlung. Dass sich Kuoni künftig auch im Tonträger-Markt engagieren will, ist übrigens nicht mehr als ein Gerücht. Wenngleich auch Erfahrung in Sachen übersättigter Markt zweifelsohne vorhanden wären... Bei der nummerierten und limitierten CD (special edition for Kuoni mit einem Kuoni-Prospekt-Song) von *Eric Lee* und *Uwe Krüger* soll es sich um ein einmaliges Engagement in die musikalische Welt handeln - in der Reisebranche werden bekanntlich ganz eigene Töne angeschlagen...

REISE NEWS

Zwei Türkeispezialisten spannen zusammen

Marmara, der bedeutendste französische Veranstalter für Reisen in die Türkei, beteiligt sich zu 60 Prozent bei Avione (Deutschland). Marmara ist die französische Tochter der türkischen Ten-Tour. *Jürg Saladin*, Geschäftsführer von Avione (Schweiz) in Basel, betont zwar, dass der Schweizer Avione-Ableger von der deutschen Firma finanziell unabhängig sei. Die Marmara-Beteiligung habe aber zur Folge, dass auch Avione (Schweiz) im nächsten Jahr ein grösseres Türkei-Angebot vorlegen werde. IA

Langfristiger Vertrag von Hotelplan und Travisswiss

Hotelplan und Travisswiss haben ihre Zusammenarbeit in einem langfristigen Vertrag neu festgelegt. Gemäss dieser Vereinbarung wird Travisswiss inskünftig über das bestehende Migros-Kommunikationsnetz geführt; der entsprechende Wechsel des Leitungsnetzes findet schrittweise im vierten Quartal dieses Jahres statt. Zudem werden alle Hotelplan- und Tourisme-Pour-Tous-Filialen sukzessive mit Opal (Order Processing and Accounting Link) ausgerüstet. pd

ITS/Kuoni

Entrée auf dem deutschen Fernreise-Markt

Neben dem umfangreichen Angebot der ITS Fernreisetochter Jet Reisen wird Kuoni künftig mit Unterstützung des Schwesterunternehmens ITS ein eigenes Fernreiseprogramm auf den deutschen Markt bringen. Und damit aller Voraussicht nach das gesamte deutsche Vertriebsnetz nutzen können, das ITS auf breiter Basis verschlossen ist.

SYBILL EHMANN, FRANKFURT

Die Absicht von Kuoni, in Deutschland mit Fernreisen auf den Markt zu kommen, wurde jetzt von ITS-Chef *Carl Friedrich Janßen* als langfristig angelegte Strategie bestätigt. Dabei ist beachtlich, dass Kuoni vor allem beim Ver-

trieb von ITS Hilfestellung erhalten wird. ITS wird andererseits die Möglichkeit begrüssen, über Kuoni einen Fuss in den grossen deutschen Reisbüro-Vertrieb zu erhalten, der ihnen selbst ja verschlossen ist.

Synergien im Ausland nutzen

Das erste auf deutsche Markterfordernisse abgestimmte Programm, dessen Details derzeit erarbeitet werden, soll frühestens für den Winter 93/94 auf den Markt kommen, möglicherweise sogar erst im Sommer 1994. Dabei sollen vor allem in den Zielgebieten Synergien genutzt werden, was sowohl beim Einkauf, wie auch bei der Gästebetreuung denkbar ist. Auch ist es naheliegend, den von ITS festgestellten starken Trend der deutschen Reisenden, immer häufiger benachbarte Flughäfen als Abflugsorte - hier also vor allem Basel - zu nutzen.

Ein Ritt übers touristische Feld zu deutschen Branchenproblemen unternahm kürzlich der ITS-Chef in Köln anlässlich der Vorstellung der Winterkataloge, über die bereits berichtet wurde. So beklagte er als Anhänger freier Marktwirtschaft das Urteil über den Fortbestand der Vertriebsbindung im Reisebürogewerbe, was für ITS - die weder die Reisebüros der TUJ noch die der NUR Touristic für den Verkauf ihrer Programme nutzen darf - absatzhindernd ist.

Synergien im Ausland nutzen

Im Zusammenhang mit der Pleite des Billig-Veranstalters MP Travel Line appetit Janssen an die Pflicht des Konsumenten, sich besser zu informieren. Der Kunde habe aber wohl inzwischen erkannt - so Janssen erstaunlich optimistisch - mit wem er in Zukunft verreisen soll. Der ITS-Chef hob dabei hervor,

dass sein Unternehmen längst die Absicherung der Kundengelder praktiziere, sich aber der EG-Reiserichtlinien nicht verschpere. Es müsse alles getan werden, das kostbare Gut «Reisen» zu schützen. Schliesslich noch milde Kritik an den Medien, die sich hauptsächlich für Preisermässigungen in den Prospekten interessierten und diese in ihrer Berichterstattung breit hervorheben. Dies führt in der Tat dazu, den Kunden zum Aufspüren von Occasionen auf die Spur zu setzen.

Nullwachstum für 1993

Für dieses Jahr rechnet ITS mit rund einer Million Gäste, was einem Nullwachstum gleichkommt. Würden die Gäste aus den neuen Bundesländer (plus 250 000) nicht zur Gesamtbuchungszahl erheblich beigetragen haben, hätte ITS, wie von Janssen eingestanden, einen Gästerückgang zu verzeichnen.

USA-Einreisegebühren

Präsident Bill Clinton will die Touristen melken

Die neue Regierung unter Präsident Bill Clinton hat das Regierungsmandat nicht zuletzt dem lauthals versprochenen Wandel - Change - zu verdanken. Was das Melken von Touristen betrifft, ist von einem neuen Wind nichts zu spüren. Da riecht es penetrant nach «déjà vue».

CLAUDE CHATELAIN, NEW YORK

Präsident *Bill Clinton* schlägt dem Kongress vor, die auf internationalen Flugtickets erhobene «Immigration Inspection Fee» von fünf auf sechs Dollar zu erhöhen. Zusätzlich soll in Zukunft ebenfalls Kreuzfahrtpassagieren eine solche Gebühr von sechs Dollar abgeknöpft werden. Das damit gesammelte Geld ist für die Finanzierung diverser Program-

me im Kampf gegen die illegale Einwanderung vorgesehen.

Applaus und Buh-Rufe

Der in die USA Reisende würde solche Programme buchstäblich am eigenen Leib spüren, sollten sie in die Tat umgesetzt werden. Er müsste sich unter Umständen bereits am Abflughafen in Übersee von amerikanischen Agenten inspizieren lassen. Dafür aber dürfte die Abfertigung nach der Ankunft in den USA dank einem intensiveren Einsatz computerunterstützter Technik beschleunigt werden.

Vertreter von Fluggesellschaften und Kreuzfahrtreedereien applaudierten die Bemühungen zur Eindämmung illegaler Einreisen, verurteilten indes die vorgeschlagene Finanzierung aufs Schärfste. Nach Angaben von *Rick Norton* von der Air Transport Association in Washington liefern die Fluggesellschaften dem Staat

bereits heute 210 bis 220 Millionen Dollar an einkassierten Immigrationsgebühren ab.

Dass nun solche Gebührenerhöhungen gerade heute angestrengt werden, grenzt beinahe an Zynismus, hat doch die vom Weissen Haus eingesetzte Kommission, die innext 90 Tagen einen Plan zur Restrukturierung der Airlines-Szene vorlegen soll, die ins Kraut schiessenden Gebühren und Taxen kritisiert und eine Reduktion derselben vorgeschlagen. Wie aber der ATA-Mann Norton verlautete, bekämpfte er nur Gebührenerhöhung für Flugreisende; die von Kreuzfahrtpassagieren zu entrichtende Gebühr sei indes gerecht, denn die Kosten für die Einwanderungskontrollen an Schiffshäfen würden nun von Flugpassagieren getragen.

Gegen- statt miteinander

Statt gemeinsame Front zu machen, ge-

raten sich die verschiedenen Tourismusbereiche in die Haare. *Jack Estes*, Präsident des International Council of Cruise Lines, reagierte äusserst scharf auf die Worte des ATA-Mannes. Angesichts der Tatsache, dass die Kreuzfahrtgesellschaften den Airlines im 1992 für insgesamt 655 Millionen Dollar Tickets abkauften, sei die Behandlung eines Kunden dieser Grösse doch eher seltsam. Im Übrigen lieferten die Kreuzfahrtreedereien dem Staat jährlich über eine Million Dollar für sanitärische Inspektionen ab. Wie hoch ist nun die Last für internationale Flugpassagiere? Fünf Dollar für die Immigration, fünf Dollar für den Zoll und 1.45 Dollar als Inspektionsgebühr für landwirtschaftliche Güter. Total: 11.45 Dollar. Und sollte man am John-F. Kennedy Airport in New York vom Einwanderungsbeamten für einmal etwas unwirrsch empfangen werden, dann den-

ke man lieber nicht daran, dass man streng genommen die Arbeit jenes Beamten aus dem eigenen Sack bezahlt.

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



British Railways

Massive Opposition gegen Privatisierungspläne

Die britischen Staatsbahnen British Railways sollen nach rund 45 Jahren wieder privatisiert werden. Obschon die Entstaatlichung die erste Hürde im Unterhaus passiert hat, stellt sich ein Grossteil der britischen Bevölkerung gegen die geplanten Schritte des Parlamentes. Die Briten befürchten einen massiven Leistungsabbau sowie eine Verteuerung des Schienenverkehrs.

STEPHAN WEHRLE

Die Rezession in Grossbritannien hat den seit Jahren stark defizitären britischen Staatsbahnen nochmals zugesetzt: Durch den Verlust von einigen hunderttausend Arbeitsplätzen musste ein grosser Verlust im Pendlerverkehr hingenommen werden. Gleichzeitig verringerte sich das Volumen im Güterverkehr in den letzten fünf Jahren um nicht weniger als 20 Prozent. Dies war der Hauptgrund, weshalb in den 80er Jahren von den Konservativen im britischen Unterhaus erstmals konkrete Anträge für eine Reprivatisierung der Eisenbahnen eingebracht wurden.

Neben der katastrophalen Finanzlage der britischen Bahnen war nicht zuletzt auch die erfolgreiche Umsetzung von British Airways vom Staatsbetrieb zur privat-

wirtschaftlichen Unternehmung unter Lord King ausschlaggebend für die Privatisierungspläne. Vom Erfolg des Nationalcarriers beflügelt, erhoffte sich vor allem der liberale Flügel der Tories (die Konservative Partei), aus dem maroden Staatsbetrieb ein nach marktwirtschaftlichen Prinzipien funktionierendes Unternehmen machen zu können.

Rechnung ohne Gewerkschaften

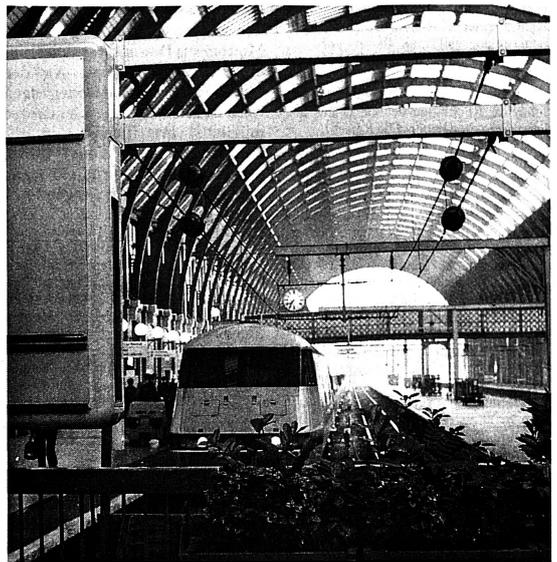
Doch die Politiker machten die Rechnung ohne den grossen Teil der Bevölkerung. Die Privatisierungsvorschläge wurden im von Konservativen beherrschten Unterhaus zwar knapp angenommen, gleichzeitig machte sich jedoch eine von mehreren Kreisen gestützte Opposition gegen das Vorhaben breit. Wie oft, wenn es um nationale Interessen geht, bildeten sich auch hier kuriose Koalitionen: Tories und Gewerkschaften bekämpften die Pläne der Regierung ebenso wie die Liberaldemokraten und Konsumentenorganisationen.

Die Gründe für die Ablehnung einer Privatisierung sind vielschichtig: Die Konservativen befürchten den Verlust der nationalen Identität der Bahn, die Gewerkschaften sowie ein Teil der Labour-Partei sind überzeugt, dass einerseits Randgebiete durch die Aufgabe von defizitären Linien wirtschaftliche Nachteile zu erleiden hätten, während andererseits private Gesellschaften mit den lukrativen Intercity-Linien das grosse Geschäft machen würden. Von Linken und Konsumenten-

organisationen werden vor allem massive Preiserhöhungen und Leistungsabbau befürchtet.

Auflagen für Franchisenehmer

Anders in der Schweiz, wo die Schweizerischen Bundesbahnen hauptsächlich auf die Karte Kooperation mit anderen Bahnen oder Kantonen setzen, sollen in Grossbritannien, sofern die Regierungspläne tatsächlich realisiert werden, private Transportgesellschaften gegründet werden. Die abgetretenen Linien sollten jedoch nicht verkauft, sondern im Franchising-System vergeben werden. Mit Ausnahme des Gatwick-Express, der von British Airways übernommen wurde, haben potentielle Betreiberorganisationen noch keine grosse Euphorie gezeigt. Im Gegenteil: Laut dem Bahnexperten Ian Allen, Verfasser von einigen Büchern zum Thema Eisenbahn, kritisieren mögliche Franchisenehmer die staatlichen Auflagen, welche die marktwirtschaftlichen Mechanismen behindern würden. Allen sieht auch Probleme im Bereich Koordination: Bei einer erneuten Privatisierung der britischen Bahnen, British Rail wurde erst 1948 durch die damalige Labour-Regierung verstaatlicht, könnte die nationale Kooperation der einzelnen Betreiber nur schwerlich gewährleistet werden. Die hätte nicht zuletzt zur Folge, dass durch die Schaffung eines heterogenen Eisenbahnnetzes die Bahn auch für touristische Anbieter an Bedeutung verlieren würde.



Die Bahnstationen in Grossbritannien – unser Bild zeigt Kings Cross in London – haben schon bessere Zeiten gesehen. Der Verlust von hunderten Tausenden von Arbeitsplätzen bedeuten einen grossen Einbruch im Pendlerverkehr.

Foto: Kurt Metz

SBB – Perspektiven

«Holding SBB» am Weg zur Realität

Der gegenwärtige Leistungsauftrag an die SBB wird angesichts der Defizite des Bundes künftig nicht mehr finanzierbar sein. Ohne Reformmassnahmen wären die SBB im Jahre 2000 mit rund 32 Milliarden Franken verschuldet. Ein Schlussbericht über die Zukunft der SBB empfiehlt deshalb einen «schlanken» Bundesbetrieb und die Gründung einer privatrechtlichen Holding.

STEPHAN WEHRLE

Das Unternehmen SBB wird in zehn Jahren mit den heutigen Strukturen des Staatsbetriebes voraussichtlich kaum mehr vergleichbar sein: Während das sogenannte Kerngeschäft im Personen- und Güterverkehr als nationales Angebot weiterhin im Leistungsauftrag der SBB definiert sein wird, werden in den nächsten Jahren mit grösster Wahrscheinlichkeit zahlreiche Zulieferfunktionen oder abgrenzbare Geschäftsbereiche ausgliedert oder teprivatisiert. Mit Ausnahme des lukrativen Intercity-Netzes und der Schnellzüge im Personenverkehr sowie des Wagenladungsgeschäftes und der nationalen Ganzzüge könnten in einigen Jahren sämtliche Bereiche teilweise oder ganz ausgegliedert werden.

Mögliches Modell SBB: Die Umwandlung der SBB in eine Holdinggesellschaft nach privatem Recht. Diese würde Mehrheits- oder Minderheitsanteile an Angebots-Aktiengesellschaften (zum Beispiel Intercity) und Zulieferfirmen (z.B. Kraftwerke) besitzen.

Eine Reform muss kommen

Anders als in Grossbritannien, wo ein grosser Teil von British Railways verkauft oder im Franchise-System vergeben werden soll, würde eine Holding SBB mit besserer Markt- und Kundenorientierung eine stärkere Position einnehmen. Ein von der «Groupe de réflexion» zu Händen des EVED erstellter Schlussbericht über die Zukunft der SBB bringt zum Ausdruck, dass eine Reform unabdingbar ist, da die SBB unter den heutigen Rahmen- und Marktbedingungen nicht mehr wettbewerbsfähig seien. Mit einer Schuldenlast von derzeit rund 13 Milliarden, die bis zum Jahre 2000 auf über 30 Milliarden steigen könnten, sind die SBB zu einem eigentlichen Sanierungsfall geworden. Als Lösung des Sanierungsfalls SBB schlägt die Groupe de réflexion deshalb als Grundlage einer weitreichenden Reform ein SBB-Leitbild des Parlamentes über die zukünftigen Leistungen und die Positionierung der SBB im Verkehrssystem vor.

Privatisierung wird umgesetzt

Wie der «schlanke» Bundesbetrieb SBB aussehen könnte, haben die SBB-Manager zum Teil bereits in die Realität umgesetzt. So wurden beispielsweise die Zulieferbetriebe Kraftwerke in eine Aktiengesellschaft umgewandelt, an welcher neben den Bahnen auch einige Kantone beteiligt sind.

Beschlossene Sache ist auch die Gründung einer Aktiengesellschaft «Pendolino AG», welche eine SBB-Beteiligung (33 Prozent) der Neigezüge für die Lötschberg-Simplon-Achse vorsieht. An dieser Managementgesellschaft werden neben den SBB auch die italienischen Staatsbahnen (FS) und die Bern-Lötschberg-Simplon-Bahn (BLS) beteiligt sein. Die neue Gesellschaft ist verantwortlich für Marketing, Vertrieb und Management und wird den Sitz in der Schweiz haben.

Gesellschaft Lausanne-Paris

Innovativsteig haben die Bahn-Manager auch im Projekt TVG gesehen. Die zusammen mit den französischen Staatsbahnen SNCF gegründete einfache Gesellschaft für die Strecken Lausanne-Paris und Bern-Paris soll den beiden Partnern zusätzliche kommerzielle Nutzungsmöglichkeiten, beispielsweise im

Catering-Bereich, bieten. Die von der Eisenbahngewerkschaft SEV geäußerte Befürchtung, wonach SBB-Angestellte durch privates Personal ersetzt werden könnten, sind laut SBB-Pressesprecher Christian Kräuchi unbegründet. Sowohl die Pendolino AG als auch die einfache Gesellschaft mit der SNCF oder die Hotelzug AG könnten mit attraktiven touristischen Angeboten, aber auch für den Geschäftsreiserverkehr, kommerziell erfolgreich operieren.

Ausgegliedert vom Leistungsauftrag wird ab Anfang 1995 auch das Sorgenkind Cargo Domizil. Die von den SBB und den PTT gemeinsam betriebene Gesellschaft will im Stückgutverkehr wieder Boden gut machen, unter anderem mit einer 24-Stunden-Auslieferungsgarantie.

Ein enormes Nutzungspotential besitzen die SBB auch im Bereich Telekommunikation. Das interne Telefonnetz, das auf die Gründerzeit der Eisenbahnen in der Schweiz zurückgeht, wird zur Zeit mit Glasfaserkabeln modernisiert und könnte den gestiegenen Bedarf der PTT an Kommunikationsleitungen abdecken. Aufgrund des Fernmeldegesetzes ist eine Kommerzialisierung einer «SBB-Telekom» jedoch nicht möglich.

Den Staat zur Kasse bitten

Die von den Verfassern des Schlussberichtes vorgeschlagene Unternehmungsreform, die eine privatrechtliche Gründung Holding SBB vorsehen würde, möchte zur Verbesserung der Ertragslage auch den Staat zur Kasse bitten. Als wesentliche Voraussetzung für ein rentables Bahnangebot seitens der SBB sei denn auch die teilweise Übernahme der Infrastrukturkosten durch den Staat. Gleichzeitig schlägt die Groupe de réflexion eine Schaffung von neuen Rechnungs- und Finanzierungsgrundlagen vor. Nur so könnten die von der Unternehmensberatung von McKinsey geschätzten 200 bis 500 Millionen Franken Ertragssteigerungen pro Jahr auch realisiert werden.

Insbesondere die Idee der neuen Finanzierungsgrundlage, die de facto eine Entschuldung bedeutet, dürfte auf heftigen politischen Widerstand stossen. Die Strassenverkehrsverbände sehen in einer Sanierung der SBB eine Verletzung der Kostenwahrheit und würden sich vehement gegen einen Einsatz von Strassengeldern wehren. Doch die Schlankheitskur der SBB wird auch noch einen anderen Preis haben: Nach Angaben von Kräuchi werden in den nächsten fünf Jahren pro Jahr rund 1000 Stellen abgebaut; der Mitarbeiterstand sollte demnach auf etwa 32 000 reduziert werden.

Basel-Hamburg mit der Bahn

Küchendunst im Abteil

«Am Platz Service» heisst die neue Dienstleistung der Deutschen Bundesbahn, die sie ihren Erstklass-Reisenden jetzt probeweise angeeignet lässt. Diese neue Variante des Küchendunsts auf Schienen, nun im Abteil, klingt aber verlockender, als bisher - Realität ist.

SYBILL EHMANN, FRANKFURT

Zwar bescherte die Bahn dem deutschen Reisenden mit den superschnellen und durchaus angenehmen Schnellzügen der Marken IC und ICE vermehrten Komfort. Und obschon sich die Bordbesatzung bei der deutschen Bahn bis dato nichtgekannter Freundlichkeit befehligen und auf Wunsch auch Kaffee und Würstchen am Platz servierte, geriet die Bahn und damit ihre Service-Tochter DSG mit ihrem Essensangebot immer mehr ins Gerede.

Der gute alte Speisewagen war längst nicht mehr das, was man von ihm in aller Gemütlichkeit gewohnt gewesen ist. Sein Platzangebot bleibt beschränkt, die Speisekarte wurde zwar modernisiert, aber dafür fehlt wieder manch Vertrautes. Der Fahrgast zwingt sich stattdessen in «Bistro-Ecken» oder Quick-Snack-Wagen. Die Reisenden vermerken es mit Murren.

Neueste Variante: «Am Platz»

Neueste Variante ist nun also der «Am Platz Service», der im ICE seit Juni bis zum Jahresende auf der Strecke Hamburg-Basel, mit Halt in Frankfurt, für die Reisenden der 1. Klasse getestet wird. Danach entfällt auf dieser Strecke der beliebte Speisewagen völlig. Für die 2. Klasse steht ein Bistro zur Verfügung. Nachdem zunächst die Preise für das Essen am Platz nicht nur als zu teuer erachtet wurden - 25 DM fürs Frühstück! - stiess den Reisenden überdies auf, dass sie sich bereits zwei Tage vor Reiseantritt

für die Menüvarianten Fisch oder Fleisch zu entscheiden hatten... Die Proteste wurden erhört, das Frühstück kostet inzwischen 15 Mark. Und die Fisch/Fleisch-Entscheidung darf nun während der Fahrt fallen. Das Menü kostet 25 Mark.

Aber es hakte auch sonst noch an vielen Ecken und Enden. Abgesehen davon, dass das bestellte Essen oft gar nicht oder so spät kam, dass es vom schon halbwegs ausgestiegenen Gast im Eilverfahren verschlungen werden musste, traten auch andere Schwächen auf: der Geruch im Abteil!

Kalt riecht weniger

Wie Bundesbahnvorstand Heinz Neuhäus kürzlich bekräftigte, wird über Weiterentwicklungen nachgedacht. Etwa ob es künftig nur noch kalte Speisen am Platz geben soll, die weniger intensiv riechen. Oder ob man auf Zwischenhalten nachordern kann, wenn der Küchencrew die Portionen ausgehen.

«McTrain» als Alternative

Abzuwarten ist auch, was der ab Ende September auf der Strecke Hamburg-Berchtesgaden einzuführende «McTrain» für den Kunden bereithält, wenn McDonalds im Restaurant à la carte (in der 1. Klasse auf Wunsch am Platz) und guttob ohne Fast-Food-Ambitionen diesen Zug im DB-Auftrag bewirtschaften wird.

Als weiterer Fremdanbieter bei der Bahn-Gastronomie bedient beispielsweise der Ess-Altromtiner Wagons-Lits einen internationalen Zug auf der Rhein-strecke. Die ÖBB und die SBB bieten ihre Spezialitäten im eigenen Zug mit Service-Teams auf deutschen Strecken an. Wie die DB mitteilt, vergeben die deutschen Fahrgäste vor allem dem Angebot in den Schweizer Zügen gute Noten. Allerdings, so räumt Heinz Neuhäus ein, fahren auch die Schweizerischen Bundesbahnen ihre Kosten für die Gastronomie auf Schienen nicht ein.

TRITTBRETT

Argentinische Bahnen: Schon bald Privatisierung

Argentinien's Bahnen, bisher mit 1,6 Millionen Dollar pro Tag vom Steuerzahler subventioniert, von Strochlen unsicher gemacht, seit 1946 staatlich, unverlässig und in vielem der britischen Gründerzeit verhaftet, sollen privatisiert werden. Damit könnte Argentinien's Eisenbahnnetz auch touristisch interessanter werden.

Mit Hilfe der Weltbank möchte die Regierung Liegenschaftsprojekte in Schienenennate entwickeln, um die Bahnhöfe zu neuem Leben zu erwecken. Unter den neuen Bahn-regulierenden Konsortien befindet sich auch eine private Busgesellschaft. Auch British Rail hatte sich um eine Konzession beworben. r.

Weitere Beiträge zum Thema Bahn: Seiten 1, 5, 17, 20

Privatisierung und Reiseindustrie

Die Privatisierung eines derartigen wichtigen Transportmittels wie der Bahnen hat aufs Reisesgeschäft vielleicht ähnlich wichtige Auswirkungen wie die Deregulierung/Reregulierung/EG-Vereinheitlichung in der Luftfahrtindustrie. Für die Reiseindustrie ergeben sich als Folge neue Angebote wie die Hotelzüge, aber auch Konkurrenzfahrten, wie die Privatbahnhöfe/Reisebüros. Die Schiene könnte in Zukunft nicht einfach mehr als laihmes öffentliches Transportmittel im Mittelstreckenbereich mit Einheitsstarif, sondern als variables Fortbewegungsmittel für Touristen und Geschäftsreisende in variablen Preis- und Komfortlagen eine Rolle spielen. Ob aus der SBB deshalb eine privatrechtliche Holding oder eine staatliche Franchisevergabe bestellt wird, hat für die Reiseindustrie die unterschiedlichsten Folgen. r.

D'UNE LANGUE À L'AUTRE

CFF en Suisse orientale: vers une carte régionale?

En Suisse orientale, des trains presque vides et des lignes non-rentables mettent les CFF dans une situation critique. Pour s'en sortir, la régie aimerait supprimer certaines prestations, malgré tous les grands projets liés à Rail 2000. En réalité, une telle solution n'améliore pas le rapport qualité-prix! Il vaudrait mieux réexaminer l'offre destinée aux pendulaires et aux touristes. Une solution intéressante et originale est testée en Thurgovie depuis 1986. Il s'agit d'une carte journalière valable dans le canton et même ailleurs, par exemple à Schaffhouse, Winterthur et Saint-Gall. Elle est valable sur les lignes de bus de plusieurs villes. Page 2

Problèmes pour Franz Weber à Giessbach?

Franz Weber va-t-il connaître des problèmes de propriété dans son hôtel situé au bord du lac de Brienz? Sauvé de la destruction et transformé en établissement quatre étoiles, le Grandhotel de Giessbach pourrait en effet échapper à son propriétaire. Un groupe de travail, composé notamment de représentants du canton de Berne et de la commune de Brienz, a proposé à Franz Weber d'augmenter le capital de la société de gestion de l'hôtel et d'élargir le cercle des actionnaires. Si l'hôtel connaît une exploitation satisfaisante, il semblerait que la couverture des actifs laisserait songeur. La société avait dû s'endetter pour couvrir les frais de rénovation estimés à quelque 30 millions de francs. Page 3

Les fruits souffrent, les légumes s'en sortent

Les légumes se remettent des effets du mauvais temps. Mais sur le marché des fruits, les mauvaises récoltes se remarquent. Les pommes d'automne réussiront tout juste à couvrir les besoins du marché et les prix seront sensiblement plus élevés que l'an passé. Il ne sert à rien d'attendre les Fellenberg-Zwetschen: elles ont été en grande partie endommagées par la grêle. Les Bühler-Zwetschen, qui arrivent maintenant sur le marché, ont moins souffert. La récolte de tomates du Valais atteint des sommets. Quant aux salades pommeuses suisses, après la pénurie provoquée par le mauvais temps et la grêle en juillet, elles sont de nouveau là à profusion. Page 7

Etats-Unis: le «truc» pour voyager bon marché

Aux Etats-Unis, les pseudo-agents de voyages sont de plus en plus nombreux. Et cela pour profiter des rabais accordés aux agents inscrits sur la liste de l'«Airline Reporting Corporation». D'abord, il y a bien sûr ceux qui postulent auprès d'une agence de voyages uniquement pour bénéficier des prix réduits. Ceux-là, au moins, travaillent dans la branche... car il existe plus fût! Certains inscrivent sur la liste des parents qui deviennent ainsi des pseudo-agents. Et pourquoi ne pas inscrire son médecin ou son avocat contre, bien sûr, une réduction des honoraires. Mieux, ou pire, encore: des agences font de bonnes affaires en «engageant» des pseudo-agents, qui paient en fait pour figurer sur la liste! Page 11

Balair/CTA: Newark en demi-teinte

Les voyageurs qui se rendent souvent à New-York le savent. L'encombrement est sensiblement moindre à l'aéroport de Newark qu'à l'aéroport John-F. Kennedy. Balair/CTA, qui compte Newark parmi ses destinations, est placée devant un dilemme dont elle devra prochainement se sortir. L'an passé, elle assurait deux vols par semaine. La fréquentation étant insuffisante, elle a dû se résoudre à supprimer l'un des deux vols. Une rotation hebdomadaire s'avère toutefois peu satisfaisante pour certaines catégories de passagers, mais elle permet à la compagnie de garder un pied à Newark. Que fera-t-elle l'an prochain? Le question est posée. Page 12

Marketing touristique

Le tourisme à la conquête de l'audiovisuel

Contrairement à d'autres branches de l'économie, le tourisme n'a pas encore vraiment pris pied dans l'ère des médias électroniques et de la télématique. Ce n'est toutefois pas par manque d'intérêt. Des expériences ont en effet été faites ici et là et on peut penser que les messages publicitaires radiodiffusés ou télévisés viendront bientôt concurrencer sérieusement les prospectus.

MIROSLAW HALABA

La diffusion durant tout l'été de spots touristiques sur les trois chaînes de la télévision suisse constitue une première. Force est en effet de constater que le tourisme helvétique n'a jusqu'à présent guère utilisé les moyens audiovisuels pour présenter ses produits. Sur les quelque 600 000 francs de chiffre d'affaires enregistrés au premier semestre de cette année par la SA pour la publicité à la télévision pour des spots du secteur «tourisme et transports», seul un dixième revenait de l'incoming. Mais la tendance est à la hausse. Ainsi, le secteur «stations thermales, foires, salons et parcs de loisirs» affichait au premier semestre un chiffre d'affaires d'environ 500 000 francs, soit le montant atteint par ce secteur en 1992.

