

Zeitschrift: Hotel- + Touristik-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 101 (1993)
Heft: 43

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>

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

Sommersgolfland Schweiz 5

Der Schweizer Tourismus braucht neue Impulse. Tourismus und Teile der Landwirtschaft setzen auf den Golfsport.

Kritische Zahl erreicht 7

Die Mövenpick Hotels International befinden sich laut ihrem Generaldirektor Anton Good in einer kritischen Grösse.

F & B·TECHNIK

Hotels auf Gästesuche 9

Goldene Wasserhähne und Marmor zieht keine Gäste mehr an. Neue Strategien und Zielgruppen werden gesucht.

Wie klingelt meine Kasse? 15

Um ein neues Registrierkassensystem für den eigenen Betrieb zu finden, sind zu erst Anforderungsprofile zu erstellen.

TOURISTIK·REISEN

Mehrwertsteuer 17

Am 28. 11. wird über die Einführung der Mehrwertsteuer abgestimmt. Wie brüht das die Reisebranche?

Ticketautomaten 19

In Frankreich werden 5 Prozent aller Bahnбилетте über Videotex/Minitel gebucht, übers Reisebüro etwa 20 Prozent.

HOTEL·TOURISME

Equip'hôtel et la crise 25

Comment obtenir de bons résultats malgré la crise? Quelques suggestions émises au salon Equip'hôtel, à Paris.

Réservation globale 26

Les grandes chaînes hôtelières font tout pour se frayer un accès aux systèmes globaux de distribution.

SHV·SSH·SSA

Gedankenaustausch 31

Der Baden-Württembergische Hotel- und Gaststättenverband besuchte den SHV in Bern.

Standortbestimmung 31

Wie geht's der regionalen Hotellerie? Eine Standortbestimmung des Hoteliervereins des Kantons Luzern.

Travel Trade Workshop, Montreux



Montreux als «Eigenereignis Nr. 1»

Seit dem Sommerloch sorgt die Standortfrage rund um den Travel Trade Workshop TTW für pausenlose Abwechslungen zwischen Genf, Zürich oder gar Bern. Letzte Woche nahm dann die Rückbesinnung auf die Qualitäten der Waadtländer Riviera ihren Lauf: Es

scheint, als ob Montreux 1994 auch den 19. TTW bei sich wird feiern können. Der TTW Montreux ist deshalb mehr denn je seit Anfang Woche das hauptsächliche «Eigenereignis» der Reisebranche. Diese ist ausser mit der populären TTW-Standortfrage noch mit an-

deren Problemen konfrontiert: Preisdruck, Konzentration in der Branche, Konkurrenzdruck vom Ausland, Krise im Airline-Geschäft und Wandel in der Distributionspolitik der grossen Reiseveranstalter.

Seiten 17, 22, 23

Réduction des contingents saisonniers

Accueil réservé de la branche hôtelière

La réduction des contingents saisonniers annoncé le semaine dernière par le Conseil fédéral pour les douze prochains mois sont accueillies avec réserve par les hôteliers. La SSH craint en particulier qu'en cas de reprise économique le nombre des autorisations se révèle insuffisant.

MIROSLAW HALABA

La nouvelle réglementation proposée par le gouvernement constitue un pas dans le processus d'adaptation aux conditions d'emploi de la main-d'oeuvre étrangère dans le futur Espace économique européen, auquel les Suisses ont refusé d'adhérer, et qui prévoit, à terme, le remplacement du statut de saisonnier.

Outre l'amélioration du statut des frontaliers, l'abolition du délai d'attente pour le regroupement des familles des travailleurs à l'année, l'augmentation des

possibilités d'échanges internationaux des jeunes, le Conseil fédéral prévoit, rappelons-le, une réduction des contingents d'autorisations saisonnières de 5%, celles-ci passant de 163 750 à 155 000 unités. Et comme les contingents cantonaux ne seront libérés qu'à raison de 80% environ, la réduction sera de l'ordre de 23 000 unités.

Conscient des difficultés que cette réduction linéaire pourrait entraîner dans certains cantons touristiques, le Conseil fédéral a toutefois décidé de libérer entièrement le contingent de l'OFIAMT, qui passe, du même coup, de 9000 à 10 000. Les contingents d'autorisations de courte durée restent quant à eux inchangés.

Pas de gros problèmes

La SSH, qui s'est toujours opposée avec véhémence à la réduction des contingents, a accueilli ces modifications avec réserve. Responsable du service juridique et des questions économiques, Christian Hodler est d'avis, qu'à l'ex-

ception des cantons des Grisons et de Glaris, la nouvelle donne ne devrait pas, du moins dans un proche avenir, poser de gros problèmes puisque la plupart des cantons n'ont pas épuisé leur contingent. M. Hodler salue la mise à disposition du contingent de l'OFIAMT. De même qu'il salue la prolongation de réglementation spéciale permettant à 13 000 Bosniaques, dont un bon nombre travaille dans l'hôtellerie et la restauration, de rester en Suisse.

Interrogations

Divers points laissent cependant le juriste de la SSH songeur. Ce dernier relève notamment que les réserves d'autorisation pourraient s'avérer insuffisantes si d'aventure la conjoncture venait à s'améliorer.

Les besoins de la branche touristique entraineraient alors notamment en concurrence avec ceux du bâtiment. Il note également que 40% environ du contingent de l'OFIAMT sont en fait déjà promis aux cantons des Grisons et de Glaris dont la

Kaderpositionen

Frauen untervertreten

Eigentlich seien in Hotellerie und Tourismus doch viele Frauen anzutreffen, heisst es immer wieder. Vor allem in den höheren Kaderpositionen sind Frauen nach wie vor selten zu finden. Dementsprechend mager sieht die Bilanz in den Führungsgremien aus. Nur rund 7,3 Prozent der Kur- und Verkehrsdirektoren sind Frauen, ihr Anteil in der Vereinigung diplomierter Hoteliers (VDH) beträgt immerhin 13,4 Prozent. Auch nur gerade 10 Prozent unserer touristischen Botschafter im Ausland sind weiblichen Geschlechts. Nur wenige Frauen nehmen es auf sich, gegen die Vormachtsstellung der Männer anzukämpfen. Zu gross ist für viele die Doppelbelastung von Familie und Beruf. Seite 2

Abfall in den Alpen

Schmutzfink der Berge

Die Umweltverschmutzung bedroht die Erholungsqualität der Alpen. An einem Symposium der Arge Alp in Lugano suchten Vertreter und Spezialisten aus der Schweiz und den Nachbarländern nach Lösungswegen. Ziel ist es, das Hotelpersonal und die Gäste in den Alpenregionen zu motivieren, weniger Abfall zu produzieren, und weniger davon im Alpenraum zurückzulassen. Einfach mehr Abfallkübel aufzustellen ist keine gute Lösung. Entsprechende Untersuchungen zeigen, dass Abfallkübel, die Bergwanderer erst recht ermuntern den Abfall zurückzulassen. Einig waren sich die Beteiligten, dass die Verursacher auch zur Kasse gebeten werden sollen, zum Beispiel mittels einer entsprechenden Gebühr pro Campingplatz. Seite 9

Statt selber kaufen
und waschen
Hotelwäsche «leasen»!



