

Zeitschrift: Hotel- + Touristik-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 101 (1993)
Heft: 41

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>

mit 172
Stellenangeboten

hotel + touristik revue

Die Fachzeitung für
HOTELLERIE, GASTRONOMIE, TOURISMUS UND FREIZEIT

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

HOTEL·TOURISMUS

Vielliegen 5
Flugmeilen werden in den USA zu einer neuen Art Geldmittel. Treue Hotelgäste verdienen so Flüge beim Liegen.

«Best of the Alps» 7
Die Vertreter der Alpenregion machten den Amerikanern den europäischen Schnee schmackhaft.

F & B·TECHNIK

Zerstörte Gasthäuser 13
Erst durch die Unwetterkatastrophe in Brig wird wieder bewusst wie wichtig Gasthäuser für eine Stadt sind.

Finanzierungsvarianten 14
Immer neue und noch günstigere Finanzierungsvarianten werden für Immobilien geboten.

TOURISTIK·REISEN

Verkehrsbüros verärgert 13
31 ausländische Verkehrsbüros gibt es in der Schweiz. Ihre Vereinigung ist über den TTW Montreux verärgert.

Rotes Meer 21
Bade-Resorts am Roten Meer liegen zwar in Ägypten, sind aber weit abseits. Ihre Separatvermarktung lohnt sich.

HOTEL·TOURISME

Tourisme en mutation 25
Des expertstouristiques l'affirment: pas de réelle crise économique pour la branche, mais d'importantes réformes.

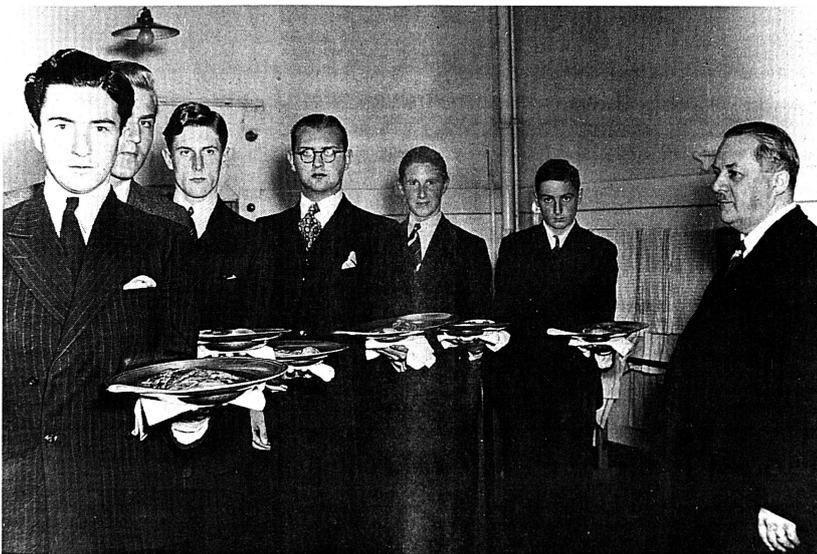
Eldorado asiatische 26
L'Asie a un potentiel énorme pour le tourisme. C'est le moment d'y faire sa promotion, la région lémanique l'a compris!

SHV·SSH·SSA

100. Geburtstag 27
Jubiläum für das Hotel Beau-Site in Saas-Fee: Seit 100 Jahren am «Ende der Welt».

Keine Bildungslücke 27
Eine kontinuierliche Weiterbildung ist wichtig. Entsprechend gross ist das Angebot des SHV.

EHL SSH Lausanne



Kaderschmiede für Hoteliers

Im Rahmen der 100-Jahrfeier trafen sich mehrere Hundert «Ehemalige» der SHV-Hotelfachschule Lausanne. Nostalgische Erinnerungen wurden geweckt. «Noch

Anfang der 60er Jahre mussten wir mit steifer Hemdbrust und steifem Kragen antreten», erzählten die Älteren unter den «Anciens». Ordentlich geschneitelt und

unter der strengen Aufsicht des hochgeschätzten Monsieur Michel, Professeur de Service begann so manche berühmte Hotelierkarriere. (Foto: EHL) Page 9

Nouvo quartiere, Locarno

Ein Erholungsraum von Öllache bedroht

In den Locarneser Hotels wird mit steigendem Wasser gerechnet. Türen, Luftschächte und Tiefgaragen sind abgedichtet und meterhohe Mauern zum Schutz erstellt. Im Vergleich zu Brig halten sich bis jetzt die Schäden in Grenzen, abgesehen vom Ölschaden im Hotel Arcadia.

mit nicht genug: Aus bis jetzt nicht geklärten Gründen liefen die rund 46 000 Liter Öl aus dem Heizungstank. «Da noch alles unter Wasser steht, kann ich bis jetzt nur eine gigantische Öllache sehen», sagt Lappert, dessen mit Öl getränkte Mauern einen immer penetranteren Geruch annehmen. Dieser breitet sich mehr und mehr auf das ganze Locarneser Nuovo quartiere aus. «Bis jetzt

weiss man noch nicht, wie und ob das Gebäude noch zu retten ist, das heisst ob der Geruch je wieder aus dem Mauerwerk entfernt werden kann», erklärt Lappert.

Durch Brig vorgewarnt

Im Vergleich dazu sind reine Wassererschäden bloss eine noch Bagatelle. Aus dem Kursaal von Locarno, der mit Metallplatten und Silikon rundum versiegelt und durch eine in den letzten Tagen erstellte Mauer geschützt ist, pumpen Maschinen 8000 Liter pro Minute. «Durch die Katastrophe in Brig waren wir vorgewarnt und das Wasser stieg langsam», erklärt Paolo Brunetti, Direktor des Verkehrsvereins Locarno und Delegierter des Verwaltungsrates der Casino Locarno Betriebe.

Hans Leu, vom Hotel Giardino in Ascona hat seine Reception auf die Strasse versetzt und bringt die Gäste über einen Steg trockenen Fusses bis zum Haupteingang. Zwischen dem voll besetzten Hotel und dem Personalhaus herrscht reger Fährverkehr. Im Namen waschechter Erlebnisgastronomie bietet Leu seinen Gästen «Venedig» an und erklärt dazu schmunzelnd: «Wir haben nicht einmal unsere Preise erhöht.» Seite 3

Nach der Erholung die kalte Dusche

«Eigentlich hatten wir uns Ende Juli logiernächtlich bereits wieder erholt und wären auf Ende Jahr mit 1992 gleichgezogen», meint Eugenio Foglia, Direktor des EnteTicinense, «doch nun ist uns mit dem Regen der wichtigste Monat im Jahr, der September, durchgefallen.» Das einzige Tourismusgeschäft, das nicht unter Regen und Hochwasser leidet, ist das Gruppengeschäft. Doch die Individualtouristen-Ankünfte und das schweizerische Herbstferiengeschäft sind buchstäblich baden gegangen.

SILVIA PFENNIGER

Für Roland Lappert, Generaldirektor Treff-Hotels Schweiz und Direktor des Hotels Arcadia, kam die Überschwemmung nicht unerwartet. «Ich hatte sogar die Pro Secours-Wachleute aufgebeten, die um drei Uhr morgens Alarm schlugen, aber Polizei und Feuerwehr trafen erst gegen Morgen ein», erzählt Lappert. Im 180-Betten-Vier-Stern-Hotel aus den 80er Jahren war eine Schleuse bei der Garage zu niedrig und die Katastrophe nahm ihren Lauf.

46 000 Liter Öl ausgelaufen
Keller, Lager, Wäscherei und die Restaurants stehen unter Wasser. Doch da-

Rüesch International

Geldtransfers nicht nur für Hoteliers

Die Überweisung der amerikanischen Gästegruppe, die im August dar, ist immer noch nicht eingetroffen. Wo ist das Geld wohl wieder steckengeblieben? - Um die effiziente Abwicklung solcher Geldtransfers im Ausland kümmern sich neben den Banken vermehrt auch andere Institutionen. Eine der Pioniere auf diesem Gebiet ist die Rüesch International. Immerhin 40 Prozent des Umsatzes von über einer Milliarde Dollar entfallen auf den Reisesektor. Gemessen an der Anzahl Kunden stellt das Reisebusiness sogar mehr als die Hälfte. Rüesch International ist mit ihren Konten bereits in 27 Ländern vertreten und hat dieses Jahr auch in Zürich die erste europäische Niederlassung eröffnet. Seite 2

Italien

Luxus-Hotellerie: Krieg der Sterne

Ändert in Italien nicht schleunigst die umsatzsteuerbezogene Diskriminierung der Fünfstern-Hotels gegenüber dem Rest der Beherbergungsindustrie, riskiert das bekannte Touristenland, ab 1994 ohne ein einziges Luxus- oder Fünfstern-Hotel zu bleiben! Italiens 5-Stern-Hotels bezahlen nämlich 19 statt 9 Prozent Umsatzsteuern. Es handelt sich immerhin um 85 Luxushäuser, die sich «autodeklassieren» möchten, um die dadurch erreichte 10prozentige Steuerersparnis geradewegs der Kundschaft gutzuschreiben. Zwar würde das Landesimage der Destination Italien stark leiden, aber die Hoteliers rechnen mit einer Zunahme der Marktnähe ihrer Häuser. Seite 13

Entretien des chambres

Utiliser des sociétés de sous-traitance?

A l'instar de l'économie en général, l'hôtellerie helvétique traverse une période de vaches maigres. Plus que jamais, les taux d'occupation fluctuent, parfois même brutalement. Au niveau du personnel, ce phénomène incessant d'oscillations provoque en alternance des phases de sous-effectifs et de surcapacité. C'est fâcheux, surtout pour les hôtels pris à la gorge par une masse salariale trop importante. Ainsi, employer une équipe de femmes de chambres coûte cher. Il existe des solutions pour rationaliser l'exploitation et optimiser la rentabilité de la main-d'oeuvre. L'une d'elles consiste à louer les services d'entreprises de nettoyage spécialisées pour l'entretien des chambres. Page 23

Statt selber kaufen und waschen Hotelwaschen «leasen»!



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

Ein Unternehmen der **hantaco**-Gruppe
31396/179590

Rosenthal
für die Gastronomie
CH und FL exklusiv bei:

Sternegg
Sternegg AG
Silberwarenfabrik
8201 Schaffhausen
Tel. 053-25 12 91
Fax 24 80 94

Suisse romande:
M. Feissel
St-Leger/Vivay
Tel. (021) 943 57 30

Showroom: 8003 Zürich
Messestr. 10
Tel. 01-2 42 32 88

keys Sales/Marketing
Software vereinfacht
Ihr Gastromarketing.

Verlangen Sie eine
Demonstration von keys
Sales/Marketing.
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

Rüesch International

Discount-Wechsler erobert die Reisewelt

Wer Zahlungen in fremder Währung zu leisten hat, macht das über seine Hausbank. Man erledigt dies häufig in Unkenntnis allfälliger Alternativen. Eine solche wäre die Rüesch International, ein amerikanisches Devisenhandelsunternehmen, welches diesen Frühling am Schipfe 7 in Zürich ihre erste europäische Niederlassung eröffnete.

CLAUDE CHATELAIN

Folgendes fiktives Beispiel: Ein Hotel in Zürich schuldet einem Reisebüro in New York die Kommission in Höhe von 150 Franken. Man schickt einen Bankscheck, natürlich von seiner Hausbank. Der Travel Agent in Manhattan bringt diesen Scheck zu seiner Bank, zum Beispiel Citibank, die den Scheck darauf «for collection» zurück in die Schweiz schickt. Bis der Betrag dem Konto zugeschrieben wird, vergehen mindestens vier Wochen. Natürlich müsste die «collection» weit schneller erledigt werden können. Es ist aber kein Geheimnis, dass die amerikanischen Banken, erstens, das Geld bewusst möglichst lange zinsfrei behalten und zweitens, in Sachen Effizienz nicht gerade muster-

haft arbeiten. Hinzu kommt, dass für die «collection» satte Gebühren erhoben und kaum die vorteilhaftesten Wechselkurse herangezogen werden. Vielleicht wird das Hotel in Zürich seine Hausbank anweisen, den Scheck auf eine amerikanische Bank, also die Korrespondenzbank, zu ziehen. Dann hat man aber immer noch keine Gewähr, dass der Scheck mit einer «Routing-Number» versehen und am Clearing-System der amerikanischen Banken angeschlossen ist. In solchen Fällen wird der Scheck wie ein ausländischer behandelt und ebenfalls «for collection» zurückgeschickt. Schliesslich gibts noch die Möglichkeit der Textüberweisung. Aber auch hier werden oft beträchtliche Gebühren erhoben und nicht immer marktgerechte Kursberechnungen angestellt. Die Gebühren sind vor allem dann horrend, wenn es sich um kleinere Beträge handelt, wie etwa bei Reisebürokommissionen.

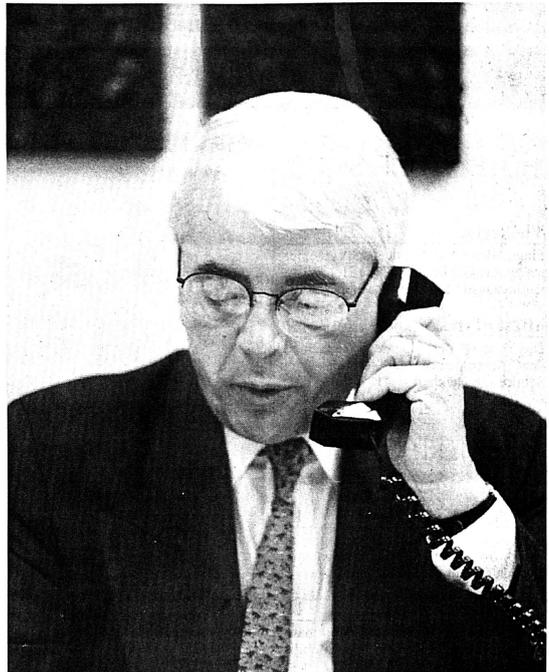
Rüesch hilft weiter

Ein konkretes Beispiel: Wenn der Verfasser dieser Zeilen von seinem Konto bei der Volksbank in Bern eine Überweisung aufs Konto der United Jersey Bank veranlasst, belastet die Volksbank eine Gebühr von 5 Franken, die UJB hingegen eine solche von 25 Dollar, unabhängig der Höhe des Betrages.

Für solche Fälle bietet die Rüesch AG Devisenhandel ihre Dienste an. Ein Devisen- und Notenhandelsunternehmen mit Niederlassungen in Zürich, New York, Washington, Boston, Los Angeles, Chicago und Atlanta, welches Fremdwährungsschecks umwechselt, telegrafische Überweisungen in fremder Währung vornimmt, Reiseschecks in sieben Währungen herausgibt, Fremdwährungs-Termingeschäfte abschliesst und Marktinformationen über die neuesten Entwicklungen auf dem internationalen Devisenmarkt liefert.

Keine Konkurrenz zu Banken

Rüesch AG ist keine Bank, spezialisiert sich aber auf einen Geschäftsbereich, der üblicherweise von Banken erledigt wird. Inhaber *Otto J. Rüesch* sieht sich jedoch nicht als Konkurrenz zu den konventionellen Geldhäusern. «Die Banken sind interessiert an den Kundenkonten. Wir führen keine Konten. Wir sind nur am Devisengeschäft interessiert» Seine Spezialisierung geht soweit, die Zahlungsgewohnheiten seiner Kunden im Computer zu erfassen. Anhand solcher Kundenprofile vermag man künftige Transaktionen zu antizipieren und sich entsprechend einzustellen. Und weil sich Rüesch einzig aufs Geldwechsellgeschäft konzentriert, vermag er Marktschwankungen optimal auszunützen und Kosten einzu-



Otto J. Rüesch, Präsident der Rüesch International Inc. Foto: Claude Chatelain

«Maastrich ist tot – für die nächsten Jahre»

Herr Rüesch, 1980 haben Sie in den USA die Rüesch International Inc. gegründet und mit der Zeit sieben Niederlassungen eröffnet. Es dauerte aber 13 Jahre, bis sie nach Europa kamen. Warum so lange?
Hätte mir jemand vor fünf Jahren prophezeit, ich würde in der Schweiz ein Devisengeschäft eröffnen, hätte ich ihn ausgelacht. Ich war der Meinung, die Schweizer Banken würden derlei Geschäfte bestens erledigen. In der Tat waren es aber die Schweizer Hoteliers, die uns kannten und uns bat, in der Schweiz dasselbe zu tun wie in den USA.

Wo eröffnen Sie weitere Zentralen?
Im Februar 1994 eröffnen wir eine Niederlassung in London. Im 1995 dann in Paris und Frankfurt. In jedem Land Europas besteht Bedarf für ein Unternehmen wie wir es sind.

Auch wenn «Maastrich» realisiert wird?
Vor ein paar Jahren hätte ich Ihnen die Frage mit nein beantwortet. Mit der ganzen Entwicklung der EG gingen wir

davon aus, dass nach einigen Jahren die Schweiz dazugehört. Nach meiner Ansicht ist das Maastricht-Abkommen tot – für die nächsten 10 bis 15 Jahre.

Sie sagen, Rüesch International bietet bessere Kurse als die Banken. Können Sie Ihren Kursvorteil quantifizieren?
Das ist schwierig. Ich will nicht behaupten in allen Fällen günstiger zu sein. Es gibt Banken, die sich wehren und die Kursmarge verringern. Sobald sie sich wieder sicherer fühlen und den Kunden auf sicher glauben, gehen sie mit der Marge wieder hoch. Den einzigen Ratschlag, den ich Ihren Lesern mitgeben möchte: Den Kurs bei jeder Zahlung vergleichen.

Wenn ein Tour Operator 250 000 französische Francs nach Paris überweisen will, gibt er seiner Bank den entsprechenden Auftrag. Nach typischer schweizerischer Mentalität fragt man nicht einmal nach dem Kurs und – noch schlimmer – der Kurs wird nicht verglichen. Das System der gleichen Wechselkurse ist abgeschafft worden. Es ist den einzelnen Instituten überlassen, welchen Kurs anzuwenden.

Sie meinen Tour Operatoren hätten auf dem Feld der Wechselgeschäfte noch einiges zu lernen?
Wir geben hier in den USA zusammen mit Swissair und dem Swiss National Tourist Office Seminare für Reisebüroleute, wo wir die verschiedenen Möglichkeiten der Absicherungsgeschäfte darlegen. Eine der grössten Dummheiten ist, wenn ein Tour Operator von - zum Beispiel - deutschen Anbietern Preise in Schweizer Franken verlangt. Man denkt nicht daran, dass der Deutsche die Kursverschiebung einkalkuliert.

Wir waren in Kontakt mit einem amerikanischen Tour Operator, der in England eine Konferenz organisierte. Da wollte er die Offerte in US-Dollar haben. Wir haben ihm dann empfohlen, einen Preis in US-Dollar und in Pfund zu verlangen. Die Differenz war 12 Prozent.
Man darf das den Engländern nicht übernehmen, schliesslich wollten sie sich absichern. Besser ist aber, man sichert sich selber ab.

Interview: Claude Chatelain

sparen, was sich schliesslich für den Kunden in geringeren Gebühren und besseren Kursen niederschlägt.

Hauptkunde: Reisebranche

40 Prozent des Umsatzes von über einer Milliarde Dollar entfallen auf den Reise-sektor. Gemessen an der Anzahl Kunden stellt indessen das Travel-Business mehr als die Hälfte. So werden sämtliche Kommissionszahlungen der weltweit verstreuten Best Western Hotels über Rüesch beglichen. Ritz-Carlton, Hospitality Franchise System, Novotel und Mövenpick sind weitere Rüesch-Kunden. Besonders die Niederlassung in Zürich, die im Frühling eröffnet wurde, konzentriert sich schweremässig auf den Reiseverkehr. In den USA hingegen reicht der Kundenkreis von Industrieunternehmen, über UNO-Organisationen, Botschaften, Universitäten, Banken bis zu Privatpersonen.

Neben dem Kursvorteil und den tieferen Gebühren erweist sich die Geschwindigkeit der Übermittlung mindestens ebenso wichtig. Auch bei telegraphischen

Überweisungen von einer Bank zur anderen kann es mehrere Tage, manchmal bis zu einer Woche dauern, ehe der Betrag gutgeschrieben wird. Bei Rüesch soll es nicht länger als zwei Tage dauern. Die verhältnismässig bescheidene Grösse, die Überblickbarkeit und vor allem die Spezialisierung ermöglicht es diesem Unternehmen, mit ihren Konten in 27 Ländern weit schneller und kostengünstiger zu arbeiten.

Rüesch nennt folgendes konkretes Beispiel: ein Schweizer Travel Agent betreibt Charterflüge nach Rumänien. Oft wollen nun die Rumänen in US-Dollar bezahlt werden. Eine Bank würde die Überweisung über New York vollziehen. Wird der Auftrag aber von Rüesch durchgeführt, spart man nach Rüesch rund zehn Tage. Die Niederlassung Zürich faxt den Auftrag ins Headoffice in Washington. Dort wird die Überweisung von der amerikanischen Bank auf das Dollarkonto der rumänischen Bank mit Sitz in den USA getätigt. Zwei Tage später haben die Rumänen das Geld.

SWISSORAMA

Graubünden

Auch wenn die grösste Privatbahn der Schweiz in eine arge finanzielle Klemme geraten ist – nicht zuletzt weil der Bund das Budget um 24 Millionen Franken gekürzt hat, so fehlt es bei der **Rhätischen Bahn** wenigstens nicht an guten Ideen.

Jüngstes Beispiel: Unter Mithilfe von Sponsoren wie der Brauerei Calanda Haldengut wurde ein **neuer Gesellschaftswagen** geschaffen, die «Stiva retica» – eine rollende Bündnerstube. Ihr Inneres ist gediegen mit Föhrenholz aus-

gestaltet. Bar, Stammisch und gemütliche Vierer-Tische eignen sich bestens für Geschäftsausflüge, Hochzeiten oder Geburtstagsreisen. 400.000 Franken wurden in den Umbau eines Erstklass-Waggons aus den zwanziger Jahren in eine rollende Bündner Stube investiert, in der man, umsofort vor einer charmannten Hostesse, gemütlich und stilecht durch die Landschaft reisen kann.

Es gibt in der «Stiva retica» Bier vom Fass, Wein aus der Bündner Herrschaft und natürlich auch jede Menge Essbares. Ordern kann man dieses originelle Transportmittel bei der Rhätia Incoming, dem Reiseveranstalter der Rhätischen Bahn. **FS**

Wallis

Der frühere **Direktor der Luftseilbahnen Crans-Montana SA**, der im vergangenen Jahr **frühtlos entlassen** wurde, ist nun vom Kreisgericht in Siders zu drei Jahren Gefängnis verurteilt worden. Er wurde der Veruntreuung von 414'000 Franken und der Urkundenfälschung als schuldig befunden. Der Direktor gab damals an, das Geld für Aktienkäufe verwendet zu haben. In Wirklichkeit hat er das Geld in den Nachtlokalen von Crans-Montana verbraucht. Offenbar begann der Angeklagte nach dem plötzlichen

Tod seiner 14-jährigen Tochter zu trinken. Die Verteidigung plädierte deshalb auf eine bedingte Gefängnisstrafe mit einer Einweisung in eine Trinkerheilanstalt. **GER**

*

Zwei sich konkurrierende, touristisch interessante **Mammutveranstaltungen** sorgen im Wallis gegenwärtig für Gesprächsstoff. Zum einen möchte ein Initiativkomitee um **Raymond Loretan**, Parteisekretär der CVP Schweiz, in Sitten die **Landesausstellung im Jahr 2000** durchführen. Zum andern hat das kantonale Volkswirtschaftsdepartement die Ausarbeitung einer **Olympiakandidatur** in Auftrag gegeben. Angestrebt wird die Durchführung der olympischen Winterspiele im Jahr 2002. Eine erste Machbarkeitsstudie kommt zu einem positiven Ergebnis:

Demnach würden die einzelnen Wettkämpfe auf den ganzen Kanton verteilt. Die notwendigen Infrastrukturanlagen sind weitgehend vorhanden. Die Kosten werden auf rund eine Milliarde Franken geschätzt. An der Stadt Sitten und der Kantonsregierung ist es nun, sich im nächsten Schritt für eine der beiden Grossveranstaltungen zu entscheiden und die entsprechende Kandidatur vorzubereiten. **GER**

Berner Mittelland

Schneller als vorgesehen soll in Bern die **neue S-Bahn-Station Ausserhofligna** realisiert werden. Der ursprünglich für die Jahre 1997 bis 1999 geplante Bau wird nun bereits im November vor den Grossen Rat und im kommenden Frühjahr vors Volk kommen. Im Idealfall könnte also bereits im Herbst 94 mit den Arbeiten begonnen werden. Der 25-Millionen-Bau soll der Bauwirtschaft Impulse geben und das Rückgrat für einen der drei städtischen Entwicklungsschwerpunkte bilden. **MLG**

*

Endlich ist «**Mister Stadt Bern**» Verkehrsdirektor **Walter Rösli**, auch wirklich ein Stadtberner: Nach langen Jahren «Exil» in Worbladen zügelte der gebürtige Bümplizer Rösli mit seiner Familie nun in die Berner Elfenau. Dabei ist das neue Domizil der Rösli kein geringeres als die wunderschöne Orangerie der Stadtgärtnerei, wo übrigens auch alt Gemeinderat **Marco Albisetti** logiert. **MLG**

Berner Oberland

Das Romantik Hotel Schwefelbergbad am Fusse des Ganttrich war kaum der

einzigste touristische Betrieb, der diesen Sommer **Ärger mit der PTT** hatte. Der gelbe Riese stellt mit einem Postauto durchs Schwarzenburgerland die einzige öffentliche Verkehrsverbindung ins abgelegene gelegene Hotel auf 1 400 Metern über Meer, und wie an so vielen anderen Orten in der Schweiz wurde auch diese Strecke per Fahrplanwechsel generell fünf Franken teurer. **Ami und Heribert Meier-Weiss**, Besitzer- und Direktions-ehepaar im Schwefelbergbad, reagierten prompt. Wer im Vier-Stern-Betrieb einkehrt und mit dem Postauto angereist ist, bekommt den ärgerlichen Fünfliber vergütet. **PG**

*

Die Gemeinde **Hasliberg** erhält nicht nur ein neues Reka-Zentrum, sondern auch ein **neues Hotel**. Kürzlich hat nämlich die Gemeindeversammlung die Überbauungsordnung für einen Neubau des Hotel Viktoria am Ausgangspunkt des Hasliberger Skigebietes Hasliberg-Reuti oppositionslos genehmigt. Nachdem anders als im Falle Reka diesmal wohl keine Einsprachen von auswärtigen Chaletbesitzern das Projekt verzögern werden, kann mit dem Abbruch des alten Hotel Viktoria und der Inangriffnahme des Neubaus bereits im kommenden Jahr gerechnet werden. **PG**

Le Roi des R.O.I's

Ein R.O.I von 3-5 Monaten ist mit **PREVAL** die Regel.
Einmalige Investition: zirkfr. 2500.-
Sparpotential/Jahr: 5-10000.- Franken
PREVAL Wasser- und Energiespar-Einsätze.
Ökologie auf die sympathische Art.
Fax: 056 45 49 31
Tel. 056 45 65 63
INT. EXE ECO-Produkte,
5312 Döttingen

95919/964037

Überschwemmungskatastrophe Wallis

Spätfolgen für Briger Tourismus

Der Stockalperweg über den Simplonpass wurde durch die Unwetter von Ende September schwer beschädigt. Wiederinstandstellungsarbeiten im Rahmen von 250 000 Franken und die Einrichtung des Museums in Simplondorf verschieben die Eröffnung der Wegstrecke bis nach Gondo in den nächsten Sommer hinaus.

BETTINA MUTTER

Die Stiftung Simplon - Ecomuseum & Passwege realisierte gemeinsam mit dem Inventar historischer Verkehrswege der Schweiz (IVS) ein ehrgeiziges Projekt: Der Stockalperweg, nach dem Namen des grossen Briger Handelsmannes aus dem 17. Jahrhundert benannt, führt von Brig durch bewaldete Hänge und tiefe Schluchten hoch auf den Simplonpass. Das Projekt in der Form des «Ecomuseum» zielt darauf ab, gemeinsam mit der ansässigen Bevölkerung in der Region einen massvollen Wander- und Bildungstourismus zu fördern: Klaus Anderegg, Ethnologe, Mitglied des Fond Landschaft Schweiz (FLS) und Konzeptverfasser des neue eröffneten Simplonpassweges erläutert, die Tendenz, mit Kulturgeschichte «immer in die Landschaft zu gehen» berge auch Gefahren in sich: Der Fond Landschaft Schweiz ziele keineswegs darauf ab, Kulturlandschaften systematisch zu beschländen.

Tourismus wird profitieren

Trotzdem - die Auslagerung früher mu-

seal präsentierter Anlagen in die Landschaft ist im Vormarsch. Allein im Kanton Wallis sind in den letzten Jahren einige entsprechende Beispiele eingerichtet worden. Das Reb- und Weinmuseum in Siders/ Salgesch oder der Kulturlehrpfad «Durchs Obergoms» führen als Ecomuseen durch Kultur- und Naturlandschaft und erfreuen sich regen Interesses. Thomas Antonietti, Ethnologe und Koordinator der Vereinigung der Walliser Ortsumsassen erläutert: «Infotainment heisst das Zauberwort, bei dem sich die Interessen des Museums mit denjenigen des Tourismus treffen.»

Klaus Aerni, Präsident der Stiftung und Leiter des Inventars historischer Verkehrswege der Schweiz (IVS): «Im Unterschied zum reinen Transitverkehr kann die Region von dieser Tourismusform auch wirtschaftlich profitieren.» Den Verkehrsvereinen der Region sowie dem Walliser Verkehrsverband obliegt nun die Vermarktung des neuen touristischen Angebotes.

Wer bezahlt die Sanierung

Durch die Unwetter beschädigt, wird der Weg erst im Sommer 1994 wieder auf seiner ganzen Länge bis Simplon Dorf begehbar sein, die Arbeiten an der Strecke Simplon Dorf - Gondo werden fortgesetzt.

Forstingenieur Max Bortler rechnet damit, dass die Sanierungskosten des neu erstellten Weges ins Kantonsbudget für die Wiederinstandstellung weiterer Schäden im Simplongebiet aufgenommen werden. Das Bundesamt für Wald und Landschaft sowie der Fond für Landschaft beteiligen sich mit finanziellen Beiträgen an der Verwirklichung des



Der Stockalperpalast: Ausgangspunkt des Stockalperweges.

Foto: htr

Projektes. Die Frage, wie weit Gelder für die Erstellung der gesamten Wegstrecke nun zu Sanierungszwecken verwendet werden können ist nach Ansicht von Thomas Antonietti verfräht. Und - ob die öffentliche Hand für die Sanierung sowohl touristischer als auch kulturhistorischer Projekte Hand bieten wird, kann im momentanen Zeitpunkt niemand schlüssig sagen. «Vorrang haben sicher die öffentliche Infrastruktur und die zahlreichen betroffenen Geschäfte in Brig» begründet Thomas An-

tonietti die ungewisse Situation. Klaus Anderegg: «Die Stiftung wird die Wiederinstandstellungskosten keinesfalls tragen können.» Bis zur nächsten Wandersaison sollten die vier weggerissenen Brücken, die ausgeschwemmten oder verschütteten Wegstücke des historischen Weges aber wieder intakt sein. Im Raum Brig sei zur Zeit anderes wichtiger, aber «Wir werden im nächsten Frühjahr mit Volldampf starten» bekräftigt auch Klaus Aerni, Präsident der Stiftung Simplon. »

Tessiner Überschwemmungen

Hochwasser und Regen ruinierten Sommersegen

Das Tessin hatte sich Ende Sommer bereits wieder auf Vorjahresniveau bewegt, was die touristischen Einnahmen betrifft. Der schlimme Herbst sorgt nun für ein schlechtes Gesamtjahr 1993.

ALEXANDER P. KÜNZLE

Der September ist für die Tourismusregion Tessin der wichtigste Monat im Jahr. Ein einigermassen trockener Herbst bringt üblicherweise Individualtouristen in Massen, die aber privat buchen und deshalb wetterabhängig agieren, weil es sich zum grössten Teil um Deutsche und Schweizer handelt. Gemäss Eugenio Fo-

glia, Direktor des Ente Ticinese per il Turismo, schätzt man den Einnahmehausfall für diesen Monat auf rund 8 Prozent. Das war vor dem Hochwasser.

Minus 15 Prozent

Der Oktober wiederum - die ganze Schweiz hat Herbstferien und geht wandern - habe nur schon bisher wegen dem Hochwasser ein Minus von mindestens 15 Prozent gebracht. «Zwar diversifizierten wir unser touristisches Angebot systematisch weg von Sonne und See», meint Foglia, «doch irgendwann nach drei bis vier Tagen Regen tritt doch beim Touristen die erste Langeweile auf.» Die Wetterabhängigkeit macht dem Tessiner Wirtschaftssektor Nummer eins

stark zu schaffen. Noch im Juli habe man im Tessin vom schlechten Wetter in den Bergen profitiert und viel bessere Auslastungszahlen als im Vorjahres-Juli erreicht. «Wäre der Herbst analog ausgefallen, hätte sich das Tessin Ende Jahr zu zufriedene Hände reiben können», so der Ente-Direktor. Momentan läuft nur noch das Gruppengeschäft und das Geschäft über Reisebüros reibungslos: Die ausländischen Gruppentouristen kommen, ob es nun regnet oder schneit. Das wenig geliebte Gruppengeschäft wirkt sich nun in schlechten Zeiten stabilisierend aus.

Lombardei: Noch ärger

In der benachbarten Lombardei ist die

Situation noch ärger. Es gab sogar Todesfälle mit Touristen.

Südlich der Alpen stellt man einmal mehr die Frage, was meteorologisch unvermeidbar und was menschlich vermeidbar gewesen wäre: Bekanntlich regnet der Lago Maggiore als «Zwischenbecken» auf Regenfälle äusserst sensibel. Die Schleusen im italienischen Süden des Sees bei Sesto Calende können nicht zusätzlich geöffnet werden, denn auch die Po-Ebenen sind hochwassergefährdet. Andererseits fragt man sich in der momentan so verregneten Sonnenstube, ob eine adäquatere Regulierung der Stauseen in den Alpen sich nicht stabilisierend auf den Wasserstand der Seen ausgewirkt hätte.

REKLAME

DIE ZEIT

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
Möhlebachstraße 43 · Postfach 8032 · 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

Scuol 2000

Dank Bad zur Ganzjahres-Destination

Kontinuierlicher Anstieg der Logiernächte: Die Unterengadiner Tourismusmetropole Scuol ist ein halbes Jahr nach der Eröffnung des neuen Alpenbades «Bogn Engadina» auf dem besten Weg zu einer Ganzjahres-Feriedestination. Ein gutes Geschäftsergebnis erwirtschafteten auch die Bergbahnen Motta Naluns.

Erstmals in kommenden Frühling soll keine Zwischensaison in Scuol beginnen. Scuols Kur- und Verkehrsdirektor Roland Huber plant damit einen weiteren Schritt in Richtung Ganzjahres-Feriedestination. «Hotellerie und Gewerbe haben ihre Mithilfe zur Aufrechterhaltung der Infrastruktur zugesichert.»

«Toter Mai» beliebt

Seit dem Start des «Bad Engadin Scuol» am 1. März dieses Jahres hat sich auch die Logiernächtestatistik kontinuierlich verändert. Schon im sonst so «toten Monat Mai» nahmen in Scuol die Übernachtungen um 95 Prozent zu. Relevant sind jedoch diese Zahlen: In den Monaten Juni und Juli waren es satte 20 Prozent plus. Entsprechend die Frequenzen

im Alpenbad: Von durchschnittlich 300 Gästen pro Tag hatte man ursprünglich gesprochen; 500 sind es bereits seit geraumer Zeit. Durch positive Reaktionen gestärkt, werden auf die kommende Wintersaison hin sowohl im Engadinerbad als auch bei den zahlreichen Kombinationen mit Skiabonnements die Preise angehoben.

Starke Bergbahnen

Die Scuoler Bergbahnen Motta Naluns profitierten von den guten Schneeverhältnissen im letzten Winter: Im siebenmonatigen Kurzgeschäfts-jahr wurde bei Einnahmen von 10,3 Millionen Franken ein Cashflow von 5,5 Millionen Franken erwirtschaftet. Dieses gute Geschäftsergebnis erlaubt die Ausrichtung einer Dividende von 11 Prozent für diesen Zeitraum, was einer 19-prozentigen Dividende für 12 Monate entspricht. Dies trotz getätigter Investitionen von 3,3 Millionen Franken im abgelaufenen Geschäftsjahr. Das Anlagevermögen von 51,6 Millionen Franken ist bereits auf 15,3 Millionen abgeschrieben worden.

Wintersaison verlängern

Die kommende Wintersaison soll bis zum 24. April verlängert werden, nach dem sich gezeigt hat, dass man im be-

nachbarten Samnau mit der Verlängerung der Wintersaison bis in den Mai hinein sehr erfolgreich ist. Für das sich im Besitz der Bergbahnen Motta Naluns befindliche «Engadinerhof»-Areal mit seinen 13 000 Quadratmetern erhofft man sich auch in Hinblick auf das Engadinerbad ein realisierbares Projekt für einen Hotelneubau. Marco de Gemaro, Vizepräsident des Hotelierevereins Scuol/Taraspu/Vulpera und Umgebung, sieht einen klaren Bedarf im Vier-Sterne-Segment für den potentiellen Kurgast (100 bis 120 Betten).

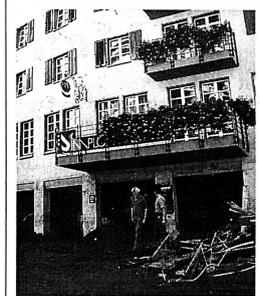
Regionales Marketing

Ab der kommenden Wintersaison bilden Ftan, Sent und Scuol/Taraspu/Vulpera eine Interessengemeinschaft für den Ortssprosspekt. «Eine Partnerschaft mit regionalem Charakter», so Huber.

Und: Innerhalb Scuol haben mittlerweile fünf breit abgestützte Arbeitsgruppen das Projekt «Scuol 2000» in Angriff genommen. Die Arbeitsgruppen befassen sich mit den Themen Hotels/Ökonomie, Jugend, Verkehr/Vereine, Infrastruktur/Ökologie und Organisationsstrukturen/Kultur. Erste Resultate zu «Visionen Scuol 2000» sollen im März 1994 greifbar sein.

SC/FS/VY

Soforthilfe für Walliser Hotels



Spenden für geschädigte Betriebe

Der Schweizer Hotelier-Verein SHV und dessen Verbandsorgan, die *hotel + touristik revue*, haben für die vom Unwetter betroffenen Briger und Saaser Hotelbetriebe ein Spendenkonto eröffnet:

Postkonto 30-1674-6,
Stichwort
«Unwetter Wallis»

Geldbeträge, die dorthin eingezahlt werden, kommen ausschliesslich den geschädigten Hotelbetrieben für Auf-räumungs-, Reinigungs- und Instandstellungsarbeiten zugute. Die Aktion steht unter dem Patronat des SHV. Die Verteilung der Spendengelder wird vom Walliser Hotelier-Verein und den örtlichen Sektionen koordiniert. Überwachung und Kontrolle obliegen der Verbandsleitung SHV. Die Beträge werden den Briger und Saaser Hotels als zinslose Überbrückungskredite zur Verfügung gestellt, um damit die Instandstellung möglichst rasch und unbürokratisch zu ermöglichen.

Inwieweit die Hilfe auch den vom Hochwasser geschädigten Tessiner Hotels zugute kommen soll, wird gegenwärtig abgeklärt.

Der Kontostand betrug am Dienstag bereits 25'000 Franken. Die Kreditkarten-Firma American Express Schweiz hatte schon letzte Woche spontan 15'000 Franken gespendet. Für weitere Spenden - in welcher Höhe auch immer - dankt Ihnen der Schweizer Hotelier-Verein im Namen der betroffenen Hotelbetriebe schon jetzt.

Interhome

Landesteile wählen verschieden

Insgesamt arbeitet Interhome gegenwärtig in siebenzehn Ferienländern Europas und darin in 1 809 Ferienorten. Eine Auswertung der beliebtesten Ferienorte der rund 200 000 Schweizer Gäste zeigt ein bei den Deutschschweizern und den Romands voneinander abweichendes Bild. Die Deutschschweizer wählten Engelberg als ihren beliebtesten Ferienort, gefolgt von Nendaz, Zermatt, Disentis und Crans-Montana. Ganz im Gegensatz zu den Westschweizern, bei welchen Cap d'Agde an erster Stelle steht, gefolgt von Villars, Saas-Fee, Silvaplana und Leukerbad. Ein anderes Bild ergibt die gesamtschweizerische Auswertung der Zusammenstellung von Interhome. Hier steht Crans-Montana an erster Stelle, gefolgt von Villars, Verbier, Nendaz, Zermatt, Engelberg, Disentis, Silvaplana, Ovronnaz und auf dem zehnten Platz liegt Saas-Fee.

REKLAME

Gegründet 1946
OERTLE
Ihr Lieferant für feine Hotelwäsche und Bettwaren
OERTLE TEXTIL AG
CH 9030 ABTWIL - ST. GALLEN
Tel. 071 - 31 45 31

Freiburgerland

Mehr Kurzaufenthalte in der Stadt Freiburg

Ein wesentlich positiveres Ergebnis als erwartet hat eine Umfrage bei den Tourismusträgern im Freiburgerland ergeben. Das Stimmungsbarmeter steht trotz der rezessiven Wirtschaftslage auf «befriedigend».

STEFAN RENGGLI

Noch liegen keine abschliessenden Zahlen vor, aber die Umfrage bei den Verkehrsbüros, Bergbahnunternehmungen, Beherbergungsbetrieben, Gaststätten und Museen lässt auf ein mehrheitlich gutes Sommerergebnis hoffen, bei einem allerdings recht grossen Schwankungsbereich und bei veränderten Kundeneigenschaften. Zwar sind die Logiernächtezahlen der Hotellerie im Voralpenbereich nach wie vor rückläufig, werden aber dennoch als

«insgesamt nicht schlecht» bewertet. Sogar von «sehr befriedigendem» Zahlen spricht man im Seengebiet: «Wir waren den ganzen Sommer ausgebucht» lassen beispielsweise das Vieux Manoir in Meyriez und das Hôtel du Lac in Estavayer verlauten.

Trotz der Wirtschaftskrise, die direkt auf den Geschäftstourismus wirkt, konnte auch die Stadt Fribourg im Sommer eine Zunahme der Besucherzahl registrieren. Verschiedene kulturelle und sportliche Veranstaltungen haben vor allem Kurzaufenthalter angezogen.

Ausgebuchte Parahotellerie

Ob in Charmey, Moléson, Schwarzsee, Les Paccots, Murten oder Estavayer, die Parahotellerie war diesen Sommer praktisch ausgebucht. Im Juli und August war die Nachfrage nach Ferienwohnungen und Chalets so gross, dass Interessenten abgewiesen werden mussten; in Estavayer wurden bereits Mietverträge für den

nächsten Sommer abgeschlossen. Auch die Belegung der Campingplätze auf dem ganzen Kantonsgebiet war ausgezeichnet; die rechtsufrigen Plätze am Greizersee haben dabei offenbar wesentlich von ihrer Informations- und Empfangsstelle auf dem Autobahnrastplatz «Greizerland» profitiert.

Generell sei die Nachfrage nach preisgünstigen Unterkünften gestiegen, sowohl in der Hotellerie als auch in der Parahotellerie. Häufig, besonders in Bulle, wurden Anfragen für «Bed & Breakfast»-Arrangements registriert. Und zahlreiche Touristen konsumierten preisbewusster als in früheren Zeiten, verzichteten auf Dessert, Kaffee oder Andenken - eine Tendenz, die nicht nur für das Freiburgerland Gültigkeit hat.

Zufriedene Bergbahnen

Nach dem verregneten Juli brachte das schöne Augustwetter den Bergbahnen hohe Frequenzen. Charmey beispiels-

weise konnte sein gutes Vorjahresergebnis bestätigen, vor allem die Mountain-Biker trugen zu dieser befriedigenden Bilanz bei. Auch die neue Sesselbahn auf die Riggisalp fand Anklang, besonders bei den Wanderern.

Viele deutschschweizer Gäste

Die Schifffahrt auf Murten-, Neuenburger- und Bielersee verzeichneten indes eine Tendenz zu nähergelegenen Fahr-

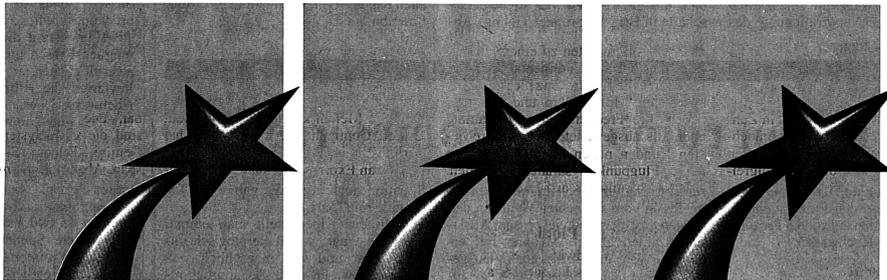
zielen anstelle der grösseren Ausflüge. Wie üblich rekrutierten sich die Gäste im Freiburgerland vorwiegend aus der Schweiz, wobei in diesem Sommer die Deutschschweizer im Kanton Fribourg besonders präsent waren. Die ausländischen Gäste, vor allem Deutsche, Holländer, Belgier und Franzosen, wurden dieses Jahr verstärkt durch eine zunehmende Anzahl von Gästen spanischer Nationalität.

Neuer FTV-Ausschuss

Der Freiburger Tourismus-Verband FTV hat im Juli einen neuen Ausschuss gewählt, der mit der Führung, Verwaltung und Vertretung des FTV beauftragt ist. Neu wurde als Vizepräsident **Bruno Waeber**, Verlagsdirektor der Freiburger Nachrichten und Vertreter

der Freiburger Bergbahnen, gewählt. Bestätigt wurden der FTV-Präsident **André Genoud**, Direktor der GFM, **Michel Pilet**, Staatsrat und Volkswirtschaftsminister, als Delegierter des Staates und die übrigen Ausschussmitglieder. **STR**

Warum 50'000 Schweizer Unternehmer mit einer alten Idee in eine rosige Zukunft gehen...



ZSM Basel

"WAS DENN SONST"

...Weil die WIR-Philosophie auch im Jahre 2000 noch aktuell und genial ist. Durch gegenseitige Berücksichtigung erzielen die WIR-Teilnehmer zusätzliche Umsätze in Milliardenhöhe. Die WIR-Idee funktioniert - erwiesenermassen - 1,7 millionenmal im Jahr. Heute noch einfacher mit der WIR-Zahlkarte. Diese wirtschaftliche Förderung hat auch für die Zukunft Bestand. Möchten Sie mehr über WIR wissen? 061/277 91 11.



WIR Wirtschaftsring-Genossenschaft Auberg 1, 4002 Basel

WIR ist nicht von gestern.

INFO-TOUR

150 Bauernhöfe zu besichtigen. In die Kartei der Fachstelle Offene Bauernhöfe (FoB) haben sich gegen 150 Bauernbetriebe aufnehmen lassen. Diese Bauernhöfe können nicht nur besichtigt werden, sondern bieten auch auf die Wünsche der Besucherinnen und Besucher abgestimmte Aktivitäten, Erlebnisse und Mahlzeiten an. Zurzeit laufen Gespräche mit Verkehrsvereinen, die das Angebot offene Bauernhöfe in ihr Programm aufnehmen wollen. Die FoB ist eine neue Dienstleistung des Schweizerischen Bauernverbandes in Brugg. Die FoB erarbeitet Richtlinien, welche den Betriebsleitern einen Anhaltspunkt für die Preisgestaltung dieses Nebenerwerbs geben sollen. Weitere Informationen sind erhältlich bei: *FoB, Allmendstrasse 39, 4534 Flumenthal.*

*

Holzschindeldächer fördern. Der Fond Landschaft Schweiz führt eine Kampagne zur Rettung und Erhaltung der Holzschindeldächer in den voralpinen Zonen der Kantone Wallis, Waadt und Bern durch. Diese Dächer sind gefährdet, da Dächer aus Blech oder Eternit billiger und schneller zu erstellen sind. Die finanziellen Unterstützungsmöglichkeiten sind je nach Kanton verschieden. Informationen sind erhältlich bei: *Fond Landschaft Schweiz, Hallwylstrasse 4, 3003 Bern.*

*

Restfinanzierung «Blümlisalp». Entgegen der allgemeinen Volksmeinung ist die Restfinanzierung des Dampfschiffs «Blümlisalp» noch nicht gesichert. Mit dem im Sommer gegründete Verein «Freunde der Dampfschiffahrt Thuner- und Brienzensee» und der Subskription des Dampfschiffkalender 94 versucht die Genossenschaft Vaporama die restlichen finanziellen Mittel zusammenzubringen. Nächstes Ziel der Genossenschaft ist gemäss den Statuten der Aufbau und Betrieb eines Dampfmaschinenmuseums in Thun. Der Kalender kann bis zum 25. Oktober zum Preis von 35 Franken plus Versandkosten bei der *Genossenschaft Vaporama, Fliederweg 11, 3600 Thun* bestellt werden.

*

Österreich à la Interhome. Im neuen Katalog bietet Interhome auf 100 Seiten die 10 Regionen Österreichs an. Der Jahreskatalog beschreibt 195 Ferienorte mit Sommer- und Winteraktivitäten. Neu ist die separate Hotelunterteilung, die die Transparenz im Vergleich der Kosten in Ferienwohnung und Hotel ermöglicht. Bei den Ferienwohnungen sind die Nebenkosten inbegriffen.

*

Engadin Reservation. Über die Engadin Reservation sind über 90 Hotels in allen Hotelkategorien und Pauschalangebote buchbar. Ebenfalls buchbar sind über 100 Ferienwohnungen im Oberengadin, die gemäss dem schweizerischen Klassifikationssystem erfasst sind.

Hotel Alfa, Bern

Mehr Zimmer nach Totalsanierung

Für rund acht Millionen Franken wurde das Hotel, Restaurant und Konferenzzentrum Alfa in der Berner City West den heutigen Gästebedürfnissen angepasst. Ein größeres Zimmerangebot, sowie die Optimierung der Kongressverpflegung standen dabei im Vordergrund.

MARIANNE LUKA-GROSSENBACHER

Das der Evangelisch-methodistischen Kirche gehörende Alfa-Zentrum mit seinen Konferenzräumen und dem Restaurant wurde 1972 in der Berner Überbauung City-West anstelle einer neugotischen Kapelle errichtet. Die nötige Erneuerung der technischen und sanitären Einrichtungen, der Wunsch nach mehr Hotelzimmern, sowie eine Überarbeitung des Betriebskonzeptes lösten nun die Totalsanierung des Betriebes aus. Realisiert wurde das Projekt innert drei Monaten von der Suter & Suter AG.

Dabei wurden die bestehenden 39 Hotelzimmer im 3. bis 5. Stock des Gebäudes renoviert und neu eingerichtet (1-, 2- und 3-Betten-Zimmer, Fr. 125.-, 175.- und 210.-), zwei davon rollstuhlgängig. Auch

sämtliche Sanitärzellen wurden neu gestaltet und je zur Hälfte mit Bädern oder Duschen ausgestattet. Durch die Auflockerung der Pfarrwohnung und von Büros im sechsten Obergeschoss konnten 13 neue Zimmer dazugewonnen werden, so dass das Bettenangebot im Alfa jetzt bei 84 liegt. Zugleich sicherte man sich mit diesem Umbau auch weiterhin den 3-Stern-Standard, ist Direktorin *Ada-Maria Allemann* überzeugt.

Gästegruppen getrennt

Eines der Hauptprobleme des Betriebes, die Kollision zwischen Passanten- und Konferenzkundschaft, konnte mit der Sanierung ebenfalls gelöst werden. Durch den Erdgeschoss einer Kantonalbank-Filiale im Erdgeschoss wurde zusätzlicher Raum frei. Hier richtete man neu den unterteilbaren Restaurationsbereich «Miranda/Ventura» (100 Plätze) ein, wo mittags Seminare, Gruppen und geschlossene Gesellschaften verpflegt werden. Abends wird im «Miranda» ein gepflegtes à-la-carte Angebot für Passanten und Hotelgäste serviert, während das «Ventura» für private Anlässe zur Verfügung steht. Ein Face-lifting erfuhr auch das bestehende Restaurant «Pico», wo mittags vor allem Zweckverpflegungskundschaft verkehrt. Um die abendlichen Kinogänger, die das Lokal besuchen, besser von den



Das Restaurant «Pico» hat ein Facelift erfahren

Foto: Marianne Luka-Grossenbacher

Hotelgästen zu trennen, werden im «Pico» neu bis 22.45 Uhr kleine Snacks serviert.

Optimalerer Personaleinsatz

Die im 1. Obergeschoss liegende Küche wurde komplett neu erstellt und mit modernsten Apparaten versehen, ebenso die rückwärtigen Office-Bereiche. Neue Liftanlagen ermöglichen nun die Trennung von Personen- und Warenverkehr; zusätz-

lich wurden im 2. UG eine Warenanlieferung und Lagerräume geschaffen. Durch all diese Massnahmen erhofft sich die Geschäftsleitung einen Rationalisierungseffekt und einen optimaleren Personaleinsatz. Nichts verändert wurde an den Seminar- und Konferenzräumen im Untergeschoss, wo man einzig die technischen Installationen sanierte und den Office-Bereich neu gestaltete.

Frequent Flyer

Im Hotel Flugmeilen erschlafen

Flugmeilen sind zu einer Art Geldmittel geworden, die die Hotels in zunehmendem Masse an Zahlungen statt annehmen. Die grossen Hotelketten haben dieses Jahr neue Vielfliegerprogramme lanciert, womit sich Flugmeilen sammeln lassen, ohne auch nur eine Meile in der Luft verbracht zu haben.

CLAUDE CHATELAIN, NEW YORK

Angefangen hat alles im Mai 1981. American Airlines führte das «AA Advantage Frequent Flyer» Programm ein, eines der umstrittensten und am meisten kopierten Marketingprogramme der Reiseindustrie. United folgte wenige Tage danach mit ihrem «Milage Plus Plan». Und zwei Jahre später führte jeder grössere US-Carrier eine Art Vielfliegerprogramm im Angebot. Die Suche griff auf verwandte Branchen über wie Hotellerie oder Mietwagen und sogar auf branchenfremde Bereiche wie etwa diverse Benzinstationen mit ihren «frequent fillers» oder Restaurants mit den «frequent eaters» Programmen. In einer zweiten Phase sah man dann die Entwicklung von Partnerprogrammen zwischen amerikanischen und ausländischen Fluggesellschaften und zwischen Luftverkehrsgesellschaften und Hotel-

ketten, Mietwagenfirmen, Kreditkartunternehmen oder Firmen aller Art. So entwickelte United ein Angebot, womit der Vielflieger seine gesammelten Meilen beim Kauf eines Volvos in Zahlung geben konnte. Besonders gebräuchlich sind natürlich die Partnerschaften mit den Hotelketten, wobei der Flugreisende mit der Übernachtung im Partnerhotel zusätzliche Meilen sammeln konnte. Das galt aber nur für solche, welche beim Check-in das Flugticket der betreffenden Airlines vorzuweisen vermochten.

«Frequent-Stays»-Angebote

Die Beherbergungsindustrie hat dann ihrerseits die Frequent-Stays-Programme entwickelt, analog der Vielfliegerprogramme. Doch der neuste Schrei haben nun im Verlaufe dieses Jahres die amerikanischen Hotelketten auf den Markt gebracht: Flugmeilen, ohne auch nur eine einzige Meile in der Luft verbracht zu haben. Urheber dieser Innovation ist - wie so oft - die Marriott Corporation. Sie lancierte im Mai «Marriott Miles», womit dem Gast Flugmeilen gutgeschrieben werden, unabhängig davon, ob er mit dem Flugzeug angereist ist oder nicht. Und sollte der Gast gar fünf oder mehr Nächte im Marriott verbringen, wird ihm der Bonus verdoppelt. 20 mal in einem Marriott absteigen und schon hat man einen Gratisflug mit American, Northwest, USAir oder TWA verdient. Wer nicht warten kann, kommt bereits

nach 10 Aufenthalten zu einem Gratisflug, diesmal auf Continental Airlines. Da konnte die Konkurrenz nicht tatenlos zuschauen: Holiday Inn und Sheraton haben ihre Frequent-Stays-Programme ebenfalls ausgeweitet, so dass ihre besten Kunden neben den Hotelpunkten auch Flugpunkte sammeln können. Hyatt hat ähnliches auf Ende Jahr angekündigt.

Holiday Inn als Pionier

Holiday Inn Worldwide, die vor zehn Jahren als erste das Frequent-Stay-Programm einführte, schreibt für jeden Übernachtungsdollar 2,5 Flugmeilen gut, einzulösen bei United, Delta oder Northwest. Die Tochter der britischen Bass PLC zählt in ihrem Priority Club vier Millionen Mitglieder. Ken Pierce, Vice President of Frequency Marketing, geht davon aus, dass die Hälfte davon das Programm wechseln und statt Übernachtungspunkte Meilen sammeln wird.