Sur les ondes de la radio, le tourisme n'apparaît quasiment, pour l'heure, que dans les moments consacrés à la branche. On rappellera en particulier que la Radio suisse romande «La Première» diffuse chaque jour du lundi au vendredi et de juillet à août trois séquences constituées d'informations touristiques, ainsi qu'un reportage sur une attraction estivale. La télématique, quant à elle, est avant tout représentée par le Videotex et le Teletext, véhicules privilégiés du bulletin d'enseignement.

Une question de coûts

Ces exemples et les propos recueillis auprès de quelques responsables touristiques romands montrent que l'utilisation de ces nouveaux supports devrait passablement s'accroître ces prochaines années. En fait, la timidité avec laquelle le tourisme apparaît dans ces médias s'explique en particulier par des raisons financières. La télévision, à laquelle on songe en premier lorsqu'on parle de publicité, est en effet chère pour les budgets actuels.

«Elle est le moyen le plus direct, dit Claude Pettipierre, responsable du marketing à l'OT de Lausanne. Hélas, notre budget ne nous permet pas de consacrer suffisamment d'argent par marché pour que l'opération soit profitable.» Direc-



La radio et le tourisme font très bon ménage, mais la télévision est séduisante.

Photo: Radio suisse romande

teur de l'OT de Genève, François Bryand croit aussi aux vertus de la télévision mais il n'est pas prêt à dépenser une fortune pour une campagne télévisée. Il est préférable, selon lui, que sa ville fasse l'objet de reportages, notamment à la télévision française. Les responsables touristiques souhaitent en tout cas renforcer la présence de Genève dans les médias électroniques.

Ce voeu est aussi exprimé par les prestataires touristiques qui ont les moyens d'utiliser la TV. Le groupe Montreux-Oberland bernois (MOB) est de ceux là, lui qui depuis cinq ans diffuse, avec «un certain succès», des spots à la télévision romande et à la télévision allemande. Ceux-ci provoquent régulièrement une hausse des demandes de renseignements aux gares, indique le responsable du service «promotion et voyages», Alain Zengaffinen. Le groupe entend continuer sur ce chemin. Un spot consacré à son nouveau train, le Crystal Panoramic Express, devrait venir s'ajouter d'ici peu à celui présentant le train des Rochers de Naves.

Radios locales appréciées

Mais ce sont toutefois les radios locales qui jouent actuellement le rôle le plus important. Représentent-elles le média électronique du pauvre? Un peu, si l'on parle des coûts d'utilisation. Mais pas du tout, si l'on tient compte de leurs atouts. Bien réparties sur le territoire suisse, très souples, elles permettent une segmentation du marché appréciées par les utilisateurs. Ainsi, l'Union valaisanne du tourisme (UVT) et les partenaires qu'elle représente font un large usage de Radio Z à Zurich pour promouvoir les sports d'hiver ou des forfaits liés à des manifestations. «Cette radio est très impor-

tante pour nous», déclare le directeur de l'UVT, Melchior Kalbermatten. Dans le canton, la radio locale est notamment utilisée pour sensibiliser la population résidante aux réalités du tourisme. En Valais toujours, Crans-Montana recourt chaque année aux services des principales radios locales du pays pour se présenter, a indiqué Beat Johner, responsable du marketing à l'office du tourisme. Responsable également du marketing mais à l'Union fribourgeoise du tourisme (UFT), Dominique Moritz, est aussi convaincu du développement futur des médias électroniques. Pour des raisons budgétaires, l'UFT n'utilise toutefois actuellement que les radios locales pour des spots bilingues. A noter que dans divers cas – à Lausanne et à Genève, par exemple – la diffusion de messages publicitaires ne se fait

pas contre paiement, mais est liée à des échanges de prestations.

Quel impact?

L'Office du tourisme du canton de Vaud (OTV) s'intéresse aussi de près aux médias électroniques et à la télématique. Certains supports sont déjà utilisés (radios locales, notamment), d'autres sont en discussion (bornes interactives, télévision). L'OTV est cependant d'avis que l'utilisation de ces supports doit être rentable. Responsable de la télématique, Patrick Walter, fait remarquer qu'il est difficile d'apprécier l'impact de ces supports sur le public. Il a constaté, par ailleurs, qu'en matière de télématique, les offres actuelles sont plus une affaire commerciale pour l'exploitant du réseau qu'un service bien pensé pour celui qui veut transmettre des messages. (Voir aussi en page 2)

Commentaire

Une question de temps

Ce n'est qu'une question de temps. Comme d'autres branches économiques avant lui, le tourisme fera bientôt un large usage des médias électroniques et de la télématique pour offrir ses produits. Non pas que le temps des prospectus, des annonces dans la presse ou des affiches soit totalement révolu, mais il faut bien reconnaître que les moyens de transmissions informatiques et audiovisuels offrent des avantages que l'on ne peut ignorer. Les responsables touristiques qui ont déjà tenté l'expérience

en ont fait la constatation. Les freins à un emploi généralisé des nouvelles techniques ne devraient en effet pas tarder à disparaître. Certes, on dira, à juste titre, que le public n'a pas encore le réflexe de consulter le Teletext ou les bornes interactives pour s'informer. Mais n'a-t-on pas émis les mêmes réserves lors du lancement des cartes de crédit? Les habitudes changent. Au tourisme donc de saisir les opportunités pour mettre ainsi son marketing au goût du jour. Mirosław Halaba

Image de marque

Appel aux créateurs

L'image de marque de la Suisse préoccupe beaucoup les milieux politiques et économiques. Une vingtaine de sociétés (parmi lesquelles des entreprises à vocation touristique), emmenées par l'Institut de recherches de la Société suisse pour le marketing (GFM), viennent de faire un appel aux créateurs.

Par voie d'annonces, ces sociétés invitent en effet le public à inventer un nouveau label qui remplacerait l'arbalète, emblème du travail suisse de qualité, que l'on trouve aujourd'hui quelque peu désuet. Le label sélectionné vaudra à son auteur la récompense de 10 000 francs. Fixé initialement au 31 août, le délai d'envoi des travaux a été prolongé au 11 septembre. Dans leur annonce, intitulée «La concurrence internationale exige de nous une nouvelle arme», les initiateurs du projet précisent que le nouveau label doit «être aussi original et expressif que l'arbalète» et «aussi moderne que les produits

suisse de qualité qui l'arboreront fièrement face à la concurrence du monde entier».

Surtout les services

Les partenaires du projet représentent principalement le secteur des services. On y trouve, par exemple, Coop Suisse, la SA pour la publicité à la télévision, l'UBS, Winterthur Assurances ou ATAG Ernst & Young. Mais on y découvre notamment aussi les noms de l'OFIAMT, de la Foire suisse d'échantillons et de Ringier. Le secteur touristique, vu sous un angle large, est quant à lui représenté par l'ONST, Swissair et les CFF. On rappellera que l'ancien label concernait avant tout les produits industriels. Une nouvelle philosophie devrait faire son apparition. Responsable du projet, Elmar Wohlgensinger est en effet d'avis que les prestations de services, dont on connaît l'importance pour l'économie suisse, devraient être pris en considération par le nouveau label. Une bonne raison donc pour l'industrie du tourisme de s'intéresser de près à ce projet. MH

Mövenpick

Expansion tous azimuts

Dès l'année prochaine, Mövenpick International (MHI), qui gère actuellement 31 hôtels dans 9 pays, va mettre trois nouveaux hôtels en service ainsi qu'un navire. Le groupe explique dans un récent communiqué son intention de poursuivre son expansion au Moyen-Orient et d'intensifier sa présence dans les grandes villes d'Europe de l'Est. A Varsovie, un contrat de gérance a été signé en début d'année pour un hôtel quatre étoiles situé à proximité de l'aéroport et visant une clientèle d'affaires. A Prague également, MHI dirigera un hôtel dès 1995. Les coûts de développement et de construction pour l'hôtel quatre étoiles projeté s'élevaient à 81 millions de francs suisses. MHI annonce également que pour la première fois depuis l'ouverture en 1990 de l'hôtel Mövenpick à Pékin, de bons résultats d'exploitation ont pu être enregistrés. Conçu au départ pour répondre aux besoins des voyageurs d'affaires, cet établissement a été récemment complété par de vastes installations de vacances et de loisirs. JPF

Formule 1

Bon début d'exploitation

Le premier hôtel suisse de la chaîne bon marché Formule 1 (groupe Accor) à ouvrir ses portes le 16 juillet, à Bussigny, près de Lausanne. Les gérants, Philippe Landemaine et son épouse, sont à l'oeuvre. 144 lits, 72 chambres à 47 francs qui peuvent accueillir chacune 3 personnes en utilisant le lit couchette: si l'on en croit les premiers résultats, le concept séduit. Le taux d'occupation atteint déjà 70%. «Et cela sans avoir fait de publicité en Suisse allemande ou ailleurs. Il s'agit uniquement de la clientèle du réseau», déclare Georges Schneider, un des responsables du développement de Formule 1 en Suisse. Si l'on en croit ce dernier, les nouveaux clients ne sont pas des habitués d'Ibis qui auraient sauté sur l'occasion de payer leur chambre moins cher. Il s'agit véritablement de personnes qui, d'habitude, ne vont pas à l'hôtel. Autrement dit, selon les responsables de Formule 1, la chaîne ne fait pas de concurrence aux petits hôtels traditionnels. La société prévoit de s'établir en Suisse allemande, plus particulièrement dans la région zurichoise. PM

Interview

«La formation pour combattre la médiocrité»

Pendant près de trente ans, avec humour et exubérance, Lucien Bacchetta, en maître d'hôtel incontesté, a veillé aux destinées culinaires du Château d'Ouchy. A 57 ans, cet expert de l'art de la table a, de son plein gré, décidé de prendre un peu de recul. Portrait et réflexions d'un homme de terrain qui a débuté sa carrière «tout en bas de l'échelle»...

JEAN-PAUL FÄHNDRICH

A Lausanne, les habitués du Château d'Ouchy l'appellent amicalement «Monsieur Lucien». Trois décennies durant, il a côtoyé les notables de la capitale vaudoise, les stars du show-business ou des inconnus de passage qui appréciaient la table et le vin. Lucien Bacchetta, 57 ans, d'origine italienne, maître d'hôtel par vocation, parti de rien, loquace et polyglotte, appartient à cette race de «serveurs» à la fois humbles et fondamentalement passionnés sans lesquels l'hôtellerie helvétique ne serait pas ce qu'elle est. Sans tomber dans le syndicalisme béat, Lucien Bacchetta a toujours défendu la cause des employés. Car il est resté l'un deux.

Vice-président de l'Union suisse des maîtres d'hôtels, Lucien Bacchetta est un expert. C'est qu'il l'a vécue dans son jus, la restauration! Au cours des années, cet amateur de crêpes Suzette est aussi devenu un observateur attentif et privilégié de la branche et de son évolution.

Depuis quelques semaines, Lucien Bacchetta s'est partiellement et volontairement mis en préretraite. Non pas qu'il veuille définitivement décrocher, ce n'est pas son genre. Juste un peu de distance pour se consacrer à quelques-unes de ses activités favorites, la formation continue notamment. Il pose ci-après un regard critique sur une profession que beaucoup d'Helvètes considèrent encore souvent avec une hautaine indifférence.

On dit que la tradition hôtelière helvétique s'est perdue, que le service n'est plus ce qu'il était...

C'est en partie vrai. La qualité du service a quelque peu baissé. C'est la faute aux carences en matière de formation.

La formation dites-vous ?

MÉLI-MÉLO

Allan and Dey prend pied sur le Continent

Exportatrice de produits de mer, l'entreprise écossaise Allan and Dey Ltd veut développer ses affaires sur le continent européen. Pour ce faire, elle vient d'inaugurer une antenne près de Dortmund qui lui permettra de renforcer sa présence en Allemagne, mais également sur les marchés français, suisse, hollandais, italien et belge où elle est déjà implantée.

Allan and Dey produit plus de 2000 tonnes de saumon dans ses huit centres d'élevage écossais et possède des installations de fumage Aberdeen. *MH*

Michel Bouquier aux Relais & Châteaux

Directeur des Services officiels du tourisme français à Zurich, puis à Chicago, avant de diriger l'ensemble pour les Etats-Unis, Michel Bouquier, après une carrière de 22 ans à l'Office national du tourisme français, prend la direction générale de la chaîne Relais & Châteaux. A la présidence de la Commission européenne du tourisme aux Etats-Unis lui succède Frédéric Raeymaekers de l'Office national belge du Tourisme. *Infhôtel*

SIAL-Boissons: la qualité s'exporte

SIAL-Boissons, le Salon international qui regroupe toutes les boissons du monde et qui s'est tenu pour la première fois à Paris en 1992, connaîtra une seconde édition du 6 au 10 juin 1994. A cette occasion, un important congrès réunissant des directeurs européens de grands hôtels de chaînes et de palaces aura lieu les 8 et 9 juin. Thème de ce colloque: «Le profil du visiteur de demain: ses choix, ses habitudes, ses goûts.» *JPF*



Lucien Bacchetta consacra désormais une grande partie de son temps à la formation, où ses qualités d'expert sont largement reconnues.

Photo: Jean-Paul Fährndrich

Les responsables helvétiques de l'hôtellerie et de la restauration n'ont pas fait le nécessaire pour assurer une certaine continuité dans la formation de base. Des années durant, les professionnels se sont endormis sur leurs acquis ou sur leur réputation. Le rôle de l'employeur consiste pourtant à encourager ses employés à grimper les échelons et, surtout, à lui en donner les moyens grâce à un programme de formation continue. En Suisse, nous sommes tombés dans le piège du personnel étranger, temporaire et bon marché. J'insiste sur la formation continue, quasiment inexistante à l'heure actuelle. Elle peut sauver la restauration et ceux qui l'exercent de la médiocrité. Les employeurs helvétiques oublient souvent que des expériences individuelles et cumulées profitent tôt ou tard à l'ensemble de la branche hôtelière. Il suffit que chacun, à son niveau, s'engage à jouer le jeu.

Et pourtant, les écoles hôtelières helvétiques sont mondialement reconnues et appréciées...

Tant mieux ! Il n'empêche. Le concept

actuel de formation professionnelle doit encore être amélioré.

Les métiers de l'hôtellerie et de la restauration ne sont pas très populaires, aux yeux des jeunes notamment. Les vocations sont rares. Pourquoi ?

Les responsables de la branche ne sont tout simplement pas parvenus à donner leurs lettres de noblesse à une profession qui a, il faut bien le reconnaître, parfois mauvaise réputation. L'horlogerie ou la mécanique, allez savoir pourquoi, ont toujours eu les faveurs des autorités et du public. Remarquez qu'en Autriche par exemple, la profession est nettement mieux considérée.

Le maître d'hôtel aujourd'hui ?

L'époque où le maître d'hôtel régnait en véritable seigneur sur une flopée de commis inexpérimentés est révolue. La profession, certes, a été en partie dévalorisée de n'avoir pas été capable de maintenir certains critères de qualité. Néanmoins, je prétends évidemment que ce métier est formidable. Je suis bien placé pour le di-

re... Aux professionnels maintenant de véhiculer une image positive auprès du grand public.

La clientèle ?

Elle a sensiblement évolué elle aussi. Certaines manières se sont perdues, certaines habitudes ont été prises. Le restaurant de qualité s'est démocratisé. La clientèle est nettement plus hétéroclite aujourd'hui, moins initiée aussi parfois. La diversité de l'offre en restauration a bouleversé l'ordre établi. Le client a désormais le choix. Il dispose d'une palette de restaurants et de cuisines plus large, mais n'adapte pas toujours son attitude en conséquence. Autrement, le client mangeait pratiquement toujours à la carte. Aujourd'hui, la mode est au menu. C'est probablement le signe d'une confiance accrue accordée à l'aubergiste.

Et la cuisine, les habitudes alimentaires ?

Certaines denrées, autrefois inconnues du grand public, ont envahi le marché.

Les fruits exotiques par exemple. On en use et on en abuse. Cela frôle parfois l'excès. C'est à la mode.

Autrement dit, les crêpes Suzette ont encore de l'avenir...

Et comment! C'est l'un de mes desserts préférés. Déformation professionnelle sans aucun doute. Les préparations à la table du client ont largement contribué à mettre notre profession en valeur. Etant donnée la situation économique actuelle, la restauration moderne ne dispose malheureusement souvent plus des ressources humaines nécessaires pour ce genre de service. C'est dommage. La restauration est devenue très rationnelle.

La difficulté d'être hôtelier ou restaurateur aujourd'hui ?

Le poids énorme que représente la masse salariale, sans aucun doute. Aujourd'hui, les restaurants sont contraints de fonctionner avec un minimum de main d'oeuvre. La qualité du service s'en ressent immédiatement. C'est un cercle vicieux. Un casse-tête.

En outre, il faut bien reconnaître que l'accès à la profession de cafetier-restaurateur est aujourd'hui trop facile. Un ferblantier ne se transforme pas du jour au lendemain en restaurateur. L'exploitation d'un établissement public nécessite des connaissances particulières.

Et la Suisse touristique dans tout cela ?

Je persiste à croire que le label helvétique, malgré tout ce que l'on entend, reste unique et irremplaçable. Par rapport à certains de nos concurrents étrangers, la Suisse assure toujours une certaine qualité. Le rapport qualité-prix est très raisonnable et l'hygiène reste un facteur déterminant aux yeux de nos visiteurs. Quant à l'accueil, il n'est pas plus mauvais qu'ailleurs, bien au contraire.

Les techniques sont en train de changer. Désormais, on dit «bio», «alimentation manipulée...»

La nouvelle cuisine a énormément contribué à faire évoluer les habitudes alimentaires. Cela dit, les nouvelles techniques naissent souvent avec d'évidentes arrière-pensées commerciales. Quoi qu'il en soit, il faut éviter de mélanger cuisine et pharmacie. Je ne comprends pas le succès de Mac Donald's. Il faut faire la queue pour aller manger. Une absurdité.

Accor

Achats rationalisés avec Dev'Serveur

Devimco, la centrale d'achat du géant français de l'hôtellerie et de la restauration Accor, crée au début 1991 Dev'Serveur, un outil télématique et informatique à vocation principalement européenne. Objectif annoncé: rationaliser les achats pour réaliser 10% d'économie. Cette année, l'alimentaire, jusque là absent, fait sa grande entrée sur Dev'Serveur.

JEAN-PIERRE GROBART, PARIS

Devimco, filiale d'Accor à 98,8%, a réalisé en 91 un investissement de plus de 5 millions de francs français pour la mise en place de cet outil. Son coût annuel de fonctionnement s'élève également à environ 5 millions de francs français. Sur le chiffre d'affaires réalisé, chaque fournisseur référencé reverse à Dev'Serveur 3% destinés à couvrir ces frais de fonctionnement. Le bonus est redistribué aux différents fournisseurs au prorata de leurs achats.

Centralisateur

Les fournisseurs référencés ne sont pas tous français. Le but étant d'optimiser les achats, les plus répétitifs (savon, papier de toilette, sets de table...) sont effectués auprès de fournisseurs locaux, référencés dans chaque pays par un interlocuteur d'achat du groupe. Cette phase de référencement européenne pays par pays est actuellement en cours.

En revanche pour les achats occasionnels et les gros investissements, la majorité

des fournisseurs référencés sont français. Le fournisseur peut connaître, par marque du groupe, et par unité, l'évolution de ses ventes. Ses obligations sont de confirmer les commandes, de les livrer dans les délais prévus, de respecter le référencement, et de ne plus livrer les commandes qui lui sont passées autrement que par Dev'Serveur par un établissement Accor. Le respect de ces règles permet de déterminer un indice de performance pour chaque fournisseur. L'alimentaire a été introduit en mars dernier. A terme, ce sont environ 150 gammes de produits qui devraient composer ce panier de Dev'Serveur.

Connaître le potentiel

Au niveau du fonctionnement informatique, Dev'Serveur se contente de traiter la commande et de la mémoriser. Toute commande, même venue de l'étranger, transite par l'ordinateur central de Devimco en France, qui la mémorise, puis la transmet aux fournisseurs, français ou étrangers. Les établissements connectés à Dev'Serveur ont obligation de l'utiliser, afin de permettre des synergies et une politique d'achat active. L'utilisation du serveur par chaque établissement peut être contrôlée grâce à la mémoire de l'ordinateur central.

Et les co-président du groupe Accor, Messieurs Dubrule et Pélisson motivent leurs troupes: «L'outil par ses possibilités d'analyse automatique des achats et des performances des fournisseurs donnera aux marques les moyens d'une action continue pour l'amélioration de la qualité et des prix». Et Guillaume Jacqmarcq, directeur de Devimco, d'ajouter: «Pour avoir une politique d'achat active, il faut

connaître son potentiel. A Paris, notre ordinateur comptabilise et mémorise l'information».

La connaissance du potentiel permet une meilleure négociation tarifaire. Le référencement apporte une expertise et une connaissance approfondie des marques. Enfin, l'aspect qualitatif existe grâce à l'indice de performance de chaque fournisseur. Dev'Serveur permet aussi une simplification de la procédure d'achat, un gain de temps, et un «zéro papier». Pourtant, 100% des achats ne seront jamais effectués via Dev'Serveur. Les produits frais et extra-frais en alimentaire ne pourront en effet jamais être introduits sur ce genre d'outil informatique.

Economie de 10%

D'après une étude menée en 1990 (soit avant la globalisation Accor - Wagons Lits, donc en-dessous de la réalité aujourd'hui), le marché européen de Dev'Serveur en non-alimentaire s'élève à 500 millions de francs français, et 2 milliards de francs français pour l'alimentaire. Sur lesquels l'économie réalisable grâce au serveur est évaluée à 10% (dans lesquels les 3% reversés par les fournisseurs sont inclus), soit pas moins de 250 millions de francs français!

Les achats réalisés par le groupe via Dev'Serveur sont passés de 46 millions de francs français en 91, à 109 millions de francs français en 92, soit une augmentation de +137%. Et Guillaume Jacqmarcq, estime atteindre les 300 millions de francs français cette année, soit 175% de plus qu'en 92. En 1992, les 500 établissements européens reliés au réseau ont totalisé 33.000 connections sur le 3615 Dev, qui ont don-

né lieu à 12.000 commandes. Potentiellement, tous les pays dotés d'un réseau téléphonique moderne peuvent être reliés à Dev'Serveur. Mais l'outil s'est donné avant tout une vocation européenne. Les Etats-Unis, avec notamment la chaîne Motel 6, devraient toutefois être connectés également à moyen terme.

La Suisse connectée

Chaque direction de marque du groupe Accor signe avec Devimco un «contrat cadre». Alors, les établissements filiales de la marque signataire sont connectés, puis ensuite franchisés. Actuellement, Sofitel, Pullman, Novotel, Ibis, Arcade, Altea, Mercure, Pizza Del Arte, et Arche, sont les marques connectées. Mais la liste devrait s'allonger dans les mois à venir.

La Suisse, quant à elle, est connectée depuis un an environ. Cinq établissements Accor (trois Novotel et deux Pullman) ont déjà accès au réseau. Les autres marques du groupe signataires d'un contrat cadre et présentes en Suisse verront leurs établissements prochainement connectés. Depuis le début de l'année 1993, les cinq hôtels équipés ont effectué 208 connections, qui se sont soldées par 107 commandes pour un montant total de 228 000 francs suisses.

La faible implantation d'Accor en Suisse en fait un petit marché pour Dev'Serveur, comparativement à des pays comme la France, l'Allemagne, ou la Grande-Bretagne. Un petit marché, certes, mais qui est actuellement «sur une bonne pente ascendante», confie Guillaume Jacqmarcq.

Exposition universelle

Le pavillon suisse fait un tabac

Le pavillon suisse de l'Exposition universelle spécialisée de Taejon, en Corée, obtient un succès qui le pousse même dans les limites de sa capacité. Depuis l'inauguration de l'Exposition universelle, le 7 août, il accueille 20 à 25 000 personnes par jour. La Suisse figure ainsi parmi les nations qui ont le plus attiré les visiteurs, avec l'Australie, le Japon, le Canada et les Etats-Unis. Rappelons que ce pavillon, d'une surface de 1000 m², a été réalisé par l'Office national suisse du tourisme (ONST) sur mandat de la Commission de coordination pour la présence de la Suisse à l'étranger (Coco).

Le public apprécie particulièrement le grand relief de la Suisse, une première mondiale, combiné avec une projection en laser et vidéo. Autre objet fascinant, le «Recyclium», une machine conçue par Charles Morgan, le célèbre artiste vevaysan. Cette sculpture animée évoque le thème de l'Exposition de Taejon, soit l'environnement et les techniques du recyclage.

Après les expositions universelles d'Osaka, en 1990, et de Gènes, en 1992, c'est la troisième fois que l'ONST est chargé par les autorités fédérales de concevoir, de réaliser et de gérer le pavillon suisse lors d'une manifestation de grande envergure. PM

Pays-d'Enhaut

Emotions fortes, mais sécurité!

Château d'Oex avait fait parler d'elle dès la fin des années 80 en commercialisant à titre d'attraction touristique des sports dits extrêmes tels que le rafting, l'hydrospeed (descente d'une rivière sur une sorte de flotteur), le canyoning ou le hot-dog (rafting sur des embarcations de deux places). Une société organise tout cela, avec un soin professionnel: «Rivières et Aventures». L'Office du Tourisme de Château-d'Oex édite une brochure illustrée de photos impressionnantes et a récemment présenté ces activités à la presse.

Alors que plusieurs accidents de rafting risquent de créer des doutes quant à la fiabilité de ce sport, «Rivières et Aventures» porte toute son attention sur la sécurité. Le matériel tout d'abord: la combinaison isothermique, le casque et le gilet de sauvetage sont de rigueur. Les activités ont lieu sous la surveillance de guides expérimentés. En ce qui concerne l'hydrospeed, les débutants ont l'obligation de suivre un cours d'initiation avant la descente de la rivière. Pour attirer des touristes, proposer des émotions fortes ne suffit pas. Inspirer confiance donne encore de meilleurs résultats.

A noter que le Pays-d'Enhaut fait actuellement un gros effort de promotion colorée, avec une brochure éditée par les offices du tourisme de Château-d'Oex, de Rougemont et de Rossinière, qui présente les activités diverses de l'été et de l'hiver. PM

Fribourg

Folklore et économie

Les 19e Rencontres folkloriques internationales de Fribourg (RFI) verront des danseurs et musiciens de dix pays animer la cité des Zähringen du 24 au 29 août. Initiative intelligente et prometteuse: l'invitation faite à un groupe de Hanamaki, car cette ville japonaise a tissé des liens particuliers avec Fribourg par le biais de l'Office de développement économique du canton. Comme quoi la culture populaire... et le tourisme sont utiles aux relations commerciales, contribuant à leur donner leur touche humaine.

Les RFI seront à nouveau enrichies d'un «village des nations», installé sur la place Georges-Python, au cœur de la ville, qui servira de lieu de rencontre privilégié durant toute la manifestation. JS

Tourisme en montagne

Pêche et canyoning

Dans les régions montagnardes, on ne manque pas d'idées d'activités pour les touristes. Par exemple, la pêche dans un lac de montagne. C'est possible non loin de la station d'arrivée de la ligne du Rothorn de Brienz, à 2000 mètres d'altitude. Le Eisee est régulièrement empoisonné. A la gare de départ, les amateurs peuvent acheter un forfait qui comprend le permis de pêche. sp/PM

Construction des routes nationales

Ces autoroutes nommées désirs...

Les travaux d'excavation du tunnel des Vignes, entre Greng et Courgevax, futur tronçon souterrain de l'autoroute N12, viennent de commencer: un des grands ouvrages d'art entrepris dans le cadre du programme de construction des routes nationales en 1993. Un programme qui intéresse tout particulièrement les milieux touristiques de Suisse romande.

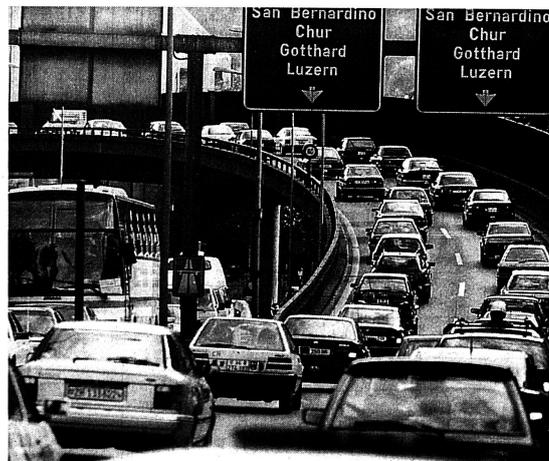
JOSÉ SEYDOUX

A la fin de 1992, sur les 1856 kilomètres du réseau des routes nationales, 81,6% étaient en service et 125 kilomètres en construction. Grâce à l'issue positive du vote sur l'augmentation du droit de douane sur les carburants, le 7 mars 1993, une rallonge fédérale a permis d'accroître le crédit budgétaire prévu, de sorte que celui-ci s'élève, pour l'année en cours, à 1,6 milliard de francs. Compte tenu du rattrapage à effectuer, la Suisse romande et le Tessin se voient attribuer 58,8% des moyens mis en oeuvre, soit 941 millions de francs.

Le mouvement touristique bénéficie, à l'évidence, des progrès du réseau autoroutier, surtout dans un pays dont le tou-

risme dépend tellement de l'automobile (cf. encadré). Mais une autoroute sert autant à amener des gens à un endroit donné qu'à les faire passer tout droit pour aller plus loin... Aussi, tout l'art d'une bonne promotion touristique, doublée d'une signalisation attractive (fut-elle misérablement limitée en Suisse!), réside-t-il dans la capacité de faire sortir les automobilistes du ruban bitumineux et de les détourner sur des terres d'accueil! Le premier exemple vient de Martigny où le tunnel du Mont-Chemin, sur la route internationale du Grand-St-Bernard, permet d'éviter la ville. Une signalisation touristique spéciale a été mise en place et les craintes de voir les touristes motorisés désertir la localité ne se sont pas confirmées: «Ce tunnel est une bonne chose, il y a moins de chemin en ville et surtout moins de camions. Les gens apprécient, les terrasses s'élargissent et la place centrale va devenir totalement piétonne, parce que l'animation peut enfin prendre le dessus», explique Georges Saudan, directeur de l'Office du tourisme de Martigny.

Second exemple sur la N5, à Neuchâtel, où l'ouverture au trafic des tunnels semble avoir fait fondre le mouvement en ville de l'ordre de 50%. «Le flux touristique est beaucoup plus calme, c'est une conséquence positive pour la qualité de la vie des citadins. Parmi d'autres raisons conjoncturelles, ceci explique peut-être



Les autoroutes suisses drainent un flot important de touristes. Photo: Ex-Press

la baisse du passage dans les hôtels, mais on sait que ce phénomène est constaté partout durant la première année dès que l'on détourne une route d'une localité», fait remarquer Thony Blaettler, hôtelier à Neuchâtel, qui se fait l'avocat des milieux touristiques neuchâtelois, très désireux de voir s'achever l'autoroute N5 Bâle-Lausanne...