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

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

Grüsse von
über 300
zufriedenen
Hoteliers.



Schweizer Software für Front- und Backoffice

INFORMATIONEN UND REFERENZEN
062-86 31 86

Rosen Thal
für die Gastronomie
CH und FL exklusiv bei:



Sternegg AG
Silberwarenfabrik
8201 Schaffhausen
Tel. 053-25 12 91
Fax 24 60 94
Showroom: 8003 Zürich
Manessestr. 10
Tel. 01-242 32 88

keys Food&Beverage
Software vereinfacht
Ihre Lagerverwaltung.

Verlangen Sie Unterlagen oder eine Demonstration
von keys Food&Beverage. Try and rent!



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

Lucullus Programm AG
4012 Basel
Ultrasoft AG
3052 Zollikofen

Kaderpositionen in Tourismus und Hotellerie

Frauen streben Karrieren zuwenig zielstrebig an

Vor allem in den höheren Kaderpositionen sind Hotellerie und Tourismus nach wie vor Männerbastionen. Frauen sind auf Chefpositionen eher selten anzutreffen. Nur wenige Frauen nehmen es auf sich, gegen die Vormachtstellung der Männer anzukämpfen. Zu gross ist für viele die Doppelbelastung von Familie und Beruf.

GERMAN ESCHER

Eigentlich seien im Tourismus doch sehr viele Frauen anzutreffen, heisst es immer wieder. Im höheren Kader wird die Luft für Frauen allerdings immer dünner. «Unsere Branche ist eher eine Welt der Männer», stellt *Patric Messeliger*, Kurdirektor in Verbier und Präsident des Verbandes Schweizer Kur- und Verkehrsdirektoren (VSKVD) fest. Ein Blick auf die VSKVD-Mitgliederliste bestätigt diesen Eindruck: Unter den 82 Männern sind lediglich sechs Frauen anzutreffen. Und diese Zahl dürfte in den nächsten Monaten noch eher schrumpfen als anwachsen. Die beiden einzigen Kurdirektorinnen im Wallis, *Melitta Hischer* von Naters-Blatten-Belap, und *Daniela Walpen* vom Oberegoms, sind auf Ende Oktober zurückgetreten. Ihre Nachfolge treten zwei Männer an.

«Männer befördern Männer»

«Der Tourismus mit all seinen Bereichen wäre eigentlich ein idealer Wirkungskreis für Frauen, nicht zuletzt weil sich hier gute Aufstiegsmöglichkeiten bieten», stellt *Daniela Walpen* fest. Zum Teil seien die Frauen eben selber schuld, dass sie auf den Chefpositionen untervertreten seien, urteilt *Melitta Hischer*. «Wir trauen uns zu wenig zu, sind zu wenig frech und die Bewerbungen von Frauen, gerade für anspruchsvollere Posten, fallen entsprechend rar aus.» Nach Ansicht von *Annemarie Meier*, Vizedirektorin in St. Moritz, seien Frauen häufig

zu wenig zielstrebig. Wer im Tourismus Karriere machen wolle, müsse eben auch bereit sein, nicht nur A, sondern auch B zu sagen, betont Zürcher Verkehrsdirektorin *Edith Strub*. Die Chance zur Karriere sei nämlich grundsätzlich da. Der Wille allein genügt allerdings nicht. Mancher Kurort tut sich mit der Frauenförderung schwer. Das bestätigt auch *Beatrice Gaudenzi*, die frühere Vizedirektorin des Verkehrsvereins Graubünden: «Dass Männern ein berufliches Weiterkommen eher zugetraut wird als Frauen, ist eine Realität. Männer befördern vor allem Männer, ungeachtet, ob sich Frauen dazu genauso eignen würden.» Ein eher konservatives Frauenbild, beschränkte Möglichkeiten für Job Sharing für den Ehemann und das Fehlen von Krippen für die Betreuung der Kinder erschweren den Frauen in den Bergkurorten den Aufstieg. «Frauen gehören an den Herd», diese Vorstellung geistert eben noch immer durch unsere Gesellschaft, bedauert *Regula Maag*, Kurdirektorin in Laax. Sie befindet sich allerdings in einer beneidenswerten Lage: Der Kurverein Laax beschäftigt derzeit nur Frauen.

In dauernder Beweispflicht

Seit anfangs Juli führt *Regula Maag* die Frauengruppe in Laax: «Die ersten Erfahrungen sind sehr positiv. Aber wir werden sehr kritisch beobachtet. Die Arbeit der Männer wird rascher akzeptiert.» Die Frauen müssten mehr leisten und auch einstecken können, stellt *Romy Bohnenblust*, Leiterin der Promotion Alpine Region bei Swissair, fest. *Beatrice Gaudenzi* spricht von einer «dauernden Beweisführung», von der viele Frauen mit der Zeit auch genug hätten. Vor allem die Auseinandersetzung innerhalb des Kurortes erfahren die befragten Frauen als besonders aufreibend. Man brauche wirklich eine dicke Haut, unterstreicht *Liliane Pfäffli*, Kurdirektorin in Kandersteg. «Nach einigen Jahren gewöhnt man sich daran; grundsätzlich ist das Verhältnis sehr kollegial.» Häufig mache Kritik vor dem Privatleben nicht halt, wie *Melitta Hischer* festhält: «Das Auftreten, die Kleidung oder die Leute, mit denen man sich trifft - bei den Frauen werden solche Dinge viel kritischer unter die Lupe genommen.» Statt sich mit solcher Kritik auseinanderzusetzen, konzentriert man sich besser auf die Arbeit, empfiehlt sie. Auffallend allerdings ist, dass die meisten Direktorinnen alleinstehend sind oder keine Kinder haben. *Annemarie Meier*: «Ich bin der Überzeugung, dass sich ein solcher Job mit einer Familie einfach nicht verbinden lässt.» Der spätere Wunsch nach Kindern hält die von Männern dominierenden Wahlgremien denn auch häufig davon ab, sich für eine Frau zu entscheiden. Private oder familiäre Gründe werden bei Rücktritten am häufigsten angeführt.

Häufig mache Kritik vor dem Privatleben nicht halt, wie *Melitta Hischer* festhält: «Das Auftreten, die Kleidung oder die Leute, mit denen man sich trifft - bei den Frauen werden solche Dinge viel kritischer unter die Lupe genommen.» Statt sich mit solcher Kritik auseinanderzusetzen, konzentriert man sich besser auf die Arbeit, empfiehlt sie. Auffallend allerdings ist, dass die meisten Direktorinnen alleinstehend sind oder keine Kinder haben. *Annemarie Meier*: «Ich bin der Überzeugung, dass sich ein solcher Job mit einer Familie einfach nicht verbinden lässt.» Der spätere Wunsch nach Kindern hält die von Männern dominierenden Wahlgremien denn auch häufig davon ab, sich für eine Frau zu entscheiden. Private oder familiäre Gründe werden bei Rücktritten am häufigsten angeführt.