ITT-Sheraton schreibt für jeden im Hotel liegengelassenen Dollar zwei Flugmeilen gut. Im Unterschied zu Holiday Inn lassen sich also nicht nur mit der Übernachtung, sondern mit sämtlichen Auslagen im Hotel Punkte sammeln. Selbst ein gewöhnlicher Restaurantgast, der nicht im Hotel wohnt, kommt in den Genuss geschenkter Meilen, falls er die VIP-Karte des Sheraton International Clubs vorweisen kann. Ist man hingegen im Besitze der Gold-Karte, zum Beispiel

weil man innert eines Jahres viermal in einem Sheraton abgestiegen ist, erhält man für jeden ausgegebenen Dollar drei Flugmeilen statt nur zwei gutgeschrieben. Die Meilen können bei American, United, Continental, Air Canada, Thai Airlines, beim Autovermieter Avis, bei American Express oder natürlich bei einem der 400 ITT-Sheratons eingelöst werden.

Marriott's Meilenprogramm schliesslich ist vor allem für Kurzaufenthalter interessant. Die Meilen werden nicht aufgrund der ausgegebenen Dollars, sondern nach der Anzahl der Aufenthalte gutgeschrieben - 500 pro Aufenthalt. Nach fünf Übernachtungen erhält man einen Bonus von 2 500 Meilen. Die Partnergesellschaften heissen Northwest, TWA, USAir, Continental und British Airways. Im Gegensatz zu Sheraton hat man sich bei Marriott zu entscheiden, ob man über «Marriott Miles» zum günstigen Fliegen oder über «Marriott Honored Guests Award» zu günstigen Übernachtungen kommen will.

Während mehr als zehn Jahren haben die Hotelketten diesem Trend getrotzt. Sie mussten aber feststellen, dass mit ihren Frequent-Stay-Programmen nie die gleiche Markentreue erzielt werden konnte wie mit Frequent-Miles-Angebote. So haben auch Telefongesellschaften und Kreditkartenfirmen herausgefunden, dass die Flugmeilen die weitaus beliebteste Währung darstellt. «Eine Meile ist eine Meile. Und man kann die Meile einer Fluggesellschaft mit der Meile einer anderen vergleichen. Aber Hotelzimmer lassen sich nicht vergleichen. Sie haben keine Währungseinheit», so Randy Peterson vom Inside Flyer in Colorado Springs, einem der führenden Experten auf diesem Gebiet.

Ständig ändernde Regeln

Für den Reisenden tönt das alles sehr verlockend. Das Problem ist nur: das Ganze ist fürchtbar kompliziert. Die Regeln ändern dauernd; ebenso die Partnerschaften; nicht zu vergessen all die Spezialaktionen. Ob sich auch für die Hotelketten die ganze Übung lohnt, bleibt abzuwarten. Über die Kosten schweigt man sich aus. Man darf indessen davon ausgehen, dass das Ganze nicht billig ist. Ausserdem wird die Investition durch den Umstand relativiert, dass praktisch jede Gesellschaft auf diesem Geleise fährt und somit keine Wettbewerbsvorteile herauszuholen sind. Alle bieten sie das gleiche an - Flugmeilen. Und sollte man zur Einsicht kommen, dass Ganze sei eben doch nicht so gut gewesen, wird es schwierig sein, das Handtuch zu werfen oder das Rad zurückzudrehen.

Mövenpick International

Roadshow für die Kontaktpflege

Erstmals veranstaltet die Mövenpick Hotelgruppe für die Partner in der Touristikbranche und für Firmenkunden ein spezielles Informations-Forum zur Kontaktpflege. Als Workshop konzipiert präsentieren sich dabei die einzelnen Mövenpick Hotels mit speziellen Angeboten für 1994 an drei Destinationen. Die MHI Roadshow startet am 19. Oktober im Mövenpick Hotel Genf, macht am 20. Oktober Station im Mövenpick Hotel Zürich-Airport und wird schliesslich am 21. Oktober im Mövenpick Parkhotel Frankfurt ihren Abschluss finden. Steve Nikolov, Director of Sales & Marketing möchte mit der Roadshow eine eigene «Touristik-Messe» in verkleinertem Stil einführen.

Die Idee für einen Workshop wurde an der diesjährigen ITB geboren. An dem MHI-Workshop werden nicht nur Direktoren der Mövenpick Hotels und ihre Sales-Teams anwesend sein, sondern auch Vertreter der MHI-Generaldirektion. pdr.

HOT-TELL

Shangri-La schliesst Verkaufsbüro. Die in Hongkong ansässige Hotelgruppe schliesst ihr Verkaufs- und Marketingbüro in Frankfurt und begründet diesen Schritt mit einer notwendigen Kostensenkung aufgrund einer Umstrukturierung im Marketingbereich. Das Shangri-La-Büro in London übernimmt die bisherigen Aufgaben der Vertretung in Frankfurt, welche somit nach nur drei Jahren wieder geschlossen wird.

*

Romantik Hotels gehen ans Netz. Seit dem 1. Oktober 1993 sind die Hotels der Romantik Hotels & Restaurants International über die neun grössten internationalen Reservierungssysteme buchbar. Die neuen Reservierungspartner sind die CRS-Systeme Sabre, Apollo, Gemini, Falcon, Sita-Sahara, Worldspan, Abacus und Amadeus.

*

Hotelhandelschüler an der Front. Die Hotelhandelschüler der Noss Spiez (Neue Oberländische Schule Spiez) führte eine Projektwoche im Hotel Bellevue au Lac in Hilterfingen durch. Dabei wurden ein Kinderspielplatz eingerichtet und attraktive Kindermenukarten und Tischsets kreiert. Rätselblätter für Kinder und Ordner mit Ausflugsvorschlagen für Erwachsene wurden erarbeitet.

*

Swissôtel Kairo ausgezeichnet. Das Swissôtel Kairo erhielt von seiner Exzellenz H.E. Fouad Sultan, Minister für Tourismus und Zivilluftfahrt in Ägypten, überreichte dem Swissôtel Cairo «El Salam» ein «Certificate of Merit». Diese Auszeichnung erhielt das Hotel aufgrund seines hohen Qualitätsstandards und den Einsatz, Kairo trotz der Schwierigkeiten in der Tourismus-Branche für Besucher attraktiv zu halten.

REKLAME



Anja Lensing, Hotel Seehof, Davos, profitiert von:

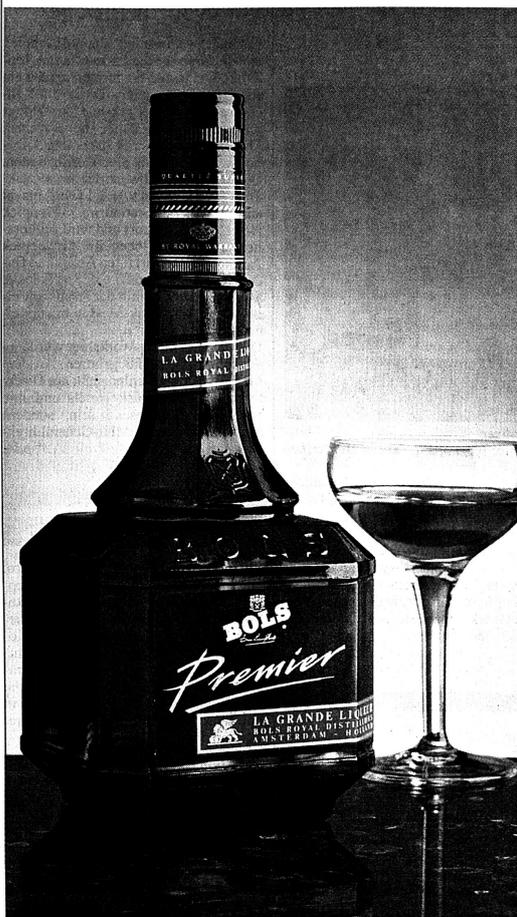
FIDELIO
Frontoffice
vom
Hotelspezialisten
CHECK-IN DATA AG
INFORMATIK
FÜR HOTELLERIE UND GASTRONOMIE
Telefon 01 808 71 65



Markentreue Hotelgäste können im Schlaf Flugmeilen verdienen.

Foto: Marriott New York

WORLDWIDE – BOLS LIQUEURS



BOLS PREMIER ist ein "After-Dinner-Liqueur" allererster Güte und basiert auf der jahrzehntelangen Erfahrung der Herstellung von Liqueurs. Für den Gaumen moderner Geniesser komponiert, besitzt er ein volles, weiches Aroma und wird aus rein natürlichen Ingredienzen wie Zitrusfrüchten, verschiedenen Gewürzen und einem Teil alten Cognacs hergestellt.

Ein Produkt für Kenner, welche diesen grossen Liqueur pur und nach dem Essen geniessen.

Auch hervorragend geeignet für raffinierte Desserts!

BOLS PREMIER est une liqueur "après-dîner" de toute première classe et s'appuie sur une très longue expérience dans la fabrication de liqueurs. Composée à l'intention des connaisseurs d'aujourd'hui, elle possède un arôme plein et doux.

BOLS PREMIER est fabriquée à partir de substances toutes naturelles, telles qu'agrumes, diverses épices et une partie de cognac vieux. Un produit destiné aux connaisseurs, qui savent apprécier cette liqueur, consommée sec, après le repas.

Idéale aussi pour confectionner des desserts raffinés!



Neue und klassische Mix-Rezepte zu beziehen

bei BOLS-CYNAR AG, 8023 Zürich 6.

Kompetenz für Sie.



Verpflegungsorganisation und Küchenplanung – Ihr Problem?

Die Ware durchläuft in Ihrem Betrieb von der Anlieferung bis zum Gast allzu viele Räume und Hände. Die Wege des Warenflusses sind kompliziert und unrationell. Die Zentrenanordnung in der Küche, die Einrichtungs- und Maschinenbestückung entspricht nicht dem Produktionsprogramm. Wir erstellen Ihnen eine problemgerechte Detailplanung von Küche, Office und Buffet, welche die Anlieferung der Ware, die Lagerung, die Produktion, den Service und auch die Entsorgung umfasst.

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

 **Schweizer Hotelier-Verein**

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

Beschriftungen
Selbstkleber, *Schnitten* Buchstaben
+ Folien, wetterfest, in allen Farben + Größen
für innen + aussen 5222 Gränzchen
für jeden Zweck! ☎ 064 31 25 02 ☎ 064 31 38 70 **Ottlik**

Garantiert

wirksame, wissenschaftliche
Schädlingsbekämpfung
seit 60 Jahren



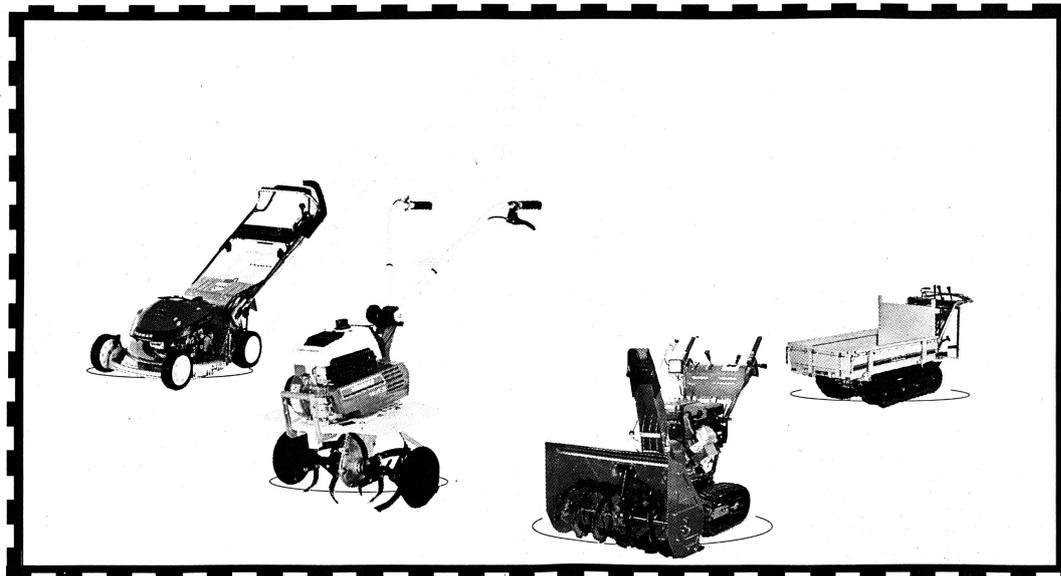
Rentokil

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

YANMAR

Qualität für's ganze Jahr!



Ja,

senden Sie mir bitte ausführliche Unterlagen über:

- Rasenmäher
 Motorhacken
 Schneefräsen
 Raupentransporter

Name _____ HTR |
Vorname _____
Adresse _____
PLZ/Ort _____

Ihr Partner für Produkte und Leistung.

Panelectra AG Industriestrasse 17 CH-8910 Affoltern a.A.
Telefon 01-762 11 11 Fax 01-761 82 03

«Best of the Alps»

Überzeugendes Marketing in Übersee

Seit vier Jahren geistert die Idee in einigen Köpfen herum. Heute ist nun die erste Aktion vom Stapel gelaufen - ein gemeinsamer Auftritt der renommiertesten Alpenkurorte der Marketinggemeinschaft «Best of the Alps» vor amerikanischen Reisebüro- und Medienleuten.

CLAUDE CHATELAIN,
NEW YORK

Alle gaben sich persönlich die Ehre, die Bruno Gerber, Amadé Perrig, und Joe Luggen aus den Alpenorten Davos, Zermatt und Grindelwald. Ebenso ihre Amtskollegen aus Chamonix, Cortina D'Ampezzo, St. Anton, Lech, Kitzbühel, Seefeld und Garmisch-Partenkirchen reisten Mitte September selber über den Teich, um sich von der Akzeptanz dieser neuen Marketinggruppierung überzeugen zu können. Und wie sie sich überzeugen konnten. Statt No-Shows zählte man Go-Shows; 24 in Boston und 13 in New York. Insgesamt 150 Reisebüroleute folgten der Ein-

ladung von Swissair und den zehn Alpenorten. Besonders in Boston kamen die Organisatoren wegen des unerwarteten Andrangs ins Rotieren und mussten zusätzliche Tische aufdecken lassen. Dabei wurde nicht etwa der «Stif» ans Breakfast geschickt, die Chefs kamen meist selber, wollten sie offensichtlich die Gelegenheit wahrnehmen, alle wichtigen Alpenorte auf einen Schlag treffen und abhaken zu können.

Grosser Publikumsaufmarsch

Ob freilich seitens der Organisation aus dem Breakfast-Workshop das Beste herausgeholt wurde, bleibt zu bezweifeln. Nach einem kurzen Video zur Einstimmung begaben sich die Verkehrsdirektoren von Tisch zu Tisch, um in knappen fünf Minuten über ihren Ort zu referieren. Angesichts der Professionalität der Besucher wäre es wohl ergiebiger gewesen, sich den vielen Fragen zu stellen. Man hätte damit besser auf die Bedürfnisse der Reisebüroprofis eingehen können. Doch das Wichtigste war vorerst die Erkenntnis, dass für derlei Aktionen ein Bedürfnis besteht, was aufgrund der stolzen Aufwartung bestätigt wäre. Ganz so einfach scheint aber das Ganze nicht ge-

wesen zu sein, wie der Zermatter Verkehrsdirektor Amadé Perrig erzählt. Orte verschiedener Länder unter einen Hut zu bringen, erwies sich als weit komplizierter und langwieriger, als eine ähnliche Kooperation innerhalb der eigenen Landesgrenzen aufzuziehen. Deshalb verstrichen vier Jahre, bis die Idee in die



Tat umgesetzt werden konnte. Denn das Ganze funktioniert nur mit einem starken Partner in der Luft, womit es bereits politisch wird. Dieser starke Partner heisst Swissair - oder «Best in the Air», wie Werner Baumann, Marketing-Chef Nordamerika, in seiner Begrüssungsadresse bemerkte. Die Unterstützung des National Carriers manifestiert sich auf erste in der Aufnahme der Mitgliederorte im Tourprogramm Alpine-Experience mit einer Auflage von 200 000, so mussten

kurzfristig Programme für Seefeld, Garmisch und Cortina definiert und aufgenommen werden. Die zehn Orte sind im Katalog mit dem entsprechenden Best-of-the-Alps-Logo gekennzeichnet.

St. Moritz wäre willkommen

Noch immer ist der Austritt des Nobelkurortes St. Moritz ein Gesprächsthema. St. Moritz hatte auf Ende dieses Jahres die Mitgliedschaft gekündigt (vgl. Htr Nr. 8 vom 25. Februar 1993). Die Gründe dafür sollen hauptsächlich im persönlichen Bereich liegen, wie auch hier bestätigt wurde. Immerhin war St. Moritz wenigstens im Video vertreten. Ob denn die Zeit fehlte, die entsprechende Sequenz herauszuschneiden? - dazu der unparteiische Peter Maninger aus Garmisch: «Wir glauben immer noch, dass St. Moritz zurückkommt». Und damit die «Message» auch richtig verstanden wird, präziserte Maninger einige Minuten später: St. Moritz ist herzlich willkommen. Das heisst aber nicht, dass wir auf St. Moritz angewiesen sind. Wer anstelle von St. Moritz in die edle Gilde aufgenommen wird, ist noch nicht entschieden. Im Gespräch ist unter anderem Gstaad.

Silence-Hotels

Es ist Ruhe eingeleitet

Mit der Gründung der «Chaîne Internationale Relais du Silence» sind auch die Schweizer Silence-Hotels wieder unter das gemeinsame Dach zurückgekehrt. Neuer Präsident von Silence-Hotels Schweiz, ist Sepp Julen vom Hotel Mirabeau in Zermatt.

Bis Ende 1991 war die Genossenschaft Silence-Hotels Schweiz fast zwanzig Jahre lang Mitglied der Relais du Silence Hotels Frankreich, welche dieses Jahr ihr 25-Jahr-Jubiläum feiern. Wegen schlechter internationaler Organisation und undemokratischer Führung der Relais du Silence Hotels von Frankreich aus entschlossen sich 1992 die Silence Hotels der Schweiz, von Deutschland und Österreich sich vom französischen Mutterhaus zu trennen und künftig mit einem eigenen Hotelführer aufzutreten. Nicht zuletzt aufgrund dieser Differenzen wurde eine Lösung gesucht und schliesslich die «Chaîne Internationale Relais du Silence» gegründet.

In ihrer im Silence-Kurhotel Lenkerhof an der Lenk abgehaltenen ausserordentlichen Generalversammlung haben sich die dreundreissig Mitglieder der Silence-Hotels Schweiz nun dazu entschieden, dieser neu gegründeten «Chaîne Internationale Relais du Silence» beizutreten. Neben den Schweizer treten der neu organisierten Kette auch die Österreicher und die Mehrzahl der deutschen Silence-Hotels bei. Unter dem Dach der internationalen Union soll die Qualität der Silence-Hotels gegenüber der Quantität Vorrang haben, vorläufig soll die Kette maximal 400 Mitglieder haben. Gegenwärtig umfasst sie 282 Hotels in zehn europäischen Ländern und in Kanada. Wichtige Aufgaben der Internationalen Union Relais du Silence sind weiter die Teilnahme an Fachmessen und ähnliche internationale Marketingaktivitäten, wie die Herausgabe des internationalen Guides. UM

Neue Schweiz-Struktur

Da Kurt Künzli im Juni als Präsident der Genossenschaft Silence Hotels Schweiz zurückgetreten war, musste deren Organisation neustrukturiert werden. Zum neuen Präsidenten wurde Sepp Julen (Mirabeau, Zermatt) gewählt, zu seinem Vize, Pierre Goetschi (Casa Berno, Ascona). Neben den amtierenden Vorstandsmitgliedern, Sepp Julen, Pierre Goetschi, Albert Burkhard (Rätia, Klosters) und Jan Mol (Aux Mille Etoiles, Les Marécottes) wurden Jan Bakker (Bürchnerhof, Bürchen), Roger de Gunten (Signal, Chexbres) und Hans Stäubli (Lenkerhof, Lenk) zusätzlich in den Vorstand gewählt. Jan Mol, der Präsident der Marketing-Kommission wurde zum Delegierten der Internationalen Union ernannt. UM

Bergbahnen

Dem schütterten Winter unter die Arme greifen

Die Mehrzahl der Bergbahnen in Graubünden können an den in diesem Herbst stattfindenden Generalversammlungen ihren Aktionären Rekordergebnisse präsentieren. Dennoch beginnen sich die eingetretenen Klimaveränderungen je länger je mehr negativ auf diesen wirtschaftlich bedeutungsvollen Zweig des Tourismus auszuwirken beginnen.

FRANZ SPANNY

Die Winterbetriebsdauer der Schweizer Bergbahnen hat in den letzten zwanzig Jahren um nahezu zehn Prozent abgenommen. Waren in der Wintersaison 1971/72 die Anlagen der Schweizer Bergbahnen durchschnittlich während 124 Tagen in Betrieb, so konnten sie zwanzig Jahre später nur noch 115 Tage offengehalten werden. Dies geht aus einer Studie des Schweizerischen Verbands hervor, die von dessen Präsidenten Riet Theus anlässlich der Generalversammlung der Stätzerhorn Ski- und Sessellift AG präsentiert wurde. «Dies ist auf eine eingetretene Klimaveränderung zurückzuführen», ist Riet Theus überzeugt. Am stärksten betroffen davon waren Bergbahnen in Lagen zwischen 1000 und 1500 Meter. Für Leo Fromer, Ehrenpräsident der Rothornbahn und Scalottas AG, Lenzerheide steht denn auch fest: «Bahnen in Lagen unter 1500 Meter müssen hinsichtlich von der öffentlichen Hand übernommen oder stillgelegt werden.»

Falls die eingetretene Klimaveränderung weiter anhält und sich eventuell sogar noch verstärkt, muss damit gerechnet werden, dass im Jahre 2020 ein Drittel aller Bergbahnen in der Schweiz während der Wintermonate nicht mehr über eine genügende Schneedecke verfügt.

Bodenunabhängige Zubringer

Zwingende Schlussfolgerungen dieser Studie: Nur Skigebiete, die auf einer Höhe von 1500 Meter aufwärts liegen, haben eine Zukunft im Wintertourismus. Liegt eine Sportort auf einer geringeren Höhenlage, muss er dafür besorgt sein, dass bodenunabhängige Zubringer die Skisportler zu schneebedeckten Hängen bringen. Dies allein wird aber noch nicht genügen, um die touristische Zukunft in den Schweizer Wintersportgebieten erfolgreich zu bewältigen. Man wird je länger je mehr auf Anlagen zur künstlichen Beschneigung angewiesen sein, um den Gästen das von ihnen erwartete Wintersportvergnügen bieten zu können. In Südtirol und in Österreich hat man diesen Erkenntnissen längst Rechnung getragen. In der Schweiz hat sich trotz der Widerstände von vermeintlichen «Naturschützern» - wenn auch mit Verzögerung



Ein beachtlicher Teil der Bergbahnen floriert nach wie vor.

Foto: Parsenn-Bahn Davos

- die wirtschaftliche Vernunft durchgesetzt. Will man weiterhin zu den Wintersportregionen der Alpen gehören, dann kommt man nicht darum herum, wenn's nötig ist «Frau Holle» unter die Arme zu

greifen. Dies ist zwar in der Regel mit beträchtlichen finanziellen Aufwendungen verbunden, aber es sind Investitionen, die sich lohnen. Es gibt nicht allzuvielle Möglichkeiten, um die Natur zu beeinflussen und zu korrigieren, ohne damit

die Umwelt zu belasten - künstliche Beschneigung ist eine davon. Auf diese Möglichkeit zu verzichten, käme in einer dramatischen Phase der Klimaveränderung einem «Harakiri» gleich, heisst es in der Studie.

Aktienkapital-Verringerungen

Aktienkapital-Senkungen bei Bündner Bergbahnunternehmen: Nach den Bergbahnen Crap Sogn Gion, Laax haben nun auch die Aktionäre der Rothornbahn und Scalottas AG, Lenzerheide, einer Herabsetzung des Aktienkapitals zugestimmt. Für die Rothornbahn und Scalottas AG, Lenzerheide, ist die Senkung bereits der zweite Schritt, wurde doch vor einem Jahr das Aktien- und PS-Kapital um 10 Prozent reduziert. Die Herabsetzung war letzten Samstag nötig geworden, weil im Vergleich zu den anderen Bahnen der Region das Aktienkapital relativ hoch war und bei der Auszahlung der Dividenden den «Cash-

Flow» dahinschmolz. Bei einer Erwirtschaftung der erforderlichen Mittel für die Rückzahlung kann sich Verwaltungen eine Senkung im nächsten Jahr durchaus vorstellen.

Steuern einsparen

Wesentlich weiter ist man auf diesem offenbar nicht mehr gänzlich ungewöhnlichen Weg bei den Bergbahnen Crap Sogn Gion in Laax gegangen. Dort bewilligten die Aktionäre eine Aktienkapital-Verringerung von 10,8 auf 2,16 Millionen Franken. Die 80prozentige Senkung soll nach und nach erfolgen. Auf Aktien mit dem

Nominalwert von 500 Franken werden nun als erster Schritt 100 Franken zurückbezahlt. Mit dieser Kapitalrückzahlung könnten nicht zuletzt Steuern eingespart werden, begründet Reto Gurtner, Delegierter des Verwaltungsrates, die Aktion. «Die Crap Sogn Gion AG hat rund das Dreifache an Steuern abzuliefern wie eine vergleichbare Bergbahn im Kanton Wallis.» Gute Voraussetzungen bietet diese Aktion auch für eine allfällig spätere Erhöhung des Aktienkapitals zur Deckung der anstehenden Investitionen in der zweiten Hälfte der neunziger Jahre. FS

REKLAME

Hotelzimmer perfekt eingerichtet



Senden Sie uns bitte Ihre umfassende Dokumentation.

Name: _____

Adresse: _____

PLZ/Ort: _____

Bitte einschicken an: **HR 93**
Victoria-Werke AG, Möbelfabrik, 6340 Baar
Tel. 042-33 15 51, Fax 042-31 93 00

ANSCHLAGBRETT

Bar-Fachschule Kaltenbach

Inhaberin: Michèle Galmarini

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

Laufend Tages-, Nachmittags- und
Abendkurse für Weiterbildung,
Umschulung und Privat.
Kostenlose Stelleninformation.
Weinbergstrasse 37, 8006 Zürich

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

Name: _____

Vorname: _____

Strasse: _____

PLZ/Ort: _____

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 können Sie dieses begehrte Diplom auch ohne den Besuch einer Schule erwerben, nämlich durch ein berufs begleitendes bequemes Freizeitstudium zu Hause (hochentwickelter, modernster Fernunterricht).

Leichtfasslich geschriebene Lehranleitungen, die Sie per Post monatlich zum Durcharbeiten erhalten, vermitteln Ihnen das gesamte Wissen, das Sie zum Bestehen der Diplompriifung 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 Gutschein einsenden, 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-Restaurateuren 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 sende 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 Kursonorar 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: _____ 7105 0

(Bei Jugendlichen des gesetzl. Vertreters) Kein Vertreterbesuch

Inserate per Telefax
031 372 23 95



Imagewerbung in der hotel + touristik revue

Bestens plaziert und investiert

**Nos nouveaux
numéros de téléphone:**
(dès 25 septembre 1993)

031/370 42 22

no. téléfax édition:
031/372 23 95

no. téléfax rédaction:
031/370 42 24



Ihr eigener Chef sein!
Holen Sie sich das Wissen für die
Wirtsfachprüfung

- ohne Ihre derzeitige Stellung aufzugeben, ohne Lohnausfall – durch unsere moderne Lehrmethode, den programmierten Unterricht.
- Nach erfolgreichem Abschluss des Kurses melden wir Sie zur entsprechenden Prüfung bei der Behörde an.

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

Hotelfachschule

Unsere Stärke

Das Lehrsystem (im Direkt- oder Fernunterricht) und das exklusive Lernsystem (aktives Lernen)

Damit erreichen Sie in kurzer Zeit Fachkompetenz (auch in Einzel-fächern), wofür sonst Jahre vergehen. Das ist echter Fortschritt.

**STEIGER
SCHULE**

Zähringerstrasse 51 (am Central)
3. Min. vom Hauptbahnhof
8001 Zürich 01/262 20 00 ☎

IHTTI

SCHOOL OF HOTEL MANAGEMENT NEUCHÂTEL

3-YEAR HOTEL MANAGEMENT STUDIES IN
THE WORLD LANGUAGE ENGLISH

OBTAIN A BACHELOR'S DEGREE*

RECOGNIZED IN EC, THE EUROPEAN
ECONOMIC AREA, THE BRITISH
COMMONWEALTH, THE U.S.A.
and in many other countries

AND OUR HIGHER DIPLOMA IN HOTEL
MANAGEMENT ENTITLING YOU TO THE

«FÄHIGKEITSAUSWEIS»,
«CERTIFICAT DE CAPACITE»
in most Cantons

For information ask Maria Baks at:
IHTTI, Box, 4006 Basel, Switzerland
Phone 41-61-312 30 94
Fax 41-61-312 60 35

*only available to holders of the Maturität, Maturité

IST
Internationale Schule für
Touristik

vorm. Schweiz. Schule für Touristik SST

**Höhere Fachausbildung –
Kaderlehrgang**

Diplomabschluss als
«Tourismustfachmann IST /
Tourismustfachfrau IST»

Dauer: 3 Jahre, inkl. 1 Jahr Praktikum

Dank fachgerechter Ausbildung
steht Ihnen die faszinierende
Tourismusbranche offen.

Geeignet für Personen mit
Mittel-/Handelschul-Abschluss
oder 3jähr. Berufslaufbahn.

Beginn: Januar '94, August '94

Preis: Fr. 7'500.– pro Sem. (4x)

Seestrasse 323 CH-8038 Zürich
Tel 01 481 99 95 Fax 01 481 99 97

Neu! Neu! Neu! Neu!

Das 20-Franken-Schnupperabonnement für Neuleser

Was ist zu tun?

Talon ausfüllen, 20-Franken-Note beilegen,
alles in ein Kuvert verpacken, frankieren
und an folgende Adresse senden:

hotel + touristik revue
Abonnementsdienst
Postfach, 3001 Bern

Ab der nächsten Woche finden Sie
die hotel + touristik revue für drei Monate in Ihrem Briefkasten.

Absender:

Name/Vorname: _____

Beruf/Position: _____

Strasse/Nr.: _____

PLZ/Ort: _____

Telefon: _____

Ehemaligen-Treffen in der Hotelfachschule

«Lausanne»: Eine Visitenkarte fürs Leben

Aus Hongkong, Singapur, aus Nord- und Südamerika und allen Ecken Europas kamen hunderte von «Ehemaligen» der SHV-Hotelfachschule Lausanne angereist, um das 100-Jahr-Jubiläum ihrer Schule zu feiern. Auch die alten Bande der Kameradschaft haben - wie immer wieder begeistert festgestellt wurde - über Jahrzehnte und Abertausende von Meilen gehalten.

SILVIA PFENNIGER

«Lausanne war für mich mehr als eine ausgezeichnete Schule, Lausanne ist eine Philosophie und ein toller Pass, der weltweit die Tore öffnet», schwärmt der Franzose *Hervé Clor*, Inhaber des Hotels Aramis in Paris und stürzt sich eine Minute später als Ersatzmann ins wilde Gefecht, respektive in den Rugby-Match, der zwischen Studenten und «Ehemaligen» ausgetragen wird. «Ich war 1973 bei der Gründung unseres Rugby-Teams dabei», sagt der Engländer *Alain Moxon*, Direktor des Grand Hotels in Oslo, der sich gerade eine Pause gönnt. Er giesst sich einen Kübel Wasser über den mit Erde verschmierten feuerroten Kopf, schnappt sich das Bier eines Kameraden und feuert mit lauten Rufen die Spieler an, die auf einem Haufen Regen aufgeweichten Boden liegen und zappelnd ihre Beine und Arme zu befreien versuchen.

«Disziplin gelernt»

«Heute sind wir voll Nostalgie, da bekommen sie nur die herrlichen Erinnerungen zu hören», erklärt *Moxon* und erzählt von den vielen Freunden, die er dank «Lausanne» auf der ganzen Welt besitzt. Und selbstverständlich werde er auch seine Kinder später hierher schicken, «falls sie in die Hotellerie gehen wollen». Diese Bevorzugung hat ihren Grund: «In Lausanne hat man eine Vision und die Schule ist nicht stehengeblieben, sondern hat in die Zukunft investiert.»

«Disziplin» betrachtet *Stefana Lavarini*, Sales & Marketing Managerin der Londoner Spagetti House Restaurant-Kette, als das Wichtigste, das sie in Lausanne gelernt habe. «Disziplin ist in einem Familienbetrieb, wie dem unseren von grosser Bedeutung», ergänzt sie. Fachlich habe sie das Meiste später dazu gelernt, aber eine gute Basis habe sie die Schule immerhin geboten. Und sie habe das Beste daraus gemacht.

Hotelier aus Leidenschaft

«Das Hotelbusiness ist eine Leidenschaft, und kann nicht mit Auswendiglernen von Texten weitergegeben werden», meint eine Ehemalige, die aus Rücksicht auf ihre Karriere nicht genannt werden will. Einigen von den grossen Hoteliers, mit deren Namen sich «Lausanne» heute schmücke, sei übrigens das Diplom verweigert worden, erzählt sie und schlägt vor: «Zumindest könnte man diesen heute ein Ehrendiplom nachliefern.»



Seit den 60er Jahren hat sich in der SHV-Hotelfachschule in Lausanne einiges verändert, aber noch immer wird grosser Wert auf die Praxis gelegt. Foto: EHL

Felix M. Bieger, General Manager des weltweit renommierten «Peninsula», der für die Feier extra aus Hongkong kam, erinnert sich noch heute an die «Zitterpartie» vor dem Abschluss, «weil mein Französisch sehr mangelhaft war». Im Teamwork mit *Karl-Heinz Zimmermann*, inzwischen General Manager im Leading Hotel Rafael in München und einer schwedischen Studentin, die ausgezeichnet Französisch sprach, hatte Bieger sich eher auf Buchhaltung und Rechnen spezialisiert. Das Diplom haben alle drei trotzdem geschafft. «Und meine Erfahrung in unserem Teamwork hat mir unendlich viel mehr gebracht als das perfekte Französisch dies hätte», stellt Bieger rückblickend fest und betont: «Teamwork ist das A und O in der Hotellerie.»

«Mit ungeheurem Respekt»

Furchtbar fremd klang Französisch auch in den Ohren von *Rudolf Galliker*, Inhaber des Hotels «Fédérale» in Lugano, das als Familienbetrieb just seinen 70. Geburtstag gefeiert hat. «Die Schule hat uns einen ungeheuren Respekt einge-

flösst», erinnert sich Galliker an den Tag an dem er zusammen mit *Urs Hitz*, inzwischen General Direktor im «Basel Hilton», in Lausanne eintrat. Inzwischen ist bereits sein Sohn *Roland* ins Hotelgewerbe nachgerückt, der seit vier Jahren im Hongkong Hilton arbeitet.

Die «Lausanner Mafia»

Die «Ehemaligen» haben sich längst daran gewöhnt, dass sie wegen ihrem starken Zusammenhalt - nicht immer ganz ohne Neid - als «Lausanner Mafia» bezeichnet werden. Inzwischen nennen sie sich selber so. Wie immer - «Lausanne» erleichtert weltweit durchaus die Jobsuche. «Statt vom Personalchef, wird man vom Generaldirektor empfangen.» So beschreibt die Schweizerin *Arlette Walther* ihre Erfahrung in Kanada, wo sie in den Hotels von «Ehemaligen» engagiert wurde. «Lausanne ist im Hotelgewerbe noch immer die beste Visitenkarte», lobt der Auslandschweizer Hotelconsultant *Jacques Nési*, der seit 1977 in Paris lebt. In Lausanne werde nicht bloss Theorie vermittelt, sondern auch der praktische Aspekt betrachtet und erprobt. «Weil ich jeden Teil des Hotelgewerbes von der Pike auf gelernt habe, kann ich mit dem Küchenchef, dem Food & Beverage Manager oder der Gouvernante ein professionelles Gespräch führen. Als Manager gewinnt man so an Glaubwürdigkeit», sagt Nési.

Auch *Hans Geiger*, Direktor Resort Grands Hotels Bad Ragaz, hat von der fachlichen Ausbildung am meisten profitiert. «Ich kann heute noch alle Weindörfer im Burgund und jedes Schloss in Bordeaux auswendig», erzählt er schmunzelnd. Zur Zeit hat er drei Direktionsassistenten aus «seiner» Schule, und lobt, «dass der Lausanner-Nachwuchs heutzutage mehr Managementwissen mitbekomme». Zudem geht es in Lausanne inzwischen lockerer zu und her. Zu Geigers Schulzeit, das heisst in den frühen 60er Jahren, musste er für den Service durche mit steifer Hemdbrust und steifem Kragen antreten. «Selbst in den Ausgang durfte man nicht ohne Krawatte», erzählt Geiger. Den lustigen Abenden im «Chez Max» tat dies keinen

Abbruch, besonders weil Geiger sein Zimmer auswärts hatte: «Nur die Interessen wurden von Herrn *Wickenhagen* streng kontrolliert. «Durch nichts liess sich unsere Klasse vom Freudentag abhalten, das am 8. Mai 1945 spontan ausbrach, als während des Unterrichts («Armistice» (Waffenstillstand) ausgerufen wurde» berichtet *Sofia Vogel*, die früher zusammen mit ihrem verstorbenen Mann das Hotel Ascot in Zürich geführt hat.

«Lausanne liegt vor Cornell»

Carlo De Mercurio, CDM Hotels und Restaurants, sowie früherer Präsident der SHV-Hotelfachschule und ehemaliger SHV-Präsident, sowie Präsident der Association der Hotelfachschul-Direktoren hat «Lausanne» 1949 zusammen mit einer ganzen Gruppe von GIs besucht. Schon damals kamen auch Studenten aus Hongkong und Singapur nach Lausanne. Und inzwischen offeriert die Hongkong Hotel Association jährlich zwei Stipendien. «Lausanne, früher fast die einzige renommierte Hotelfachschule der Welt, geriet vor einigen Jahren durch die Konkurrenz in den USA etwas unter Druck, aber jetzt hat sie dank verstärkter Management und Marketing Ausrichtung die US-Cornell University überholt», freut sich *Mercurio*, der fast jede Hotelfachschule der Welt kennt und sich dafür eingesetzt hat, dass «Lausanne» keine Universität wird, sondern auch ihren praxisbetonten Unterricht weiter aufrecht hält. Flexibilität wird durch ständiges Eintrainieren von so verschiedenen Rollen - wie Manager, Koch, Kellner, Buchhalter - geübt. Bis zur Meisterschaft. Einen überzeugenden Beweis lieferten die buchantischen feiernden und gefeierten Rugby-Helden, die sich am Ende des Matches, wie eine kinoreife Meute wie der Indianer gebärdeten, und zwei Stunden später im Abendnütü «verkleidet», picobello zum Galadiner, respektive für den Service erschienen. Da die «Ehemaligen» und die im Service engagierten-Studenten den Abend unter Abschluss der Öffentlichkeit verbrachten, gilt es unseren Bericht hier picobello abzuschliessen.

Management

Prodega weiterhin auf Erfolgskurs

In den ersten neun Monaten hat die Prodega-Gruppe (inklusive Growa) ihren Umsatz um zwölf Prozent auf 378 Millionen Franken gesteigert und damit die budgetierten Ziele überschritten. Ohne die beiden neuen Standorte Rapperswil und Givisiez beträgt der Umsatzzuwachs 7 Prozent.

«Die Zahl unserer Kunden und die Einkäufe pro Kunde haben sich vergrössert», stellt *Hans W. Lüthi*, Vorsitzender der Geschäftsleitung fest. Die Prodega beliefert zu 70 Prozent Gastronomie-Betriebe. Stark zugelegt hat sie bei den Frischprodukten, (vor allem Früchte/Gemüse und Milchprodukte. Mit der Kaffeeahmdeckeli-Serie «Schweizer Popkünstler» konnte zum Beispiel der Absatz von Kaffeeahmportionen markant gesteigert werden. Mengemässig stark zugelegt hat die Prodega auch beim Fleisch, aber da die Preise gesunken sind, fällt dies bei der Umsatzzahl in Franken weniger ins Gewicht.

Durch die seit Anfang des Jahres bestehende, laut Lüthi «gut angelaufene» Zusammenarbeit mit der Firma Fust hat die Prodega AG auch den Absatz bei den Haushaltsmaschinen und der Unterhaltungselektronik gesteigert.

Fünf Millionen Franken hat die Prodega in den CC-Markt-Heimberg investiert, der nach einem umfassenden Umbau vor kurzem wieder eröffnet wurde. *SPF*

MIXED-PICKLES

Linde Belp multikulturell im Angebot

Man hat sich im traditionsbewussten Belper Landgasthof «Linde» etwas einfallen lassen: Seit 1. Oktober wechselt die Küche jeden Dienstag voll auf die italienische Linie, mittwochs dann sind chinesische Spezialitäten angesagt. An den übrigen Tagen wird weiterhin Altbekanntes wie Rösti und Geschnetzeltes serviert. Für die zwei Spezialitätentage sind jeweils chinesisches und italienische Köche engagiert worden. Zudem wird die Dekoration der jeweiligen Küche angepasst. «Die Gäste sind begeistert», erzählt *Christof Ramsler*, Wirt der Linde, «da sie im gleichen Restaurant an verschiedenen Tagen unterschiedliche Spezialitäten essen können.» *MLG*

Berner Konkurs mit einigen Nachwehen

Der Konkurs des Berner Restaurateurs *Fredy Klug* hat einige Nachwirkungen in der Gastro-Szene: Die für mehr als eine Million Franken umgebaute Piano-Bar an der Berner Rathaushausgasse ist nach mehreren Monaten Schliessungszeit wieder in Betrieb.

Übernommen hat die Bar der Ex-Fussballstar und YB-Trainer *Bert Theuissen*. Theuissen will dem Lokal wieder seinen alten Namen «Tübeli» geben und es zu einem normalen Restaurant machen. Vorerst geschlossen bleibt ein weiterer, ehemaliger Klug-Betrieb, das italienische Spezialitätenrestaurant «Settebello» an der Gerechtigkeitsgasse. *MLG*

Gratis Sauerkraut für Berufsköche

Wie gesund Sauerkraut ist, weiss man seit den Entdeckungsreisen, als auf den langen Schiffsreisen Mangelkrankheiten wie Skorbut mittels Sauerkraut bekämpft wurden. Um an das «Wundermittel» Sauerkraut zu erinnern und dieses noch vermehrt in die Küchen zu bringen, offerieren 16 Sauerkraut-Fabriken - Berufsköchen gratis zehn Kilogramm Sauerkraut. Zur Zeit erhalten 2000 Berufsköche von Kantinen, Heimen und Grossküchen einen entsprechenden Gutschein. Diese Aktion wird von einer grossen Werbekampagne der Schweizerischen Gemüse-Union unterstützt. *SPF*



Seit der Jahrhundertwende gehören Schreibmaschinenkenntnisse zur Ausbildung der zukünftigen Hoteliers. Foto: EHL

EXPO FOOD. KEINE MÖGLICHKEIT DER IMITATION.



**Mailänder
Messegelände
-5.-9. November 1993**

GERICHTET AN:
 ■ Internationaler Handel
 ■ Lebensmittelvertrieb
 ■ Restaurant
 ■ Pizzerien
 ■ Gemeinschaftsverpflegung
 ■ Berufsgruppen
 STATISTISCHE ANGABEN 1992:
 ■ 60.000 qm Ausstellungsfläche
 ■ 1.100 Aussteller aus 25 Ländern

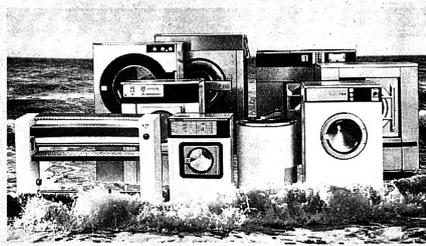
DIE VOLLSTÄNDIGSTE AUSSTELLUNG DES ITALIENISCHEN PRODUKTS.

EXPO C/S - Expo-Manifestazioni Commerciali, Turismo e Servizi - Via Serebelloni, 2 - 20122 Milano - ITALIEN Tel.02/7781 Fax.02/7781



INTERNATIONALE
AUSSTELLUNG VON LEBENSMITTELN
UND GETRÄNKEN.

Das weltweit grösste Wäschereimaschinen- Programm



Für gewerbliche Wäschereien, Heime und Spitäler,
Hotels und Gaststätten.
 • für jeden Betrieb das passende Konzept • modernste
Energiespar-Technologie • perfekte Verarbeitung • lange
Lebensdauer • hervorragendes Preis/Leistungsverhältnis.
Beratung, Planung, Ausführung, 24Stundenservice

Electrolux

CLEIS WÄSCHEREITECHNIK

Bleichemattstr. 33, 5001 Aarau / Tel 064 27 63 90/Fax 064 27 63 88
 Büro Lausanne: Tel 021 648 51 10

NEU!

Der Leser-Basar



Zu verschenken
Triumph Cabriolet
 Jg. 1968, 6000 km, rot, schwarzer
 Lederinterieur, Tand, kein Rost, tadelloser Zustand,
 Telefon P 031 372 23 95
 Telefon G 031 931 11 44

Verkaufe
verwelkte Rosen.
 Infolge Wohnungswechsel bin ich
 gezwungen, mein Hobby aufzugeben.
 Stück Fr. 10 000.-. Telefon 39 67

Suche
sprechenden Papagei
 um spielend Deutsch zu lehren.
 Seriose Anbieter melden sich
 bitte unter Chiffre P-30-833

Im neuen Leser-Basar veröffentlichen wir jedes Inserat, welches nicht klar auf unsere Rubriken (Stellengesuche, Stellenangebote, Liegenschaften und Geschäftsanzeigen) zuteilbar ist.

- Kreuzen Sie bitte Ihre gewünschte Leser-Basar-Rubrik an:
- Suche**
 - Bekleidung/Wäsche
 - Freizeitgegenstände
 - Hobbygegenstände
 - Hotelmobiliar
 - Partner/ Partnerin
 - Sportgegenstände
 - Diverses
 - Verkaufe**
 - Bekleidung/Wäsche
 - Freizeitgegenstände
 - Hobbygegenstände
 - Hotelmobiliar
 - Sportgegenstände
 - Diverses
 - Verschenke (Gratisinserat)**
 - Bekleidung/Wäsche
 - Freizeitgegenstände
 - Hobbygegenstände
 - Hotelmobiliar
 - Sportgegenstände
 - Diverses

Setzen Sie in jedes Häuschen des Textfeldes einen Buchstaben oder ein Satzzeichen. (Wortzwischenräume ein Häuschen frei lassen). Nun sehen Sie wie wenig Ihr Inserat kostet (Fliesssatz). Die Leser-Basar-Rubrik «Verschenke» ist gratis für unsere Inserenten.

Anzeigentext

	Fr. 10.-
	Fr. 20.-
	Fr. 30.-
	Fr. 40.-
	Fr. 50.-
	Fr. 60.-
	Fr. 70.-
	Fr. 80.-
	Fr. 90.-

Anzeige unter Chiffre (Gebühr Fr. 10.-) ja nein

Einschaltungen 1x 2x 3x

Einschaltdaten

Name/Vorname

Strasse/Nr.

PLZ/Ort

Telefon

Unterschrift

Senden Sie diesen Coupon bitte an folgende Adresse:

hotel + touristik revue
 Monbijoustrasse 130
 Postfach
 CH-3001 Bern
 Telefon 031 370 42 22
 Telefax 031 372 23 95



Hero Schweiz AG Telefon 064-59 21 21
 Traifina Telefon 064-59 21 31
 5600 Lenzburg 1

Büro Gränchen, Tel. 065 53 06 01 - Bureau Criszier, Tel. 021 635 16 64
 Büro Landquart, Tel. 081 51 61 50 - Ufficio Ticino, Tel. 081 95 22 21

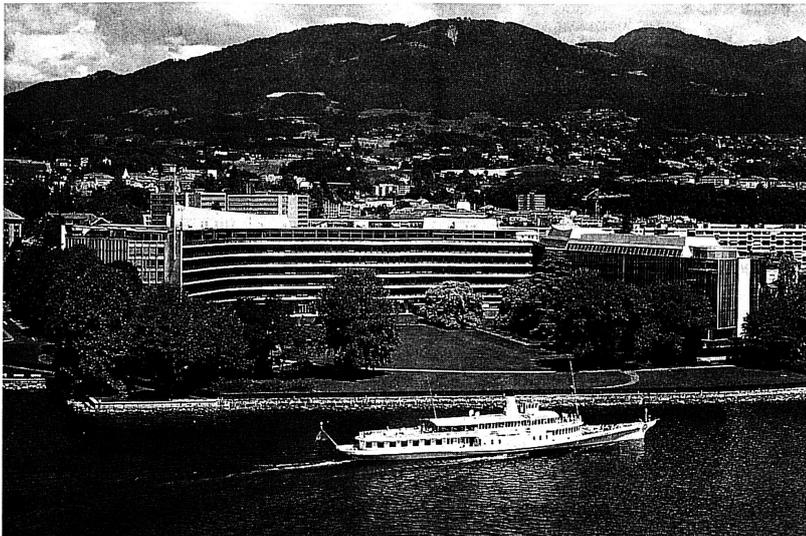
Aktuelle Angebote und Aktionen für Gross-Verbraucher vom 11.-22. 10. 1993

Salami «Stella» Tipo Milano ca. 1,2 kg	Fr. 15.40/kg ab 20 kg Fr. 14.90/kg ab 50 kg Fr. 14.30/kg
Schweinschals geräuchert ohne Bein ca. 1,5 kg, VAC	Fr. 12.90/kg
<i>Speziell geeignet zu Bohnen, Kartoffeln und Schlachtplatten</i>	
Kalbsstutzen ohne Bein TK ca. 10 kg, VAC	Fr. 29.90/kg
<i>Gut geeignet für Braten, Plätzli und Geschnetzelttes</i>	
Felchenfilets mit Haut Irland, TK 40-60 g, Karton zu 10x1 kg	Fr. 12.80/kg ab 20 kg Fr. 11.80/kg ab 50 kg Fr. 10.80/kg
Lammkoteletten geschnitten TK 10 Stück, VAC, Karton zu 60 Stück, ca. 60 g/Stück	AKTION Fr. 18.40/kg
Husmacher Fleischkäse TK Stück zu 1,7 kg, Sack zu 2x1 Stück	AKTION Fr. 8.12/kg ab 3 Sa Fr. 7.65/kg
<i>In der praktischen Bratfolie zum selber backen</i>	
Aufschnittsortiment 1a 5 Sorten, ca. 6 kg	AKTION Fr. 10.40/kg ab 20 kg Fr. 9.90/kg
Schenkenberger Bauernschinken Stück zu 3,5-4,5 kg, VAC	AKTION Fr. 17.80/kg ab 10 kg Fr. 17.40/kg ab 30 kg Fr. 16.90/kg
Seehechtfilets ohne Haut paniert lose gefroren, Stück zu ca. 150 g, Karton zu 5 kg	Fr. 9.80/kg
<i>Die Seehechtfilets sind von feinem, festem und weissem Fleisch, ein Fisch leicht und bekömmlich</i>	
Poulet Cordon-bleu TK Stück zu 150 g, Karton zu 33 Stück	AKTION Fr. 2.15/St ab 3 Ka Fr. 2.06/St ab 10 Ka Fr. 1.95/St
Geflügel-Ballotine «Florida» TK Karton zu 3x10 Portionen	AKTION Fr. 3.20/St ab 3 Ka Fr. 3.00/St
Von Köchen für Köche - La Toque	
Roast-Deer (Hirsch-Entrecôte) «La Toque» VAC-gegart, Packung zu 1-1,4 kg	AKTION Fr. 39.80/kg
<i>Im Mikrowellen-Ofen erwärmen und mit Wildrahmsauce, Rotkraut und Spätzli servieren</i>	
Sauce Bolognaise «La Toque» Beutel zu 1 kg, VAC	AKTION Fr. 11.40/kg ab 30 kg Fr. 10.90/kg
<i>Die ideale Sauce für Lasagne oder zu Spaghetti</i>	
Gemüse Mischung Gourmet TK Karton zu 2x2,5 kg	AKTION Fr. 5.10/kg ab 50 kg Fr. 4.80/kg

Ihr Partner für Fleisch, Comestibles und Traiteur-Spezialitäten

Küchenchef-Erfa-Tagung

Küchen-Manager bei den Nadelstreifen-Food-Designern



Die Nestlé-Hauptzentrale in Vevey.

Foto: Nestlé

Die Küchenchefs des «Grouperment des hôtels de tout premier rang de Suisse» rollen mit dem Car vor die Nestlé-Hauptzentrale in Vevey. Vor dem Eingang herrscht reges Gedränge. Sicherheitsbeamte überprüfen die Eintretenden. In der Halle laufen hektisch dezent gekleidete Angestellte - «Nadelstreifen-Food-Designer» - hin und her. Die «Küchen-Manager», in Windjacke, Pullunder, Wald und Wisconsin Sakkos gekleidet, fallen auf. Sie kommen sich in dieser geschäftigen Hektik etwas verloren vor: «Die Halle erinnert mich an die Science-Fiction-Filme der sechziger Jahre» murmelt ein Küchenchef.

Der See, der durch die Eingangshalle zu sehen ist, liegt ruhig, ein wenig grau da. Nestlé-Mann Otmar Sorglos, Berater, Strategien Foodservice schlägt vor, in eine etwas «gemütlichere» Umgebung zu wechseln. Der Vorschlag wird dankbar aufgenommen. Rolltreppen transportieren uns nach oben. Rolltreppen in Flughäfen und Einkaufszentren, ja, aber in Bürogebäuden...? Höher und höher rollen wir. Doch nichts ist perfekt: eine Rolltreppe versagt ihren Dienst, wir erklimmen sie zu Fuss. An den Wänden moderne Kunst: Auch sehr dezent und passend. Von Etage zu Etage werden die Küchenchefs ruhiger.

Endlich oben im Personalrestaurant der Nestlé angelangt, sagt keiner mehr ein Wort. Die Aussicht auf Berge und See ist atemberaubend. Eine Apéro-Bar mit Campari-, Gin- und Weinflaschen ist aufgebaut. Bei der Frage, wer denn gerne was hätte - betretenes Schweigen. Die Blicke gehen Richtung Boden. Fenster, Decke. Beherzt ergreift Obmann Heinz Hediger das Wort: «Wir Küchenchefs mögen alle gerne ein Glas Weisswein.» Erleichterung.

haben schon bei ihnen Einzug gehalten. Welche Produkte gehen gegen die Ehre eines Küchenchefs aus dem «Grouperment des hôtels de tout premier rang» und welche sind vertretbar. Gestern herrschte noch Uneinigkeit. Jeder hatte bei Pommes frites, Kroketten, Mayonnaise, Essiggurken, Tiefgefrorenen andere Prioritäten. Heute sind sich die Küchenchefs einig. Es mag ja gut schmecken, aber bei ihnen in der Küche hätten tiefgefrorene Pilze, dehydrierte Fonds kaum eine Chance!

he. Nein, lieber noch den Film über Nestlé anschauen. Ermattung macht sich breit. Weitläufige Landschaften bezaubern uns, bunte Märkte, exotische Menschen. Dazwischen rasen Dosen über Bänder, walzen sich bunte «Smarties» auf uns zu, wedeln «Baci» auf Sattlerbändern, kontrollieren Menschen saftig, grüne Erbsenlawinen. Ein schöner Film. Das Ganze mit passender Musik unterlegt.

schon sitzt man im Bus und Aufwiedersehen und nochmals vielen Dank.



Beim viergängigen Lunch aus Nestlé-Produkten entspannt sich die Atmosphäre. Auf der ersten Seite der Speisekarte steht das Menü; auf den Innenseiten der Karte entdecken wir die verwendeten Nestlé-Zutaten und deren Zubereitung aufgelistet. Anerkennendes Nicken von allen Seiten. «Eine gute Idee so die Produkte vorzustellen» tönt es von einer Seite, «ja, die stehen wirklich dazu» kommt es aus der anderen Ecke. Bereits am Vorabend haben die Küchenchefs über Convenience-Produkte diskutiert: Wieviele Convenience-Produkte



Nach Nescafé, Digestif und Zigarren geht es zum Vortrag über Nestlé. Noch einen letzten Blick auf den See und französische Alpen, dann senken sich die automatischen Jalousien. Eine angenehme Ruhe macht sich breit, man versinkt in die Nestlé-Welt. Ein paar Zahlen, Zielgruppen, Trends, Entwicklungen. Dann plötzlich die Frage von der Gastgeberseite, ob man darüber diskutieren möchte. Unruhiges Räkeln in der ersten Rei-



Plötzlich gehen nach so vielen schönen Bildern die Jalousien wieder hoch. Die Sonne blendet und verwandelt den See in ein silbernes Meer. Leben kommt wieder in die Gruppe. Man will raus. Der Dauerregen hat endlich aufgehört. Noch ein, zwei Fragen. Ja vielen Dank, es war sehr interessant und sehr schön. Die Zeit drängt, der nächste Zug wartet nicht. Wir wandeln jetzt das «Doppelwendeltreppehaus» hinab. Noch ein Blick von unten nach oben innerhalb der Wendeltreppe. Alle sind hoch beeindruckt und



Das wars. Ich bin überrascht, keiner, weder die Nestlé-Mitarbeiter, noch die Küchenchefs, waren ernsthaft aneinander interessiert.