La Broye et la N1

La hâte de pouvoir enfin ajouter une autoroute à leurs arguments habituels est bien le sentiment qui prévaut dans les milieux touristiques des régions les plus prétéritées du pays à cet égard. Dans ce cas, se trouve toute la région de la Broye dont le tronçon autoroutier de la N1 fait l'objet des plus gros travaux actuellement entrepris en Suisse. Au terme d'un feuilleton courtois et d'une politique du salami dont on voit enfin pointer le dénouement, les travaux vont bon train. Ils permettent de dater les époques de mise en service des tronçons restants: Faoug-Payerne en 1996, Löwenberg/Morat-Faoug en 1997, Payerne-Estavayer-le-Lac en 2001 et Estavayer-Yverdon-les-Bains en 2002.

Cette perspective a d'ores et déjà stimulé certaines initiatives en matière d'immobilier et de commerce; dans le premier cas, les tarifs ont pris l'ascenseur, mais dans le second de nouvelles entreprises commencent à s'installer. Un restaurant sera édifié sur la commune fribourgeoise de Lully et l'on n'attend plus que des hôteliers, quelque peu dynamiques, viennent combler certaines la-

cunes de l'offre touristique... «Cette autoroute est attendue avec impatience et nous espérons bien qu'elle irriguera toute la région», déclare Jean-Paul Schulé, directeur de l'Office du tourisme de Payerne, animateur du tourisme rural en Suisse romande (tourisme qui, d'ailleurs, affiche complet actuellement!).

Rapprochement des régions

Dans une dizaine d'années, trois autoroutes stricton d'art nord de la Romandie: la N12 Berne-Fribourg-Vevy (achevée depuis 1981), la N1 Berne-Yverdon-Lausanne et la N5 Berne-Neuchâtel-Lausanne. C'est très vraisemblablement à ce moment-là que les régions touristiques, toujours plus proches les unes des autres et enfin sur un pied d'égalité d'accès, devront faire valoir leurs atouts propres.

Mais ce rapprochement de régions se remarque sur une plus large échelle et Paul-Michel Bagnoud, directeur de l'Office du tourisme de Sierre, remarque, à cet égard, que la nouvelle autoroute de contournement de Genève a d'ores et déjà incité des autocaristes à venir en Suisse. Et à aller jusqu'à Sierre qui, d'ailleurs, sera reliée à l'autoroute N9 pour Noël 1993. Un beau cadeau pour les Sierrois qui pourront ajouter une autoroute étoilée à leur ensemble solaire... Mais les autoroutes se doivent aussi d'être accueillantes et l'on signale, à ce propos, qu'une ravissante place de repos s'ouvrira d'ici quelques jours sur la 12 entre Vaulruz et Châtel-St-Denis. Dans un vert pâturage.

Commentaire

Un tourisme très privé

La Suisse, on le sait, est une véritable plaque tournante européenne, en plein cœur de l'axe nord-sud Mer du Nord-Méditerranée. Cet héritage de l'Histoire, déjà, lui confère aujourd'hui toujours un rôle primordial et déterminant dans ses relations avec l'Europe politique, et son Ministre des transports et communications en sait quelque chose! Qu'il s'agisse du réseau ferroviaire ou du réseau autoroutier, cette situation «privilegiée» implique, pour notre pays, des tâches qui, tout en obéissant à un certain nombre de données de politique régionale, s'avèrent de véritables devoirs au niveau de la Communauté européenne en devenir ou il s'agit de faciliter essentiellement deux types de trafic international au demeurant bien différents: celui des camions et celui des touristes!

Pour ne considérer que le second, il faut bien être conscient que la Suisse, en dépit d'un réseau extrêmement dense de transports publics, des chemins de

fer aux installations touristiques en passant par les services de cars et les automobiles postales, reste le havre du tourisme automobile. Pour venir en Suisse et pour voyager dans la région, la voiture privée représente près de 80% de la clientèle des vacanciers et des hommes d'affaires. Tourisme et excursionnisme confondus, ce ne sont pas moins de 56 millions de voitures étrangères, transportant 123,2 millions d'hôtes, qui sont entrées dans notre pays en 1992 (85% pour une journée, 9% pour des vacances, 6% en transit). Malgré leur efficacité, les transports publics ne parviendraient pas à absorber un tel trafic; il n'en demeure pas moins qu'en période de vacances, certaines routes sont proches de l'asphyxie. Et si les autoroutes sont utiles, l'harmonisation du trafic (et des vacances) dans le temps et dans l'espace reste, avec un peu de bonne volonté et beaucoup d'imagination, la seule façon de mettre un jour de l'ordre dans le carrefour helvétique. José Seydoux

Lignes Berne-Paris et Lausanne-Paris

Un centre de profit pour commercialiser le TGV

Les CFF et la SNCF prévoient de créer un groupement d'intérêt économique (GIE), selon la terminologie employée en France, pour commercialiser les lignes TGV de Lausanne et Berne vers Paris. Il ne s'agit pas d'une privatisation, mais de la création d'un centre de profit. Pour les tours-opérateurs, cela ne devrait provoquer aucun changement.

PHILIPPE MASPOLI

Lorsque les CFF et la SNCF ont annoncé leur intention de créer une entité chargée de l'exploitation du TGV de Berne et Lausanne vers Paris, le mot «privatisation» fut tout de suite lâché dans le public. Les réactions furent vives, notamment de la part de la Fédération suisse des cheministes. Il est vrai que, dans le domaine des chemins de fer, on évoque fréquemment le projet de confier le secteur des transports à des entreprises indépendantes, en laissant l'infrastructure à la charge de l'Etat. Mais dans le cas du TGV, on ne peut parler de privatisation. Car pour cela, des capitaux privés devraient entrer en jeu. Or il n'en n'est pas question.

La structure précise du GIE envisagé n'est pas encore fixée. Mais l'objectif est clair: «Il s'agit d'augmenter le chiffre d'affaires. Cela passe par une amélioration des prestations et du marketing», déclare Hans Wägli, porte-parole des CFF. On sait aussi que le GIE sera basé à Paris, où une équipe franco-suisse «dégagée» sera à l'œuvre. Il ne sera pas doté de capital: les deux régions mettent en commun du matériel et du personnel pour créer une sorte de centre de profit. «Les réseaux conservent leur entière responsabilité de transporteur ainsi que la propriété du matériel», précise encore la SNCF. La nouvelle entité pourrait fonctionner dès 1994, si elle est approuvée par les conseils d'administration des deux régions. La compagnie suisse prendra une première décision le 26 août.

Conséquences incertaines

Les conséquences pour les voyageurs sont difficiles à préciser. Comment vont, par exemple, évoluer les tarifs? Les CFF et la SNCF répondent en cœur qu'ils seront déterminés par le marché et la concurrence. «Ce n'est pas avec des augmentations de prix que l'on attire des clients», rassure Hans Wägli. La question de la validité des abonnements demeurant de CFF n'est pas encore réglée. «Le GIE favorisera une meilleure flexibilité,

et compris en ce qui concerne les horaires, l'introduction ou la suppression de trains, puisqu'il ne devra pas se référer à une direction générale. Il sera ainsi plus facile de s'adapter aux besoins de la clientèle», affirme François Lehmann, chargé des relations publiques de la SNCF, à Berne.

Tours-opérateurs pas informés

Les tours-opérateurs n'attendent pas de modifications importantes de leurs relations avec les exploitants des lignes TGV. Mais il faut préciser qu'ils n'ont pour l'instant reçu aucune information: «A priori, ça ne change rien. Nous avons convenu des tarifs jusqu'en 1994. Au-delà, c'est l'inconnu», déclare Roger Rouvinez, directeur de Frantour à Genève. En ce qui concerne la réservation informatisée, on peut s'attendre à une rationalisation et à une simplification des tâches, puisque l'emploi du système français Socrate devrait s'imposer.

Le projet des CFF et de la SNCF trouve aussi certainement son origine dans l'évolution de la fréquentation, qui stagne après avoir continuellement progressé de 1982, année de la mise en fonction de la ligne Genève-Paris, jusqu'en 1990. La fréquentation a diminué en 1991 et 1992 n'a pas présenté de reprise foudroyante. Vu la récession, 1993 sera également

marquée par la stagnation. Sur le plan de la rentabilité, le réseau FGV sud-est a déjà amorti son infrastructure et réalise donc actuellement des gains réels. Mais pour les CFF, comme le reconnaît Hans Wägli, les lignes TGV ne «sont pas une affaire». Les deux compagnies de chemins de fer comptent donc sur la nouvelle structure pour améliorer ces résultats.

Lignes menacées

Les lignes Lausanne-Paris et Berne-Paris sont aussi celles qui, à long terme, pourraient être menacées de disparition. A Genève (2160 passagers par jour entre Genève et Paris en 1991 pour cinq à six liaisons), on attend toujours le prolongement de la ligne à grande vitesse de Mâcon vers la cité du bout du lac. Mais le dossier se trouve actuellement en sommeil. Il est clair qu'une telle réalisation pourrait mettre en danger la liaison Lausanne-Paris (1950 passagers par jour, quatre liaisons). De la même façon, les CFF et la SNCF envisagent la suppression de la ligne Berne-Paris (485 passagers par jour, une liaison directe et deux indirectes), au cas où l'extension du réseau grande vitesse en France permettrait la circulation de rames TGV entre Bâle et Paris. Mais cela ne se concrétiserait pas avant huit ans.

Live également en pages 5 et 14

ANSCHLAGBRETT

ENGLISH
SOUTHBOURNE SCHOOL OF ENGLISH BOURNEMOUTH

Karriere?

Mit dem Englisch-Sprachkurs für **Hotellerie/Gastgewerbe!**

8. Nov. bis 17. Dez. 1993
14. Feb. bis 25. März 1994
Anfänger beginnen jeweils 4-6 Wochen früher.

Beratung:
ENGLISH in Bournemouth
metz consulting
Worbstr. 221, 3073 Gümligen
Telefon **031 952 66 74**
Vtx •ENGLISH#

INTERNATIONAL
EFA
HOSPITALITY

Ihr Erfolg...
Weiterbilden
mit Englisch?
Staatlich
anerkannte Schule

90 Minuten südlich von London
direkt am Meer.
• Englischfachkurs für Hotellerie
27. September bis 17. Dezember
• Allgemeine Englischkurse
27. September bis 17. Dezember
Eintritt jeden Montag möglich.
• Vorbereitungskurs Cambridge +
Advanced Sprachdiplom
27. September bis 17. Dezember
• Intensiv Business Englisch
ab zwei Wochen. Eintritt jederzeit.
Gratis Dokumentation und Beratung
J. Herzog, St.-Karl-Strasse 54,
6004 Luzern, Telefon 041 22 48 86,
morgens bis 9.00 Uhr, abends ab
19.00 Uhr.



57474343404

Ausbildung zum
dipl. Reiseleiter

(Keine Vorkenntnisse notwendig)

Wir suchen einige jüngere Damen und Herren, die das **Reiseleiter-Diplom** erwerben möchten.

Während der Ausbildungszeit können Sie Ihrer jetzigen Tätigkeit weiterhin voll nachgehen.

Gegen Einsendung dieses Inserates und Angabe Ihrer Personalien, jetzigem Beruf und Telefonnummer erhalten Sie sofort nähere Informationen.



INTERSAFETY AG
Reiseorganisationen
Zwischenbüchlein 139
8048 Zürich

13

HOTELSCHULE
LÖTSCHER

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

Dieses Jahr führen wir in der Zentralschweiz folgende Intensivkurse durch:

RÉCEPTIONSKURS
31. Oktober - 19. November 1993

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

Gerne senden wir Ihnen
dazu die nähere Unterlagen.

Weiterbildung SHV

in Ihrem
Interesse

031 507 111

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 Zwischenstation
 - Fers. Betreuung, fam. Atmosphäre
 - Exkursionsprogramm: Bordeaux/Perigord
 - Anschlussurlaub am Atlantik mögl.
- C.C.I.E.L. Sprachinstitut - Negressauve de Verrines - F-73970 Celles/Etelles, Tel. (0033) 49 27 10 77/49 29 15 70

56012/382204

Jahrelanger Erfolg ist -
Keine Garantie für die Zukunft

Um geeignete Strategien für die Zukunft zu entwickeln, sollten Sie heute Ihren Betrieb kritisch analysieren. Lassen Sie sich vom Fachmann unterstützen. Verlangen Sie unsere Gratisdokumentation bei E. Zryd, Betriebsberatung für das Gastgewerbe, 8157 Dielsdorf, Tel. 01 853 41 13.

0 57521/065025

Das
HOTELFACHSCHUL-DIPLOM
machen

(zu Hause, in der Freizeit)

... und die Welt
steht Ihnen offen!

Das Diplom einer schweizerischen Hotelfachschule ermöglicht weltweit erstaunliche Karrieren - und jetzt könne Sie dieses begehrte Diplom auch ohne den Besuch einer Schule erwerben, nämlich durch ein berufs begleitendes bequemes Freizeitstudium zu Hause (hochenwickelter, modernster Fernunterricht).

Leichtfasslich geschriebene Lehranleitungen, die Sie per Post monatlich zum Durcharbeiten erhalten, vermitteln Ihnen das gesamte Wissen, das Sie zum Bestehen der Diplomprüfung benötigen. Ihre Hausaufgaben-Lösungen, die Sie uns monatlich zur Korrektur und individuellen Kommentierung durch unsere qualifizierten Fachlehrer einsenden, dienen Ihnen ständig zur Kontrolle Ihres Wissensstandes, und auftauchende Fragen beantworten unsere freundlichen Dozenten gerne am Telefon oder auch schriftlich.

Verlangen Sie doch einfach einmal unverbindlich eine Gratis-Probelektion und die ausführliche farbige **Hotelfachschul-Broschüre** mit den detaillierten Angaben über den umfassenden Lehrgang. Wenn Sie dann den Kurs doch nicht absolvieren wollen, schicken Sie die Lektion einfach innert 10 Tagen zurück.

Die Kursdauer ist variabel - je nach Ihrem Wunsch! Normalerweise dauert der Kurs 3 Jahre, darf aber auch schneller beendet werden, z. B. nach 2, 1½ oder sogar nach 1 Jahr, wenn Sie mehr Freizeit ins Studium investieren wollen. Die Kurskosten sind bescheiden: nur **Fr. 198.-** pro Studienmonat.

Sie können nur gewinnen, wenn Sie jetzt den Güteschein ein-senden, denn - auch wenn Sie am Kurs nicht teilnehmen wollen - dürfen Sie unser **Überraschungsgeschenk** behalten, mit dem wir uns bei Ihnen für Ihr Interesse bedanken.

Neue Hotelfachschule Zürich

(Unter Leitung und Mitwirkung von dipl. Hoteliers-Restaurateurs SHV und staatl. Gastgewerbefachlehrern)
Räffelstrasse 11, 8045 Zürich, Tel. 01/461 03 60

Gratis-Probiertgutschein
für Hotelfach-Kurs

Ja, ich möchte das Hotelfachschul-Diplom erwerben. Schicken Sie mir deshalb per Post (kein Vertreterbesuch) das umfangreiche Kursprogramm und mein Überraschungsgeschenk (beides darf ich behalten) sowie das 1. Monatspensum als kostenloses und unverbindliches Probestudium.

Bei Nichtgefallen schicke ich die Kursunterlagen innert 10 Tagen an Sie zurück, und der Fall ist für mich erledigt. Andernfalls mache ich definitiv mit und bleibe Kursteilnehmer für 3 Jahre. Ich habe die Möglichkeit, den Kurs auch schneller zu absolvieren oder ihn zu kündigen (mit dreimonatiger Frist auf Ende eines Kursjahres). Das monatliche Kurshonorar beträgt nur Fr. 198.-, ich bezahle es monatlich mit Einzahlungsschein, den Sie mir schicken.

Name: _____ Vorname: _____

Strasse: _____

PLZ/Ort: _____

Tel.: _____

Geb.-Datum: _____

Ort und Datum: _____

Unterschrift: _____

6756

(Bei Jugendlichen des gesetzl. Vertreters) Kein Vertreterbesuch!

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-
Feri-
Kataloge

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

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
Freitrospekt:
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

Achtung! Noch wenige Plätze frei!

Ergänzungskurs für die Berufsprüfung
Gastronomieköchin/koch

1. Grundzubereitungsarten: erarbeiten, Merksätze formulieren, demonstrieren
2. Die Schnittarten richtig ausführen
3. Eine Mise-en-place erstellen (vier Arten anwenden)
4. Hygiene am Arbeitsplatz

Teilnehmer: Der Kurs richtet sich an Absolventen der Berufsprüfung

Referenten: Dieter Bay, Mario Breit,
eidg. dipl. Küchenchefs und
Prüfungsexperten

Kursdatum: Do., 26. Aug. 1993, 8.30-18.00 Uhr.

Kosten: Fr. 180.-

Anmeldung: G'ART
Stiftung für gastgewerbliche
Berufsbildung
St.-Karl-Strasse 74, 6004 Luzern
Telefon 041 22 01 07

57788/353493

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: _____

BILDUNGSLÜCKE

September

7.-9.: Effiziente Sitzungsleitung. Nutzen Sie Ihre Sitzungen als Führungsinstrument. 20.: Mehr Effizienz dank persönlicher Arbeitstechnik. Schaffen Sie sich Freiräume durch eine verbesserte Arbeitsorganisation. 22.: Bewusster telefonieren. Lernen Sie verkaufsbezogen zu telefonieren. 27.-29.: Marketing der Gastfreundschaft. Das Seminar zum neuen Marketinghandbuch. 28.-30.: Akquisition, Verkaufsgespräche und Kundenkontakte. Wege zur Gewinnung, zum Aufbau und zum Erhalt der Kundschaft.

Oktober

4.: Erfolgreiche Seminar-, Konferenz- und Kongressvorbereitungen im Hotel. Optimieren Sie die Leistungen Ihres Hotels im Seminar- und Konferenzbereich. 5.-6.: Mitarbeiter führen und motivieren. Lernen Sie die eigenen Führungs- und Motivationsfähigkeiten kennen und anwenden. 12.-13.: Sprachlich einwandfreie und bewirksame Korrespondenz. Jeder Brief ist ein Werberbrief. Verbessern Sie Ihre Formulierungs- und Gestaltungsfähigkeiten. Für Anmeldungen und weitere Informationen: Schweizer Hotelier-Verein, Abteilung Weiterbildung, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031/507 111, Telefax: 031/507 444. shv

Main-d'oeuvre provenant de l'ex-Yougoslavie

La Confédération édicte aujourd'hui déjà les directives valables dès novembre 1993

En vertu de l'arrêté du Conseil fédéral, le territoire de l'ex-Yougoslavie (nouvelles républiques et reste de la Yougoslavie) ne fait plus partie des régions de recrutement traditionnelles. Des directives plus restrictives encore vont être introduites pour faire respecter la décision du Conseil fédéral.

Il faut d'abord rappeler que la période transitoire aménagée pour adapter la pratique de recrutement, et durant laquelle des dérogations peuvent être autorisées, expire avec la période de contingentement 1993/1994.

L'Office fédéral de l'industrie des arts et métiers et du travail (OFIAMT) ainsi que l'Office fédéral des étrangers ont fait part, dans une lettre adressée aux autorités, de la nouvelle réglementation régissant l'admission des travailleurs provenant du territoire de l'ex-Yougoslavie. Il est à noter que la réglementation spéciale applicable aux ressortissants de la

Bosnie-Herzégovine et aux réfugiés de la guerre et de la violence demeure réservée. Afin que les employeurs aient le temps de se préparer à la nouvelle pratique, les offices fédéraux précités édicte aujourd'hui déjà les directives valables dès le 1er novembre 1993:

● Pas de nouvelles autorisations de séjour

L'arrêté fédéral est valable pour tous les ressortissants de l'ex-Yougoslavie qui ne sont pas titulaires d'une autorisation à l'année ou d'un permis d'établissement. Il leur sera appliqué, dans l'octroi d'autorisations de séjour, les mêmes critères stricts qu'aux ressortissants des autres pays n'appartenant pas aux régions de recrutement traditionnelles. Partant, il ne leur sera plus délivré de nouvelles autorisations de séjour par prise d'emploi.

● Dérogations

Les autorités du marché du travail ne pourront déroger à ce principe que dans des situations tout à fait exceptionnelles et, dans des cas d'espèce ponctuels, en faveur de travailleurs possédant des qualifications particulières au sens de l'ar-

ticle 8, alinéa 2 OLE. Le fait d'avoir reçu précédemment une autorisation de séjour de courte durée ne constitue pas un motif de dérogation.

Il sera donc appliqué aux demandes de dérogations les mêmes critères restrictifs, fixés à l'article 8, alinéa 2 OLE, que pour les ressortissants des autres pays n'appartenant pas aux régions de recrutement traditionnelles.

Avant d'autoriser une dérogation, les autorités du marché du travail soumettront la demande à l'OFIAMT pour préavis.

● Dérogation en faveur de personnes ayant reçu une autorisation saisonnière l'année précédente

Des autorisations saisonnières ne peuvent être délivrées qu'aux travailleurs qui ont déjà travaillé en Suisse, avec une autorisation traditionnelle - d'une quelconque durée - selon les articles 18/19 OLE (permis A) durant la période de contingentement 1992/93.

● Refus de l'autorisation saisonnière

Il ne sera pas délivré de nouvelle autorisation de séjour aux personnes ayant reçu une autorisation saisonnière pour des

périodes antérieures ou une autre autorisation de courte durée. Ceci vaut aussi pour les ressortissants de Bosnie-Herzégovine qui possédaient une autorisation de séjour provisoire de type L.

● Transformation de l'autorisation saisonnière

La transformation régulière d'une autorisation saisonnière en autorisation à l'année, en vertu de l'article 28 OLE, peut être autorisée, pour des raisons de marché du travail, s'il apparaît que l'emploi présente un caractère durable. L'autorité compétente s'en assurera en enquêtant, auprès de l'entreprise, sur l'état du cahier de commandes et le taux d'occupation ainsi que sur les perspectives d'emploi.

● Pas d'autorisation de 4 mois pour des activités de courte durée

Il ne sera par principe plus accordé d'autorisation de courte durée au titre de l'article 13, lettre d'OLE (dite autorisation de 4 mois) - même aux travailleurs ayant obtenu une autorisation de ce type pour la période de contingentement 1992/1993 ou antérieurement. mt

Verbandsleitung SHV

Von Parolen und Erfolgsmeldungen

Die Verbandsleitung des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV) war im Rahmen ihrer letzten Sitzung zu Gast bei der Sektion Brienz und Umgebung. Die Exekutivbehörde formulierte unter anderem die Stellungnahmen des Verbandes zu den eidgenössischen Volksabstimmungen vom kommenden 26. September.

Die Vorschläge der Verbandsleitung für Ja- und Nein-Parolen werden in den nächsten Tagen noch den Sektionen und Kantonalverbänden zur Stellungnahme unterbreitet. Auf Grund derer Reaktionen werden dann die politischen Meinungsbeurteilungen des Schweizer Hotelier-Vereins formuliert und in weiteren Kreisen veröffentlicht.

Arbeitsfreier Bundesfeiertag

Die Verbandsleitung schlägt die Ja-Parole zur Volksinitiative für einen arbeitsfreien Bundesfeiertag vor. Der SHV erhofft sich davon auch eine verstärkte Nachfrage nach dem bestehenden Freizeitangebot, was sich für die Hotellerie positiv auswirken soll. Selbstverständlich erwartet der SHV, dass der arbeitsfreie 1. August für das Gastgewerbe keine negativen arbeitsrechtlichen Folgen haben wird.

Mangelhaftes Flickwerk

Die Verbandsleitung schlägt vor, das Referendum gegen den dringlichen Bundesbeschluss über die Arbeitslosenversicherung zu unterstützen, also die Nein-Parole zum dringlichen Bundesbeschluss zu empfehlen. Die Anforderungen an den Begriff der Zumutbarkeit bei der Arbeitslosenversicherung müsse gesenkt werden, eine klare Unterscheidung von Fürsorge und Arbeitslosenversicherung sei zu schaffen, von Arbeitslosen müsse vermehrte Flexibilität gefordert werden, stellte die Verbandsleitung fest. Angesichts dieser Mängel tritt für das Gremium die Frage der Herkunft des Referendums in den Hintergrund. Vielmehr geht es für den SHV und für andere Arbeitgeberverbände darum, im Hinblick auf die kommende Gesetzesrevision unmissverständlich Stellung zu nehmen.

Stopp dem Notrecht

Auch beim Referendum gegen den dringlichen Bundesbeschluss zur Krankenversicherung schlägt die Verbandsleitung vor, das Referendum zu unterstützen, also die Nein-Parole für die befristeten Massnahmen gegen die Kostensteigerung in der Krankenversicherung zu empfehlen. Es gelte grundsätzlich, weiteren staatlichen Eingriffen ohne gesetzliche Grundlage und demokratische Mitbestimmung beziehungsweise einer

Milliarden verschlingenden und staatlich gelenkten Umverteilungs- und Strukturpolitik in der Krankenversicherung entgegenzutreten. (Beispiel Risikoausgleich). Auch hier ist für die Verbandsleitung nicht entscheidend, dass das Referendum primär von linker Seite ergriffen worden ist, ebensowenig wie die Frage der Kostenbeteiligung im Spital (ja oder nein) von hoher Priorität ist.

Erfolgsmeldungen

Mit Befriedigung nahm die Verbandsleitung dann Folgendes zur Kenntnis:

- Erfolgreiche Marketingoffensive mit Fernsehwerbung.
- Ausgezeichnetes Echo auf den KMU-Ratgeber für kleinere und mittlere Hotelbetriebe: 1'200 Einzelbestellungen aus den Reihen der Mitglieder.
- Die kurzfristige Erfolgsrechnung per 30. Juni 1993 (Halbjahresabschluss) zeigt einen leichten Mehrertrag von rund 17'000 Franken. Dies unter Berücksichtigung aller Abgrenzungen, und obwohl die wirtschaftliche Situation, insbesondere bei der hotel + touristik revue und bei der Stellenvermittlung Hotel Job SHV, alles andere als befriedigend ist. Schliesslich hat die Verbandsleitung des Schweizer Hotelier-Vereins:
- Neu in die Kommission Koordination Berufsbildungspolitik gewählt: François E. Ducry, Villars-sur-Glâne, in seiner Eigenschaft als Präsident der SHA Hotel Management School Les Roches Bluche; Arnold W. Graf, Schaffhausen, in seiner Eigenschaft als Präsident der Kommission Ausbildung im Ausland,

und Jean Mudry, Crans, in seiner Eigenschaft als Mitglied der Verbandsleitung.

- Neu in die Kommission Berufsbildung gewählt: Beatrice Imboden-Engler, Bern, in ihrer Eigenschaft als Präsidentin der Subkommission Weiterbildung, Herbert Messerli, Lenk, und Jacques Zurbuchen, Avry-devant-Pont, in seiner Eigenschaft als Präsident der Subkommission Formation professionnelle Suisse romande.

- Eine Arbeitsgruppe eingesetzt unter dem Präsidium von Ernst Frauchiger, Lenzheide-Valbella, 1. Vizepräsident SHV, welche alle Fragen einer englischsprachigen Hotelfachschule in der Schweiz im Zusammenhang mit dem von der Delegiertenversammlung in Crans-Montana erteilten Auftrag behandeln soll.

- Die Statuten der Sektion Genf genehmigt und gleichzeitig festgestellt, dass damit nur noch zwei Sektionen (Beatenberg und Laax) über keine von der Verbandsleitung genehmigten Statuten verfügen.

Besuch im Freilichtmuseum

Gutem Brauche folgend, traf sich die Verbandsleitung am Abend des ersten Sitzungstages mit dem Vorstand des Hotelier-Vereins Brienz und Umgebung, welcher es sich nicht nehmen liess, die Exekutivbehörde durch das Freilichtmuseum Ballenberg zu führen und vor der Pinte vaudoise zu einem Apéro einzuladen. Beim anschließenden gemeinsamen Nachessen wurde bis spät in die Nacht hinein Erfahrungs- und Gedankenaustausch betrieben.

Claus Widmer



Umtrunk in kultureller Umgebung: Gemeinsamer Apéro des Vorstandes des Hotelier-Vereins Brienz und Umgebung und der Verbandsleitung SHV im Freilichtmuseum Ballenberg. Foto CW

GRATULATION

Werner Reichenbach



Am vergangenen Montag feierte Werner Reichenbach bei guter Gesundheit seinen 80. Geburtstag. Wer kennt ihn nicht, im Saanenland und weit darüber hinaus, den langjährigen Concierge des Palace Hotels. Von der Piste auf hat er sich in diesen bedeutenden Beruf in der Hotellerie hinaufgearbeitet. Seine Fähigkeiten im Umgang mit Gästen und Mitarbeitern hat der frühere Palace-Besitzer, Ernst Scherz-Bezola, bald einmal erkannt und ihn nicht zuletzt seiner guten Fremdsprachkenntnisse wegen frühzeitig in verschiedenen Chargen im Hotel beschäftigt.

1940 trat Werner Reichenbach als Nachtconciere im Palace seinen Dienst an. Ab 1944 bekleidete er während vielen Jahren das Amt des Conducteurs, bis ihm 1960 der Posten des 1. Concierges übertragen wurde. Dieser Berufung wurde der Jubilar vollends gerecht und er hatte die Stelle bis zu seiner wohlverdienten Pension Ende Wintersaison 1977/1978 inne. In dieser Zeit hat er unzähligen Gästen gedient, ist ihnen mit Rat und Tat zur Seite gestanden, hilfsbereit, freundlich

und charmant. In seiner Stellung als Concierge war er ein perfekter Gastgeber. Er wusste über die Gäste aus aller Welt Bescheid, kannte deren Gewohnheiten und Wünsche. Sein Wirken für den Gast brachte ihm denn auch viel Lob und Anerkennung ein.

Werner Reichenbach hat sich aber auch engagiert um die Belange der Angestellten gekümmert. Als langjähriger Präsident der Union Helvetia war er gegenüber den Hoteliers ein kompetenter und fairer Verhandlungspartner. Auch im Kreis der Mitglieder der «Clefts d'Or» wurde Werner Reichenbach geschätzt für sein Wirken im Schosse dieser Vereinigung.

Mit Freude dürfen wir feststellen, dass der Jubilar auch heute noch ein begeisterter Velofahrer ist, weshalb es nicht verwunderlich, wenn er bereits jetzt schon fast täglich für die Tour de Suisse - Bergtappe 1994 mit Zielfahrt in Gstaad trainiert.

Lieber Werner, wir sagen Dir herzlichen Dank für Dein Wirken in der Hotellerie allgemein, im Saanenland und dem Palace Hotel im besonderen. Wir gratulieren und wünschen Dir weiterhin eine gute Gesundheit sowie viel Freude und Zuvorsicht für die kommenden Jahre.

H.R. Schaefer,
Präsident Hotelier-Verein
Gstaad-Saanenland

LES(E)BAR

To the Point

A brief, straightforward, to the point and well structured «Text Book» on Human Resources Management written by R. Chopra, M.B.A., Professor in Management Studies and Head of Management at Swiss Hotel Association Hotel Management School Les Roches, Bluche/Montana, keeping in mind business/management students and managers needs.

All chapters include real case studies and a discussion quiz.