Frauenbonus nutzen

Wer den Job einmal habe, dürfe andererseits auf einen gewissen Frauenbonus hoffen, glauben *Melitta Hischer* und *Daniela Walpen*: «Der Umgangston bei Verhandlungen, gerade mit männlichen Be-



Pionierbetrieb: Der Verkehrsverein Laax wird zu hundert Prozent von Frauen geführt: (Stehend, v.l.n.r.), Sylvie Lautenschlager, Celina Degen, Marta Casutt, Regula Maag, Yvonne Mark (Verkehrsdirektorin von Laax); (kniend, v.l.n.r.), Monika Zwicky, Teresita Darms.

Foto: Franz Spanny

rufskollegen, ist angenehmer. Diskussionen werden weniger hart geführt.» *Annemarie Meier* warnt Frauen allerdings davor, sich als Alibi-Frau missbrauchen zu lassen. Dass die Frauen für den Tourismus eine Bereicherung sind, davon ist

Regula Maag überzeugt: «Die Frauen können mit ihrer weiblichen Intuition und ihrem Charme eine andere Note in diese Männerdomäne einbringen.» Die Lösungen im Tourismus, zu denen die Frauen schliesslich kämen, seien

vielleicht dieselben, wie diejenigen der Männer, meint *Romy Bohnenblust*. Die Entscheidungsprozesse allerdings liefen bei den Frauen häufig anders ab. Die Art und Weise, wie Probleme angegangen würden, sei vielleicht weniger strukturiert, dafür aber gefühlvoller. Die Männer liefen eher Gefahr, sich auf Ideen zu konzentrieren, die sich kurzfristig bezahlt machen, glaubt *Beatrice Gaudenzi*. Demgegenüber scheuten sich Frauen weniger vor Projekten, die längerfristige und kaum populäre Kleinarbeiten abverlangten.

Keine Frauen-Lobby

Die Solidarität unter den Frauen spielt nur sehr beschränkt. Eine eigentliche Frauenlobby fehlt. Demgegenüber, so *Edith Strub*, könnten die Männer auf ein engeres Beziehungsnetz, das sie im Militär, Rotary-, Lions- oder ähnlichen Clubs aufgebaut hätten, zählen. Nicht bloss in der Form, sondern auch bei den Inhalten unterscheidet sich weibliche Tourismuspolitik von derjenigen der Männer. *Liliane Pfäffli* glaubt, dass Frauen beispielsweise den sanfteren Tourismus eher fördern. So plädiert etwa *Beatrice Gaudenzi* dafür, dass inskünftig aus weiblicher Sicht nicht nur der perfekten Infrastruktur Aufmerksamkeit geschenkt wird, sondern dass Bedürfnisse der Gäste vermehrt auch von der menschlichen Seite angegangen werden. Noch gehe der Gegenwarts- und Zukunftsgestaltung dieser weibliche Touch ab. Meistens stehe Organisation an erster Stelle, selten sei sie gespickt mit Einfühlungsvermögen. *Beatrice Gaudenzi* fordert deshalb seit Jahren, dass Frauen und Männer die Tourismus Zukunft gemeinsam planen. Sie verspricht sich davon einiges: «Dem Ideenreichtum wären keine Grenzen gesetzt, die Ferientagegestaltung wäre lustvoller und der Gedankenaustausch wesentlich vielseitiger.»

«Das Hotelgewerbe sollte der Frau liegen»

«Eigentlich ist ein Hotel nur ein vergrösserter Haushalt», glaubt *Odile Schuler* vom Hotel Schmitta in Fiesch. «Das Hotelgewerbe sollte der Frau eigentlich liegen.» Dennoch sind an der Spitze der Hotellerie nur wenig Frauen anzutreffen. «Die Situation ist sehr schlimm», klagt *Monique Werro*, Pächterin des Seehotel Bären in Brienz. Einer alleinstehenden Frau werde höchstens noch ein Tea-Room zugemutet. Aber wenn es um grössere Betriebe gehe, müsse anscheinend geheiratet sein, stellt sie fest: «Dieses Problem kennen allerdings auch alleinstehende Männer.»

Die meisten der Schweizer Durchschnittshotels werden von Ehepaaren geführt. In vielen Köpfen geistert deshalb noch das Bild der Hoteliersfrau als bessere Gouvernante umher, stellt *Edith Crucitti*, Direktorin des Posthotels in St. Moritz, fest. Für eine Bewerberin mit Kindern, deren Mann nicht in der Hotellerie arbeitet, seien die Chancen für einen Direktionsposten sehr klein.

Als Frau müsse man sich entscheiden, ob man einen solchen Job oder eine Familie wolle, glaubt *Beatrice Imboden-Engeler*, Direktorin der Hotels Bristol und Bären in Bern: «Ansonsten leidet der Betrieb, die Kinder oder die Frau selber.» Vor diesem Hintergrund sei es auch verständlich, dass bei der Wahl, die ja erst ab einem gewissen Alter in Frage komme, sich weniger Bewerberinnen zur Verfügung stellten. «Natürlich ist das Privatleben enggeengt», gesteht *Monique Werro*. «Das heisst allerdings nicht, dass Kinder darunter leiden müssen.» Die Doppelbelastung, so *Odile Schuler*, sei enorm. «Und vielfach muss die Frau noch mit einem schlechten Gewissen leben - vor allem in den katholischen Kantonen.»

Der weibliche Führungsstil prägt auch Klima und Ambiance im Betrieb - davon sind die meisten befragten Hotelfachfrauen überzeugt. «Die Frau hat für bestimmte Details, z.B. Blumen, ein besseres Auge», glaubt *Tilly Reutener* vom Hotel Gotthard in Brunnen. *Be-*

atrice Imboden-Engeler doppelt nach: «Vielleicht kann die Frau das Wohlbefinden und die Gemütlichkeit, die der Gast sucht, besser vermitteln und ausstrahlen.» Eine Direktorin bringe wahrscheinlich eine emotionaler und erlebnisreichere Note ein, glaubt *Edith Crucitti*. *Beatrice Imboden-Engeler* ist überzeugt, dass es die Frauen bei vielen Sachen auch einfacher haben: «Wir finden vielleicht eher Gehör, weil die Frauen mit Menschlichkeit und Verständnis auf andere zugehen.» Mühe hat sie damit, immer wieder als Exotin in der Branche angeschaut zu werden. «Man wird primär einmal als Frau eingeschätzt. Erst sekundär wird auf das geschaut, was man leistet.» Sobald die Frauen auf dem Direktorenstempel sitzen, begehen sie denselben Fehler oft selbst. Man suche selten eine Chefin de Service oder eine Chefköchin, übt *Monique Werro* Selbstkritik. «Hier lässt die Frauensolidarität zu wünschen übrig!» GER

Frauenquoten im Tourismus

In den Führungsgremien des Schweizer Tourismus und in der Hotellerie sind die Frauen stark untervertreten, wie die folgende Aufstellung zeigt:

Tourismus			
Gremium	Total	Anteil	Prozent
VSKVD	82	6	7,3%
RDK	12	1	8,3%
SVZ			
Landesvertr.	20	2	10,0%
Ausschuss	13	0	0,0%
Vorstand	103	4	3,9%
Hotellerie			
SHV-Verband	7	1	14,3%
Verbindung dipl. Hoteliers (VDH)	770	103	13,4%