Waren die Einen als Abnehmergruppe zu klein und unbedeutend; der Konzern wiederum zu gross und unflexibel? Süss der Satz «die besten Köche werden von der Food-Industrie abgeworben» quer im Hals? Warum fragten die Nestlé-Leute die Küchenchefs nicht über ihre Bedürfnisse und Tabus im Convenience- und Foodbereich, wenn sie wie angekündigt künftig vermehrt in den Grossabnehmerbereich expandieren wollen?

Waren die Küchenchefs allzu verschüchtert von der perfekten Präsentation. «Nein», nicht verschüchtert, «but really impressed» und «na, Nestlé hat Geld». Das stimmt.

Riccarda Schön

SCHLEMMERWOCHEN

04.10. - 15.10.	Apfelparadies	Baselstab, Basel
02.10. - 17.10.	New Orleans	Victoria-Jungfrau, Interlaken
04.10. - 22.10.	Wildspezialitäten	Hotel Schweizerhof, Zürich
08.10. - 22.10.	Ungarische Spezialitäten	Schönau, Oberhofen
05.10. - 24.10.	Malaysien Food	International, Basel
05.10. - 28.10.	Indonesische Wochen	Bahnhof Buffet, Zürich
09.09. - 30.10.	Wild(e) Saison	Wirtschaft Schönenegg, Wädenswil
09.09. - 30.10.	Wild(e) Saison	Rosengarten, Zollikernberg
09.09. - 30.10.	Wild(e) Saison	Ristorante Centro, Luzern
01.10. - 31.10.	Tessinerwoche	Hotel Schweizerhof, Zürich
22.09. - 31.10.	East meets Wild	Hilton, Zürich-Kloten
18.09. - 01.11.	Wildspezialitäten	Schützenhaus, Münchenbuchsee
20.10. - 05.11.	Portugiesische Wochen	Mövenpick, Egerkingen
01.10. - 07.11.	Wildspezialitäten	Hotel Sonne, Schwarzenburg
23.10. - 06.11.	Ungarische Spezialitäten	Rathaus, Biel
19.11. - 05.12.	Spießli-Festival	Hotel Sonne, Schwarzenburg
21.09. - 20.12.	Herbst-Impressionen	Vier Jahreszeiten, Wetzikon
11.12. - 02.01.	Entrecôte Surprise	Hotel Sonne, Schwarzenburg

MIXED-PICKLES

Mozzarella legt weiter zu
Mozzarella, das Original wird in Italien aus Schmelzmilch hergestellt. In der Schweiz ist er der Frischkäse mit den grössten Zuwachsraten. Im Milchjahr 1992/93 wurden nach den Angaben der Schweizerischen Genossenschaft der Weich- und Halbhärtkäsefabrikanten knapp 5,2 Millionen Kilogramm Frischkäse, vorwiegend Mozzarella, hergestellt. Das sind fast 19 Prozent mehr als im Vorjahr. Zur rasanten Entwicklung des Schweizer Mozzarella hat der steigende Absatz von Pizza geführt. Auch andere Halbhärtkäse wie Berner-, Farmer-, Winzer- oder Klosterkäse verzeichneten Produktionszuwachs bis zu neun Prozent.

New Orleans swingt in der Jungfraustube

Während den zwei ersten Oktoberwochen hat der im Jura geborene 72-jährige Chef Willy Rossel aus Dallas den Kochhöflein in der Jungfraustube des Grand Hotel Victoria-Jungfrau in Interlaken übernommen und präsentiert Rezepte aus New Orleans. In der von verschiedenen Kulturen beeinflussten Küche dominieren im Gegensatz zum üblichen US-Steak viel Fisch und Seefood. Als Vorspeise werden Sea Food Crêpes, Gumbo Crêole (eine Suppe mit Okra, Schinken, Krevetten und Krabbenfleisch) und Oysters Rockefeller (Austern mit Spinat, Speck und Bräseln überbacken) und anderes angeboten. Als Fischgericht folgen Baked Crabmeat and Avocado (Krabbenfleisch und Avocado

überbacken mit Sardellenfiletsstreifen) und Redfish Papillote (Rotbarbenfilet mit Krevetten und Champignon in der Folie). Abschlusspunkt des New Orleans Food Festival sind der Bread Pudding with Whisky-Sauce und der berühmte Café Brulot. Musikalisch begleitet werden die New Orleans Wochen von der Jazz-, Soul- und Gospelängerin Lilian Boutté and her Musicfriends. SR

Cremo SA darf Greyerzer produzieren

Die Freiburger Grossmolkerei Cremo SA darf definitiv in grossem Umfang Greyerzer-Käse produzieren. Das Bundesgericht ist auf drei Beschwerden verschiedener Organisationen und Einzelpersonen nicht eingetreten. Die Cremo SA will künftig pro Jahr rund 400 Tonnen Greyerzer herstellen. Die Westschweizer Bauernvereinigung Unions des producteurs suisses sowie der Freiburger Molkereiverband und ihren Präsidenten Jean-Marc Schaller reichten Beschwerde ein und machten geltend, dass mit einer «industriellen» Greyerzer-Produktion durch die Freiburger Grossmolkerei die traditionelle Herstellungsmethode der Kleinproduzenten gefährdet und die Qualität des Käses verringert werde. Das Bundesgericht ist auf diese Beschwerden nicht eingetreten, mit der Begründung, die Beschwerdeführer seien nicht unmittelbar vom Projekt der Cremo SA betroffen. Somit steht der Cremo SA zur Greyerzer-Produktion nichts mehr im Wege.

FBMA

Entdeckungsreise mit Überraschungen

Das nächste Meeting der Food and Beverage Management Association (FBMA) findet in Zürich statt. Organisiert ist eine Entdeckungsreise durch «little big city» mit Überraschungen. Abends ist Fiesta Mexicana im Sombrore angesagt.
Datum: Mittwoch 20. Oktober

Treffpunkt: Verkehrsverein Zürich vor dem Bahnhof
Zeit: 15.15 Uhr Parkmöglichkeiten bei Stefan Maeder im Hotel Zürich & La Réside vorhanden.
Anmeldungen an Christian Frei, Hotel Ascot, Fax: 01 202 72 10. RSCH



Gültig vom 15. bis 21. 10. 1993

Hasen-Pfeffer

nur Keule, ohne Wade
Kessel 5 Kilo
per Kilo

11.50

Pizza-Schinken

in Folie

Stück ca. 4000 g VAC
per Kilo

7.50

Floralp Butterportionen

Becher zu 10 g
Karton 96 Portionen

14.68

Ausl. Toastkäse

rindenlos

Filetpack ca. 1000 g
per Kilo

10.90

Chirat French Dressing

Bag in Box 3 Liter
per Box

9.36

Bahlsen Erdnüsse

Gastropack 1000 g

4.38

Côtes du Rhône

Pont-Saint-Roc AC
Flasche 100 cl

3.40
+ Wust

Hakle Compact

Recycling 2-lagig
Pack zu 20 Rollen

8.95
+ Wust

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





Süssen mit Aarberger
Zucker

Sauber verpackt, als Würfel oder
in Beuteln



**Für gute Präsentation
und gepflegten Service**

Wenden Sie sich an Ihren Grossisten!

Zuckerfabrik + Raffinerie Aarberg AG

AKTISOFT AG

Restaurant-Software Fr. 3.800.-
Hotel-Software Fr. 6.500.-
AKTISOFT AG, 8802 Kilchberg, ZH + 3803 Beatenberg
Telefon und Fax 036 41 20 61

59399-350354

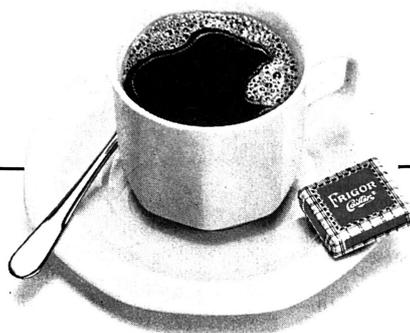
IGEHO Special

Eine Beilage der hotel + touristik revue

**Werben Sie ohne Streu-
verluste in der IGEHO-
Beilage der htr***

Alle htr-Abonnenten, alle SHV-Mitglieder und IGEHO-Besucher erhalten die Special-Beilage (Auflage 35000 Exemplare) ab 11.11. 93. Inserateschluss für Ihre Anzeige ist der 29.10. 93. Unsere Agentur Flühmann berät Sie gerne (Tel. 057 44 40 40/Fax 057 44 26 40)

* hotel + touristik revue



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

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



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

Cailler Napolitains gemischt
2,5 KG 500 STÜCK*
1 KG 200 STÜCK

Erhältlich
bei Ihrem gewohnten
Grossisten.

Caillers Schokoladen,
die man nie vergisst.

Hygienebeutel/Sachetshygiéniques

Art.-Nr. 920-10

Papier weiss, zum Ablegen von hygienischen Binden usw., in WC und Nachttisch, 17 x 27 x 6 cm, Aufdruck mehrsprachig bordeaux, Bund zu 100 Stück/en papier blanc 17 x 27 x 6 cm, impression en bordeaux en 5 langues, paquet de 100 pces.

Bd./pa.	1	10	50	100	500
Fr.	4.95	4.50	4.40	4.20	4.05

Hygienebeutel/ Support pour sachets hygiéniques

Art.-Nr. 920-50, Polybeutel (Kunststoffolie) zum Ablegen von hygienischen Binden in WC, 17 x 28 cm, mit Aufdruck in Deutsch, Französisch, Italienisch, Englisch und Japanisch, geblockt zu 50 Stück mit gelochtem Bügel (zum Aufhängen)

en matière plastique, 17 x 28 cm, avec impression en 5 langues, bloc de 50 pièces.

Kt./Ct.	1	10	50	100
Fr.	24.50	23.50	23.-	22.50

Karton zu 1000 Stück Carton de 1000 pièces

Bestellen Sie noch heute! Veuillez commander dès maintenant!
Telefon 041 23 65 05, Fax 041 23 65 04

Abegglen-Pfister AG Luzern

HOTELZIMMER RADIO - TV

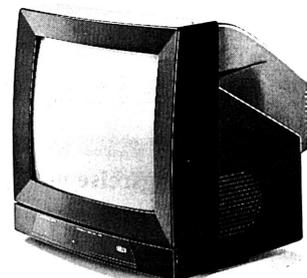
UKW oder Telefonrundspruch mit oder ohne Weckuhr, auch als Einbauchassis erhältlich.

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



51895/197487

Naturkatastrophe Brig

20 zerstörte Beizen – ein trostloser Winter steht bevor

Nach der Unwetterkatastrophe ist die **Briger Restaurantszene im Umbruch: Rund 20 Beizen sind zerstört. Die meisten werden frühestens auf die nächste Sommersaison hin wieder öffnen. Einzelne bleiben wohl für immer geschlossen.**

GERMAN ESCHER

«Das Militär und all die Bauleute arbeiten für uns, dann müssen wir doch auch etwas für sie tun», sagt die Taverna-Wirtin **Edith Hoogkamp**. Ihr Wirtshaus ist der einzige offene Betrieb in der ganzen Sperrzone, die nach wie vor nur mit Passierschein betreten werden darf. Und auch das nur inoffiziell, weil die Toiletten ebenfalls überflutet und deshalb geschlossen sind. Wie sie will auch das

Wirte-Ehepaar **Anny und Clemenz Gemmet** das «Du Pont» im Verlauf des Dezembers öffnen. Ihr Restaurant gehört noch zu den urchigsten und traditionsreichsten Wirtshäusern. Doch das ist Vergangenheit.

«Katastrophenweine»

Die gesamte Innenausstattung musste herausgerissen werden. Was blieb, ist der Mut und die Ideen des Wirtehepaars: Sämtliche Weinflaschen, die durch die Unwetterkatastrophe ihre Etikette verloren und deshalb eigentlich wertlos wären, sollen zu einem einheitlichen Preis als «Katastrophenweine» verkauft werden. Ob der Gast einen edleren oder minderwertigeren Tropfen, einen Dole oder Pinot, einen Arvine oder Muscat serviert bekommt, entscheidet das Schicksal.

So weit können allerdings die wenigsten der rund 20 betroffenen Wirte denken. «Ob und wann wir öffnen werden, hängt weitgehend von der Versicherung ab», erklärt **Josef Hetzen** vom «Commerce». Hier sind Decken und Böden schwer beschädigt.

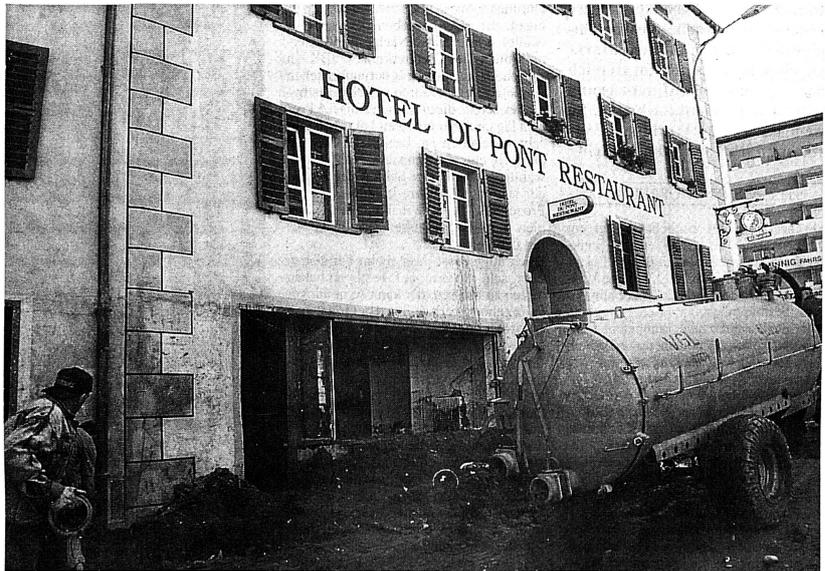
Aufhören oder Neuanfang?

Mit statischen Problemen und Gefährdung der gesamten Bausubstanz kämpft man auch andernorts. So zieht auch **Hans Gemmet**, Besitzer vom «Old Wengers», einen Abbruch in Erwägung. In drei Jahren wäre im «Crestani» der Pachtvertrag ausgelaufen. Ob das renommierte, alkoholfreie Restaurant saniert wird, ist für die Wirtefamilie **Zuber** unklar. Seit beinahe 50 Jahren führen sie den Betrieb. Jetzt sind sie mit der Frage konfrontiert: Aufhören oder Neuanfang?

Die Briger Restaurantszene wird nie mehr so aussehen wie früher. «Wir werden versuchen, möglichst nahe am ursprünglichen Stil zu bleiben», versichert **Roland Tilbs**, Wirt der auf Käsespezialitäten ausgerichteten «Weinstube». Aber gleichzeitig fügt er hinzu: «Etwas tendrierer wird der Betrieb schon.» Vielerorts wird die Gelegenheit genutzt, grundsätzlich über die Bücher zu gehen. «Wir werden versuchen, auch das Untergeschoss besser miteinbeziehen», umreist **Beatrice Bellwald**, Geschäftsleiterin des «Britannia-Pub», die Zielsetzung des Umbaus. Der Gesamtschaden in



Im Hotel «Du Commerce» sind Decken und Böden schwer beschädigt.



Das Hotel Restaurant «Du Pont» soll im Dezember wieder eröffnet werden.

Fotos: German Escher

ihrem Betrieb beziffert sie auf rund 1,5 Millionen Franken. Von einer Gesamtplanung, in die auch die anderen Geschäfte und Betriebe im Gebäude mitbezogen werden sollen, spricht «Couronne»-Wirt **Marco Ruffiner**: «Brig wird ein neues Gesicht erhalten, die Restaurants deshalb vielleicht auch eine andere Kundenschaft ansprechen.»

Briger-Charakter bedroht

Der rasche Wiederaufbau beinhaltet allerdings auch Gefahren. Die 20 zerstörten oder beschädigten Wirtshäuser stammen aus verschiedenen Epochen. Der unterschiedliche Stil verliert dem Städtchen Charakter. Dieses Gesicht droht Brig nun zu verlieren. Gegen eine uniforme Geschäfts- und Wirtshauszene will Stadtschicht **Hans Ritz** bewusst ankämpfen. Die Stadtgemeinde hat des-

halb mit den Bauherren Kontakt aufgenommen und dazu aufgerufen, bei den Renovationsarbeiten doch den Stil des gesamten Gebäudes mitzubedenken. Die Stadt selber will mit gutem Beispiel vorangehen und zur Neugestaltung der inskünftig autofreien Innenstadt einen grossangelegten Ideenwettbewerb ausschreiben.

Bis sich die Briger wieder an ihren Stammtischen treffen können, wird es noch mindestens ein halbes Jahr dauern. Und das hat Folgen, wie **Leo Anthenien**, Chefarzt des Psychiatriezentrums Oberwallen, erklärt: «Ausgerechnet jetzt, wo die Kontakte untereinander wichtig wären, fehlen die Treffpunkte.»

Die Stammbeiz fehlt

Das soziale Leben ist gestört. Auf ein solches wären viele Bewohner in Kata-

strophengebiet aber dringend angewiesen.

Nach den Aufräumarbeiten werde für viele die härteste Zeit erst beginnen, wo sie sich erst des ganzen Ausmasses der Katastrophe bewusst würden. Fachleute befürchten in diesem Zusammenhang noch bevorstehende psychische und physischen Zusammenbrüche, Depressionen und Zukunftsangst unter der so hart betroffenen Bevölkerung, die gerade in diesem Moment zudem ohne ihre gewohnten «Herbergen» auskommen muss, der Möglichkeit beraubt in einem Gasthaus sein Leid zu teilen, sein Herz auszuschütten. In Brig, wird in dieser tragischen Zeit auf eindrückliche Weise deutlich, welche soziale Funktion Restaurants und Bars haben. Diesbezüglich steht den Brigern ein trostloser Winter bevor...

Gastronomie-Fachschule Thun

Ehrgeizig in die Zukunft blicken

Studenten und Studentinnen der **Höheren Gastronomie-Fachschule in Thun** wurden von der **hotel + touristik revue** zu ihren beruflichen Erwartungen befragt. **Mehrheitlich zeigten sie sich unentschlossen, aber flexibel.**

«Mein Wunsch wäre, in Kanada eine Stelle zu finden», sagt **Christian Hilty** (25) Student an der Höheren Gastronomie-Fachschule (HGF) in Thun. Keiner der neun Studierenden weiss, auf die Frage was er für berufliche Ziele hat, was nach dem Studium kommen wird. Mehrheitlich meinen sie «es hängt von der wirtschaftlichen Lage ab», «ich möchte gerne nach der Ausbildung im Ausland arbeiten» und «ich werde mich spontan entscheiden». Nicht nur spontane Entscheidungen sind wichtig, sondern auch das Betriebsklima.

«Mir ist eine Identifikation mit dem Betrieb zum Beispiel wichtiger, als ein extrem guter Lohn» meint **Franziska Lütolf** (24). «Ich möchte vor allem mitgestalten und meine Ideen umsetzen können», wünscht sich **Micheline Ammann** (27) von ihrem zukünftigen Arbeitgeber.

Vorstellungen und Wünsche

Alle Absolventen zeigten sich ehrgeizig und wollen entweder: «eine führende Stelle in einem Betrieb übernehmen» wie **Oliver Reist** (25) sagt, oder ein eigener Betrieb besitzen. Alle stehen zur zusätzlichen Weiterbildung offen gegenüber. **Mathias Schmid** (24) meint dazu «die HGF ist eine Basis, welche einen guten Überblick auf die verschiedenen Bereiche des Faches gibt». Alle Studierende müssen während der

Ausbildungszeit zwei sechsmonatige Praktika machen. Die Befragten haben bereits eines absolviert und je nach Betrieb die verschiedensten Erfahrungen gemacht. «Ich war mit meinem Praktikum sehr zufrieden» sagt **Emanuel Fiegl** (22) die meisten hatten einen «Praktikumserfolg». Wegen dem niedrigen Lohn, der Eintönigkeit und als «nichtswissender Praktikant abgestempelt zu sein». Andere sahen sich als eine billige Arbeitskraft, die dies auch zu spüren bekommen. Aus wirtschaftlichen Gründen wurden in vielen Betrieben Stellen gestrichen. Dies wirkte sich auf die Praktikanten und Praktikantinnen positiv aus, da sie sehr schnell viel mehr Verantwortung übernehmen mussten. Sehr geschätzt wurden die neuen Bekanntschaften und wertvollen Beziehungen, Teamarbeit oder ganz einfach in einen Betrieb Einblick zu bekommen. **EP**

Anforderungsprofil

Die Höhere Gastronomie-Fachschule in Thun bietet für das Diplom des eidgenössisch diplomierten Restaurateur-Hoteller HF zwei Lehrgänge an. Der Lehrgang «P» (Produktion) ist für ausgelehrte Köche und Köchinnen. Der Lehrgang «G» (Gemischt) ist für diejenigen, die ein Abschlusszeugnis in einer gastgewerblichen oder kaufmännischen Ausbildung haben. Voraussetzung ist also eine abgeschlossene Ausbildung, ein Mindestalter von 20 Jahren und mindestens eine sechs monatige Erfahrung in einem Gastronomie- oder Hotelbetrieb. Weitere Informationen: Höhere Gastronomie-Fachschule, Mönchstrasse 37, 3602 Thun, Tel. 033 / 22 62 50.

Restaurant Hiltl Vegi

Vom «Wurzelbunker» zum Trendsetter

Gesundes und qualitatives Essen ist gefragt. Der Trend geht in Richtung vegetarisches Essen. Das «Hiltl» ist das älteste vegetarische Restaurant der Schweiz.

LISA PESENTI

Zu einer Zeit, wo der Sonntags-Braten das höchste aller Gefühle war, gründete **Ambrosius Hiltl** 1898 das erste vegetarische Restaurant in der Schweiz. Dieses fleischlose Restaurant hiess «Vegetarierheim, Vegetarische Speisehaus und Abstinenzcafé». Der Gründer war der Urgrossvater der heutigen Besitzer des «Hiltl Vegi» in Zürich. Das einstige «Vegetarierheim» wurde belächelt und spöttisch «Wurzelbunker» genannt. «Damals fühlten sich Randgruppen von diesem Lokal angesprochen» erklärt **Rolf Hiltl**, Mitbesitzer des «Hiltl». Diese Zeiten sind vorbei, heute ist der Vegetarier-Trend eindeutig und viele führen sich zur vegetarischen Kost hingezogen.

Neu ein Abendrestaurant

Das Restaurant wurde in diesem Jahr für rund drei Millionen Franken umgebaut. Man verwendete dabei ausschliesslich natürliche Materialien wie Stein, Holz, Glas und Metall. Die Wände sind mit Bildern der «Hiltl»-Geschichte geschmückt. Das Lokal hat den Vorteil, zentral zu liegen. Aus diesem Grund ist das Restaurant am Mittag ein beliebter Treffpunkt für Berufstätige. «Weil wir das Abendpublikum vermehrt ansprechen wollten, haben wir die Öffnungszeiten bis 23 Uhr ausgedehnt», erklärt **Rolf Hiltl**. Das früher alkoholfreie Restaurant bietet jetzt auch Wein und Bier an. Um das Abendgeschäft anzukurbeln und zu för-



Das trendige Team: Heinz und Hanni Hiltl, Schwiegertochter Marielle und Sohn Rolf Hiltl.

Foto: pd

dern und den Gästewünschen nachzukommen, schenkt das «Hiltl» auch Alkohol aus. «Ein Glas Wein passt Abends gut zu einem guten Essen», sagt **Rolf Hiltl**. Bier wird vom Fass angeboten und auch der Wein wird im Offenausgang serviert.

Wer lieber zu Hause isst, kann aus dem reichhaltigen «Über d'Gass»-Angebot auswählen. Das Restaurant bietet zudem indisches Essen à discrétion, 22 Sorten offenen Tee, frischgepresste Säfte und verschiedenste à-la-Carte Gerichte an.

Nachfrage bestätigt das «Hiltl Vegi»

Die Nachfrage nach vegetarischem Kost stieg mit den Jahren immer mehr an und somit auch der Umsatz. 1902 hatte das Hiltl Vegi einen Jahresumsatz von 29'887 Franken und 5 Rappen. Für das kommende Jahr ist ein Umsatz von 7 Millionen Franken budgetiert. 1931 wurde das «Vegetarierheim» in ein zweistöckiges Restaurant umgebaut. Somit verdoppelte sich die Kapazität des Restaurants. Einen zweiten Aufschwung war während den Kriegsjahren bemerkbar. Der Krieg wirkte sich auf

das Geschäft positiv aus, da fleischlose Gerichte an der Tagesordnung waren. 1973 wurde aufgrund einer Marktanalyse ein zweites Mal umgebaut, wo vermehrt die 20 bis 40 jährigen angesprochen werden sollten. 1993 wurde das Restaurant unter der Regie des Hiltl Juniors **Rolf Hiltl** erneut umgebaut. Mit der Nachfrage wuchs im gleichen Tempo die Konkurrenz. Dazu meint der Besitzer **Heinz Hiltl** «wir haben uns immer sehr gut gehalten und heute sind wir sogar die Trendsetter». **EP**

Liegenschaften

Haben alte Finanzierungsvarianten ausgedient?

Immer neue und noch günstigere Finanzierungsvarianten für Immobilien werden auf dem Markt angeboten. Alles alte im Bereich der Immobilienfinanzierung scheint ausgedient zu haben. So wenigstens die Werbung. Was stimmt davon, was stimmt nicht?

STEPHAN BISCHOFBERGER*

«Früher war alles einfacher», sagt ein verunsicherter Hotelier seinem Bankfachmann, der ihm die möglichen Finanzierungsvarianten aufzeigt. Welche Variante soll gewählt werden? Globalhypothek, Festhypothek, 3-Phasen-Hypothek. Mit interessanten und kompetent klingenden Aufhängern suchen die Banken nach Kunden. Werden die einzelnen Produkte unter die Lupe genommen, so findet man jedoch keine weltbewegenden Neuheiten. Alter Wein in neuen Schläuchen? Nicht ganz, doch das Rad wurde bis jetzt auch im Bereich der Immobilienfinanzierung nicht neu erfunden. Die Festhypothek und die Hypothek mit dem variablen Zinssatz sind nach wie vor die wichtigsten Produkte der Banken. Je nachdem wie man die Zukunft einschätzt, ist die Hypothek mit dem variablen Zinssatz, eine gute Möglichkeit Geld zu sparen. Die letzte Zeit hat aber diejenigen, die sich für variable Zinsen entschieden haben, arg gebeutelt. Das stete Auf und ab der Hypozinsen schaffte

Unruhe im Markt und verschaffte demjenigen, der einen variablen Zinssatz gewählt hat, schlaflose Nächte. Eine interne Studie des Beraterkreises JBK in Zürich stellte fest, dass derjenige der in den letzten zehn Jahren auf eine Festhypothek setzte, die zwischen 5 bis 5.5 Prozent lag und über eine Zeitdauer von fünf Jahren gelaufen ist, besser gefahren ist als derjenige, der den variablen Zinssatz wählte. Warum? Der Schnitt der Zinsen der letzten zehn Jahre lag höher als 5.5 Prozent. So bezahlte man mit dem variablen Zinssatz schlussendlich mehr als mit dem festen.

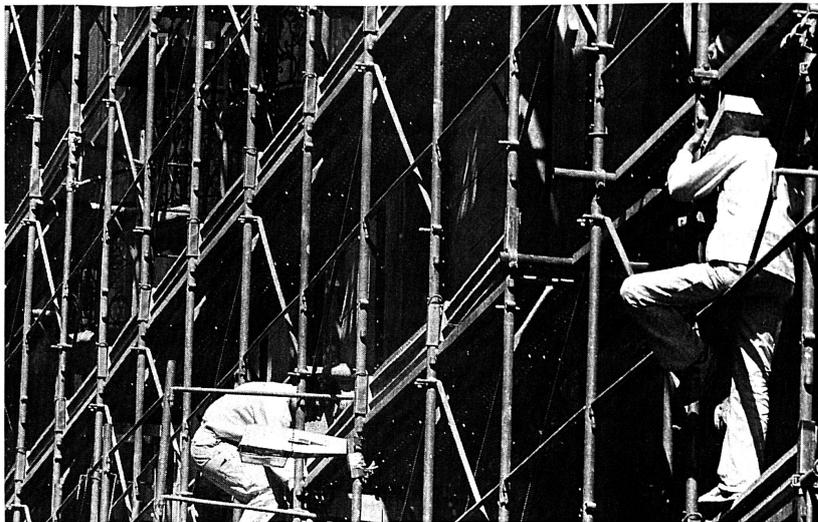
Doch aufgepasst: Wer meint bei sieben oder acht Prozent auf Festhypotheken setzen zu müssen, der kann seine Finger ganz gehörig verbrennen. Hier lohnt sich bestimmt eine andere Zinsvariante, ausser es stehe eine Hyperinflation vor der Schweizer Haustüre. Die Zürcher Kantonalbank, eine der innovativsten Institute auf dem Bereich der Immobilienfinanzierung bietet eine 3-Phasenhypothek auf eine bestimmte Anzahl von Jahren an. Damit kann die Durchschnittsverzinsung gegenüber einer Festhypothek um einiges gesenkt werden, wenn die Zeit richtig mitspielt. Auch andere Banken haben da mitgezogen und bieten gleiche oder ähnliche Produkte an. Dieses Angebot der Kantonalbank ist bestimmt für den konservativen und über das Wirtschaftsgeschehen nur zum Teil informierten Hotelier eine prüfenswerte und gute Finanzierungsvariante.

Am falschen Ort gesparrt

Vor allem kleine und mittlere Hotelbetriebe stehen oft am meisten unter Druck. Aus finanziellen Überlegungen verzichten sie auf eine Beratung beim Spezialisten und verlassen sich auf die eigene Nase. Das Resultat ist nicht immer befriedigend. Zu hohe Kreditierung von Objekten, falsche Finanzierungs-konzepte, zu optimistische Einschätzung der wirtschaftlichen Zukunft sind nur einige von vielen Gründen. Zum Spezialisten gehen Betroffene vielfach erst, wenn ihnen nicht mehr geholfen werden kann. Anstelle einer Finanzierungsberatung gibt es dann eine Schuldensanierung.

Falls die Bank ablehnt

In der heutigen Zeit finanziert die Bank nicht jedes Projekt oder verlangt enorm hohe Zinsen oder Sicherheiten. Hier



Für einen Hotelneubau oder einen Umbau lohnt es sich, die verschiedenen Finanzierungsmöglichkeiten genau anzusehen und zu vergleichen. Foto: Ex-press

kommen die Kreditvermittler zum Zuge. Sie suchen meist in eigenem Namen für den Kunden eine Finanzierung, die günstiger und optimaler auf das Projekt zugeschnitten ist, als die Banken dies vorschlagen haben. Kommt ein Vertrag zustande, so erhalten die Vermittler ihre Provision. Das Geschäft läuft gut, denn nicht nur Kreditnehmende, auch Anleger sind mit dem Gebahren der Bankfachleute vorab bei Grossbanken nicht immer zufrieden.

Investoren, die ihr Geld grundpfandgesichert anlegen und eine höhere Rendite als auf dem Sparheft erwirtschaften wollen, beteiligen sich am besten an Immobilien-Finanzierungsprojekten. Diese Pools sind entweder in Form einer juristischen Person oder einer einfachen Gesellschaft konstituiert. Diese Variante erlaubt auch kleinere Projekte via juristische Person zu finanzieren. Grosser Nachteil solcher Projekte ist aber, dass der Projektor nicht mehr alleiniger Herr und Meister ist. Die Beteiligten haben

auch ein Wörtchen mitzureden. Zu erwähnen bleibt in diesem Zusammenhang die direkte Suche nach Kapital via Zeitsungsinsere. Auch diese Art von Kreditfinanzierung kann wenn auch beschwerlich Erfolg haben.

Zweite Säule und Wohneigentum

Mit der neuen Vorlage wird das bisherige Verbot zur Verpfändung der Vorsorgeansprüche aufgehoben. Ausserdem ist es möglich, einen Teil der einbezahlten Gelder in der zweiten Säule vorzeitig zu beziehen, dies allerdings nur für den Erwerb einer Erstwohnung, von genossenschaftlichem Wohneigentumsanteil oder für die Tilgung von Hypotheken. Bis zum 50. Altersjahr kann ein Betrag bis zur Höhe der Freizügigkeitsleistung beansprucht werden.

Danach ist es noch die Hälfte davon oder der Anspruch, der im Alter von 50 Jahren bestanden hat. Ob die Finanzierungsvariante der 2. Säule überhaupt für Projekte der Hotellerie angewendet werden

kann, muss bezweifelt werden, erstens verfügen die wenigsten Hoteliers über eine eigene Pensionskasse und zweitens wird das Geld nur für Wohneigentum zur Verfügung gestellt.

Für Hoteliers ungeeignet

Auch die Wohnbau- und Eigentumsförderung des Bundes ist für Hoteliers, die auf Finanzierungssuche sind ein ungeeignetes Mittel. Dieses Gesetz des Bundes fördert den Wohnbau und das Grundeigentum, auf industrielle Bauten findet dieses Gesetz jedoch nur in engem Rahmen bis gar keine Anwendung. Es fragt sich schliesslich, was denn ein Hotelier nun tun kann, um ein Projekt so gut und so sicher wie möglich finanzieren zu können?

Vorerst ist es wichtig, ein Projekt zu haben, das den wirtschaftlichen und effektiven Gegebenheiten der Zeit Rechnung trägt. Zudem sollte das Projekt noch mit dem nötigen menschlichen Fleiss und Eifer geölt sein.

*Stephan Bischofberger ist Wirtschaftsjurist und Journalist

Tips für Immobilien-Finanzierung

1. Erstellen Sie ein einfaches und klares Projekt.
2. Die Amortisation muss auf realistischen Zahlen beruhen. Nötige Sicherheiten sind offen einzuplanen.
3. Die Darstellung des Projektes muss sauber und anschaulich sein. Sparen Sie hier nicht.
4. Stellen Sie das Projekt verschiedenen Banken aus der Region und dem Kanton vor. Auch ausserkantonale Kreditinstitute können interessiert sein. SB

Licht und Beleuchtung

Elektrizitätsanwendung statt Stromverschwendung

Die Kosten für die Beleuchtung eines Hotels sind nicht unerheblich. Doch die Bedeutung der Beleuchtungsplanung, vor allem auch an den Arbeitsplätzen, wird oft unterschätzt. Es gilt die technischen Möglichkeiten zu nutzen, das Wissen um gute Lichtquellen richtig anzuwenden und den Unterschied zwischen Elektrizitätsanwendung und Stromverschwendung zu berücksichtigen.

GERD SMAILUS*

Elektronische Vorschaltgeräte sind nicht überall am richtigen Platz. Konventionelle Vorschaltgeräte genügen dort, wo längere Betriebszeiten für den Beleuchtungskörper zu erwarten sind. Kann mit mindestens drei oder mehr Brennstunden gerechnet werden, lohnt sich die Beschaffung eines elektronischen Vorschaltgeräts nicht. Entscheiden Sie sich nur für die höhere Investition eines elektronischen Vorschaltgerätes, wenn nach dem Ausschalten der Lampe für die Elektronik eine Ruhezeit von etwa drei Minuten vor dem erneuten Anschalten eingehalten werden kann. Energiesparlampen sind dort einzusetzen, wo das Licht lange brennt, egal ob im Hotel oder ausserhalb. Allerdings gilt es zu bedenken, dass Energiesparlampen

oft sehr starke Magnet und Wechselfelder erzeugen und daher richtiges Licht nicht immer gutes Licht ist. Sollten Sie sich wegen des niedrigen Stromverbrauches und der längeren Lebensdauer für eine Energiesparlampe entscheiden, vergleichen Sie den Be-

schaffungspreis mit Ihrer hauseigenen Diebstahlsquote. Dort wo die normale Glühlampe noch unbeachtet brennt, wird die Energiesparlampe zum Wertgegenstand für viele Hotelgäste. Gerade Hotels der höheren Kategorien haben die kostenintensive Erfahrung gemacht, dass

auch der vermeintlich ausser Zweifel stehende Gast seine Hotelkosten durch Mithnahme einer Energiesparlampe senkt. Alle Energiesparlampen sind teurer als Handtücher oder Salzstreuer oder Aschenbecher und können nicht mit Diebstahlsicherung geliefert werden.

Für die Gäste gilt: Künstliches Licht kann Tageslicht nicht ersetzen. Für das Hotel gilt: Tageslicht kostet weniger als jede noch so preiswerte Lampe. Deshalb lohnt sich die Frage: Kann ich mein Beleuchtungsproblem mit Tageslicht lösen? Aus dieser Sicht gilt es die verschiedenen Funktionen der Beleuchtungskörper im Hotel zu überprüfen. Beleuchtung verlängert den Tag-Nacht-Rhythmus und die Aktivzeiten des Hotelgastes. Sie ergänzt oder ersetzt das Tageslicht. Beleuchtung orientiert und wirbt. Sie weist den Weg und pflegt das äussere Erscheinungsbild. Die Beleuchtung schafft hoteleigene Atmosphäre.

Danach sollten folgende, für ein Hotel wesentliche Kriterien beurteilt werden:

- Beleuchtungsstärke (der Lichtbedarf des Hotelgastes steigt mit zunehmendem Alter)
- Lichtarten (wo wird gebelichtet, gestreutes oder indirektes Licht benötigt?)
- Lichtqualitäten (Arbeits- oder Lager-raumlicht, Licht für den Aufenthalts- oder Wohnbereich)
- Energieverbrauch und die Energiekosten sowie die Regelbarkeit für verschiedene Anlässe, automatische Abschaltung durch Tageslichtfühler
- Beweglichkeit der Beleuchtungskörper
- Material der Beleuchtungskörper und Aussehen
- Lebensdauer und Wiederbeschaffungskosten
- Reparaturmöglichkeiten und Zeitaufwand für Reparaturen
- die Recycelbarkeit.



Traditionelle Kronleuchter, Kerzenlicht oder indirektes Licht? Neben dem Beleuchtungskörper sind auch Fragen zur Lichtqualität und dem Energieverbrauch zu berücksichtigen. Foto: htr

*Verwaltungsratsvorsitzender der MPA Engineering AG, Zürich

SRV

Garantiefonds ist akzeptiert

Mit beachtlicher Verspätung gegenüber dem Terminplan gibt der Schweizer Reisebüro-Verband (SRV) nach einer spannenden Woche allerletzter Ausmachungen zwischen dem SRV und den grossen Tour Operatoren den positiven Bescheid bekannt: Der Garantiefonds ist von allen Beteiligten akzeptiert worden.

Die vergangene Woche war in der Reisebranche geprägt von Vermutungen, ob nun der Reiseveranstalter Hotelplan dem von SRV vorgelegten Garantiefonds-Modell zustimmen will, Änderungen vorschlägt oder gar ein Migros-Modell aufzwingen möchte. SRV-Präsident Peter Eberschweiler hat nun Ende Woche überglücklich bekannt geben können, dass ein Kompromiss mit den grossen TOs gelungen ist. Mit anderen Worten, dem den EG-Normen angepassten Reisegesetz dürfte nun nicht mehr allzuviel im Wege stehen, was die Realisierung 1994 betrifft. Die definitiven Änderungen gegenüber dem SRV-Vorschlag lauten nun folgen-

demassens: Erstens wird der Beitrag an den Fonds nicht separat erhoben, das heisst vor dem Kunden nicht transparent gemacht. Zweitens: Der Fonds wird durch Veranstalterbeiträge gespeist. Je nach Volumen von 1 bis 3 Franken pro Pauschalreise-Passagier. Drittens: Nur gelegentlich Pauschalreisen verkaufende Wiederverkäufer bezahlen eine jährliche Pauschale, in Relation zum Netto-Jahresumsatz. Viertens: Die Eintrittsgebühr in den Fonds beläuft sich auf 1500 bis 3000 Franken, je nach Firmengrösse. SRV-Mitglieder erhalten wegen der Vorleistungen ihres Verbandes Reduktionen von 1250 bis 2500 Franken.

Schliesslich weist der SRV darauf hin, dass das definitive Inkrafttreten des Garantiefonds vom Inkrafttreten des Reisegesetzes abhängt. Vor wenigen Tagen hatte der SRV eine Verschiebung des Inkrafttretens des Gesetzes von Januar auf den Frühling verlangt, mit der Begründung, zahlreiche Prospekte und Kataloge für 1994 seien schon gedruckt und könnten jetzt nicht noch nachträglich auf das Gesetz hin neu aufgelegt werden. Nun ist von einem Inkrafttreten auf den Sommer hin die Rede. *pd/APK*

Traviswiss/Galileo

«Travi öffne dich» in Montreux

Am TTW in Montreux öffnet Traviswiss/Galileo den schon einen Spalt weit gelüfteten Deckel der Schatzkiste ganz. «Travi Focalpoint» heisst das neueste Zugriffsprodukt und bietet dem Anwender künftig die Wahl einer offenen Plattform. Als weitere Neuheiten werden der TOURBO-Bahnablauf von Railtour sowie das «Travitel Plus» präsentiert.

MICHAEL HUTSCHNEKER

Wie schon in den vergangenen Jahren werden Traviswiss/Galileo und zugewandte Orte auch am diesjährigen TTW mit einem beachtlichen Auftritt für Präsenz sorgen. Bei gleichbleibender Standgröße von 170 m² sind 20 Workstations installiert und insgesamt 30 Mitarbeiter werden für die fachkundige Beratung besorgt sein. Das Auditorium ist für die Präsentation des TOURBO-Ablaufes reserviert, Rue-

di Kaufmann weist aber darauf hin, dass am Stand auf Wunsch selbstverständlich die gesamte Traviswiss/Galileo-Produktepalette gezeigt werden kann. Nach bevorzugten Mustern werden die TOURBO-Präsentationen wiederum von den Anbietern bestritten. Nebst einigen Zusatzfunktionen dürfte als effektive Neuheit der von Railtour realisierte Bahnablauf an die Bildschirme locken. Hier gilt anzunehmen, dass sich bei Frantour selbiges noch im ersten Halbjahr 1994 anbahnen soll.

Kostbare Travitel-Hotline

Als weitere Neuheit kann am TTW das «Travitel Plus» vorgestellt werden. Alle Eingaben sind menügesteuert und demnach, wie es heisst, einfach zu erlernen. Deshalb soll «Travitel Plus» insbesondere für weniger geübte Benutzer und solche, die das System nicht regelmässig bedienen, geeignet sein. Travitel wird in der Schweiz mittlerweile von über 450 Reisebüros und Firmen eingesetzt. Dies hat die Verantwortlichen veranlasst, eine Travitel-Hotline (157 60 60) einzurichten, welche seit anfangs Oktober in Betrieb ist.

Wie Traviswiss/Galileo-Chef Peter Maurer versichert, sind wegen der Minutentaxen von zwei Franken bisher noch keinerlei negative Reaktionen eingegangen. Die Bemerkung sei erlaubt, ob dies auch nach der nächsten Telefonrechnung noch so sein wird...

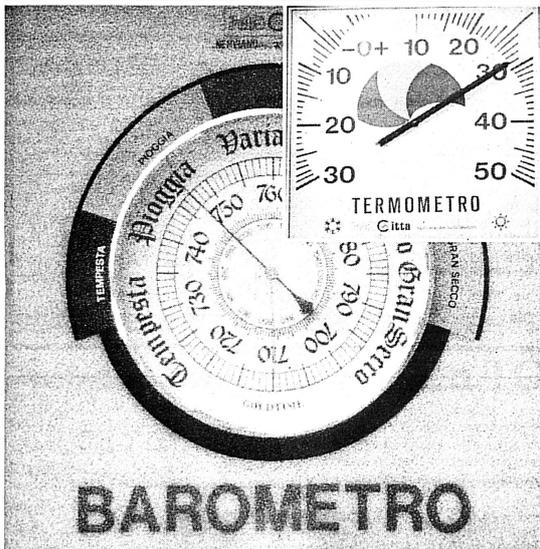
Noch läuft die interne Testphase und als erster Pilotbetrieb mit fünf Arbeitsstationen wird Danzas Glatbrug am 22. November zugeschaltet, weitere zwei Wochen später folgt Fritsche Reisen in Zürich und danach auch die Romandie. Geplant ist die definitive Einführung für März 1994 doch der erste «öffentliche Auftritt», der eigentliche showdown also, erfolgt in Montreux. Die Rede ist vom sogenannten «Travi Focalpoint», mit welchem Traviswiss dem seitens der Anwender vermehrt geäußerten

Wunsch nach Öffnung Rechnung trägt. So kann beispielsweise mit Travi Focalpoint ein eigener Drucker sowohl für die eigene Applikation als auch für Dokumente aus dem Traviswiss eingesetzt werden. Unter gewissen Voraussetzungen lässt das System auch die Ladung eigener Software-Programme zu. Bei all den sich künftig bietenden Vorteilen möchte Jacqueline Oesch ausdrücklich betont haben, dass eine solche Öffnung im Bereich eigener Hard- und Software für den Benutzer auch mehr Verantwortung bedeutet. So dürfen speziell im Bereich Hardware die Anforderungen, respektive Entscheidungen nicht unterschätzt werden. Jacqueline Oesch: «Drückt ein Printer statt einer Bestätigung nur noch wilde Buchstabenreihen, kann der Travi Support nicht weiterhelfen...» Anpassungen an die neue Situation, respektive ein Umdenken ist jedoch auch seitens Traviswiss/Galileo angezeigt. Peter Maurer erwähnt in diesem Zusammenhang etwa die künftige Art des Supports oder die Hilfe bei Installationen.

Bisher sind 120 Reisebüros migriert

Die 100. Zuschaltung vom PARS auf das Galileo Central System erfolgte anfangs September (Tourisme Pour Tous in Genf Carouge), knapp drei Monate nach Beginn der regulären Migration, also wie geplant. In der Zwischenzeit hat sich die Anzahl migrierter Reisebüros bereits auf 120 erhöht. Jetzt sollen monatlich 45 bis 55 Agenturen zugeschaltet werden. Ziel sei es, wie Traviswiss-Chef Peter Maurer einmal mehr bestätigt, bis Ende 1994 sämtliche Traviswiss und Travitel Reisebüros in der Schweiz und dem Fürstentum Lichtenstein zu transferieren. *HU*

Italien



Steigende Temperaturen in der italienischen Landeswerbung: Die Enit wird durchleuchtet. Andererseits steht der Barometer mehr denn je auf «veränderlich», zumindest was die obersten Köpfe der Enit betrifft. *Foto: Alexander P. Künzle*

Auch Enit wird durchleuchtet

Der italienische Ministerrat hat kürzlich beschlossen, die italienische Institution für touristische Landeswerbung Enit, kommissarisch durchleuchten zu lassen. Die Aufgabe soll ausgerechnet dem Präsidenten des Touring Club italiano persönlich übertragen werden: Giancarlo Lunati profilierte schon 1992 als harter Enit-Kritiker.

Das Ente Nazionale di promozione turistica dell'Italia, Enit, soll gemäss dem italienischen Ministerrat Präsidenten seiner «Konkurrenzinstitution», dem Touring Club italiano (TCI), kommissarisch durchleuchtet werden. TCI-Präsident Giancarlo Lunati wäre zwar rein formal der geeignete Mann dafür. Sein Curriculum weist unter anderem die US-Prestige-Schule M.I.T. auf, Karriere bei Olivetti, VR-Präsidenten des wichtigsten italienischen Wirtschaftsblatts Il Sole - 24 Ore, dito beim Verlagshaus Rusconi. Andererseits ist die Wahl des Ministerrates eine recht politische, hat doch Lunati während des vergangenen Jahres die Enit-Führung ständig attackiert und verlangt, die Kompetenzen der öffentlichen Institution Enit seinem Touring Club zu übertragen. Gemäss nichtoffiziellen Informationsquellen sollen die Enit-Sitze im Ausland

«ausgedünnt» werden. Jene mit wenig Gewicht für das italienische Incoming-Geschäft würden geschlossen und mit dem eingesparten Geld die anderen, wichtigen zusätzlich ausgebaut.

Inklusive Aussenhandel

Lunati plane ausserdem, die Beziehungen Enit-TCI ebenso auszubauen wie zu Beziehungen zwischen Enit und dem italienischen Institut für Aussenhandel ICE. Es wird sogar von der Möglichkeit gesprochen, wonach das Enit die Büros der ICE mitbenutzen könnte. Diese integrativen Bemühungen, Landeswerbung über den reinen Fremdenverkehr hinaus in Richtung Exportwirtschaft und wohl auch Landesmarketing allgemein zu strecken, finden sich bekanntlich auch in der Schweiz.

Die nationalen Verkehrsämter würden somit in Richtung nationale Identitätssträger im Ausland ausgebaut. Dies dürfte wohl auch im Hinblick auf das in ganz Europa zu beobachtende Wegfallen staatlicher Finanzierung bei der Landeswerbung verstanden werden. Ob Deutsche Zentrale für Tourismus, Schweizerische Verkehrszentrale oder jetzt auch Enit, die Destinationswerbung kommt von rein touristischen Standpunkt weg. Der neue Enit-Kommissar Lunati will das Enit-Personal nun flexibler einsetzen, doch zumindest im Moment ist von Entlassungen nicht die Rede. *OG/APK*

TTW-Round-Table der hotel + touristik revue

Der Link zwischen dem Branchen-Ereignis TTW und der grossen Publikumsreise war immer von einer gewissen Problematik überschattet, denn Montreux war nie eine öffentliche Ferienmesse. Und vielen Journalisten blieb rätselhaft, was da eigentlich in den Hallen vor sich ging. Dieses Jahr wird unter der Leitung der hotel + touristik revue eine Art Round Table statt einer Pressekonferenz stattfinden, an der die wichtigsten Themen der Branche wie Preispolitik fürs kommende Jahr, Umsatz-Prognosen und neue Reisetrends vor der Tagespresse angeschnitten werden. *r*

Aontes

Verkehrsbüros setzen Druck auf

Immerhin 31 ausländische Verkehrsbüros arbeiten in der Schweiz. Der neue Präsident ihrer Vereinigung (Aontes) heisst Italo Sommarriello, Italien. Verärgert über die unglückliche TTW-Politik ist die Aontes.

ALEXANDER P. KÜNZLE

Letztes Wochenende zwischen dem Jungfrau-Palace in Interlaken und der Jungfrau-Bahn fielen für die ausländischen Verkehrsbüros in der Schweiz wichtige Entscheidungen. Von den 18 für die ausserordentliche Generalversammlung im Berner Oberland anwesenden Aontes-Mitgliedern entschieden sich dem Vernehmen nach 14 für Italiens Italo Sommarriello als ihren neuen Präsidenten. Mitkan-

didatin Marlies Blaser, Singapur, wird Vizepräsidentin, zusammen mit Raoul Jomni, Tunesien. Sommarriello löst Frankreichs Alain Roman ab, der aber im Vorstand bleibt. Neben Elisabeth Zaunbauer, Österreich, kommt nun neu Michael Hirsfeld, Israel, in den Aontes-Vorstand.

Neue Töne: Resolutionen

Auch die Verkehrsbüros waren mit der Reisebranchen-Messe TTW seit längerem nicht mehr zufrieden, doch seien sie beim jüngsten (Fehl-)Entscheid vom TTW-Komitee nicht einmal konsultiert worden, obwohl der Aontes-Präsident im Fachbeirat des TTW sitzt. O-Ton der Resolution: «...eine simple Standortveränderung des TTW löst die Probleme dieser Fachmesse nicht.» Die Aontes scheint sich auch des Umfeldes wegen über den Standort Montreux zu ärgern: Der Kongressort hätte während langer Jahre in der

Tiefsaison Hochsaisonpreise verlangt. Aber die Aontes-Mitglieder wollen nicht nur deshalb weg von Montreux. So meint zum Beispiel der schweizerische DZT-Chef Knud Jürgen, dass sich seine deutschen Mitausteller vom diesjährigen TTW-Konzept nicht mehr überzeugen liessen. Damit sei auch gesagt, dass die Deutsche Zentrale für Tourismus nicht wegen ihrer problematischen Internas dem TTW 93 frembleibt (siehe *htr* vom 7. Oktober 1993).

Als ideales Datum eines künftigen TTWS bezeichne die Aontes April/Mai, da sich dann zumindest noch übers kommende Jahr preislich diskutieren liess. Die Verkehrsbüros wollen im weiteren keine Messemix zwischen Publikum und Fachleuten. Und, damit die Tonart klar wird: Von einem neuen Konzept machen die Aontes-Mitglieder ihre Beteiligung am TTW 94 abhängig!

Italiens 5-Stern-Hotels

Sterne gegen Steuersätze

Italiens 5-Stern-Hoteliere sind der Steuerbelastung müde: Lieber nur 9 statt 19 Prozent Mehrwertsteuer bezahlen, und dafür mit einem Stern weniger prahlen. Das würde 10 Prozent Preiserhöhung bedeuten.

Die Iva, wie in Italien die Mehrwertsteuer heisst, bringt die Luxus- und 5-Stern-Hoteliere gehörig in Rage. Denn sie müssen 19 Prozent auf ihre Umsätze bezahlen, während alle übrigen Hotelbetriebe nur mit 9 Prozent fiktional belastet sind. Die Hoteliere verlangen nun vom Finanzministerium entweder einen vereinfachten Steuersatz von 9 Prozent oder aber sie drohen, dass Italien nächstes Jahr aus Steuergründen kein einziges 5-Stern-Hotel mehr vorzeigen kann. Der Finanzminister Franco Gallo hat offenbar zumindest einen Waffenstillstand

mit den aufgebrauchten Hoteliers vereinbaren können. Von den rund 34000 Hotels in Italien sind immerhin 85 Fünftesthäuser. Insgesamt beträfe das Fallenlassen des fünften Sterns 15000 Betten in 8000 Zimmern, von insgesamt 1,6 Millionen Hotelbetten in 900000 Zimmern.

Ramponiertes Landesimage

Die Hoteliere wissen genau, dass die Eigen-Deklartierung dem Image des Touristenlandes Italien zwar sehr schadet, dass sie selber dadurch aber in vielen Fällen eine verbesserte Marktposition erhalten. Die Luxushotellerie Italiens leidet momentan an Kundenschwund. Die Hoteliers-Vertreter Amato Ramonetti gegenüber der in Mailand erscheinenden Tageszeitung Il Giornale, «dass das Streichen eines Sterns nicht in gleichen Masse von einer Qualitätsebene begleitet wird. Aber die Fünftesthäuser werden dadurch zehn Prozent billiger.» *APK*

SBB-Fahrplan

Änderungen ab Mai 1994

Im europäischen Reisezugverkehr werden sich für die Schweiz ab Ende Mai 1994 Änderungen im Fahrplan ergeben. So wird die Nachtverbindung Basel-Berlin um eine halbe Stunde schneller. In Gegenrichtung verkürzt sich die Reisezeit sogar über eineinhalb Stunden. Der ICE «Johanna Spyri» kehrt nur zwischen Frankfurt und Zürich in beide Richtungen, die Abfahrt in Richtung Norden erfolgt eine Stunde später. Der Helvetzug «Pablo Casals» zwischen Zürich, Genf und Barcelona kehrt ab Sommer 1994 wieder täglich mit unveränderten Fahrzeiten - «vorausichtlich», wie die SBB etwas vorsichtig formulieren. Für den Winterfahrplan 1994/5 von Pablo Casals weiss man offenbar noch nichts genaueres. Über die Kanalunnel-Verbindungen nach England können die SBB ebenfalls noch nichts verbindliches festlegen, da der Eröffnungstermin erst später festgelegt wird. *r./pd*

Neu: Zürich-Dubai nonstop

Ab 1. November fliegen wir 3 x wöchentlich nonstop von Zürich nach Dubai und weiter in den Mittleren und Fernen Osten und verwöhnen unsere Passagiere mit Klasse in jeder Klasse, exquisiten Mahlzeiten und auserlesenen Weinen.

Weitere Auskünfte erhalten Sie direkt bei Emirates:

Pelikanstr.37, 8039 Zürich, Tel. (01) 212 30 00, Fax (01) 212 48 48



Emirates
Fly us once, fly us always.

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 Langzeitkurse
- ★ 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 Fernreisen 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 Apartments
ab SFR 3.049,-

Jeweils inklusive Flug, Sprachkurs und Unterbringung.

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

Ihre Weiterbildung in der Reisebranche

Authorized IATA-Trainingcenter – Lizenzierte
Swissair-Reservations- und Tarifkurse – Kurse für
Reisebüro-Einsteiger – Vorbereitungskurs
für Berufsprüfung «Reisefachmann/-frau EF»
Firmen-, Fach- und Kaderkurse

SFR

Schweizerische Reisefachschule Aarau

Telefon 064/27 65 65 · Fax 064/27 65 69

**hotel + touristik revue
Günstiger im Abonnement!**

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

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

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

TTW'93

Travel Trade Workshop



**Info de destination
pour conseillers en voyages**

Japan

Mardi 26 octobre - 10h30 - 11h15

Chine

Mercredi 27 octobre - 10h30 - 11h15

**En point de mire: Swissair
La nouvelle liberté au-dessus des
nuages, succès ou fiasco?**

Mercredi 27 octobre - 10h30 - 11h30

Fonds de garantie

Mercredi 27 octobre - 13h30 - 15h30

Ainsi que de nombreuses autres manifestations.