Contents of the book: Organization; Management and Human Resources Management; Managing People in mind; Human Resource Planning; Job Analysis; Recruitment; Selection; Induction; Training and Development; Career Development; Motivation; Motivating Environment; Performance Appraisals; Disciplining Problem Employees; Compensations and Benefits; Health and Safety; Communications and Negotiations; Leadership; Group Dynamics; Managing Change; Ethical Management; and H.R. Philosophy.

«Human Resources Management» is written and printed in Switzerland, 300 pages, price Sfr. 60.-. Order to R. Chopra M.B.A., Rue des Champs du Moulin, CH-1964 Conthey. Fax 027/ 36 63 82.

COURRIER DES LECTEURS

Horloges de contrôle

Dans une prise de position lors d'une affaire qui oppose un hôtel en Suisse romande à un ancien employé de cet hôtel représenté par l'Union Helvetia, cette dernière défend le point de vue suivant: même si le contrat conclu entre employeur et employé précise que l'horloge de timbrage est un moyen de contrôler les entrées et les sorties des collaborateurs et non une preuve pour le travail fourni, les différences entre heures d'entrée et de sortie correspondent aux heures de travail. Selon l'Union Helvetia, les plans de travail, les horaires y inscrits, les heures supplémentaires non ordonnées et non nécessaires ne peuvent pas être prises en considération, seule ferait foi l'horloge de timbrage.

Nous ne pouvons que mettre en garde les entreprises de bien veiller, dans le cas de l'installation d'une horloge de contrôle, à ce que les heures timbrées soient surveillées et que tout faux timbrage, respectivement que seules les heures de travail effectives y figurent et non la présence prévue dans les lieux et que l'horaire de travail soit modifié de suite en accord avec le collaborateur s'il existe une différence entre les deux afin d'éviter de devoir payer de suite ou, si litige il y a, après de nombreux mois, des heures supplémentaires non fournies.

R.W. Schelbert,
Fleur du Lac, Morges

CARROUSEL

Hotel und Tourismus



Walter Renold, diplomierte Hotelier, hat anfangs August 1993 die Leitung der Verpflegungs- und Pachtbetriebe der Rätischen Bahn (RhB) übernommen. Der ehemalige Direktions-Assistent des «Palace» in St. Moritz und spätere Direktor des «Danilo» in Savognin sowie der «Krone» in Churwalden, betätigte sich in den letzten drei Jahren als Distributionschef im Raum Ostschweiz für Remy-Martin. In seinem neuen Tätigkeitsbereich ist er in Pratal im Domleschg wohnhafte 42-jährige Walter Renold zuständig für das Hotel Bellava in St. Moritz, 14 Restaurationsbetriebe sowie eine Vielzahl von Verkaufsstellen entlang des Streckennetzes der RhB.

*

Die Katze ist aus dem Sack: Der Direktor des neugegründeten Tourismusverbandes Gstaad-Saanenland heisst **Roland Meyer**. Die Wahl von Meyer, der Erfahrungen als Kurdirektor mitbringt, aber zur Zeit als Viziedirektor von Baumeler Reisen dem Reisegeschäft verpflichtet ist, überrascht. Waren doch mit der Zusammenlegung von einem halben Dutzend Verkehrsvereinen und der Auflösung eines bestehenden Verkehrsverbandes etliche einheimische Namen im Gespräch. Unter anderem derjenige von **Arnold Zingre**, dem Geschäftsleiter des bisherigen Verkehrsverbandes Saanenland. Er wird seine Aufgaben im Saanenland bis am 31. Oktober zu Ende führen. Dann wird er sich nach einer neuen Aufgabe umsehen. Ganz sicher aber werde er dann nicht mehr für das Saanenland tätig sein, unterstreicht er.

*

Nach nicht weniger als 25 Jahren nimmt **Christian Brunner**, Direktor des Verkehrsvereins Iseltwald am linken Ufer des Brienzsees, gemeinsam mit seiner Frau Maya wohlverdienten Abschied von seiner Aufgabe im Dienste des örtlichen Tourismus. Unter Brunners Ägide hat Iseltwald gewaltige Veränderungen erlebt, wurde doch das abgelegene Fischerdorf, das weitherum als Geheimtip gilt, im Laufe des letzten Jahrzehnts mit einer Nationalstrasse bestens erschlossen. Freilich blieb auch nach dem Bau der Verkehrsachse das verträumte Cachet des Ortes erhalten,

denn die N8 tangiert den Ort nicht, und die Einheimischen haben es wohl nicht zuletzt dank Brunner geschafft, ihr Dorf von Durchgangsverkehr freizuhalten.

*

Die «exklusivste Hotelkette der Welt» - wie sie sich stolz in der Inseratewerbung nennt - hat in der Schweiz eine neue Leiterin des Marketings. **Zita Stahel** übernimmt die Aufgabe, die 78 Häuser der Schweizer Jugendherbergen und die über 5000 rund um den Globus verstreuten Unterkünfte für Junge und Junggebliebene im Gespräch zu halten. Ihre Verantwortung als Leiterin des Reisedienstes jugi tours und Mitglied der vierköpfigen Geschäftsleitung der Schweizer Jugendherbergen behält sie bei.

Food and Beverage

Anfang August hat Direktor **Giorgio Bonguiliemi** - nach zweieinhalb Jahren - das Casino Luzern verlassen. Bonguiliemi hatte ursprünglich auf Ende 1993 gekündigt, um anschliessend bei einer Hotelbaugesellschaft eine neue Aufgabe zu übernehmen. Gemäss Verwaltungsratspräsident **Georges Bucher** haben sich die Casino AG und Bonguiliemi nun auf einen früheren Austritt geeinigt. Bonguiliemi war für eine Stellungsnahme nicht erreichbar. Interimistisch leitet Viziedirektor **Alfred Willegger** den Gastwirtschafts- und Casinobetrieb. Laut den «Luzerner Neuesten Nachrichten» wird George Bucher die Stelle nicht ausschreiben, sondern einen Nachfolger «unter der Hand suchen».

*

Traurig, aber wahr: Aus der beliebten Tessinerbeiz «Locanda» in Kleinbasel will der Eigentümer eine neue Bar namens «Chinchilla Club» mit sogenannten Artistinnen schaffen. Eine beliebte Quartierbeiz verschwindet zwar zugunsten eines zweielichtigen Lokals, es bleibt aber die Hoffnung, dass Wirt **Massimo d'Adario** seine «Locanda» ab Ende August im Restaurant «Blume» von Münchenstein (BL) wiederaufstehen lassen kann.

Touristik und Reisen

Adios und Servus hiess es am vergangenen Donnerstag in Zürich. Zum Abschiedcocktail für **José Maria Bèthencourt** fanden sich zahlreiche bekannte Branchengestirte im Zunfthaus zum Rüden ein. Bèthencourt war während etwas mehr als vier Jahren als



Direktor des Spanischen Fremdenverkehrsbüros in der Schweiz tätig. Ende August verlässt er nun Zürich, um in Wien dieselbe Position für die Schweiz zu besetzen. Sein Nachfolger für die Schweiz soll im September vom Hauptsitz in Madrid bekanntgegeben werden. Bis dahin wird Bèthencourt aus Wien auch die Schweiz betreuen - vor allem telefonisch, wie er sich gegenüber der *hr* äusserte.

*



Per 1. September wird die Fernost- und Ozeanien-Abteilung von Wettstein Reisen verstärkt. Um die Kreuzfahrten mit M/V Aegan Dolphin wird sich künftig **Janine Bosshardt** (links) kümmern. Seit einigen Monaten ist Wettstein Reisen General Sales Agent (GSA) der Griechischen Reederei Dolphin Hellas. Nebst zwei mit Hoteljobs verbundenen Auslandsaufenthalten war Janine Bosshardt bei Danzas im Incoming, für ein Praktikum in der Swissair-Verkaufsbteilung und schliesslich wieder bei Danzas Reisen im Marketing und Verkauf, zuletzt als Verantwortliche, tätig. Den vakanten Posten des Verkaufs- und Reservationsleiters wird **Roger Fischer** (rechts) übernehmen, der auch von verschiedenen Funktionen in der Branche bekannt ist. Die Stufen zu Wettstein führten ihn über Dan Air, zu City Tours als Filialleiter und Winterferien-Programm Product Manager, Chef Touroperating bei Jelmoli Reisen, Sabre Area Sales Manager, Filialleiter TCS Reisen Zürich und zuletzt als Geschäftsführer der beiden Filialen des Zürcher Flughofs. Die beiden Neuzugänge werden direkt **Bernard Kohli**, Viziedirektor und Mitglied der Geschäftsleitung unterstellt.

Nach neun Jahren wird die bisherige Agentenbetreuerin **Christina Ulrich** den Rapperswiler Fernost-Spezialisten per Ende September verlassen. Nach einer Denkpause will sie eine neue Herausforderung suchen und der Reisebranche treu bleiben.

Flughafen Basel-Mulhouse



Grosses Fest am Euroairport

Am vergangenen Samstag fand auf dem Gelände des alten Flughafens just beim Euroairport Basel-Mulhouse ein grosses «Jubiläumsfest» zum zehnten Geburtstag des Baselbieter Lokalradios «Raurach» statt. Grund genug für den Basler Tour Operator Esco-Reisen, der mit den Rauchern in einer wöchentlichen Reise-Spezialsendung zusammenarbeitet, am Fest mitzumischen: Im blau-weissen Esco-Zelt wurde eine Lotterie veranstaltet, und für die Kinder drehte sich ein Gratis-«Rösslirity». Beim Esco-Zelt begrüßten **Gaja von Arx** und

Guido Albisetti die zahlreichen Besucher, während Esco-Boss **Peter Waldner** seinem Sohn **Stefan** die verschiedenen ausgestellten Flugzeuge, darunter ein Saab-340 Cityliner der Crossair, zeigte.

Neben der Flugzeug-Ausstellung, dem Kinder-Paradies und Helikopter-Rundflügen fand die Festwirtschaft grossen Anklang, wo ein gut gelaunter Euroairport-Direktor **Paul Rhinow** zu treffen war. Unser Bild zeigt Peter Waldner mit Stefan und Esco-Hausabwart **Manfred Schärer**. (Foto: Iso Ambühl) LA

Bern

Ins Fettnäpfchen geflogen

Die sommerliche Hitze scheint dem rotgrünen Berner Gemeinderat aufs Gehör geschlagen zu haben. Er verlangte nämlich letzte Woche zusätzliche Massnahmen zur Reduktion des Fluglärms im Belpmoos. Dabei orientierte direkt Recherchen des «Bund» Alpar-Direktor **Charles Riesen** bereits am 18. Februar über neue, lärmschonende Anflugverfahren, die schon seit 11. Juni 1993 versuchsweise angewandt werden. Vollends ins Offside gerät die Stadtbanner Executive bei der Kommentierung

der zusätzlich geplanten Linienflüge nach Wien und Amsterdam. Ersterer bringt keine neuen Bewegungen, weil er den Mittagsflug nach München ersetzt, der zweite wird bis auf weiteres gar nicht ins Programm aufgenommen. Kommt dazu, dass der neue Dornier 328 weit weniger Lärm verursachen wird als das Modell 228, womit wohl genügend valable Gründe für einen veritablen gemeinderätlichen Kommunikationsabsturz zusammengekommen sein dürften. MC

Swissôtel Hotel International



«Das Mass ist voll»

Bis zum 29. August heisst das Motto auf dem Markt in Zürich Oerlikon: «Das Mass ist voll!» Die Boulevard-Terrasse des Restaurants Marmite beim Swissôtel International wurde kurzweilig in einen Bayerischen Biergarten verwandelt, wobei (der Zürcher «Sommer» lässt grüssen...) an Ausweichmöglichkeiten ins Innere schon frühzeitig gedacht worden ist. Münchner Weisswürste mit süssem Senf und Brezeln, Bratforellenfilet mit Zwiebelmarinade und ein Paulaner Eisbecher mit Walderdbeeren und Schlagrahm sorgen für nahezu echt Bayerische Brotzeit. Wer in Lederhosen

oder im Dirndl aufkreuzt und erst noch jodeln kann, der hat Chancen auf den von Imholz Reisen gestifteten Wettbewerbspreis: Natürlich eine Städtereise an's Münchner-Oktobertfest.

Unter dem noch etwas skeptischen Blick von General Manager **Hans Peter Dürri** (rechts im Alltags-Arbeitsgewand) wurde am vergangenen Freitag Mittag das erste Fass angestochen. Bei manchem Gast war dann das Mass allerdings schon bald ein- oder mehrere Male leer - angesagt war nämlich Freibier... (Foto: Michael Hutschneker) HU

Lac Léman

L'Orient-Express en balade estivale

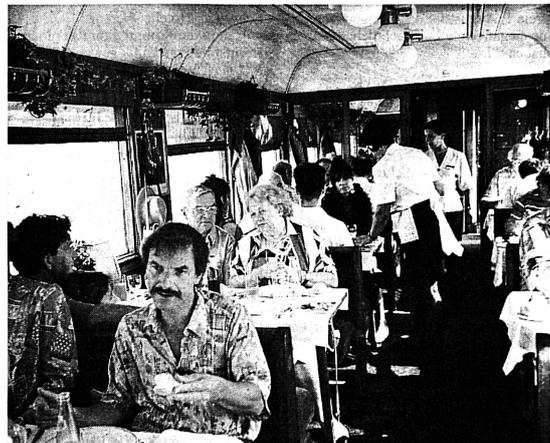
Sympathique première samedi sur les bords du lac Léman. Six voitures du prestigieux Orient-Express ont effectué le tour du lac avec à leur bord 140 touristes allemands, amateurs de voyages ferroviaires, et quelques invités romands et français.

MIROSLAW HALABA

Cette composition, tractée par une locomotive électrique, est partie de Montreux en direction de Lausanne. Après le repas de midi servi à bord, elle a fait un arrêt d'une heure à Thonon, puis au Bouveret, permettant aux passagers de visiter le Swiss Vapeur Parc.

Voyage de cinq jours

Cette balade lémanique entrait dans le cadre d'un voyage de cinq jours organisé par un ancien journaliste allemand de Francfort, spécialisé dans les chemins de fer, **Helmut Calmbach**. Chaque année, ce dernier met sur pied deux voyages à thème, dont un en Suisse romande, région qu'il apprécie particulièrement, a-t-il dit, pour son accueil, sa gastronomie, le bon rapport qualité/prix de ses prestations. Ainsi, l'an passé, ses clients ont suivi les voies romaines qui leur ont fait notamment visiter Avenches et Yverdon-les-Bains. Le tour du lac Léman avec l'Orient-Express pourrait-il devenir une classique? Le directeur de l'Office du tourisme du



L'Orient-Express: une attraction touristique pour les rives lémaniques? Certains le pensent, car il y a en Suisse quelque 40 000 amoureux des chemins de fer. Photo: Mirosław Halaba

canton de Vaud, **Georges Tauve**, qui a accompagné le groupe de Montreux à Genève, le pense. «Une telle offre pourrait avoir un succès immédiat, a-t-il dit. La Suisse compte quelque 40 000 amateurs de train». Reste à trouver un organisateur. Avis donc aux amateurs, les voitures de l'Orient-Express peuvent être louées

après de la société de transport Mittelthurgau à Weinfelden. La veille, les clients de Helmut Calmbach avaient emprunté le nouveau Cytal Panoramic Express du groupe Montreux-Oberland bernois. Le 10 000e passager de ce train a pu être fêté à cette occasion.



In unserem Kantonsspital mit 450 Betten ist die Stelle

Leiterin/Leiter Personalrestaurant – Cafeteria

neu zu besetzen.

Sind Sie die einsatzfreudige und initiative Persönlichkeit, welche diese anspruchsvolle Aufgabe übernehmen möchte?

Ihr Aufgabengebiet:

- Selbständige Führung des Personalrestaurants mit angeschlossener Cafeteria (6 Mitarbeiterinnen Teilzeit)
- Organisation und Service von Anlässen
- praktische Mitarbeit.

Anforderungen:

- Ausbildung im Gastgewerbe oder im hauswirtschaftlichen Bereich
- Geschick im Umgang mit Gästen und Personal
- Sinn für Zusammenarbeit
- Bereitschaft zu unregelmässiger Arbeitszeit.

Sie finden bei uns eine vielseitige und verantwortungsvolle Tätigkeit. Sind Sie interessiert? Wir freuen uns, von Ihnen zu hören. Für weitere Auskünfte steht Ihnen Frau C. Furrer, Leiterin Ökonomie, gerne zur Verfügung (Tel. 061 925 23 00).

Für Ihre Bewerbung verlangen Sie bitte den Personalanmeldebogen und senden Sie Ihre Unterlagen bis zum 3. September 1993 an das:
Kantonsspital Liestal, Personaldienst, 4410 Liestal.

0 57814/199176

Tel. 01 741 31 61
Fax 01 740 74 62



Restaurant Le Conte
Seminar- und Banketträume
La Brasserie
Intermezzo-Bar
Heimstrasse 41, CH-8953 Dietikon

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 deren 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 Führung der Servicebrigade.

Wir stellen uns jemand 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 Anruf.

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

57814/274542



Der Teamleiter Service...

... im Guardalej muss genau das lieben, worauf die vielen treuen und neuen Gäste Wert legen. Es ist die **Lebe zum Detail**, das gewisse Etwas, das was man verspürt, wenn man ins Guardalej hineinkommt. Ein Guardalej, das vom **Ambiente und dem Anderssein** als alle anderen lebt.

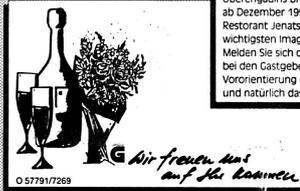
Sinn für akkurate Serviceleistungen, **«Spür»** für die Belange einer anspruchsvollen Gästesicht, **Charme und Herz**, und zwar für Mitarbeiter und Gäste – wenn Sie das haben und dazu noch Schweizer sind oder eine Niederlassung haben, dann ... dann sind Sie die/die neue

Teamleiter Service

In Ihren früheren Tätigkeiten als Servicefachkraft haben Sie schon viel Erfahrung gesammelt und wissen, das **Vorbild** sein von vormaligen und vorleben kommt und speziell im Restaurationsfach vor allem **wirtschaftliches Kostendenken** Ziel aller Handlungen ist. Will doch eine Crew von ca. 30 Mitarbeitern aus aller Herren Länder **motivierend** und rentabel nach dem **Leistungsprinzip** organisiert sein.

Es warten drei Restaurants und eine Pianobar in einer Hotelanlage der oberen Luxuskategorie darauf, dynamisch, aber liebevoll geführt zu werden und das in einer Gegend, wo die hochalpine Bergluft des Obengadins prickelnd nach Champagne erinnert.

Wenn auch Sie der Meinung sind, dass es **Sensibilität für die Gastlichkeit** in einem der schönsten Ferienhotels des Obengadins braucht, dann helfen Sie uns ab Dezember 1993 (in Jahresstellung), das Restaurant Janasch als einer der wichtigsten Imageträger zu erhalten. Melden Sie sich doch mit Ihrer Bewerbung bei den Gastgebern. Sie erhalten zur Vororientierung einige Prospektunterlagen und natürlich das Guardalej-Letbild.



0 57817/7259

CHESA GUARDALEJ

Hotel Chesu Guardalej
Direktion, Bereich Personalwesen
Frau Heléne Wolf
CH-7512 Champfer/S. Moritz
Telefon 082 2 31 21, Fax 082 3 23 73

RESTAURANT VORBAHNHOF

sucht

Betriebsassistentin

Im Restaurant Vorbahnhof, direkt beim Zürcher Hauptbahnhof,

geben wir Ihnen gerne Gelegenheit, Ihre theoretischen Kenntnisse, die Sie an einer Hotelfachschule oder in einer Berufslehre in Service oder Küche erworben haben, in die Praxis umzusetzen und Ihren Talenten in Bezug auf Organisation, Gästebetreuung, Verkauf und Teamleitung freien Lauf zu lassen.

Sie haben unsere volle Unterstützung, wenn Sie neue, realisierbare Ideen und Vorschläge bringen.

Die positive Entwicklung des Betriebes zu einem Ort, an dem sich Gäste und Mitarbeiter zu Hause fühlen, sollte Ihr Ziel sein.

Mit unseren fortschrittlichen Anstellungsbedingungen können Sie zufrieden sein.

Wenn dürfen wir Sie kennenlernen?

So erreichen Sie uns:
Restaurant Vorbahnhof, Konradstrasse 1,
8005 Zürich

Telefon 01 211 14 33, A. Steuer
01 272 01 00, M. Stuber

57817/274089



HOTEL VILLA POST

VULPERA/ENGADIN

Suchen Sie eine neue berufliche Herausforderung? Möchten Sie sich in einem neuen, vielseitigen Hotelbetrieb mit angeschlossener 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 sind selbstverständlich.

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

Hotel Villa Post, Herr Rolf Zollinger, 7562 Vulpera, Telefon 081 864 11 12.

57728/387710



CH-6440 Brunnen, Telefon 043/33 11 33

Rôtisserie · Café/Restaurant · Bar-Dancing · Boulevard-Café
Seeterrasse · Privat-Strandbad · Tennisplatz · Bootsteege
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 Aufgabebereich 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

57616/8327

CARRIERE'93

BEST WESTERN



SWISS HOTELS

Anzeigenschluss:
Freitag, 17.00 Uhr

INHALT

Stellenmarkt	Seite
Internationaler Stellenmarkt	1-17
Stellengesuche	19

SOMMAIRE

Marché de l'emploi	Page
Marché international de l'emploi	17-18
Demands d'emploi	18-19
	19

Personalberatung
für Hotellerie und Gastronomie



ADIA HOTEL
Aktuelle
Stellenangebote
auf Seite 9

ADIA HOTEL · Adia Interim AG
Badener-Longstr. 11 · 8026 Zürich
Telefon 01/242 22 11

HOTEL job SHV
PERSONALBERATUNG

Temporär- und Dauerstellen
im Gastgewerbe

**Ob auf der Etage
oder am Grill
wir finden Stellen
wo man will.**

Tel. 031 507 333
Mambijoustrasse 130, Bern
Schweizer Hotelier-Verein
52892/84735

Lenzerheide-Valbella
*** Hotel
collina
Café Restaurant



sucht für die kommende Wintersaison,
zirka 10. Dezember 1993 bis 15. April 1994

Küche: **Chef de partie
Commis de cuisine/
Jungkoch**

Service: **Servicefachangestellte/
Kellner**
à-la-carte-kundig

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Lebenslauf und Foto.

Farm. S. Bergamin-Meyer
Hotel Collina
7078 Lenzerheide
Telefon 081 34 18 17

57831/19470

Für unsere Fallschirmschule suchen wir eine junge

**TEILZEIT-STELLVERTRETERIN
unserer
SEKRETÄRIN**



für durchschnittlich 1-2 Tage pro Woche sowie Ferien- und Ueberzeitabblösungen.

Dieser nicht ganz alltägliche Job stellt an unsere zukünftige Kollegin folgende Ansprüche:

200%-ige BEGEISTERUNG FÜR DEN FALLSCHIRMSPORT
Fallschirmfahrung ist keine Bedingung aber sicher von Vorteil und kann evtl. gefördert werden.

SELBSTÄNDIGKEIT
Der Rest des Teams befindet sich meistens irgendwo in der Luft, wenn man ihn braucht.

EINSATZFREUDIGKEIT UND FLEXIBILITÄT
Wetter- und saisonabhängige Unternehmen sind unberechenbar.

GUTE UMGANGSFORMEN UND FREUNDLICHE, NATÜRLICHE ERSCHEINUNG
Auch bei uns ist der Kunde König.

ALTER
20 - 25 Jahre

BESONDERES
Während den Monaten März bis Oktober ergeben sich intensive Einsätze, manchmal bis zu 6 Tagen pro Woche bei Ferienvertretungen. Während den Wintermonaten wird kompensiert, in einer Form, die ihren Wünschen entspricht.
Eintritt nach Vereinbarung.

SPRACHEN
Deutsch und Italienisch, am liebsten zweisprachig. Per fortuna siamo in Ticino.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, würden wir uns über Ihre Bewerbung mit Foto freuen. Schreiben Sie an untenstehende Adresse, zHv Urs Frischknecht.

PARA CENTRO LOCARNO ● Aeroporto cantonale ● 6596 Gordola ● Tel 093 67 26 51
57789/24821

Hotel Restaurant Bernina, 7500 St. Moritz
Gesucht für lange Wintersaison ab November 1993

**Sekretärin
oder Büropraktikantin**

**Serviertochter
Commis de cuisine
Lingeriemädchen**

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

57828/33596

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

**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

© 57668/227579

GRINDELWALD

HOTEL-RESTAURANT RÉSIDENCE ***

Für die Wintersaison 1993/94 (Eintritt zirka Mitte Dezember oder nach Vereinbarung) suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Koch/Jungkoch

Möchten Sie nicht auch gerne in einem schönen Winterkurort arbeiten? Wenn ja, dann rufen Sie uns doch an oder senden Sie uns Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Hotel-Restaurant Résidence
Frau Anita Gross, Direktorin
3818 Grindelwald, Telefon 036 53 11 36

57874/14648

H Your best holidays on top of St. Moritz

Restaurant Romanoff,
Tschini, Carlton Bar,
Hallenschwimmbad,
Sauna, Massage,
Kindergarten,
Coffeur 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

Hotel * Restaurant
GLARNERHOF**

Unsere Küchenbrigade braucht zur Verstärkung ab **1. Oktober 1993** und **1. Januar 1994** einen jungen, qualifizierten

Koch

Das Hotel Glarnerhof ist ein traditionsreiches Haus mit modernem Komfort. In unseren Restaurants «Gaststube» und «Le Gourmet» pflegen wir einerseits eine wärschafte Schweizer Küche, andererseits eine gepflegte, der Saison angepasste Frischmarktküche.

Sie kochen bei uns in einer modernen Küche mit viel Tageslicht. Unsere junge Küchenbrigade freut sich, Sie bald in ihr Team aufzunehmen.

Gerne nehmen wir Ihre Bewerbung entgegen. Für weitere Auskünfte über diese Stelle rufen Sie uns einfach an.

HOTEL GLARNERHOF
Fredy Leuenberger

CH-8750 GLARUS
Telefon 058 63 11 91

57829/13501

Schweizer Wirtverband

Der Schweizer Wirtverband ist der grösste Wirtschafts- und Arbeitgeberverband im schweizerischen Gastgewerbe. Er ist die gesamtschweizerische tätige Informations- und Dienstleistungsorganisation für seine Mitarbeiter.

Für kreative Teamarbeit zur Herausgabe unserer verbandseigenen Wochenzeitung **Schweizer Gastronomie** suchen wir eine(n)

**Redaktorin
oder Redaktor
80% Teilzeit**

Einer selbständigen, unkomplizierten und verantwortungsbewussten Persönlichkeit bieten wir eine abwechslungsreiche Tätigkeit in einem kollegialen Team, in einer interessanten und lebendigen Branche.

Wir erwarten breites Interesse und Kenntnisse in den Bereichen Essen+Trinken (Food+Beverage), auch der wirtschaftlichen Aspekte, Gastro-Technik und Mitarbeiter-Fragen. Sie haben entweder eine fundierte Ausbildung im Gastgewerbe und möglichst praktische Erfahrung im Journalismus oder verfügen über journalistisches Profil und die Bereitschaft sich als Fachjournalist(in) im Schweizer Gastgewerbe auszuzeichnen.

Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung (mit Arbeitsproben). Für telefonische Auskünfte steht Ihnen unsere Frau M. Burkhard, Telefon 01/377 53 57 gerne zur Verfügung.

**Schweizer Wirtverband
Personaldienst
Blumenfeldstrasse 20
8046 Zürich**

E 57629/44636

Express-Stellenvermittlung des SHV

Die Express-Stellenvermittlung ist eine Dienstleistung des Schweizer Hotelier-Vereins. Interessierte Hoteliers und Restaurateure erhalten gegen eine Abonnementsgebühr beliebig viele Bewerbungstalons von Stellensuchenden, die bei unserer Aktion «Gratis-Kleininserat für Berufsleute aus dem Gastgewerbe» mitmachen. Profitieren Sie als Abonnent von diesem unkomplizierten und kostengünstigen Vermittlungs-Service!

Stellensuchende

1 2 3 4 5 6 7 8

Küche/cuisine

1284	Koch	36	ET	C	Sept. 93	I/E/D	Hotel/Rest.
1285	Souschef	27	CH		Okt. 93	D/E/F	Hotel/Rest., Wallis/BE-Oberland
1286	Küchenschef	42	CH		Nov. 93	D/F/I	Mittelbetrieb, SO/AG/BL
1287	Küchenschef	30	CH		Dez. 93	D/E	Hotel/Rest., Zug/Zentral-CH
1288	Koch	26	CH		Okt. 93	F/D/I	Rest./Hotel, zus. mit 2334
1289	Chef de partie	25	D	A	sofort	D/E/F	4* bis 5*Hotel, West-CH/VS/BE
1290	Küchenschef	28	CH		Nov. 93	D/E	Hotel
1291	Koch/w.	20	CH		Okt. 93	D/E/F	LGH/Hotel
1292	Konditorin	21	S	A	Okt. 93	D/E	3*Hotel
1293	Chef de partie	25	F	B	Nov. 93	F/D/E	zus. mit 3253/BE-Oberland
1294	Pâtissière	22	CH		Nov. 93	D/E/F	Hotel/Rest., Region Basel

Service/service

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./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/F	Bar/Hotel
2331	Anfangssefa	29	SF	A	sofort	D/E	Hotel/Rest., BE
2332	Sefa	22	A	Sept. 93	D/E/F	Hotel/Rest., zus. mit 2333	
2333	Kellner	25	A	Sept. 93	D/E/F	Hotel/Rest., zus. mit 2332	
2334	Sefa	30	CH		Okt. 93	F	Rest./Hotel, zus. mit 1288
2335	Sefa	53	CH		sofort	I/D/F	LU/GR
2336	Maitre d'hôtel	39	E	C	n. Ver.	D/E/F	Hotel/Rest., Zürich
2337	Chef de rang/w.	20	A	A	Okt. 93	D/E/I	2* bis 5*Hotel
2338	Sefa	20	CH		Okt. 93	D/E/F	Hotel, West-CH
2339	Sefa	29	D	B	Okt. 93	D/E/F	Hotel/Rest., ZH/LU/ZG
2340	Chef de rang	28	CH		sofort	D/E/F	Rest./Bar, SZ/ZG/AG

Administration/administration

3230	Réceptionistin	47	CH		n. Ver.	D/F/E	Hotel
3231	Anfangsrezeptionist	32	CH		sofort	D/E/F	Hotel
3232	Anfangsrezeptionist	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	Direktionssass./w.	36	CH		n. Ver.	D/F/E	3* bis 5*Hotel, Stadt Zürich
3237	F&B-Assistent	26	CH		Jan. 94	D/F/E	4* bis 5*Hotel, Region Zürich

3238	Siv. Direktor	38	F	A	n. Ver.	F/D/E	4* bis 5*Hotel, West-CH
3239	Direktionssass./F&B-Assistent	28	CH		Okt. 93	D/F/E	Hotel/Rest., BS/BL/AG/SO
3240	Anfangsrezeptionist	27	CH		Okt. 93	D/F/I	3* bis 5*Hotel
3241	Anfangsrezeptionist	20	CH		Nov. 93	D/E/F	Hotel
3242	Réceptionistin	21	CH		Okt. 93	D/F/I	3* bis 5*Hotel
3243	Geschäftsführer	45	CH		sofort	D/F/E	Hotel/Rest., LU/NW/BE
3244	Aide du patron/Sekretärin	33	CH		Nov. 93	D/F/E	Kurhotel, Luzern/ZH/BE
3245	Chef de réception/Direktionssass./w.	26	D	A	sofort	D/F/E	4* bis 5*Hotel

3246	Réceptionistin	24	S	B	n. Ver.	D/E/F	2* bis 4*Hotel, C&E-führung West-CH
3247	Direktorin	34	CH		Okt. 93	F/I/D	Hotel, Nordwest-CH
3248	Réceptionist	26	CH		sofort	D/E/F	5*Hotel, BE/LS/VS/VD/GE/PI
3249	Chef de réception	28	CH		Sept. 93	D/E/F	Hotel, Zentral-CH/GR
3250	F&B/Sales/Bankett	25	CH		sofort	D/F/E	3* bis 5*Hotel, zus. mit 4590
3251	Anfangsrezeptionist	22	CH		Nov. 93	D/E/F	3*Hotel
3252	Chef de Réception	26	CH		Nov. 93	D/F/E	3*Hotel, zus. mit 1293/BE-Oberl.