Graubünden

Mit einer Weltneuheit wartet der Wintergolfclub Disentis auf. Er stellt Golfern und am Golfpost interessierten einen permanenten 9-Loch-Golfplatz auf Schnee zur Ausübung dieser immer mehr Anhänger findenden Sportart zur Verfügung. Vom 20. Dezember 1993 bis anfangs März 1994 kann im coupierten Gelände von Pardomat in unmittelbarer Nähe von Disentis Golf gespielt werden. Auf Schnee, versteht sich. Vom 29. Januar bis 6. Februar 1994 findet eine Turnierwoche statt. Es gibt aber auch Golfwochen für Anfänger und Fortgeschrittene sowie Golfunterricht durch einen Pro. FS

Baselland

Als das Reisebüro «Achernann Reisen» diesen Sommer von Liestal nach Basel zog, war der Verkehrsverein Basel

land plötzlich ohne Domizil. *Hansruedi Hartmann*, Chef des Hotels *Engel in Liestal*, wusste indes eine Lösung: Seit 1. Oktober dieses Jahres fungiert die Hotel-Rezeption des «Engel» als Schaltstelle des Vereins. Gleichzeitig dient die Rezeption auch als Büro des Verkehrs- und Verschönerungsvereins Liestal. LA

Berner Oberland

Die *Adelboden-Sillernbahnen*, die Adelboden nach jahrelangem Ringen aus einer infrastrukturellen Sackgasse führen und im Ort einen gewaltigen Investitionsschub auslösten, entwickeln sich erfreulich. Nach knapp gehaltenen Frequenzen von gut zwei Millionen Fahrten, nach Abschreibungen in Millionenhöhe und weiterer Investitionstätigkeit resultierte im Geschäftsjahr 92/93 ein symbolischer Unternehmensgewinn von 33 Franken. PG

Berner Mittelland

Eine betrübliche Nachricht erreichte vor einiger Zeit die Dampfbahnfreunde aus der «Eurovapor» aus Ostdeutschland, wo der «Feurige Elias», die Zugmaschine der historischen Dampfzugkomposition, auf der *Bern-Solothurnlinie* zur Zeit überholt wird. Der Kessel der Dampflokomotive muss wegen unerwarteter Schäden einer Totalrevision unterzogen werden. Glücklicherweise sind inzwischen die für diese Reparaturen notwendigen finanziellen Mittel mehrheitlich gesichert. Schon im kommenden Jahr soll der Nostalgie-Dampfwagen wieder auf der Strecke *Bern-Solothurn* verkehren können. MT

Das in der Vergangenheit arg gebeutelte *Volkshaus in Burgdorf*, Zentrum für Volksmusik, Tracht und Brauchtum, darf wieder einer rosigeren Zukunft entgegenblicken. Nach einigem Ringen in der

Emmestadt hat der Gemeinderat beschlossen, bis Ende 1994 sowohl die *Geschäftsleitung* als auch das *Defizit* des Kornhauses zu übernehmen. Bis dahin soll auch ein erfolgversprechendes Betriebskonzept ausgearbeitet werden, welches garantiert, dass ein noch breiteres Publikum durch dieses kulturtouristische bedeutende Angebot angelockt wird.

Das *Lausanner Bundesgericht* hat entschieden, dass im *Interlakner Marti Motel keine Umnutzung der Zimmer* vorgenommen werden darf. Mit Blick auf die Besitzstandgarantie hatten die Eigentümer ihre Praxis verteidigt. Hotel-einheiten auf Dauer als Wohnungen zu vermieten. Als die Interlakner Baukommission der Umnutzung einen Riegel schob, ging's auf den Rechtsweg, der nun vor dem Bundesgericht ein Ende gefunden hat. Abgewiesen wurde die staatsrechtliche Beschwerde unter anderem mit der Begründung, dass eine Umnut-

zung auch dann einer Baubewilligung bedürfe, wenn nicht gebaut werde. PG

Ostschweiz

Eine abschliessende Studie der Hochschule Aachen, welche die *Verschmutzung des Bodensees* untersuchte, kam zu interessanten Ergebnissen. Kohlenwasserstoffe, die man bisher pauschal den Motorschiffen zuschrieb, gelangen laut der Studie mehrheitlich über die Luft ins Wasser. Smogpartikel aus der Industrie, Abgase von Flugzeugen sowie Pneumabtrieb von Strassenfahrzeugen belasten das «Schwäbische Meer» mit polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffen wesentlich mehr als die rund 10 000 immatrikulierten Motorboote. Erhärtet wird diese These von Porben, die zwischen Motorbooterfahrungen und dichtbefahrenen Zonen keine nennenswerten Unterschiede zeigten. SS

SWISSORAMA

HOT-TELL

«Grand Hotel» Wien feiert Comeback: Das legendäre «Grand Hotel» aus der Blütezeit der Wiener Ringstrasse wird, nach Jahrzehnten anderer Nutzung, als Hotel der Luxusategorie sein Comeback feiern. Die Bauarbeiten laufen auf Hochtouren, im Sommer 1994 wird das fast 200 Millionen Franken teure Hotel eröffnet. Besitzer und Betreiber ist die Grand Hotel GmbH, eine Tochter der All Nippon Airways. Auf rund 27 000 m² werden 205 Zimmer und Suiten, darunter eine Präsidenten Suite (rund 4 000 Franken pro Nacht) gebaut. Die Verkaufsstrategie wird ganz auf Wiener Flair und Wiener Ambiente setzen. Der aus der Schweiz stammende Generaldirektor des «Grand Hotel», Emanuel de Gros, rechnet 1995 bereits mit einer Auslastung von 60 Prozent.

*

Best Western: Zweites Hotel in Dresden. Anfang Oktober haben Best Western in Dresden-Laubegast ihr Resident-Hotel eröffnet. Mit dem Neubau des Vier-Stern-Hauses zählen in Dresden bereits zwei Hotels zur Hotelgruppe Best Western.

*

Businesshotel mit Kapelle. Ende Oktober wird in Kevelaer/Niederhein das Best Western Parkhotel Kevelaer eröffnet. Das gehobene Drei-Stern-Hotel, mit hoteleigener Kapelle, ist integriert in die moderne, ebenfalls neu gebaute «Luxemburger Galerie» im Stadtzentrum Kevelaers. Kevelaer ist der grösste Wallfahrtsort Nordwest-Europas.

*

Fassbind Hotels mit Treuepass. Nach zehn Übernachtungen in einem der sechs Fassbind-Hotels in Lausanne, Genf, Lugano und Bern kann der Inhaber des neuen Treuepasses, in Begleitung einer Person, in einem Hotel der Fassbind-Kette kostenlos an einem Wochenende in einem Doppelzimmer übernachten.