Pour plus d'informations:

Tel. 021-323 87 43



**macht, dass Ihr
Lachen ein Leben
lang hält.**

Multi-Media-Systeme

Eine Beratungs-Vision wird Wirklichkeit

War das Ferienführersystem Elvis von Hotelplan vor einigen Jahren ein Flopp, so haben nun Multi-Media-Systeme alle Chancen, an der Verkaufsfond das Beratungsgespräch grundlegend zu verändern. Die Kombination von Bild, Ton, Sprache, Text und Grafik, vernetzt mit einem Computer Reservations System wie Traviswiss/Galileo, schafft eine neue Ausgangslage im Umgang mit dem Kunden.

KURT METZ

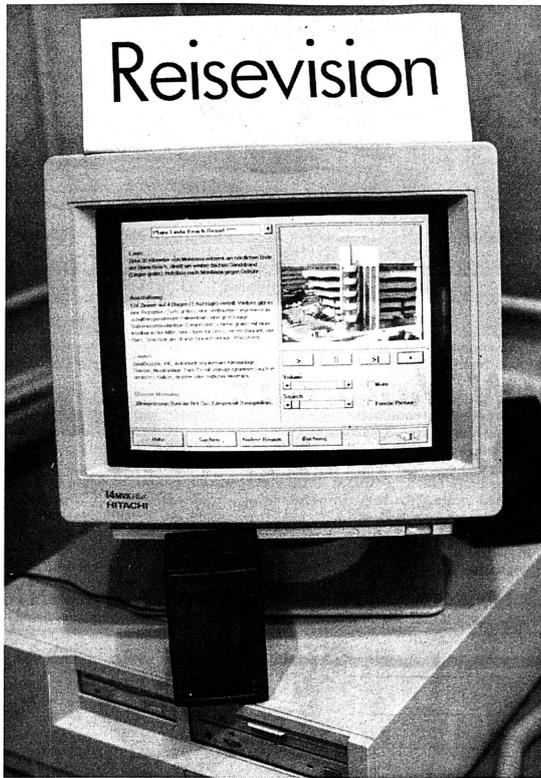
Ein normaler Personal Computer genügt, um die Welt des Reisens aus dem statischen Katalog springen zu lassen und die Angebote mit den nüchternen Abkürzungen und Zahlen eines Central Reservation Systems (CRS) auf Tastendruck und in Sekundenschnelle kundengerecht zu verbinden — mit dem klaren Ziel eines Buchungsabschlusses. Multi-Media heisst der Begriff, der Kommunikationselemente verbindet.

Interaktives Video-System

Dank der Möglichkeit, den Informationsfluss zu steuern, wird der Reisebüroprofi in absehbarer Zeit über ein interaktives Video-System für Ferien und Reisen an seinem Arbeitsplatz verfügen. Der Pilotbetrieb bei den deutschen Meier's Weltreisen ist für Anfang 1994 in hundert Agenturen vorgesehen. Auch wenn noch die Schnittstelle zum deutschen Start-CRS fehlt, so wird auch beim schweizerischen Traviswiss in diese Richtung geplant.

Eine Reihe Vorteile

Der Einsatz von Multi-Media im Verkauf von Reisen nutzt die Möglichkeit, den Kunden aktiv an Informations- und Bu-



Ein moderner PC, kombiniert mit Bild, Ton, Sprache, Text, Grafik, vernetzt mit Traviswiss, und schon hat der Reisebüro-Profi sein neues Verkaufsinstrument.

Foto: Kurt Metz

chungsvorgang teilhaben zu lassen. Ohne Papier, logisch aufgebaut und alle Elemente einer Reise umfassend, kann das Beratungsgespräch geführt und der Abschluss eingeleitet werden. Damit wird auch die Zielsetzung von Multimedia-Systemen in doppelter Hinsicht erreicht: Der Reiseveranstalter einerseits kann seinen Marktanteil gegenüber der sich noch nicht des Systems bedienenden Konkurrenz gewinnen.

Selbstbedienung

In erster Linie sollen interaktive Video-Systeme im PC des Reiseverkäufers erscheinen. Sie können aber auch in einer ruhigen Ecke des Reisebüro aufgestellt werden und zur Selbstberatung der Kunden dienen. Die Touch-Screen Technik ist längst ausgereift und ein für Laien benutzerfreundlicher Inhaltsaufbau gut zu realisieren. Allerdings sind Standorte wie öffentliche Anlagen (Flughäfen, Bahnhöfe, Banken usw.) ebenfalls denkbar, wo kein Einbezug des Vermittlers vorgesehen ist.

Orbit, das «Online Reservation, Booking and Information System for Travelling» des Oberhausener Softwarehauses Samter und Partner hat bereits eine Multi-Media-Anwendung entwickelt, die noch dieses Jahr in Deutschland an Tankstellen aufgestellt werden und Last-Minute Offerten mehrerer Reiseveranstalter feilhalten. Bezahlt wird vorerst noch beim Tankwart, später dürften alle gängigen Kreditkarten vom System angenommen werden, berichtet die deutsche Fachzeitung «touristik management» in ihrer letzten Ausgabe.

Gewisse Grenzen

Die Qualität der Information - ganz besonders der Videofilme und der Vertonung - muss VHS Qualität bei den Filmen und HiFi Stereo-Qualität beim Ton erreichen, was sich auf die Herstellungskosten auswirkt. Die Zugriffszeit sollte im einstelligen Sekundenbereich liegen.

was den Zugriff über eine Datenleitung an einen Grossrechner noch ausschliesst. Vorerst kommen nur lokale Speichermedien wie CD-ROM in Frage. Als Benützeroberfläche scheinen Windows-Technik und zur Benützerführung das System von zoombaren Landkarten zum Suchen der Destinationen sinnvoll.

Das durch die Entwicklungsfirma Gamma in Wien vorgeschlagene und an den Traviswiss Benützerzentagen im Juni in Zürich präsentierte ReiseVision System erlaubt die Bedienung per Tastatur, Maus oder Touchscreen. Das Aufrufen eines bestehenden CRS-Anschlusses liegt für die CD-ROM, Filmkarte und allenfalls einen zweiten Monitor für den Kunden bei 3700 Franken.

Synchrone Info ist entscheidend

Bei Traviswiss wird die Entwicklung der Multi-Media-Angebote aktiv verfolgt. Die an den Traviswiss Benützerzentagen gezeigte ReiseVision der Firma Gamma in Wien ist eine Lösung unter vielen. Die Schnittstelle als solche bietet kaum Probleme und sollte bei Traviswiss in gut einem Jahr bereitstehen. Auch die lokale Applikation mittels CD-ROM sei gelöst, was hingegen Probleme verursache, sei die Synchronisation der Multi-Media-Information mit dem effektiven Reservationsstand der Angebote. Als kontraproduktiv würde sich herausstellen, wenn der Kunde aufgrund von bewegtem Bild, Ton, Sprache und Text sich für seine Ferien entscheidet, dann das gewählte Produkt aber ausgedient sei. Bereits im Betrieb steht SabreVision, das mit dem Jaguar Programm der Reed Gruppe Hotels und Kreuzfahrten im Bild auf den Schirm bringt und Buchungen ohne Systemwechsel erlaubt.

MC

Deutschland/Garantiefonds

Notfalls ohne die grossen TO

Die Umsetzung der EG Pauschalreise-Richtlinie in deutsches Recht tritt in ihre letzte Phase. Nach der Parlamentsdebatte wird es wohl bald zur Anhörung der interessierten Verbände kommen. Neu ist ein Modell vom Deutschen Reisebüro-Verband vorgestellt worden, das die Absicherung der Kundengeld gegebenenfalls auch ohne die Grossen Veranstalter ermöglicht.

SYBILL EHMANN, FRANKFURT

Strittig aus Sicht der deutschen Reisebüro-Verbände sind die neben der Lösung des Insolvenzrisikoproblems vorgesehenen Vorschriften über die Angaben im Prospekt hinsichtlich Reisezeiten, eingesetzten Fluggeräten, die Höhe der Anzahlung von maximal 150 D-Mark und die Frage, ob man die sogenannte Schwarztouristik vom Gesetz ausnehmen soll.

Für die Insolvenzsicherung liegt der Vorschlag des mittelständischen Reisebüroverbandes ASR vor, der ein Stiftungsmodell vorsieht, das sich an das holländische Modell anlehnt. Nach Ansicht der Juristen wäre es jedoch in der vorgesehenen Form in Deutschland nicht zulässig. Daneben haben die deutschen Kreditversicherer inzwischen das von ihnen geplante Angebot in Bonn vorgestellt, wonach die Versicherungsnehmer eine Bankbürgschaft in Höhe von einem Prozent ihres Jahresveranlassungsumsatzes stellen und eine Prämie von 3.80 DM pro Reiseiteilnehmer entrichten. Über die Prämie für die grossen Veranstalter heisst es nur, sie würde im einzelnen mit den Betroffenen direkt verhandelt.

60 Prozent erfasst

Entscheidend für dieses Versicherungsmodell ist allerdings, dass wenigstens 60 Prozent der deutschen Pauschalreisenden hiervon erfasst werden müssten. Das bedeutet, dass das Modell ohne Mitwir-

kung der grossen Reiseveranstalter überhaupt nicht zum Tragen kommen kann. Die Grossen in Deutschland haben aber längst erklärt, dass sie nicht daran teilnehmen werden.

«Verein auf Gegenseitigkeit»

Der DRV hat nun seine Lösung ebenfalls in Bonn vorgestellt. Dabei handelt es sich um einen Versicherungsverein auf Gegenseitigkeit (VVGa). Jeder, der mitmachen will, muss eine Bankbürgschaft in Höhe von mindestens zwei Prozent seines Jahresveranlassungsumsatzes erbringen. Die Prämie pro Reisenden hängt von Reisepreis ab; die Skala wird wahrscheinlich Reisepreise bis zu 1000, 2000, 3000 und über 4000 DM vorsehen. Auf diese unterschiedlichen Prämien pro Reisenden wird es wiederum Rabatte geben für diejenigen, die höhere Bankbürgschaften als die erwähnten zwei Prozent beibringen.

Dieses könnte im Extremfall bedeuten, dass bei einer hundertprozentigen Bankabsicherung nur geringe Prämien entfallen und diese Mitglieder nur eine Verwaltungsgebühr für den Versicherungsverein auf Gegenseitigkeit zwischen zehn und 20 Pfennig pro Reiseiteilnehmer bezahlen müssten. Der DRV behauptet, sein Modell könne auch ohne die grossen Veranstalter funktionieren, geht aber davon aus, dass mindestens zwei der Grossen dennoch mitmachen, wobei vor allem natürlich die Solidarität des Branchenführers TUI erhofft wird.

Die VVGa-Satzung muss nun vom Bundesaufsichtsrat in Berlin genehmigt werden. Eine grundsätzlich positive Beurteilung dieses Modells ist von der Berliner Behörde bereits angedeutet worden. Allerdings wird mit der Zusage nicht vor Ablauf von drei Monaten gerechnet, so dass bis dahin nichts geschehen kann. Auch die Sicherung der Kundengelder kann erst anschliessend durch Prüfung der Aufnahmebeiträge in Angriff genommen werden. Der tatsächliche Schutz der Pauschalreisegelder wird aus der Sicht des DRV kaum vor Mitte 1994 funktionieren können. *Siehe auch Seite 15*

Reisebranchen-Preispolitik

Restplätze in die Economy-Klasse

Gilt die helvetische Binsenwahrheit «S Weggli oder de Batze» auch für die Reisebranche? Nein, denn der Konsument bekommt im Moment sehr oft beides. S «Weggli» als Qualität und «de Batze» als Billigpreise. Statt wie viele zu klagen, hat sich Urs Haefeli, Kuoni Regionalleiter Mittel- und Ostschweiz, einige Gedanken darüber gemacht: Restplätze mit Billigprodukten ok, aber bitte nicht in der ersten, sondern in der Holzklasse.

URS HAEFELI

Im währschaftlichen helvetischen Geschäftsumfeld galt traditionellerweise die Binsenlogik vom Weggli oder dem Batzen, den man erhält - aber nicht beides. Bei Ueberkapazitäten von Flugzeugen und Hotels, bei hartem Verdrängungswettbewerb spielt diese Logik nicht mehr: Der Konsument kriegt die besten Sitze und Betten zu den tiefsten Preisen. So wird munter «gedumpt» und verdrängt, auch wieder diesen Herbst, wo sich ja die Kunden besonders buchungsfrühzeitig geben. Und wer zu klein ist um zu «dumpen» und verdrängen, der schliesst sich mit anderen zusammen, da-

Was der Retailer tun könnte

1. Sonderaktionen verkaufen und nicht noch beraten. Den Kunden aber auch verständlich machen, wieso hier kein voller Service gegeben wird.
2. Dem Kunden unmissverständlich klarmachen, dass er bei Billigpreisen auch eine gewisse Risikobereitschaft bezüglich Qualität aufbringen muss.
3. Im Verkaufsraum werden separate Schalter für Billig- und Restplatzverkäufe sowie Graumarkt geschaffen und auf einfach und weniger komfortabel getrimmt.

UH

mit er im ruinösen Wettkampf noch aggressiver «dumpen» und verdrängen kann. Irgendwann wird das Gemetzel beendet sein.

Globalproblem, Lokallösung

Reiseveranstalter und Retailer in der kleinen Schweiz sind sicher nur beschränkt in der Lage, bei diesem globalen Problem korrigierend einzugreifen. Beschränkt heisst aber nicht, dass auf dem lokalen Markt nichts zu machen sei. Gedacht sei vor allem an den Qualitätsgedanken. Die Reisebranche hier kennt keine Strategie in der Vermarktung von Qualität. Eigentlich sind Flüge, Hotels, Betreuung und Service qualitativ fast immer recht bis gut. Aber mit den Sonderaktionen und Kurzfristangeboten wird diese hohe Qualität meist zu viel zu niedrigen Preisen «verschenkt», da die Überkapazität dazu zwingt.

Qualitäts-Unkenntnis

Die Quittung kennt man längst: Der Konsument weiss überhaupt nicht mehr, was eigentlich eine Reise wert ist oder wie er ihre Qualität einstufen könnte. Er empfindet zum Beispiel 1500 Franken für Zürich - Los Angeles retour schon als teuer. Und bei den Ferien-Arrangements im Mittelmeergebiet ist preislich sowieso alles aus dem Ruder, auch wenn Zusatzcharter wie wild aufgelegt und Buchungsspitzen in Richtung Badeorte realisiert werden.

Keine Positionierung

Man kann davon ausgehen, dass der Billig- und Restplatzmarkt auch in der Zukunft einen festen Platz einnehmen wird. Deshalb müssen Produzent und Retailer diesem Markt eine möglichst klare Position zuweisen. Diese Positionierung fehlt heute total und schafft damit die höchst unangenehme Situation, dass sich der rechtzeitig buchende und normal zahlende Kunde mehr und mehr als blöd vorkommt, und dies wohl nicht zu unrecht. Was könnte man tun?

Nun, wir können einerseits seinen Status heben und andererseits denjenigen des Billig- und Restplatzkunden etwas senken. Dazu gibt es Kriterien, die - konsequent angewandt - doch für eine klare Differenzierung sorgen könnten.

Vielleicht hat der werte Leser noch mehr und bessere Ideen zur Positionierung. Aber sagen Sie lieber nicht: «Zu kompliziert und zu aufwendig». Es könnte um die wirtschaftliche Existenz gehen. Wenn es der Branche nicht gelingt, mit möglichst klarer Positionierung den Billig- und Restplatzmarkt zu stabilisieren und gleichzeitig den «Normalzahler» mit einem Plus an Status und Dienstleistung bei Laune zu halten, werden eben immer mehr Leute noch länger mit Buchen zu warten, noch billigere Preise erwarten und dies bei gediegener Qualität. Wie eben heutzutage: «S Weggli und de Batze», trotz gegenwärtigen Buchungsspitzen. Nur - vielleicht gibt es dann bald nicht mehr viele «Weggli» Produzenten und Verkäufer, denn längerfristig geht die Rechnung nie auf.

Urs Haefeli

(Der Autor legt Wert auf den Hinweis, dass es sich bei diesem Beitrag um seine rein persönliche Ansicht handelt).

Was der Produzent tun könnte

1. Reisedokumentationen und Nebenleistungen total abspecken. Reiseführer, Karten, Bahnbillett zum Flughafen gegen Zuschlag.
2. Kreation eines Spezialcodes auf dem Flugticket für die Abgabe einer andersfarbigen Bordkarte. Der «Billig-Passagier» kann beim Check-in keinen konkreten Sitzplatz reservieren. Er steigt nach den «Normal-Zahlern» ein und muss die übrig gebliebenen Plätze nehmen.
3. Die lokale Betreuung erhält die Aufgabe, in den Hotels dafür zu sorgen, dass die besser gelegenen Zimmer innerhalb der gleichen Kategorie dem Vollzahler zugewiesen werden.

UH



TTW Montreux
26. bis 28. Oktober 1993



Standnummer A307, Halle A3

Am Morgen die Stärkung: Kaffee und Gipfeli
 Am Nachmittag die Abkühlung: Mineralwasser
 Ab 16.30 Uhr die Erquickung: Champagner
 Und zwischendurch kannst Du
 Deinen Kopf verewigen



Peter Brass, British-Airways-Strategie

«Fluggeschäft weit weg von Staat und Nation»

Die Mitte der achziger Jahre privatisierte British Airways (BA) gilt zur Zeit als erfolgreichste grosse Airline. Seit Jahren beschäftigen sich BA-Manager mit strategischen Überlegungen im Hinblick auf ein neues Zeitalter. Peter Brass, 53, Verantwortlicher für den Bereich Strategische Entwicklungen, führt die Feder, wenn es um neue Beteiligungen oder Partnerschaften geht: Das Fluggeschäft werde ein Privatgeschäft werden, ohne jeglichen Bezug zu Staat oder Nation.



Peter Brass, Verantwortlicher des Bereichs strategische Entwicklungen bei British Airways, in Heathrow auf der Piste: «Airlines werden künftig wie die Autoindustrie rein kommerziell operieren.» Foto Stephan Wehrle

STEPHAN WEHRLE, LONDON

Eine nationale Fluggesellschaft ist ein Teil eines Landes trägt zur nationalen Identität bei und hat auch eine politische Funktion. Werden diese Aussagen in Zukunft nur noch Nostalgie sein?
Mindestens bis heute ist es so, dass die nationalen Carrier auch eine politische Bedeutung hatten. Wir hoffen jedoch, dass sich dies ändert. Es ist nicht mehr angebracht, dass der Staat den nationalen Gesellschaften Finanzspritzen verabreicht. Durch die zunehmenden Defizite der staatlichen Haushalte wird es künftig auch politisch nicht mehr durchsetzbar, eine Industrie zu sponsoren. Die logische Folgerung wird sein, dass Airlines wie die Autoindustrie oder andere Wirtschaftszweige auf einer rein kommerziellen Basis operieren müssen. Bei BA ist die Regierung nicht einmal mehr Aktionärin.

Schweizer Aktionäre sprechen von Alcazar: Die Stärken der Partner werden vereint und es entsteht eine Gesellschaft, die auf verschiedenen Märkten über ein Know-how und Volumen verfügt. Weniger klar erscheint die Strategie von BA: Ein wenig Qantas, ein Anteil an USAir, ein Engagement mit

Business-Class-Tarif nach London um 15% billiger

British Airways will den Business Class Tarif «Club Europe» nach London um 15 Prozent senken. Um eine entsprechende Genehmigung wurde ein Bundesamt für Zivilluftfahrt in Bern nachgesucht. Das Retourticket Schweiz-London käme dann noch auf 1099 Franken zu stehen. Das Ganze nennt sich «Winter Club Saver Tarif» und ist an eine einzige Bedingung verknüpft: Der Flug muss im Voraus gebucht und bezahlt werden. Wird die Reservierung später geändert, wird ein Aufschlag von 100 Franken erhoben.

Deutsche BA und TAT?
Wir gehen davon aus, dass Ende des Jahrhunderts mit Amerika, Europa und Asien jeweils in beiden Richtungen sechs bedeutende Märkte bestehen werden, auf welchen rund 90 Prozent des weltweiten Luftverkehrs abgewickelt wird. Unser Ziel ist es, auf jedem dieser Märkte entweder direkt oder durch unsere Partner eine bedeutende Rolle spielen zu können.

Aber doch ein wenig von allem?
Das stimmt. Aber uns bleibt keine andere Wahl als unsere Position auf Wachstumsmärkten wie Asien noch zu verstärken. Gleichzeitig kann es sich keine grosse Airline leisten, den US-Markt zu ignorieren und Europa, insbesondere London, ist nun mal unsere Basis.

Wie sehen Sie die zukünftige Rolle von BA in Europa?
Europa ist natürlich unser Heimatmarkt und nicht zuletzt deshalb sind wir bereits heute durch Deutsche BA und TAT auf den wichtigen Märkten Deutschland und Frankreich vertreten.

Aber die Bedeutung von BA zum Beispiel in Berlin ist doch weit weniger gross als es nach dem Fall der Berliner Mauer erhofft haben.
Natürlich haben auch wir diese rasche Entwicklung unterschätzt. Aber gerade Deutsche BA wird in Zukunft eine bedeutende Zubringerfunktion erfüllen können. Unsere Präsenz in Frankreich ist insofern von Bedeutung, als dass der Pariser Flughafen Charles de Gaulle über das grösste Entwicklungspotential verfügt. Wir werden die Entwicklung in Europa bestimmt nicht unterschätzen!

Mehr Konzentration und Mega-Carriers: Diese zwei Begriffe dominieren die Diskussionen immer noch. Vor wenigen Jahren war das Zusammengehen von SAS, KLM, Swissair und AUA

kaum vorstellbar. Weshalb wurde diese Konzentration innerso kurzer Zeit von einer solchen Eigendynamik geprägt?
Man muss noch ein wenig weiter zurückgehen, um die eigentliche Problematik aufzuzeigen. Vor einigen Jahren haben die grössten Airlines ausserhalb der USA realisiert, dass die drei grossen US-Carrier American Airlines, Delta und United sukzessive begannen, ihre internationalen Routen auszubauen.

Diese teilweise aggressiven Expansionsstrategien waren die Folge eines übersättigten und knallharten US-Marktes. Die Internationalisierung ermöglichte den grossen Airlines, die Positionen ihrer «Domestic-Hubs», beispielsweise in Atlanta, zu verstärken. Die europäischen und asiatischen Airlines, mussten auf diese gewaltige Marktpotenz reagieren, worauf die ersten Partnerschaften realisiert wurden.

Aber werden die wenigen, in Allianzen zusammengeschlossenen Mitbewerber nicht ihre Macht ausnützen und Preisabsprachen treffen, deren Opfer dann schliesslich die Passagiere sein werden?

Wir müssen unterscheiden zwischen der absoluten Notwendigkeit, zu einer Preispolitik zurückzukehren, die es den Airlines ermöglicht, wieder gewinnbringend zu operieren, und andererseits dem Niveau übermässiger Profite. Zur Zeit operieren fast alle grosse Fluggesellschaften mit Verlusten. Es muss also auch in Sachen Preispolitik etwas geschehen, um diese Branche wieder ins Lot zu bringen.

Sir Colin Marshall sagte auch, dass neben künftigen Mega-Carriern kleine Gesellschaften erfolgreiche Nischenpolitik betreiben könnten. Wird ein erfolgreicher Nischencarrier nicht automatisch wieder zu einem potentiellen Uebernahmekandidaten?

Natürlich besteht diese Gefahr, aber um dies zu verhindern, bestehen ja staatliche Kontrollinstanzen. Grosse Gesellschaften realisieren zwar langsam, dass gewisse Zubringerrouuten besser durch kleine, regionale Airlines bedient werden können. Das Beispiel von Southwest Airlines in den USA beweist, dass ein Kleiner in idealer Weise eine Komplementärfunktion ausüben kann.

KOMMENTAR

Momentaner High-Noon-Betrieb

Zurzeit ist wieder High-Noon-Betrieb im europäischen Airlines-Geschäft: Alcazar-Gerüchte und Recherchen sind an der Tagesordnung. Und während man sich in den Reisebüros schon genug Sorgen wegen dem Garantiefonds und wegen Kreditkartenkommissionen macht, gibt es eigentlich nur sehr wenige, die sich über die Zukunftsvarianten äussern, die ein (Nicht-) Zustandekommen von Alcazar fürs Tour Operating und den Wiederverkauf bedeuten. Dabei hat alles mit British Airways angefangen, wohl auch in der Abteilung für Strategie, der Peter Brass vorsteht (vgl. Interview). Denn sowohl Alcazar als auch der jüngste Lufthansa/United Airlines-Deal sind als Antwort auf die globale Airline-Strategie von British Airways zu sehen, die mit der Übernahme von knapp 25 Prozent des Kapitals von USAir festgeschrieben wurde. Grosse Länder wie die USA oder England können sich globale Airlines leisten, die nur ihre Aktionäre und ihre Kunden befriedigen müssen. Kleine Länder wie die Schweiz nicht - darum entstand Alcazar. Denn die Schweiz wird nicht automatisch angefliegen, wie Lon-

don oder New York. Wie soll man als Tour Operator oder Wiederverkäufer die Aussagen von Peter Brass interpretieren, der uns eine Airline-Szene prognostiziert, die eher jener der Bus-Gesellschaften als jener der europäischen Eisenbahnen gleicht? «Drehscheiben» statt Nationen bezogen. Bleibt das schweizerische Ticket-Verkaufsgeschäft dasselbe, ob Klotten ausgetrennt wird oder sich zum Zubringer reduziert? Momentan drängen verschiedene Länder bei der EG vor, man solle wegen der Recession den europäischen National Carriern wieder staatliche Hilfe gewähren dürfen. Ausgerechnet in dem Moment, wo die Schweiz die Swissair endgültig zum blossen Börsenwert reduziert! Die gute alte Zeit des «ATA-Luftkartells» wird politisch immer mehr zur neuen Möglichkeit, je länger die Wirtschaftslaute dauert und der europäische Gedanke wenig Auftrieb spürt. Wieviele Reisebüroleute wünschen sich die klaren Zeiten der IATA-Epoche wieder? Wohl nicht allzuwenige. Nur würde dann die Swissair nie mehr so sein können wie vor 20 Jahren. Die Vor-

zugsstellung der Swissair innerhalb der IATA-Welt wird in einer die Schweiz umspielenden EG nie mehr restauriert werden können. Das Szenario für die Schweizer Wiederverkäufer heisst also: Erstens Comeback der guten alten IATA-Zeiten, aber ohne bedeutenden eigenen National Carrier. Zweitens amerikanische Verhältnisse, aber mit Alcazar und eventuellen weiteren wichtigen Klotten-Benutzern; oder drittens kein Alcazar und ein nationaler Zubringerdienst ist die Cross-Swiss-Air von Klotten zu den wichtigen Euro-Hubs. Welches Szenario bringt den Reisebüros mehr Geld? Und welches nützt der Schweiz mehr?
Alexander P. Künzle

PS.: Die Reisebüroindustrie hat in allen drei Szenarien keine Möglichkeit der Einflussnahme. Sie kann sich nur arrangieren. Die Airlines halten ja mit ihren Computer Reservations-Systemen die ganze Distribution in ihren Händen. Höchstens wäre über den jetzt ja stehenden Garantiefonds eines Tages noch eine SRV-Intervention zugunsten eines unserer Charter-Carriers denkbar...

Charterverordnung

«Lex Swissair» ist abgesehen

Die vom Bundesamt für Zivilluftfahrt (BaZL) per 1. September 1993 in Kraft gesetzte neue «Verordnung über die Abgrenzung des Linienverkehrs vom übrigen gewerbmässigen Luftverkehr» wird von den Schweizer Chartern unterschiedlich bewertet.

Auf Anfrage der htr meinten sowohl Ernst Preiswerk von der TEA Basel AG als auch Hugo Wermelinger, Charterchef bei der Crossair, dass die neue Abgrenzungsverordnung für den Kurz- und Mit-

telstreckenbereich kaum von Bedeutung sei. So sind jetzt einige Punkte offiziell abgesehen, welche im Alltagsgeschäft schon länger, zum Teil auch mit Beihilfe von «kleinen Tricks», angewendet worden sind. Von Bedeutung für die Balair/CTA und die Swissair ist jedoch vor allem der Aspekt, dass nun ein Charterpassagier auch mit einem Linienflug nach Hause fliegen kann. Die neue Balair/CTA-Langstreckenchefin, Corinne Zimmermann, weist jedoch darauf hin, dass es für die effektive Umsetzung dieser Möglichkeiten noch einiges an Administrativem zu bewältigen gelte. So müsse bei-

spielsweise die Swissair von Fall zu Fall noch die jeweilige Bewilligung einholen, denn es heisse deutlich, dass BaZL kann die Erlaubnis erteilen. Unter anderem müsse auch die Tarif-Aufteilung besprochen werden und wie, respektive welche Tickets auszustellen seien. Viele Entscheidungen liegen bei der Swissair, betonte Corinne Zimmermann. Allerseits hoffe man jedoch auf eine schnellstmögliche Anwendung der neuen Freiheiten. Angestrebt wird die erstmalige Umsetzung in die Praxis jedenfalls für die kommende Winteraison. Nur-Flug-Chartertickets bleiben offiziell weiterhin nicht zulässig. HU

IMPRESSUM

hotel + touristik revue
Adresse (Redaktion, Stellenanzeigen und Abonnementsdienst): Postfach, 3001 Bern, Telefon (031) 370 42 22, Telefax Verlag (031) 372 23 95, Telefax Redaktion (031) 370 42 24.
Herausgeber/Editor: Schweizer Hotelier-Verein (SHV) Bern.
Gesamtleitung/Direction: Werner Friedrich.
Chefredaktor/Redacteur en chef: Andreas Netzle (AN); Stellvertretender Chefredaktor/Rédacteur en chef adjoint: Miroslav 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.
Redaction française: Miroslav Halaba (MH), responsable, Jean-Paul Fälländrich (JPF), Philippe Maspoll (PM).
Korrespondenten/Correspondants: Claude Baumann (CB), Zürich; Claudio A. Engeloch (CE), Bern; Bruno-Thomas Eltschinger (BTE), Zürich; German Escher (GER), Brng. 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 Vantet (V), Genève.
Abund/Erarager: Barcelona: Ulrike Wiebrecht (UW); Bruxelles: André Pater (AP); Frankfurt:

Sybill Ehmann (SE) und Georg Uebenauf (GU); Lissabon: Susanne Rindlisbacher (SR); 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 Baderkurorte (VSB); Swiss Congress & Incentive, Verband Schweizer Kurhäuser (VSK); HISMA Swiss Chapter; Food and Beverage Manager Association (FBMA); Swiss International Hotels; Vereinigung Diplomierter Hoteliers-Restaurateurs SHV (VDH); Schweizerische Vereinigung der Firmen-Reisesdienste; American Society of Travel Agents Chapter Switzerland (Asa); Buspartner Schweiz; Schweizer Vereinigung diplomierter Tourismusexperten (TOUR-EX).
Verlag/Edition
Marketing: Stefan Sarbach.
Layout: Martin Lobsiger, Gilbert Perrot.
Anzeigerverkauf: (Geschäftsanzeigen): Agentur Markus Föllmann, 5628 Birri, Telefon (057) 44 40 40, Telefax (057) 44 26 40.
Suisse romande: Presse Publicité rept. S.A., Jacques Souarès, 5, av. Kriegg, 1208 Genève, tél. (022) 735 73 40, telefax (022) 786 16 21.

TAKE-OFF

Worldspan nun offiziell in Zürich

In Glattbrugg sind letzte Woche die Büros des Computer Reservation Systems Worldspan offiziell eingeweiht worden. Vor einem Jahr war Worldspan in die Schweiz gekommen. Die Crew besteht aus Marc Ambühl, Verkaufsleiter, Ron Yeatman und Andy Mo-

setti. Worldspan gehört nach Galileo International, Sabre und Amadeus zu den grösseren CRS und ist im gemeinsamen Besitz von Beteiligungsgesellschaften von Delta, Northwest, TWA und dem asiatisch-pazifischen CRS Abacus. Über Worldspan können Reisebüros 325 Fluglinien, 37 Autovermietungsfirmen und 129 Hotelketten mit 23000 Häusern buchen. RB

Dreieck Schweiz, Südafrika und Seychelles

Die stark mit zusätzlicher Konkurrenz belegte Route zwischen der Schweiz und dem Südlichen Afrika ist kürzlich durch eine neue Routenkombination bereichert worden: South African Airways und Air Seychelles haben einen «Triangular Excursion Fare» eingeführt. US

LIEGENSCHAFTENMARKT

Offizielle Fachstelle für:
Inventarexperten
im Gastgewerbe
Unternehmensberatung

th Thomas Hauser
Postfach
6280 Hochdorf
Tel. 041 88 22 70

Für ein ★★★-Stern-Hotel mit angeschlossenem Kongress- und Tagungszentrum, Restaurant und Bar an zentraler Lage im schweizerischen Mittelland suchen wir im Auftrag per Anfang nächsten Jahres, gastronomiefahrer

Mieter

Der Betrieb umfasst:
48 Betten

Seminar- und Kongressräume unterteilbar für
80-270 Personen
Sitzungszimmer für 30 Personen
Restaurant mit 75 Plätzen
Bar und Gartenrestaurant.

Der Betrieb eignet sich für Leute mit ausgewiesener fachlicher Kompetenz und Unternehmerpraxis. Ein späterer Kauf ist möglich. Ein interessanter Finanzierungsvorschlag kann geboten werden.

Wir bitten Sie, uns Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen zuzustellen. Auf Ihre Kontaktnahme freuen wir uns und versichern Ihnen, dass Ihre Bewerbung vertraulich behandelt wird. © 59362/199176

MALLORCA

Altershalber zu verkaufen!

Auffallend schönes, gut eingeführtes **Speiserestaurant** in 200 j. Dorfhaus.
15 Minuten von Palma – vorwiegend ganzjährige Kundschaft (Einheimische – Residente).
Ca. 60 Plätze innen – 20 Plätze aussen – offener Grill (nicht personalintensiv) – neu gebaute Wohnung im OG.
Inklusive sämtliches Inventar – komplett eingerichtet und betriebsbereit, Preis 37 Mio. Pts.
Starthilfe möglich.
Könnte mit wenig Aufwand als feudales Wohnhaus umgebaut werden.

Im gleichen Dorf, gleicher Besitz (5 Min vom Dorfzentrum), hübsches **Landhaus** – 3 Zimmer – Bad – Wohnzimmer – Küche – Garage und Abstell-/Grillraum. Ca. 3000 m² Garten – Wasser – unabhängige Stromversorgung, technisch auf neuestem Stand – Telefon anschlussbereit – komplett eingezäunt. Preis 14 Mio Pts.

Interessenten erhalten Auskunft über
Telefon 043 31 36 44

Im Kanton Bern (Bern/Lyss/Thun)
suchen wir für einen versierten
Küchenchef ein

**Tea-Room/Motel/
Klein-Restaurant/Imbiss**
als Gérant oder evtl. Miete/Pacht.
Sie erreichen uns unter
Telefon 032 23 85 81

© 59428/199176

Zu verkaufen
Nähe Zürcher Hauptbahnhof
Hotelliegenschaft

- Hotel mit 45 Zimmern
- Dépendance mit 30 Zimmern
- Restaurant-Liegenschaft

Drei zum Teil renovationsbedürftige Liegen-
schaften mit erstklassiger Bausub-
stanz an zukunftsstrahlender Lage.
Anfragen unter Chiffre P 249-19721 ofa,
Orell Füssli Werbe AG, Postfach 4638,
8022 Zürich.

© 59429/199176

Hochwang/Fatschel

Wunderschönes Ski- und Wander-
gebiet zwischen Chur und Arosa
Zu verpachten
gut eingeführtes

Restaurant

in St. Peter mit 54 Plätzen, Saal 80
Plätze und 7 Hotelbetten.
5 1/2-Zimmer-Wohnung, Angestellten-
zimmer, Parkplätze und Bauparzelle
mit Projektstudie für zirka
15 Hotelzimmer.

WIR-Anteil möglich.
Chiffre 13444, Publicitas, 7001 Chur
P 59401/44300

**Sarnen Betriebsamt
Einziges Betriebsrechtliche Grundstücksteigerung**
(Art. 126, 133-143 SchKG, Art. 29 und 73 VZG)

Im Grundpfandverwertungsverfahren gegen

Schuldner 1: Günther-Marti Heinz, solidarisch mit Günther-Marti Rosmarie,
früher Haus am Beissler, 6376 Emmetten, nun unbekanntem Auf-
enthalts und

Schuldner 2: Günther-Marti Rosmarie, solidarisch mit Günther-Marti Heinz,
früher Haus am Beissler, 6376 Emmetten, nun unbekanntem Auf-
enthalts

wird auf Begehren der Grundpfandgläubigerin im 5., 6., 8. + 13. Rang das
Grundstück: Hotel Restaurant Kurhaus Stalden, 6063 Stalden/Sarnen,
GB Sarnen, Parz. 1613, Band D, Blatt 143, des

Dritteigentümers: Bueb Werner, Lehnstrasse 34, 6023 Rothenburg
ohne jede Nachwächerschaft betreibungsamtlich versteigert.

Steuerwert (Preisbasis 1980): Fr. 1 368 000.-

betreibungsamtliche Schätzung:

Liegenschaft	Fr. 1 420 000.-
Zugehör	
+ Grossinventar	Fr. 115 060.-
Kleininventar	Fr. 25 620.-
Total	Fr. 1 560 680.-

Steigerungstag: Freitag, 29. Oktober 1993, 14.00 Uhr

Steigerungsort: Stalden/Sarnen, Hotel Kurhaus, Saal

Besichtigung, Einsicht in die Steigerungsbedingungen und das Lastenver-
zeichnis sowie die Inventare «Zugehör + Grossinventar» sowie «Kleininventar»
nach Absprache mit dem unterzeichneten Betriebsamt Sarnen
(Tel. 041 66 73 80) sowie am Steigerungstag von 13.00 bis 13.45 Uhr.
Anzahlung vor dem Zuschlag Fr. 50 000.- (davon Fr. 10 000.- äcto, Verwer-
tungskosten) in bar oder mit einem von einer Kantonal-, Gross- oder Regio-
nalbank ausgestellten Scheck.

Es handelt sich um einen Hotel-Restaurant-Betrieb, haltend 556 m², an
guter Lage im Zentrum von Stalden, neben der Kirche, an der Glaubenberg-
strasse. Saal, Restaurant und Schwanderstube mit total 330 Plätzen,
4-Zimmer-Wirtwohnung, 1 Einer-, 14 Doppel- und 1 Dreierzimmer, alle mit
Dusche oder Bad und WC. Um- und Neubau erfolgte 1973.

Es wird ausdrücklich auf das Bundesgesetz über die Bewilligungspflicht für
den Erwerb von Grundstücken durch Personen im Ausland aufmerksam ge-
macht.

Sarnen, den 4. Oktober 1993

Betriebsamt Sarnen

Grosses Gastronomieunternehmen, gesamtschweizerisch tätig,
sucht in Städten ab zirka 18 000 Einwohnern,
an guter Lage, in Miete (langjähriger Mietvertrag erwünscht),

Restaurant

mit Alkoholpatent

mit zirka 100 bis 120 Sitzplätzen innen und Terrasse zirka ab
40 Sitzplätzen, zur Realisierung von italienischen Spezialitäten-
Restaurants.

Entsprechende Investitionen werden von uns getätigt.

Offerten unter Chiffre 57572 an hotel+touristik revue, 3001 Bern.

57572/178047

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

**TEIL-LIQUIDATION**

Im Auftrag liquidieren wir nachstehende Inventargegenstände gegen Bar-
zahlung und bei sofortiger Wegnahme zu äusserst günstigen Preisen:
Maschinen und Apparate
2 Registrierkassen "Sweda", 1 Küchendrucker "Sweda", 1 Registrier-
kasse "NCR", 1 Hotelbuchungsmaschine "Sweda", 40 Farbfernsehappa-
rate mit Fernbedienung.

Möbiliar

9 Gärtensche 80/140 cm, 6 Gärtensche 80/120 cm, 10 Gärtensche
80/80 cm, 6 Gärtensche, rund, 90 cm, 130 Gärtensche, diverse, 12
Korbessel mit Kisseneinlage, 5 Tische, rund, 120 cm, 4 Sofas, 26 Kugel-
lampen, weiss.

Hotel-Zimmereinrichtungen bestehend aus: 78 Bettgestelle, Holz, mit
Lättirost und Matratze, 40 Wandschränke, 2türig, 64 Nachttische, 59 TV-
Tische, 54 Schreibtische, 130 Polsterstühle, diverse, 76 Nachttischlam-
pen, 61 Ständerlampen, 60 Spiegel, 22/187 cm, 220 Bilder in Wechselrah-
men, 60 Toilettenschränke mit Beleuchtung, 60 Lavabos, weiss, 5 Bidets,
weiss, 67 Zahnflächhalter, doppelt, 100 Seilenschenkelhalter, 100 Mischbat-
terien, 60 WC-Papierhalter, 100 Dusch- und Badetuchstangen, 35 Dusch-
vorhänge, 60 Garderoben, 3-6 Haken, grosser Posten Tag- und Nachtvor-
hänge und vieles mehr.

Die Liquidation findet am:

21. Oktober 1993 ab 14.00 Uhr – 18.00 Uhr
22. Oktober 1993 ab 09.00 Uhr – 16.00 Uhr
im Kursaal Heiden, 9410 Heiden AR statt.
Telefon am Liquidationstag 077 61 92 87

Die Beauftragte: **Treuhand Schweizer Wirtverband**
Schätzungsabteilung, 8046 Zürich
Telefon 01 377 54 08

59427/44300

Zu verkaufen in der TOSCANA,
direkt am Meer:

Restaurant

für zirka 150 Plätze (100 in grossem
Garten, 50 innen).

Bitte für erste Kontakte
Telefon 031 721 07 73.

59388/352217

**Wenn's pressiert...**

...übermitteln Sie uns Ihre Inserat-
Aufträge einfach per **Telefax**.
Rund um die Uhr.
Nummer **031 372 23 95**.

Tessin-Gambarogno
zu verkaufen oder zu verpachten

Hotel mit Gartenrestaurant

am See mit folgender Infrastruktur: 48 Bet-
ten, Bar, Gartenrestaurant mit 150 Sitz-
plätzen, grosser Parkplatz. Bestehendes
Projekt für Erweiterungen. Gesamtfläche
des Objekts 2 997 m². Chiffre Y155-
717716, an Publicitas Postfach 1486, 6601
Locarno.

P 59418/44300

In aufstrebender Vorortsgemeinde der

Stadt Bern

an sehr guter Lage verkaufen wir
umständehalber

Restaurant-Bar

- Kegelbahn
- Garten
- Personalzimmer
- 2 1/2-Zimmer-Wohnung
- 4 1/2-Zimmer-Attikawohnung

Kaufpreis:
Fr. 3 000 000.-
Ernsthafte Interessenten erhalten gerne
nähere Auskünfte durch Chiffre W 005-
77829, an Publicitas, Postfach 7621,
3001 Bern 1.

P 59363/44300

Tessin

An touristisch bekanntem Ort,
nähe Lugano

zu verpachten

per sofort renoviertes Hotel mit
20 Betten, Dusche/WC, Seesicht,
Restaurant, Garten, Parkplatz.

Richtpreis: Fr. 110 000.-

Anfragen unter Chiffre 59303,
hotel + touristik revue, 3001 Bern.

59303/218200

Zu verkaufen

im Puschlavertal, Graubünden,
freistehendes

Kleinrestaurant – Hotel

Weitere Auskunft erteilt
Telefon 082 5 55 22.

57240/066323

Wenn's pressiert...

...übermitteln Sie uns Ihre Inserat-Aufträge einfach
per **Telefax**. Rund um die Uhr.
Nummer **031 372 23 95**.



Bruno Bettini, Check-In Reisen

Ägypten aus der Sicht eines Lebenskünstlers

Nicht immer ist am Überlebenskampf die böse Konkurrenz schuld. Oft werden auch Destinationen, die man sorgfältig aufgebaut hat, zu Krisenherden. Einer, der das oft miterleben musste, ist Bruno Bettini, der vor knapp zehn Jahren mit der Türkei begann. Gegenwärtig stellt Ägypten ein Problem dar, das zu bewältigen viel Mut und Selbstvertrauen bedarf.

Interview von
UELI STAUB

Herr Bettini, sehen Sie sich als Nahostspezialist auch als Überlebenskünstler? Und ob! Vor allem seit dem Golfkrieg, nach welchem eine Krise die andere ablöse.

Welches war Ihre direkte Konsequenz auf diesen Krieg?

Als Gegenreaktion nahmen wir Mexiko in unser Angebot auf, das sich langsam, aber sehr befriedigend entwickelt. Dann

kamen die Probleme mit Israel. Dem setzten wir neu Marokko entgegen, das ebenfalls bevorzugt im Winter bereit ist.

Und schon bald sollte die Türkei für negative Schlagzeilen sorgen?

Dass uns dieses Land einst Sorgen bereiten würde, hatten wir als Türkeianbieter immer befürchtet. Als es in diesem Jahr zu Schwierigkeiten kam, kontexten wir im Mai 1993 mit dem Programm Kreta/Lemnos, das zum rettenden Boot wurde und mit zwei Flügen pro Woche sehr erfolgreich anlief. So konnten wir die Zahlen praktisch halten, obwohl die Türkei bei uns mit rund 30 Prozent Umsatz zu Buche schlägt! Generell ist es so, dass bei uns jede Destination, ja das Gleichgewicht zwischen Sommer und Winter, quasi doppelt genährt werden muss. Und daneben möchten wir ja auch noch wachsen!

Nun haben Sie einen Winterkatalog mit 36 Seiten herausgegeben, obwohl auch dieses Land ins Schussfeld der Kritik geraten ist. Was macht Sie so mutig?

Wir sind davon überzeugt, dass Ägypten bald wieder im Trend sein wird. Hätte

man immer vor Krisen Angst, könnte man bald das ganze Reisegeschäft an den Nagel hängen!

Noch zögern die Leute, wenn von Ägypten die Rede ist. Viele haben auch Angst vor einer Reise dorthin. Trotzdem fahren Sie mit vollem Geschütz auf.

Ägypten und sein komplexes Angebot kann man nicht reduzieren! Wenn ich das Land einbeziehe, dann vollumfänglich. Und noch etwas: Wir besitzen dort viele Partnerunternehmen, welchen es momentan nicht sehr gut geht und die dafür auch einige Konzessionen einzugehen bereit sind.

Wie steht es dennoch mit einer gewissen Zurückhaltung Ihrerseits?

Wir sind weniger Charter-Risiken und dafür vermehrt Spezial-Abkommen mit Egypt Air eingegangen. Dafür aber merken wir, dass sich dort gewisse Ferienprodukte stillschweigend gut entwickelt haben....

...gemeint ist wohl das Rote Meer?

Exakt! Was wichtig ist: Für den Badeferien und Sonnenanbieter liegt das Rote Meer nur unerschwellig in Ägypten - es ist nicht dasselbe.

Daraus lässt sich wohl schliessen, dass die meisten Check-In-Buchungen für Ägypten das Rote Meer betreffen?

So ist es. September und Oktober sind sehr stark; unsere beiden Schiffe für einwöchige Taucherkreuzfahrten beispielsweise sind sogar für den ganzen Winter ausgebucht. Trotzdem konstatieren wir, dass die Buchungen für das klassische Ägypten leicht zunehmen.

Wie beurteilen Sie das nicht unumstrittene Hurghada. Hinkt da die Infrastruktur des Ortes nicht hinten nach?

Viele zum Teil auch namhafte Hotels sind gegenwärtig im Entstehen begriffen, aber die Baustellen liegen weit auseinander. Die Infrastruktur wird von den Hotels selbst geliefert, welche alle ein umfassendes Inhouse-Angebot besitzen.

Und wie steht es da um die Tauchgründe?

Diejenigen südlich von Hurghada sind meines Erachtens noch schöner als die von Sharm el Sheikh.

Mövenpick eröffnet 1994 ein Hotel in Al Quseir, an welchem auch Imholz beteiligt ist. Was kommt da auf Sie zu?

Imholz lässt uns bestimmen hinein!

Alle diese Orte wie Sharm, Hurghada oder Al Quseir sind zwar gut zum Baden, doch das wirkliche Ägypten zeigen sie nicht....?

Die Leute suchen in erster Linie nach Badedestinationen, und diese hier sind wirklich sensationell. Zusammen mit Eilat sind sie auch die der Schweiz am nächsten gelegenen Winter-Badedestinationen. In diesem Zusammenhang werden auch die Kanaren genannt, aber dort ist das Meer eindeutig zu kalt!

Welches sind die hauptsächlichen Vorzüge in Ihrem neuen Ägyptenkatalog?

Die hervorragenden Flugverbindungen sowie die vielen Nilschiff-Varianten von 3 bis 11 Nächten. Der Katalog verführt geradezu zum Kombinieren.

Hat es denn nicht bereits allzu viele Schiffe auf dem Nil?

Das schon, aber in diesem Winter wird wohl nur die Hälfte unterwegs sein....!

Reagiert die Branche richtig auf die Vorkommnisse in Ägypten?

Die Presse vermittelt ein verzerrtes, übertriebenes Bild und die Branche reagiert auch übertrieben, zu ängstlich. Wir sollten mehr Optimismus zeigen, die Situation mit unserem Auftreten mehr zu relativieren versuchen. Ich bete darum, dass nichts mehr passiert, denn sonst könnten wir den Katalog wieder einstampfen!

Wie würden Sie als Überlebenskünstler in einem solchen Fall reagieren?

Wir haben bereits vorsorglich reagiert,



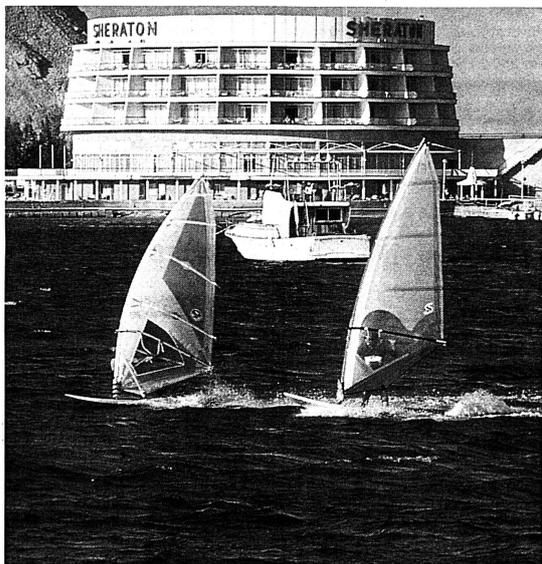
Bruno Bettini, Nahost-Spezialist mit diversifizierten Ferienzielen und Check-In-Chef. Foto: zvg

indem wir Kuba aufbauten; der Katalog Mexiko/Kuba wird noch vor dem TTW erscheinen. Zwar geschah dies primär im Zeichen eines weiteren Ausbaus, aber im Hinblick auf Ägypten war das neue Produkt etwas schneller gereift. Wir sind eben wie immer sehr flexibel....!

Kein Mangel an Selbstbewusstsein!

Imholz ist der Branchenleader für Ägypten. «Wir sind der einzigen Veranstalter in der Schweiz, der in diesem Jahr alle ausgeschriebenen Flüge durchführt!», sagt Hans W. Wiesner. Dass das Land schwer unter den politischen Wirren, die die Fundamentalisten die Kirche im Dorf bleiben, doch sollte nach seinem Dafürhalten die Kirche im Dorf bleiben. «Tatsache ist, dass in Ägyptens Resort-Destinationen bis heute (Ann. d.Red.: Das Gespräch fand am 29. September statt.) kein Tourist zu Schaden kam. Die Gegend bei Assiut muss man zwar meiden, aber auch Kairo bietet keine Probleme, ist mit seinen 15 Millionen die sicherste Grossstadt der Welt. Bleibt noch anzufügen, dass das Land weder Strassenkriminalität noch eine Drogenszene kennt.» Entsprechend selbstbewusst ist die Werbung bei Imholz, der sich als der richtige Partner für sichere und zuverlässige Ägypten-Reisen bezeichnet. Mag dies noch angehen, so erregt die Inseratenkampagne unter dem Titel

«Niveauechsel» Verwunderung, wird doch darin protzig zwischen «Allerwelts-Ägypten» und «Imholz-Ägypten», zwischen dem wahren Köhner und dem Rest der Welt differenziert! (Nil)Schlamm aufgewühlt wird gar bei den Salondampfern auf Ägyptens Lebensdauer, fünf bis neun «Erstklassen» Schiffe der Allerwelts-Konkurrenz, so steht geschrieben, drängen sich - eine Zumutung für die Gäste - nebeneinander vor den Anlegestellen in Luxor, während den Sheraton-Booten grosszügige Privatplätze vorbehalten sind. Zwei von ihnen beginnen ihre Fahrt erst oberhalb der Schleuse von Esna, um Wartezeiten zu verhindern; kein Wort darüber, dass damit ein schöner Teil einer Nilfahrt unterschlagen wird. Und dann die Hygiene an Bord! Während die Allerwelts-Passagiere fast ausschliesslich unter Reisedurchfall leiden müssen, ist beim Imholz-Ägypten alles im Lot. «Alles unwiderlegbare Facts!», sagt Wiesner. Wir aber meinen, dass gehässige Seitenhiebe kein Zeichen von wahrer Grösse sind. US



Viel blaues Meer, Wind und weissleuchtende Resorts: Ägypten sieht am Roten Meer ähnlich aus wie Eilat oder die Golfstaaten. Damit entkoppeln sich die Badeziele auch vom politisch-problematischen Wellengang im Nahen Osten. Im Bild: Das Sheraton in Hurghada. Foto: zvgesort in Hurgaha

Hans W. Wiesner, Imholz Reisen AG

Aus den Akten des Branchenleaders

Seit drei Jahren ist Imholz führend im Ägypten-Geschäft, konnte Kuoni nun auch bei den Nilfahrten überrunden, und Check-In auf die Plätze 2 und 3 verweisen. Für 1993/94 wird diesem Umstand wieder mit einem eigenen Prospekt für das Land der Pharaonen Rechnung getragen. Hans W. Wiesner von Imholz weiss weshalb.

UELI STAUB

Dass Imholz-Vizedirektor Hans W. Wiesner, auf dessen Visitenkarte «Leiter Resort Städtereisen» steht, trotzdem für Ägypten zuständig ist, deckt einen alten Imholz-Zopf auf. Man begann damals eben mit Kairo-Stadteflügen, und so blieb dieses Land bei ihm hängen. Die Kairo-Flüge gibt es noch heute, wenn auch völlig antizyklisch, denn im Gegensatz zu den übrigen Städten ist Kairo vor allem im Winter attraktiv, was vom geschäftlichen Gleichgewicht her auch ganz angenehm ist. Tauchte 1992 Ägypten im Katalog noch im Verein mit den VAE und Oman auf, ist ihm 1993/94 wieder ein eigenständiges

Druckerzeugnis mit 36 Seiten gewidmet. Wie denn das aktuelle Buchungsverhalten sei, wollen wir von Wiesner wissen. «Der Trend geht eindeutig zum Roten Meer und dort wiederum zu Sharm-el-Sheik. 50 % der Ägypten-Reisenden buchen zurein diese Region. Das sind doppelt so viele wie nach Luxor und das Fünffache von Kairo!», erklärt er. «Vor ein paar Jahren lag das Verhältnis ganz anders. Da registrierte man 80% nach Oberägypten/Kairo und nur 20% zum Roten Meer.»

Als wichtigste Gründe für die steigende Beliebtheit des Roten Meeres nennt er die hervorragenden Hotels wie Mövenpick und Hilton in Sharm-el-Sheik, wo der Strand schöner und mit mehr Palmen bestanden ist als etwa in Hurghada. Und den Umstand, dass dort politisch nie für negative Schlagzeilen gesorgt wurde. Auch die neuerdings sich trendbewusstes Italiener tauchen immer häufiger dort auf, merkwürdigerweise vor allem im Sommer; vermutlich ist ihnen die Adria immer noch zu dreckig! Schliesslich vermochten die Badoorte am Roten Meer von den Deutschen zu profitieren; so wurden im vergangenen Sommer ganze Airbus-Ladungen von der Türkei nach Hurghada umgelenkt. Über 900 Winter-Buchungen für Ägypten gingen bisher

bei Imholz ein, was deutlich unter den guten Jahren liegt. Auf dem Charterflug nach Sharm-el-Sheikh/Hurghada wurde Partner Kuoni nun durch Check-In ersetzt, nach Wiesners Dafürhalten ein «fairer, kompetenter Partner, der uns nicht kleinhalten will!» Wer da das Gras wachsen hört, ist selber schuld.