3253	Réceptionistin	25	CH		Nov. 93	D/F/I	Hotel/Kantine, ZH/SH
3254	F&B/Direktionssass.	32	CH		Nov. 93	D/E/F	Hotel, Grindelwald
3255	Anfangsrezeptionist	22	CH		Nov. 93	D/E/F	Hotel, Wintersport
3256	Anfangsrezeptionist	19	CH		n. Ver.	D/F/E	Mittelgross, für ca. 4 Mt.
3257	Réceptionistin	22	CH		sofort	D/E/F	3* bis 5*Hotel, BE
3258	Réceptionistin	22	CH		sofort	D/E/F	Rest./Bar, Stadt Zürich
3259	Gerant/Gesch.führer	32	CH		sofort	D/E/F	Hotel/Rest., Kl. BE/Herbst 94 HGF Thun
3260	Praktikantin	25	CH		Jan. 94	D/F/E	Hotel/Rest., Thun/Bern

Hauswirtschaft/ménage

4580	Anfangsgouvernante	23	CH		Okt. 93	D/F/E	SG/AR/Al
4581	Allrounder	21	CH		sofort	D/F/E	Ferienhotel
4582	Gouvernante	33	CH		Okt. 93	D/E/F	Hotel/Heim, Oberwallis
4583	Gouvernante	28	CH		Nov. 93	D/E	Hotel/Heim, Oberwallis
4584	Nachportier	25	CH		Okt. 93	D/F/E	

4585	Küchenhilfe/m.	24	I	L	sofort	I/D	Nur Kl. AR
4586	Leiterin Hauswirtschaft	27	CH		Nov. 93	D/F/E	Hotel/Tagesbe, Region ZH
4587	Gouvernante	22	CH		Okt. 93	D/I	4*Hotel, Zentral-CH
4588	Gouvernante	22	CH		sofort	D/F/E	2* bis 3*Hotel, Grossraum Bern
4589	Gouvernante	23	CH		sofort	D/F/E	Bern/Burgdorf/Olten
4590	Gouvernante	24	I	C	Nov. 93	D/F/I	zus. mit 3252
4591	Portier/Buffer	26	P	A	Nov. 93	F/I/D	Hotel/Rest., Ganze CH
4592	Zimmermädchen	18	P	A	Okt. 93	I/E/D	Hotel, Winterkurort
4593	Buffelhilfe/w.	21	CH		Nov. 93	D/E	3* bis 4*Hotel, West-CH

- 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 Betriebs/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 anfallen. Die eingehenden Talons werden exklusiv an Abonnenten weitergeleitet. Einzelanfragen können nicht berücksichtigt werden.

Abonnez-vous au Service de placement accéléré

Par 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.

Telefon: 031 50 72 79
(8 bis 12 Uhr sowie 13.30 bis 16 Uhr)
Telefax: 031 50 73 34

Gratis-Kleininserate für Berufsleute aus dem Gastgewerbe

Wenn Sie den Bewerbungstalon ausfüllen, erscheint Ihr Inserat gratis in der hotel + touristik revue unter der Rubrik «Stellensuchende». Gleichzeitig leiten wir Ihren Talon an interessierte Hoteliers und Restaurateure weiter. So erhalten Sie mehrere Stellenangebote von verschiedenen Betrieben. Bitte informieren Sie uns raschmöglichst, wenn Sie die gewünschte Stelle gefunden haben. Herzlichen Dank und viel Glück!

Bewerbungstalon: (Bitte gut leserlich ausfüllen)

Ich suche Stelle als:

Eintrittsdatum:

Name:

Vorname:

Strasse:

PLZ/Ort:

Geboren:

Nationalität:

Telefon Privat:

Telefon Geschäft:

Muttersprache:

Art der Bewilligung:

Art des Betriebes:

Region:

Bemerkungen:

Sprachkenntnisse:

Deutsch:

Französisch:

Italienisch:

Englisch:

(1 = gut, 2 = mittel, 3 = wenig)

Meine letzten drei Arbeitgeber waren:

Betrieb:

Ort:

Funktion:

Dauer (von/bis):

1.

2.

3.

Hiermit bestätige ich, dass die obengenannten Angaben der Wahrheit entsprechen.

Datum:

Unterschrift:

Senden Sie (bitte nicht per Fax) den gut leserlich ausgefüllten Bewerbungstalon an:

Schweizer Hotelier-Verein, Express-Stellenvermittlung, Postfach, 3001 Bern (Wir benötigen keine Zeugniskopien!)

57886/94735

HOTEL-RESTAURANT OCHSEN 6313 MENZINGEN/ZUG

Wir suchen in unser neueröffnetes Hotel-Restaurant (Dorrestaurant, A-la-carte-Restaurant, Banketträumlichkeiten, Gartenterrasse) eine

Fachkraft im Service (w/m)

Sie sind eine junge, aufgestellte Persönlichkeit mit viel Teamgeist. Mit Ihrem sicheren und gepflegten Auftreten sowie Ihrer Erfahrung im Service macht es Ihnen Spass, unsere Gäste zu verwöhnen. Zudem sind Sie verantwortungsbewusst, belastbar und flexibel. Wir bieten Ihnen einen modernen Arbeitsplatz, ein sehr gutes Arbeitsklima und interessante Arbeitszeiten. Rufen Sie an oder senden Sie Ihren Lebenslauf an:

Hotel-Restaurant Ochsen,
z. H. Herrn Peter Hegglin, Postfach, 6313 Menzingen,
Telefon 042 52 13 88, Fax 042 52 31 88.

57930/264202

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

hotel + touristik revue Günstiger im Abonnement!

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

Inland 1/1. Jahr 1/2. Jahr 1/3. Jahr
 Fr. 110.- Fr. 66.- Fr. 35.-
 Ausland (Landweg) Fr. 146.- Fr. 87.- Fr. 48.-
 Ausland (Luftpost) Europa, Nahost Fr. 200.- Fr. 120.- Fr. 66.-
 Ausland (Luftpost) Übersee Fr. 278.- Fr. 166.- Fr. 92.-
 Zutreffendes bitte ankreuzen

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

Trend

Hotel

Schweiz - Zürich

Ein anspruchsvolles Hotel sucht seine
Meisterin in der Funktion der

Gouvernante

welche mit Liebe, Detailpflege und
Organisationstalent die Beherbergungs-
abteilung führt und betreut.
Zu Ihren Aufgaben gehört auch
die Ausbildung von 2 Lehrlingen.

Gerne erwarten wir Ihre Unterlagen.

57767/28063

Trend Hotel, CH-8105 Regensdorf-Zürich
Roger Gloor, Tel. 01 870 00 40

Sunstar

Hotel Grindelwald

Warum nicht ein Arbeitsplatz dort, wo die Schweiz am
schönsten ist?

Auf kommende Wintersaison (Mitte Dezember) sind bei
uns noch folgende Stellen neu zu besetzen:

Rezeption: **Hotelsekretärin/Hotelsekretär**
(Deutsch, Französisch, Englisch)
Night-Auditor
(Gelegenheit für Hotelfachschulabsolventen)

Küche: **Chef entremetier**
Chef pâtissier
Commis pâtissier
Commis saucier
Commis entremetier
Commis garde-manger
Commis restaurateur

Economat/
Office: **Hausdamenassistentin/in**
(Hofa) für den Bereich Wareneinkauf
und Lagerverwaltung

Speisesaal: **Chef de vin**
(Deutsch, Französisch, Englisch)
Commis de rang
(Deutschkenntnisse)

Adlerstube: **Chef de rang**
A-la-carte-Restaurant (Famblier- und trancheerkundig)
Commis de rang
(Deutschkenntnisse)

Bar: **Commis de bar**

Lehrstellen: **Service- und Hofa-Lehrstellen**
sowie Lehrstellen als
Koch oder Köchin

Möchten Sie in einem angenehmen Arbeitsklima eine
unvergessliche Winter-/Sommersaison (oder mehrere
Saisons) verbringen?
Dann zögern Sie nicht und richten Ihre vollständige Be-
werbung an Herrn Bernhard Müller, Asst. Manager/Per-
sonalchef.

Sunstar Hotel
CH- 3818 Grindelwald
Telefon 036 54 54 17, Fax 036 53 31 70

57876/14737

ZUR
ALTEN
GASSE
Familie
Philipp und Regula
Lagger-Haug
3997 Bellwald
Tel. 028/71 21 41-42
Fax 028/71 12 04

Nach mehrjähriger, toller Zusammenarbeit zieht's
unsere treuen Mitarbeiter Ralf und Sylvie heimwärts.
Wir suchen nun die Nachfolger; einen gelernten

Koch

mit grossem Interesse an feiner, phantasievoller
Küche sowie eine gelernte

Servicefachangestellte

welche selbständig und verantwortungsvoll arbei-
ten kann. Bei guter Zusammenarbeit werden Sie als
unsere Stellvertreterin in die Betriebsführung inte-
griert. Eine hübsche Wohnung, ein tolles Skigebiet
und eine herrliche Bergwelt stehen in der Freizeit zu
Ihrer Verfügung.

Gleichfalls suchen wir zur Verstärkung unseres jun-
gen Teams einen

Commis de cuisine

eine

Hofa

sowie einen

Casserolier

und ein

Simmermädchen

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung oder
Ihren Anruf.

Familie Philipp und Regula Lagger
Hotel Zur alten Gasse
3997 Bellwald
Telefon 028 71 21 41

57870/82783

Hotel und Restaurationsbetriebe der Thermalquelle AG Bad Zurzach
Kurahotel**** Turmhotel*** und Turmpavillon***

Folgende Stellen sind in unseren Betrieben neu zu besetzen:

Service

Servicefachangestellte/Kellner

Küche

Commis de cuisine Chef de partie

Lingerie

Wäscher/in

In unseren erstklassig eingerichteten Hotels erwartet Sie eine internationale
Kundschaft. Wenn Sie sich einer neuen Herausforderung stellen möchten,
sind Sie bei uns richtig.

Wir bieten Ihnen:

Zeitgemässe Anstellungsbedingungen, Verpflegung im Haus, Zimmer auf
Wunsch, Benützung des Thermalbades.

Sind Sie interessiert? Wir sind gerne bereit, einen Vorstellungstermin zu ver-
einbaren. Sie erreichen uns unter Telefon 056 49 25 25. Unser Direktor,
Herr M. Jordan, erwartet Ihren Anruf.

P 57679/41807

RESTAURANT

Mère Catherine

NÄGELIHOFF 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, provenzalische Küche, Meerfrüchte, Fisch)

mit Freude annehmen?

Wir suchen ein tüchtiges, in Menschenführung erfahres

Wirtepaar für Geschäftsführung und Küche

welches über solide Koch- und Weinkenntnisse verfügt und welches mit
gastronomischem Flair in aufgeschlossener, konstruktiver Zu-
sammenarbeit mit der Inhaberschaft den weiteren Weg unseres franzö-
sischen Restaurants mitträgt.

Ihre weitgehende Selbstständigkeit richtet sich nach Ihren verantwor-
tungsbewussten 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 Sprach-
kenntnisse (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 selbst-
verständlich. Eine charmante und grosszügige 4 1/2-Zimmer-Wohnung
kann geboten werden.

Bewerberpaare melden sich schriftlich mit Lebenslauf, Zeugnisab-
schriften und Foto an SCHOCH und PARTNER UNTERNEHMENS-
FÜHRUNG, Nägelihof 1, 8001 Zürich.

P 57664/44300

Berghotel Schatzalp

CH-7270 Davos Platz

In unserem traditionellen Erstklasshotel, 300 m über Davos, mit einem leb-
haften Saisonbetrieb, sind für die kommende Wintersaison (ab 15. 12.) fol-
gende Stellen frei:

Commis de cuisine

Commis de bar (w/D, E)

Chef de rang (2. Oberkellner, D, E, F)

Night Auditor (Praktikantenstelle, D, E, F)

Telefonist (D, E, F)

Mitarbeiter im Office/Bufferbereich

Kinderbetreuerin (D, E, F)

Möchten Sie da arbeiten, wo andere Urlaub machen – in einer fantastischen
Umgebung, mit einem tollen Freizeitangebot gleich vor der Haustüre? Wenn
Sie zudem viel Freude am Hotelfach mitbringen, dann erwarten wir gerne
Ihre Bewerbungsunterlagen.

BERGHOTEL SCHATZALP, z. H. Herrn Klaus Eisele, Direktor
7270 Davos Platz
Telefon 081 44 13 31

57748/0474

GEMEINSAM ERFOLGREICH

Als AssistentIn der Geschäftsführer

in einem Unternehmen mit Zukunft

SIE:

- sind jung, zielbewusst und
erfolgsorientiert,
- haben die Hotelfachschule
oder eine ähnliche
Ausbildung erfolgreich
beendet,
- schätzen selbständiges
Arbeiten und übernehmen
gerne Verantwortung,
- sind nun sicher neugierig,
was diese Aufgabe sonst
noch alles mit sich bringt.

WIR:

- eröffnen Ihnen einmalige
Zukunftsperspektiven,
- bilden Sie noch weiter mit
entsprechenden Kursen im
In- und Ausland,
- versprechen Ihnen ein
attraktives Salär
sowie erstklassige Sozial-
leistungen,
- erwarten Ihre schriftliche
Bewerbung mit den
üblichen Unterlagen.



Senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:
McDonald's Restaurants (Suisse) SA
Centre McDonald's, Gottfried Wieser
23, rue de Morges, 1023 Crissier
Telefon 021 631 11 11

56939/29947

CH-3775 Lenk
Telefon 033 31 37
Telefax 033 13 42

Hotel
Kreuz
Lenk

Wir sind ein ***-Hotel im Dorkern von Lenk (Ber-
ner Oberland) mit verschiedenen Restaurants und
Sälen. Wir bauen zurzeit um und werden nächsten
Winter unsere Gäste mit einem neuen Restaurations-
Konzept verwöhnen.

Zur Erarbeitung und Ausführung dieses Konzepts
suchen wir einen kreativen

Küchenchef

Ihre Aufgaben:

- Entwicklung des neuen Angebots
- Aufbau neuer Karten
- Einkauf und Kalkulation
- Personalführung (7 Mitarbeiter).

Was Sie mitbringen:

- entsprechende Ausbildung und Berufserfahrung
- Freude am selbstständigen und kreativen Arbeiten

Was wir bieten:

- interessanten und abwechslungsreichen Auf-
gabenbereich
- neue, moderne Küche
- kollegiales, sympathisches Arbeitsklima
- gute Entlohnung
- Kurort mit vielen Winter- und Sommer-
Freizeitmöglichkeiten.

Stellenantritt per 1. November oder nach Vereinba-
rung. Bitte senden Sie Ihre Bewerbung unter Vermerk
«Persönlich» an:
Herrn P. Ischi, Hotel Kreuz, 3775 Lenk.

57768/19313



4566 Kriegstetten

Wir suchen nach Verein-
barung:

Serviceangestellte/r
deutschsprachig

Jungkoch/Köchin
Küchenhilfe

Barmaid
Baraushilfe

Sind Sie interessiert? Rufen Sie uns an, Herrn Jäggi
verlangend, Telefon 065 35 60 01.

A 57750/134970

Frauenfeld

Nach Umbau des Café-Restaurant-Bar
zur Promenade suchen wir auf 1. November 1993
junge, freundliche, aufgestellte Mitarbeiter/innen für:

Café Rest.: **Servicefachangestellte,
Serviceaushilfen**

Bar:

Küche:

Croissanterie: **Verkäuferinnen, die auch
Freude am Backen haben**

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung:
Café-Restaurant-Bar zur Promenade
z. H. Baumann
8500 Frauenfeld

57824/363995

★★★★
HOTEL
BERNINA
SAMEDAN

Für unser stilvolles 4-Stern-Hotel mit 110 Betten, prächtigem Speisesaal, Bar, Stübli, Restaurant, im sonnigen Oberengadin, suchen wir mit Eintritt auf 15. Dezember 1993 noch folgende ausgebildete Mitarbeiter:

Chef saucier
Chef de partie
Servicefachangestellte/r
Chef de rang (w/m), D, I, E
Etagenportier D/I
Zimmermädchen/
Tournante

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an folgende Adresse:

Hotel Bernina, E. + Th. Bonjour
7503 Samedan, Telefon 082 654 21



SAMEDAN

57877/30210



In unser gepflegtes Relais & Châteaux Hotel mit 135 Betten in Pontresina suchen wir für die kommende Wintersaison 1993/94

EMPFANGSSEKRETÄR/IN

Wir erwarten:

Hotelerfahrung
Einsatzfreudigkeit
Sicheres, gepflegtes Auftreten
Sprachkenntnisse (D/F/E evtl. I)

und vor allem Freude am Kontakt mit unseren Gästen.

Wir bieten:

Jahresstelle
Grosse Selbständigkeit
Leistungsbezogene Entlohnung
Geregelte Arbeitszeiten
Auf Wunsch Einzelzimmer in unserem modernen Personalhaus
Sportmöglichkeiten.

Eintritt:

zirka 1. Dezember oder nach Übereinkunft.

Wenn Sie über das nötige Fachwissen verfügen und Freude haben, in einem Erstklasshaus in herrlicher Umgebung zu arbeiten, erwarten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto – oder setzen Sie sich direkt mit Herrn Rolf Schwendener in Verbindung.



HOTEL WALTHER, 7504 Pontresina
Telefon 082 664 71



57845/27960

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 zapacken, 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 Hiltbränd
Zürichstrasse 106
8134 Adliswil
Tel. 01 / 712 24 12

P 57580/261

Thunersee

Gesucht auf 1. Oktober oder früher

Küchenchef

Wir suchen einen jüngeren, kreativen Chef mit Teamgeist, welcher abwechslungsreiches und selbständiges Arbeiten in mittlerer Brigade und Lehrlingen gewöhnt ist.

Einkauf, Planung, Angebotsgestaltung für à la carte, Menüs sowie Bankette gehören auch zu seinem Bereich, wie am Herd stehen, um unsere Gäste kulinarisch zu verwöhnen.

Gerne erwarten wir Ihre Unterlagen, oder rufen Sie uns an.

PEWI Gastronomie
Bernstrasse 1
3122 Kehrsatz-Bern
Telefon 031 961 02 05

57770/61255

Why not?
Ihr Gastspiel

Für die kommende Wintersaison oder in Jahresstelle suchen wir noch begeisterte «Artisten», die bereit sind, überdurchschnittliche Leistungen zu erbringen, um unseren «Ferienartisten» einen einmaligen Aufenthalt zu bieten.

Mitunternehmer als Abteilungsleiter:

Chef de regie im Speisesaal
Chef de regie im Dancing
Chef de cuisine im Del Ponte (italienisches Restaurant)

Information:
Réceptionistin

Genuss:
Commis de cuisine

Kommunikation:
Chef de rang
Commis de rang
Servicefachangestellte
Barmaid Dancingbar

Wir erwarten nur Bewerbungen von Menschen, die Freude am Gastgewerbe haben und bereit sind, sich voll mitzuengagieren.

Ihre Bewerbung freut uns, und wir laden Sie gerne zu einem «Probeauftritt» ein.

Ferienart WALLISERHOF
Beat Anthamatten, Hotelier
3906 Saas Fee
Telefon 028 57 20 21

Ferien
art
Walliserhof
Leads 1983

57943/105414

KONGRESSHAUS ZÜRICH

Wir sind ein führendes Unternehmen im Kongress- und Bankettbereich und suchen nach Absprache

Bankettleiter/in

Sie sind verantwortlich für die Organisation und Abwicklung der unterschiedlichsten Anlässe, betreuen mit Ihrer freundlichen Art unsere Gäste, verstehen es, die Mitarbeiter zielorientiert zu führen, und bringen einige Jahre Erfahrung als Chef de service mit.

Fühlen Sie sich angesprochen? Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen.

Betriebsgesellschaft Kongresshaus Zürich AG
N. Bolinger, Direktor
Gotthardstrasse 5, 8022 Zürich
Telefon 01 206 36 36

57829/40584



Für unser Bergrestaurant (Tagesbetrieb) suchen wir auf die Wintersaison 93/94 (1. Dezember 93 – 1. Mai 94):

- Servicepersonal
- Kassierinnen (Self-Service)
- Koch und Hilfskoch
- Office- und Buffet-Mitarbeiter

Interessierte Personen melden sich bei:

Luftseilbahn Andermatt-Gamsstock AG,
Postfach 147, 6490 Andermatt
Telefon: 044 06 74 45

57835/316490



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
(Ablos Nachtportier/Garderobier) |
| Hausdienst | Garderobier/-ère
Masseur
Hausbursche |
| Küche | Chefs de partie
Commis de cuisine |
| Economat | Economatgouvernante |
| Lingerie | Wäscher |
| Speisesaal | Service Mitarbeiter/innen
Hallenhostess |
| Corner | Service Mitarbeiter/innen
(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

HOTEL SCHWEIZERHOF ZÜRICH

Unerhört

Jugendlich und modern führen wir unser traditionsreiches 4-Stern-Hotel an exklusiver Lage im Herzen von Zürich. Das freundliche Arbeitsklima bekommen auch unsere Gäste in den 115 Zimmern, in unserem Spezialitätenrestaurant, in der Hotel-Bar und im Café Gourmet zu spüren.

Wollen Sie in einem aufgestellten und frisch geführten Team Ihren Sinn für traditionelle Gastfreundschaft einbringen?

Zur Ergänzung unserer Küchenbrigade suchen wir einen

Sous-chef

(Ausländer/innen benötigen Bew. B oder C)

Interessiert? Rufen Sie doch einfach Vreni Gallmann an, oder schreiben Sie uns.

Bahnhofplatz 7, 8023 Zürich, Telefon 01 211 86 40

57835/41068

Sunstar

Wo die Schweiz am schönsten ist! Hotels Davos

Um unseren zahlreichen Stamm- und Individualgästen einen unvergesslichen Winterurlaub zu gewähren, suchen wir ab zirka 10. Dezember 1993 noch folgende Mitarbeiter:

Réception: **Réceptionistin** (mit Erfahrung)
Etage: **2. Gouvernante**

Freundlichkeit, Teamwork, Weiterbildung, Freizeit! Spricht Sie dies an, dann freut sich Herr Simon Jenny, Vizedirektor, auf Ihre Bewerbung und gibt Ihnen gerne telefonische Auskunft.

DAVOS

Franz G. Meier, Direktor, 7270 Davos-Platz
Telefon (081) 44 12 41, Fax (081) 43 15 79

578209612

Gesucht wird charmanter und überzeugender

Maître d'hôtel,

der Verkäufer- und Führungsqualitäten besitzt. Sie sind äusserst sprachbegabt und legen Wert auf Mitarbeiterförderung und Lehrlingsausbildung. Sie haben Flair im Umgang mit internationaler Kundschaft und stehen Ihrer Brigade kompetent vor.

Langfristiges Engagement erwünscht.

Antwort bitte unter Chiffre 57854, hotel+touristik revue, 3001 Bern.

57854/1120



Welche Fax-Nummer ist richtig?

Redaktion: (031) 50 72 24
Verlag: (031) 46 23 95
Stellenanzeigen: (031) 46 23 95
Geschäftsanzeigen: (057) 44 26 40
deutsche Schweiz

SEGETEN

SENIORENRESIDENZ ZÜRICH-WITIKON
Carl-Spitteler-Strasse 70, 8053 Zürich

Am 1. Februar 1994 eröffnen wir im Auftrag der Zürcher Kantonalbank die Seniorenresidenz «Segeten» in Zürich-Witikon.

Wir suchen per 1. Dezember 1993 eine dynamische Persönlichkeit als

Küchenchef

Unser 7-Tage-Betrieb umfasst 123 seniorengerechte Wohnungen, 30 Pflegebetten, internes Restaurant, öffentliche Cafeteria, Arztpraxis, Physiotherapie mit Hallenbad, Coiffeur- und Pédicuresalon sowie diverse Nebenräume.

Sie sind ein leistungsorientierter Praktiker. Sie können eine gesunde und qualitativ hochstehende Verpflegung garantieren. Kenntnisse der Diät-Küche sind von Vorteil. Sie sind begeisterungs- und durchsetzungsfähig. Sie helfen uns, unsere hochgesteckten Ziele zu erreichen. Sie haben in der Regel jedes zweite Wochenende und am Abend frei.

Haben wir Ihr Interesse an dieser Herausforderung geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf, Foto, Zeugniskopien und beruflichen Referenzen.

Bitte senden Sie diese bis **26. August 1993** an:

Seniorenresidenz Segeten, Carl-Spitteler-Strasse 70, Postfach, 8053 Zürich-Witikon.

P 57852/363413

HOREGA SELECT

Karriere

Küchenchef

Für ambitionierte Küchenchefs oder profilierte Sous-chefs bieten sich sehr interessante Angebote:

- ****-Hotel im Engadin und Berner Oberland
- kleines, gepflegtes Ristorante im Tessin für Saison ab März 1994
- Spezialitätenrestaurant Grossraum Zürich.

Ebenfalls liegen attraktive Angebote für ausgewiesene Chefs de partie vor als:

Sous-chef

- ****-Seminarhotel Nähe Glarus
- Superschönes Hotel am Vierwaldstättersee
- Spezialitätenrestaurant Region Sempachersee
- Raum Basel für einen ausgewiesenen Sous-chef mit Grossbrigade-Erfahrung. Eine ausgezeichnete Möglichkeit als stellvertretender Küchenchef.

Chef de service/ Maître d'hôtel

Auch in diesen Positionen haben wir, für erfahrene Führungskräfte und Nachwuchskader, unterschiedliche Angebote in praktisch allen Regionen der Schweiz:

- ****-Hotel im Raum Basel als Maître d'hôtel
- ein Kongresszentrum im Raum Basel als Restaurantleiter mit Aufstiegsmöglichkeiten
- Region Bern ein ***-Hotel und Region Zürich ein ****-Hotel als Chef de service
- in Passantenrestaurants grösserer Hotelbetriebe in den Regionen Basel und Aarau; auch als Chef de service
- Als Anfangs-Chef de service in einem ****-Hotel Raum Olten für angehende Kadernmitarbeiter.

Geschäftsführer

Jung, extrovertiert mit Enthusiasmus – so stellen wir uns diesen «Jungunternehmer» für ein voll im Trend liegendes Lokal in zwei grossen Schweizerstädten vor. Als Grundlage für diese Betriebsführung erwarten wir nebst einer soliden Ausbildung (abgeschlossene Hotelfachschule oder Wirtschaftsschule) eine starke Front- und Führungspersönlichkeit. Alter 26 bis 32 Jahre.

Selbstverständlich beraten und vermitteln wir alle Berufe und jede Position in Hotellerie, Restaurants und Zulieferfirmen. Kontaktieren Sie uns für ein erstes Informationsgespräch. Absolute Diskretion ist bei uns garantiert. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung an:

HoReGa Select Kaderberatung AG
Stänzergasse 7
4051 Basel
Telefon 061 281 95 91

57844F 208191



Personalberatung für Dauerstellen, Kader- und Managementpositionen in Hotellerie, Gastgewerbe und Touristik



Grindelwald

Telefon 036 54 54 92
Fax 036 53 43 19

Gepflegtes Erstklasshotel an zentraler Lage, mit 85 Betten, Health-Club, Speisesaal, Spezialitätenrestaurant, Snack-Bar, Konferenzraum und Bar/Dancing.

Wir suchen für die kommende Wintersaison noch folgende fachkundige und initiativ Mitarbeiter

★ Koch/Köchin

nur Schweizer oder Ausländer mit Jahresbewilligung

★ Servicfachmitarbeiterin Saaltochter

★ Snack-Bar-Verkäuferin

★ Barmaid

Dancingkellnerin

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Familie Konzett, Hotel Kreuz & Post, 3818 Grindelwald.

57932/14770



PARK HOTEL KURHAUS

St. Moritz

Die drei Grundsätze eines Inserates sind:

1. Es soll kurz sein
2. Es soll freundlich sein
3. Es soll erfolgreich sein

Dieses Inserat ist kurz und freundlich. Ob es erfolgreich ist, hängt von Ihnen ab.

Deshalb senden Sie uns Ihre ausführlichen Bewerbungsunterlagen, wenn Sie auf die Wintersaison 1993/94 (zirka 10.12. 1993 bis 10.4. 1994) bei uns im Parkhotel Kurhaus St. Moritz (****, 260 Betten) eine der folgenden Positionen besetzen möchten.

Küche: **Chef de partie**
Commis de partie

Speisesaal: **Chef de rang**
Commis de rang

Etage: **Etagegouvernante**

Réception: **Chef de réception** I/D
(Jahresbewilligung oder Schweizer)
Réceptionsekretärin, I von Vorteil

Loge: **Night Auditor** (I von Vorteil)
Telefonistin (I von Vorteil)

Divers: **Sport-Animatrice/**
Sport-Animator

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

57850/23820

Berner Oberland
Hotel Axalp, 3855 Axalp ob Brienz (1550 m. ü. M.)

Wir suchen per 15. Dezember 1993 bis 15. April 1994 (Wintersaison) noch folgende Mitarbeiter:

2 Serviceangestellte 1 Zimmer-/Lingeriemädchen 1 Hausbursche

Gerne erwarten wir Ihren Anruf und Ihre Unterlagen. Weitere Auskünfte erteilen Ihnen gerne Frau und Herr Mätzener, Telefon 036 51 16 71.

57860/2410

HOTEL RIGI-BAHN RESTAURANT STAFFELSTUBLI

RIGI-STAFFEL

sucht

Restaurations-tochter Hilfskoch

bevorzugt jugoslawisches Ehepaar mit Fachkenntnissen und Bewilligung B.

Eintritt: Nach Vereinbarung.

Offerten an: Josef Rickenbach, Tel. 041 83 11 57.

57861/28894

Tel. 01 741 31 61
Fax 01 740 74 62

Restaurant Le Conte
Seminar- und Banketträume



La Brasserie
Intermezzo-Bar

Heimstrasse 41, CH-8953 Dietikon

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

Koch/Köchin – Tournant

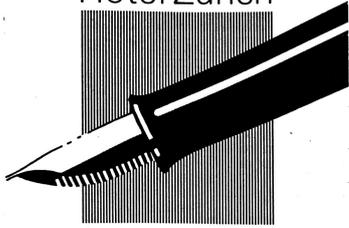
Zu Ihren Hauptaufgaben gehören die aktive Mithilfe in einer 9-Mann-Brigade sowie die kompetente Betreuung der Produktion. Sind Sie interessiert, diese Herausforderung in einem jungen, dynamischen Betrieb in Angriff zu nehmen, dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren Anruf.