*

Hotel für Kunst und Musikszene in Bern: Nach den Plänen seines Inhabers, Bernhard Schwenter, soll das Stadtbühnen-Szenen-Restaurant «Landhaus» bald um zehn Gästezimmer ergänzt werden. In Berns Kunst- und Musikszene besteht eine grosse Nachfrage nach Übernachtungsmöglichkeiten zu vernünftigen Preisen. Seine Hotelzimmer in der 3-Stern-Kategorie möchte Schwenter in dem an das «Landhaus» angebauten «Schindelhäuser» einrichten. In dieser Liegenschaft befinden sich heute die Personalwohnungen seines Restaurants.

*

Forté managen Ciga-Hotels: Die britische Hotel- und Cateringgruppe Forté hat mit der italienischen Luxuskette Ciga einen Managementvertrag über fünf Jahre abgeschlossen. Forté investiert insgesamt rund 360 Millionen Franken für die seit geraumer Zeit in Schwierigkeiten steckenden Ciga-Hotels. Die 36 Häuser umfassende Gruppe, davon 23 in Italien, soll umstrukturiert und mit einem neuen Marketingkonzept versehen werden.

REKLAME

ANTINORI

DIE
AUSSERGEWÖHNLICHSTEN
WEINE ITALIENS.
SEIT ÜBER 600 JAHREN.



BINDELLA

Bezugsquellen-Nachweis:
BINDELLA Weinbau - Weinhandel, Zürich

Wallis und Tessin

«800 000 Logiernächte weniger»

Im schlimmsten Fall 500 000 fehlende Logiernächte im Kanton Wallis und 300 000 im Kanton Tessin: Unwetter, Hochwasser und Dauerregen haben in den beiden Touristkantonen zu massiven Umsatzeinbrüchen geführt.

THOMAS VASZARY

Während die Tessiner noch stark unter dem Eindruck des Hochwassers stehen, wird im Wallis vier Wochen nach der Unwetter-Katastrophe das Schadensausmass immer deutlicher – auch für den Tourismus. Dabei sind nicht nur Brig und das Saastal betroffen: «Bei uns sind mehrere Brücken zerstört worden», sagt Beat Mutter, Präsident der Vereinigten Verkehrsvereine Obergoms. «Der Schaden an der Langlaufloipe beträgt rund 150 000 Franken, die Wiederinstandstellung des Wanderweges wird weitere 50 000 Franken kosten.» Bis zu Beginn der Wintersaison soll alles wieder bereit sein. Die Finanzierung des Wiederaufbaus bereitet aber Sorgen. Auf Hochtouren laufen die Arbeiten im Saastal, wo rund ein Drittel der Loipe weggespült wurde. Mit provisorischen Lösungen will man den Langläufern Möglichkeiten bieten. Intakt sind jedoch vollumfänglich die alpinen Anlagen, erklärt Kurdirektor Franz Eyer: Schlimmer

allerdings als die Infrastrukturschäden sind die Umsatzeinbrüche. Allein in Saas-Fee, das vom Unwetter kaum betroffen war, aber von vielen Gästen trotzdem zum Katastrophengebiet gezählt wurde, wird laut Schätzungen von Kurdirektor Dres von Weissenfluh mit einem Einbruch von 50 Prozent gerechnet. Ebenso gesamtkantonal: «Im schlimmsten Fall müssen wir mit einem minus von 500 000 Logiernächten rechnen», erklärt Vizedirektor Viktor Borter. Dies entspräche einem Einnahmeverlust von 40 bis 50 Millionen Franken. Um diese Horrorszenerien nach Möglichkeit zu verhindern, haben der Walliser Verkehrsverband und die Schweizerische Verkehrszentrale (SVZ) auf dem Deutschen Markt eine eigentliche Medienkampagne lanciert. «Wir müssen Aufklärung bieten. Für viele Gäste ist das ganze Wallis ein einziges Katastrophengebiet.»

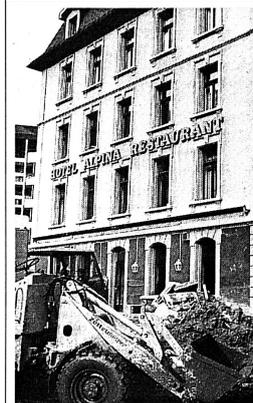
Tessin: Kritik am Krisenstab

Im Tessin hat sich der Dauerregen in den Monaten September und Oktober auch im Sottoceneri negativ ausgewirkt. «Insgesamt liegen die Umsatzeinbrüche im ganzen Kanton bei über 60 Millionen Franken, was gleichbedeutend mit fehlenden 300 000 Logiernächten ist. Dies entspricht einem Jahresrückgang von über 10 Prozent», erklärt der kantonale Verkehrsdirektor Eugenio Foglia. Kritik übt Foglia am Krisenstab: «Es war über-

haupt nicht gerechtfertigt, dass jenen Gästen, die in einem (trockenen Hotel) gebucht hatten, die Durchfahrt verweigert worden ist.»

Direkt vom Jahrhundert-Hochwasser am Lago Maggiore betroffen waren rund 160 Hotels. Wiederum 20 Hotels waren vorübergehend oder für längere Zeit geschlossen, sind aber durch Betriebsausfallversicherungen grösstenteils gedeckt. Schwierig wird es bei all jenen Häusern, die keine direkten Wasserschäden zu beklagen haben, aber vom Ausbleiben der Gäste genauso betroffen sind. Enrico Ravelli, Präsident des Hoteliersvereins Locarno: «Die Schäden dürften rund zehnmal höher ausfallen als die versicherten Deckungssummen ausmachen.» Allein in Locarno verursachen die fehlenden Logiernächte einen Verlust von über 40 Millionen Franken; Zulieferindustrie und direkte Wasserschäden nicht einkalkuliert. Am stärksten betroffen waren die Treff-Hotels La Palma, Beau Rivage und Arcadia. Direktor Roland Lapper: «Die Schäden am Arcadia sind so gross, dass wir erst im März wiedereröffnen. Von einem Abbruch kann allerdings nicht die Rede sein. Die Hotelfachschule wurde kurzfristig ins Hotel Beau Rivage verlegt. Für 46 Angestellte des Arcadias wurden die Löhne von der Versicherung garantiert, weitere 20 beim Arbeitslosenamt zur Kurzarbeit angemeldet. Der Ausfall für September/Oktober dürfte eine Million Franken betragen.»

Soforthilfe für Walliser Hotels



Spenden für geschädigte Betriebe

Der Schweizer Hotelier-Verein SHV hat 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 Aufbaumassnahmen-, 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 vorgenommen. 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. Nach dem Eingang zahlreicher Spenden in der vergangenen Woche betrug der Kontostand am Dienstag bereits 39 000 Franken. Für weitere Spenden – in welcher Höhe auch immer – dankt Ihnen SHV-Präsident Alberto Anstutz im Namen der betroffenen Hoteliers schon jetzt.

Ausgaben für Reisen

Europäer sind an der Spitze

Die Europäer haben im vergangenen Jahr erstmals mehr für Reisen und Unterhaltung ausgegeben als die Amerikaner und die Japaner. Nach einer von American Express in Auftrag gegebenen Studie wurden im europäischen Raum für Freizeitvergnügen rund 220 Milliarden Franken ausgegeben. Dies sind etwa 17 Milliarden mehr als in den USA und rund vier Milliarden mehr als in Japan. An der Spitze der europäischen Länder stehen Deutschland mit 60 Milliarden, die Grossbritannien und Frankreich. Die Ausgaben der Schweizer für Reisen und Unterhaltung betrugen 1992 knapp neun Milliarden Franken, was im Vergleich zum Vorjahr einem Rückgang von 4,5 Prozent entspricht.