Retorten-Scharm

Wiesner zeigt nicht mit Lob für Sharm-el-Sheik. Die einzige Einschränkung, dass der Retortenort etwas langweilig sei, dürfte Sonnenanbeter nicht abschrecken. Rund um die Na'ama Bay, nur 6 km vom Flugplatz entfernt, gruppieren sich die wichtigsten Hotels, zwischen sich und dem Meer Platz für eine autofreie Strandpromenade mit Restaurants freilassend; der Ort ist auch sehr beliebt bei den Velofahrern. Da das Mövenpick Jolie Ville dem Roten Meer seine Schmalseite zukehrt, ist sein Strandanteils etwas kleiner, was aber durch guten Service und Gastronomie wettgemacht wird. Vor allem Schnorchler und Amateurtäucher finden in Sharm-el-Sheik gute Verhältnisse vor, mit ufernahen Korallenriffen in kristallklarem Wasser, wie überhaupt die Fauna längs des steil abfallenden Meeressandes grossartig ist. Speziell erworbene sind unter Schweizer

Leitung stehende Tauchschule SUBEX. «Bisher noch kein Unfall!», kommentiert Wiesner. Auch Ausflüge werden angeboten, vom Glasbodenboot über Wüstensafari oder «Ein Abend mit Scheich Ali» bis zum Katharinenkloster, dessen Name mehr verspricht, als es halten kann.

Bald weiteres Mövenpick

Das eigentliche Ägypten indes lernt man in Sharm-el-Sheik kaum kennen. Im noch unberührten Al Quseir, 90 Busminuten südlich des enorm verbauten Hurghada, einer der ältesten Hafenstädte Ägyptens mit 30000 Einwohnern, soll laut Imholz-Prospekt Ende 1993 als erstes Hotel an Ort das Mövenpick Jolie Ville Serena Beach eröffnet werden. Wie Mövenpick verfügt auch Imholz - eine Ausnahme in Ägypten! - über 5 Prozent der Besitzanteile an diesem Bungalowhotel im nubischen Baustil und wird, wenn es um das Mitspracherecht bezüglich der (harten) Konkurrenz geht, davon munter Gebrauch machen. Doch gepasst: Imholz hat nicht mit Allahs unerforschlichen Wegen gerechnet. Dieser lässt den Bauarbeitern noch bis Herbst 1994 - Inch'Allah - Zeit, das Serena Beach fertigzustellen. Imholz ist also im Katalog zu früh dran, und Mövenpicks Anton J.Good, der

schon seit Jahren von diesem Hotel schwärmt, wird neue Beweggründe für die Verzögerung suchen müssen! Ist es endlich so weit, tun sich neue Aspekte auf im Hinblick auf Bade-Verlängerungswochen von Luxor aus; in dreieinhalb Stunden ist man per Bus in Al Quseir, kann also den halbstündigen Flug nach Sharm-el-Sheik, der vor drei Jahren übrigens auf Initiative von Imholz lanciert wurde, einsparen.

Nasser-See exklusiv

Echt neu und exklusiv für die Schweiz sind aber die Kreuzfahrten auf dem fast 500 km langen Nasser-Stausee oberhalb des Assuandamms als jüngstes Ressortziel in Ägypten. Dank Wiesners Initiative bietet Imholz mit der MS Eugénie (36 Aussenkabinen) als Alternative zu dem mit 200 Schiffen überfüllten Nil Fahrten von Assuan nach Abu Simbel an. Auf dem Weg dorthin kann man die Tempel El Sibou, Amada und dies erst noch ohne das sonst übliche Gedränge, beobachten, die in den letzten 25 Jahren für Touristen nicht erreichbar waren. 100000 Nubier mussten damals, als der grössenwahnsinnige Nasser 1971 sein unstrittiges Werk eröffnen konnte, umgesiedelt werden. Nun gibt es wenigstens wieder Touristen!

MARCHÉ IMMOBILIER

Verbier VS
plein centre, à louer
dancing

baill longue durée à personne solvable.

Faire offres avec références à:
c.p. 392, 1936 Verbier P 59387/44300

Gerant libre

Brasserie Restaurant Pizzeria,
Genève

150 places - bar - bien équipé

Adresser votre dossier complet
à Sofidex - 29 rue Lect -
1217 Meyrin

59153/320684

A vendre dans les Portes du
Soleil Valais

Pension-Restaurant-Bar

Restaurant: 90 places

Bar: 60 places

Terrasse: 100 places

Chambres: 5 + 1 petit dortoir

Situation: dans village et à côté des
pistes de ski

Ecrire sous chiffre 59389 hotel re-
vue + revue touristique, 3001 Berne.

59389/172910

Sion, à vendre à proximité de la gare

**immeuble commercial
et locatif**

renové, comprenant: garages, dépôts,
magasin, restaurant, bar, 28 studios et
18 appartements.

Prix de vente Fr. 7,3 mio.
Pour tous renseignements:

Chiffres K 036-120816, an Publicitas,
Postfach 747, 1951 Sion 1

P 59158/44300

HÔTEL job SSH
CONSEILS EN PERSONNEL

**Pour être branché sur la
bonne longueur d'ondes
dans l'hôtellerie et la
restauration**

Tél. 021 202 876

Société suisse des hôteliers

**Vous êtes
pressé?...**

...transmettez alors vos annonces par **téléfax**.
24 heures sur 24.

Au numéro **031 372 23 95**.

**BUFFET DE GALA A LA SUISSE****A vendre**

Restaurant très bien équipé
à Genève

60 places Brasserie, 40 en restau-
rant, 60 terrasse, cuisine bien
aménagée avec en annexe un
Club House de 80 places.

Prix de vente fr. 500 000.-.
Facilités de paiement.

Dossier complet à adresser
à Sofidex - 29, rue Lect,
1217 Meyrin.

59155/320684

A vendre

Brasserie Restaurant Pizzeria
Centre de Genève

120 places, bar, bien équipé.
Prix de vente frs 550 000.-
Facilités de paiement.

Dossier complet à adresser
à Sofidex - 29 rue Lect
1217 Meyrin

59155/320684

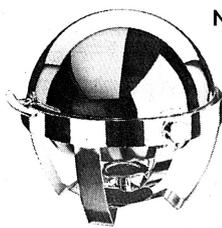
Gerant libre

Restaurant très bien équipé,
Genève

Restaurant bonne réputation
120 places - belle terrasse,
cuisine bien aménagée

Adresser votre dossier complet
à Sofidex - 29 rue Lect -
1217 Meyrin

59154/320684



Nouveau: Rolltop Chafing Dish rond "SPRING RONDO". Lorsque SPRING présente

un nouveau produit, celui-ci surpasse les autres à tous points de vue: Le câble
du chauffage électrique est dissimulé dans le piétement et ne gêne

pas lorsque le rolltop est ouvert. Une rainure re-
conduit l'eau de condensation du couvercle dans la cuve,

sans formation de gouttelettes. Le rolltop du "SPRING RONDO" s'ouvre à moitié
ou complètement, permettant un service sur un côté seulement ou sur les deux. Design exclusif

et technique parfaite - typiquement suisse,

typiquement Spring.



Spring
SWITZERLAND

SPRING AG CH-8360 ESCHLIKON TEL. 073 - 43 75 75

"SPRING RONDO" sera exposé aux manifestations suivantes:

ANUGA, Köln (9. - 14. octobre 1993), hall 14.2, stand N66

Equip'Hotel, Paris (20. - 26. octobre 1993), hall 3, stand CD3110

Alles für den Gast, Salzburg (6. - 10. novembre 1993), hall 10, stand 409

IGEHO, Basel (18. - 24. novembre 1993), hall 212, stand A64

**DIVERS**

Verkaufe
**Pizza-Schachteln
Tischset-Garnituren**
alles mit Ihrem eigenem Aufdruck:
z. B. 26 x 26 x 4 cm zu Fr. 0,30,
Tischservietten weiss 40 x 40 cm
einfarbig zweilagig zu Fr. 0,036,
alles inklusive (20% WIR)

GS engros S. Giuri
Telefon 031 381 63 23 oder
077 52 24 05 P 59386/44300

Cherchons

occasion Mannequin

de finition des chemises.

Prière de contacter
La Gouvernante:
Téléphone 021 825 47 21

59305/29017

D'UNE LANGUE À L'AUTRE

«Engranger» des miles en dormant

Depuis longtemps déjà, les programmes de fidélisation de la clientèle (Frequent Flyer) ne sont plus l'apanage unique des compagnies aériennes. Après les entreprises de location de voitures ou les sociétés de cartes de crédit, ce sont désormais les grandes chaînes hôtelières qui lancent des programmes analogues. Le passager peut en effet maintenant «engranger» des miles aériens sans même prendre l'air! Comment? Il lui suffit de passer régulièrement une ou plusieurs nuits dans les établissements membres d'une chaîne hôtelière, elle-même partenaire ou filiale d'un transporteur, tout simplement. **Page 5**

«Best of the Alps»: le cercle s'élargit

Il y a un certain temps déjà que plusieurs stations suisses ont décidé de s'attaquer au marché nord-américain derrière la bannière commune de «Best of the Alps». Des stations aussi prestigieuses que Chamonix, Cortina D'Ampezzo, St. Anton ou encore Kitzbühel ont récemment accompagné les représentants helvétiques lors d'un voyage de promotion aux Etats-Unis et veulent les persuader de les accueillir au sein du groupement. Un catalogue avait même été édité pour l'occasion. Or, certains se sont justement étonnés que la station de St. Moritz ne soit pas associée à l'événement. Une absence de marque en effet dont on s'explique assez mal les raisons... **Page 7**

Anciens de l'EHL: passeport pour le monde

Ils sont venus de Hong-Kong, de Singapour, d'Amérique du Nord et du Sud ainsi que de tous les coins d'Europe: les Anciens de l'Ecole hôtelière de Lausanne s'étaient donné rendez-vous la semaine dernière pour fêter le centenaire de l'école qui leur a donné un passeport pour le vaste monde de l'hôtellerie. La plupart d'entre eux tiennent aujourd'hui les rênes de prestigieux établissements hôteliers à travers le monde. L'autre soir à Lausanne ils n'ont pas manqué d'évoquer avec une certaine nostalgie le chemin parcouru depuis l'époque de leur séjour au Chalet-à-Gobet. Tous savent en effet que l'EHL leur a ouvert grandes les portes de l'hôtellerie internationale. **Page 9**

Le multimédia dans les agences de voyages

La branche des voyages a déjà connu une révolution avec l'introduction de l'informatique et l'expansion des grands systèmes de réservation internationaux. Une nouvelle révolution commence, celle du multimédia. Certes, l'ordinateur personnel traditionnel donne accès au vaste catalogue de l'offre et permet d'effectuer les réservations nécessaires. Mais il restait à effectuer l'étape ouvrant la voie d'un dialogue interactif avec les clients. La combinaison de l'image et du son vidéo, du texte et des graphiques et de la connexion à un système de réservation apporte un soutien non négligeable au moment des conseils. Travisswiss lorgne vers ces nouvelles possibilités. **Page 17**

Le trafic aérien privé et international

Il en est dans les transports aériens comme dans de nombreux autres secteurs économiques: les mots d'ordre sont globalisation et internationalisation. C'est en tout cas ce que pense Peter Brass, le directeur du secteur développements stratégiques de British Airways, compagnie privatisée au milieu des années 80. BA a maintenant la réputation d'être la compagnie la plus performante parmi les grandes. Les responsables de la société dressent depuis des années des plans d'action pour le futur, marqué par les prises de participation et le partenariat. Le trafic aérien devient peu à peu une affaire purement privée, sans rapport aucun avec les Etats et les nations. **Page 19**

Entretien des chambres

En période de crise, hôtellerie et sociétés de sous-traitance peuvent «faire bon ménage»

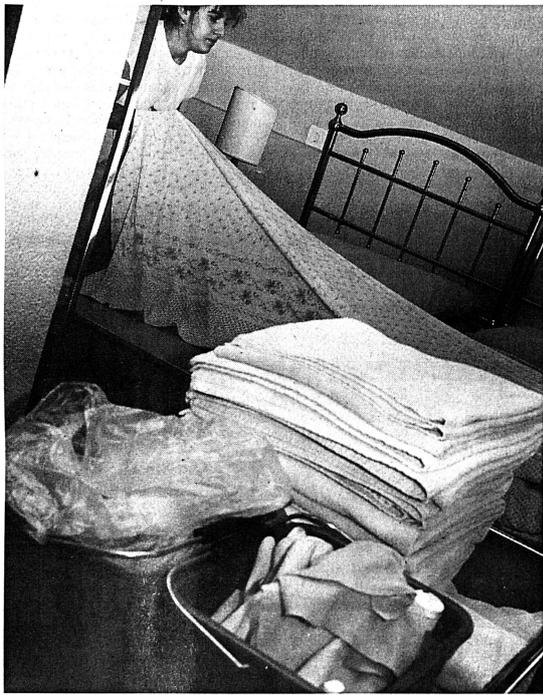
L'hôtellerie traverse une période de vaches maigres. Les taux d'occupation fluctuent sans cesse, parfois brutalement. Au niveau du personnel, ce phénomène d'oscillations provoque en alternance des phases de sous-effectifs et de surcapacité. Il existe des solutions. L'une d'entre elles consiste à «louer» les services de sociétés de sous-traitance pour l'entretien des chambres. Pas toujours évident...

JEAN-PAUL FÄHNDRICH

L'équation est simple: la majorité des hôtels, en ville notamment, ne peuvent pas prévoir leurs taux de remplissage de manière précise. Les courbes de fréquentation oscillent sans cesse. De telles fluctuations affectent en général la gestion de la main-d'oeuvre. C'est fâcheux. Surtout lorsque l'on est pris à la gorge par une masse salariale trop importante. Ainsi, par exemple, employer une équipe de femmes de chambres - débordées lorsque l'hôtel fonctionne à plein régime et sous occupées pendant les creux saisonniers - coûte cher, surtout par les temps qui courent. La gestion moderne commande qu'on rentabilise à tous les niveaux. Et à tout prix. Dans ces conditions, pourquoi ne pas s'attacher les services d'une entreprise de nettoyage spécialisée?

Personnel «à la carte»

L'intervention de sociétés de sous-traitance dans l'hôtellerie n'est pas un phénomène nouveau. En France par exemple, des entreprises de nettoyage interviennent régulièrement dans les hôtels. Certaines d'entre elles sont spécialisées uniquement sur ce créneau. Le groupe Accor a même fondé sa propre filiale de nettoyage et de maintenance. En Suisse aussi, la formule a ses adeptes. La plupart d'entre eux l'utilisent comme solution d'appoint ou pour les grands nettoyages d'entre-saison. A Bussigny, le nouveau Formula 1 a poussé l'expérience plus loin: il travaille sans femme de chambre, tout simplement. Le principe est à la fois simple, souple et efficace: un coup de fil à l'entreprise de nettoyage pour l'avertir de prévoir tant de personnes supplémentaires pour le sur-lendemain ou les trois premiers jours de la semaine suivante et le tour est joué. Fini la chasse aux extras en période de surchauffe, adieu le casse-tête du planning, de l'absentéisme et des congés payés: le nettoyage de la chambre se paie au forfait, l'entreprise de sous-traitance se



Mais de là à supprimer son personnel d'étage... Photo: Jean-Paul Fähndrich

charge de tout, apporte son matériel et ses produits d'entretien... et fixe même la cadence. Il suffisait d'y penser.

Etablir un cahier des charges

Sur le terrain, évidemment, la réalité est moins rose. En juin dernier, l'Hôtel des Voyageurs à Lausanne (trois étoiles, 35 chambres) décidait de tenter l'expérience et de faire appel à une entreprise spécialisée dans le nettoyage industriel de jouer le jeu. Le directeur, Daniel Bannenber, s'était fixé trois priorités: décharger son épouse d'un certain nombre de tâches, gérer de manière plus souple son personnel et, subsidiairement, réaliser des économies. Coût de l'opération: 7,5 francs par chambre. Trois mois plus tard, l'expérience est un échec. «Malgré l'élaboration préalable d'un cahier des charges précis, notre entente cordiale a rapidement montré ses limites», explique M. Bannenber. Les critères de propreté et d'accueil de l'hôtellerie sont particu-

liers. Il n'est pas évident pour une entreprise connaissant mal l'hôtellerie de la cadence.

Prendre ses précautions

L'Hôtel des voyageurs est peut-être allé vite en besogne. Les spécialistes affirment en effet qu'il est peu recommandé de supprimer, du jour au lendemain, la totalité de son personnel d'étage. Ils suggèrent au contraire que le personnel de sous-traitance soit intégré à l'équipe en place. C'est précisément ce que font certains grands hôtels de villes notamment, qui utilisent ce système pour compléter leur structure de base. A l'aéroport de Zurich par exemple, le Hilton confie chaque jour, depuis plusieurs années déjà, deux tiers de ses chambres (80 à 100 unités) à deux entreprises spécialisées. «La sous-traitance des chambres est absolument indispensable et tout à fait complémentaire pour un hôtel tel que le nôtre», explique le directeur Jörg Zim-

mermann. Les va-et-vient de l'aéroport font sans cesse exploser nos taux d'occupation. Nous ne serions pas en mesure de faire face à ces fluctuations imprévisibles avec un contingent habituel». Précisons qu'au Hilton, ce traitement n'est appliqué ni aux «suites» ni aux VIP. Trop délicat, probablement...

Gain de temps

Louer les services d'une entreprise de nettoyage présente donc indéniablement certains avantages. L'un d'eux consiste à transformer des charges fixes en coûts variables. En revanche, le recours à des firmes de sous-traitance ne génère pas automatiquement de grosses économies. Au contraire. «Nous comptons un supplément de 10 à 15% par rapport au coût normal précise Jörg Zimmermann. Le nettoyage d'une chambre nous coûte entre onze et douze francs. En contrepartie, nous gagnons une souplesse et en efficacité». Cette formule est-elle appelée à se développer en Suisse? Difficile à dire. Ce qui est sûr en revanche, c'est que les entreprises de sous-traitance, dans notre pays, n'ont probablement pas atteint leur pleine maturité. Celles qui connaissent bien le marché hôtelier sont plutôt rares. En outre, le marché du travail est à nouveau très ouvert. Et beaucoup d'hôteliers estiment que c'est avec son propre personnel qu'on travaille encore le mieux...

La sous-traitance à certaines conditions

Hôtellerie et sociétés de sous-traitance peuvent donc, suivant les cas, faire «bon ménage». A certaines conditions toutefois. «L'entretien des chambres par une entreprise de sous-traitance est idéale pour les hôtels qui débutent, pour de grands hôtels de ville, avec des taux d'occupation élevés ou pour des établissements très bien rodés. En revanche, cette pratique est absolument déplacée dans un hôtel de séjour ou de vacances, ainsi que dans des régions mal desservies», fait remarquer Barbara Eisele, directrice du Berghotel Schatzalp à Davos et ex-gouvernante générale au Hilton de Zurich. Mme Eisele poursuit par une mise en garde: selon elle, louer les services d'une société de nettoyage ne signifie pas lui abandonner l'ensemble des problèmes quotidiens. «Le contrôle du travail par la gouvernante doit absolument être effectué. C'est un garde-fou indispensable». **JPF**

Casinos

Montreux sur la piste des grands jeux

Le Casino de Montreux vient de placer deux précieuses balises sur la piste pouvant le conduire aux grands jeux: d'une part en permettant à la société propriétaire de reprendre toutes les activités de la société anonyme d'exploitation, d'autre part, en mettant à disposition de la clientèle 200 machines à sous, appelées à être inaugurées ce vendredi 15 octobre déjà.

JEAN-CHARLES KOLLROS

Depuis le 1er octobre dernier, ce ne sont en effet pas moins de 200 machines à sous qui s'offrent quotidiennement aux amateurs. Le fait - rendu possible par un arrêté du Conseil d'Etat du canton de Vaud - est important et témoigne du renouveau du Casino de Montreux et de la volonté de l'établissement de toujours davantage contribuer à l'animation de la région. Depuis trois ans, le Casino possédait 50 machines, connaissant un appréciable succès, non seulement le soir mais également

l'après-midi, notamment auprès des personnes âgées. Le Casino présente donc désormais, sur l'ensemble de son premier étage, une zone complète consacrée aux jeux, à côté de l'espace dévolu aux billards et au restaurant-snack. Ces «jeux automatiques d'argent» (selon la terminologie officielle) se répartissent en deux catégories: les machines à roulette (du style «bandits manchots») mais adaptés à la réglementation helvétique, ce qui implique de respecter la phase d'adresse du joueur) et les machines vidéo.

500 fois la mise

Ce qui est important et nouveau, comme le confirment les dispositions même de l'arrêté, est le fait que le paiement maximum désormais autorisé par la loi est de 500 fois la mise (et non plus 100 fois), excepté pour le «jackpot». Dans ce dernier cas, l'attrait pour le joueur reste toutefois très fort, l'interconnexion des machines et le système progressif du jeu laissant espérer des gains particuliers. En matière de gains, les finances publiques ne sont pas non plus perdantes: 25% des recettes des machines à sous

vont obligatoirement au canton. Ainsi, à Montreux, c'est plus de 600 000 francs qui ont été versés à l'Etat de Vaud rien que pour le premier semestre 1993. Au-delà de cette nouvelle offre, le Casino de Montreux vient également de mieux concentrer ses forces en vue de l'obtention des grands jeux: des discussions menées depuis plusieurs semaines ont abouti le 5 octobre à la reprise de la société anonyme d'exploitation (jusqu'alors totalement en main du Montreux-Palace) par la Société Casino-Kursaal de Montreux SA. Sur le terrain, cela signifie que restaurants, bars et dancings, location des salles et exploitation des jeux sont maintenant entre les mêmes mains, celles du propriétaire. L'accord conclu ne modifie pas la structure du capital.

La valeur de l'expérience

Comme le confirme Alfred J. Frei, directeur général du Groupe Montreux-Palace, ce dernier demeure, avec environ 40% des actions, l'actionnaire le plus important du Casino-Kursaal SA. Si l'on songe au savoir-faire reconnu du Groupe Montreux-Palace, ce sont là autant d'éléments précieux et bénéfiques sur le chemin devant conduire aux grands jeux.

Fribourg

Une affiche pour relancer l'hiver

Après plusieurs hivers sans neige, l'Union fribourgeoise du tourisme (UFT) a décidé de revoir complètement son concept de communication hivernale. Pour ce faire, elle vient de créer, en collaboration avec une agence spécialisée, une nouvelle affiche couleur. Editée en français et en allemand à raison de 500 exemplaires, cette affiche constituera la base de la campagne d'affichage de l'UFT pendant trois ans. But de l'opération: montrer à un public aussi large que possible que les activités touristiques hivernales du Pays de Fribourg ne se limitent pas à la seule pratique du ski. L'UFT a même décidé de faire d'une pierre deux coups. Une nouvelle affiche d'été, soeur jumelle de la version hivernale, sortira de presse au printemps prochain. Elle tentera de vanter le tourisme pédestre et lacustre en été. Volontairement, l'UFT ne pas mentionné le nom des différentes stations afin de présenter du canton un aspect aussi global que possible. Cette affiche, précise l'UFT, ne prétend pas concurrencer directement les géants des sports d'hiver que sont l'Oberland bernois ou le Valais. Elle devrait en revanche contribuer à augmenter la notoriété du canton de Fribourg. **JPF**

Riviera vaudoise

La presse italienne en visite

Certains hôteliers savent montrer l'exemple: c'est à l'initiative de Roberto Ghione, directeur de la promotion et du marketing du Grand Hôtel Excelsior et Clinique Bon Port, que la région montreuusienne vient d'avoir le privilège d'accueillir durant quatre jours quelque 150 journalistes de la presse touristique italienne, réunis en congrès.

JEAN-CHARLES KOLLROS

Une opération-choc mais aussi de chic et de charme, conduite sous la responsabilité du Dr. Claude Rossel, directeur de la Clinique Biotonus Bon Port et avec l'appui très concret de Xavier Kempf de l'Office des congrès et du tourisme de Montreux et de nombreux autres partenaires, dont Maurice Urech, directeur général du Royal Plaza.

Née de l'initiative privée, cette action de

contacts a débouché sur une véritable synergie d'intérêts pour mieux vanter à ces hôtes de marque non seulement les sites de la Riviera mais également l'infrastructure générale de celle-ci, à l'image notamment de l'Auditorium Stravinski. Le nouveau «Crystal Panoramic-Express» du Groupe MOB, le «Lausanne» de la CGN et le Musée olympique ont également eu les honneurs de ces visiteurs représentant pour la plupart des tirages extrêmement importants. Que l'on songe seulement au fameux hebdomadaire «Ogi» qui vient de consacrer un dossier complet à la clinique Biotonus Bon Port, contribuant ainsi directement à la notoriété de toute la Riviera.

Jouant un rôle non négligeable dans le pays, l'Association italienne de la presse touristique symbolise également, au travers de ses actes médiatiques, un potentiel de clientèle extrêmement précieuse pour la Riviera, en particulier dans le domaine du tourisme-santé.

JCK

Equip'hôtel

Toutes les nouvelles tendances

Grand rendez-vous international des professionnels de l'hôtellerie et de la gastronomie, Equip'hôtel se déroulera à Paris (Porte de Versailles) du 20 au 26 octobre.

Ce salon représente l'occasion de se tenir au courant des tendances et nouveautés dans tous les domaines. Une large place est accordée à l'ameublement, à la décoration et aux luminaires. Sur le plan gastronomique, Equip'hôtel tient à promouvoir la grande tradition française. Six grands chefs européens, membres de l'association Euro-Toques, présidée par Paul Bocuse, présenteront leurs recettes. Mais le salon met également en valeur les nouveaux plats issus de l'industrie agro-alimentaire... Place également à l'informatique, aux installations de cuisine et aux appareils de cafétéria-bar.

Diverses conférences permettront également de faire le point sur la situation de l'hôtellerie face aux mutations économiques et de poser des jalons pour l'ave-

nir. Signalons en particulier un après-midi «Spécial hôtellerie», le jeudi 21 octobre, consacré aux attentes des «nouveaux consommateurs». Vendredi, une journée sera organisée par l'Institut de management hôtelier international. Le thème: «La crise... et après? Comment s'adapter aujourd'hui pour gagner demain?» D'autres conférences et colloques aborderont les thèmes de l'économie dans le mobilier collectif, des normes de qualité européennes et des techniques culinaires modernes.

Action des Anciens de l'EHL

A noter qu'une opération mise sur pied par les Anciens de l'Ecole hôtelière de Lausanne se déroulera dans le cadre du salon. Au profit des Restaurants du Coeur, elle aura lieu le samedi 23 octobre. La soirée accueillera tous les anciens de l'EHL présents à Paris pour cette occasion. Cette action prendra la forme d'une vente de tickets de tombola (Renseignements: Jacques Nessi, France, 46 61 07 55).

PM

Premier semestre 1993

Ibis Suisse en croissance

Ibis Suisse a obtenu d'excellents résultats au premier semestre 1993, malgré le mauvais contexte économique. Le taux d'occupation des chambres s'est élevé à 52,2%, alors qu'il n'était que de 46,6% pour la même période en 1992. Le chiffre d'affaires a augmenté de 17,1% pour atteindre 3,85 millions. Le résultat d'exploitation (avant charges financières et impôts) a connu une expansion de 45,8% et se monte à 1,06 million. Pour l'année entière, Ibis Suisse prévoit un résultat d'exploitation (avant charges financières et impôts) de 2,4 millions, en augmentation de 44,5% par rapport à 1992, et un chiffre d'affaires de 8,2 millions.

Ibis à Coire

Otell Holding, société «franchisée», en Suisse, des hôtels Ibis, une marque du groupe Accor, regroupe les établissements de Crissier, Sion et Rothrist, qui représentent un total de 248 chambres. Un quatrième hôtel (57 chambres) va ouvrir ses portes le 1er avril 1994, à Coire. Ce sera le premier hôtel Ibis européen à abriter, au rez-de-chaussée, un établissement Mac Donalds. Des études de faisabilité sont en cours dans le but de construire d'autres hôtels à Fribourg, Berne, Thoune et Zurich. L'objectif de Otell Holding est de détenir mille clés Ibis d'ici l'an 2000.

PM

Centre International de Glion

Liens plus étroits avec la Thaïlande

Au bénéfice d'une notoriété planétaire, le Centre International de Glion vient encore de raffermir ses liens avec la Thaïlande, à la faveur de divers contacts. Peuve de ce rayonnement glionnais, une sympathique rencontre organisée la semaine dernière sur place a permis d'accueillir de nombreuses personnalités du pays, dont l'Ambassadeur Tej Bunnag et son épouse.

Comme le rappelle Bernard Gehri, président du CIG, les liens du Centre avec la Thaïlande ne datent pas d'aujourd'hui. Ils se trouvent toutefois amplifiés depuis l'ouverture de cours en anglais à Glion et la présence de plusieurs étudiants thaïlandaises à Glion.

La rencontre de la semaine dernière a d'ailleurs permis au président Gehri de rappeler le rôle de «meeting point» que joue Glion depuis plusieurs décennies et d'évoquer quelques anciens contacts avec les proches du Roi Pomipol, dont les ex-tuteurs étaient présents l'autre soir sur la Riviera.

JCK

MÉLI-MÉLO

Accor s'engage à employer des chômeurs

Le groupe Accor vient de signer un programme pour le développement de l'emploi et de l'apprentissage avec la Région Rhône-Alpes et le préfet de Région (représentant de l'Etat). Il s'est engagé à créer 100 emplois et à recruter 400 personnes parmi les plus défavorisées de cette région française, voisine de la Suisse romande. Une bourse de l'emploi a été spécialement créée pour satisfaire les besoins du groupe hôtelier et des unités de formation seront mises en place, grâce à un partenariat avec l'Institut de formation interprofessionnel (IFIR).

Accor s'est également joint à une nouvelle association, fondée par Martine Aubry, ancien ministre français du Travail, pour lutter contre le chômage et l'exclusion sociale.

VT

Le «Roadshow» de Mövenpick Hotels

Le groupe Mövenpick Hotels International veut renforcer ses contacts avec ses partenaires de la branche touristique (agences de voyage notamment) et avec ses clients. Il présentera donc ses offres spéciales dans le cadre de trois workshops. L'action, dénommée «MHI Roadshow», démarre le 19 octobre, à l'Hôtel Mövenpick de Genève. Les rendez-vous suivants sont fixés, le 20 octobre, à l'Hôtel Mövenpick de l'aéroport de Zurich, et le 21 octobre, au Mövenpick Parkhotel de Francfort.

sp/PM

TTW'93

Travel Trade Workshop

forum 93

Destinations-Info für Reiseberater

Japan

Dienstag, 26. Oktober
10.30 h - 11.15 h

China

Mittwoch, 27. Oktober
10.30 h - 11.15 h

Brennpunkt Swissair - Die neue Freiheit über den Wolken, Fanal oder Fiasko?

Mittwoch, 27. Oktober
10.30 h - 11.30 h

Garantiefonds

Mittwoch, 27. Oktober
13.30 h - 15.30 h

sowie verschiedene weitere Veranstaltungen.

Für weitere Auskünfte:
Tel. 021-323 87 43

Préalpes fribourgeoises

Un bob-luge pour toute l'année

Soucieux de garantir une occupation durant toute l'année et de s'adresser à des clientèles de tous âges, les responsables de la station de Moléson-sur-Gruyères viennent de lancer un nouveau bob-luge qui constitue une première technique en Suisse.

Cette attraction, aménagée au bas de la station à proximité des tennis et du mini-golf, comporte un câble qui tracte des luges montées sur roues sur une longueur de 211 mètres. La descente se fait par un toboggan en polyester de 510 mètres qui serpente tout au long du parcours. Un système de frein permet de régler la vitesse, celle-ci ne pouvant cependant excéder 35 km/h. Cet équipement d'un coût de 600 000 francs, au bénéfice d'une concession de téléski, complète l'offre de la station préalpine. Il devrait être amorti en dix ans. JS

Promotion

Tout Lavaux dans une plaquette

La Jeune chambre économique de Lavaux a publié une intéressante brochure sur le région de Lavaux, splendide kaléidoscope de douze communes et de 20 000 habitants, surplombant le Léman, et considéré comme l'un des plus beaux paysages du monde. Tous les atouts et activités de ce district vaudois, dont l'économie repose essentiellement sur la vigne, le vin et le tourisme, donnent lieu à de nombreuses descriptions, après une présentation des spécificités de chaque commune. Les principaux établissements publics de cette région d'accueil figurent également avec leur photo dans cette plaquette abondamment illustrée, de même que les adresses de tous les vigneron et de neuf «Caveaux des vigneron».

Gruyère

Electrobroc parmi les musées suisses

C'est une reconnaissance révélatrice que celle qui vient d'obtenir le Centre d'information sur l'énergie «Electrobroc», à Broc-Fabrique (Gruyère), en entrant dans l'Association des musées suisses. Promue dès son ouverture comme une grande attraction touristique, unique en Suisse, le centre d'information, de documentation et d'expérimentation des Entreprises électriques fribourgeoises (EEF), réalisés dans les locaux d'une centrale électrique en exploitation, figurera dans le prochain «Guide des musées suisses».

Projet Clos Doubs / Jura

Ultimes efforts de sauvetage

Le projet de construction à Saint-Ursanne d'un centre touristique multifonctionnel baptisé «Clos Doubs» est gravement menacé. Le Gouvernement jurassien étant revenu sur sa décision d'y participer en achetant un étage doté des installations de formation professionnelle des apprentis des métiers de bouche, Clos Doubs SA, promoteur du projet, pourrait renoncer.

VICTOR GIORDANO

Avant de prendre pareille décision, Clos Doubs SA (CD) vient de demander par lettre à l'exécutif jurassien de revoir sa décision. CD a en outre chargé l'Association de développement économique de Porrentruy (ADEP) d'étudier le dossier en vue de lui trouver une issue favorable. Une réunion d'étude a eu lieu à ce propos le 15 septembre.

Feu vert...

En décembre 1989, l'Etat du Jura donnait son feu vert au projet. Il s'agissait de construire à Saint-Ursanne un centre touristique dont les partenaires étaient l'Etat, la société Clos Doubs alers à constituer, la Fédération des cafetiers-restaurateurs (FCR) et la commune. A cette fin, CD dispose d'un terrain de

Colloque sur le tourisme alpin

Une «mutation», pas une crise économique

Le tourisme est-il en crise ou en mutation? Et comment aborder le futur? La semaine dernière, les participants au colloque «Y a-t-il un avenir touristique pour les Alpes?», à Martigny, n'ont finalement pas suggéré de voie particulièrement novatrice. Professionnels et experts ont au moins pu établir un diagnostic plutôt nancé que les jugements hâtifs souvent entendus.

PHILIPPE MASPOLI

Conscients que le tourisme influence en profondeur l'économie, la société et la culture des Alpes, les organisateurs de l'exposition «L'homme et les Alpes, la traversée des apparences», à Sion, ont voulu susciter une réflexion à propos d'un secteur économique qui se trouve souvent sur le devant de la scène ces derniers temps, à cause de ses mauvais résultats apparent (nuitées en baisse) et de la mise en cause de ses institutions (ONST). Le Musée cantonal d'histoire et d'ethnologie de Sion, le Musée d'ethnologie de Genève, l'Institut universitaire Kurt Bösch (Sion), le «Nouvel Quotidien», «Espace 2» et la Foire du Valais ont donc mis sur pied un colloque, consacré jeudi à la présumée «crise» du tourisme et, vendredi, aux nouvelles formes de tourisme susceptibles de modifier l'image des Alpes.

Mutation et évaluation

Le tourisme ne subit pas une crise économique majeure, mais se trouve plutôt dans une phase de mutation et d'évaluation, selon l'économiste Marie-Françoise Perruchoud. En fait, ce secteur sort d'une période d'expansion rapide de l'infrastructure, avec les débordements maintes fois dénoncés de la construction immobilière et des atteintes au paysage. Il entre actuellement dans une phase de «croissance durable» qui devrait miser sur la qualité.

Dans les Alpes, on sent pourtant un certain divorce entre la population et l'économie touristique, provoqué sans doute par une croissance incontrôlée dans les années soixante et septante. Les touristes le sentent et le disent, comme l'a signalé le professeur Claude Kaspar, de Saint-Gall. Marie-Françoise Perruchoud préconise donc une démocratisation des décisions en matière de stratégie touristique. La population devrait pouvoir participer à la planification des infrastructures et être consultée au moment des



Les Alpes ont développé leur tourisme en misant sur une image traditionnelle qui risque fort d'être bouleversée par les nouvelles formes de tourisme.

Photo: Ex-Press

choix. Cela dit, le développement des infrastructures touristiques semble s'être stabilisé depuis une dizaine d'années, comme l'a montré, chiffres à l'appui, le chef du Département valaisain de l'économie publique, Raymond Deferr.

Encore et toujours la formation

Le thème de la formation et de la valorisation des professions touristiques, en vue d'attirer les jeunes du pays vers des emplois occupés actuellement à 60% par des étrangers, est forcément venu sur le tapis. Mais cette discussion se heurte toujours au même mur: dans l'hôtellerie et la restauration, les horaires sont difficiles et les salaires situés au-dessous de bien d'autres professions. Augmenter les chances de promotion, grâce à une bonne formation de base renforcée par une structure efficace de formation continue, représenterait déjà un progrès. Et pour-quois pas largir vers des formes originales d'organisation du travail (emplois partagés, temps partiel) afin de rendre les horaires plus attractifs?

Le tourisme valaisain mène en outre des actions d'information dans les écoles, que Gérard Bonvin, ancien directeur de l'Office du tourisme de Crans, voudrait encore intensifier. Pour Melchior Kalbermatten, directeur de l'Union valaisanne du tourisme, il ne s'agit pas d'enseigner le tourisme en tant que tel, mais de lui faire une place plus grande dans des branches comme la géographie. Certains responsables s'inquiètent également des difficultés structurelles qui pèsent négativement sur l'avenir du tourisme. Le déséquilibre entre l'hôtellerie et la parahôtellerie se trouve en première ligne. A Crans-Montana, la disproportion est extrême (2800 lits hôteliers sur 40 000 lits touristiques), comme l'a rappelé Jérémie Robyr, président de Montana. C'est préoccupant, si l'on songe que l'hôtellerie apporte plus à une économie régionale (revenus, emplois) que la parahôtellerie. Il faudrait un meilleur soutien à l'hôtellerie mais, comme la formation, ce thème est un véritable tonneau des Danaïdes. Certains

participants au colloque ont fait remarquer avec raison que le tourisme peine à se faire entendre politiquement, par manque d'unité et d'organisation.

Structures nouvelles

C'est justement un «enjeu organisationnel» qui marquera le tourisme de ces prochaines années, confronté aux attentes (sports extrêmes, culture, congrès) et aux nouveaux comportements, beaucoup plus individuels, des touristes. Des structures modernisées se créent, comme l'a signalé Stéphane Decouture, de la Communauté d'études pour l'aménagement du territoire. Concrètement, cela se traduit par des regroupements régionaux et des logos uniques.

Il faudra encore trouver des voies permettant de concilier la fascination des touristes pour un mode vie alpin traditionnel et leurs exigences d'activités sportives ou culturelles à la pointe. Visiblement, on est loin d'être au clair sur ce point.

Réceptif français

Vendre la région lémanique

La région franco-suisse, Hélène Lecoïn la vit tous les jours. Mieux, elle la vend depuis qu'elle a créé Positif Accueil, dans la périphérie d'Annemasse, en Haute-Savoie. A mi-chemin entre l'agence de voyages et un service de communication, cette structure se veut à la fois souple et créative.

VÉRONIQUE TANERG

Depuis un an, Hélène Lecoïn prend régulièrement son bâton de pèlerin touristique pour aller démarcher auprès des grandes entreprises, le plus souvent implantées à Paris. «En France, les sociétés doivent consacrer un pourcentage à la formation, elles doivent donc le dépenser le plus utilement possible». Son objectif: les convaincre d'organiser leurs séminaires ou leurs incentives en Haute-Savoie.

Trouver les mots...

Mais comment convaincre un organisateur de séminaires, qui doit limiter ses dépenses et trier ses invités sur le volet, d'opter pour les rives du Léman plutôt que la Méditerranée? «Avec la réduction des budgets incentive, nous avons plusieurs cartes à jouer. Les entreprises ne veulent plus s'offrir des voyages trop chers. La région genevoise offre le dé-

paiement avec la proximité (il faut moins de 4 heures pour venir de Paris en TGV et une heure en avion). De plus, nous assistons à un retour à des valeurs naturelles: la montagne et les lacs constituent un environnement de qualité», explique Mme Lecoïn.

Hélène Lecoïn offre un large éventail de possibilités, aussi bien françaises que suisses. Les visites culturelles peuvent avoir lieu en Suisse (Fondation Gianadda à Martigny, le château de Chillon, la vieille ville de Lausanne etc.). En outre, les sports reviennent dans l'Hexagone: du rafting sur la Dranse à la voile et le catamaran sur le lac Léman, l'escalade sur les falaises de Boit ou de Bellevaux ou de la spéléologie dans les grottes de la Balme.

Logements en France

L'hébergement a généralement lieu en Haute-Savoie, puisque les prix sont nettement inférieurs à ceux des établissements helvétiques. Le nombre des participants à un séminaire s'est réduit comme peau de chagrin: «Il n'est pas rare de recevoir des groupes de 15 à 20 personnes», explique Hélène Lecoïn. Mais l'infrastructure hôtelière en Haute-Savoie n'est pas encore suffisamment adaptée au tourisme d'affaires: les hôteliers concilient difficilement capacité en chambres pour les groupes et salles de séminaires. Ils ont ou l'un ou l'autre, mais rarement les deux, surtout dans le très haut de gamme».

Région Asie-Pacifique



L'Asie représente un formidable potentiel pour le tourisme.

Photo: Keystone

Bond spectaculaire en vue

Entre 1982 et 1992, le tourisme de la région Asie-Pacifique a battu, avec une moyenne annuelle de 9%, tous les taux de croissance au monde. Cette tendance va se poursuivre au 21e siècle. Cette région englobe en effet la moitié de la population du monde et l'émergence d'une classe moyenne jeune et dynamique et d'un développement économique accéléré.

GEORGES BAUMGARTNER, TOKYO

Aux Etats-Unis et en Europe, entre 1982 et 1992, le taux de croissance du tourisme a augmenté respectivement de 4,7 et 7,9% par an. Loin derrière les pays d'Asie. L'an dernier, sur les 50 millions de personnes qui ont voyagé dans la région d'Asie-Pacifique pour leurs loisirs, leurs affaires ou les deux à la fois, 56% provenaient de la région contre 49% il y a dix ans. Le tourisme intra-régional occupe donc, avec la libéralisation des échanges économiques notamment, une place de plus en plus importante.

Les Suisses font la fine bouche

En découvrant à leur tour la civilisation des loirs, les Asiatiques aident le Japon, l'Europe et les Etats-Unis à adoucir les

effets pervers de la récession, en remplissant leurs hôtels, leurs restaurants, leurs boutiques. Certains Suisses font la fine bouche en arguant que ces nouvelles classes moyennes d'Extrême-Orient manquent encore de pouvoir d'achat. Pourtant, le niveau de vie en Asie ne cessera de croître ces prochaines décennies, tandis que l'Europe, corollaire de la formidable expansion économique extrême-orientale, aura du mal à maintenir le sien.

Hong-Kong explose

En 1992, 4,2 millions de Taiwanais sont partis à l'étranger, soit 25% de plus que l'année précédente. Pas moins de 1,3 million de Thaïs se sont absents de leur royaume, soit une hausse de 26%. Le Japon, les Etats-Unis et l'Europe fournissent également leur lot régulier de touristes en Asie, mais leur nombre progresse beaucoup plus lentement que dans un passé récent. L'an dernier, l'endroit qui a attiré le plus de touristes fut Hong-Kong. La colonie britannique a recensé sept millions de visiteurs, soit 16% de plus qu'en 1991. A eux seuls, les Taiwanais ont représenté 1,6 million des visiteurs (+25%), suivis des ressortissants des différents pays d'Asie du Sud-Est.

Singapour juste derrière

Derrière Hong-Kong, Singapour fut, en 1992, la deuxième destination la plus populaire de la région avec 5,9 millions de visiteurs, soit 10% de plus qu'un an plus

tôt. Pas moins de 70% d'entre eux étaient d'origine asiatique. Derrière Singapour, on trouve l'Indonésie qui a accueilli 199 millions de visiteurs supplémentaires en 1991 (3,3 millions). Grâce à une meilleure stabilité politique, les Philippines ont attiré l'an dernier 1,2 million de touristes (+21%), après deux années de vaches maigres. La moitié des visiteurs était asiatique. Manille a quant à elle fait le plein avec les Américains et les Japonais.

Croissance à deux chiffres

Au Japon, la flambée du yen dissuade les touristes des pays voisins. Le coût de la vie sur l'archipel est prohibitif. L'année dernière, les touristes furent 11% moins nombreux qu'en 1991. Seuls les Européens et les Américains ont progressé d'un peu plus de 3%. Il n'empêche que dans les années à venir, le tourisme en Asie continuera de jouir de taux de croissance à deux chiffres. D'après le World Travel and Tourism Council, il se développera à un rythme trois fois plus élevé que dans les autres régions du monde. Détail à ne pas négliger: les femmes sont en outre de plus en plus nombreuses à taquiner les fuseaux horaires. Les Japonaises assurent à elles seules 42% de tous les touristes de l'Empire du soleil levant (38% en 1988), les Coréennes 41% de tous ceux du Pays du matin calme (38% en 1988). Sachez enfin que le tourisme représente en Asie un emploi sur vingt-deux.

Délégation vaudoise et genevoise

Pub lémanique au Japon

La Suisse touristique n'arrive toujours pas à décréter l'union sacrée dans un marché touristique japonais très sollicité. Mais il y a du progrès. La délégation «Lac Léman-Switzerland» qui, en 1992, ne comprenait que Lausanne et Montreux, a associé Genève, cette année, pour sa tournée de promotion asiatique.

GEORGES BAUMGARTNER, TOKYO

Pour Georges Tauxe, directeur de l'Office du tourisme du canton de Vaud, la semaine passée récemment au Japon prend une valeur historique: «Ce n'est pas un mince succès dans le contexte suisse. Nous constituons avec Genève une délégation de quatorze personnes et la région lémanique continue, au Japon, de susciter beaucoup d'intérêt. J'en veux pour preuve la conférence de presse que nous avons tenue à Tokyo et qui a attiré 94 journalistes». Le programme de voyage de la délégation comporte également la Corée du Sud, Taiwan et Hong Kong. Chaque ville s'est présentée au Japon avec les responsables de grands hôtels: pour Genève, Marco Tarriani, de l'Hôtel du Rhône, Herbert Schott de l'Intercontinental et Eric Kuhne du Noga-Hilton; pour Lausanne, Jean-Michel Marti du Royal Savoy et Willy Brawand du Beau-Rivage; pour Montreux, Karlheinz Lukey

de l'Eurotel Riviera et Maurice Urech du Royal Plaza.

Plus individualistes

«Les Japonais consacrent moins d'argent à leurs vacances. Ils essaient donc de le dépenser plus judicieusement. JTB, Nippon Express et d'autres grands tour-opérateurs japonais nous ont fait remarquer qu'ils étaient aussi plus tentés par les voyages individuels. Ceux qui en sont à leur deuxième ou troisième séjour en Suisse désirent également rester plus longtemps au même endroit, trois jours par exemple à Lausanne», note Pierre Schwitzguebel, directeur de l'Office du tourisme et des congrès de Lausanne.

Présence à Osaka

La délégation «Lac Léman-Switzerland» avait un intérêt particulier, cette année, à venir au Japon dans la mesure où, d'ici un an, le nouvel aéroport international d'Osaka entrera en activité et qu'à cette occasion Swissair volera trois fois vers la capitale du Kansai. Cette vieille ville marchande constitue, avec les régions de Kobe et de Kyoto, le deuxième pôle économique de l'archipel. Va-t-on vers une promotion unifiée de la Suisse dans la région Asie-Pacifique, dans le sillage du rapport Hayek sur l'ONST? Au sein de la délégation lémanique, tous avouent la nécessité de se présenter «sous la forme d'un pays», mais ils affirment que des divergences subsistent avec leurs collègues d'outre-Sarène. En attendant, il s'agit de maintenir une image forte de la région du Léman au Japon.

Jura bernois

Objectif métairies

Les métairies et auberges de montagne du Jura bernois constituent peut-être la plus belle carte de visite des trois districts francophones du canton de Berne. Dans un tel contexte, comment s'étonner que l'Office du tourisme du Jura bernois (OTJB) édite un guide consacré à cet aspect aussi particulier que savoureux de la gastronomie régionale?

Après d'intenses et passionnantes recherches, l'OTJB a recensé la bagatelle de 54 métairies disséminées sur les différentes chaînes de montagnes du Jura bernois. Dans un guide tiré à 10 000 exemplaires, l'office souhaite ainsi combler les vœux des nombreux particuliers ou groupes de touristes qui prenaient la centrale téléphonique d'assaut dans l'espoir de dénicher un itinéraire de rêve, un établissement spécialisé dans le jambon

chaud ou encore un gîte pour passer une nuit ou deux.

Résultat convaincant

Une chose est sûre, le guide des «Métairies et auberges du Jura bernois» est particulièrement réussi. Chaque établissement y a été recensé par chaîne montagnaise. Et pour chaque auberge, on indique l'adresse postale, l'altitude, le numéro de téléphone, l'accès en voiture. Sans oublier le nombre de places, la période d'ouverture, le jour de fermeture, le nombre de lits et places dans les dortoirs. Enfin, on sait désormais tout d'un éventuel accueil des chevaux, des spécialités culinaires, voire de la situation par rapport au tourisme hivernal. Bien évidemment, le nouveau guide a pour but essentiel de mettre en valeur les atouts reconnus du Jura bernois: son environnement, ses sites, ses multiples possibilités d'excursions. Pas de doute, la partie francophone du canton de Berne constitue le terrain idéal de la randonnée pédestre. PZ

MÉLI-MÉLO

Neuchâtel: jass sur les bateaux

Durant la saison, 14 matches aux cartes ont été organisés sur les bateaux de la Société de Navigation sur le lac de Neuchâtel et Morat. Au total, plus de 1200 joueurs ont profité de pratiquer leur passe-temps favori. RJ

Yverdon-les-Bains: futur bateau-mouche

Le bateau-mouche d'Yverdon-les-Bains avait connu une fin - presque - tragique, il y a trois ans. Michel Ruchat, directeur de l'Office du tourisme d'Yverdon-les-Bains, est parvenu à sensibiliser les autorités et quelques particuliers pour qu'un nouveau bateau soit mis en circulation. Cette nouvelle embarcation pourrait voguer en avril 1994 déjà. RJ

Le ski de fond bute sur les frontières

L'hiver passé, la Communauté romande pour le ski nordique (CRSN) avait lancé la carte de ski sans frontières, valable en Suisse et en France. Mais il y eut quelques «hics»: la vallée de Conches, exclue depuis, n'accordait pas la réciprocité et certains centres français exigeaient une taxe supplémentaire. La carte sans frontières est de retour pour la saison 1993-1994, mais cette fois, valable qu'en Suisse... PM

TOURISTORIAL

Un tourisme social et humaniste pour l'avenir



La dépression que connaît le tourisme suisse en ces temps moroses ne devrait pas nous empêcher de voir ce qui se passe dans le reste du monde. Plusieurs événements, en ce mois d'octobre 1993, témoignent et des mutations qui a connues le tourisme ces trois dernières décennies et de celles qui vont encore le caractériser jusqu'au début du troisième millénaire. Il y a trente ans, se déroulait à Rome, sous l'égide des Nations Unies, la première Conférence internationale sur le tourisme - «Passaport pour la paix», départ d'une énorme campagne de sensibilisation qui a vu le monde progressivement préférer l'amour des voyages à la guerre des paysages... La communication, dont on se targue tant aujourd'hui, a déjà de beaux jours derrière elle! Un peu de soleil dans la grisaille internationale.

*

Autre anniversaire fêté cette semaine

avec le Bureau international du tourisme social (BITS), porté sur les fonts baptismaux en 1963 à Bruxelles. A son actif figurent de nombreuses initiatives, sur le plan de l'offre et de la demande, pour favoriser des formes de tourisme d'agrément qui, maintenant plus que jamais, touchent la grande majorité de la clientèle potentielle: jeunes, familles, 3e âge, clubs, associations. Son objectif général n'a pas changé d'un iota: «construire et promouvoir un tourisme de qualité à la portée du plus grand nombre et garant des valeurs culturelles et sociales dont il est porteur». Cette profession de foi du BITS est au centre du Congrès européen du tourisme social et de la jeunesse qui se déroule actuellement sur le thème «1993, le tourisme pour tous». Car, ne nous leurrions pas, à l'exception d'une infime frange de la société dont on peut lire les ébats touristiques dans les gazettes de la «jet society», chacun, dans les clientèles précitées, est directement concerné par les efforts menés en Europe pour favoriser l'accès aux différentes formes de vacances.

De plus, la récession économique, comme le relevait Hans Teuscher, directeur de la Caisse suisse de voyage et vice-

président du BITS, accentue le recours aux aspects les plus sociaux de la commercialisation touristique dont les chèques Reka en Suisse ne sont qu'un exemple. Et comme, dans ce domaine aussi, plus rien ne sera complètement comme avant, le «tourisme nouveau» a un bel avenir devant lui.

*

Tous les clignotants sont maintenant à l'orange: en Suisse comme ailleurs, ne se contentant pas de virer au vert - ce qui est bien dans sa vocation - le tourisme sera, au XXIe siècle, social et humaniste... ou ne sera plus! En d'autres termes, il présentera, par une meilleure segmentation du marché, une adéquation totale des produits aux divers types de consommateurs: services, qualité, prix. Parallèlement, il sera l'émanation d'une population intégrant cette activité d'accueil dans son art de vivre et son esprit d'ouverture, privilégiant pour ce faire - sans tuer les mythes qui ont construit sa réputation - l'authenticité des choses et ménageant la découverte, l'imprévu, le rêve... Il faudra bien s'apprêter aux enfants à voyager, à se piquer de curiosité et à aimer la diffé-

rence. Et tant pis pour les nouveaux guides cyniques qui font anticiper les impressions! D'ailleurs, s'agit-il d'impressions à chaud ou de «reality shows»? Info ou infox?

*

En Suisse, où la profession rechigne à calquer sa créativité sur les nouvelles tendances qui se dessinent dans le tourisme, il sera surtout important d'élargir et de diversifier l'offre d'hébergement, trop rigide, de mieux commercialiser régionalelement l'éventail des séjours à motivation, trop flou, et de retrouver l'esprit d'accueil et de service, trop tôt disparu. Les stratèges de la promotion et autres consultants penchés sur les structures de vente sont en suffisance pour faire connaître notre pays et ses régions à l'intérieur comme à l'extérieur de ses frontières. Mais c'est sur le terrain que le bât blesse, qu'il faut réagir faute d'avoir en son temps agi: prioritairement, le tourisme helvétique a besoin que l'on soigne son offre. Il faut en appeler à sa renaissance. Et, à cet égard, la Suisse a tout pour réussir une deuxième vie.

José Seydoux

S
U
C
F
N
A
B
O.

EHL

Un nouveau chef de l'enseignement



L'Ecole hôtelière SSH de Lausanne a nommé son chef de l'enseignement, avec le titre de directeur-adjoint, en la personne de Sam Salvisberg, chef du projet EHL 2000 (nouveau concept d'enseignement entrant en vigueur en août 1994).

Originaire de Lucerne, fils d'hôtelier et âgé de 47 ans, Sam Salvisberg a commencé sa carrière professionnelle par un apprentissage de cuisinier et l'Ecole hôtelière SSH de Lausanne, où il est entré en tant que professeur à l'âge de 26 ans. A son retour en 1987 d'un semestre sabbatique, qui l'a conduit dans une trentaine d'écoles et d'universités hôtelières d'Europe et d'outre-mer, Sam Salvisberg s'est vu confier la responsabilité de l'élaboration du nouveau concept de formation EHL 2000. Nos félicitations! ssh

Bibliographie professionnelle

L'organisation du travail

La Fédération suisse des cafetiers, restaurateurs et hôteliers (FSCRH) a publié deux nouvelles brochures en français qui devraient intéresser l'ensemble des milieux professionnels:

● «Les cercles de qualité dans l'hôtellerie et la restauration», de Toni Holenweger (groupe Corso), est un ouvrage concernant l'organisation du travail dans l'hôtellerie et la restauration. Le cercle de qualité y est expliqué par le biais d'exemples pratiques tirés d'établissements existants.

● «Nouvelle organisation du temps de travail dans l'hôtellerie et la restauration», du même auteur, décrit les formules modernes de gestion des ressources humaines et du temps de travail, s'appuyant également sur des cas pratiques. On y aborde aussi le thème du job sharing (temps partiel). Ces fascicules sont en vente auprès de la Fédération suisse des cafetiers, restaurateurs et hôteliers (FSCRH), av. Général-Guisan 42a, 1009 Pully. JS

AUS DEN SEKTIONEN

Zermatt

Der Zermatter Hotelier-Verein bot auch in diesem Jahr wieder Weiterbildungskurse an. Der Einführungskurs im Service hatte die Zielsetzung, den Mitarbeitern das richtige Berufsbild sowie die Grundlagen für einen guten Service zu vermitteln. Im Tranchier- und Flammbierkurs lagen das Schwergewicht beim fachgerechten Zubereiten, Tranchieren, Filetieren und Flammbieren der verschiedenen Speisen am Tisch. Weiter galt es, die zu den Menüs passenden Weine zu kennen.