Hotel Conti, z. H. Andreas Büchel, Küchenchef
Heimstrasse 41, 8953 Dietikon
Telefon 01 741 31 61, Fax 01 740 74 62

57863/274542



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.

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

zurichhotels

57676/41432

alfa  soleil

3718 Kandersteg

Hier, in unserem Ferienhotel, auf einem der schönsten Flecken des Berner Oberlandes, scheint stets die Sonne!

Anfang Dezember können Sie einsteigen, Aufstiegsmöglichkeit und hohe Freizeitqualität inbegriffen! Als

- 1. Receptions-Sekretärem D/F/E
- Barman- oder Lady D/F/E alfetta-Bar und PUB
- Kellner / Servicelach-Mitarbeiterin D/F/E im bekannten Spezialitäten-Restaurant "la stella" und im "Kupferstube"-Speisesaal
- Commis de cuisine, Liebhaber der frischen Küche
- Frühstücksköchin und Lingère
- Küchen- & Office-Mitarbeiter

- Halten Sie auch viel von echter Gastfreundschaft, Leistungsqualität, Loyalität und gelebter Kreativität? ..
- Haben Sie Freude am Gastgebersein in lockerer Atmosphäre, mit Erlebnis-Akzenten für unsere Freunde, die Gäste? ..

...dann passen Sie genau in unsere 18-köpfige, sonnige Gastgeberfamilie!

Nehmen Sie diese neue Herausforderung für nächste Winter- und Sommersaison an?

Wir warten mit Spannung auf Ihre Bewerbungsunterlagen! Zuständig sind Herr oder Frau Seiler.

Für brennende Fragen: ☎ 033 / 75 17 17

57766/1688

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

57811/365564

Flughafen

Restaurants

Zürich



Ein Restaurant für eilige und anspruchsvolle Gäste mit 230 Plätzen, ein Partyraum mit 120 sowie eine Stehbar mit 50 Plätzen. Ab 1. Oktober 1993 ist dies die Herausforderung für eine/n junge/n, dynamische/n und initiative/n

Küchenchef/in

Die Hauptziele Ihrer Funktion sind:

- Erarbeiten eines neuen Konzeptes in Zusammenarbeit mit dem Verkaufs- und Betriebsleiter.
- Erstellen des Wechselsprogrammes in Zusammenarbeit mit dem Betriebsleiter und unserer Produktionsküche.
- Tägliches Planen und Bestellen sowie Kontrollieren der angelieferten Waren.
- Führen und Weiterbilden der Küchenbrigade (8 bis 10 Mitarbeiter/innen).
- Ausbilden der zugeteilten Lehrlinge.
- Sicherstellen eines reibungslosen Arbeitsablaufes zwischen Küche, Office und Front.

Als führungserfahrene/n Küchenchef/in, mit Kenntnissen im Dampf- und Niedertemperaturgaren sowie Regenerieren im Dampf, sollen Sie für Neues und Unkonventionelles zu begeistern sein. Wenn Sie zusätzlich praktische Erfahrungen und Freude an der asiatischen Küche mitbringen, sind Sie unser/e Mann/Frau. Ein schönes Studio oder eine Wohnung können wir Ihnen zur Verfügung stellen.

Haben wir Sie angesprochen? Gerne informieren wir Sie genauer über diese Aufgabe und «unsere Leistungen» bei einem persönlichen Gespräch. Ihre Bewerbungsunterlagen mit einer Handschriftprobe senden Sie bitte an:

FLUGHAFEN-RESTAURANTS ZÜRICH
Personalabteilung
Herrn J.-L. Gerber
Postfach 1523
8058 Zürich-Flughafen
Telefon 01 814 33 00

57749/40290

DG
DOMINO GASTRO

Mr. Personal-Proof

sucht dringend versierten und kompetenten

Chef de service (m/w)

in gepflegten A-la-carte-Betrieb mit mittlerer Brigade im Raum Aarau sowie

Chef de partie
mit Ambitionen zum

Pâtissier

in gehobene Küche im Grossraum Baden.

Über weitere interessante Angebote im Kanton Aargau informiert Sie unverbindlich Herr Etes:

BRD 0041
Austria 050 (64) 31 48 31

P 67910/252930

SCHWARZSEE



LAC NOIR



Das neue, moderne, im rustikalen Stil eingerichtete ****-Sporthotel Primrose 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 Jahresstelle oder nur für die lange Wintersaison folgende qualifizierte Mitarbeiter:

Chef de réception
Réceptionistin

Sous-chef-saucier

Chef de partie

Pizzaiole/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 Primrose au Lac
Personalbüro
1711 Schwarzsee/FR

57597/184926

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 ab 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 Verantwortungsbereich und Kompetenzbereich

Gewünscht wird:

- Sprachkenntnisse in D, F, E
- fundierte Hotelbüroerfahrung
- Führungs- und Organisationsstalent
- 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



Hotel
EXCELSIOR
Arosa

Winter-Saisonhotel mit 120 Betten, sucht noch folgende Mitarbeiter:

Chef-saucier
Koch/Commis

Commis de salle
Commis de bar

Hausdame für Economat

Hofa-Tournante

im hauswirtsch. Bereich (nur Schweizerin)

Ausführliche Offerten mit Bild erbeten an:
Oscar E. Rederer, Direktion, Hotel Excelsior,
7050 Arosa.

57646/1267

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

CASINO LUZERN

RED MOON
Night-Club/Cabaret

BABILONIA
das aktive Dancing

Roulette Bar
Treffpunkt

CABARET-HOHN
Spielsaal

Lieben Sie Ihren Beruf, sind Sie eine aufgestellte und kommunikationstunfähige Dame und möchten Sie am Drehpunkt unseres grossen Unterhaltungsbetriebes – an der Roulette-Bar – Ihre lokalen und internationalen Gäste verwöhnen?
Dann sind Sie unsere

Bardame/Gastgeberin
auch Teilzeit möglich

Voraussetzungen: Erfahrung in einem ähnlich anspruchsvollen Betrieb, guter Laum und Fremdsprachenkenntnisse, Zuverlässigkeit.
Wenn Ihnen gute Zusammenarbeit und Teamwork wichtig sind und eine anspruchsvolle Kundschaft Sie herausfordert, dann sind Sie für uns die geeignete Mitarbeiterin.
Für telefonische Auskünfte bitte Frau Roggenmoser verlangen.
Kursaal-Casino AG, Haldenstrasse 6, 6002 Luzern
Telefon 041/51 27 51

LAUDINELLA

ST. MORITZ
★★★-Hotel, 300 Betten
Grosses Kongress- und
Kulturzentrum

Für die kommende Wintersaison (Beginn 1. Dezember bis 24. April 1994) suchen wir einen jüngeren

Nachportier/Night-Auditor

Wir erwarten einen Mitarbeiter, der gerne selbständig, verantwortungsvoll und loyal arbeitet. Die Position bedingt gute Sprachkenntnisse (D, I, E). Wir bieten ein den Leistungen entsprechendes Salär.

Gerne geben wir Ihnen telefonische Auskunft, oder bewerben Sie sich schriftlich an:

Hotel Laudinella
Herrn Peter Bächli, Vize-Direktor
7500 St. Moritz, Telefon 082 2 21 31
57830/33855

HOTEL EIGER
RESTAURANT
CHEFS 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

Swiss Chalet *Jaab-Fee*

Restaurant Gastronomique

Sind Sie ein/e junge/r und initiative/r
Servicefachangestellte / Jungkoch
die den Beruf aus Freude und Berufung erlernt hat und gerne verantwortungsvoll und selbständig arbeitet?

In unserem gepflegten Speiserestaurant mit gemütlicher Ambiente, in mitten einer herrlichen Gletscherwelt mit einem grossen Sport- und Freizeitangebot, können Sie in der Wintersaison 93/94 Ihr Wissen anwenden und erweitern.

Auf Ihre Bewerbung freuen sich

Swiss Chalet
3906 Saas-Fee
028 / 57 35 35

Fernando & Brigitte
Lomatter
57822/299456

St. Moritz
TOP OF THE WORLD

Chef de Reception

Wir suchen einen freundlichen, zuvorkommenden Mitarbeiter mit guten Sprachkenntnissen (D, E, I, F).

Wir bieten interessante Arbeit und Abwechslung in einem jungen Team. Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie bitte Ihre Unterlagen.

Hotel Steffani ★★★★★
Ihr Hotel für Sport und Ferien

Peter Märky
CH-7800 St. Moritz
Telefon: 082 / 2 21 01

HOTEL GARNI
RESTAURANT CORVATSCH
St. Moritz

Wir führen im Herzen von St. Moritz im Oberegadin einen lebhaften, gut bekannten ★★★-Hotel- und Restaurationsbetrieb. Für die kommende Wintersaison (ab Anfang Dezember) suchen wir noch qualifizierte

Servicemitarbeiterinnen
mit Umsatzbeteiligung

Tournant für unsere Küche
mit Berufserfahrung

Sind Sie interessiert, in dieser schönen Gegend unter fortschrittlichen Arbeitsbedingungen einmal zu arbeiten? Dann telefonieren Sie uns, damit wir Ihnen die ausgeschriebenen Positionen näher vorstellen und Ihnen Unterlagen über unser Haus und St. Moritz zustellen können.
Marc und Daniela Aerni-Bonetti, Hotel Corvatsch, 7500 St. Moritz, Telefon 082 3 74 75.
57827/33689

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 MitarbeiterInnen, 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
Receptionistin

... 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

BRAUI PUB
Hauptstrasse 65 4437 Waldenburg
Tel. 061 / 961 01 38

ZUR ERGÄNZUNG DES BRAUI-ENSEMBLES OFFERIEREN WIR DIE
ABSOLUTE TRAUM-ROLLE DER WEIBLICHEN HAUPTDARSTELLERIN
ALS **BRAUI-PUB-BARMAID**
IM BRAUI-PUB WALDENBURG
START DES ENGAGEMENTS: 1. SEPTEMBER 1993
DAUER DES ENGAGEMENTS: SOLANGE SIE FREUDE AN IHRER ROLLE HABEN.
VORAUSSETZUNGEN: SIE BEHERSCHEN IHR LÄCHELN UND DEN KONTAKT ZU DEN GÄSTEN

Senden Sie Ihre
Bewerbungs-Unterlagen mit Foto
an die **BRAUI PUB AG**
Postfach 26, 4148 Pfeffingen
oder rufen Sie uns für einen
Besprechungstermin unter
061 / 78 74 00 an.
Wir freuen uns auf Sie.
Der gemütliche Treffpunkt im Waldenburgertal

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 gäumenverwöhnten Gäste betreuen möchte?

Zur Unterstützung des Alpenteam's, 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

DG
DOMINO GASTRO
Ihr Personal-Prof!

Im Kundenauftrag suchen wir für gepflegte Gastronomiebetriebe im Raum Rapperswil, Obersee, qualifizierte

**Sous-chefs
Köche
Serviceangestellte (w)**

Interessiert? Herr Schaefer erteilt gerne unter Telefon 055 261 266 weitere Auskunft.

Domino Gastro, Kluggasse 3,
8640 Rapperswil.
P 57794/279188

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

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 Gelnähe. Patricia Landolt, Personalbüro Telefon 01 252 01 20 Niederdorfstrasse 1, 8001 Zürich.

57173/40034



Um unser aufgestelltes Team zu vervollständigen, suchen wir per sofort

Jungköchin oder Jungkoch

Wenn Sie Freude an einem lebhaften, vielseitigen Betrieb haben, dann rufen Sie uns an oder schreiben Sie uns.

J. Tschannen/P. Jaeger
Gasthof Stern
3065 Bern/Bolligen
Telefon 031 921 04 52

P 57806/122033

Mit ADIA HOTEL in die Zukunft.

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. Diskretion ist zugesichert. Sonntag frei. Zürich, Herr Keller

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 Höchschule, und wollen Sie sich jetzt einer neuen Herausforderung stellen? Nach einer intensiven Einarbeitungsphase arbeiten Sie selbstständig, führen ein motiviertes Team und 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 «Karriereschritte» an Zürich, Frau Julien

RECEPTIONISTE f/m

Nous cherchons pour un hôtel de 4 étoiles dans le canton de Vaud une/une jeune réceptionniste ayant le sens de l'hospitalité et de bonnes connaissances linguistiques (f/a). Si vous aimez travailler de manière indépendante et organisée et connaissez déjà un ou plusieurs systèmes de traitement d'information, n'hésitez pas, appelez-nous. Zürich, Madame Bumbacher

KOCH m/w

Wir suchen für einen renommierten, persönlich geführten Hotelbetrieb im Kanton Nidwalden in Jahresstelle einen qualifizierten Koch zur Vervollständigung der 4-Mann-Brigade. Eine feine, marktfähige Küche und ein kreatives, gut eingespieltes Team erwarten Sie. Rufen Sie uns näher an, gerne informieren wir Sie näher. Zürich, Frau Bumbacher

HILFSKOCH m/w

Für ein bekanntes Warenhaus auf dem Platz Zürich suchen wir eine Person mit Erfahrung und Freude in der Küche. Diese Stelle ist für 50 bis 80% Tagesdienst zu besetzen. Sonntags haben Sie immer frei. Unser Kunde bietet gute Sozialleistungen, 13. Monatslohn und Einkaufsvergünstigungen. Interessiert? Zürich, Frau Knauer

ADIA HOTEL

01/242 22 11

Personalberatung für Hotellerie und Gastronomie
Temporarstellen • Dauerstellen
Kaderstellen

8026 Zürich	Badener-Strasse 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



Infolge Pensionierung suchen wir

einen Koch

der zusammen mit unseren Küchenchefs die Anstaltsküche führt.

Anforderungen:

- abgeschlossene Lehre als Koch oder als Metzger mit Kochzusatzlehre
- praktische Tätigkeit als Küchenchef in einer Grossküche oder Kantine
- Verantwortungsbewusstsein, Durchsetzungsvermögen und Teamfähigkeit
- menschliche Reife und psychische Belastbarkeit
- Eignung zum Führen einer Gruppe
- Bereitschaft, die sicherheitsdienstlichen Aufgaben auszuführen
- Schweizer Bürger mit einwandfreiem Leumund im Alter ab 28 Jahren.

Falls Sie über die entsprechenden Qualifikationen verfügen und Sie diese abwechslungsreiche Aufgabe interessiert, senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen an

Kant. Strafanstalt Lenzburg
z. H. Herrn H. Baumann, Verwalter
Postfach 75, 5600 Lenzburg

P 57792/181854

Kantonale Strafanstalt Lenzburg



Eders Restaurant
Eichmühle

8820 Wädenswil

Wir suchen

Commis de cuisine oder

Chef de partie (auch Anfänger)

auf Mitte September oder nach

Vereinbarung sowie

Aushilfs-Service-Angestellte

für den Monat Oktober.

Sie finden bei uns angenehme gute

Arbeitsbedingungen.

Bitte rufen Sie Jürgen Eder an.

Telefon 01 780 34 44

Telefax 01 780 48 64

Jürgen und Doris Eder-Egli

P 57859/37023

Anzeigenschluss:
Freitag, 17.00 Uhr



HTF Hotel- und Touristikfachschule Chur

Für unsere schnellwachsende Höhere Gastgewerbliche Fachschule HF suchen wir nach Vereinbarung einen ausgewiesenen

Schulleiter

(Dr. oec./mag. oec.)

Neben einem Pensum in Managementfächern übernehmen Sie nach einer Einarbeitungszeit die Verantwortung für eine unserer Schulen.

Per 1. Dezember 1993 oder nach Vereinbarung suchen wir den neuen

Leiter des Schulhotels

Sind Sie ein erfolgreicher Hotelier und gerne in der Ausbildung tätig?

Möchten Sie mit uns einen Musterbetrieb aufbauen und führen?

Reizt es Sie, 150 Studierende aus 30 Ländern und 15 Mitarbeiter zu gemeinsamen Zielen zu führen? Dann sollten wir uns kennenlernen.

Auf Ihren Anruf freut sich Dr. Hans Stoessel, Direktor, Telefon 081 22 70 71.

Schriftliche Bewerbungen an:
Dr. Markus Christoffel
HTM AG, Im Bongert, 7411 Sils i. D.



HOTEL
WEISSES KREUZ

Es darf geschöpft werden... Dies gilt nicht nur für Speisen, wir erwarten von unserem neuen

Chef de cuisine

und

Sous-chef de cuisine

schöpferische Arbeit schlechthin. Sie sind in einem lebhaften und vielseitigen Küchenbetrieb tätig, 100 Plätze im A-la-carte-Bereich und Bankette von 20 bis 300 Personen halten die Brigade auf Trab.

Ihre Aufgabe ist es auch mitzuwirken, dass die Qualität stets den hohen Anforderungen unserer verwöhnten Gäste entspricht.

Ihr Mitdenken und Ihre Ideen sind uns wertvoll!

Ihren Eintritt wünschen wir uns per sofort oder nach Übereinkunft.

Ihre aussagefähige Bewerbung könnte ein gelungener Start in eine erfolgreiche Zukunft sein. Wir freuen uns!

Hotel Weisses Kreuz
Ruth Pemsel, Gastgeberin
Telefon 032 84 70 21
Fax: 032 84 70 25

57837/77798

Per sofort oder nach Übereinkunft suchen wir einen ehrgeizigen, kreativen

Chef de partie m oder w

Wir bieten Ihnen eine interessante, abwechslungsreiche Frischmarktküche, die wir mit Ihnen noch weiter ausbauen und verbessern wollen.

Anfragen und Bewerbungen bitte an Herrn H. Fuster
Gourmetrestaurant Alt Guggeien
9016 St. Gallen
Telefon 071 35 12 10

57841/304699

Möchten Sie Französisch lernen oder Ihre Sprachkenntnisse verbessern? Für unsere Betriebe suchen wir aufgestellte

Barmaids

Serviertüchter

Schreiben oder telefonieren Sie:
025 71 76 08, 11-13 Uhr, oder
026 22 96 82, 14-18 Uhr.

SPHINX DISCOTHEQUE,
1920 Martigny
CASTEL-DISCO-BAR,
1870 Monthey

P 57851/284637



Wo ist die kreative

Chef de service

die selbstständig und flexibel ist und mit Freude in einem jungen Team kooperativ mitarbeiten möchte?

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung:
Frau Zehnder, Geschäftsführerin.

Restaurant Paprika Lotos
Bühlstrasse 5, 3012 Bern
Telefon 031 24 50 88

P 57806/178667

Hotel Campione

Ristorante all'Arco



Viel italienisches Ambiente in der wunderschönen Region am Luganersee, eine vielseitige, interessante Arbeit in einem kleinen, aber aufgestellten Team, auf Wunsch Zimmer oder Wohnung, eine den Fähigkeiten angepasste Entlohnung, und, und, und...

Das alles bieten wir der Nachfolgerin unserer

Sekretärin/Receptionistin

Wenn Sie eine kaufmännische oder gleichwertige Ausbildung haben, über viel Initiative und Verantwortungsbewusstsein verfügen, den Kontakt mit Menschen lieben und dazu noch I/D/E/F sprechen, dann freuen wir uns, Sie persönlich kennenzulernen.

Auch in Jahresstelle suchen wir für unser Restaurant mit italienischer Küche eine flexible und freundliche

Serviceangestellte

Die üblichen Bewerbungsunterlagen schicken Sie bitte an die Direktion Hotel Campione ***, Via Campione 62, 6816 Bissone-Lugano, Telefon 091 68 96 22.

Ristorante - Terrazza all'Arco

Terrassen - Restaurant

Hotel Bar

Swimming-pool Garagen

57840/5082



Welschdörfli 2, CH-7000 Chur

Tel. 081 22 70 71,

Fax 081 22 63 17

P 57804/61034



Hotel International Basel
 Bewerbung einreichen an:
 HOTEL INTERNATIONAL
 CH-4001 BASEL
 Steinentorstrasse 25
 Personalbüro/061 / 281 75 85

Unser *****-Hotel im Herzen der Rheinstadt Basel bietet Ihnen auf September 1993 oder nach Übereinkunft Karrierestart in Basel als

**Demi-chef de partie
 Commis de cuisine**

Wir sind ein Erstklasshotel mit einer modernen Produktions- und Fertigungsküche, drei Spezialitätenrestaurants und grossen Bankettmöglichkeiten.

Sind Sie an einer interessanten und abwechslungsreichen Tätigkeit in unserer Fertigungsküche interessiert, so richten Sie bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

Herrn M. von Bertrab,
 Telefon 061 281 75 85.

57836/3255

BEST WESTERN  SWISS HOTELS

**Anzeigenschluss:
 Freitag, 17.00 Uhr**



Für unser Café-Restaurant an der Marktgasse in Winterthur suchen wir Sie, als junge, qualifizierte, charmante

Gastgeberin
 mit Fähigkeitsausweis.

Wenn Sie den Wunsch haben, als **Gerantin** einem jungen Team vorzustehen, würden wir Sie gerne kennenlernen. Gerne informieren wir Sie umfassend über diesen interessanten Betrieb und die attraktiven Anstellungsbedingungen.

Herr Helfenstein freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung

-feller Café · Confiserie · Restaurant
 Marktgasse 7 · 8400 Winterthur
 Tel. 055 31 56 22 57821/68640

HOTEL SPINNE
 Grindelwald
 Propr. & Direktion Rudolf Märkle

Für unseren lebhaften Restaurationsbetrieb und **** Hotel mit 80 Betten suchen wir auf Anfang Oktober/November 1993

Gouvernante

Für diese anspruchsvolle Kaderposition sollten Sie einige Jahre Erfahrung gesammelt haben. Ihr Verantwortungsbereich:

- Sämtliche Arbeiten der Hauswirtschaft Etage, Lingerie und Office
- Einkauf & Kontrolle

Wir bieten Ihnen viel Selbständigkeit und ein korporatives Führungsteam. Wollen Sie diese interessante Aufgabe übernehmen, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Rudolf Märkle, Propr. & Direktion Hotel Spinne,
 3818 Grindelwald, Telefon 036 53 23 41 57922/41710



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 • Tourmant
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

157640/17493



GRAND HOTEL PARK
 GSTAAD
 ★ ★ ★ ★ ★

Ein wunderschönes Grand Hotel mit 180 Betten, an bester Lage über Gstaad.

Für die kommende Wintersaison suchen wir einen

Chef de bar

Diese Position ist eine Herausforderung für eine fachlich bestens ausgewiesene Persönlichkeit, die vor allem folgende Anforderungen erfüllen muss:

- Verkaufsfair
- Belastbarkeit und Flexibilität
- sicheres, gepflegtes und freundliches Auftreten
- gute Sprachkenntnisse (D, F, E).

Wir bieten angenehme Arbeitsbedingungen mit guter Entlohnung (Umsatzbeteiligung).

Sind Sie interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Grand Hotel Park
 3780 Gstaad
 Telefon 030 8 33 77

RELAIS & CHATEAUX  The Swiss Leading Hotels 57881/15075

BINDELLA
 GASTRONOMIA ITALIANA

...molto italiano ist unser Ristorante SANTA LUCIA im Zentrum von Brugg. Stülvoll aber unkompliziert das Ambiente, echt und ursprünglich die Küche. Wir suchen einen jungen

Koch

für welchen Frische und Einfachheit die Zauberworte der Küche sind.

Wir bieten einen abwechslungsreichen und entwicklungsreichen Arbeitsplatz.

Ristorante SANTA LUCIA
 Bahnhofstrasse 5, 5200 Brugg
 Marco Scherini * 056 42 13 72

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)**

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 herzlich willkommen.

Nun liegt es an Ihnen - wir erwarten Ihr Foto, Lebenslauf und Zeugnisdokumente.

Senden an:
 Hotel National, CH-7270 Davos Platz
 Telefon 081 43 60 46

57719/45730

STEAKHOUSE Atlantis

Wir suchen per sofort

- Junge Hotelassistentin oder Lehrtöchter
- Aushilfe für den Abend-Service

Telefon 032 42 44 11

P 57853/4863

Mittelstr. 10 / 2502 Biel / Tel. 032/42 44 11

Wir suchen per September oder nach Übereinkunft einen

KOCH

Der geeignete Bewerber wird feststellen, dass wir uns gegenseitig einiges zu bieten haben!

Es erwarten Sie 9 Kollegen in einer geräumigen Küche mit Tageslicht. Interessenten melden sich bitte bei

GARTEN HOTEL WINTERTHUR
 ★ ★ ★ ★ ★

Herrn Schaffner oder Cosandier
 Tel 052/ 212 19 19 / Fax 213 68 70
 Stadthausstrasse 4,
 8402 Winterthur
 57894/45829

Verbringen Sie den Winter in einer der schneesichersten Gegenden - im schönen Unterengadin

hotel restaurant

AURORA
 7546 Ardez

Wir suchen für die Wintersaison 1993/94

Serviceangestellte
 mit Erfahrung und sehr guten Deutschkenntnissen

Jungkoch/Commis de cuisine
 mit Fahrausweis und Deutschkenntnissen

Zimmer-/Lingeriemädchen
 mit Erfahrung

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Hotel Aurora Ardez
 Tel. 081 862 23 23

57700/286931

HOTEL Jungfrau UND JUNGFRÄU-LODGE


Your alpine winter and summer sport resort.

Küchenchef

Auf Wintersaison suchen wir einen Fachmann, der unsere lebhaftes 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

Jöhri's Talvo

Via Gunels 15
 CH-7512 St. Moritz-Champfer
 Tel: 082/3 44 55
 Fax: 082/3 05 69

Für unser Restaurant (18 Gault Milieu-Punkte, Relais Gourmand, Grande table Suisse) suchen wir zur Ergänzung unseres tollen, einsetzfreudigen 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. 1 und PC-Kenntnisse erforderlich.**

Interessenten melden sich bitte schriftlich bei Brigitte und Roland Jöhri.

57686/7307

Auf November 1993 suchen wir erfahrenen

Hilfskoch
 Jahrestelle.

Offerten mit Referenzen an
 Hr. T. Farese
 Hotel Astoria, 4500 Solothurn
 57789/31801

Top-Stellen!

Dynamischen Fachkräften bieten wir interessante Aufgaben in Restaurations- und Hotelbetrieben der Schweiz und in Liechtenstein (Saison- und Jahresstellen).

Sous-chef/Küchenchef
 (für Restaurationsbetrieb Reg. ZH)
Chef/Chefin de service D/E/F/A
Barchefin 9. 1993
Chef/Chefin de réception D/E/F/A
 (Jahrestelle in GR)
Réceptionistin 10. 1993
Pizzalolo 10. 1993
 Nur CH-Kandidaten oder mit Bewilligung.

(Für Saison- und Jahresstellen)

**Chefs de partie
 Commis de cuisine
 Servicefachleute**
 ... interessiert?

Rufen Sie uns an. Gerne geben wir Ihnen weitere Informationen.

Graziella Oeschger-Sebregondi
 Telefon 056 26 01 26
 Fax 056 26 17 26
 Landstrasse 83, 5430 Wettingen
 0 57789/305367

DG
 DOMINO GASTRO
 Ihr Personal-Prof!

DG Interlaken sucht im Kundenauftrag

Küchenchef in Jahrestelle
 Arbeitsort BO, Eintritt 1. 12. 1993.
 Weiters Angebote für Réceptionist (m), Chef de service (w) sowie für Köche und Serviceangestellte.

Interessiert? Daniel Imboden freut sich auf Ihren Anruf.

DG Interlaken, Telefon 036 23 32 32, Rugenparkstrasse 6, 3800 Interlaken.
 P 57855/252930

FÜR UNSER MODERNES, NEUZEITLICHES HOTEL

suchen wir für lange Wintersaison für unsere drei Restaurants mit vorwiegend italienischer Küche

**Chef de partie
Pâtissier
Commis de cuisine**

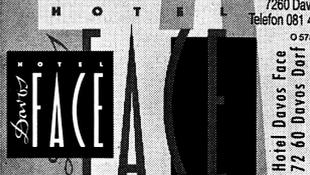
mit Freude an Ihrem Beruf und mit dem Willen, in einer dynamischen Hotelgruppe Karriere zu machen.

Wir bieten Ihnen fortschrittliche Arbeitsbedingungen, ein angenehmes Arbeitsklima und gute Aussichten, in der Hotellerie weiterzukommen.

Gerne erwarten wir Ihre vollständige Bewerbung mit Foto an

HOTEL DAVOS FACE
Kurt Künzli, Direktor
Promenade 136
7260 Davos Dorf
Telefon 081 47 12 61

0 57810/8931



**Der gute Wille
lässt Flügel wachsen**



PC Konto 30-9700-0

Schweizerisches Rotes Kreuz

HOTEL BELLEVUE



TOP OF THE WORLD

Ihr zukünftiger Arbeitsplatz liegt in St. Moritz, wo Sie Ihre Hobbys wie Skifahren, Langlauf, Deltafliegen, Schwimmen, Reiten, Tennisspielen, Wandern usw. mit Ihrem Beruf für die kommende Wintersaison oder auch in Jahresstellung als

Sekretärin-Réceptionistin D, F, E oder I*
mit Hotelerfahrung (21. Oktober/1. November 1993)

Nachtportier/Tournant*
sprachgewandt, 1. Dezember 1993

Commis de rang/Tournant(e)
für Spezialitätenrestaurant Al Tavolo
sprachgewandt (1. Oktober/1. November/1. Dezember 1993)

verwirklichen können.

*Nur CH oder mit B- oder C-Bewilligung

Sofern Sie an selbständiges Arbeiten gewöhnt sind und grossen Wert auf eine gute Zusammenarbeit in unserem modernst eingerichteten, mittelgrossen Jahresbetrieb legen, so setzen Sie sich für unverbindliche Fragen mit uns telefonisch in Verbindung, oder senden Sie Ihre Bewerbung mit den vollständigen Unterlagen an:

Herrn Joe F. Theiler-Zehnder, Direktor
Hotel Bellevue, 7500 St. Moritz 3
Telefon 082 2 21 61
Telefax 082 3 81 63

57909/33561

WVGR POWER JOB

PERSONALBERATUNG

Von PROFIS für PROFIS!

Wir beraten und vermitteln qualifizierte Fachleute der Gastronomie und Hotellerie.

Saison-, Dauer und Kaderstellen.

Anruf oder Fax genügt.

Tel. 081 39 39 79/Fax 081 39 39 79

Wirtverband Graubünden

POWER JOB

Frau Susanne Bugmann

7019 Flims-Fidaz



P 53362/68829

Gasthof Adler, 8427 Rorbas ZH
Telefon 01 865 01 12

Wir suchen in Kreativ-Küche
ab sofort oder nach Vereinbarung

Koch (Aussl. nur mit Bew. B od. C)

Commis de cuisine

(1 Jahr Praktik.-Bew. vorhanden)

Hilfskoch

Aushilfskoch (ca. 2 bis 3 Monate)

Auf Ihren Anruf freut sich Familie Lindauer.