REKLAME

SPEISEKARTEN

CARTES CLASSIQUES™

HYPRO

Hypro AG, 6023 Rothenburg
Tel 041 / 53 81 33

Hotelaufenthalte in der Schweiz

Übernachtungen im September

HERKUNFT	SEPTEMBER 1993			JANUAR BIS SEPTEMBER 1993		
	Logiernächte	Veränderungen in %		Logiernächte	Veränderungen in %	
		in 1000	Vorjahr		Mittel 83-92	in 1000
Insgesamt	3375	- 5,6	- 7,4	27825	- 2,7	- 2,6
Inland	1387	- 8,9	- 10,3	11051	- 3,5	- 4,6
Deutschland	747	- 0,8	+ 5,1	6020	+ 3,9	+ 10,1
USA	232	- 1,2	- 24,6	1505	- 5,8	- 23,4
Grossbritannien	182	- 9,7	- 12,2	1501	- 7,8	- 10,9
Frankreich	87	- 9,2	- 15,1	1198	- 3,9	- 12,4
Niederlande	83	+ 3,5	+ 1,3	798	+ 4,1	+ 6,7
Italien	76	- 24,5	- 17,7	893	- 23,2	+ 0,5
Ausland Total	1988	- 3,2	- 5,3	16774	- 2,1	- 1,2

September: Weiterhin negativ

Die seit Februar 1992 mit wenigen Unterbrüchen andauernde negative Entwicklung der Logiernächte in der Schweizer Hotellerie setzte sich auch im vergangenen September fort. Gemäss Bundesamt für Statistik (BFS) lag die Zahl der Hotelaufenthalte mit 3,37 Millionen um 202 000 Übernachtungen oder um 5,6 Prozent unter dem Vorjahresergebnis zurück. Im längerfristigen Vergleich liegt dieses Resultat 9,1 Prozent unter dem Durchschnitt der letzten fünf Jahre. Schlechte Witterungsverhältnisse und die

angespannte Wirtschaftslage dürften die Hauptgründe für diese Einbuße sein. Der Zuspruch der Schweizer verminderte sich um 8,9 Prozent (-136000), während die Hotelaufenthalte der ausländischen Gäste um 66000 Logiernächte (-3,2%) zurückging. Abgenommen hat der Reiseverkehr unter anderem aus Italien (-25000/-24,5%), Grossbritannien (-19000/-9,7%), Frankreich (-8900/-9,2%) und aus den USA (-2800/-1,2%). Die Nachfrage aus Deutschland, die sich trotz starker Rezession in den ersten acht Mo-

naten um durchschnittlich 4,6 Prozent erhöht hatte, schwächte sich im September zum dritten Mal in diesem Jahr leicht ab (-6 400/-0,8%).

Wie das BFS weiter mitteilt, registrierten die schweizerischen Hotelbetriebe vom Januar bis September 1993 27,83 Millionen Übernachtungen, das heisst 758 000 oder 2,7 Prozent weniger als in den ersten neun Monaten des Jahres 1992. Dieses Resultat lag 2,6 Prozent unter dem durchschnittlichen Januar/September-Stand der vorangegangenen zehn Jahre.

BFS

Eva Brechbühl, SVZ London

«Junge, aktive Schweiz verkaufen»

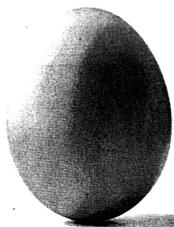
Unlängst hat eine Frau das Ruder in der Schweizerischen Verkehrszentrale in London übernommen. Mit themenspezifischen Direct Marketings will Eva Brechbühl den stagnierenden britischen Markt neu beleben.

STEPHAN WEHRLI, LONDON

Eva Brechbühl, die nach einer rund dreimonatigen Vakanz die Vertretung im Swiss Centre von Joe Bühler übernommen hat, ist überzeugt, dass in den nach

grosses Erfolgspotential liegt. Ein nach «Special interests» und «Life style» aufgeschlüsseltes Marketing vermindere zudem einen grossen Streuverlust, wie ihre persönlichen Erfahrungen auf dem belgischen Markt, der ähnlich strukturiert sei wie Grossbritannien, gezeigt hätten. Als mögliche Partner sieht sie jedoch nicht nur spezialisierte Tour Operators, sondern auch die zahlreichen Fachmagazine im Freizeitbereich (Mountain Bike, Ski, Snowboard etc.), welche in Grossbritannien über eine aussergewöhnlich starke Leserschaft verfügen. Als weitere Massnahme, ein jüngeres Publikaum zu erreichen, plant sie die Ein-

ner SVZ-Vertretung vor kurzem ein Mailing in Zusammenarbeit mit der englischen Tageszeitung «The Independent», einer hauptsächlich von jüngeren und gut ausgebildeten Briten gelesenen Zeitung. Trotz positiven Anzeichen in der gegenwärtigen Entwicklung der britischen Wirtschaft, die Inflationsrate beträgt zur Zeit noch ein Prozent, seien die Buchungszahlen für den kommenden Winter jedoch noch unbefriedigend. Als mögliche Gründe sieht Eva Brechbühl das aggressive Marketing der Tour Operators für die Sommerprogramme sowie das in den letzten Jahren veränderte Buchungsverhalten.



EXPO FOOD. KEINE MÖGLICHKEIT DER IMITATION.

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

GERICHTET AN: ■ *Gemeinschaftsverpflegung*
 ■ *Internationaler Handel* ■ *Berufsgruppen*
 ■ *Lebensmittelvertrieb* ■ *Restauranten*
 ■ *Pizzerien* ■ *60.000 qm Ausstellungsfläche*
 ■ *1.100 Aussteller aus 25 Ländern*

DIE VOLLSTÄNDIGSTE AUSSTELLUNG DES ITALIENISCHEN PRODUKTS.

EXPO C.I.S. - Ente Manifestazioni Commerciali, Turismo e Servizi - Via Sestelloni, 2 - 20122 Mailand - ITALIEN - TEL: 02/77181 Fax: 02/783784



Comitato di Commercio, Art. 1.000
 dell'Associazione delle Industrie di Milano

EXPO
Food

INTERNATIONALE
AUSSTELLUNG VON LEBENSMITTELN
UND GETRÄNKEN.

Die Roth + Wyss, AG für betriebswirtschaftliches Rechnungswesen und Betriebsführung, engagiert sich in kleinen und mittelgrossen Hotelbetrieben und Ausbildungszentren.

Sie verbessert den Nutzen Ihrer internen Zahlen und leistet so einen Beitrag zur Sicherung des wirtschaftlichen Erfolges. Wir bieten Ihnen u. a. Dienstleistungen wie:

- Aufbau von betriebsspezifischen Kostenstellenrechnungen
- Budgetierung mit Einbezug von Marketing-, Verkaufs- und Produktionsbetrachtungen
- Rechnungsabschlüsse.