Leider entsprachen beide Kurse von der Beteiligung her gesehen nicht den Erwartungen der Organisatoren. Die Kurse wurden wiederum von den Maitres d'Hotel Paul Schmidt und Mimo Office geleitet. mt

BILDUNGSLÜCKE

November

17.-18.: **Gelassenheit in Belastungssituationen.** Fördern Sie Ihre Fähigkeiten der Stressbewältigung. 22.-24.: **Marketing der Gastfreundschaft.** Das Seminar zum neuen Marketinghandbuch. 23.: **Periodische Gästebefragung.** Nutzen Sie dieses Frühwarnsystem für Ihren Betrieb. 23.-24.: **Bewusst verkaufen = mehr Verkäufe.** Erfolgreicher Verkauf ist selten Zufall.

Dezember

8.-10.: **Verbesserung der Liquidität und Ertragskraft.** Schaffen Sie jetzt die Grundlage für eine zukunftsorientierte Finanzpolitik. Für Anmeldungen und weitere Informationen: Schweizer Hotelier-Verein, Abteilung Weiterbildung, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031/507 111, Telefax: 031/507 444. shv

Geschichtsbuch Schweizer Hotellerie

Seit 100 Jahren am «Ende der Welt»

Inmitten von 13 Viertausendern und am Fuss des Doms gelegen, darf sich Saas-Fee in seiner touristischen Werbung als Perle der Alpen bezeichnen. Von der prächtigen Umgebung beeindruckt, verglich Carl Zuckmayer dieses Gletscherdorf mit dem Ende der Welt, das zugleich Ursprung, Anbeginn und Mitte sei. Vor genau 100 Jahren erbaute hier Anton In-Albon die Hotel-Pension Saas-Fee - das heutige Romantik Hotel Beau-Site.

HEDWIG SCHAFFER

Wie sich die Zeiten doch ändern: Im Jahr 1778 bezeichnete Sigmund Grunder in seinem Werk «Reisen durch die merkwürdigsten Gegenden Helvetiens» die Region von Saas-Fee als «die scheusslichste Wildnis der Schweiz» und als «das schweizerische Grönland.» Mitte des 19. Jahrhunderts besuchten die ersten Reisenden das Saas-Feeer-Tal - unter ihnen vor allem Botaniker, Geologen, Forscher, Landschaftsmaler und Naturfreunde. Für sie war das auf 1800 Metern über Meer befindliche Bergdorf der Mittelpunkt eines fantastischen Naturparadieses. Und die gleichen Zacken und vereisten Kuppeln, die den Bewohnern und Besuchern des Gletscherdorfs einst Angst und Schrecken eingejagt hatten, wurden jetzt als grossartige Kulisse empfunden.

Steine in den Weg gelegt

In der Pionierzeit des alpinen Fremdenverkehrs, der sogenannten Engländerzeit, legte Anton In-Albon 1893 den Grundstein zum heutigen Romantik Hotel Beau-Site. Den Bauherren wurden offenbar damals Steife in den Weg gelegt: Weil In-Albon kein Bürger von Saas-Fee war, durfte er im Gemeindegebiet weder Steine noch Sand abtragen. Er musste im benachbarten Weiler Wildi ein felsiges Grundstück kaufen, um zum benötigten Baumaterial zu gelangen. Während der ersten Jahre nach der Eröffnung führte der Erbauer den Betrieb unter der Bezeichnung Hotel-Pension Saas-Fee.

Die «Bonne Pension» konnte ab sechs Schweizer Franken gebucht werden. Zum Angebot gehörten ein luftiger Salon mit Piano, Bibliothek, Fumoir, Veranda und Table d'hôte an kleinen Tischen, ferner eine Bierhalle und Badezimmer. Zahlreiche Engländer, aber auch Schweizer, Franzosen, Deutsche, Spanier, Italiener und Belgier sowie Reisende aus den USA und Java, ja, sogar einige Russen schrieben sich gleich im ersten Betriebsjahr im Gästebuch ein.

Nachhafen und Kerzenlicht

Der Komfort entsprach im «Beau-Site» jenem des Gastgewerbes der Jahrhundertwende: In 75 geräumigen Zimmern konnten 100 Gäste untergebracht werden. Für die Körperpflege standen eine schlichte Porzellanwäsche und ein Krug zur Verfügung. Auf Wunsch füllte die «Kammermagd» frisches Wasser nach. Badezimmer mit eigener Toilette wurden erst nach dem Zweiten Weltkrieg installiert. In «dringenden Fällen» benutzen die Gäste den Nachhafen.

Bis 1923 diente Kerzenlicht als Zimmerbeleuchtung. Unter dem Hotel befand sich ein finsterner Raum, wo Azetylen, ein brennbarer Kohlenwasserstoff, hergestellt wurde. Damit wurden die Gemeinschaftsräume beleuchtet.

Gletscherbrocken als Kühlmittel

Bis 1934 gab es im Hotel keine Kühlschränke. Das Fleisch wurde in grossen, mit Blech ausgefütterten Truhen aufbewahrt. Zur Kühlung dienten Eisbrocken, die Träger und Trägerinnen vom Feegletscher abhackten und herbeischafften. Diese Gletscherklötze wurden schichtweise zwischen dem Fleisch verteilt. Dank ihnen konnte die Küchenbrigade auch Eiswürfel herstellen. Weil es damals in Saas-Fee noch keine Metzgerei gab, musste das Küchenpersonal selber Metzger sein. Kaum erstaunlich, dass nicht nur Filetstücke, sondern alle verwertbaren Teile auf den Tisch kamen. Und damit während der Sommersaison



Das Geheimnis der Tradition ist, das Gute aus der alten Zeit 100 Jahre lang jung und lebhaft zu erhalten: Das Hotel Beau-Site in Saas-Fee liefert dafür ein Beispiel.

Foto: zvg

auch an Freitagen Fleisch serviert werden durfte, musste sich die Geschäftsleitung bei der Kirche für 30 Franken je Saison eine Erlaubnis einholen. Das Hotel war zudem weitgehend Selbstversorger: Salat, Gemüse und Kräuter kamen aus dem eigenen Garten. Ja, man hielt sich sogar eine eigene Kuh.

Table d'hôte-Glocke klingelte

1922 übergab die Gründerfamilie die Hotelleitung Alois Andenmatten. Zu jener Zeit, das heisst bis 1947 nahmen die Beau-Site-Gäste ihre Hauptmahlzeiten an der «Table d'hôte» ein, was pünktliches Erscheinen bedeutete, sobald der Portier mit der Hotelglocke zu Tisch rief. Das Menü war für alle Gäste gleich, und im Speisesaal durfte nicht geraucht werden: Wer nicht auf den Glimmstengel verzichten wollte, musste ins Fumoir dislozieren.

1944 übernahm Peter Marie Zurbriggen, der Grossvater des heutigen Hotelbesitzers, zusammen mit seiner Frau Albertine den Betrieb. Es war ein mutiger Schritt, denn rund um unser Land tobte noch immer der Zweite Weltkrieg. Bis 1957 wurde das Hotel von den Geschwistern Hilda und Gustav Zurbriggen und dessen Ehefrau Hanny geleitet. Diese Leitung hatte sich noch eine Zeitlang mit der damaligen Rationierung zahlreicher Grundnahrungsmittel auseinandersetzen.

Goldenes Zeitalter

Doch dann kündigte sich das goldene Zeitalter der modernen Freizeitgesellschaft an. Und 1957 erbte Hans Zurbriggen, der Vater des heutigen Besitzers, den Betrieb. Mit viel Flair gab er und seine Frau Pauline dem «Beau-Site» ein moderneres Gesicht: In der Zeitspanne von 1958 bis 1962 wurde das Hotel aufgestockt und wintertauglich gemacht. Das Restaurant Maxim (das heutige La Ferme) und ein neuer Speisesaal wurden erbaut. Die Gästezimmer wurden modernisiert, und drei Kegelbahnen erstellt. 1961 vertraute das Ehepaar Zurbriggen-Imweg die Geschäftsleitung Erwin Biner an St. Niklaus an. Im Dezember 1974 übernahm schliesslich Urs Zurbriggen (damals erst 21 Jahre alt) in dritter Generation den Betrieb, um diesen seit seiner Verheiratung gemeinsam mit Gattin Marie-Jeanne zu führen. Wiederum waren nun kleinere und grössere bau-

liche Veränderungen fällig: Es galt, die Ansprüche der modernen Kundschaft nach Komfort und Sicherheit zu erfüllen, ohne dass darunter der historische Charakter des Hauses litt.

Kein Schlängenstein stehen

Das florierende Viersternhotel wurde nun mit allem ausgestattet, was das Hotelleben nach heutigen Vorstellungen besonders angenehm macht - das heisst mit Hallenbad, Sauna, Sprudelbecken, Solarium, Massagesessel, Aufenthaltsraum mit Kaminfeuer, Bücherei, Bridge und Kartentischen sowie mit einer Hotelbar. Das beim letzten Besitzerwechsel vorhandenen gewesene Angebot von 160 Betten wurde im Zuge der jüngsten Erneuerung auf 88 reduziert. Diese Massnahme drängte sich im Zweisaisonhotel auf, weil die anspruchsvoller gewordenen Gäste weder knarrende Fussböden, noch dünne Zimmerwände, noch das Schlängenstein vor den Toiletten länger in Kauf nehmen wollten.

Innere Qualitäten

Herzliche Gastfreundschaft, eine ungewöhnliche Ambiance und Kreativität in Küche und Keller gehören zu den «innern Qualitäten», denen das Hotelierpaar Zurbriggen auch in Zukunft grösste Aufmerksamkeit schenken will. Der international zusammengesetzten Kundschaft sollen laut aktueller Firmenphilosophie bei einem stimmigen Preis-Leistungsverhältnis unvergessliche Ferienerlebnisse vermittelt werden. Dies mit dem Ziel, die Stammkundschaft nicht nur bei der Stange zu halten, sondern laufend zu erweitern. «Unser Unternehmerziel ist nicht primär auf das Erwirtschaften eines grösstmöglichen finanziellen Gewinns ausgerichtet - im Vordergrund steht vielmehr die langfristige Zukunftssicherung durch unsere Anpassungsbereitschaft an die sich ständig verändernden Wirtschafts- und Gesellschaftsstrukturen», betont Urs Zurbriggen. Er liebt seinen Beruf über alles und strebt mit all seinem Denken und Handeln Zufriedenheit und Lebensfreude an.

Jubiläumsgeschenk

Für das Jubiläumsjahr haben die «Beau-Site»-Besitzer eine originelle Idee realisiert: Sie liessen ein Zimmer im Stil der Jahrhundertwende umbauen und ent-

sprechend einrichten. Treue Stammkunden können hier im Laufe dieses Jahres in den Genuss einer Übernachtung zu einem Preis wie vor hundert Jahren.

Mit dem Betriebsergebnis des vergangenen Winters sind Urs und Marie-Jeanne zufrieden. Im vergangenen Dezember nahmen die Logiernächte im Vergleich zum Vorjahr um 8,7 Prozent zu - im Januar 1993 gar um 16,9 Prozent und im Februar um 12,1 Prozent. Nach massiven Einbussen im März (minus 10,2 Prozent) und im April (minus 14,9 Prozent) aber einer recht guten Sommersaison, resultiert heute eine durchschnittliche Zunahme von 2,3 Prozent. Auf die Öffnungszeit bezogen, erhoht sich die prozentuale Zimmerbelegung auf gut 82 Prozent. Die Gäste kamen zu 28 Prozent aus Belgien, zu 25 Prozent aus Grossbritannien, zu 20 Prozent aus der Schweiz und zu 15 Prozent aus der Bundesrepublik Deutschland. Franzosen waren nur mit 5 Prozent beteiligt, Italiener, Amerikaner und Niederländer lediglich mit je zwei Prozent. Im Sommer hielten sich die Gäste durchschnittlich 6,3 Tage im Hause Zurbriggen auf - im Winter im Schnitt sieben Tage.

Nicht mit Pirmin verwandt

Dank der guten Beteiligung an den von Urs Zurbriggen persönlich geführten Wanderwochen und der Treue der grossen Stammkundschaft musste das Romantik Hotel Beau-Site im Vergleich zum letzten Sommer bisher keine Einbussen verzeichnen. Wenn der Hotelier der Zukunfts optimistisch entgegensteht, so tut er dies, weil er sich als Neumitglied bei den Romantik Hotels und bei den Restaurants International Zuwachsraten (namentlich aus dem deutschsprachigen Raum) verspricht, womit er die schwächer gewordene Nachfrage aus England wertzumachen hofft. Und obwohl nicht von dem Walliser Ski-Ass und Hoteliersohn Pirmin Zurbriggen verwandt, dürften Marie-Jeanne und Urs Zurbriggen unter anderem vom weltweiten Bekanntheitsgrad ihres Familiennamens profitieren. Denn auch Urs Zurbriggen ist Spross einer sportlich erfolgreichen Dynastie von Medaillen-Gewinnern. Mit Recht ist er unter anderem auf seinen Onkel Robert Zurbriggen stolz, der 1948 in St. Moritz der Siegermannschaft im Militär-Patrouillenlauf angehörte.

CARROUSEL

Hotellerie und Tourismus



José Frédéric Emanuel de Gross (Bild) 46 wurde zum Generaldirektor des im Bau befindlichen ANA Grand Hotel Wien bestellt. Die Eröffnung des an alte Traditionen anknüpfenden Hauses an der Wiener Ringstrasse ist für Sommer 1994 vorgesehen.

Der gebürtige Schweizer absolvierte die Hotelfachschule Genf und startete seine Karriere im «The Portman International London». In den Folgejahren war José de Gross als General Manager in renommierten Häusern wie dem «Ramada Renaissance Hotel Doha», «Furama Singapore Hotel» und «Regal Riverside Hotel Hongkong» tätig. Zuletzt hatte er die Position des Director of Operations für Europa bei «ANA Hotels International» inne, wo er für die Koordination neuer Hotelprojekte in Europa sowie die Planung der «re-opening»-Aktivitäten des ANA Grand Hotel Wien verantwortlich zeichnete. Als Mitglied des ASTA, der JATA, AFTA und PATA weist sich de Gross als erfahrener Kenner der internationalen Tourismus-Szene aus.

*

Hans-Rudolf Treier heisst der neue Verkaufsleiter von Inter-Europe-Hotels (IEH) für Süddeutschland, die Schweiz und Österreich. Durch seine fünfzehnjährige Berufserfahrung erwarb sich Treier fundierte Branchenkenntnisse: Als gelernter Koch leistete er in verschiedenen Funktionen in internationalen Hotels Einsatz. Den Umgang mit Kunden lernte er als Flight-Attendant kennen. In den letzten vier Jahren war Treier Chef des fliegenden Personals der TEA Basel. Mit dieser Neubesetzung bauen IEH die Kontakte zu den Reiseveranstaltern, Reisebüros und Firmenreisestellen weiter aus. Gleichzeitig verstärken sie damit den Informations-

austausch zu ihren neunzig Partnerhotels.

*

Neuer Direktor des zu den Seiler Hotels gehörenden Hotel Nicoletta in Zermatt ist der neunundzwanzigjährige **Hans-Jürg Walther**. Er stammt aus einer Hoteliersfamilie aus Pontresina und hat die Hotelfachschule Lausanne abgeschlossen. Während der vergangenen Jahre war er als Direktionsassistent in den renommierten Park Hotels Waldhaus in Flims tätig, wo er für den Frontbereich und die Organisation und Durchführung von Veranstaltungen verantwortlich war. Walther wird damit Nachfolger von **Lucas Merckaert**, welcher neu Direktor des zur Familie Weinmann gehörenden Hotel Albana in St. Moritz werden wird.

*

Aus mehr als zwei Dutzend Bewerbern wurde **Christoph M. Soutter** zum neuen Direktor des Touristikvereins Samnau gewählt. Der 30jährige Bürger von Aigle und Zürich ist gelernter Kaufmann und Absolvent einer Höheren Wirtschafts- und Verwaltungsschule, die er mit dem Diplom eines Betriebsökonomien abschloss. Praktische Kenntnisse eignete sich der neue Samnauer Touristikvereins-Direktor als Projektleiter eines Management- und Betriebsberatungsinstituts an. In Samnau erwartet Christoph M. Soutter eine anspruchsvolle Aufgabe. Man erwartet im Zollausschlussgebiet von ihm «Kreativität, neue Ideen und ein hohes Mass an Motivation zur Mitgestaltung der touristischen Entwicklung» dieses Seitentales des Unterengadins.

Food and Beverage

Am St. Moritzer Ausscheidungswettkampf zur Rhäzünser-Schweizer-Meisterschaft im Hochstapeln stapelte Hoteliersvereins-Präsident, **Markus Hauser**, hoch und profilierte sich mit 9 Harassen (3,35 Meter). Den Rekord hält **Eliane Nussbaum** aus Wermatswil mit 27 Rhäzünser Harassen (10,031 Meter)

und führt somit das Zwischenklassement an. Eine Höhe, die der St. Moritzer Hotelier nicht erreichen konnte. Spass macht es so oder so, nebst Gastronomen und rund 3000 Teilnehmern versuchten auch **Daniel Mahrer**, **Renato Tosio**, **Anita Protti** usw. ihr Hochstapler-Glück.

*

Der Gasthof Hirschen in Langnau im Emmental steht unter neuer Führung. Nach 30 jähriger Wirtzeit haben die Besitz **Walter** und **Marla Birkhäuser** die Verantwortung **Urs Weyeremann-Hubler** (33) und **Urs Messerli** (27) übergeben. Weyeremann und Messerli sind im Hotel Hirschen keine Unbekannten. Beide haben im Hirschen ihre Kochlehre absolviert, Weyeremann ist zudem seit neun Jahren Küchenchef im selbigen Restaurant.

Touristik und Reisen

In der Schweizerischen Reisefachschule SRF in Aarau sitzen zwei neue Damen im Schulsekretariat. **Ursula Hunziger** zog es nach zwei Jahren wieder zu einem Reiseveranstalter, und **Katja Arigoni** packte das US-Fernweh. Die neue Besetzung besteht aus **Susan Maurer**, die dem Abschluss des SRF-Hauptkurses Reisebranche gleich bei der Schule bleiben möchte, **Andrea Lüscher** wechselte vom Kaufmännischen Verein zur SRF.

Hôtellerie et tourisme

Eurest, spécialiste de la gestion des restaurants de collectivité, élargit ses structures. Un nouveau département hôtels et centres de formation a été récemment créé. La responsabilité de ce secteur a été confiée à **Leif Agnès**, qui demeurera par ailleurs directeur de l'Hôtel Bellevue à Macolin. En outre, **Marc Ingold**, ancien responsable F&B chez Mövenpick, a pris le 1er octobre la fonction de responsable régional et assistant de direction pour la région de Berne.

Anniversaire



Les Anciens du monde à l'EHL...

Plus de 750 personnes du monde entier ont participé à ce qui a bien constitué l'un des points culminants du Centenaire de l'EHL: le dîner de l'Association des anciens élèves de l'Ecole hôtelière de Lausanne. Devant la pyramide de champagne, le fanion des Anciens est remis par **Jean-Louis Aeschlimann**, directeur de l'EHL, à **Yves Bénard**, président du directoire de la Maison Moët et Chandon, Grand Commandeur de l'Ordre des Coteaux de Champagne. JS

Club Med

Auf Serge folgt Gilbert

Im Club Méditerranée tritt Sohn **Serge** endgültig in die Fussstapfen von Vater **Gilbert Trigano**. Der Aufsichtsrat des Ferien- und Freizeitunternehmens hat die Ablösung Ende September besiegelt. **Serge** übernimmt den Reiseriesen zu einem denkbar ungünstigen Moment. Der missglückte Einstieg ins Fluggeschäft und der Golfkrieg haben dem Club Med übel mitgespielt und 1991 erstmals seit Bestehen rote Zahlen beschert. Zwar hat sich die Lage 1992 verbessert, bleibt jedoch in anhaltenden Krisenzeiten prekär. Das erste Semester des Geschäftsjahres 92/93 (November-Mai) weist denn auch nur ein Nettoergebnis von 2,1 Mio FF auf, zehnmal weniger als im vergleichbaren Zeitraum des Vorjahres. HAS

ACCOR

Gewicht auf Arbeit und Ausbildung

Die französische Touristik- und Hotel-Holding ACCOR hat sich verpflichtet, in den kommenden 18 Monaten 500 neue Arbeitsplätze zu schaffen und insgesamt 1200 Personen auszubilden. Mit diesem Engagement wollen die Co-Präsidenten der Gruppe, **Paul Dubrule** und **Gérard Pélisson**, der allgemein maroden Wirtschaftslage in Frankreich begegnen und der französischen Regierung unter die Arme greifen, die ein weit angelegtes Arbeitsbeschaffungsprogramm auf die Beine zu stellen versucht. Konkret wurden bereits Ende September im Rhône-Alpes-Raum erste Schritte unternommen, um 100 Arbeitsplätze zu schaffen und 400 Personen zur Ausbildung einzustellen. Das Ausbildungsprogramm sieht 80 Lehrstellen vor. HAS

Michael Jackson's Privatkoch

Koche er, was er wolle – Geld spielt keine Rolle

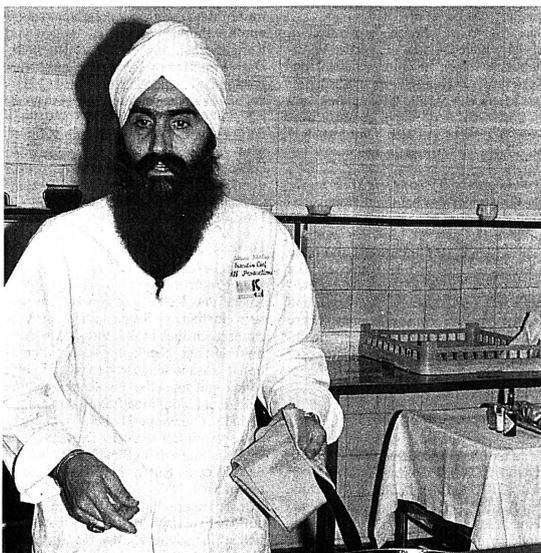
«Michael, Michael!» kreischen die vielen Teenager vor dem Moskauer Luxushotel «Metropol». Unten, in der grossen Küche, wo eine 130köpfige Brigade das Feinste vom Feinen zelebriert, bereitet **Sadhana Khalsa**, seit sechs Jahren Privatkoch des amerikanischen Popstars **Michael Jackson**, gerade das Mise en place vor. An den Rummel hat er sich längst gewöhnt.

URS OSKAR KELLER, MOSKAU

«Mai-kal» kommt zweisilbig über seine Lippen, «mag einfaches Essen», sagt der 38jährige Koch, **Sadhana Khalsa**, der am Robertson Boulevard im mondänen Beverly Hills (Kalifornien) ein eigenes Catering Business besitzt («Akasha Vegetarian Cuisine»). Ruhig zerlegt er einige Poulets und schiebt die Brüstchen in den Kühlschrank. Nebenbei gibt der gebürtige Sarde, der durch seine Metamorphose (weisser Turban, langer Bart) eher wie ein Inder als ein Insulaner aussieht, geduldig Auskunft. Hektik schein Jacksons Leibkoch und Intimus nicht zu kennen. Unter anderem beliefert und bekocht er nicht nur «many Hollywood Producers», sondern auch **Barbara Streisand** und andere Prominente mit seiner «Vegetarian Cuisine».

Hotelküchen als Arbeitsplatz

Seit vier Monaten ist Khalsa mit dem Pepsi-Cola-King **Michael Jackson**, 35, im Rahmen seiner «Dangerous»-Welttournee unterwegs. Mal brastet er in der Küche des Londoner «Dorchester» beim Schweizer **Willi Elsener** die Pouletbrüstchen und bei Kollege **Edward Rachmy** im «Metropol» Tiger Prawns für den Fast-



Sadhana Khalsa, gebürtiger Sarde und zur Religionsgemeinschaft der Sikhs übergetreten, bekocht nicht nur Michael Jackson mit seiner Vegetarian Cuisine. Foto: Urs O. Keller

Vegetarier und «Körnlipicker» Jackson. Der fahrende Koch, der von sich selbst sagt: «Ich habe einen leichten Job und verdiene prima», benützt auf der grossen Welttournee die jeweiligen Hotelküchen. Die Grundnahrungsmittel kauft er lokal in den Hotels ein oder sie werden im Privatjet mitgenommen. «Manchmal koche ich natürlich auch in Michaels Flugzeug.»

Nur wenn er für Michael auf seiner «Neverland»-Ranche im kalifornischen San Diego (bei Los Angeles) die Kochlöffel schwingt, fährt er «schnell mal nach San Diego auf den Markt». Über seinen Freund und exzentrischen Märchenprinz ist er voll des Lobes. Die Vorwürfe wegen Kindesmisshandlung, die Kinderschwänger-Kampagne, die den Megastar seit August schwer be-

lastet, findet er «unwahre Scheusslichkeiten». «Michael ist ein wunderbarer Mensch, ich vertraue ihm».

500 Dollar für den Abend

Zwischen 50 und 80 Dollar verlangt der «Executive Chef» pro Stunde. Will man ihn gleich einen Tag für eine Party engagieren, kostet das «mindestens 500 Dollar», bestätigt der erfolgreiche Südeuropäer, der, bevor er nach L.A. auswanderte, sich in Rom durchschlug. **Sadhana**, so sein neuer Name, vor sieben Jahren von Katholizismus zur mohammedanisch-hinduistischen beziehungsweise «europäischen» Religionsgemeinschaft der Sikhs konvertiert, glaubt an «Vibrations». «Nur wenn man gut «drauf» ist, kann auch etwas gutes entstehen».

Wenn **Sadhana** seinem schwarzen Freund und Bigboss **Michael** morgens persönlich den Früchtekorb, Corn flakes mit Milch und frische Fruchtsäfte in die 1 500 Dollar teure Suite der Moskauer Nobelherberge «Metropol» bringt, singt er nicht etwa den Mega-Hit und Hard-Rock-Song «Beat it», sonder simpel «Eat it». Sein Privatkoch serviert ihm nicht nur kulinarische Gedichte, sondern leistet ihm dabei auch Gesellschaft.

Eigener Lift für das Essen

Der «Peter Pan des Pop» hatte dort für seinen engsten Begleittrupp 66 Zimmer gebucht. Ein Stockwerk wurde hermetisch abgeriegelt, ein Lift speziell für **Michael** und **Sadhanas** Food reserviert. «Security is right inside and outside the hotel», meckert ein normaler Hotelgast, über das temporäre «Hochsicherheitsgefängnis», in welchem schon **Lenin** und **John F. Kennedy** logierten.

Eines Abends, so erzählt Küchenchef **Edward Rachmy** stolz, habe sich **Michael** überraschenderweise ins Metropol-Restaurant getraut und sich am Salatbuffet

verköstigt, was sogar die «Moscow News» am Tag darauf berichteten. Und **Sadhana** hatte «an easy job».

Trocarnare-Kräutersalz

Sadhanas Lebensmotto: «Holy, Happy, Healthy», spiegelt sich auch in seiner Küche wider. «Was ich koche, muss gesund, frisch und bunt sein. Denn: Weniger ist mehr und das Essen sollte Medizin sein.» Zur Würzung der Speisen verwendet der Profi vor allem Dr. Vogel's Trocarnare-Kräutersalz aus dem thurgauischen Roggwil. Überhaupt hat **Jacksons** Privatkoch ein Faible für die Schweiz: «Ich mag nicht nur die ausgezeichneten Produkte von Bioforce und Weleda, sondern bin ein grosser Fan von **Anton Mosimann**».

Doch der Italiener, der die mediterrane Küche «mit viel Fisch» genauso pflegt wie die mexikanische und chinesische, zelebriert für «Mai-kal», wie er den Supperstarr nennt, ab und zu Pasta oder Curry-Gericht. «Er isst auch gerne meine Lasagne, Risotto Milanese, auch frische Pommes frites, Pizza und und und.»

Nach der Show Pouletbrüstchen

Nach einer Show wünschte er oft Pouletbrüstchen mit Reis und Pilzen. Hat er auch genug Zeit zum Kochen? «Michael gibt mir meistens 30 bis 40 Minuten Zeit für die Zubereitung», erzählt der Koch. Und wie steht es mit dem Budget? «Ich habe keines und bin völlig frei. Geld spielt keine Rolle!» Da sich wohl Jacksons Affen-Spleen ein bisschen gelegt hat, er seinen Privatvotz nicht auf Reisen nehmen kann, musste **Sadhana** auch nicht noch für das Wohl von Michaels Schimpansen sorgen.

Für **Sadhana Khalsa** ist eines klar: «In nächster Zeit will ich mein eigenes Restaurant eröffnen.» Michael hin oder her.

Hotel Schloss***Romanshorn

Für unser geschichtlich interessantes, neuzeitlich eingerichtetes Hotel-Restaurant am Bodensee mit grosser Gartenterrasse suchen wir auf Anfang Januar 1994 einen initiativen, einsatzfreudigen

Direktionsassistenten/Chef de service

Wir stellen uns eine junge Persönlichkeit vor, welche gerne den Service führt, die Direktion ablöst und viele gute Ideen mitbringt. Eine abgeschlossene Hotelfachschule wird erwartet. Ihr neuer Chef, erfahrener Hotelier EHL, freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung an Herrn W. Hirt, VR-Präsident Hotel Schloss AG, Postfach 26634, 8590 Romanshorn, Telefon 071 63 26 46.

P 59288/29076

Sind Sie bereit, selber **Entscheide** zu treffen, ein junges Team erfolgreich zu **führen**, haben Sie gerne **Hektik**, bringen Sie die alltäglichen Schwierigkeiten eines Betriebes nicht mehr in **Verlegenheit**, haben Sie nebst dem **Wirtepatent** den Wunsch **weiterzukommen**,

dann,... dann,... ja dann...

sind Sie unser **Wunsch-**

GESCHÄFTSFÜHRER
eines **SHERLOCK'S!!!**
(nördliche Deutschschweiz)

Sherlock's

Food &
Drinks



Fun &
Games

0830/01277

Schreiben Sie uns, mit den nötigen Unterlagen an
HOTEX MANAGEMENT SA

rue de la Barre 5, CP 328, 1000 LAUSANNE 17

Für ganz Eilige gibt Herr Lanzrein unter 077/24.12.60 gerne Auskunft.

Das Casino de Montreux

sucht auf einen zu vereinbarenden Zeitpunkt

Direktor oder Direktionsehepaar

zur Leitung und Verwaltung des gesamten Casino-Komplexes

Spielsäle
(200 Spielautomaten)

Bankettsäle

**Cabaret, Western Saloon,
Discothek,
verschiedene Bars**
(Tag- und Nachtbetrieb)

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung mit vollständigen Unterlagen einschliesslich Foto und Lebenslauf an

Alfred J. Frei
Administrateur-délégué
Grand-Rue 100
1820 Montreux

59458/25240

CHURRASCO



STEAKHOUSE

Erkennen Sie sich in den folgenden Eigenschaften wieder? Unternehmerisch denkend, initiativ, flexibel, extrovertiert und karriereorientiert...

Wenn dies der Fall ist, dann bewerben Sie sich doch bitte schriftlich als

Restaurant Manager

Wir stellen uns eine frontorientierte, führungserfahrene Persönlichkeit vor, mit Flair für optimale Gästebetreuung und motivierende Mitarbeiterführung.

Nähere Auskünfte erteilt Ihnen gerne

Herr H. B. Buol
F & B-Manager/Betriebsleiter
Steakhouse im Simplon
Aarberggasse 56
3011 Bern
Telefon 031 311 82 88

59500/371248



**Anzeigenschluss
für Stelleninserate
Freitag 17 Uhr**

INHALT

	Seite
Stellenmarkt	1-14
Internationaler Stellenmarkt	16
Stellengesuche	16

SOMMAIRE

	Page
Marché de l'emploi	14-15
Marché international de l'emploi	16
Demandes d'emploi	16

Personalberatung
für Hotellerie und Gastronomie

ADIA HOTEL

**Aktuelle
Stellenangebote
auf Seite 9**

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



AUSZUG AUS UNSEREM STELLENANGEBOT

5★-Hotel in der Innerschweiz!

Per 1. Januar 1994 ist die Stelle eines **Vize-Direktors** neu zu besetzen.
Aufgabenbereich: Stellvertretung der Direktion, Administration (zirka 80 Mitarbeiter)
Anforderungen: 30-40 Jahre alt, HFS-Lausanne, stark im Management und F&B, Führungserfahrung.
Längerfristige Anstellung ist erwünscht.

2★-Hotel in Zürich sucht eine **Hofa/Tournante** für Etage, Service, Réception. Eintritt nach Übereinkunft. Jahresstelle für Schweizerin oder Bewerberin mit B/C-Bewilligung.

Hotel in Winterthur sucht per sofort einen gut qualifizierten **Koch**. Nur Schweizer oder Bewerber mit B/C-Bewilligung. Jahresstelle.

Für ein Hotel in Lugano suchen wir für die nächste Sommersaison motivierten **Alleinkoch**

Bewilligung für einen kreativen Berufsmann mit CH-Erfahrung ist vorhanden.

3★-Hotel in Zermatt hat für die kommende Wintersaison eine offene Stelle für **Servicemitarbeiterin** mit Erfahrung im A-la-carte-Service. Bewilligung möglich für Bewerberin deutscher Muttersprache.

59466/84735

HOTEL JOB SHV, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 43 33

Schweizer Hotelier-Verein

Das schönste Buch das Entlebuch!

Möchten Sie mithelfen, einer der interessantesten Seiten dieses Buches noch mehr Farbe, Dynamik, Schönheit und Vielfalt zu verleihen?
Ab 1. Mai 1994 im Panorama- und Sporthotel in Sörenberg?

Ein junges Team sucht Kolleginnen, nämlich eine wiesel-flinke, immer freundliche, mehrsprachige

Réceptionistin/Büroangestellte

die den ganzen Bürokrampf lächelnd erledigt,

eine Hofa

mit Überblick und Ruhe, tüchtig, in der Lage, ihre Mitarbeiterinnen zu motivieren, aktiv am Strick mitzuziehen.

Beide Kaderfrauen gestalten aktiv und kompetent das Betriebsgeschehen des Hauses mit.

Niemand schreibt gerne Bewerbungen, sagen Sie uns dennoch kurz und bündig, was Sie können, was Sie machen.

Unsere freundliche Myrtha Troxler bei der **GAWO Treuhand AG, Telefon 041 71 12 28**
6110 Wolhusen, informiert Sie gerne.

59167/321370



sucht Ehepaar oder Single als Nachfolger für die aus Gesundheitsgründen per Ende Jahr scheidende

Direktion

Persönlichkeiten, die sich mit dem Anforderungsprofil: Führungserfahrung, belastbar, kostenbewusst, frontorientiert, D/I/F/E beherrschend, identifizieren, beleben Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen und Angaben über Gehaltsansprüche an den

Besitzer Markus Müller, c/o Mini-Roll AG, 8836 Bannau, Telefon 055 51 11 51

einzureichen. Diskretion garantiert.

59477/6700



Für unsere Hotelbrigade suchen wir zum Eintritt nach Vereinbarung einen tüchtigen

Chef de rang

Wir bieten Ihnen eine vielseitige und interessante Arbeitsstelle in den Bereichen Etage-service, A-la-carte-Restaurant und Bankett-Abteilung.
Auf Wunsch können wir Ihnen ein Einzelzimmer zur Verfügung stellen.

Sind Sie interessiert, in einem Stadthotel der Luxusklasse Ihre Karriere fortzusetzen? Dann zögern Sie nicht, unserem Personalbüro zu telefonieren (01 221 16 50), oder senden Sie Ihre Unterlagen an:

Yves G. Dreyfus, Personalchef
HOTEL BAUR AU LAC
Talstrasse 1, Postfach, 8022 Zürich 59440/39918



Stiftung zum Glockenhaus

Nach fast 30jähriger, erfolgreicher Tätigkeit tritt unser Direktor in den wohlverdienten Ruhestand.

Auf den 1. Juli 1994 oder nach Vereinbarung suchen wir deshalb für unser

Hotel Glockenhof

einen

Direktor

Sie übernehmen die Gesamtleitung des Best-Western-4-Stern-Hotels im Stadtzentrum von Zürich mit internationaler Gästestruktur, einem Angebot von 160 Betten, Restaurationsbetrieben und 85 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern.

Wir erwarten eine fundierte Fachausbildung, mehrjährige Berufspraxis, unternehmerisches Denken und Freude an innovativem Wirken.

Ihre Bewerbung mit Handschriftprobe senden Sie bitte an Dr. Max Brüllmann, Präsident der Stiftung zum Glockenhaus, Postfach 384, 8021 Zürich.

59165/51233

Es mues vill me g'fäschtet werde

Wänn das Dini listellig isch, häsch Du die beschte Vorsetzige für die nächst Wintersaison-Stell.

Dänn fährt nur na, dass

Du im Gastgewerb usbildet worde bisch, Du gärr i de Schnee-Bärgge wonsch, de Plausch häsch mit junge Lüt d schaffe, jedes Weekend en ander Party mitgschalt wosch, Mänsche begeistere chasch, im Service e Bombe und na zwüsched 20gl und 30gl bisch.

Was chönd mir büte:

en nöd alltägliche Service Job, dänn (meischens) es super Betriebsklima, de Kontakt zu junge und/oder ufgestellte Lüt, Reisevergünstigung und immer Abwächslig.
Du frögsch Dich was e soöpis git? Natürl im Fäschthotel **SchneeHus** uf em Pizol.

Lüt doch eifach em Roger a und er verzelt Dir alles Wi-ter. D Nummere isch 01 212 51 60, see you, bi us ab em **Dezämber 1993!**

59469/370614

Planen auch Sie mit uns die Saison 1994 im Tessin am Lago Maggiore

Wir organisieren uns bereits für die nächste Sommersaison, welche am 19. März 1994 beginnt.

Wir hoffen, dass es uns auch im nächsten Jahr wieder gelingen wird, ein ebenso

aufgestelltes und motiviertes Team wie dieses Jahr zusammenzuführen.

In unserer Crew fehlen noch folgende engagierte Teamstützen, welche den Plausch am erlernten Beruf haben und mit Begeisterung zu unserem gemeinsamen Erfolg beitragen möchten:

1 Chef de partie und 3 Commis de cuisine

für 15er Brigade mit unserem eidg. dipl. Küchenchef M. Schönmann sowie

Servicemitarbeiterinnen

für Restaurant und Hotelspeisesaal

für 18er Serviceteam mit unseren Serviceleiterinnen Frau G. Landwehr und Frau E. Steurer

Fühlen Sie sich angesprochen?

Wenn ja, dann nehmen Sie doch bitte unverbindlich Kontakt auf mit einer/m von unseren oben erwähnten Departementsleitern/-innen oder richten Sie Ihre Bewerbung an die Direktion des Parkhotels Brenschino,
z.H. Dir. Max Dolder, 6614 Brissago

Telefon 093 65 01 21

59179/0009

Die Bürgergemeinde Aesch

erstellt im Dorfkern den

LANGGASTHOF «alte Mühle»

(Fertigstellung im Sommer 1995) mit

1 Restaurant mit zirka 110 Sitzplätzen
2 «Stuben» mit zirka 80 Sitzplätzen
Piazza-Terrasse mit zirka 100 Sitzplätzen

18 Hotelzimmer mit neuzeitlichem Komfort (Einbauwünsche können noch berücksichtigt werden)
Gesucht nach Übereinkunft

Pächterehepaar

oder

Pächter/in

im Auftrag der Bürgergemeinde Aesch.

Nur schriftliche Offerten an:

Hosta AG
z. H. A. Loetscher
Oberwilerstrasse 65
Postfach
4011 Basel

59006/63425

Grotto Ticino Pizzeria Cafiero

In unser gutgehendes, modernst eingerichtetes Restaurant mit Spezialitäten aus dem Tessin und aus Italien suchen wir auf den 1. Januar 1994 oder nach Vereinbarung einen zuverlässigen, mit der italienischen Küche vertrauten

Koch

Wir bieten fortschrittliche Arbeitsbedingungen und gute Entlohnung.
Schweizer oder Ausländer (nur mit Bewilligung).

Schriftliche Offerten mit Foto sind zu richten an:
Grotto Ticino, Pizzeria Cafiero
Breitenrainplatz 28, Postfach 575, 3000 Bern 22
Telefon 031 331 96 77 (von 10 bis 12 Uhr).

58825/19671

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								
1377 Pâtissier	23	D	A	Nov. 93	D/E		Hotel	ZH/BE
1378 Commis de cuisine	22	D	A	Dez. 93	D/E		Hotel	BE/Oberfl.
1379 Sous-chef	28	N	A	Dez. 93	E/D		Hotel/Rest., BE-Oberfl.	
1380 Sous-chef	27	F	B	Nov. 93	F/D		ZH	
1381 Koch/Allerleikoch	45	CH		sofort	D/I/F		Kleinbetrieb	
1382 Hilfskoch	20	CH		n. Ver.			ZH	
1383 Chef de partie	23	CH		Dez. 93	F/E			
1384 Koch	34	D	A	Dez. 93	E			
1385 Chef de partie	21	D	C	Dez. 93	D		Hotel	
1386 Küchenchef	50	CH		n. Ver.	E/S/F		BS/BL/AG/ZH	
1387 Koch	22	I	B	sofort	I		It. Rest., BE/FR	
1388 Sous-chef	F	A		Nov. 93	F/D		4*-5*Hotel	
1389 Chef de partie	26	D	A	Dez. 93	D/E		3*-4*Hotel	

Service/service

2416 Kellner	27	P	A	Dez. 93	D/E/I		ZH/LU/GR	
2417 Barmaid	31	D	A	Dez. 93	D/E		Hotel	
2418 Sefa	42	CH		Okt. 93	D/F/E		VS/BE/BL	
2419 D.chef de rang/w	23	I	A	Dez. 93	D/I		4*-Hotel, GR	
2420 Sv. chef de service	28	F	A	Dez. 93	D/F		4*-Hotel, BE/Oberfl./VS	
2421 Kellner	39	D	A	sofort	D/E			
2422 Sefa/Bar	26	A		sofort	D/E			
2423 Kellner	19	CH		n. Ver.	D/E/E		4*-5*Hotel, GR	
2424 I. Oberkellner	33	NL	C	sofort	D/F/E		Hotel/Rest., BE	
2425 Kellner	21	D	A	Dez. 93	D		GR/VS	
2426 Kellner	31	D	A	Nov. 93	D/E		3*-4*Hotel, GR/VS/BE/Oberfl.	
2427 Sefa	31	D	A	Jan. 94	D/F/E		SH/TG/ZH/AG	
2428 Sefa	19	F	A	Nov. 93	F/E		WestCH	
2429 Oberkellnerin	23	D	A	Nov. 93	D/E/E			
2430 Chef de service	36	D	C	n. Ver.	F/E		ZG/SZ/LU/ZH	
2431 Sefa	29	A		n. Ver.	D/E/F			
2432 Kellner	23	CH		sofort	D/F/E		VS/VD/GR/BE	
2433 Chef de rang	22	D	A	Dez. 93	D/E		4*-5*Hotel	
2434 Kellner	34	A		Dez. 93	D/E		Hotel, Deutsch-CH	
2435 Chef de service	34	CH		Jan. 94	D/F/E		LU	

Administration/administration

3372 F&B/Dir. ass.	23	GR	A	Nov. 93	D/E		Hotel, ZH/BE	
3373 Réceptionistin	20	CH		Nov. 93	D/F/E		BE/Oberfl.	
3374 Récept./Service/w	20	A		Dez. 93	D/F/I		4*-5*Hotel	
3375 Geschäftsführer	53	CH		sofort	F/E			
3376 Anfangsrecept./w	18	CH		n. Ver.	F/E		3*-5*Hotel	
3377 Anfangsrecept./m	25	CH		n. Ver.	F/E		3*-5*Hotel, BE-Oberfl.	
3378 Anfangsrecept./w	19	CH		Nov. 93	D/D/E		VS/BE/Oberfl.	
3379 Réceptionistin	23	CH		n. Ver.	F/E		3*-4*Hotel, Bern/Thun	
3380 Réceptionistin	20	CH		sofort	F/E		3*-5*Hotel, GR	
3381 Réceptionistin	21	CH		Jan. 94	F/E		SH/ZH	
3382 Réceptionistin	26	I	A	Nov. 93	I/E/D		4*-5*Hotel	
3383 Réceptionist	22	I	C	n. Ver.	I/D/F		West-CH/Skigebiet	
3384 Réceptionistin	22	CH		n. Ver.	D/F/E		Hotel, VS/BE-Oberfl.	
3385 Réceptionistin	27	CH		sofort	F/I/E		Hotel, SZ/LU/ZG	
3386 Réceptionistin	26	A		Dez. 93	D/E		Hotel, BE-Oberfl., Skigebiet	
3387 Aide du patron	25	CH		sofort	D/F/E		3*Hotel, BE-Oberfl./VS	
3388 Dir./Gesch.führer	45	CH		n. Ver.	D/F/I		Rest./Hotel, Inner-CH	
3389 Réceptionistin	24	CH		n. Ver.	D/E/F		4*-5*Hotel, zus. mit 3390	
3390 F&B Ass./Chef d. serv.	26	D	A	n. Ver.	D/F/E		4*-5*Hotel, zus. mit 3389	
3391 Dir. Ass./Récept./w	27	A		Okt. 93	D/F/E		Hotel	

- 1 Referenznummer - Numéro des candidats
- 2 Beruf (gewünschte Position) - Profession (position souhaitée)
- 3 Alter - Age
- 4 Nationalität - Nationalité
- 5 Arbeitsbewilligung - Permis de travail pour les étrangers
- 6 Eintrittsdatum - Date d'entrée
- 7 Sprachkenntnisse - Connaissances linguistiques
- 8 Art des Betriebes/Arbeitsort (Wunsch) - Type d'établissement/région préférée (souhait)

Werden Sie Abonnent der Express-Stellenvermittlung

Gegen eine Abonnementsgebühr von Fr. 285.- pro Halbjahr oder 500.- pro Jahr können Sie eine unbeschränkte Anzahl von Bewerbungstalons anfordern. Erfolgshonorare oder andere Spesen entfallen. Die eingehenden Talons werden exklusiv an Abonnenten weitergeleitet. Einzelanfragen können nicht berücksichtigt werden.

Abonnez-vous au Service de placement accéléré

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)

Foto	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!)

Für unser bestbekanntes Hotel in Zürich suchen wir nach Übereinkunft **Chef de réception** (männlich oder weiblich)

Wir suchen eine dynamische Persönlichkeit, die Führungsqualitäten und gutes Organisations-talent besitzt. Betreut werden muss die Réception (4-5 Personen), Kassa, Information und Telefon-Desk.

Sie organisieren selbstständig das Réceptionsteam, überwachen Planung und Verkauf der Betten und besitzen fundierte EDV-Kenntnisse.

Selbstverständlich sind gute Sprachkenntnisse (D, F, E, eventuell auch I), zur Betreuung unserer Schweizer und internationalen Kundschaft, sicheres und gewandtes Auftreten.

Wir denken an eine langfristige Anstellung, wenn gewünscht mit Wohnung.
 Wenn Sie interessiert sind, bitten wir um vollständige Bewerbungsunterlagen mit Foto.
 Diskretion zugesichert.
 Interessenten melden sich unter Chiffre A-44-27190 an Publicitas, Postfach, 8021 Zürich.



Unser Maître wird Patron! Es bietet sich für eine/n erfahrene/n Berufsfrau oder Berufsmann eine einmalige Gelegenheit, die nicht alltägliche Aufgabe des

★Maître Brasserie Lipp★ zu übernehmen.

Zu den Hauptaufgaben zählen: Führung der Servicebrigade und Chefs de service, Organisation von Veranstaltungen und Koordination aller damit zusammenhängenden Arbeiten. Gute Fachkenntnisse, Freude an der Rolle des Gastgebers, Organisations-talent, Französischkenntnisse und der Wunsch nach einer Dauerstelle sind Teil des Anforderungsprofils an unseren zukünftigen Maître.

Wenn Sie sich jetzt angesprochen fühlen und nicht jünger als 27 bis 30 Jahre alt sind, dann würden wir Sie gerne persönlich kennenlernen.

Ihre Bewerbungsunterlagen richten Sie bitte an Herrn H. Männli oder Frau U. Brelowski, Urania Restaurant AG, Uraniastrasse 9, 8001 Zürich, Telefon 01 211 11 55 oder 211 15 65.

Familieneigenes Viersternhotel in Top-Kurort im Wallis sucht per Ende November in Jahresstelle:

Küchenchef

der Freude hat, unsere sehr gepflegte Küche zu führen und in unserer motivierten Crew mitzumachen.

Melden Sie sich bitte unter Chiffre 59330, hotel + touristik revue, 3001 Bern.

Tessin Das schönste Ausflugsrestaurant direkt am See sucht ab 1. April 1994 (Saison) einen Fachmann.

Alleinkoch

im Alter von zirka 25 bis 35 Jahren für eine feine Küche. Interessanter Job für die Zukunft.
 H. Lucke, Elvezia al lago, 6976 Castagnola.

See you in **GSTAAD** in **SCHÖNRIED**

Solbad-Hotel

ERMITAGE-GOLF

3778 SCHÖNRIED-GSTAAD

**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 (15 Gault-Millau-Punkte):
- **Chef de partie/Saucier**
- **Chef entremetier**

Wir freuen uns auf Ihre Offerte mit Zeugniskopien, Foto und Gehaltsansprüchen.

Personalbüro: **Telefon 030 4 72 07**

HOTEL LÖWEN APPENZEL

Wir suchen ab sofort
**Jungkoch oder Köchin
Commis de cuisine**

Hr. Guido Sutter
Hotel Löwen, 9050 Appenzel
Telefon 071 87 21 87

**FRANZISKANER
HOTEL BAR RESTAURANT**

Nähe Limmatquai und Rosenhof, wo Zürich ausgeht und sich trifft, gibt es viel zu tun für einen front-orientierten

Chef de service

Als Gastgeber betreuen Sie kompetent Ihre multikulturelle Gästeschar. Tatkräftig unterstützen Sie Ihre Mitarbeiter im Service und verstehen es, sie zu führen und zu motivieren. Eintritt nach Vereinbarung. Wenn Sie gerne selbstständig arbeiten und sich in einem jungen Team und Ambiente wohl fühlen, dann gibt Ihnen Frau Patricia Landolt gerne mehr Auskunft:

Telefon 01 252 01 20
Niederdorfstrasse 1, 8001 Zürich

IAP Personalberatung

Unser Auftraggeber - der SV-Service - ist in der Schweizer Gemeinschaftsgastronomie Branchenleader. Den Erfolg mit seinem umfassenden Dienstleistungsangebot will er durch noch größere Markt- und Kundennähe weiter ausbauen. Für die im Zusammenhang mit der Dezentralisierung neu geschaffene Position

**RegionalleiterIn
Gastronomie-Betriebe**

der Region Bern, wenden wir uns an eine unternehmerisch denkende und handelnde Führungspersönlichkeit mit Ideen und Tatendrang.

Ausgestattet mit entsprechendem unternehmerischen Freiraum sind Sie in dieser Funktion verantwortlich für die Organisation und Führung der Regionaldirektion (ca. 60 Betriebe, rund 650 MitarbeiterInnen, 70 Mio. Jahresumsatz). Unterstellt sind Sie direkt der Geschäftsleitung.

Für diese herausfordernde Aufgabe ist eine mehrjährige Berufserfahrung im Gastgewerbe ebenso Voraussetzung wie solide Führungserfahrung in einer Linienfunktion. Sie haben mit Ihrer Merkmalingorientierung schon verschiedene anspruchsvolle betriebswirtschaftliche Problemlösungen konzipiert und realisiert. Selbstständigkeit, eine hohe soziale Kompetenz, sowie Teamorientierung zeichnen Ihre Persönlichkeit aus.

Bezüglich Ihrer Ausbildung sind verschiedene Varianten vorstellbar: Eine kaufmännische/gastgewerbliche/hauswirtschaftliche Grundausbildung mit einer anerkannten Zusatzausbildung, eine höhere Fachschule im Gastronomie-/Hotelleriebereich (z.B. Hotelfachschule) oder auch eine höhere betriebswirtschaftliche Ausbildung, (z.B. HWV, Uni) mit entsprechend fundierter Berufserfahrung im Gastgewerbe.

Reizt Sie das Neue, die Herausforderung? Wir freuen uns, Sie kennenzulernen! Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen zusammen mit einem handschriftlichen Begleitbrief an Herrn **B. Nauer**. Ihre vorgängigen Fragen beantworten wir Ihnen gerne. Ihre Bewerbung behandeln wir selbstverständlich mit absoluter Diskretion.

Institut für Angewandte Psychologie
Merkurstasse 43, 8032 Zürich, Tel. 01/251 15 14/251 97 87

BELLEVUE LENK

... die feine Adresse für Geniesser, Erholungssuchende und Sportfreunde...

Unsere Gäste verwöhnen wir mit frisch zubereiteten Gerichten vom «light meal» über Vollwertmenüs zum Gala-Diner...

Auf die bevorstehende Wintersaison sind folgende Aufgaben neu zu übernehmen:

**Chef de partie
Commis de cuisine**

Sollten Sie sich für eine dieser Stellen interessieren, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

T. und S. Nussbaum
Parkhotel Bellevue
3775 Lenk i. S., Berner Oberland
Telefon 030 3 17 61



CARLTON ELITE HOTEL
Bahnhofstrasse 41, 8001 Zürich Telefon 01-211 65 60

Unsere anspruchsvollen Gäste zu verwöhnen, ist unser Anliegen.

Ihnen ein Zuhause, fern von Zuhause, zu geben, ist unser Ziel.

Deshalb suchen wir für unser 4-Stern-Hotel mit 73 Zimmern per Januar 1994 oder nach Vereinbarung eine kompetente

Gouvernante

Für diese Kaderposition stellen wir uns eine Persönlichkeit vor, welche Organisations- und Führungstalent besitzt und Freude am Detail hat.

Haben Sie bereits Erfahrung in ähnlicher Position gesammelt und möchten zusammen mit unserer Hilfs-gouvernante, sieben Zimmermädchen und einer Lehrtochter für das Wohl unserer Gäste sorgen?

Dann senden Sie uns bitte Ihre Bewerbung an:
Direktion, Carlton Elite Hotel, Bahnhofstrasse 41, 8023 Zürich, Telefon 01 211 65 60.

Engeriedspital
3000 Bern 26
Telefon 031/309 91 11

Die herkömmliche
«Spitalkost»
gehört in unserem Betrieb in Wort, Sinn und Tat längst der
Vergangenheit
an.

Neben der individuellen Pflege und Betreuung verwöhnen wir unsere Patienten auch kulinarisch mit **ausgewählten und frisch zubereiteten Menüs** oder à la carte.

Wir sind ein Privatspital mit 115 Betten - ruhig gelegen und doch in Zentrumsnähe. Angegliedert ist ein Alterswohnheim mit 35 Pensionären. Täglich werden pro Mahlzeit rund 150-200 den individuellen Bedürfnissen angepasste Menüs zubereitet. Nicht eingeschlossen sind verschiedene Anlässe, die jeweils abends stattfinden.

Infolge Pensionierung des bisherigen Stelleninhabers suchen wir **per April 1994** einen **versierten, kooperativen, innovativen**

Küchenchef

mit absolvierter höherer Fachprüfung oder eidg. Diplom als Küchenchef und einigen Jahren Führungserfahrung eines mittleren Teams. Die Zusatzausbildung als Diätkoch ist wünschenswert, aber nicht Bedingung (Alter: 30- bis 40jährig).

Zur Ausübung Ihrer Aufgabe steht Ihnen ein gut eingespieltes und kollegiales Team zur Verfügung.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?
Zur Beantwortung allfälliger Fragen steht Ihnen unser Leiter Personalwesen während der üblichen Bürozeiten (Montag bis Freitag) gerne zur Verfügung (Telefon-Direktwahl 031 309 96 06).

Ihre handschriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen richten Sie bitte an:
Engeriedspital Bern, Leiter Personalwesen, Riedweg 3, 3000 Bern 26.

**STEIGENBERGER AVANCE
HOTEL
SAANEN-GSTAAD**

Jungen, qualifizierten und aufgestellten Fachkräften können wir interessante Stellen mit Aufstiegs-möglichkeiten anbieten.

Wir bieten Ihnen dafür: Arbeit in einem aufgestellten, jungen Team, angemessenes Gehalt, die Vorzüge eines Konzerns, geregelte Arbeits- und Freizeit, schönes Personalzimmer sowie eine Region mit vielen Freizeit-möglichkeiten.

**Stv. Chef de bar
Chef de rang
Commis de cuisine**

Interessiert?
Rufen Sie uns unverbindlich an oder schreiben an:
STEIGENBERGER SAANEN-GSTAAD
Monika Schüpbach; Personalleitung,
Postfach 3792 Saanen
Tel. 030 8 33 88 (intern 168)

Arosa
1800 Arosa

Wir suchen für die kommende Wintersaison

Réceptionistin

CH - mit Hotelerfahrung, D, E, F

fachkundige

Serviceangestellte

in Speise- und A-la-carte-Service.

Senden Sie uns Ihre Unterlagen oder rufen Sie uns an.

Hotel Haus Lamm, 7050 Arosa
Telefon 081 31 13 66

DAVOS

Hotel Meierhof

Wir sind ein Erstklasshotel der gehobenen Vierstern-kategorie mit 130 Betten.
Im Hinblick auf die Wintersaison 1993/94 mit Stellenantritt im Dezember ist die Stelle einer

Réceptionistin
sowie einer
Restaurations-tochter
neu zu besetzen.