E 57455/29122

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

57671/3729

Saas-Fee

Ab Mitte Dezember 1993 oder
Mitte Januar 1994 suchen wir qualifizierten/qualifizierte

Kellner/in

Auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen freut sich

Familie Siegfried Burgener

Restaurant Châmi-Stuba

3906 Saas Fee

Telefon G: 0041/28 57 17 47

Telefax: 0041/28 57 41 47

57927/20722

das
grandiose



wie Guardalej, Grosszügig, Gastfreundlich, Gemütlich, Gepflegt, Geliebt

Der Job im Guardalej

... Freizeitspezialisten sind gefragt; denn die Freizeit ist das Wertvollste, was Sie im Oberengadiner Champagnerklima geniessen dürfen. Ob **Skifahren, Langlaufen, Schlittschuhlaufen, Snowboarden, Rodeln, Curling, Paragliding** usw. Sie sollen ja genauso von der herrlichen Hochalpenlandschaft profitieren, wie die vielen internationalen Gäste hier. Das neuzeitliche *****Guardalej gehört also zu den Rosinen, die Sie sich unter den Ferienhotels herauspicken können!

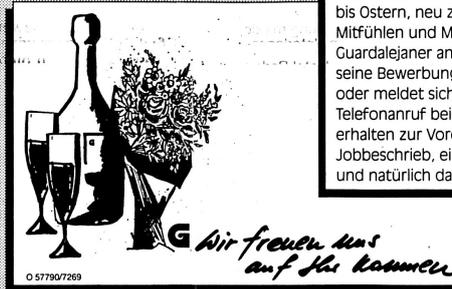
Sind Sie Kulinariker?

... Gian H. Kùlbs, Teamleiter der Kulinariker und Créateur der drei verschiedenen Restaurants: **Restaurant Jenatsch**, das vom Gault Millau 14 Punkte verliehen bekam, die **Stüva dal Postigliun** und das **Restaurant Diavolo**. Foodstylisten mit sensiblen Gefühl für seine Engadiner Sonnenküche sind verlangt. Für die Wintersaison von Mitte Dezember bis Mitte April braucht er noch **Chef de parties** und **Commis de cuisine**. Bei Gian H. Kùlbs soll das Kochen Spass machen. Er sorgt dafür, dass jeder seiner **Kulinariker** von der Saison profitiert.

Die Tafelspezialisten

... der Guardalej-Service-Mitarbeiter - der mit **sonnigem Gemüt**, dem gewissen **Fingerspitzengefühl**, mit **Gastgeberherzlichkeit** und der charmanten Ausstrahlung in den drei A-la-carte-Restaurants das Tafeln zum **lukullischen Erlebnis** machen lässt. Für dieses wichtige Aushängeschild der Guardalej-Gastronomie werden für die kommende Wintersaison von Mitte Dezember bis Mitte April noch die Tafelspezialisten vervollständigt mit **Chef de rang, Commis de rang** und **A-la-carte-Service-Mitarbeiter**. Servierende Rebsäfte-Liebhaber, die sich als erfahrene Serviceprofis vor Gästen mit edlen Weinen profilieren möchten, steht die Stelle als **Sommelier** offen. Die Weinkarte des Restaurant Jenatsch führt über 222 erlesene Produkte.

Alle Jobs sind zum Beginn der kommenden Wintersaison, ab Anfang/Mitte Dezember bis Ostern, neu zu besetzen. Wer sich zum Mitfühlen und Mitdenken als zukünftiger Guardalejjaner angesprochen fühlt, schickt seine Bewerbung direkt an die Gastgeber oder meldet sich mit einem kurzen Telefonanruf bei Charlotte Egger. Sie erhalten zur Vororientierung den Jobbeschrieb, einige Prospektunterlagen und natürlich das Guardalej-Leitbild.



0 57790/7269

CHESA GUARDALEJ

Hotel Chesa Guardalej
Direktion, Bereich Personalwesen
Frau Hélène Wolf
CH-7512 Champfèr/St. Moritz
Telefon 082 2 31 21, Fax 082 3 23 73



CH-6440 Brunnen, Telefon 043/33 11 33

Rötisserie · Café/Restaurant · Bar-Dancing · Boulevard-Café
Seeterrasse · Privat-Strandbad · Tennisplatz · Boolesstege

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



Das Beau Rivage, ein *****Hotel, gehört mit seinen 99 Zimmern, verschiedenen Restauranttypen sowie Bankett- und Kongressmöglichkeiten zu den führenden Hotels in dem bekannten Ferienort Interlaken. Stil und Qualität sind seit Jahrzehnten die Hauptmerkmale dieses Luxus-hotels.

Herr und Frau Vescoli, wie auch das ganze BR-Team, suchen für die nächste Wintersaison (ab Anfang Dezember bis April) und für die Sommer-saison 1994 für folgende Bereiche fähige, junge und junggebliebene Persönlichkeiten:

Réception
Réceptionist (m/v)
 Kandidat oder Kandidatin (CH, B- oder C-Bewilligung), mit Erfahrung in 4- oder 5-Stern-Hotel und Kenntnisse vom Frontoffice-Programm Fideo.

Küche:
1 Chef de partie
2 Commis de cuisine
 (CH, A-, B- oder C-Bewilligung)

Restaurant «La Bonne Fourchette»:
1 Chef de service
 mit Erfahrung in gutem Speiserestaurant

Sind Sie an einer der oben-erwähnten Stellen interessiert, so schicken Sie doch Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen (inkl. einen von Hand geschriebenen Begleitbrief) an folgende Adresse:

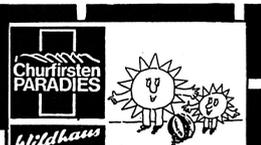
Grand Hotel Beau Rivage
 z. H. Herrn V. Zemp
 Personalbüro
 3800 Interlaken
 Telefon 036 21 62 72



57902/16110

Hotel-Restaurant
Waldhaus

7077 Valbella
 Für die kommende Wintersaison 1993/94 (Mitte Dezember bis Mitte April) suchen wir gute, qualifizierte Mitarbeiter.
 Für Küche: **Junge/r Köchin/Koch**
 Für Service: **Servicefachangestellte** (gelernt)
Saaltöchter (angelernt)
 Für Buffet: **Buffettöchter**
 Für neu umgebautes Dancing:
Barmaid
 Gute Verdienstmöglichkeiten, Kost und Logis im Hause.
 Bitte telefonieren Sie sofort!
 Telefon 081 34 11 09,
 Hotel Waldhaus am See,
 7077 Valbella GR, Familie Blaesi. P 57659/35330



In unser "SONNEN-TEAM" suchen wir noch eine best-qualifizierte und auf-gestellte

RECEPTIONS-SEKRETAERIN

Kreatives, selbständiges arbeiten, sowie Neues er-lernen (EDV) sind in un-serem sonnigen 60-Betten 1.Klass-Hotel "IN". Gerne erwarte ich Ihren Telefon-anruf. Hotel Sonne, Wild-haus, Hr. Paul Beutler, Telefon 074 / 5 23 33

57925/30853

★★★★
Hotel Eiger Mürren



Wir suchen ab Wintersaison 1993/94

Küchenchef

Wir erwarten:
 - Erfahrung als Küchenchef in mittlerer Brigade
 - flexibel
 - belastbar
 - kreativ
 - guter, selbständiger Organisator
 - kalkulationssicher
 - Freude an abwechslungsreicher, zeitgemässer Küche.

Bei guter Zusammenarbeit würden wir ein längerfristi-ges Engagement begrüßen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Annelis und Walter Stähli-von Allmen
 Hotel Eiger, 3825 Mürren
 Telefon 036 55 13 31

57890/25992

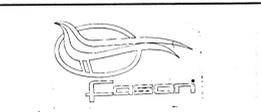
Landgasthaus am Zürichsee
 sucht als Ergänzung zum kleinen Team auf den 1. September oder nach Übereinkunft qualifizierte, freundliche

Serviceangestellte

Fühlen Sie sich angesprochen, so richten Sie bitte Ihr Bewerbungs-schreiben an:

Landgasthaus Krone,
 Rütistrasse 6, 8645 Jona,
 oder rufen Sie an, wir zeigen Ihnen gerne Ihren neuen Arbeitsplatz.
Telefon 055 27 11 66
 (Fr. Camenisch)

57875/141577



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, damit es lückenlos weitergeht, und gar nicht viel Zeit vergeht, genügt ein Telefon:

Aufgestellte Servicemitarbeiter fürs Restaurant; für die Jazz-Bar die Barmaid oder den Barman; einen jungen Mann, der gerne kocht.

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

P 57714/60860

Für die Führung unseres Ausflugs-restaurants am rechten ZH-See suchen wir nach Vereinbarung ein gut ausgewiesenes

Geschäftsführerehepaar

Sie: Service
 Er: Küche

Es handelt sich um einen attrakti-ven, ausgesprochenen Sommer-betrieb 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 2 1/2 Jahren. Ihre gut dokumentierte Bewerbung richten Sie bitte an:

Schnyder Oskar
 Schulhausstrasse 4
 8706 Meilen

57576/268011



GRAND HOTEL PARK
 GSTAAD

★★★★★
 Ein wunderschönes Grand Hotel mit 180 Betten an bester Lage über Gstaad.

Für die kommende Wintersaison suchen wir folgende qualifizierte Mitarbeiter:

Réception:
 Telefonistin (D, F, E)
 Réceptionistin (D, F, E)

Loge:
Concierge/Tourant (D, F, E)

Service:
Barman
Chefs de rang
Commis de rang

Etage:
Hotelfachassistentin

Küche:
Chef saucier

Fitness:
Schwimmbadaufsicht

Verfügen Sie über eine entsprechende Ausbildung sowie Erfahrung, und sind Sie an einer verantwortungsvollen Stelle interes-siert, erwarten wir Ihre schriftli-che Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Grand Hotel Park
 3780 Gstaad
 Telefon 030 8 33 77

57882/15075
RELAIS & CHATEAUX
 The Swiss Leading Hotels

FÜR UNSER MODERNES, NEUZEITLICHES HOTEL

suchen wir für lange Wintersaison für unsere drei Restaurants mit vorwiegend italienischen Spezialitäten

Servicefachangestellte

mit Freude an ihrem Beruf und mit dem Willen, in einer dynamischen Hotelgruppe Karriere zu machen.

Wir bieten Ihnen fortschrittliche Arbeitsbedingungen, ein angenehmes Arbeitsklima und gute Aussichten, in der Hotellerie weiterzukommen.

Gerne erwarten wir Ihre vollständige Bewerbung mit Foto an

HOTEL DAVOS FACE
 Kurt Künzli, Direktor
 Promenade 136
 7260 Davos Dorf
 Telefon 081 47 12 61
 0 57817/8931



BINDELLA
 GASTRONOMIA ITALIANA

Für unser Ristorante SANTA LUCIA in Baden, suchen wir einen

Betriebsassistenten

der sich in italienischem Ambiente zuhause fühlt. Einen jungen, aufgestellten Gastgeber, der weiterkommen möchte.

Sie sind qualifiziert, haben gute Erfahrungen in Service und womöglich Küche. Was Ihnen eventuell noch fehlt sind Führungserfahrungen. Die können Sie sich bei uns aneignen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Bindella Unternehmungen AG
 Allmendstrasse 5, 3000 Bern 22
 Thomas Käser ☎ (031) 330 81 81
 0 57867/259413

CARRIERE '93



Persönlich geführtes Erstklasshotel mit Ambiance, 150 Betten.

Zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir ab Anfang Dezember für die Wintersaison folgende qualifizierte Mitarbeiter:

Réceptionistin (EDV-Kenntnisse)
Logentourant

II. Oberkellner
Chef de rang

Chef saucier
Chef garde-manger
Commis de cuisine
Commis pâtissier

Economat-Hilfsgouvernante
Masseur

Bewerbungen mit Zeugniskopien und Foto erbeten an Dir. Paul Heeb, Hotel Schweizerhof, 7270 Davos Platz.

57878/9482

BEST WESTERN



SWISS HOTELS

Flims
 Ihr Zuhause in den Ferien

***Hotel
National

Restaurant Filmserstübeli
 7018 Flims Waldhaus
 Telefon 081 39 39 23

Damit wir auch diesen Winter (von Mitte Dezember 1993 bis April 1994) Lob und Komplimente für unseren freundlichen, kompetenten Service und unsere Küche bekommen, suchen wir folgende qualifizierte Mitarbeiter:

Für unseren Hotellsaal:
1 Chef de rang - Barman
1 Commis de rang

Für die Küche:
1 Chef garde-manger/ Sous-chef

Senden Sie uns bitte Ihre Bewerbungsunterlagen. Wir freuen uns, Ihnen Ihren neuen Arbeitsplatz zeigen zu dürfen. Familie Eigenmann

Für gute Betriebe, wo man sich wohl fühlt, suchen wir qualifizierte Mitarbeiter/Mitgastgeber als

Chef de partie, Chef pâtissier, Chef tournant, Commis, Servicefachangestellte, Hofa, Réceptionsmitarbeiter

(jeweils Mann oder Frau)
 Ein Anruf genügt, und nach einem kleinen Gespräch wissen Sie mehr darüber.

ZEMA-Stellenvermittlung
 Johan Zegg, dipl. Hotelier SHV/VDH
 CH-7074 Malix/Graubünden
 Telefon 081 22 82 09, Fax 081 22 82 10.

57805/11339

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 selbst-ändige Tätigkeit. Sie haben bereits ein paar Jahre Erfahrung in der Hotelbran- che. 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

Führendes *****-Hotel in bekanntem Graubündner Sommer- und Wintersportort mit anerkannt guter Küche sucht per sofort oder nach Vereinbarung best-ausgewiesenen, kreativen

Küchenchef

der als erfahrener Fachmann unsere lebhaft wie viel-seitige Küche mit Geschick führt.

Verfügen Sie über Organisations-talent, Kreativität, Kalkulationssicherheit, Planungs-eigenschaften, Ideen, Menschlichkeit und kooperativen Führungsstil, so bie-ten wir Ihnen eine langfristige, selbständige Position mit entsprechenden Kompetenzen in einer mittel-gros-sen Brigade an.

Reizt es Sie, Massstäbe und Akzente zu setzen, eigene Ideen zu realisieren, so erwarten wir mit Interesse Ihre aussagekräftige Bewerbung unter

Chiffre 57929, hotel + touristik revue, 3001 Bern.
 57929/1538



KULM HOTEL ST. MORITZ

Tradition reichstes, führendes Haus im weltbekanntesten Wintersportort St. Moritz

sucht für kommende Wintersaison noch folgende Mitarbeiter:

Réception/Büro: **Réceptionist/in**
Réceptionspraktikant/in
F&B/Einkauf/Praktikant

Logé: **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: **Maitre de Hall** (D, F, I, E)
Commis de bar (sprachenkundig)

Etage: **2. Etagegouvernante/Hofa**
Zimmermädchen-Tourante

Office: **Officegouvernante/Hofa**

Diverse: **Kindergärtnerin** (sprachenkundig)
Floristin
Krankenschwester (CH)
Coiffeuse

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

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 zukünftige/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

Walter/Waitress/Bartender

Piano Bar

Barman/Barmid

Espresso Bar

2. Barman

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

Rudolf Märkle, Hotel Spinne, 3818 Grindelwald

57968/470

BÜRGENSTOCK HOTELS

Bürgenstock liegt im Herzen der Zentralschweiz. Drei Luxushotels mit einmaliger Infrastruktur bieten erholungssuchenden Feriengästen sowie Konferenzteilnehmern aus aller Welt unvergessliche Aufenthalte. Zur Verstärkung unserer Verkaufsabteilung suchen wir per sofort eine/n

Mitarbeiter/in im Aussendienst

Wir möchten diesen Posten einer jungen, dynamischen Persönlichkeit anvertrauen, die über ein sicheres Auftreten, Flexibilität, Sprachkenntnisse (D, F, E), sowie eine Menge Ausdauer und Durchsetzungsvermögen verfügt. In dieser Funktion besuchen Sie primär Firmen sowie Reiseveranstalter in der Schweiz als auch im angrenzenden Ausland und pflegen den Kontakt zu bestehenden Bürgenstock-Kunden. Haben Sie bereits Verkaufserfahrung, sind Sie begeisterungsfähig und an selbständiges Arbeiten gewöhnt? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung. Senden Sie Ihre Unterlagen mit Foto z. H. von Herrn Markus Thalman, Personalabteilung, Bürgenstock Hotels. Für Auskünfte stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

57889/51004



Telefon 041 61 47 50, Bürgenstock Hotels,
CH-6366 Bürgenstock

alfa

Unser im Herzen der Stadt gelegenes Hotel- und Konferenzzentrum ist während dreier Monate geschlossen. Alle Zimmer sowie das Restaurant werden neu gestaltet und erweitert. Auch unser Angebot im Konferenz- und Bankettbereich wird von heute acht auf elf verschiedene Räume vergrössert.

Ab 1. Oktober 1993 könnte dies für Sie die Herausforderung sein als

Chef de service – Bankett

(m/w) oder

Chef de service – Restaurant (m/w)

mit dabei zu sein, wenn wir unsere Ideen und Visionen in die Tat umsetzen.

Wir erwarten:

- fundierte Ausbildung
- einige Jahre Berufspraxis
- Erfahrung in der Personalführung und Einsatzplanung
- Teamfähigkeit und Bereitschaft, selbst Hand anzulegen.

Wir bieten:

- Mitarbeit in einem aufgestellten Team
- der Verantwortung entsprechende Kompetenzen
- geregelte Arbeits- und Freizeit
- erfolgsbezogene Entlohnung.

Haben wir Interesse geweckt? Dann senden Sie uns bitte Ihre vollständigen Unterlagen, damit wir Ihnen in einem anschließenden Gespräch noch einiges über unseren Betrieb erzählen können.

Frau A. M. Allemann
Hotel- und Konferenzzentrum alfa
Laupenstrasse 15
3001 Bern

Übrigens, Diskretion ist für uns eine Selbstverständlichkeit.

57908/4022

Ostschweiz/Kanton Thurgau
Gesucht in kleines Küchenteam, Familienbetrieb, einsatzfreudige/r

Jungkoch/Köchin

Eintritt per Mitte Oktober.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Restaurant zum alten Schloss
Seestrasse 124
8266 Steckborn am Untersee
Telefon 054 61 11 29
Familie W. Wüger

57764/38275

Hotel-Restaurant Kreuz

Wir sind ein mittelgrosser, gut laufender Betrieb (Hotel und Restaurant) an der Stadtgrenze Berns. Sind Sie kreativ, mit guten Ideen, belastbar und möchten gerne Sonntag und Montag frei haben? Wir können Ihnen vielleicht helfen. Nach Vereinbarung suchen wir in kleine Brigade

Sous-chef + Saucier

Fühlen Sie sich angesprochen? Nur telefonieren, wir geben Ihnen gerne jegliche Auskunft.

Felix Künsch, Hotel Kreuz,
Gümligen, Telefon 031 951 02 20

0 57923/68258



Das ****-Clarion-Hotel Silberhorn in Wengen/Berner Oberland sucht auf nächsten Dezember junge, dynamische und aufgestellte

Kellnerinnen Night-Auditor/in

Wenn Sie Englisch sprechen, erwarten Sie eine gute Entlohnung und ein junges Team. Bewerbung mit Foto an:

Clarion Hotel Silberhorn,
Daniel G. Fuchs,
Managing Director,
CH-3823 Wengen/BE,
Telefon 036 56 51 31.

57892/37900



Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir nach Vereinbarung eine freundliche

Serviceangestellte

In unserem modernen, besteingerichteten Betrieb wird es auch Ihnen gefallen. Gerne stellen wir Ihnen ein schönes Zimmer im Hause zur Verfügung. Möchten Sie mehr über diese interessante Stelle erfahren? Schreiben oder telefonieren Sie uns! Wir freuen uns.

W. Erni/A. Müller, Restaurant Raben,
Luzernerstrasse 20, 6330 Cham,
Telefon 042 36 13 12, Fax 042 36 11 38.

57832/7030

Luzernerstrasse 20, 6330 Cham, Tel. 042 - 36 13 12

Z E R M A T T

Arbeiten Sie gerne selbständig und verantwortungsvoll in einem jungen Erfolgsteam? Ist sinnvolle Freizeitgestaltung für Sie wichtig? Nutzen Sie die hoteleigenen Sportanlagen (Hallenbad und Tennisplatz) und die Weiterbildungsmöglichkeiten vor Ort.

Für folgende Aufgabenbereiche suchen wir ab Wintersaison 1993/94

SEKRETÄRIN D, F, E
CHEF DE RANG
SERVICEFACHANGESTELLTE
RESTAURANT-KELLNERIN
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

53549/39233

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 herzlich 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

FÜR UNSER MODERNES, NEUZEITLICHES HOTEL

mit vielseitiger Restauration mit vorwiegend italienischer Küche suchen wir mit Eintritt auf Ende November oder nach Vereinbarung einen

Chef de service

Wir bieten Ihnen einen lebhaften Betrieb mit zwei Restaurants und täglicher Live-Musik sowie interessante Anstellungsbedingungen.

Sie sind fachlich ausgewiesen, belastbar und haben ein gewinnendes Auftreten. Sie finden, dass Sie gut mit Menschen umgehen können – und setzen sich auch durch.

Wir suchen. Sie! Bitte senden Sie Ihre vollständigen Unterlagen mit Foto an:

HOTEL DAVOS FACE
Kurt Künzli, Direktor
Promenade 136
7260 Davos Dorf
Telefon 081 47 12 61

0 57816/8931



Hotel Davos Face
72 60 Davos Dorf

STELLENGESUCHE · DEMANDES D'EMPLOI

Schiffskoch

auf 40-m-Luxus-Motorsegler gesucht. Sie verwöhnen bis zu 12 anspruchsvolle Gäste sowie 7 Crewmitglieder mit abwechslungsreicher und zeitgemässer Küche. Sie sind alleinverantwortlich auch für Einkauf usw. Dazu müssen Sie belastbar und vor allem auch seefest sein. Englisch und ein wenig Französisch sollten Sie verstehen. Fahrtengebiet Karibik und Mittelmeer. Einsatz ab Anfang September oder Mitte November. Bewerbungen bitte an:

H. Bühler
Rieserstrasse, 16, 4132 Muttenz,
Telefon 061 61 73 36.

57904/367958

CH, 31, verheiratet, zwei Kinder, gelernter Koch, A-Patent, D, E, NL (wenig F und spanisch), mehrjährige Erfahrung auch als Geschäftsführer-Assistent, **sucht wieder eine Stelle im Ausland als Geschäftsführer(-Assistent), Restaurant-Manager** oder ähnliches. Bevorzugte Gebiete: Karibik, USA, Kanada.

Termin: Mitte 1994.

Ich freue mich auf Ihre Angebote unter Chiffre 57914, hotel + touristik revue, 3001 Bern.

57914/368075

Verantwortungsbewusste gelernte Hotelsekretärin, im Gastgewerbe aufgewachsene Schweizerin, D/F/I (E), mit 18jähriger Selbstständigkeit in der Modebranche, sucht auf Herbst 1993 oder Frühjahr 1994

neuen Wirkungskreis

als Mieterin eines Garni-Hotel/Pension oder Stelle als Gerantin, Aide du patron.

Offerten bitte unter Chiffre 57937, hotel + touristik revue, 3001 Bern.

57937/368106

An alle aktivten

Klein- und Mittelbetriebe

Aufgestellter und ausgewiesener

Betriebsführer mit Fähigkeitsausweis

freut sich, Ihre Ferienablösung oder sonstige kurzfristige Ablösungen zu übernehmen. Bevorzugte Kantone: FR, VD, BE, VS. Sprachen: D, F, I. Anfragen bitte unter Chiffre: 57864, hotel + touristik revue, 3001 Bern.

57864/368008

STELLENGESUCHE

Haben Sie schon daran gedacht, einen

Künstler/Animator

anzustellen, der Ihre grossen und kleinen Gäste spielerisch zum

Malen und Modellieren

anleitet?

Sympathischer Künstler, 38, sucht Anstellung oder freie Mitarbeit in der Wintersaison 1993/94 in originellem Hotel im In- oder Ausland! Als ehemaliger Leistungssportler erteile ich Ihren Gästen auf Wunsch auch Schwimmunterricht in allen vier Lagen.

Angebote unter Chiffre 57903, hotel + touristik revue, 3001 Bern.

57903/367877

20jähriger sucht

Praktikumsstelle

an der Hotelréception ab Februar 1994, Hotelsekretariatsausbildung. Bilingue (F, D), E gute Kenntnisse.

Telefon 031 23 60 70

57901/367885

Cuisinier chinois

cherche emploi.

Chiffre 57895, hotel + touristik revue, 3001 Bern.

57895/132470

Österreicherin sucht für Wintersaison 1993/94 Stelle als

Hausdame/Gouvernante

Gebiet Graubünden/Samnaun.

Offerten an Chiffre 57934, hotel + touristik revue, 3001 Bern.

57934/368121

Chef de service (CH), 47, D, E, F, I, sucht Stelle als

Chef de service oder Chef de rang

per Oktober/November 1993 (Raum Zürich).

Offerten bitte an Chiffre 57906, hotel + touristik revue, 3001 Bern.

57906/313955

Employée de bureau avec bonnes connaissances de l'anglais et de l'allemand, **cherche place de réceptionniste**, pour saison hiver 1993/94. Nationalité Suisse.

Disponible dès 1er décembre.

Chiffre 57897 hotel + touristik revue, 3001 Bern.

57897/276456

Junges Mädchen

23 Jahre alt, Schweizerin, sucht eine Stelle als Stagiaire an Hotelréception, um die Deutschkenntnisse zu vertiefen (für ca. 1 Jahr), Eintritt 1. Oktober 1993. Schreiben unter Chiffre H 022-132168, an Publicitas, Postfach, 3540, 1002 Lausanne 2.

P 57807/44300

Schweizerin, 27, Hotelfachschulabschluss, D, E, F, EDV-Erfahrung, sucht eine Stelle als

Chef de service/ Betriebsassistentin

ab zirka Anfang Dezember 1993, Region Thun/Bern.

Offerten bitte an Chiffre 57900, hotel + touristik revue, 3001 Bern.

57900/367869

CH, 34, m

Barman mit Fähigkeitsausweis A sucht Stelle als Gerant. C 251-25207, an ofa Orell Füssli Werbe AG, Postfach 4638, 8022 Zürich.

C 57912/199176

Wir,

Hofa/Sefa und Koch

suchen für die kommende Wintersaison eine Stelle im Bündnerland, möglichst im selben Betrieb.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf! Telefon 033 54 84 64.

57834/31976

Wer braucht mich?

Österreicher, 47jährig, mit Niederlassung, sucht von zirka 10. Oktober bis zirka Ende November Aushilfsstelle als

Alleinkoch oder Chef de partie

Evtl. ab April '94 in Jahresstelle. Zimmer muss vermietet werden!

Angebote an: J. Krabath, Haus Isletta, 7050 Arosa, Telefon G. 081 31 12 13.

57869/359602

Studentin an der Schweizerischen Tourismusfachschule Siders, KV mit Berufspraxis, vielseitig, guten Sprachkenntnissen (D, F, E, Sp), sucht **Praktikums-Stelle**, ab sofort für 2 bis 4 Monate, in

Hotel Réception/ Administration

Telefon 01 784 23 94

57835/368113

Planist

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.**

57909/345458

Initiatives Ehepaar sucht neuen Wirkungskreis auf den 1. November oder Dezember 1993 als

Geschäftsführer

in Hotel, Restaurant oder Pension. Bevorzugt wird Luzern und Umgebung, Zürichsee oder Bündnerland.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage unter Chiffre 57765, hotel + touristik revue, 3001 Bern.

57765/367494

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

hotel + touristik revue Günstiger im Abonnement!

Name _____

Vorname _____

Beruf/Position _____

Strasse/Nr. _____

PLZ/Ort _____

Telefonnummer _____

Inland

Ausland (Landweg)

Ausland (Luftpost) Europa, Nahost

Ausland (Luftpost) Übersee

 Zutreffendes bitte ankreuzen

1/1 Jahr

 Fr. 110.- Fr. 146.- Fr. 200.- Fr. 279.-

1/2 Jahr

 Fr. 66.- Fr. 87.- Fr. 120.- Fr. 166.-

1/4 Jahr

 Fr. 35.- Fr. 48.- Fr. 66.- Fr. 92.-

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



Hotel Belvédère

C. + N. Graf CH-3823 Wengen Tel. 036 55 24 12 Telex 923 292

Echtes Jugendstilhotel von 1912, mit dem Komfort von heute. Erlebnisferien in eleganter Ambiance. 120 Betten, Apéro-Bar, Spezialitätenrestaurant «La Marjolaine», Play & Dance-Bar «Paradise», Bar-Billard-Saloon, grosse Aufenthaltsräume und Terrassen. Das Hotel, wo sich auch die Schweizer Ski-Nationalmannschaft wohlfühlt.

Wir suchen ab Wintersaison in unser junges Team:

Servicemitarbeiterin

mit Erfahrung, für A-la-carte-Restaurant.

Servicemitarbeiter/innen

in unseren gepflegten Speisesaal. Kein à la carte.

Bardamen

für die wunderschöne Hausbar «Apéro-Bar» und Play & Dance-Bar «Paradise».

Zimmermädchen/Näherin

für Etage und Hotellinerie.

Portier-Hausangestellter

Wir stellen uns junge, aufgestellte, deutschsprachige Mitarbeiter vor, die sich gerne von der schönen Ambiance anstecken lassen und die wahre Gastfreundschaft pflegen.

Wir bieten geregelte Arbeitszeit mit vielen Möglichkeiten zum Sporttreiben. Der Verantwortung entsprechende Entlohnung. Schöne Zimmer im Personalhaus mit Kabel-TV-Anschluss.

Bitte bewerben Sie sich mit Ihren Unterlagen und Foto an Familie Graf. Wir freuen uns darauf.

BERNER OBERLAND · SCHWEIZ
Wengen
1300-3454 m
Jungfrau

CARRIERE '93

Hotel
Laaxerhof
Unsere Zeit gehört Ihnen.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir ab Anfang Dezember 1993 noch folgende qualifizierte und aufgestellte Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen:

Réception: Praktikant/Praktikantin

Küche:
Chef de partie
Demi-chef tournant
Demi-chef saucier
Demi-chef entremetier
Demi-chef garde-manger
Commis garde-manger

Hotelrestaurant:
Serviceangestellte
Kellner

Stivetta:
Servicefachangestellte à la carte

Laaxerhofbar:
Bardame/Barman für Ablös und Hallenservice

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung an folgende Adresse:

Hotel Laaxerhof
A. & G. van Pelt, Dir.
7032 Laax/Graubünden



BEST WESTERN

SWISS HOTELS

57931/173266

hotel ***
edelweiss
engelberg



Wir suchen für die kommende Wintersaison (Mitte Dezember bis Mitte April 1994)

Betriebsassistent/in

Suchen Sie eine Herausforderung? Sie sind zuständig für die Bereiche Réception/Administration sowie Serviceüberwachung und -mitarbeit und unterstützen die Direktion.

Interessiert? Auf Ihre schriftliche Bewerbung freuen wir uns.

Hotel Edelweiss, Direktion
6390 Engelberg
Telefon 041 94 12 04

57999/10225

Ein Hotel
der Atlas Hotel AG



Soforthilfe in Notlagen
Spitalgasse 32 - 3011 BERN
PKK 12-1808-1

Anzeigenschluss:
Freitag, 17.00 Uhr



UNION

Lust auf Verantwortung?
Lust auf selbständiges Arbeiten?
Lust auf Vielseitigkeit und Flexibilität?