Unsere Dienstleistungen für Ihr wichtiges Führungsinstrument sichern Sie sich am besten jetzt. Mit dem untenstehenden Coupon oder per Telefon: 073 31 30 70.

- Nehmen Sie Kontakt mit uns auf, damit wir einen Termin für eine Besprechung vereinbaren können.
- Senden Sie uns detaillierte Unterlagen über Ihre Dienstleistungen.

Firma _____

Name/Vorname _____

Strasse _____

PLZ/Ort _____

Roth + Wyss, AG für betriebswirtschaftliches Rechnungswesen und Betriebsführung, Rätenbergstrasse 1, 9533 Kirchberg, Telefon 073 31 30 70, Fax 073 31 31 73.

offizielle Fachstelle für:
 Inventarexperten
 im Gastgewerbe
 Unternehmensberatung



Thomas Hauser
 Postfach
 6280 Hochdorf
 Tel. 041 58 22 70

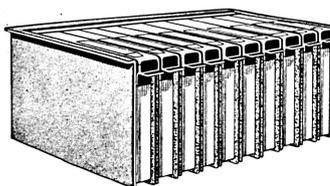
Aus Liquidationsbeständen haben wir folgende neuere Maschinen und Apparate zum Kauf oder in Leasing anzubieten:

- Gläserpülmaschine Gehrig, Mod. GG 230 Fr. 2100.-
- Registrierkasse National, Mod. 5318-2152, inkl. Beistelldrucker Fr. 1000.-
- Registrierkasse National Mod. 9995-5004, inkl. Beistelldrucker Fr. 1950.-
- Sandwecheinheit CNS, Mod. Saladette SD 90 Fr. 800.-
- Teigwaremaschine Avamac, Mod. TR 75 C Fr. 5600.-
- Vacuumverpackungsmaschine Bürgli, Mod. Kobold Fr. 2500.-
- Bügelmaschine Miele, Mod. B 864 Fr. 700.-
- Kühlgetränkedispensier Del Sette, Mod. Small Magic Fr. 300.-

Alle Geräte sind in funktionell einwandfreiem Zustand.
 Garantie wird gewährt.

0 59544/191176

Telefonbuch-Halter



Die Bewährten
 Die Zuverlässigen
 Die Soliden
 In 5 Ausführungen

TERAG AG
 6015 Reussbühl
 Täschmattstrasse 1
 Telefon (041) 55 56 20

50190/290789

Zu verkaufen elektronische

Stempeluhren

Fr. 850.-, rechnende Ausf. Fr. 1750.-,
 Stets rev. Occ. mit Garantie.
 Jäggi + Co., Uhrenanlagen
 Lyss, Tel. 032 84 50 51
 Zürich, Tel. 01 202 34 61

0 59755/199178

Büromaschinen-Discount

Brother/Canon/Philips/Sanyo
 Verlangen Sie unseren Prospekt.

Grepv Trade, Steinlerweg 15
 4402 Frenkendorf
 Tel./Fax 061 901 67 77

59550/365890

Schweizer Hotelier-Verein (SHV) Verkehrsverein Graubünden (VVGR)

Anmeldung 2. Tagung Umwelt und Tourismus

Freitag, 3. Dezember 1993
 Forum im Ried, Landquart, Graubünden

- Ja, ich will von andern lernen und nehme an der Tagung teil:
- zum Preis von Fr. 300.- (Touristikerinnen)
 - zum Preis von Fr. 100.- (Studentinnen)
 - Ja, schicken Sie mir die Anmeldeunterlagen.

Mich locken auch die Wellness-Safari in Bad Ragaz und das Graubünden- Winterweekend in Silvaplana!

Name/Vorname: _____

Organisation/Firma: _____

Strasse: _____

Ort: _____

Telefon: _____

Datum: _____

Unterschrift: _____

Bitte einsenden an: Verkehrsverein Graubünden, Tagungssekretariat, Alexanderstrasse 24, 7001 Chur
 Telefon 081 22 13 60, Fax 081 22 72 73

2. Tagung «Umwelt und Tourismus» in Graubünden

«Wieviel Ökologie braucht der Tourismus?»

Der Schweizer Hotelier-Verein (SHV) und der Verkehrsverein Graubünden (VVGR) laden am 3. Dezember 1993 zur zweiten Tagung «Umwelt und Tourismus» in Graubünden ein. Am gesamtschweizerischen Kongress in Landquart soll der Tourismus weiter auf Umweltfragen sensibilisiert werden. Im Mittelpunkt stehen ökologische Erfolgsrezepte anderer Branchen und die Frage nach dem «Wieviel?» an Ökologie.

URS MANZ



An der zweiten Tagung «Umwelt und Tourismus» werden ökologische Erfolgsrezepte aus anderen Branchen vorgestellt. Foto: VVGR

An der Tagung «Umwelt und Tourismus» dem einzigen schweizerischen Kongress zum Thema Umweltschutz im Tourismus werden vor allem Touristikerinnen und Touristiker aus der Schweiz, aus Österreich und aus Deutschland, mit der Frage konfrontiert, wieviel Ökologie der Tourismus braucht, vor allem auch in wirtschaftlich schwierigen Zeiten.

MedienPatronat hotel+ touristik revue

Neben der weiteren Sensibilisierung des Schweizer Tourismus auf Umweltfragen soll die Vermittlung von praktischen Ansätzen im Umweltschutz, deren Einsatz in der Kommunikation und neue Trends im Mittelpunkt des Kongresses stehen. Der Anlass bietet auch Gelegenheit zu persönlichem Erfahrungsaustausch und wird umrahmt von einer Ausstellung ausgewählter Öko-Projekte im Tourismus. Eine Neuheit bildet der für nächstes Jahr angesetzte Wettbewerb «Der Schweizer Öko-Hotelbetrieb 1994». Heinz Probst,

Direktor des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV) wird den Auftakt dazu an der 2. Tagung «Umwelt und Tourismus» vornehmen.

Blick über die Branche hinaus

In einem ersten Tagungsblock werden Vertreter von nichttouristischen Branchen ihre ökologischen Erfolgsrezepte vorstellen. Hildi Schrut, Umweltbeauftragte bei der Baer Weichkäse AG, Küssnacht am Rigi sowie Walter Anderau, Vice President Corporate Affairs, von Kraft Jacobs Suchard AG, Zürich, präsentieren ihre Massnahmen im Bereich Ökologie. Im zweiten Teil wird die Rolle der Ökologie für den Tourismus durch Fachleute erläutert. Fragen über den Sinn und Unsinn der Öko-Labels, ihren Einsatz im Tourismus und zur Rolle der Ökologie in der touristischen Werbung werden von Hansruedi Müller, Professor und Direktor am Forschungsinstitut für Freizeit und Tourismus (FIF) der Universität Bern zur Diskussion gestellt sowie von Reinhold Weber, Teilhaber der Weber, Hotel,

Schmid Werbeagentur AG in Zürich und Basel sowie Werber des Jahres von 1987 und 1992.