Erfahrungen in ähnlichen Positionen sind erforderlich. Weiterhin angenehme Umgangsformen und Sprachgewandtheit.

Wir können nur Bewerbungen von Schweizerinnen und Ausländerinnen mit B- oder C-Bewilligung berücksichtigen.

Hotel Meierhof - 7260 Davos Dorf - Tel. 081 47 12 85
Werner Eilmers, Direktor.

Grotto-Pizzeria Da Elio Lenzzerheide

Für die Wintersaison 1993/94 suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Servicefachangestellte/Kellner
(Schweizer oder Ausländer mit deutscher Muttersprache)

Buffet/Barbedienung
(Schweizer oder Ausländer mit deutscher Muttersprache)

Sollte es Sie für den Winter in die Berge ziehen, sind Sie bei uns völlig richtig. Sie machen eine gute Arbeit für uns, haben den Pflauch an den guten Schneeverhältnissen, und alle sind zufrieden.

Also nicht zögern, bewerben Sie sich schriftlich, oder orientieren Sie sich telefonisch.

Grotto Pizzeria Da Elio, 7078 Lenzzerheide
Telefon 081 34 33 36, Marcel Caluori

Anrufe oder Zuschriften anderer Zeitungen unerwünscht!

Wer möchte die Wintersaison in den Bergen, am Fusse des Julierpasses, in einem renommierten ***Hotel verbringen?



Hotel «Post» Bivio

zu unserem jungen Team sollten noch selbständige/r

Köchin oder Koch

gehören. Über Ihre Bewerbung würden wir uns freuen, und für weitere Auskünfte stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Bewerbungen sind zu richten an:

M. + A. Lanz
Hotel Post
7457 Bivio
Telefon 081 75 12 75

591805/134

1370 m ü. M.
sport-hotel

SCHWEIZ / SUISSE / SWITZERLAND

**SPORT-HOTEL OBERWALD
WALLIS**

im Obergommer Langlaufparadies

Wir suchen auf die kommende Wintersaison (1.12.1993)

**- Kellner
- Serviertochter**
(nur Schweizer)

Lieben Sie eine verantwortungsvolle Arbeit in jungem Team?

Schreiben Sie bitte an:

Sport-Hotel
Familie Hirschler-Mutter
3999 Oberwald, Schweiz
Telefon 028 73 21 41

59426/27138

- *****
- ★ Lieben Sie Ihren Beruf? ★
- ★ Sind Sie aufgestellt und freundlich? ★
- ★ Sind Sie gerne kreativ? ★
- ★ Dann sind Sie unsere neue ★
- ★ **Service-Angestellte** ★
- ★ In familiärem, jungem Team bieten wir ★
- ★ Top-Anstellungsbedingungen, eigene kleine ★
- ★ Wohnung und vieles mehr! ★
- ★ Ein persönliches Gespräch freut uns! ★
- ★ W.+M. Bättig-Vetter ★
- ★ Restaurant Löwen, 6017 Ruswil, ★
- ★ Telefon 041 73 11 15 ★
- *****

59503/143642

Restaurant

LE BEAUJOLAIS

Aarberggasse 52, 3011 Bern
Tel. 311.48.86

Wir suchen per 1. November 1993

1 Servicemitarbeiter/in

(für den A-la-carte-Service, Festlohn plus Umsatzbeteiligung)

1 Chef de partie,

initiativ und strebsam, der den Sprung zum Küchenchef wagt.

Unser Angebot ist auf französische Küche ausgerichtet.

Sonn- und Feiertags geschlossen.

Senden Sie Ihre Bewerbung, oder telefonieren Sie Fr. C. Stehrenberger oder Hrn. E. Bucher.

Gerne vereinbaren wir mit Ihnen ein Rendez-vous.

B 59343/50350



Solbad/Fitnesszentrum
Hotel Schweizerhof
7514 Sils Maria im Engadin

Wir sind ein moderner Hotelbetrieb mit 250 Betten, Arvenstube, Bar, Solbad und Fitnesszentrum.

Für die kommende Wintersaison (Anfang Dezember 1993) suchen wir folgende qualifizierte Mitarbeiter/innen:

Küche: **Sous-chef/Chef de partie
Chef de partie
Pâtissier**

Service: **Serviceangestellte/n
für die Arvenstube**

Wenn auch Sie Ihren Beitrag dazu leisten, erwartet Sie die Mitarbeit in einem aufgestellten Team, geregelte Arbeits- und Freizeit. Unser Solbad mit Fitnesszentrum steht unseren Mitarbeitern gratis zur Verfügung.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

Hotel Schweizerhof
z. H. Herrn J. Kölbener
7514 Sils Maria im Engadin
Telefon 082 4 57 57

O 59264/31305

Klosters HOTEL ALBEINA

Rustikal gemütliches Ferienhotel mit ***-Komfort!

Möchten Sie gerne in einer schönen Landschaft und in einem jungen, dynamischen Team arbeiten?

Für die kommende Wintersaison, ab Mitte Dezember 1993 bis Mitte April 1994, suchen wir noch folgende aufgestellte und einsatzfreudige Mitarbeiter/innen

Réceptionistin
mit Berufserfahrung
Serviertochter
Muttersprache Deutsch
Commis de cuisine

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung, oder rufen Sie uns doch einfach an.

Frau Alder gibt Ihnen gerne nähere Auskunft!
Hotel Albeina
Heidi Alder, Personalabteilung
7252 Klosters Dorf
Telefon 081 69 61 69

60173/0781

HOTEL

Flüela

DAVOS

Davos - der weltbekannte Kurort mit seinen unzähligen Sportmöglichkeiten - bietet auch unseren Mitarbeitern einen interessanten und abwechslungsreichen Winter. Die Weltstadt in den Bergen verfügt zudem über zahlreiche Attraktionen zur Gestaltung Ihrer Freizeit.

Wir im Flüela pflegen die Tradition eines persönlich geführten ***-Hotels mit viel Ambiance, ungezwungenem Arbeitsklima sowie zeitgemässer Arbeitszeit und Entlohnung.

Für die Wintersaison 1993/94 sind per Eintritt Ende November 1993 bis zirka Mitte April 1994 noch folgende Stellen zu besetzen:

Servicefachangestellte

(Für A-la-carte Service "Stübli")

Chef de rang

Commis de cuisine

Etagenportier

(mit Führerausweis und Deutschkenntnissen)

Bewerbungen mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto an:

Andreas J. Gredig
Flüela Hotel
7260 Davos Dorf
Telefon 081 47 12 21

59439/8956

Renommiertes Best-Western-4-Stern-Hotel in Solothurn sucht auf November 1993 erfahrene/n, einsatzfreudige/n

**1. Empfangssekretär/
Empfangssekretärin**

in Jahresstelle.

Unsere Réception ist der Mittelpunkt für alles, was in der Krone läuft.

Zum Aufgabenbereich gehören unter anderem

- Gästepflicht und -betreuung
- Bearbeiten von Zimmer-, Bankett- und Seminarreservierungen und Offerten (von der Reservation bis zur Rechnung)
- Korrespondenz in deutsch, französisch, englisch
- Debitorenverwaltung und Rechnungswesen
- Bedienung von Telefon und Fax
- Tages- und Monatsabschlüsse
- Flair im Umgang mit Computern und vieles mehr.

Diese interessante und anspruchsvolle Aufgabe verlangt von Ihnen Ehrgeiz, Verantwortungsbewusstsein und einen kühlen Kopf, auch in hektischen Momenten.

Sind Sie interessiert? Senden Sie bitte Ihre schriftliche Bewerbung an: Hotel Krone, J. Küng, Direktor, Hauptgasse 64, 4500 Solothurn.

59884/31852

BEST WESTERN



SWISS HOTELS



BURGERHEIM BERN

Für unser Alterswohnheim mit zirka 180 Pensionären suchen wir per 1. Januar 1994 oder nach Vereinbarung

**Hauswirtschaftliche
Betriebsleiterin HBL**

Aufgabenbereich: Organisation und Führung des Bereichs Ökonomie, in Koordination mit andern Bereichen und der Verwaltung.

Wir erwarten:
- Führungserfahrung als HBL
- kommunikative und durchsetzungsfähige Persönlichkeit
- Bereitschaft, Verantwortung zu übernehmen und zu tragen
- persönliches Engagement
- Verständnis im Umgang mit betagten Menschen.

Wir bieten:
- sorgfältige Einführung
- Lohn gemäss Dienst- und Lohnordnung der Burgergemeinde Bern.

Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto senden Sie bitte bis 15. November 1993 an: **Burgerheim Bern**, Verwaltung, Viererfeldweg 7, Postfach, 3001 Bern. Telefonische Auskunft erteilt ab 18. Oktober 1993: Frau E. Nyffenegger, Telefon 031 301 66 55.

59401/371157

HOTEL Jungfrau UND JUNGFRAU-LODGE

Your alpine winter and summer sport resort.

Auf die kommende Winter- und Sommersaison suchen wir kreative, einsatzfreudige und freundliche Mitarbeiter, ein tolles Team erwartet Sie!

Sous-chef Chef de partie Commis de cuisine Zimmermädchen

... interessiert? Melden Sie sich noch heute!

Hotel Jungfrau
3825 Mürren
Telefon 036 55 28 24
Frau oder Herr Schauss

CH-3825 Mürren, Telefon 036 55 28 24, Fax 036 55 41 21

48830/26018



Ab Mitte Dezember suchen wir zur Ergänzung unseres kleinen Teams

Alleinkoch m/w, Küchenchef (evtl. Diätkoch)

mit Berufserfahrung.

Wir sind eine Rehabilitationsklinik mit Schwergewicht auf orthopädischen Operationen sowie Herz- und Lungenrehabilitation. Unsere Patienten benötigen oft vielfältige Diäten, so dass Diäterfahrung unerlässlich ist.

Wir legen Wert auf eine saisongerechte Küche und die Verwendung von Frischprodukten.

Das Haus mit 55 Betten und einem Besucherrestaurant mit A-la-carte-Stübeli liegt auf der Sonnenterrasse Haslberger mit einer herrlichen Aussicht auf die Wetterhorngruppe. Unterkunft im Haus ist möglich; auf Wunsch steht eine 4 1/2-Zimmer-Wohnung im daneben liegenden Chalet zur Verfügung.

Neben dem Fixlohn zahlen wir auch eine Erfolgsbeteiligung aus.

Bewerbungen richten Sie bitte an:
Haslbergerhof, 6083 Haslberger-Hohfluh
Telefon 036 71 44 71 (Herren Hefti oder Imhof)

59359/164739

STEINMATTLI HOTEL GARNI BISTRO HOTEL NEVADA PALACE adelboden

GENERALGOVERNANTE

Für die Leitung unseres grossen Hausdienstes. Sollte nicht so leicht aus der Ruhe kommen.

ADMINISTRATOR/IN

Mit Erfahrung in der Mitarbeiter-Administration. Sollte mit Zahlen nicht auf Kriegsfuss stehen.

RÉCEPTIONIST/IN

Mit Réceptionserfahrung. Sollte den «Fidelio» bereits gut kennen.

Hotel Steinmattli
Direktion
3715 Adelsboden
Telefon 033 73 39 39, Fax 033 73 38 39

59492/302040

HoREGA SELECT

Kaderberatung

Direktionsassistentin/ Leiterin Personaladministration

Für ein Seminar-/Konferenzhotel Region Zürich suchen wir die engagierte Mitarbeiterin als rechte Hand des Direktors in den Bereichen Personal (Administration, Rekrutierung, Schulung), Sekretariat und Controlling. Sie bringen einen entsprechenden Leistungsnachweis mit, sind belastbar, diskret und wissen die Prioritäten richtig zu setzen. Idealalter 30 Jahre. Eintritt spätestens Anfang Dezember 1993.

Betriebsassistent/in

Für Betriebe verschiedenster Art suchen wir junge, motivierte Kadermitarbeiter mit abgeschlossener Koch- oder Kellnerlehre und/oder Hotelfachschule. Sie bringen zudem Erfahrung im Führungsbereich mit, dann sollten Sie sich mit uns über die vorliegenden Angebote unterhalten!

Maître d'hôtel

Im Auftrag von Hotels der Luxusklasse (Bündnerland) sowie einem *****-Hotel im Raume Basel suchen wir ausgewiesene Berufsfachleute mit einem Leistungsausweis in gleicher Position in renommierten Häusern.

Chef de service Restaurantleiter/in

Wir haben in Zürich/Region sowie in Basel/Region und im Bündnerland ausserordentlich attraktive Angebote vorliegen, die viel Selbstständigkeit voraussetzen, starke Führungsqualitäten verlangen, jedoch als Aufgabe sicherlich faszinierend sind.

Wenn Sie bereits Erfahrung als Chef de service haben oder sich als Chef de rang in guten Stellen hochgearbeitet haben, so freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Gerne geben wir Ihnen zu den einzelnen Positionen nähere Angaben. Bitte senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen oder rufen Sie uns für einen persönlichen Gesprächstermin an. Absolute Diskretion ist selbstverständlich.

Vom 18. bis 24. November sind wir mit einem Informationsstand an der IGEHO in Basel vertreten. Schauen Sie bei uns vorbei: SALON CULINAIRE MONDIAL, Halle 115, Stand A 42. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

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

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

59395/M 208191

**** Hotel Victoria + Ritter Kandersteg Berner Oberland

Traditionsreiches ****Hotel, in Dorfmitte gelegen, 140 Betten, A-la-carte-Restaurant, 2 Bars, Hallenbad.

Auf kommende Wintersaison, ab zirka Mitte Dezember bis Mitte April suchen wir nach folgenden Mitarbeiterinnen:

Direktionsassistentin/in

Zu Ihren Aufgaben gehören Gästempfang, Gästebuchhaltung, Korrespondenz, Leitung der Servicebrigade, Erstellen von Dienstplänen und Vertretung der Direktion bei deren Abwesenheit.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.
Herr C. Platzer, Direktor
Hotel Victoria + Ritter, CH-3718 Kandersteg

59325/17124



Für unseren zentral gelegenen Grossrestaurationsbetrieb in Zürich suchen wir

Chef de service

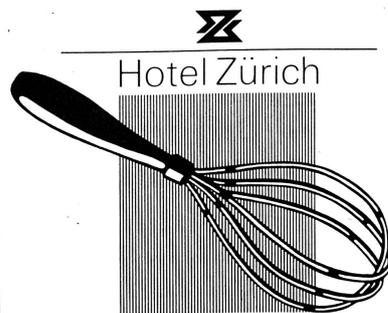
Ihre Führungserfahrungen helfen Ihnen bei der Leitung und Schulung der Servicebrigade. Sprachkenntnisse, Freude an der Gastgeberrolle und Bereitschaft zur Dienstleistung – auch im Bankettbereich – gehören zu Ihrem Profil.

Zeitgemässe Entlohnung, Teil eines aktiven, internationalen Kollegenteams und auf Wunsch Unterkunft im Personalapartment prägen die Anstellung in unserem Unternehmen.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Frau U. Brelowski oder Herrn H. Männli,
Urania Restaurant AG, Uraniastrasse 9, 8001 Zürich.

56833/41297



Für unser Restaurant «La Brasserie» suchen wir nach Vereinbarung einen

Küchenchef

Diese Position ist eine Herausforderung für einen Fachmann, der über Kreativität und Initiative verfügt und seine guten Fachkenntnisse täglich anwenden und erweitern möchte. Selbstverständlich würden wir diese Aufgabe auch gerne einer Frau anvertrauen.

Nebst einer verantwortungsvollen und selbständigen Tätigkeit bieten wir Ihnen attraktive Anstellungsbedingungen und auf Wunsch ein möbliertes Studio im Stadtzentrum.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbung an Herrn P. Schnüriger oder Frau U. Bieri. Oder rufen Sie uns einfach an, um erste Fragen zu klären.

Neumühlequai 42, 8001 Zürich
Telefon 01 362 34 37 (direkt)
oder 01 363 63 63 (Zentrale)

zurichhotels

59467/41432

Ilanz/Glion

Graubünden/Schweiz

Unser Mandant, ein neues, modernes Erstklasshotel in Ilanz, sucht per sofort junge, dynamische

Hotelfachassistentin

Ideale Voraussetzung ist die Absolvierung einer anerkannten Hotelfachschule und einige Jahre Berufserfahrung.

Wir wünschen uns Mitarbeiter, die das Gastgewerbe schätzen und sich auf eine neue Herausforderung freuen. Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

COLIMMOSA AG
Schulstrasse 2
7130 Ilanz



Telefon 081 925 36 26, Fax 081 925 37 80
Herr E. Collenberg

59510/371406

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 sucht das traditionsreiche 120-Betten-****Hotel Derby in sein Abend-Restaurant, Palüda-Grill, noch einen

Chef de grill

der gerne selbständig arbeitet, und dem es Freude bereitet, die anspruchsvollen Gäste im echt rustikalen «Insiderip von Davos» (60 Plätze) kulinarisch zu verwöhnen.

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 Haus
- Arbeits- und Aufenthaltsbewilligung können besorgt werden.

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

59326/8923

SKA-Personalrestaurant «ORBIT» Zürich-Seebach

Für dieses interessante und modernst eingerichtete Personalrestaurant suchen wir per 1. Dezember 1993 eine junge, aufgestellte

Mitarbeiterin

die gerne ein kleines Team in den Bereichen Buffet, Kasse, Direktionsservice und Büro unterstützen möchte.

Haben Sie eine Lehre als Hotelfachassistentin absolviert oder bringen Sie gastgewerbliche Erfahrungen in den verschiedenen Bereichen mit?

Wir bieten Ihnen eine 42-Stunden-Woche, **Tagesdienst, Samstag und Sonntag frei** und noch vieles mehr.

Interessiert? Dann senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, oder rufen Sie uns doch einfach an!

Frau S. Schnyder gibt Ihnen gerne nähere Auskünfte, Telefon 01 383 14 85.

59491/41408



ZFV-UNTERNEHMUNGEN
HOTELS CAFETERIAS PERSONALRESTAURANTS
Mühlebachstrasse 86 Postfach 8032 Zürich

*** HOTEL BELVEDERE-TANNECK

Für unser gepflegtes 3-Stern-Hotel im weltbekanntesten Ferienort Arosa suchen wir auf kommende Wintersaison in Jahresstelle:



Aide du patron/ Direktionsassistentin

- Haben Sie bereits einige Jahre Erfahrung an der Réception?
- Sind Sie sprachgewandt (D, E, F)?
- Bereitet Ihnen die Mithilfe im Speiseservice Freude?
- Haben Sie gute Umgangsformen und lieben einen aufmerksamsten Kontakt zu allen Gästen?
- Sind Sie zwischen 25 und 40 Jahren?

Wenn Sie diese Fragen positiv beantworten können, so würde ich mich freuen, Sie bei einem persönlichen Vorstellungsgespräch in Arosa kennenzulernen.

Réceptionspraktikantin

Gesucht wird eine kaufmännische Angestellte oder Hofa, die sprachgewandt ist (D, E, F) und sich in der kommenden Wintersaison an der Réception weiterbilden möchte.

Bitte richten Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an:
Rudolf A. Kupfer
Hotel Belvédère-Tanneck
7050 Arosa, Telefon 081 31 13 35.

59281/1180

merkur III geniessen nach Herzenslust

In unseren attraktiven Grossbetrieb mit dem Selbstbedienungsrestaurant "Restella" und dem Restaurant "Al forno" im Letzipark Zürich suchen wir per 1. Dezember oder nach Vereinbarung:

Betriebsassistentin.

Als Hauptaufgabe übernehmen Sie die Serviceleitung im "al forno" und überwachen die Einhaltung unserer Standards. Daneben erledigen Sie verschiedene administrative Aufgaben.

Gute Fachkenntnisse, Erfahrung im Service, Freude am Führen eines kleinen Teams sowie Sinn für Verkaufsförderung und Qualität sind wichtige Voraussetzungen für diese interessante und vielseitige Tätigkeit.

Wir führen Sie sorgfältig in Ihre neuen Aufgaben ein, bieten Ihnen attraktive Arbeitszeiten (Sonn- und Feiertage geschlossen) und Sie profitieren von unseren vorzüglichen Sozialleistungen und den Weiterbildungsmöglichkeiten.

Sind Sie interessiert? Dann freut sich unser Geschäftsführer, Herr A. Solberg, auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Mercur Restella / Al forno
EZ Letzipark, Baslerstrasse 50
8048 Zürich, Telefon 01 492 44 40

0 59453/66651

MOTHEL PILATUSBLICK

normals
Motel Luzern-Süd
CH-6010 Kriens/Luzerne Switzerland



Für unser *** Hotel mit rustikalem Restaurant, gepflegter Trattoria - Pizzeria und herrlicher Sonnenterrasse, suchen wir per 1. Dezember 1993 oder nach Übereinkunft einen qualifizierten, jüngeren

KÜCHENCHEF (evt. Anfangsküchenchef)

in mittlerer Brigade.

Einem initiativen und einsatzfreudigen Chef bietet sich die Gelegenheit seine Fähigkeiten in einem angenehmen Arbeitsklima kompetent umzusetzen. Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen, welche wir sehr vertraulich behandeln werden.

Direktion
Mothotel Pilatusblick
6010 Kriens / Luzern
Tel 041 / 413546

59335/17728



Traumjob für Gastroprofi

Wir sind ein mittelgrosses Produktions- und Handelsunternehmen mit hervorragenden Zukunftsperspektiven. Als eine der modernsten Gewürzmöhlen führen wir eine ausgewählte Palette von Food-Produkten für die Gastronomie- und Gemeinschaftsverpflegung.

Für die aktive Bearbeitung der Region Aargau und Zentralschweiz suchen wir einen ehrgeizigen Gastroprofi, der mit uns zusammen zielstrebig und erfolgsorientiert in diesem begeisterungsfähigen Markt Berge versetzen möchte.

Kontaktieren Sie unseren Verkaufsleiter Christoph Studer und erklären Sie ihm, warum gerade Sie in unserem jungen Team mitarbeiten möchten!

Pakoba AG, 5608 Stetten, Telefon 056 96 01 61.

0 59344/249483



Ein Winter in der Engadiner Bergluft!

Eine unserer Mitarbeiterinnen wird Ihre Stelle leider nicht wie vorgesehen antreten können, und wir suchen daher noch auf kommende Wintersaison eine

Etagen-Gouvernante

Wir stellen uns dabei eine Mitarbeiterin mit mehrjähriger Berufserfahrung aus vergleichbaren Häusern und mit entsprechenden Sprachkenntnissen vor.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen sowie Foto und stehen Ihnen auch mit weiteren Informationen zur Verfügung.

BADRUTT'S PALACE HOTEL
Personalabteilung, z. H. Herrn Laim, 7500 St. Moritz
Telefon 082 3 38 19

59513/33944

DG DOMINO GASTRO

Ihr Personal-Prof!

sucht für bestens geführte Betriebe in Basel und der Region

Chef/in de service
auch Anfangs-Chef/in de service

Bardame
mit Servicepraxis an einer Hotel-Bar

Chef de rang
Servicefachmitarbeiter/In

Koch in TZ
zirka 70% als Koch und 30% im Service

Koch und Jungkoch m/w
für Restaurant-Betriebe in Basel und Winterthur

Frau Otterbach gibt Ihnen gerne weitere Infos, diskret und kostenlos.

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

59456/309184



Rehraltorferstrasse, 8615 Wermatswil

Zur Verstärkung suched mer uf de 1. Dezember oder nach Verbarig:

- Chef de partie Entremetier/Tournant

Mer händ e schöni Dorfbeiz, es feins A-la-carte-Stübli, Schueligs- und Bankettrüüm, bi öis isch es vilisitig und interessant.

S Puurehus-Team freut sich uf Ihre Aruef.

LANDGASTHOF PUUREHUS
8615 Wermatswil bei Uster
Telefon 01 941 66 33
Herrn Egli oder Frau Borgo verlangen.

59432/293113



Für die kommende Wintersaleon euchen wir in gepflegtes *** Hotel mit Bar/Pizzeria:

2 Servicefachangestellte (w)

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder auf Ihre schriftliche Bewerbung:

Christine und Piero Savoldelli
Hotel Romana, 7460 Savognin
Telefon 081 74 15 44



59487/30520

swissôtel

BASEL
HOTEL LE PLAZA

Zur Verstärkung unseres Teams in unserer Rôtisserie Le Plaza suchen wir nach Vereinbarung

SERVICEFACHANGESTELLTE

ODER KELLNER

Vorausgesetzt werden eine abgeschlossene Berufslehre, einige Jahre Erfahrung, Fremdsprachenkenntnisse F/E und echte Freude am Umgang mit einer anspruchsvollen, internationalen Kundschaft sowie am gepflegten Speiseservice.

Selbstverständlich bieten wir Ihnen ein zeitgemässes Salär, interne Verpflegungsmöglichkeiten, einen modernen Arbeitsplatz mit einem aufgestellten Team ... und alles weitere besprechen wir gerne mit Ihnen persönlich.

Interessiert?
Zögern Sie nicht - wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen und Foto, zu richten an das Personalbüro, Messeplatz 25, CH-4021 Basel.

59437/33587

ALEXANDER

Hotel Alexander am See
Seestrasse 182
8800 Thalwil
Telefon (01) 720 97 01

Nur sechs Autominuten von ZH-Stadt entfernt!
Suchen Sie eine neue Herausforderung?

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir ab Mitte November oder nach Vereinbarung noch Mitarbeiter:

Barmaid

mit Erfahrung in ähnlicher Position
(Bar offen Fr./Sa. bis 02.00 Uhr)

Servicefachangestellte oder Kellner

mit Berufserfahrung für unser gepflegtes A-la-carte-Restaurant «Le Pavillon».

Was wir weiter von Ihnen erwarten und zusätzlich zu bieten haben, erklärt Ihnen Herr F. Schneider gerne am Telefon 01 720 97 01, oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Es können nur CH und Bewerber/innen mit B- oder C-Arbeitsbewilligungen berücksichtigt werden.

Erstklasshotel • Rôtisserie • Hotelbar offen bis 02.00 Uhr • Bankett- und Seminarräume 10-70 Pers. • Privater Bootsteg mit eigener Motorjacht

59341734525

Unser Hotel liegt mitten in der historischen Altstadt des gleichnamigen Industriezentrums am Autobahnkreuz N1/N2 der Schweiz, verfügt über 40 Zimmer, 3 Restaurants für alle Ansprüche, verschiedene Bankettsäle (bis 250 Pers.) und ist somit der Treffpunkt der Region.

Möchten Sie in unserem jungen und initiativen Team per 1. Dezember 1993 oder nach Vereinbarung in Jahresstelle als

Réceptionist/in

mitarbeiten?

Sind Sie kontaktfreudig und sprachgewandt, arbeiten gerne mit modernsten Hilfsmitteln, d. h. Buchungsautomat NCR 2152, Schreibautomat, Telefon und Telefax, so finden Sie bei uns eine Stelle, bei welcher Sie weitgehend selbständig die abwechslungsreiche und verantwortungsvolle Aufgabe übernehmen können.

Sie finden bei uns selbstverständlich fortschrittlichste Anstellungsbedingungen, ein angenehmes Arbeitsklima in einem modernen Betrieb, einen den Anforderungen und Leistungen entsprechenden guten Lohn.

Gern erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Foto und Zeugniskopien oder Ihren Anruf. (Ausländer nur mit B- oder C-Bewilligung)

Receptionist/in

mitarbeiten?

Sind Sie kontaktfreudig und sprachgewandt, arbeiten gerne mit modernsten Hilfsmitteln, d. h. Buchungsautomat NCR 2152, Schreibautomat, Telefon und Telefax, so finden Sie bei uns eine Stelle, bei welcher Sie weitgehend selbständig die abwechslungsreiche und verantwortungsvolle Aufgabe übernehmen können.

Sie finden bei uns selbstverständlich fortschrittlichste Anstellungsbedingungen, ein angenehmes Arbeitsklima in einem modernen Betrieb, einen den Anforderungen und Leistungen entsprechenden guten Lohn.

Gern erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Foto und Zeugniskopien oder Ihren Anruf. (Ausländer nur mit B- oder C-Bewilligung)



Hotel Zofingen

Restaurants • Säle • Konferenzzimmer
P. und B. Langenegger
CH-4800 Zofingen • Telefon (062) 500 100

59220/14729

DG DOMINO GASTRO

Mr. Personal-Prof!

sucht dringend für Wintersaison in ****-200-Betten-Hotel in Davos folgende qualifizierte, jüngere Fachleute:

Chef saucier
Barmaid
Serviceangestellte

sowie für gepflegte Betriebe im Raum Rapperswil per Oktober in Jahresstelle:

Sous-chef
Chefs de partie
Jungköche

Herr Schaerer erteilt unter Telefon 055 26 12 66 gerne weitere Auskunft. Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an Domino Gastro, Kluggasse 3, 8640 Rapperswil

P 59446/279188

BAD ZURZACH

HOTEL UND RESTAURATIONSBETRIEBE
THERMALKURORT DER THERMALQUELLE AG BAD ZURZACH
KURHOTEL*** TURMHOTEL*** und TURMPAVILLON***

Wir haben umgebaut und vergrössert, deshalb sind folgende Stellen in unseren Betrieben neu zu besetzen:

Service: Chef de service
Servicefachangestellte/Kellner
Commis de cuisine
Chef de partie
Zimmermädchen

Küche:

Etagen:

Wir suchen Leute, die sich noch engagieren wollen, die erkannt haben, dass das Gastgewerbe auch heute noch ausgezeichnete Zukunftsaussichten anbieten kann. Über 60% aller Schweizer arbeiten im Dienstleistungssektor, und es gefällt ihnen. Ab wann gehören Sie dazu?
Gesucht werden nach Möglichkeit Mitarbeiter mit ein paar Jahren Berufserfahrung. Wir sind aber auch gerne bereit, Sie anzulernen. Voraussetzung ist Ihr Einsatzwille, alles hängt von Ihnen ab.

Wir bieten Ihnen:
zeitgemässe Anstellungsbedingungen, Verpflegung im Haus, Zimmer auf Wunsch, Benützung des Thermalbades.
Sind Sie interessiert? Wir erwarten Sie zu einem Vorstellungsgespräch. Sie erreichen uns unter der Telefonnummer 056 49 24 40. Unser Direktor, Herr M. Jordan, freut sich auf Ihren Anruf.

Ausländer ohne B-Bewilligung können nicht berücksichtigt werden.

P 59112/41607

KURSAAL

— AROSA —

Für die kommende Wintersaison suchen wir für unsere lebhaften Bars noch eine junge, hübsche

BARMAID

Falls Du kein Profi bist, zählen wir vor allem auf Deine schnelle Auffassungsgabe und Deine Belastbarkeit.
Kurze schriftliche Bewerbung mit Foto an:
Kursaal, M. & P. Cunti, 7050 Arosa

59431/1449

Ihre kulinarische Adresse:

Gasthof Kreuz Jona
055 28 28 26

GOURMETSKOP RESTAURANT
Locanda

Bankett- und Konferenzsäle bis 550 Personen
Hotel-Zimmer

Für unsere Restaurants «Locanda» – ein gemütlicher Treffpunkt – und «Gourmetskop» – bekannt durch seine astrologischen 7-Gang-Menüs – suchen wir als Ergänzung zu unserem Küchenchef einen

Sous-Chef

per sofort oder nach Vereinbarung.

Sie bringen mit:

- Kreativität
- Flexibilität
- Einsatzwillen

- Freude an der Aus- und Weiterbildung von Lehrlingen

und sind zwischen 28 und 35 Jahre alt.

Auf Ihre telefonische oder schriftliche Bewerbung freuen sich
Dirk Baumann Hans Peter Schwendener
Gastgeber Küchenchef

Gasthof Kreuz, St.-Galler-Strasse 30, 8645 Jona,
Telefon 055 28 28 26

G 59476/103047

Gasthof Kreuz Jona

am schönen Zürichsee

Haben Sie den Willen persönlich vorwärts zu kommen?
Wir sind ein traditionsreiches zürcherisches Unternehmen der alkoholfreien Gastronomie, das sehr zukunftsgerichtet ist. Als

Betriebsleiter/-in

bilden Sie das zentrale Rückgrat unseres Restaurants Olivenbaum, welche eine neue Philosophie repräsentieren. Dank Ihrer Persönlichkeit und Kompetenz fällt es Ihnen leicht, die hohen in Sie gesetzten Erwartungen zu erfüllen. Ihre Aufgaben umfassen nebst der täglichen Führung des Gastronomiebereiches und der Betreuung unserer Gäste auch das Weiterentwickeln und Umsetzen von innovativen Gastronomie-Konzepten. Ihrer Kreativität sind keine Grenzen gesetzt, solange dabei das kostenorientierte Denken und Handeln nicht verloren gehen. Sie führen ein Team von zirka 30 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern.

Wir wenden uns an eine kompetente Persönlichkeit, welche diese anspruchsvolle Aufgabe mit Freude anpacken wird. Wir erwarten eine solide Grundausbildung im Gastgewerbe (Hotelfachschule sowie Weiterbildung auf dem Fachgebiet). Einige Jahre Erfahrung in der Praxis, Flexibilität, ein gutes Durchsetzungsvermögen, teamorientiertes Führen und ein überdurchschnittliches Engagement und Identifikation mit dem Betrieb sind die Voraussetzungen, damit Sie diese anspruchsvolle Aufgabe mit Erfolg ausüben können.

Idealalter: 30 – 45 Jahre

Interessierte und qualifizierte Kandidatinnen und Kandidaten bitten wir um die schriftliche Zustellung der Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf, Zeugniskopien und einer Handschriftenprobe an: Organisationsentwicklung, Postfach 211, 8632 Wollerau. Absolute Diskretion ist gewährleistet.

59490/41408



ZfV-UNTERNEHMUNGEN

HOTELS CAFETERIAS PERSONALRESTAURANTS



KURHAUS CADEMARIO

12 km von Lugano

Neu renoviertes Kurhotel, 165 Betten, mit Wellness und Fitnesszentrum in schöner Aussichtslage über den Luganersee sucht für Jahresstelle folgende Mitarbeiter:

1 GENERALGOVERNANTE (ab Jan. '94)
verantwortlich für den gesamten Hauswirtschaftsbetrieb

Anforderungen
Sprachen Deutsch und Italienisch in Wort und Schrift Hofa-
Lehre oder gleichwertige Ausbildung
Erfahrung in ähnlichen Posten (in 4/5-Stern-Betriebe)
gewohnt an selbstständiges Arbeiten
Idealalter 30- bis 40jährig

1 RECEPTIONSSEKRETÄRIN (ab Nov. '93)

Anforderungen
selbständige, kontaktfreudige Persönlichkeit
Wm. EDV-Kenntnisse (Fidelio)
Sprachen D, I (F, E)
mind. 3 Jahre Erfahrung als Hotelsekretärin
Idealalter 25- bis 35jährig

1 RESTAURATIONSKELLNER/ SERVIERTOCHTER
(ab Oktober '93)

Anforderungen
nettes Auftreten
gewohnt im A-la-carte-Service
Sprachen D, I (F, E)

1 SAALKELLNER (ab Jan. '94) D/I
1 ZIMMERMÄDCHEN (ab März '94)

1 LINGERIEMITARBEITERIN (ab Jan. '94)
1 DIPL. SPORLEHRERIN/LEHRER (ab Nov. '93)

Anforderungen
Bademeister mit Lebensrettungsdiplom 1
Instrukteur für Fitnessgeräte Sprachen D, I

1 DIPL. KOSMETIKERIN
(nach Vereinbarung/Teilzeitarbeit)

Anforderungen
mind. 2 Jahre Erfahrung
Sprachen D, I
Lymphdrainage

1 DIPL. MED. MASSEUR
(nach Vereinbarung Frühjahr '94, evtl. Teilzeitarbeit)

Anforderungen
Lymphdrainage und Fussreflexzonenmassage (wünschenswert)

1 DIPL. KRANKENSCHWESTER
(nach Vereinbarung Frühjahr '94 evtl. Teilzeitarbeit)

Zur Betreuung der Kurgäste und Mithilfe in der Arztpraxis
Sprachen D, I-Kenntnisse

Offerten bitte mit den üblichen Unterlagen und Foto an die
Direktion Kurhaus Cademario, CH-6936 Cademario

Telefon 091 59 24 45

Im ♥ von Zürich!

HOTEL ST. GOTHARD ZÜRICH

Möchten Sie neue Erfahrungen sammeln?
Suchen Sie eine Herausforderung?

Unser neuer Executive Chef,
Herr Felix Mehmann, sucht per sofort

Chef de partie

Sind Sie interessiert?
Herr Mehmann erwartet gerne Ihre Unterlagen oder Ihren Anruf.
Nur Schweizer oder B-Bewilligung

59140/41220

Hotel St. Gotthard
... warum sich mit weniger zufrieden geben?

Bahnhofstrasse 87
8023 Zürich
Tel. 01/211 55 00



MANZ PRIVACY HOTELS

Inserate per Telefax
031 372 23 95



hotel + touristik revue
Trotz Trübsinn: Herausforderung im Change

**Wilden Mann Luzern
 Hotel und Restaurants**

Für unser romantisches Individual-Hotel mit 43 Zimmern, zwei Restaurants, Terrasse und Bankettmöglichkeiten im Herzen der Altstadt, suchen wir auf den 1. Dezember oder nach Übereinkunft eine

Gouvernante

welche in Erstklasshotels einige Jahre Erfahrung gesammelt hat.

Lieben Sie Antiquitäten und möchten mit dazu beitragen, unserer anspruchsvollen Stammkundschaft mehr zu bieten als nur eine Unterkunft? Sprechen Sie zudem fließend Englisch, lieben die Detailpflege, sind ein Organisations- und Motivationsstalent und grundsätzlich ein fröhliches Wesen... dann passen Sie genau in unser junges, ehrgeiziges Team und sollten sich dieses einmalige Haus unbedingt ansehen.

Gerne geben wir Ihnen per Telefon diskret weitere Auskünfte und freuen uns auf Ihre Bewerbung, welche Sie bitte wie folgt adressieren wollen:

Direktion Wilden Mann, Bahnhofstrasse 30,
 6000 Luzern 7,
 Telefon 041 23 16 66, Fax 23 16 29

59465/23450



8852 Altendorf am oberen Zürichsee

Hoppla

werden die Damen und Herren der Gastrokritik sagen. Wenn der Hecht einen neuen Küchenchef sucht, werden wir wohl nicht mehr 14 G/M-Punkte geben können.

Schon mal was von einem

Team

in der Küche gehört?

Für ein ebensolches suchen wir per 15. 11. 1993 oder nach Übereinkunft einen

Sous-chef

Auf Grund seiner fundierten Fachkenntnisse, seinem sorgfältigen Umgang mit Frischprodukten, sicherer Kalkulation und kreativer Ideen, sollte dieser in der Lage sein, Mitte 1994 den Posten des Küchenchefs zu übernehmen.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit den für Sie notwendig erscheinenden Unterlagen.

Nichtschweizer Bewerber sollten im Besitze einer B- oder C- Bewilligung sein.

Hansjörg Jenny, Seehotel Hecht, 8852 Altendorf
 Telefon 055 63 53 66, Fax 055 63 63 84

59436/93662



CENTRAL HOTEL WOLTER Grindelwald

Sehr zentrale Lage – direkt beim Bahnhof und den Bergbahnverbindungen.
 Für die kommende Winter- und Sommersaison 1993/94 suchen wir noch folgende freundliche, lernwillige Mitarbeiter:

Küche **Entremetier
 Chef de garde**
 Service Restaurant **Serviceangestellte/r**
 für Restaurant, à-la-carte-kundig
 Service Saal/Bar **Bartochter
 Saaltochter**

Wir bieten ein angenehmes Arbeitsklima, gute Entlohnung und Unterkünfte in schönen Studios.
 Schriftliche Bewerbungen sind an folgende Adresse zu richten:

CENTRAL HOTEL WOLTER,
 Personalbüro, 3818 Grindelwald,
 Telefonische Auskünfte: 036 53 22 33

59321/14389

DG

DOMINO GASTRO

Ihr Personal-Profi
 sucht dringend!

**Chef de service m/w
 Sous-chef m/w**

Verlangen Sie Herrn L. Etesi

Telefon 064 31 48 31
 Bernstrasse West 64, 5034 Sühr.

P 59449/252930

**** Hotel Victoria + Ritter Kandersteg Berner Oberland

Traditionsreiches ****Hotel, in Dorfmitte gelegen, 140 Betten, A-la-carte-Restaurant, 2 Bars, Hallenbad.

Auf kommende Wintersaison, ab zirka Mitte Dezember bis Mitte April suchen wir noch folgende Mitarbeiter/innen:

**Commis de cuisine
 Chef de partie
 Pâtissier
 Servicefachmitarbeiterin
 Kinderbetreuerin**

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.
 Herr C. Platzer, Direktor
 Hotel Victoria + Ritter, CH-3718 Kandersteg

59325/17124

Für die Sommersaison 1994 suchen wir eine/n **Serviceangestellte/n** in Disco-Pub in der Zürcher Altstadt in ein junges, aufgestelltes Team.
 Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir **Kellner** und **Servicefachangestellte**.

Telefon 01 251 41 44, ab 15.00 Uhr, Frau Soller verlangen. 59358/65358



Crest'ota

Für die kommende Wintersaison suchen wir in unser Team noch folgende Mitarbeiter:

**Serviertochter
 Hilfskoch
 Zimmer-/Officemädchen**

Bewerbungen bitte an:
 Frau C. Holdener
 Restaurant Crest'ota
 7078 Lenzerheide
 Telefon 081 34 23 88

59181/19496



Für unseren neugeschaffenen Ort der Begegnung von Kultur und Gastronomie «Tonhalle/Stadtheater St. Gallen» suchen wir zur Vervollständigung unseres Restaurations-Teams per 1. November 1993 oder nach Vereinbarung eine/n

Betriebsassistenten/-in

Voraussetzung für diese anspruchsvolle Tätigkeit ist eine berufliche Ausbildung als Koch oder eine Service-Lehre, der Abschluss der Wirtschaftsschule, Personalführungserfahrung und Planungsfähigkeiten. Ebenfalls sollten Sie selbständig, ausdauernd, initiativ und belastbar sein sowie über ein gesundes Durchsetzungsvermögen verfügen.

Sind Sie bereit, Verantwortung zu übernehmen und Ihre Organisationsfähigkeit einzusetzen, dann erwarten wir gerne Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

Herr C. Kaiser erteilt Ihnen gerne weitere Auskunft.
 Telefon 071 26 07 77.

Santis Gastronomie AG
 Personalabteilung
 Industriestrasse 135
 9202 Gossau
 Telefon 071 80 31 11

P 59380/29681



Im Orelli sollen sich jung und alt, Gäste und Personal wie zu Hause fühlen.

Für unseren fröhlichen, bestfrequentierten Mittelklassenbetrieb suchen wir für die kommende Wintersaison (Dezember bis April) folgende Mitarbeiter:

**Chef de partie/
 Sous-chef
 Commis de cuisine**

Kein Spätdienst, sonnige Personalzimmer, gutes Arbeitsklima in aufgestelltem Team, viele Sportmöglichkeiten.

H. Meier, Dir., freut sich, mit Ihnen in Verbindung zu treten.

Hotel-Restaurant Orelli
 7050 Arosa
 Telefon 081 31 12 08
 Fax 081 31 46 90

59557/1503

Wir suchen auf Dezember 1993 oder nach Vereinbarung einen kreativen und tatkräftigen

Koch (m/w)

Zweisationsenbetrieb/Jahresstelle. Haben Sie Freude an Ihrem Beruf und arbeiten gerne selbstständig? Dann sind Sie die Person, die wir suchen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.



Monika Tschalär,
 Hotel Arlos
 7460 Savognin
 Telefon 081 74 17 74

59273/30473



HOTEL CITY ZÜRICH
 RESTAURANT - BAR - BISTRO

Für unser Hotel im Zentrum von Zürich suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Nachtportier

Arbeitszeit: 22.00 Uhr bis 7.00 Uhr
 Sprachenkundig D/E/F

Nur CH/B/C-Bewilligung.

Auf Wunsch Personalzimmer.

Direktion Hotel City
 Löwenstrasse 34,
 8001 Zürich

Telefon 01 211 21 25

58911/40100

Mit ADIA HOTEL in die Zukunft.

KARRIEREPLANUNG

Suchen Sie 1994 eine anspruchsvolle Herausforderung und planen Sie, im nächsten Jahr einen Karrieresprung zu machen? Das ist das Entscheidende an einem Gespräch mit uns: Es ist für Sie absolut unverbindlich und diskret.
 Zürich, Herr Oehrli

KÜCHENCHEF

Die Gäste mit Ihrer kreativen Küche zu verwöhnen ist Ihr oberstes Ziel. Flair für Motivation und unternehmerisches Denken sind Ihre absoluten Stärken. Verschiedene Unternehmen in der ganzen Schweiz offerieren Ihnen eine neue Herausforderung.
 Zürich, Herr Oehrli

SOUS CHEF

Jetzt wollen Sie sich die letzten Spuren abverdienen, bevor Sie den Schritt zum erfolgreichen Küchenchef wagen. Restaurations- und Hotelbetriebe in der ganzen Schweiz.

Zürich: Herr Keller
 Bern: Herr Fahrni
 St. Gallen: Herr Kläger

CHEF DE PARTIE / ALLEINKOCH / COMMIS DE CUISINE

Wer die Wahl hat, hat die Qual: Ob im Businesshotel in einer Schweizer Grossstadt oder in weltbekannten Kurorten von Zermatt über Gstaad nach St. Moritz. Für Berufsleute haben wir immer die richtigen Stellen.

Zürich: Frau Knauer
 Bern: Herr Fahrni
 St. Gallen: Herr Kläger

BANKETTLIEFER (IN)

Wir suchen die gewandte Persönlichkeit für ein erstklassiges Haus auf dem Platz Zürich. Sie organisieren Bankette und Seminare in gehobenem Stil von A-Z. Sie sind verantwortlich für die Kundenberatung und -betreuung, den Verkauf von Banketten, die interne Koordination und die Durchführung der Anlässe wie deren reibungsloser Ablauf.
 Zürich, Frau Julien

RESTAURANTLEITER

Für ein bekanntes Vierstern-Hotel mit grossen Bankettmöglichkeiten in der Nähe von Luzern suchen wir den frontorientierten, führungsstarken Mann, der gerne Verantwortung übernimmt. Dieser stark F & B-lastige Betrieb bietet Ihnen die Möglichkeit, als zweiter Mann im Betrieb eine selbständige und interessante Herausforderung anzunehmen. Sind Sie zwischen 27 und 35 Jahre jung und besitzen solide F & B Kenntnisse und einen Hotelfachschulabschluss? Rufen Sie mich an, um Details zu erfahren.
 Zürich, Frau Julien

BETRIEBSASSISTENT (IN)

An der Front und im administrativen Bereich aktiv und initiativ sein. Sei's in einem Saisonhotel oder in einem Restaurationsbetrieb in der Stadt oder auf dem Land. Der Weg zur Selbstständigkeit kann überall beginnen.
 Zürich, Frau Julien

ANFANGS-CHEF DE SERVICE

Für Einsteiger mit Aufsteiger-Aspiranten, zum Beispiel nach der Hotelfachschule, zum Aufbau einer soliden F & B-Karriere. In der ganzen Schweiz.
 Zürich, Frau Julien

RECEPTION / ADMINISTRATION / SEKRETARIAT

Ein «Hello» oder ein «Bonjour» gehört dazu, um Hotelbesucher aus aller Welt am Empfang zu begrüssen. Für fröhliche und kontaktfreudige Leute haben wir interessante Positionen mit Aufstiegsmöglichkeiten. In verschiedenen Hotelbetrieben in der ganzen Schweiz.
 Zürich, Frau Julien

SALES EXECUTIVE

Ihr Einstieg ins Sales Departement! Mit grossem Ideenreichtum, unternehmerischem Denken und Verkaufsfähigkeit gelangen Sie zum Erfolg.
 Zürich, Frau Julien

WINTERSAISON

Überlegen Sie sich, wann und wo Sie die kommende Saison verbringen möchten? Berufsleute aus Küche, Service und Administration bieten wir interessante Stellen in weltbekannten Wintersportorten der ganzen Schweiz.
 Zürich, Frau Caduff

ADIA HOTEL 01/242 22 11

Personalberatung für Hotellerie und Gastronomie
**Temporärstellen · Dauerstellen
 Kaderstellen**

8026 Zürich	Badener-Longstr. 11	01/242 22 11
9004 St. Gallen	Markplatz 18	071/ 23 65 23
3000 Bern 7	Marktgasse 28	031/312 11 33
6003 Luzern	Pilatusstrasse 3a	041/ 23 08 28

Saas-Fee

Wir suchen auf zirka Mitte Dezember 1993 für lange Wintersaison in Saison- oder Jahresstelle in kleine Brigade

Küchenchef

(auch Chef de partie oder Sous-chef, welcher sich verbessern möchte)

Jungkoch/Commis de cuisine Serviceangestellte (Saal)

Sie sind aufgestellt und einsatzfreudig? Wir sind ein familiär geführtes ***-Hotel gehobener Mittelklasse mit angenehmem Betriebsklima. Mit lebhaftem Interesse erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren Anruf.

E. und J. Bumann-Fux
Hotel-Restaurant Mischabel, 3906 Saas Fee
Telefon 028 57 21 18
Fax 028 57 24 61

BEST WESTERN

SWISS HOTELS

Wir suchen für unseren schönen Gastronomiebetrieb direkt am Bodensee

eine Geschäftsführerin mit Patent

Wir erwarten, dass Sie unseren Gästen perfekten Service bieten und Freude am direkten Kontakt mit den Kunden haben. Sie übernehmen die Führung des Serviceteams selbstständig. Spätere Pacht möglich.

Chiffre 0-44-27202, Publicitas, Postfach, 8021 Zürich

P 59443/44300

Gesucht per sofort oder baldmöglichst junge oder junggebliebene

Schweizer Servicemitarbeiterin

in kleines, einfaches Spezialitäten-Restaurant im Zürcher Seefeld. Sa. bis 17.00 Uhr, So. und Mo. frei. Telefon 01 910 52 70

59299/370940

Für unser junges Restaurant Walfisch (70 Sitzplätze, Bar, Take-out) mitten in Winterthur suchen wir noch

eine/n Jungkoch/Köchin (Schweizer/in oder mit Bewilligung)

einen Hilfskoch (mit Bewilligung)

eine/n Servicemitarbeiter/in

Was wir uns gegenseitig so alles zu bieten haben, besprechen wir gerne mit Ihnen möglichst bald persönlich. Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung an:

Haldengut Gastronomie
Haldenstrasse 69
8401 Winterthur
Telefon 052 264 42 02/04

59479/355178



Das Winterthurer Wahllokal.
Mitten auf der Marktgasse.



In unserem *****-Hotel, das mit seinen drei Restaurants, seinem Convention Center und seinem Traiteurservice zu den führenden Häusern in Basel zählt, haben wir auf Mitte November oder nach Vereinbarung einen interessanten Posten neu zu besetzen:

Wir suchen einen

Food & Beverage-Assistentenmanager

Ihr Aufgabenbereich umfasst die Planung des Einkaufs, die Lagerkontrollen und Inventuren sowie die Organisation und Durchführung von Traiteursanlässen. Massgeblich tragen Sie auch die Verantwortung der Ökoentsorgung und für den Duty-Dienst.

Sie sind Absolvent einer Hotelfachschule – vorzugsweise schon mit Berufserfahrung – sind eine Persönlichkeit mit Führungsqualitäten und haben ein Flair, Gastgeber zu sein. Sie suchen eine verantwortungsvolle Kaderposition mit guten Aufstiegsmöglichkeiten.

haben wir Ihr Interesse geweckt, so richten Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an Herrn M. von Bertrab, Personalchef.

59275/3255



HOTEL EIGERBLICK

CH-3818 Grindelwald – Schweiz

Wir suchen per 15. Oktober 1993 oder nach Übereinkunft

Reservationist/in (Réceptionspraktikant/in)

in Jahresstellung.

Sie bringen mit:

- selbständiges Arbeiten
- Telefon- und Gästekontakt
- Organisationstalent
- Teamgeist.

Wir bieten:

- Sa./So. frei – Bürostunden
- zeitgemässe Entlohnung
- gutes Arbeitsklima
- Aufstiegsmöglichkeiten.

Würde Ihnen diese Stellung zusagen? Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Hotel Eigerblick, Tufbach, 3818 Grindelwald
Telefon 036 54 54 14

59189/14443

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung versierten

Commis de cuisine

für unseren gepflegten Betrieb. Wir bieten zeitgemässe Entlohnung, Kost und Logis im Haus, 5-Tage-Woche.

Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an:
D. B. Heeb
Hotel Landhaus
9100 Herisau
071 51 20 82



P 59334/15501



HOTEL RESTORANTE FORNI *****
CH-6780 AIROLO/TICINO

Auf Anfang Dezember 1993 suchen wir einen/eine

Koch/Köchin

Unser Hotel, Restaurant und Küche sind vor kurzer Zeit neu umgebaut worden.

Wir bieten ein angenehmes Arbeitsklima und gute Entlohnung.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche oder telefonische Bewerbung. Gerne sind wir bereit, Ihnen weitere Auskünfte zu geben:

Hotel Forni
Herr Marzio Forni
6780 Airolo
Telefon 094 88 12 97

59434/64203

PARKHOTEL ZUG

Das Businesszentrum im Herzen der Stadt Zug bietet dem anspruchsvollen Geschäftsmann einen zeitgerechten Service.

sucht eine sympathische

Barmaid

(CH oder B/C-Bewilligung)

für eine lebhaft Bar mitten in der Business-Weit von Zug.

Wir bieten einer ausgebildeten und motivierten Mitarbeiterin in einem jungen Team die Möglichkeit, sich zu entfalten.

Sind Sie interessiert? – Dann rufen Sie uns doch an, oder senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung an:

Parkhotel Zug
Personaldienst
Industriestrasse 14, 6300 Zug
Telefon 042 22 66 11

0 59049/223364

PARKHOTEL ZUG
6300 Zug

Tel. 042 22 66 11
Fax 042 21 39 29



Nur sechs Autominuten von ZH-Stadt entfernt! Suchen Sie eine neue Herausforderung? Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir ab Mitte November oder nach Vereinbarung

1. Chef de service Restaurationsleiter/in

Wir erwarten:

- Erfahrung in ähnlicher Position
- Führungsstärke und Motivation

– gute/r Verkäufer/in, gute Fachkenntnisse in Küche und Keller (Weine).

Wir bieten:

- eine verantwortungsvolle Kaderposition – grosse Selbständigkeit
- der Verantwortung und Erfahrung entsprechende Entlohnung

– ein aufgestelltes, motiviertes Gastgeberteam. Was wir weiter von Ihnen erwarten und zusätzlich zu bieten haben, erklärt Ihnen Herr F. Schneider gerne am Telefon 01 720 97 01, oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Es können nur CH und Bewerber/innen mit B- oder C-Arbeitsbewilligungen berücksichtigt werden. Erstklasshotel • Rôtisserie • Hotelbar offen bis 02.00 Uhr • Bankett- und Seminarräume 10–70 Pers. • Privater Bootsteg mit eigener Motorjacht

59342/34525

Für unseren kleineren Hotelbetrieb mit Spezialitätenrestaurant im Berner Oberland suchen wir eine/n engagierte/n und fachkundigen

Koch oder Köchin

der/die selbständiges Arbeiten gewohnt ist und unseren Küchenchef auch kompetent vertreten kann.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung unter Chiffre 59508, hotel + touristik revue, 3001 Bern.

59508/211052



Für unseren lebhaften Restaurationsbetrieb suchen wir zur Vervollständigung unseres Teams qualifizierte Mitarbeiter. Folgende Positionen sind neu zu besetzen:

Eintritt 1. Dezember 1993 oder nach Vereinbarung

Chef de partie Commis de cuisine

Es erwartet Sie ein marktfreies und abwechslungsreiches Küchenangebot.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie Ihre Unterlagen an Herrn und Frau Moretti oder rufen Sie einfach an.

Bellevueweg 3,
8632 Vollerau am Zürichsee
Telefon 01 784 02 33
Montag Ruhetag

59478/109088



Barmaid/Barman

Eintritt 1. November 1993 oder nach Übereinkunft.
Rufen Sie uns an.

R. + G. Berry
Hotel Duc de Rohan
7000 Chur
Telefon 081 22 10 22

P 59350/7803

Fiesch am Eggishorn – Sommer- und Winterkurort

Für die kommende Wintersaison 1993/94 haben wir noch die Stelle eines

Jungkochs und Hilfskochs

neu zu besetzen. Sind Sie belastbar, und bewahren Sie auch in hektischen Situationen einen kühlen Kopf, so sind Sie der richtige Mann für uns.

Fühlen Sie sich angesprochen, so senden Sie Ihre Unterlagen an:
Hotel-Restaurant Ritz
3984 Fiesch VS

59410/54488

Wir sind eine expandierende Gastgewerbeorganisation auf dem Platz Zürich, die zurzeit 450 Mitarbeiter in 39 Betrieben beschäftigt.

Für die von uns im Auftrag geführte Mensa der Universität Zürich Zentrum suchen wir per Anfang 1994 eine/n initiative/n, aufgeschlossene/n

Küchenchef/in

Diese anspruchsvolle Aufgabe verlangt:

- eine gründliche Fachausbildung und mehrjährige Berufserfahrung
- Qualitätsbewusstsein, Flair für ein neuzeitliches, abwechslungsreiches Küchenangebot
- Erfahrung in der Personalführung, Organisation und Kalkulation
- Teamfähigkeit und die Bereitschaft, selbst Hand anzulegen.