Dann sind Sie genau der richtige Nachfolger für mich als

PERSONALCHEF(IN)/ DIREKTIONSASSISTENT(IN)

Ihr Aufgabengebiet in unserem neu renovierten ****-Hotel im Zentrum von Luzern, mit 190 Betten, Bankettmöglichkeiten bis zu 1000 Personen, einem Restaurant und zwei Bars, umfasst neben der kompletten Personal-, Lohn- und Versicherungsadministration sowie der Betreuung unseres grössten-teils langjährigen Mitarbeiterstammes, auch Aufgaben im F&B-Bereich und der Kreditorenbuchhaltung.

Wir stellen uns einen versierten Administrationsfachmann mit Abschluss einer Hotelfachschule vor, der zusätzlich fundierte EDV-Kenntnisse nachweisen kann. Sollten wir Ihr Interesse geweckt haben und Sie nebenbei noch Engagement und Durchsetzungsvermögen mitbringen, dann richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen bitte an

Peter W. Arnold
oder
Direktion
Gottfried G. Näpfli

57926/23396

DERBY DAVOS DORF

CH-7260 Davos Dorf • Telefon 081 47 11 66 • Fax 081 46 46 38

Für die nächste Wintersaison ab zirka Mitte Dezember bis zirka Ende März suchen wir in unser traditionsreiches 120-Betten-****-Hotel noch folgende junge und motivierte Mitarbeiter/innen:

Empfang: **Réceptionist/in** D, E, F

mit Berufserfahrung von mind. 2 Jahren

Bar: **Bardame**
mit guten Fach- und Sprachkenntnissen
für unsere elegante Hausbar

Küche: **Chefs de partie**
Chef de grill, Tournant, Entremetier,
Garde-manger

Speisesaal: **Commis de cuisine**
Kellner

Kindergarten: **fröhliche, ideenreiche, liebe**
Kinderbetreuerin

Nebst den zahlreichen Sport-, Freizeit- und Erholungsmöglichkeiten im Ort bieten wir:

- gutes, freundliches Arbeitsklima in jungem Team
- den Leistungen entsprechende, gute Entlohnung
- auf Wunsch Kost und Logis im Hause.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Passfoto an

Derby Hotel Davos Dorf, z. H. Hans Rudolf Schmid, Dir.
7260 Davos Dorf, Telefon 081 47 11 66.

54223/8923



**TREFF-SICHER
IN DIE ZUKUNFT**

Wir sind ein führendes ****-Hotel im Sommer- und Wintersportort Engelberg. Mit unseren 128 Zimmern, 3 Restaurants, Seminar- und Kongressräumlichkeiten sind wir gleichzeitig das grösste Hotel im Ort. Motivation, Freundlichkeit und Teamgeist sind für uns keine Schlagworte, sondern einfach unsere Art, einen tollen Betrieb zu führen. Lust mitzumachen? Für die Wintersaison (zirka 15. Dezember 1993 bis 30. April 1994) suchen wir noch...

... für unsere moderne Réception mit EDV-Lösung verantwortungsbewusst und zuverlässigen

Night Auditor

... für unsere REGINA Café/Bar eine führungsstarke Persönlichkeit als

1. Chef de bar (w/m)

eine/n aufgestellte/n und belastbare/n

Barmaid/Barman
die Freude an einem lebhaften Betrieb haben

... für unser A-la-carte-Restaurant TITLIS sowie für den Frühstück- und Halbpensionsservice erfahrene

Servicefachangestellte (w/m)

die Freude daran haben, unsere Gäste zu verwöhnen

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.
Roland Odermatt, Direktor

57826/13134

Treff-Hotel Regina Titlis
6390 Engelberg
Telefon 041 94 28 28



Ein Hotel der
TREFF-HOTELS

HOTELS · FEWOTELS · FERIENDÖRFER

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.

Wir suchen:

im ****-Grand Hotel Quellenhof:

1 Chef-de-Réception-Stellvertreter

per sofort
der freundlich, sprachgewandt, initiativ und erfahren ist sowie sich freut,
unsere internationalen Gäste willkommen zu heissen.

2 Commis de cuisine

per sofort
die im Besitze einer B/C-Bewilligung sind.

1 Chef saucier

per 1. Oktober 1993

der sich als Köhner auf seinem Gebiet erweist, den Kochberuf liebt und sich
für ein längeres Engagement interessiert.

1 Commis de rang

per 1. Oktober 1993

der im Besitze einer B/C-Bewilligung ist.

1 Chef garde-manger

per 1. Dezember 1993 für 3 Monate
der fachliches Wissen mitbringt und teamfähig ist.

im ****-Grand Hotel Hof Ragaz:

2 Chefs de rang

per sofort

die im Besitze einer B/C-Bewilligung sind. Voraussetzung sind gute
Deutschkenntnisse sowie Berufserfahrung im gehobenen Service.

1 Serviceangestellte für Speiserestaurant Zollstube

per sofort

die Schweizerin oder im Besitze einer B/C-Bewilligung ist und die deutsche
Muttersprache beherrscht sowie Erfahrung im Service und gute
Umgangsformen hat.

3 Commis de cuisine

per 1. Dezember 1993

die im Besitze einer B/C-Bewilligung sind

IN GUTER LAUNE? - Frau Reidt freut sich auf
Ihre Bewerbungsunterlagen oder auf Ihren Anruf.

P 57880/349364

RESORT
GRANDHOTELS
BAD RAGAZ

CH-7310 BAD RAGAZ
DIREKTION 081 303 20 20

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.

57899/25265

Resort - Hotels - Sport - Medizin

sind die tragenden Säulen der Thermalbäder und Grand-Hotels in Bad Ragaz. Getreu der Strategie «gesund bleiben und gesund werden» sind die diversen Betriebe und vielseitigen Angebote ausgebaut und verstärkt worden. Die Grundlagen für eine erfolgreiche Zukunft sind gelegt.

Für dieses innovative Unternehmen mit ca. 650 Mitarbeitern suchen wir einen ausgewiesenen, unternehmerisch denkenden

Personalleiter(in)

welcher direkt dem VR-Delegierten untersteht und für die folgenden Hauptaufgaben verantwortlich zeichnet:

- Realisierung und Umsetzung einer aktiven Personalpolitik sowie Entwicklung einer langfristigen Personalstrategie
- Unterstützung und Beratung der Führungskräfte in allen personalrelevanten Belangen
- Beschaffung von qualifizierten Fachkräften und Kaderpersonal, Erfassung von Schlüsselpersonen für gezielte Förderung
- Ausbau und Überwachung der Personalentwicklung, Aus- und Weiterbildung
- Leitung der zentralen Personaladministration und fachliche Führung von vier Bereichspersonalchefs.

Diese Position verlangt nach einer kompetenten, integren Führungspersönlichkeit im Alter von ca. 35 bis 40 Jahren, welche über eine fundierte betriebswirtschaftliche Ausbildung, mehrjährige praktische Erfahrung und entsprechende Weiterbildung im Personalwesen sowie gute Kommunikationsfähigkeit in Deutsch und idealerweise Italienisch, Französisch oder Englisch verfügt. Integrationsfähigkeit, Durchsetzungsvermögen, Einfühlungsvermögen sowie Freude und Flair im Umgang mit Menschen sind weitere wichtige Voraussetzungen für die erfolgreiche Erfüllung dieser anspruchsvollen Aufgabe.

Interessenten, welche ein modernes Human Resources Management gestalten möchten, bitten wir um Zustellung ihrer kompletten Bewerbungsunterlagen mit handschriftlichem Begleitschreiben und Photo. Für vorgängige Auskünfte steht Herr T. Lüchinger gerne zur Verfügung. Wir garantieren eine vertrauliche Behandlung der Bewerbung.

P 57802/32-4000



T. Lüchinger Consult Unternehmensberatung, Kaderselektion
Untermythenweg 9, 6300 Zug
Telefon 042-31 65 53



Schweizerhof
PONTRESINA

120 Betten, Restaurant, Stuvetta, Bar, Fitnessraum mit Sauna, Dampfbad, Whirlpool.

Unser Erstklass-Hotel im Herzen von Pontresina sucht einen «guten Geist», der mithilfe, unseren Gästen weiterhin eine gemütliche Atmosphäre und einen Top-Service zu bieten.

Ihr Arbeitsplatz als

Gouvernante

in einem jungen und motivierten Führungsteam, das sich hohe Ziele gesetzt hat, bietet Ihnen viel Selbstständigkeit und der Verantwortung entsprechende Kompetenzen.

Folgende Voraussetzungen sollten Sie mitbringen:
- Lehre als Hofa und Berufserfahrung
- Liebe zum Detail
- Fremdsprachenkenntnisse
- Organisationstalent und die Fähigkeit, ein Team von zwölf Mitarbeitern zu führen.

Fühlen Sie sich angesprochen, dann setzen Sie sich mit uns in Verbindung.
Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder die Zusendung Ihrer Unterlagen.

Bernadette und Stephan Hinny
Direktion
Hotel Schweizerhof
7504 Pontresina
Telefon 082 6 01 31, Fax 082 6 79 88

57896/27936

Berghaus
Leiterli

Hotel + Restaurant
3776 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 WINTERBERGWELT 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!

0 57669/251810

DAVOS
Savoie-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.

57588/9406

«Die Pole der Alpen»
Saas-Fee
VERMUELT

METROPOL
GRAND HOTEL SAAS-FEE

Einmalige Gletscherwelt in Saas Fee ...
Wintersport bis auf 3600 m ü. M. ...
Erleben internationaler Kurortatmosphäre ...
Abwechslungsreiche Tätigkeit als ...

Chef de partie (CH/D/A)
Commis de cuisine (CH/D/A)

für Winter- und Sommersaison

Barmaids
für unser Metropol Night Life
für die Wintersaison

Möchten Sie in unserem jüngeren Team einen dieser abwechslungsreichen Posten übernehmen, melden Sie sich bitte bei uns!

Ursula und Hans Hess-Zurbriggen

member of
welcome swiss hotels

CH-3906 Saas-Fee P.O. Box
Telefon 028.57 10 01 Telefax 028.57 20 85

57891/29769

Meiler
Hotel***
Prau da Monis
Flims

Wir, ein modernes ***-Hotel mit 100 Betten, grosser Restauration, suchen auf die Wintersaison - aber auch in Jahresstille - tüchtige und zuverlässige Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

Réception: **1. Réceptionist**
D, E, F und wenn möglich I
Réceptionist
(Beginn 1. Oktober oder nach Vereinbarung)
Sous-chef

Küche: **Chef de partie/Tournant**

Restaurant: **Serviertochter/Kellner**

Etage/Lingerie: **Gouvernante**

Gerne erwarten wir Ihre kurzgefasste handschriftliche Offerte mit Foto, Zeugniskopien und Lohnforderung.
Oder rufen Sie uns einfach an und verlangen Sie

Herrn Gaudenz Meiler,
Telefon 081 39 01 71,
7017 Flims Dorf

GRAUBÜNDEN
Die Schweiz der Schweiz

57924/1109

**Anzeigenschluss:
Freitag, 17.00 Uhr**

Sunstar

Wo die Schweiz
am schönsten ist!

Hotels Davos

Um unseren zahlreichen Stamm- und Individualgästen einen unvergesslichen Sommerurlaub zu gewähren, suchen wir ab zirka 10. Dezember 1993 noch folgende Mitarbeiter:

Küche:	Chef saucier
	Chef garde-manger
	Chef restaurateur
	Commis de cuisine
Saal:	Weinkellner
	Saalkellner
Rôtisserie:	Chef de rang
	Demi-chef de rang
Bar:	Barkellner
	Barmaid
	(für unsere Hausbar im Hotel Sunstar ****)

Sie wollen sich weiterbilden, haben über Ihre Zukunft konkrete Vorstellungen, sind teamfähig, wollen in einem weltbekannten Wintersportort arbeiten, dann freut sich Herr Simon Jenny, Vizedirektor, auf Ihre Bewerbung und gibt Ihnen gerne telefonische Auskünfte.

DAVOS

Franz G. Meier, Direktor, 7270 Davos-Platz
Telefon (081) 44 12 41, Fax (081) 43 15 79

57819/9612



Wir eröffnen unser «Relais des Arts», das elegant renovierte A-la-carte-Restaurant mit einem originellen F & B-Konzept am 1. Oktober 1993 und suchen mit Eintritt Mitte September oder nach Übereinkunft

- eine erfahrene **Gastgeberin** für die **Serviceleitung** im Frühdienst
- eine fachlich versierte **Servicefachangestellte** als **Chef de rang**

Von der ersten Stunde an mit dabei sein können...
Mithelfen beim erfolgreichen Start dieses Lokals...
Interessiert? Dann senden Sie uns bitte Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto zuhanden
Kurt Altorfer, F & B-Manager.

57883/40819

365 Zimmer · 6 Restaurants · Bars · Clubs
Kongress-Center

HOTEL NOVA-PARK

- angegliedert an die weltweite
Penta International Hotelgruppe -
Badenerstr. 420 · 8040 Zürich · Tel. 01/491 22 22

MARCHÉ DE L'EMPLOI



HOTEL ALPAGE AMBASSADOR ★★★

Complexe hôtelier de 160 lits, restaurant de 120 places et terrasse, carnet 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

Serveur/euse maître d'hôtel

pour début automne 1993.

Jeunes et dynamiques.

Faire offres complètes manuscrites à:
Thierry Meyer,
Auberge de la Tonnelle,
1604 Puidoux.

57836/334456

MARCHÉ DE L'EMPLOI

HÔTEL job SSH

CONSEILS EN PERSONNEL

VOTRE SERVICE DE PLACEMENT FIXE OU TEMPORAIRE DANS L'HÔTELLERIE ET LA RESTAURATION

HÔTEL JOB SSH, Rue des Terreaux 10, case postale 377, 1000 Lausanne 9, tél. (021) 202 876/77

Société suisse des hôteliers

57312/64735

L'hôtel Royal Plaza, hôtel 5 étoiles de luxe, disposant de 163 chambres, 2 restaurants personnalisés, un lobby bar, le Duke's Bar, un room-service, des salles de banquets et un centre de conférences de 400 places, cherche pour entrée immédiate ou à convenir:

Réception
Assistant Concierge
Housekeeping
Portier d'étage, Couturière
Lingère, Lingère chimique
Bar
Serveuse de bar

Cuisine
Chef de partie, Demi-chef de partie
Demi-chef pâtissier, Commis de cuisine

Nous souhaitons engager des collaborateurs motivés, flexibles, ayant de l'expérience dans des postes similaires et désirant travailler au sein d'une jeune équipe.

Les personnes intéressées sont priées d'adresser leurs offres manuscrites avec CV et photo, ainsi qu'une copie de leurs certificats de travail à Mademoiselle Caroline Wolff, Chef du personnel. Seront pris en considération, les candidats de nationalité suisse ou titulaires d'un permis de séjour valable.

P 57911/44300

ROYAL PLAZA HOTEL - Grand-Rue 97 - 1820 Montreux
Tél. 021/963 51 31 - Parking à disposition

MOLINO

Ristorante

Pizzeria Tipico italiano

Ouverture prochaine d'une nouvelle Pizzeria à Thônex

A l'occasion de l'ouverture fin novembre d'un restaurant italien de 130 places assises et 70 en terrasse, nous recherchons

chef de cuisine et sous-chef
cuisiniers
pizzaiolo
personnel d'office
personnel de buffet
serveurs

Vous bénéficiez de quelques années d'expérience dans ce domaine et désirez collaborer au sein d'une équipe dynamique sous le label «Cucina Italiana», alors vous êtes la personne que nous recherchons. D'origine italienne ou espagnole en possession d'un permis B ou C valable serait un atout supplémentaire.

Nous vous offrons tous les avantages d'une grande entreprise.
Date d'entrée: 1ère quinzaine de novembre.

Ce challenge vous intéresse-t-il? Faites vos offres écrites avec curriculum vitae et copies de certificats au Grand Passage SA, Service du Personnel, case postale 344, 1211 Genève 3.

P 57801/44300

LE RICHEMOND

Genève

Hôtel de renom international, membre des Leading Hotels of the World et Relais & Châteaux, cherche pour entrée immédiate:

un Night-auditor

Nous demandons:

- expérience du travail de réceptionniste
- notions de comptabilité
- connaissances de l'informatique
- bilingue français/anglais.

Les candidats intéressés, Suisses ou avec un permis valable, sont priés d'adresser leurs offres manuscrites ainsi qu'une photo au:

Bureau du Personnel
Rue Adhmar Fabri, 8-10
1201 Genève

P 57857/13000

Le Beaufort, Hôtel de très haut standing, disposant de 65 chambres et suites, restaurants et banquets, ainsi que d'un emplacement exceptionnel au bord du lac de Neuchâtel, recherche pour son ouverture en octobre 1993

Chef de rang Commis de cuisine Portier de nuit Portier de jour Aide gouvernante

Les candidats de nationalité suisse ou titulaires d'un permis de travail valable, sont priés de faire leur offre avec photo et curriculum vitae au chef du personnel ou par téléphone au 038 25 37 35.

Hôtel Le Beaufort
1, Esplanade du Mont-Blanc
2001 Neuchâtel



LE BEAUFORT
NEUCHÂTEL

57826/336855

HÔTEL jobSSH

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

Holiday Inn®

LEYSIN SUISSE

L'Hôtel Holiday Inn ****, comprenant 115 chambres, 2 restaurants, 2 bars, un centre de congrès et banquets d'une capacité de 400 personnes, cinéma/auditorium de 200 places

recherche

une réceptionniste

jeune, dynamique, ayant un sens aigu des responsabilités et du contact avec la clientèle, parlant français et ayant de bonnes connaissances en anglais et allemand.

Entrée en service au 1er septembre ou à convenir.

Offres complètes avec CV et photo à envoyer à l'attention de la direction.

CH-1854 LEYSIN
Tel.: (4125) 34 27 91



Tx: 456 120
Fax: (4125) 34 24 24

57800/20699

DES EMPLOIS STABLES ET VARIÉS? C'EST AU BUFFET!

Nous cherchons
**UN (OU UNE) RESPONSABLE
ADMINISTRATIF**

MISSION
Faculté de traiter les diverses tâches inhérentes au Département du Service administratif du personnel (gestion des dossiers, paye et assurances)

CONDITIONS
- Bénéficiaire de quelques années de pratique dans la fonction personnelle
- connaissances des logiciels courants
- sens de l'organisation
- aisance dans les contacts
- Age souhaité 25-35 ans mais pas impératif.

NOUS OFFRONS
- un poste à responsabilité
- une activité variée et indépendante
- des conditions de travail agréables
- des outils informatiques performants.

Cette offre vous intéresse, envoyez votre dossier complet (lettre manuscrite, curriculum-vitae + photo, copies de certificats et références) à Alexandre Scheuchzer, case postale 1357, 1001 Lausanne.

P 57820/18430

BUFFET ↔
Lausanne
(021) 311 49 00

... Annonces par téléfax
031 46 23 95

Pressé?...



HOTELCONSULT



L'Institut hôtelier «César Ritz» au Bouveret Ecole hôtelière 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 57711/214400

INSTITUT HOTELIER «CESAR RITZ»
1897 LE BOUVERET, TELEPHONE 025 81 35 48

HOTEL DES TROIS ROIS

L'établissement comprenant une brasserie, une salle à manger et salles de banquets, cherche un

commis de cuisine

pour compléter sa petite brigade.

Nous souhaitons engager une personne motivée, prête à prendre des responsabilités.

Salaires en fonction de l'expérience. Possibilité de logement sur place.

N'hésitez pas à nous écrire ou téléphoner!

Hôtel Restaurant des Trois Rois,
rue du Temple 29, 2400 Le Locle,
téléphone 039 34 21 00.

57862/300110

INTERNATIONALER STELLENMARKT · MARCHÉ INTERNATIONAL DE L'EMPLOI

Schweizerisch geführtes Erstklasshotel in den kanadischen Rocky Mountains sucht auf

1. Dezember

1 Chef de partie 1 Pâtissier 2 Etagen-Gouvernanten

Falls Sie sich für ein Jahr Auslandsaufenthalt verpflichten können, senden Sie bitte Ihre Bewerbung (inkl. Telefonnummer) an das

Relais & Châteaux
Post Hotel
Box 69
Lake Louise, Alberta
TOL 1EO Canada

57769/198412



Die Nähe zum Gast ist unser Erfolg!

Mit 1200 Hotelzimmern in mehreren 3- und 4-Stern-Grosshotels in der Hauptstadt Berlin sind wir eine bedeutende Unternehmensgruppe mit stark expandierendem Charakter.

Für unser Hotel Berlin mit demnächst 700 Zimmern, dem grössten 4-Stern-Hotel von Berlin, suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung den

Hoteldirektor – General Manager

mit den Schwerpunkten Marketing/Sales, Inhouse sales, Motivation und kontinuierlichem Qualitätsstreben.

Gesucht wird für diese Aufgabe eine Persönlichkeit, die bereits schon mehrere Jahre als Hoteldirektor tätig war. Wir erwarten eine dynamische Person mit guten Kenntnissen im Uniform system of accounting und sehr guten Kenntnissen der englischen Sprache. Sie sollten mindestens 2-3 Stunden am Tag den direkten Gästekontakt pflegen und das Hotel nach Erstellung von Marketingplan und Budget zum Erfolg führen. Eine Hauptverwaltung unterstützt Sie in der Bewältigung Ihrer Aufgaben.

Wenn Sie sich von dieser Aufgabe angesprochen fühlen, richten Sie Ihre aussagefähigen Bewerbungsunterlagen mit tabellarischem Lebenslauf und Einkommenserwartungen an:

Blue Band Hotels Management GmbH, Unternehmensleitung,
Hardenbergstrasse 12, 10623 Berlin.

JAMAICA

FOOD & BEVERAGE MANAGER

Qualified experienced person able to control Food & Beverage Department and Restaurant for first class luxury hotel located in Jamaica.

Please send curriculum vitae with telephone number and references to:
Chiffre 57915, hotel + touristik revue, 3001 Bern.

57915/232912

JAMAICA

HOTEL ASSISTANT GENERAL MANAGER

Newly refurbished hotel on beautiful Caribbean island. Salary commensurate with experience. Permanent position.

Please send curriculum vitae with telephone number and references to:
Chiffre 57916, hotel + touristik revue, 3001 Bern.

57916/232912

G 57913/368059

FÜR UNSER MODERNES, NEUZEITLICHES HOTEL

suchen wir auf die kommende Wintersaison für unser junges, aufgestelltes Team

eine/n 1. Réceptionist/in

Sie sind bestens vertraut mit den Arbeiten an der Réception. Der Umgang mit unseren internationalen Gästen liegt Ihnen ebenso am Herzen wie die vielseitigen Arbeiten an einer modernen EDV-Anlage (FENNER). Sie korrespondieren und parlieren mühelos in Deutsch, Englisch und Französisch und stellen gerne Ihr Organisationstalent und Ihre Flexibilität unter Beweis.

Wir bieten Ihnen fortschrittliche Arbeitsbedingungen und ein angenehmes Arbeitsklima in unserem jungen Betrieb.

Interessiert - begeistert - überzeugt?

Darin erwarten wir gerne Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

HOTEL DAVOS FACE
Kurt Künzli, Direktor
Promenade 136
7260 Davos Dorf
Telefon 081 47 12 61

67/15/8931

Hotel Davos Face
72 60 Davos Dorf

★★★★★

HOTEL
LES SOURCES
DES ALPES

RESTAURANT LA MALVOISIE



RELAIS &
CHATEAUX

Zur Vervollständigung unseres Teams im kleinen, feinen ★★★★★-Hotel in den Walliser Alpen suchen wir folgende Mitarbeiter/innen:

Für unser Restaurant La Malvoisie

Chef pâtissier Chef de rang

und für unsere Piano-Bar
Commis de bar

Möchten Sie mithelfen, unsere anspruchsvollen Gäste mit Freude und Kreativität zu verwöhnen, so erwarten wir gerne Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.

Benno Welschen, Direktor
Hotel Les Sources des Alpes
3954 Leukerbad
Telefon 027 62 11 51, Telefax 027 61 35 33

57/869/20303

22 ZIMMER UND 8 SUITEN RESTAURANT BAR THERIAZENTRUM INNEN- UND AUSSENTHERMALBAD SCHÖNHEITS- UND COIFFEURSALON BOUTIQUE



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

57705/33012

Member of The Leading Hotels of Switzerland

Christiania hotels

3920 ZERMATT

Christiania Hotels Zermatt, Sporthotel ****

Für die kommende Wintersaison 1993/94 suchen wir noch folgende qualifizierte Mitarbeiter:

Réception:

Réceptionist (m/w) D, F, E

Küche:

**Chef pâtissier
Chef tournante
Commis de cuisine**

Restaurant/Saal:

Chef de service (D, F, E)

Saal-/Restaurantangestellte (m/w)

Barman/Barmaid (D, F, E) für Hotelbar/Dancing

Buffettochter

Etage:

Zimmermädchen (nur mit Bewilligung)

Portier (nur mit Bewilligung)

Hallenbad:

Bademeister/Kassier (mit Rettungsbrevet)

Sportanlagen, Schwimmbad und Fitnessraum stehen unserem Personal zur Verfügung. Für Unterkunft ist gesorgt.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Christiania Hotels

Direktor, Fam. K. Franzen, CH-3920 Zermatt, Telefon 028 19 07



Geheiztes Hallenbad 25 x 12m, Sauna - Massage - Tennis - Minigolf
Propr. Karl Franzen-Kummer,
Telefon Hotel 028 67 19 07, Garni 028 67 35 66
Telex 472 144 Chris, Telefax 028 67 26 35

57884/38948

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

Masseurin oder Masseur

(auf eigene Rechnung)

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

57740/38814



ZOLLSTUBE

DORFBEIZ

IM GRAND HOTEL HOF RAGAZ

7310 Bad Ragaz

Unser jetziger Stelleninhaber macht sich selbstständig.

Wir suchen per 1. November 1993 einen

Chef de partie/Alleinkoch

der zusammen mit einem Commis die hohe Qualität der Küche dieses populären Speiserestaurants aufrechterhält.

Sind Sie jung, ehrgeizig, kreativ und an selbstständiges Arbeiten gewohnt?

Dann sind Sie unser Mann!

Frau Reidt freut sich auf Ihre Bewerbungsunterlagen oder auf Ihren Anruf.

Telefon 081 303 20 20

P 57885/48364



Der nächste Winter kommt bestimmt!

Für unser familienfreundliches 150-Betten-Hotel suchen wir auf die kommende Wintersaison zur Verstärkung unseres Teams noch folgende Mitarbeiter

– **Servicemitarbeiterin**
– **Servicemitarbeiterin**
(Barablösung)

Fühlen Sie sich angesprochen, so senden Sie noch heute Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto. Wir freuen uns, von Ihnen zu hören.

Familie J. Trepp
Hotel Pisch, 7270 Davos Platz
Telefon 081 43 55 13

57907/9431

Hotel Restaurant

**Plattenhof
Zürich**

8028 Zürich
Zürichbergstrasse 19
Telefon 01 251 19 10
Telefax 01 251 19 11

Für sofortigen Eintritt oder nach Übereinkunft suchen wir

Réceptionspraktikantin
(D, F, E, I)

Kochaushilfe für Anfang September

Hilfskoch

Servicemitarbeiter/in Sa/So frei

Zürich-Restaurant Plattenhof,
Zürichbergstrasse 19,
8028 Zürich, Telefon 01 251 19 10.

57933/40860

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
– Küchenenerfahrung (wenn möglich)

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit sämtlichen Unterlagen an: INTERHOTEL MANAGEMENT AG, 6363 Függen, Discretion zugesichert

57659/280208



Bergün

**Touristik-Angestellte/r
als Direktionsassistent/in
im Verkehrsbüro**

Möchten Sie in einem bekannten Ferienort arbeiten? Sie werden bei uns eine interessante Aufgabe mit Abwechslung finden.

Ein junges, dynamisches Team verlangt viel Einsatz, neue Ideen, Spass an der Arbeit und Freude an selbständiger Arbeitsgestaltung.

Welche Persönlichkeit mit kaufmännischer Erfahrung und Freude am Kundenkontakt möchte sich so bald wie möglich bei uns sehen lassen?

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Verkehrsverein, 7482 Bergün
Verkehrsdirektor Ernst Weibel, Telefon 081 73 11 52

P 57918/18356

HOTEL GARNI RESTAURANT CORVATSCH

St. Moritz

Sie sind eine charmante, selbständige und sprachgewandte Frau mit kaufmännischer Ausbildung und hätten Freude, an einer lebhaften Hotelréception im schönsten Ferienparadies der Schweiz tätig zu sein.

Wir sind eine kleine, erfolgreiche Familienunternehmung (★★★-Hotel und Restaurant) im Herzen von St. Moritz Bad und haben auf kommenden Winter (ab Anfang Dezember)

eine Réceptionsstelle

neu zu besetzen.

Die Position erfordert Geschick im Umgang mit einer internationalen Gästeschar, gute Kenntnisse der anfallenden administrativen Arbeiten (EDV-Kenntnisse von Vorteil) sowie ein gewisses Flair für Sprachen (D, I, E).

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Gerne würden wir Sie kennenlernen, um uns mit Ihnen persönlich über diese Jahres- oder Saisonstelle zu unterhalten.

Rufen Sie uns an unter Telefon 082 3 74 75 und verlangen Sie Frau Daniela Aerni.

57825/33689

An alle Berufsleute aus dem Gastgewerbe

Sind Sie...

auf der Suche nach einer guten Stelle im Gastgewerbe?

Möchten Sie...

einmal ganz unverbindlich mit erfahrenen Fachleuten über Ihre Karrierepläne im Gastgewerbe reden?

Wüssten Sie gern...

wie man Chancen und Talente im Gastgewerbe besser nutzen kann?

**Dafür gibt es eine spezialisierte
Beratungs- und Vermittlungsstelle:**

HOTEL *job* SHV
PERSONALBERATUNG

HOTEL JOB SHV mit Büros in Bern und Lausanne ist eine erfolgreiche und vielgenutzte Dienstleistung des Schweizer Hotelier-Vereins.

Der kostenlose Beratungs- und Stellenvermittlungsservice für feste Stellen, Wiedereinstieg, Express-Vermittlung und Temporäreinsätze wird Angestellten kostenlos angeboten.

Jede Bewerbung wird an verschiedene Betriebe geschickt. Wer also frühzeitig sucht, hat die grössere Chance, mehrere Angebote zu erhalten und kann dadurch sorgfältiger planen.

Nutzen Sie diesen professionellen Service des SHV. Denn mit HOTEL JOB SHV kostet Sie eine gute Stelle höchstens eine Briefmarke.

Verlangen Sie weitere Unterlagen per Fax, Telefon oder Post.

HOTEL JOB SHV
Monbijoustrasse 130
Postfach
CH-3001 Bern
Tel. 031 507 333
Fax 031 507 334

Bitte senden Sie mir das Bewerbungsformular für

- Kaderstellen und Führungskräfte
- Fachpersonal
- Temporär-Einsätze

Ich erwarte Ihren Anruf auf die Nummer
0 / _____

Vorname: _____

Name: _____

Strasse/Nr.: _____

PLZ/Ort: _____