Unserem neuen Kadern Mitarbeiter bieten wir:

- eine interessante und verantwortungsvolle Tätigkeit
- geregelte Arbeitszeit
- attraktive Anstellungsbedingungen
- Weiterbildungsmöglichkeiten.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung. Für weitere Auskünfte steht Ihnen Frau S. Schnyder gerne zur Verfügung, Telefon 01 383 14 85.

59285/41408



ZFV-UNTERNEHMUNGEN
HOTELS CAFETERIAS PERSONALRESTAURANTS
Mühlebachstrasse 86 Postfach 8032 Zürich

DG DOMINO GASTRO

Ihr Personal-Profi

Im Kundenauftrag suche ich für die kommende Wintersaison 1993/94 oder in Jahresstellung

Entremetier + Gardemanger Serviceangestellte, w

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

P 59444/285358



**KULM HOTEL
ST. MORITZ**

Für unser bestbekanntes, traditionsreiches Luxushaus suchen wir eine

**Direktionssekretärin/
Korrespondentin**

Zum Aufgabenbereich gehören: Korrespondenz (Textverarbeitung Word 5), allgemeine Büroarbeiten, Überwachung der Werbung und Betreuung der PR-Aktivitäten.
Wir erwarten sehr gute Sprachkenntnisse (D, F, E, evtl. I), mehrjährige Berufserfahrung, selbständiges Arbeiten, Flexibilität.
Hotelkenntnisse von Vorteil, jedoch nicht Bedingung. Wir bieten interessante und vielseitige Aufgabe in Dauerstelle. Eintritt auf Saisonbeginn.
Auf Wunsch steht ein Studio zur Verfügung.
Offerten mit den entsprechenden Unterlagen sind zu richten an:

Kulm Hotel St. Moritz
Heinz Hunkeler, Direktor
7500 St. Moritz
Tel. 082 2 11 51

59438/33812

Member of  The Leading Hotels of Switzerland

Gesucht für die Wintersaison

**Serviceangestellte
Jungkoch
Küchenbursche**

Offerten bitte an:
Fam. Mathier
Hotel Rawil-Sternen
3770 Zwesimmen

59409/41858

HOTEL SOLDANELLA
Via Somplaz 17
7500 St. Moritz

Wir sind ein ***Hotel mit 85 Betten. Für die kommende Wintersaison haben wir folgende Stellen zu vergeben:

- **Koch/Köchin**
- **Réceptionist/Réceptionistin**

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto

ST. MORITZ

59417/20818

Wir suchen ein jüngeres, dynamisches

PÄCHTER-EHEPAAR
für besteingeführtes, stimmungsvolles

GOURMET-RESTAURANT
im Oberengadin (mit Wirtwohnung und Personalzimmer). Interessanter Mietzins.
Chesa Pirani AG, c/o Loudenbachers Erben
7522 La Punt-Chamues-ch, Telefon 082 7 22 64

N.59470/127330

Hotel Albul, Bergün
Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir für die Wintersaison 1993/94 in unser neu renoviertes Kleinhotel

einen **Jungkoch** oder einen **Hilfskoch** mit Anlehre

sowie

**Junge/n
Service Mitarbeiter/in**
(Ausländer nur mit Bewilligung Boder C)
Senden Sie uns bitte Ihre Bewerbungsunterlagen oder rufen Sie einfach an:
Hotel Albul
Frau A. Hepp oder Herrn M. Maino
7482 Bergün
Telefon 081 73 11 26

59450/214710



**Berghotel
Bahnenmoospass**

Eine Wintersaison im Skigebiet Adelboden-Lenk

Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir ab ca. 11. Dezember 1993:

Koch/Köchin für eine interessante à la carte Küche und einen einfachen, gepflegten Hotelbetrieb.

Buffetföchter und Kassierer/in in Restaurant und Selbstbedienung.

Sie wohnen und essen bei uns und fahren gratis Ski, direkt vor der Haustüre.
Rufen Sie uns doch einfach an!

Bernhard und Marianne Spori-Beutler,
3715 Adelboden, Tel. 033/73 21 41

Bitte keine Anrufe anderer Zeitungen!

59499/253421

Höflicher Umgang, kontaktfreudig, selbständig und dynamisch. So stellen wir uns unsere/n neue/n

Aussendienst-Mitarbeiter/in für die Gewinnung neuer und die Beratung bestehender Kunden in der Deutschschweiz vor.
Auch Neulinge im Gebiet des Aussendienstes erwünscht. Grundkenntnisse in Französisch erforderlich!

Unsere Firma beliefert in der ganzen Schweiz Hotels mit Gästeartikeln. Herr Diriwächter beantwortet Ihnen gerne erste Fragen
(Tel. 021 791 67 03). Ihre schriftliche Bewerbung mit allen üblichen Unterlagen wollen Sie bitte an folgende Adresse richten:

AGSI SA
Charretaz 6
1094 Paudex

59501/254902

Flims
HOTEL ADVLA
Zeit für das Echte.

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

Für unser *****-Hotel in *****-Umgebung suchen wir für die kommende Wintersaison zur Ergänzung unseres Teams noch einen fachlich gut ausgebildeten und dynamischen

Maître d'hôtel

Die Aufgabe umfasst die selbständige und kompetente Führung und Motivation einer grösseren Servicebrigade (20 Mitarbeiter) für Speisesaal, Terrasse, Bankette sowie den anspruchsvollen A-la-carte-Service der Restaurants BARGA und LA CLAV und die Betreuung unserer Seminargäste. Erfahrung in einem ähnlich gelagerten Betrieb wäre von Vorteil.
Wir bieten Ihnen ein interessantes Tätigkeitsfeld, bei dem Verantwortung und Kompetenzen mit dem Gehalt übereinstimmen.
Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugnissen und Foto an unsere Personalabteilung.
Wenn Sie noch mehr über unser Hotel und die ausgeschriebene Position erfahren möchten, geben Ihnen Herr Martin Hefli, Personalchef, oder Herr Peter Hotz, Direktor, gerne nähere Auskunft (Telefon 081 39 01 61).

59471/114227



**Hotel-Restaurant
HIRSCHEN
Wildhaus**
9658 Wildhaus
Tel. 074/522 52

Per sofort oder auf kommende Wintersaison suchen wir in gutgeführtes ***Hotel

Servicefachangestellte
à-la-carte-kundig, in sehr schönes, gutbesuchtes Restaurant sowie jüngere, aufgestellte

**Barmaid
Disco Pferdestall +
James' Club**

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.

Herr oder Frau Walt
Hotel Hirschen
9658 Wildhaus
Telefon 074 5 22 52

59407/28227

Riederalp (Wallis)
Wir suchen für die kommende Wintersaison (Dezember 1993 bis Ende April 1994), noch folgende Mitarbeiter

**Serviertochter, Jungkoch
Buffet- und Office-Tochter**

Direkt neben dem Skilift. Gute Gelegenheit zum Skifahren.
Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren Anruf.
Hotel Bergdohle, Familie Albrecht,
CH-3987 Riederalp. Tel. 028 27 13 37.

P.59369/28720

Flumserberge
Gesucht für Wintersaison 1993/94.

**1 Jungkoch
1 Küchenbursche
1 Serviertochter**

Gerne erwarten wir Ihren Anruf: Telefon 081 733 11 81, Herrn oder Frau Bartholet verlangen.
(Keine Ausländerbewilligung).

59466/371050

CHAM/ZUG

Für unser Hotel-Restaurations-Betrieb suchen wir SIE als junge(n), qualifizierte(n)

GASTGEBER(IN)

mit Fähigkeitsausweis und Fremdsprachen (E, F).

Wenn Sie den Wunsch haben, einem jungen Team vorzustehen, dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung:

Hotel Lorze AG
Dorfplatz 1
6330 Cham
Telefon 042 36 40 50.

59460/330353

ALBERGO - RISTORANTE - PIZZERIA

Santana

6535 ROVEREDO/GR. Tel. 092-82 32 58

cherche pour tout de suite ou pour date à convenir

pizzaiolo

0.59345/345890

**HOTEL/RESTAURANT
Wildbach**

3855 BRIENZ am See

Für unser gemütliches und rustikales Restaurant, direkt am Brienzsee gelegen, suchen wir per 12. Dezember 1993 zur Ergänzung unseres Teams eine freundliche

Servicefachangestellte für neun Monate oder in Jahresstellung.
Sind Sie interessiert, so rufen Sie uns an.
Wir geben Ihnen gerne nähere Auskunft.
Rud. Graf
Restaurant Wildbach, 3855 Brienz
Telefon 036 51 24 44

59415/112607

STEIGENBERGER HOTELS AG ZÜRICH
Internationale Hotelkette mit zentraler Verwaltung in Zürich

Erstellen Sie Ihre persönliche Erfolgsrechnung!

Soll:

- Sie haben eine kaufmännische Lehre absolviert
- Sie verfügen über Erfahrung im Hotel (Réception oder Verwaltung)
- vielleicht haben Sie gar schon «gebuchhalten»
- gewissenhaftes und exaktes Arbeiten sind Ihre Stärken.

Haben:

- Nach gründlicher Einführung betreuen Sie die Buchhaltungen von zwei Schweizer Hotels
- ein moderner Arbeitsplatz an zentraler Lage steht bereit
- Sie arbeiten weitgehend selbständig in einer angenehmen Atmosphäre
- Hotelvergünstigungen in unserer Gesellschaft.

Eintritt per 1. November oder nach Vereinbarung.

Saldo: Ihr Gewinn?

Dann sind Sie vielleicht unser/e neue/r

Finanzbuchhalter/in

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren Anruf:

STEIGENBERGER HOTELS AG, Christian Bächtold
Sihfeldstrasse 58, 8003 Zürich, Telefon 01 462 07 41

59412/255580



**HOTEL BELVÉDÈRE
BAD SCUOL**

Wir, **Jeannette Wengler** (Chefin de réception) und **Janine Altorfer** (Réceptionistin) wünschen uns ab kommender Wintersaison eine junge, aufgestellte und vife Kollegin als

Réceptionistin
(Schweizerin oder B-Bewilligung),

die unsere Freude am Umgang mit unseren Gästen teilt und der Flexibilität, Teamgeist und Engagement keine Fremdwörter sind.

Berufserfahrung und gute Sprachkenntnisse setzen wir voraus.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an unsere Chefs Angelika und Erich Kurzen. Wir freuen uns auf eine erfolg- und schneereiche Wintersaison mit Ihnen und dem Belvédère-Team.

Angelika und Erich Kurzen, Hotel Belvédère
7550 Scuol, Telefon 084 9 10 41, Fax 084 9 90 72

59452/20600



**HOTEL
BAUR AU LAC
ZÜRICH**

sucht für seinen exklusiven **Club Baur au Lac**, mit Eintritt nach Vereinbarung, einen tüchtigen

Commis de cuisine

Wir bieten:

- eine interessante Arbeitsstelle
- **Samstag und Sonntag frei**
- ein Zimmer kann auf Wunsch zur Verfügung gestellt werden.

Sind Sie interessiert? Dann zögern Sie nicht, unserem Personalbüro zu telefonieren, **Telefon 01 221 16 50**, oder senden Sie Ihre Unterlagen an:

Yves Dreyfus, Personalchef
HOTEL BAUR AU LAC
Talstrasse 1, Postfach, 8022 Zürich

59441/29918

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-Fldaz

P.53362/88829

Flims
HOTEL ADVLA
Zeit für das Echte.

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

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

Hotel ADULA:

- Saal/Hotelhalle
- Saalkellner/in**
- Restaurants à la carte
- Oberkellner/in**
- Chefs de rang**
- Hauptküche/Gourmetrestaurant BARGA und LA CLAV
- Chef de partie (Restaurateur)**
- Commis pâtissier**

Hotel-Restaurant CABANA:

- Service
- Servicefachangestellte/Servicefachangestellter**

Hotel-Restaurant ALPINA:

- Service
- Servicefachangestellte/Servicefachangestellter**

Bergrestaurant NARAUS (1800 m. ü. M.):

Kassierin

In Naraus bieten wir:

- Tagesbetrieb
- Unterkunft im Dorf
- Saisonabonnement für die Weisse Arena.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugnissen und Foto an unsere Personalabteilung.

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

59464/11193

Für die schönen Dinge des Lebens

Hotel Alpenblick

In Jahresstelle oder für die kommende Wintersaison freuen wir uns auf alle freundlichen Mitarbeiter, die über fachliches Wissen verfügen und eine überdurchschnittliche Leistung in folgenden Berufen erbringen:

- Im Serviceteam bei unseren Hausgästen
Serviceangestellte/er
- Im Serviceteam im gepflegten à la carte Restaurant
Servicefachangestellte/er
- Im Küchenteam mit neuzeitlicher Orientierung
Sous-Chef
Chef de Partie
Commis de Cuisine
- Im Receptionsteam mit grosser Selbständigkeit
Receptionistin/Sekretärin

Nach Erhalt Ihrer Bewerbungsunterlagen lädt Sie Herr und Frau Stöckli gerne zu einem Probeauftritt ein.

Auserlesene Küche


Richard + Yvonne Stöckli
CH-3812 Wilderswil/Interlaken
Telefon 036 22 07 07/08
Telefax 036 22 80 07

58708/38008

Wir suchen auf November/Dezember 1993 folgende Mitarbeiter in Jahresstelle:

Kellner
Sefa
Commis de cuisine

Unser Personalchef, Herr W. Jaggi, freut sich auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.
Telefon 031 320 46 21 (Direktwahl).

59471/4081

HOTEL BELLEVUE PALACE BERN *****
Kochergasse 3-5, CH-3001 Bern, Tel. 031 320 45 45, Fax 031 311 47 43


The Swiss Leading Hotels
The Leading Hotels of the World



Auf Mitte November eröffnen wir einen kleinen, gemütlichen Landgasthof in Kappelen bei Aarberg. Was uns noch fehlt, ist ein selbständiger, initiativer

ALLEINKOCH

dem wir die Chance bieten, mit uns zusammen Ideen zu verwirklichen. Wir freuen uns auf Ihre Zuschrift oder Ihren Anruf.

H. und M. van Grondelle
Bielstrasse 2a
3273 Kappelen
Telefon 032 82 12 42

49674/34710


Hotel Eden Solbad

Rheinfelden bei Basel

In unser Haus mit 65 Betten suchen wir auf Anfang Januar 1994 oder nach Vereinbarung

Chef/in de service
Oberkellner/in

Wir erwarten:

- fundierte Berufserfahrung
- Freude am Kontakt mit Gästen
- selbständige Arbeitsweise
- Teamfähigkeit
- Qualitätsbewusstsein auch in kleinen Belangen.

Wir bieten:

- geregelte Arbeitszeit
- Weihnachten/Neujahr Betriebsferien
- mehrjährige Zusammenarbeit
- Mitarbeit als Assistent/in Réception und Administration
- Möglichkeit als Teilzeitstelle.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, senden Sie bitte Ihre schriftliche Bewerbung an:
Frau E. Wiki-Ruprecht, Hotel Eden Solbad, 4310 Rheinfelden, Telefon 061 831 54 04

59469/2825

alpenrose
die rose im churfirstenparadies *****
hotel familien stump - 9658 wildhaus
telefon 074 / 5 21 21 - telefax 074 / 5 10 52

Wo Gast zu sein zum bleibenden Erlebnis werden soll, sind Fachkräfte gefragt! Welche/r

Jungkoch/-köchin oder Chef de partie
Servicefachangestellte

ist bereit, sich an unserer Seite dieser Herausforderung zu stellen? Ein 100-Betten-Hotel mitten im Skigebiet, eine Mannschaft mit jungen, spontanen Kollegen erwarten Sie! Fühlen Sie sich angesprochen, dann sind wir mögliche Partner!

Rufen Sie uns an, oder senden Sie uns Ihre Unterlagen und regeln mit uns den Eintrittstermin.
Telefon 074 5 21 21
(Herr B. Stump verlangen)

59359/93202


HOTEL RESTAURANT ROSSLI AMDEN

Gesucht für Wintersaison ab 20. Dezember oder nach Vereinbarung.

Serviertochter
Barmaid

(evtl. Anfängerin) Bewilligung für Bewerberinnen aus Deutschland oder Österreich kann eingeholt werden.

Wir bieten gute Entlohnung und angenehmes Arbeitsklima.
Linus Eberle
8873 Amden
Telefon 058 46 11 94

59414/680


Hotel Viktoria
CH-6086 Hasliberg
Rhein
Tel. 036 71 11 21
Fax 036 71 54 57

Ferien- und Schulungszentrum der Evangelisch-methodistischen Kirche

Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir in der Küche

Köchin oder Koch
im Service

Servicefachangestellte/n

Unser Angebot:
Abwechslungsreiche Jahresstelle mit guten Voraussetzungen für eine berufliche und persönliche Entfaltung, gute Arbeits- und Lohnbedingungen, kein Spätdienst in der Küche, diverse Aktivitäten.

Unsere Erwartungen:
Lehre/Ausbildung im Restaurant- oder Hotelfach, Freude an Ihrem Beruf und im Umgang mit Menschen.

Interessiert es Sie, Näheres über diese Stelle zu erfahren? Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung. Gerne stehen wir für weitere Auskünfte zur Verfügung (Herrn P. Siegfried verlangen).

59338/68276


POSTILLON
MOTEL RESTAURANT

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

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir einen tüchtigen, kreativen

Sous-chef

Rufen Sie uns an oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Herrn Dir. R. A. Fries
Mototel Postillon
6374 Buochs.

59456/138240

Mototel Postillon CH-6374 Buochs Luzern/Schweiz
an der Aulobahn N2 Tel. 72 616 Telephone: 041 64 54 54

Buochs - N2 - Luzern

ALPENTHERME

FÜHLEN, DASS MAN ZUEINANDER PASST. DASS EINEM DA, WO MAN IST, WOHL IST.

Zwischen Gemmi und Torrent, hoch über der Rhone und mitten drin im grössten, alpinen Badezentrum der Schweiz - in der ALPENTHERME mit ihren Innen- und Aussenthermalbädern, dem Römisch-Irischen Bad, dem Therapiezentrum, mit Shopping-Gallery und Restaurants.

Die Eröffnung ist im November, aber Sie und Ihre Erfahrung fehlen uns schon jetzt bei Aufbau und Organisation.

- **COMMIS DE CUISINE (m)**
- **SERVICE-MITARBEITER (f/m) FÜR UNSER BISTRO EAU LA LA**
- **BADEMEISTER (f/m)**

FÜR UNSER CLUB-DANCING 123° FAHRENHEIT

- **1. BARMAN (mit Hauptverantwortung)**
- **BARMAID (Stellvertreterin)**
- **SERVICE-MITARBEITER**

(alle Stellen per 1. November 1993 oder nach Vereinbarung)


ALPENTHERME LEUKERBAD

Passen wir zueinander? - Wir stellen uns gerne persönlich vor. Auf Ihren Anruf oder Ihre Unterlagen freut sich Herr Fromm.

ST. LAURENT ALPENTHERME AG - CH-3954 LEUKERBAD
TELEFON 027 62 11 62 - FAX 027 62 11 77


BRASSERIE LIPP RESTAURANT

La Grande Brasserie Parisienne im Herzen Zürichs engagiert für die Produktionsküche im Tagdienst einen qualifizierten

Chef de partie

Praktizieren und erweitern Sie Ihre Kenntnisse in der schmackhaften soliden französischen Küche und bauen Sie Ihre ersten Führungserfahrungen mit uns aus!

Im dynamischen Gastronomiekonzept bei zeitgemässer Entlohnung - auf Wunsch Personalaufnahme oder 5 Minuten zu Bahnhof und S-Bahn - erwarten wir Ihren ersten Kontakt: Frau U. Enkowski oder Herr P. Schmalbel, Küchenchef, unter Telefon 0121 11 55/211 15 65.

Schriftliche Bewerbungen senden Sie an die URANIA RESTAURANT AG, Uraniastrasse 9, 8001 Zürich.

59551/41291


hotel + touristik revue
Ihre Rückmeldung, Reaktion als Chance

Anzeigenschluss für Stelleninserate
Freitag 17 Uhr

GARTENHOTEL STERNEN
78 Betten • Piemonteser Stiva Biola • Tagesrestaurant Grischuna • Arvenstube • Gartensaal • Segelplatz • Canova-Saal • idyllische Gartenterrasse • Starlight-Bar/Dance • grosser Parkplatz

Per sofort oder nach Übereinkunft suchen wir einen jungen, fröhlichen
2. Oberkellner (m/w)
Chef de rang (m/w)

Für diese Jahresstellen bieten wir fortschrittliche Anstellungsbedingungen und ein Studio im Dorfzentrum. Wir bitten Sie, die üblichen Bewerbungsunterlagen an die Direktion zu richten.

P 59352/9709

Ihr guter Stern im Grünen
Richard Roethli, dipl. Hotelier SHV/VDH
7013 Domaizens • Tel. 081 36 27 27 • Fax 081 36 41 32

Hafen-Restaurant Hotel garni
MOVE
CH-3705 Falunsee am Thunersee
Fam. H. Oberli-Steiner
Fam. R. Brechbühler-Rubi
Tel. (033) 54 68 66

Nach Übereinkunft suchen wir in Jahresstelle in kleine Brigade, modern eingerichtete Küche, bekanntes Speiselokal mit A-la-carte- und Bankettsystem, Panorama-Terrasse und Banketträume
Koch/Köchin

Bewegen Sie sich gerne in einem kleinen Team und pflegen Sie mit Freude und Können die Kunst des Kochens, dann sind Sie bei uns richtig. Fortschrittliche Anstellungsbedingungen und leistungsgerechte Entlohnung sind selbstverständlich. Sind Sie interessiert! Bitte rufen Sie gleich an und verlangen Sie Hans Oberli oder René Brechbühler.

58232/60640

HOTEL GAMPERDON
FLUMSER BERG
MINOTELS
SUISSE COCULI

Zur Vervollständigung unseres Personalbestandes suchen wir noch folgende Mitarbeiter:
2 fröhliche Servicefachangestellte für das A-la-carte-Restaurant
2 Servicefachangestellte für den Speisesaal
1 Réceptionspraktikantin
2 Küchen- und Officehilfen

Für den Hausdienst:
2 Frauen für Mithilfe der Zimmer und Lingerie

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen an:
Fam. W. Schilbi, 8898 Flumserberg, Tel. 081 733 16 21
59329/11578

RESTAURANT CHALET-HOTEL
ALTE POST
Grindelwald
Wir suchen
auf kommende Wintersaison (Mitte Dezember) für unser heimeliges Spezialitätenrestaurant mit anspruchsvoller Kundschaft
nette, freundliche
Restaurations-Servicefachangestellte
sprach- und fachkundig, sowie
Hofa
oder
Tochter

mit Sprachkenntnissen und etwas Erfahrung im Hotelfach, zum Betreuen unserer Gäste an der Sk-Bar, Frühstücksservice und Mithilfe an der Réception.
Offerten bitte an R. und A. Gruber-Abegglen
Telefon 036 53 42 42 (Frau Gruber verlangen).
59483/14273

FALERA GRAUBÜNDEN • GRISONS

HOTEL LA SIALA
1220 m.Ü.M.

Erstklasshotel in der Weissen Arena (Films/Laax/Falera) sucht für die kommende Wintersaison, zirka 10. Dezember bis 10. April 1994, eine sympathische und versierte
BARMAID
für unsere lebhaft Hotelbar.
Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren Anruf.
Hotel La Siala
7153 Falera
R. Camenisch, Dir.
Telefon 081 921 32 32
59323/54070

Wir suchen in Jahresstellung per sofort oder nach Übereinkunft einen
KOCH

Der geeignete Bewerber wird feststellen, dass wir uns gegenseitig einig zu bieten haben!

Es erwarten Sie 9 Kollegen in einer geräumigen Küche mit Tageslicht. Interessenten melden sich bitte bei

GARTENHOTEL WINTERTHUR
★★★★

Herrn Schaffner oder Cosandier
Tel 052/ 212 19 19 / Fax 213 68 70
Stadthausstrasse 4,
8402 Winterthur

Arosa
Hotel Des Alpes

Wir suchen für die Wintersaison 1993/94 noch folgende Mitarbeiter:
Alleinsekretärin (sprachkundig)
Bar-Hallentochter
Zimmermädchen

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.
Familie Hüppi
Hotel Des Alpes
7050 Arosa
Telefon 081 31 18 51
59293/1252

THE NIGHT IS RIGHT FOR ME !
Unsere «Night-Crew» sucht talentierten
NIGHT MANAGER

um das «Swissôtel Nocturne» zwischen 23.00H und 8.30H weiterhin verantwortungsvoll und erfolgreich zu inszenieren.

Gästabbetreuung, Erstellung der gesamten Tagesabschlüsse/Statistiken auf FIDELIO und die Verantwortung für die allgemeine Sicherheit in der Nacht, all dies steht auf dem täglichen Programm, in Deutsch, Englisch und Französisch. Sie haben bereits manche Show an der Front hinter sich, EDV und Zahlen gehören zu Ihrem täglichen Repertoire, Lampenfieber in turbulenten Nächten kennen Sie nicht.
Unser Angebot: Faire Gage x 13, eine motivierte, mitdenkende Truppe, Erweiterung des Repertoires durch Schulung und Tourneemöglichkeiten innerhalb der Swissôtel Gruppe nach 1 1/2-jährigem Auftritt.
Interessiert??? Für die Neubesetzung des «Night-Ensembles» ist Margarida Hoffmann, Personalregisseur (Tel. 01 317 31 50), zuständig. Ihr «Künstler-CV» wird mit Spannung bei uns am Marktplatz, 8050 Zürich, erwartet.
SIE ZÖGERN NOCH? GOOD NIGHT & SWEET DREAMS!

swissôtel
ZÜRICH
HOTEL INTERNATIONAL
59442/40485

Sport Hotel Speise-Restaurant Tannenboden

FLUMSER BERG +
Einfach Teamwork

Für die kommende Wintersaison suchen wir in unser junges Team noch folgende Mitarbeiter:
Chef de partie
Saaltochter
Buffet-/Office-Tochter
Zimmermädchen (nur Schweizer Bürger)

Wir freuen uns auf Ihren Anruf und stehen gerne für weitere Auskünfte bereit.
Familie Kurath
Hotel Tannenboden
8898 Flumserberg
Telefon 081 733 11 22
59327/95036

Unsere neuen
Telefonnummern:
(ab 25. September 1993)

031/370 42 22
Telefax Verlag:
031/372 23 95
Telefax Redaktion:
031/370 42 24

Gasthof Bären Boll
Dienstag und Mittwoch geschlossen.

Zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung
Koch
weiblich oder männlich

Für nähere Auskünfte stehe ich Ihnen nach vorheriger telefonischer Vereinbarung gerne zur Verfügung.
Verlangen Sie bitte Ruedi Gygax,
Telefon 031 839 04 70
P 59354/66761

monta ag
Freienhofgasse 11, 3600 Thun
033 23 23 61

DIE Stellenbörse
für Hotellerie und Gastgewerbe

Suchen Sie Mitarbeiter oder Suchen Sie eine Stelle ?

Réception/ Administration: Aide-du-Patron, Directionsassistent/in, Réceptionist/in, Sekretärinnen etc.
Küche: Küchenchef, Köche/Innen, Cornists/Jungkoch, Bäcker/Konditor, Hotelpflanzler etc.
Service: Chef de Service, Kellner, Barman/Barmaid, Serviceangestellte etc.
Hausdienst: Hotel-Gewermande, Zimmermädchen/Portier, Logenmitarbeiter/in etc.
Divers: Gärtner, Handwerker etc.

Dann rufen Sie einfach an !

Wir suchen einen
RAYONCHEF
TRAITEURABTEILUNG

Erfüllen Sie die gestellten Anforderungen, dann sind Sie für uns der ideale Partner. Neben allen Vorteilen einer Anstellung in einem fortschrittlich geführten Unternehmen bieten wir Ihnen eine gründliche Einführung in Ihre neuen Aufgaben.

Wenn Sie an dieser anspruchsvollen Kaderposition interessiert sind, senden Sie uns bitte Ihre Bewerbungsunterlagen.

Globus, Personalabteilung
Marktplatz 2, 4001 Basel
Telefon 061 261 55 00

★★★ delicatessa
Globus

Gasthaus zum Adler
8640 Hurdten/SZ
bei Rapperswil SG, Zürichsee

Für unser Erstklassrestaurant suchen wir auf Übereinkunft
 jungen Kellner
(Muttersprache Deutsch)
oder
Servicefachangestellte
(keine Bewilligung für Ausländer)
sowie
Commis de cuisine
(Jahresstelle oder Saison)

Nähere Auskunft erteilt gerne telefonisch Herr H. G. Wolf,
Telefon 055 48 45 45
59340/136328

GASTHAUS ZUM ADLER
Hurdnerstrasse 143
8640 HURDTEN (Rapperswil)
Telefon (055) 48 45 45

HOTEL AMMANN

ZÜRICH-SWITZERLAND

Für unser ***-Hotel in der Zürcher Innenstadt suchen wir per Januar 1994 oder nach Vereinbarung früher eine/n aufgestellte/n

Réceptionist/in

mit bereits etwas Erfahrung in dieser Tätigkeit. Ein freundliches, sicheres Auftreten, Verantwortungsbewusstsein sowie gute Sprachkenntnisse sind für diese selbständige Position erforderlich. Wir freuen uns, Ihnen einen modernen, abwechslungsreichen Arbeitsplatz in einem jungen Team anbieten zu können.

Mehr Auskunft gibt Ihnen gerne

Frau Patricia Landolt,
Personalbüro:
Kirchgasse 4, 8001 Zürich
Telefon 01 252 01 20

59445/29829

Für unser Erstklass-Familienhotel mitten im Skigebiet suchen wir auf 1. November oder nach Vereinbarung in Jahresstellung einen fachlich gut ausgewiesenen und ideenreichen

Küchenchef

Hätten Sie Freude, als Chef eines kleineren, gut eingespielten Teams, unsere anspruchsvolle Kundschaft zu verwöhnen? Dann erwarten wir gerne Ihren Anruf.

Peter Arn, Direktor
Hotel Toggenburg
9658 Wildhaus
Telefon 074 523 23

59267/32021



Hotel **Toggenburg**
Tel. 074 / 5 23 23
Wildhaus

MARCHÉ DE L'EMPLOI

ALBERGO - RISTORANTE - PIZZERIA

Santana

6535 ROVEREDO/GR. Tel. 092-82 32 58
cerchiamo per subito o data da convenire
pizzaiolo

0 59345/34590

SSG Restoroute de Vilette
1603 Aran-Vilette

Téléphone 021 791 23 02

Sur la RN 9 à 10 minutes de
Lausanne cherche un jeune

commis de cuisine

avec expérience, aimant son
métier, horaire continu, voiture
indispensable.

Entrée de suite ou à convenir.

Offre avec CV à l'att. du chef
de cuisine.

59512/122629

hotel forni airolo

HOTEL RISTORANTE FORNI ***
CH-6780 AIROLO/TICINO

Cerchiamo per inizio dicembre 1993
un/una

cuoco/cuoca

Hotel, ristorante e cucina sono stati
recentemente completamente rinnovati.

Offriamo un ottimo ambiente di lavoro e
buone condizioni salariali.

Ci ralleghiamo della vostra domanda
scritta o telefonica e siamo volentieri a
disposizione per altre informazioni:

Hotel Forni
Signor Marzio Forni,
6780 Airolo
Telefono 094 88 12 97

59435/64203

MARCHÉ DE L'EMPLOI

HÔTEL EDEN***

54 chambres

Nous cherchons pour date d'entrée immédiate ou
à convenir une

réceptionniste

Si vous êtes souriante et aimez le contact avec une
clientèle internationale...
Si vous maîtrisez parfaitement le français et l'anglais
et avez quelques années d'expérience dans
l'hôtellerie...

Nous vous proposons un travail intéressant et
varié dans une ambiance sympathique et un cadre
agréable. Possibilité de promotion.

Les candidates de nationalité suisse ou titulaires
d'un permis de travail valable sont priées de faire
leurs offres complètes à la direction, Hôtel Eden,
135, rue de Lausanne, 1202 Genève, téléphone
(022) 732 65 40, M. Stadelmann.

57001/12602

HÔTEL MON-REPOS GENÈVE

Situé au cœur des Organismes Internationaux
cherche

un ou une assistant(e) chef de réception

L'hôtellerie vous attire?

Laissez éclater votre dynamisme, votre esprit d'équipe
et votre personnalité.

Nous offrons:
- Ambiance de travail jeune et dynamique
- Système informatique de pointe.

Vous bénéficierez d'ores et déjà de bonnes
connaissances de travail en réception dans un établis-
sement hôtelier, vous avez une formation commerciale,
vous maîtrisez la langue française, anglaise et éventuel-
lement allemande et vous appréciez le contact avec
la clientèle.

Alors vous êtes la personne dont nous avons besoin.
Nationalité suisse ou permis valable uniquement
intéressé par ce poste, veuillez adresser votre CV avec
photos à
Monsieur Charles Bertschy, Adjoint de Direction.



131, rue de Lausanne - 1202 Genève, Suisse
Tél. 022 732 80 10 - Télex 412 596 Repo CH-
Téléfax 022 732 85 95

59489/12955

Dancing-discothèque à Verbier
cherche jolie

barmails
pour saison d'hiver et
garçons

pour le service.
Faire offres à: c.p. 392,
1936 Verbier.

P 59368/44300

«EMPLOYÉE DE MAISON

demandée pour maison privée,
Suisseuse ou permis valable, qua-
lifiée et responsable, lingère
expérimentée et connaissant le
service de table - non fumeuse,
sans attaches familiales - logée,
nourrie - Références vérifiables
exigées.
Prière appeler Mme Simon au
022 732 27 77, heures de bureau.»

59397/213055



RELAIS &
CHATEAUX

ROLAND PIERROZ
HÔTEL ROSALP
RELAIS ET CHATEAUX
RELAIS GOURMAND
19 POINTS GAULT ET MILLAU
1936 VERBIER
TÉL. 026 31 63 23

cherche pour la saison d'hiver
1993/94

cuisine **chef de partie
demi-chef
de partie
commis
de cuisine**

restaurant **chef de rang
demi-chef
de rang
sommelier**

office **garçon
de cuisine
garçon d'office**

réception **réceptionniste**

chambre **femme de
chambre**

Faire offre avec photo, curriculum
vitae et copies de certificats, tout
dossier incomplet ne sera pas pris
en considération.

59360/05904

Le Casino de Montreux

engage pour date à convenir

Directeur ou Couple de direction

à même d'assurer la gestion de l'ensemble
du complexe du Casino

**Salles de jeux
(200 machines à sous)**

Salles de banquets

**Cabaret, Western Saloon,
discothèque, bars divers
(de jour et de nuit)**

Veillez faire parvenir vos dossier complets,
avec photo et curriculum vitae à

M. Alfred J. Frei
Administrateur-délégué
Grand-Rue 100
1820 Montreux

59457/25240

La Prairie

Nous cherchons pour décembre 1993 ou janvier 1994

secrétaire - réceptionniste

au bénéfice de bonnes connaissances du français, de l'allemand et de l'anglais. Avec
expérience de plus de 12 mois à une réception d'hôtel. Les personnes intéressées,
suisse ou titulaires d'un permis C ou B sont priées d'envoyer leur dossier complet
avec curriculum vitae, copies de certificats et photo récente.
Hôtel «La Prairie», M. Jaques Besse, avenue des Bains 9,
1400 Yverdon-les-Bains.

P 59376/38500

UNE RÉFÉRENCE



Dans le cadre de son développement, le Beau-Rivage Palace met au concours le poste de

Directeur des ventes Europe

pour entrée en fonction à convenir.

La personnalité que nous recherchons, dont l'âge se situerait entre 25 et 30 ans, doit avoir occupé une position similaire dans une chaîne internationale d'hôtels de luxe et maîtriser les langues française, anglaise et/ou italienne, espagnole.

Appelé à voyager en Europe, vous serez apprécié pour votre entregent, votre sens de la négociation, votre parfaite mobilité et disponibilité. De préférence, vous serez diplômé d'une école supérieure ou hôtelière.

Si vous êtes intéressé par cette situation de tout premier plan, nous vous invitons à adresser votre candidature, accompagnée des documents usuels, à Willy Brawand, directeur général, Beau-Rivage Palace, 1000 Lausanne 6.



BEAU-RIVAGE PALACE

Lausanne-Ouchy Tél.021/613 33 33

Membre du Groupement des hôtels de tout premier rang de Suisse
"The Leading Hotels of the World"

T 59396/18406

The **IHTTI SCHOOL OF HOTEL MANAGEMENT NEUCHÂTEL**, Switzerland, (accredited by HCIMA) seeks the

HEAD OF COURSE BUSINESS ADMINISTRATION.



RESPONSIBILITIES: the delivery and further development of the business administration part of the syllabus in close cooperation with the English university supporting the Bachelor of Arts programme, the teaching of some of the core subjects, the management of the department, the academic cooperation with our Associate Institutes in other parts of the world, occasional consulting assignments outside the school, assuming some duties in the organisation.

REQUIREMENTS: This position requires a dynamic, innovative person with a solid academic background (preferably Ph.D.), with teaching experience and several years of professional experience in the hospitality industry. Very good administrator and organisator, with natural authority, but able to integrate well into a multinational team of highly qualified professionals and a multicultural student body.

LOCATION: Neuchâtel, an old, picturesque, yet progressive university city in French speaking Switzerland, on the shores of the largest Swiss lake, in the middle of one of our major wine growing regions, at one hour from Geneva. An international English speaking school (up to O-level) is available in the region.

APPLICATION: Handwritten application with passport size photograph, curriculum vitae, copies of certificates and references to IHTTI, P. O. Box 171, CH-4006 Basel. Tel.061 - 312 30 94.

P 59514/359287

Hôtel Résidence Alpha CH-3963 Crans-Montana

cherche encore pour la prochaine saison d'hiver

- 1 cuisinier (chef de partie)**
- 1 commis de cuisine**
- 1 barmaid (aide-réception)**
- 1 demi-chef de rang**

Faire offre à la direction avec copies de certificats.
Téléphone 027 43 31 13

59334/8370

Motel*** à 10 min. de Genève
cherche **responsable marketing hôtelier** avec langues all, fr, ang.
Libre tout de suite:

Téléphonez au **022 776 25 35**

P 59349/11584

Hôtel 3 étoiles, canton du Jura,
cherche pour début novembre:

assistant/assistante de direction

pour seconder la direction.

Tâches principales:

- service
- réception
- house-keeping.

Langues: français, allemand et anglais.

Veillez adresser votre offre manuscrite avec curriculum vitae sous chiffre
K 014-742387, an Publicitas, Postfach 248, 2800 Delémont 1.

P 59367/44300

Hôtel-rest. «La Mouette» 2028 Vaumarcus Lac de Neuchâtel

cherche pour la saison 1994
du 1. 4. au 19. 9. 1994

un/e sommelier/-ère

et un

aide de cuisine casseroier

faire offre par écrit à la direction.

59422/06900

Hotel Restaurant

de la région lémanique (VD)
cherche personne détentrice
de la grande patente
pour s'occuper de la gestion
du département F&B, écrire
sous chiffre no 22-120-7918
La Presse,
1820 Montreux

59463/29278

DES EMPLOIS STABLES ET VARIÉS? C'EST AU BUFFET!

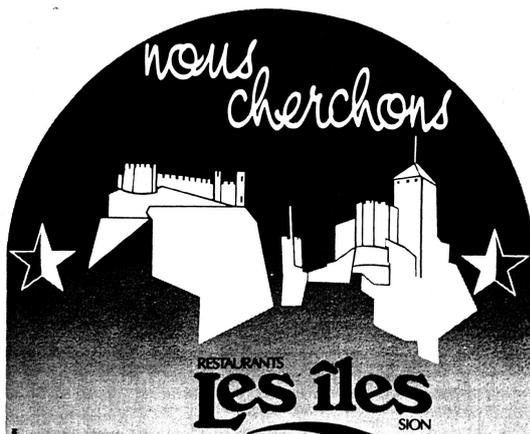
Le Bar 2000
en gare CFF de Lausanne engage
pour le 1^{er} novembre ou pour une
date à convenir un/e

Gerant/e

faire offre manuscrite, avec
curriculum vitae et certificats à
Alexandre Scheuchzer
Case postale 191
1001 Lausanne

O 59366/18400

BUFFET
Lausanne
(021) 311 49 00



Le restaurant «Les îles» est géré par la compagnie des Hôtels Seiler à Zermatt.
Pour notre complexe de restaurants situé à 5 km de Sion, dans un magnifique
cadre naturel entre deux petits lacs, nous cherchons pour le 1^{er} mars 1994:

une directrice ou un directeur

patente indispensable

Notre établissement comporte une brasserie et une terrasse de 180 places, des
salles et salons de banquet et conférences de 10 à 250 personnes.

Profil souhaité: - diplômé/e d'une école hôtelière
- excellentes connaissances en F&B et administration
- parfaite maîtrise du français et bonnes notions de l'allemand
- personne flexible et ayant de bons contacts avec la clientèle
- bon organisateur et capable de diriger 30 collaborateurs.

Pour de plus amples renseignements, veuillez contacter M. Fritz Langenegger
qui attend volontiers votre dossier complet ainsi qu'une photographie.

Hôtel Seiler
La Porte d'octodure
1921 Martigny-Croix
Téléphone 026 22 71 21

59164/177210

Hotel Penta Genève

308 chambres
maillon d'une chaîne internationale

Nous cherchons:

un chef saucier

(CH ou permis valable)

Nous offrons:

- une activité variée
- un emploi stable
- Les avantages d'une grande entreprise.

Nous demandons:

- une expérience internationale
- un bon sens des responsabilités
- Un esprit créatif
- du dynamisme et de la motivation.

Hotel Penta
Case postale 22
1216 Cointrin

59495/13005

HÔTEL

Beaulac
NEUCHÂTEL - (038) 25 88 22

Hôtel**** au bord du lac avec trois restau-
rants et salles de banquets de 10 à 300
personnes cherche

1 chef de cuisine

motivé et dynamique, capable de diriger
une brigade de 15 personnes

1 sous-chef

jeune et consciencieux, capable de se-
conder le chef et de le remplacer pendant
ses absences.

Adressez vos offres avec CV, photo et co-
pies de certificat de travail à:

Monsieur F. Chételat
Case postale 258
2000 Neuchâtel

59284/26433

INTERNATIONALER STELLENMARKT

STELLENGESUCHE



DOMINO GASTRO
Ihr Personal-Profi

In Kundenauftrag suchen wir nach

Peking
für ein Grosshotel (800 Betten, 4 Restaurants)

Sous-chef
ab 28 Jahren, mit Praxis in einer Gross-Brigade als Sous-chef

Reservationsleiterin
die versiert ist im Reservations- und Réceptionsbereich, über gute EDV-Praxis verfügt und zirka 25 bis 30 Jahre alt ist.

Chef-Mechaniker
mit Praxis im technischen Unterhalt eines Grosshotels

Metzger
(Grosshotel im Nahen Osten)
zirka 23 Jahre alt, mit Praxis in der Wursterstellung.

Für alle Positionen: Sie sind ledig, verfügen vorzugsweise bereits über Auslandsenerfahrung, haben gute Englischkenntnisse, sind dynamisch und sehen es als Herausforderung an, im Ausland Ihre Fach- und Führungsqualitäten unter Beweis zu stellen.

Frau Otterbach gibt Ihnen gerne weitere Infos.

59454309184

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

Die «MS Royal Star» kreuzt seit drei Jahren mit grossem Erfolg im Indischen Ozean und läuft regelmässige Ziele wie Mombasa, Zanzibar, die Komoren, Madagaskar, Mauritius und die Seychellen an.

Wir sind beauftragt, für die intensive Betreuung der mehrheitlich deutschsprachigen Gäste im Schiffs-Hotel Bereich ein

Hotel-Manager
(evtl. Manager-Ehepaar)

zu suchen. Nebst Deutsch als Muttersprache werden gute Sprachkenntnisse in Englisch, Französisch und/oder Italienisch verlangt. Eine fundierte Ausbildung und Erfahrung im F & B Bereich sind nebst hohem Engagement Voraussetzung für diese interessante und gut bezahlte Position.

Gerne erwarten wir Ihre ausführlichen Bewerbungsunterlagen mit Foto an folgende Adresse:

TRANS MARINE LIMITED
c/o Postfach 158
4030 Basel-Flughafen

StarLine

O 59451/47618

Graduate of Lausanne Hotel School, Ecc National, 52 years old, married + 2, worldwide experience with hotel leading chaines, excellent references is seeking a position as

V-P Hotel Development/Operation or General Manager

Will consider relocation worldwide as well as short term assignments as consultant have possibility to form budget hotel chain throughout Indochina if backed financially.

Kindly contact Bangkok, Telefax 662 381 04 28.

59411/371041

hotel + touristik revue
Günstiger im Abonnement!

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

1/1 Jahr 1/2 Jahr 1/4 Jahr

Fr. 110.- Fr. 66.- Fr. 35.-
 Fr. 146.- Fr. 81.- Fr. 48.-
 Fr. 200.- Fr. 120.- Fr. 66.-
 Fr. 272.- Fr. 166.- Fr. 92.-

Inland (Landweg)
Ausland (Luftpost) Europa, Nahost
Ausland (Luftpost) Übersee
Zutreffendes bitte ankreuzen

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

STELLENGESUCHE · DEMANDES D'EMPLOI

Chef de service in 5-Stern-Hotel (40) sucht neue Stelle als

Maître d'hôtel/Chef de service

in Ganzjahresbetrieb in Davos, Klosters oder Arosa. Ich freue mich auf Ihr Angebot unter Chiffre 59461, hotel + touristik revue, 3001 Bern.

59461/371190

Allrounder, 48, nicht ortsgewunden sucht Stelle als

Hausmechaniker in Hotel, Ferienwohnungen oder Camping. Versiert auf sämtliche Reparaturen. Toni Stöcklin, Haus Tanne, 6018 Buttisholz, Telefon 045 57 12 08.

59400/371149

Versierter **Chef de bar**, 42jährig, CH mit guten Referenzen (Frei ab 1. Nov. 93, Sprachen D/E/F, sucht interessante Stelle in ★★★★★ Hotel oder guter Bar in Zürich, Saisonstelle auch angenehm. Angebote unter Chiffre 59405, hotel + touristik revue, 3001 Bern.

59405/371122

Black female with Tourism Hotel experience wants a wintersaison job. CIPHER 59399, hotel + touristik revue, 3001 Bern.

59399/371130

Es ist Zeit für Neues

dipi. Hoteller/Restaurateur SHV/VDH, 40jährig, mit Erfahrung im In- und Ausland.

Sucht neue Herausforderung. Eintritt Anfang 1994 oder nach Vereinbarung.

Ich freue mich auf Ihr Angebot unter Chiffre 59511, hotel + touristik revue, 3001 Bern.

59511/371116

Jungkoch, 21, aus der Zentral-schweiz sucht

Kochstelle

in Spezialitäten-Restaurant, eventuell Fischküche. Bevorzugt: Westschweiz. Eintritt: Anfang Januar 1994. Offertangabe unter Chiffre 59509, hotel + touristik revue, 3001 Bern.

59509/371297

Gelernte **Hofa, Sefa, Büroangestellte**, 25jährig, sucht interessante Tätigkeit in Luzern und Umgebung. Bevorzugt Jahresstelle. Eintritt per 1. November!

Gerne erwarte ich Ihr Angebot unter Chiffre 59417, hotel + touristik revue, 3001 Bern.

59417/371017

Erfahrener med. **Masseur und Sportphysiotherapeut** mit deutschem Diplom, Deutscher Bürger, sucht **Beschäftigung in einem Kur- oder Sporthotel** (auf eigene Rechnung oder Provisionsbeteiligung).

Für Wintersaison oder länger.

Boris Nastovskij, Suttnerstrasse 9 D-72250 Freudenstadt
Telefon (0049) 7441 85 708

P 59353/281328

Gelernter **Koch/Kellner** (CH, 32j.), mit Fähigkeitsausweis A sucht neue berufliche Veränderung im Raume Zürich. Regelmässige Arbeitszeit wäre erwünscht, aber nicht Bedingung. Möglichkeiten zur Weiterbildung oder Umschulung (z. B. auch im Fremdenverkehr) wären eine neue Herausforderung für mich. Habe ich Sie angesprochen und Ihr Interesse geweckt, so schreiben Sie mir bitte unter Chiffre 59355, hotel + touristik revue, 3001 Bern

59355/367117

Koch, 31, mit internationaler Erfahrung sucht eine Stelle als

Sous-chef oder Chef de partie für die Wintersaison. Offerten mit Gehaltszahlung bitte an Chiffre 59333, hotel + touristik revue, 3001 Bern.

59333/318922

Bestausgewiesener

Hotelfachmann (35)

mit Fernost-Erfahrung im Marketing und Verkauf (weltweit), sucht neue interessante Herausforderung im **Nahen Osten, Karibik, Afrika oder Südamerika**. Sprachen: D, E, F, I, Sp.

Gerne erwarte ich Ihre Zuschriften unter Chiffre 59322, hotel + touristik revue, 3001 Bern.

59322/327433

Wintersaisonstelle gesucht

Raum Berner Oberland, Wallis, Engadin, Bündnerland.

Sie, 24, **Réceptionistin D/E/F** Er, 27, **Sous-chef**

Beide mit sehr guten Referenzen suchen Stelle in gehobenem Hotel oder Restaurant.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf ab 19. 10. 1993 (Tel. 073 28 17 70), da aus dem Ausland zurück.

59302/370924

Suche für Wintersaison 1993/94 Stelle als

Geschäftsführer oder Geschäftsführer-Stellvertreter

Langjährige Erfahrung, Koch. Offerten an Chiffre 59320, hotel + touristik revue, 3001 Bern.

59320/2607

Schweizer, 57, sucht Stelle als

Alleinkoch

oder Chefkoch auf Dezember '93 oder Januar '94, Wintersamir oder Jahresstelle. Auch erstklassfähig.

Offerten an Publicitas Postfach 591, 8021 Zürich.

P 59378/44300

Der Profi-D.J.

von den bekanntesten Discoteken Mallorcas, sucht Arbeit in der Schweiz für die Wintersaison 1994.

Antworten an: Damian Rocamir (D/E/Sp.)
Telefon 0034 71 85 10 61
Fax 0034 71 85 14 03.

59416/371025

Wir suchen eine neue, interessante Aufgabe als **Geschäftsführer- oder Direktionsgehepar**.

Unser Profil:

- beide Mitte dreissig
- Sprachen D, F, I, E, S
- solide Grundausbildung (Hotelfachschulabschluss) mit mehrjähriger Gastronomie- und Direktionsenerfahrung
- hohe Belastbarkeit, Flexibilität, Kreativität
- Organisations- und Führungstalent
- unternehmerisches und kostenbewusstes Denken
- EDV-gewohnt.

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme unter Chiffre 59339, hotel + touristik revue, 3001 Bern.

59339/369195

28jähriger, motivierter Schweizer Koch sucht Stelle als

Sous-chef oder Chef de partie in Altersheim, Spital oder Personalrestaurant im Kanton Zürich auf 1. Januar 1994. Ich freue mich auf Ihren Anruf, Telefon 01 940 50 18.

59462/371211

Qualifiziertes und erfahrenes **Hotellerehepaar** (CH, 40) sucht Hotelbetrieb in Tourismusregion in **Direktion** (evtl. Pacht/Miete).

Wir freuen uns auf Ihre Zuschrift an Chiffre 59433, hotel + touristik revue, 3001 Bern.

59433/332925

Den Horizont erweitern...

Vielseitiger und belastbarer kaufm. Angestellter, 37, Sprachen D/E/F, sucht abwechslungsreiche Saisonstelle. Mithilfe im Service oder an der Bar möglich und gewünscht.

Zuschriften erbeten an: Telefax 01 915 12 86 oder Chiffre 59398, hotel + touristik revue, 3001 Bern.

59398/249224

CH-Chauffeur Ablöser **Night Auditor/ Réceptionspraktikant**

Sprachen D/F/Sp., EDV-Erfahrung, sucht Stelle in Region Bern/Berner Oberland/Engadin.

Telefon 091 73 13 60.

59403/371165

Suissesse

55 ans, avec certificat, cherche emploi, saison d'hiver.

Etude toute proposition.

Téléphone (0033) 50 39 86 91

P 59373/44300

19jährige Schweizerin sucht Stelle als

Réceptionspraktikantin

per 1. Dezember 1993

Ausbildung:

- Handelsmittelschule mit KV-Abschluss
- Réceptionskurs Lötscher

Sprachen: D/E/F

Sprachaufenthalte:

- England/Malta

Gerne erwarte ich Ihr Angebot; Patrizia Burgermeister, Kreuzlingerstrasse 2, 8562 Märstetten
Telefon 072 28 13 51

59420/371009

Suche: gutbezahlte Stelle als **Chef de Service/ stv. Geschäftsführer**

Biete: vier Jahre Erfahrung Chef de service zwei Jahre Erfahrung Geschäftsführer

Habe: viel Erfahrung im Einkauf, Personalwesen, Bankkettwesen D-, E-, (F-) und Computerkenntnisse in aufgestelltem Team Kantone ZG, ZH, LU, SZ nach Vereinbarung

Wer: Deutscher, 35 Jahre jung, C-Bew.

PS. nur langjährige Mitarbeit erwünscht

Chiffre: 59424, hotel + touristik revue, 3001 Bern.

59424/355046

Dipl. Kindergärtnerin

Schweizerin, 23, mit Berufserfahrung, sucht für die Wintersaison 1993/94 Tätigkeit als

Kinderbetreuerin

Fremdsprachen: D/E/F. Eintritt nach Vereinbarung. Angebote sind zu richten an Chiffre 59455, hotel + touristik revue, 3001 Bern.

59455/371203

Suchen Sie für Ihr Haus den

guten Geist der Hauswirtschaft?

Junggebliebene, motivierte Schweizerin (49), möchte ihre neu erworbenen Berufskennntnisse als Hofa erweitern und sucht deshalb verantwortungsvollen Posten in gut geführtem, nettem Hotel, vorzugsweise Kanton Bern. Sprachen (D/F/E/I) in Wort und Schrift. Eintritt nach Vereinbarung. Ich freue mich auf Ihre Zuschrift unter Chiffre 59402, hotel + touristik revue, 3001 Bern.

59402/371086

Kreativer **Küchenchef**

sucht neuen Aufgabenbereich in top geführtem Gourmet-Restaurant.

Ihre Angebote bitte unter Chiffre Nr. 59430, hotel + touristik revue, 3001 Bern.

59430/276928

Junger, initiativer **Geschäftsführer**

hat folgendes anzubieten:

Abgeschlossene Servicelehre in ★★★★★Hotel, Erfahrung in Buchhaltung (Grossbetrieb in Zürich), selbständiges Arbeiten gewohnt, Wirtpatent, sprachgewandt (D/Sp./F/I), in Englisch Verständigung, mobil, nicht ortsgewunden, auch Ausland, wenn das Angebot stimmt. Anfang 1994 oder nach Vereinbarung. Was bieten Sie mir?

Gerne erwarte ich Ihre Kontaktaufnahme unter Chiffre 59408, hotel + touristik revue, 3001 Bern.

59408/371106

CH (26), sucht Stelle als **Gerant oder Betriebsassistent**

Raum Ostschweiz. Steigt Ihnen Ihre Arbeit über den Kopf, oder suchen Sie jemanden, der seinen Fähigkeitsausweis A einsetzen möchte.

Ich stelle mich für Ihren Betrieb gerne auf den Kopf und wäre erfreut, auch neue Ideen einzubringen. Sind Sie nicht ganz sicher? Schicken Sie mir einen Prospekt Ihres Betriebes, ich melde mich bestimmt. Meine Kündigungsfrist an jetziger Stelle beträgt einen Monat. Zuschriften unter Chiffre 59421, hotel + touristik revue, 3001 Bern

59421/371033

Eidg. dipl. Marketingplaner

(28jährig), Allroundertyp, in ungekündigter Stellung als Assistent des Geschäftsführers und verantwortlich für Marketing, sucht neue Herausforderung im Bereich **Tourismus, Hotellerie oder Airline im In- oder Ausland**.

Mein Profil:

- belastbar, dynamisch
- flexibel, ortsungebunden
- EDV-gewohnt
- Sprachen D/E/F
- Airline- und Auslandsenerfahrung
- kundenorientiert.

Ich bin bereit, meine Erfahrungen in ein aufgestelltes Team einzubringen und Neues zu erlernen. Gerne erwarte ich Ihr Angebot unter Chiffre 59413, hotel + touristik revue, 3001 Bern.

59413/371076

Suchen Sie für Ihr Haus den

guten Geist der Hauswirtschaft?

Junggebliebene, motivierte Schweizerin (49), möchte ihre neu erworbenen Berufskennntnisse als Hofa erweitern und sucht deshalb verantwortungsvollen Posten in gut geführtem, nettem Hotel, vorzugsweise Kanton Bern. Sprachen (D/F/E/I) in Wort und Schrift. Eintritt nach Vereinbarung. Ich freue mich auf Ihre Zuschrift unter Chiffre 59402, hotel + touristik revue, 3001 Bern.

59402/371086