Von Verboten zu Verantwortung

«Wieviel Ökologie braucht der Tourismus?» lautet der Titel des letzten Themenblocks. Bruno Wallimann, Stellvertreter Direktor des Bundesamtes für Umwelt, Wald und Landschaft (Buwal), Bern erläutert den Weg von Verboten zur Eigenverantwortung. In einer «Grünen

Anmeldungen

Das Tagungsprogramm und die Anmeldeunterlagen erhalten Sie beim Tagungssekretariat «Umwelt und Tourismus», Verkehrsverein Graubünden, Alexanderstrasse 24, 7000 Chur, Telefon 081 22 13 60. Bitte Benutzen Sie dazu den Anmeldebogen auf der nebenstehenden Seite, unten rechts. UM

Runde» debattieren Tourismus- und Marketingfachleute und Vertreter von Umweltschutzorganisationen über ihre Erfahrungen und über die zu erwartenden Trends. Teilnehmer sind unter anderem Hans Peter Döbeli, Direktor des Dichter-Instituts, Zürich sowie Raimund Rodewald, Geschäftsführer der Schweizerischen Stiftung für Landschaftsschutz und -pflege (SL), Bern. Die Gesprächsleitung wird Walter Eggenberger, Moderator des Nachrichtenmagazins «10 vor 10» des Schweizer Fernsehens SF DRS, übernehmen.

Attraktives Rahmenprogramm

Umrahmt wird die Tagung von einem attraktiven Rahmenprogramm. Am Vorabend kann eine Wellness-Safari im Resort Grand Hotel Bad Ragaz absolviert werden. Im Anschluss an den Kongress kann im 4-Stern-Hotel Albana in Silvaplana ein erstes Ski-Wochenende der Wintersaison 93/94 genossen werden. Dieser vom Schweizer Hotelier-Verein (SHV) und dem Verkehrsverein Graubünden (VVGR) gemeinsam organisierte Kongress stellt die Fortsetzung der 1992 vom Bündner Tourismus in Landquart lancierten Tagungsreihe «Umwelt und Tourismus» dar. Damals hatte die Unterzeichnung der touristischen Umweltdokumentation sowie die touristische Ökobilanz, eine Ausstellung bereits umgesetzter Beispiele von ökologischen Massnahmen und Projekten im Bündner Tourismus, stattgefunden. Mitgetragen wird die Tagung von den Firmen Tela, Eurocard, Kraft Jacobs Suchard und von der Bündner Kantonalbank. Für die 2. Tagung «Umwelt und Tourismus» hat die hotel- und touristik revue das Medienpatronat übernommen. Mit dem Schweizer Hotelier-Verein (SHV) und dem Verkehrsverein Graubünden (VVGR) engagieren sich zwei bereits seit einiger Zeit im Umweltschutz erfolgreich agierende Organisationen weiterhin für diese wichtige Zukunftsfragen des Schweizer Tourismus.

INFO-TOURS

Interhome Ferienkatalog «Schweiz»: Die Ausgabe 1994 des Interhome Ferienkataloges «Schweiz» erschien in neuem Kleid und sehr kundenfreundlicher Präsentation. Auf 220 Seiten werden die Schönheiten von 248 Ferienorten und elf Ferienregionen, mit ihrem Angebot an Winter- und Sommeraktivitäten beschrieben und abgebildet. Jeweils unter dem Foto folgt die Beschreibung des Chalets und der darin enthaltenen Ferienwohnung. Der Katalog kann in jedem Reisebüro oder direkt bei Interhome, Telefon 01 497 27 77, täglich von Montag bis Samstag von 0800 bis 2100 Uhr kostenlos bestellt werden.

Rollstuhlgängige Toiletten im Zug. Vor kurzem hat die SBB die ersten Eurocity-Wagen mit rollstuhlgängiger Toilette in Betrieb genommen. Bis 1996 werden insgesamt 115 Zweitklasswagen der neuen Generation Reisenden im Rollstuhl die direkte Fahrt nach zahlreichen europäischen Destinationen ermöglichen. Im rollstuhlgängigen WC befindet sich neu auch ein Wickeltisch.

Kombikarten bei Dolomiti-Superski. Das Dolomiti-Superski-Gebiet im Südtirol umfasst 1 180 Kilometer Pisten (davon 490 Kilometer beschneibar) und 464 Aufstiegsanlagen. In der Wintersaison 93/94 werden neue Kombikarten 5+1 oder 5+2 angeboten. Damit kann der Skifahrer seinen Skipass für ein Tal zusätzlich mit einen oder zwei Tage in der Dolomiti Superski Region kombinieren. Keycards werden ab 8 Tagen Gültigkeit eingesetzt und Keywatches werden für alle Skippassarten angeboten.

Neue Wasserngratbahn. Am Gstaader Hausberg kann die Wasserngrat-Bahn mit 90 neuen 2-er Kabinen und modernen sicherheitstechnischen Einrichtungen den Betrieb aufnehmen. In St. Stefan ist der Skilift Lenegrand-Gandlauer verlängert worden und in Saanen wird die Verbindung Videmannette-Eggli im unteren Bereich der Piste Pra Clu-Chalberhöni maschinell beschneit.

STV-Tagung

Studie zum Golfsport

«Der Schweizer Tourismus braucht neue Impulse», äusserte sich Gottfried Künzi, Direktor Schweizer Tourismusverband (STV), an der Golf-Tourismustagung in der Zentralschweiz. Und Künzi sprach denn auch ziemlich konkret, hatte doch der STV in Zusammenarbeit mit dem Schweizerischen Golfverband (ASG) durch die Höhere Wirtschafts- und Verwaltungsschule in Luzern einen Bericht zur Bedeutung des Golfsportes für den Tourismus in der Schweiz erarbeiten lassen. Die Präsentation des Berichts wird an einer Tagung am 12. November in Bern erfolgen. Die Tagung richtet sich an alle Personen, die sich mit Golf und Tourismus auseinandersetzen. Golfbringe Einkommen und Beschäftigung, ermögliche eine Umverteilung vom Winter- auf das Sommergeschäft und eine bessere Auslastung der Hotelbetten. Golf allein, warnte Künzi, bringe hingegen kein neues Image, wenn die Golfanlagen nicht in das bestehende Infrastrukturnetz eingepasst würden. Eine 18-Loch-Anlage erbringe jährlich etwa 22 000 Übernachtungen, legte Künzi Zahlen aus der Studie auf den Tisch. Allein der Bau eines Platzes löse Investitionen von 8 bis 30 Millionen Franken aus. Etwa 30 bis 70 Leute würden dadurch für gut zwei Jahre Arbeit erhalten. Direkte Umsätze von 3,3 bis 6,2 Millionen Franken pro Golfanlage ergäben mit dem Umsatz-Faktor 1.4 multipliziert einen Totalumsatz von 4,6 bis 8,7 Millionen Franken. Mit dem Wertschöpfungsbeitrag von 0.6 multipliziert betrage das Totalertrögen schliesslich 2,0 bis 3,7 Millionen Franken. Keine schwindelerregenden Zahlen, so Künzi, der aber gleichzeitig auf die 15 bis 30 Arbeitsplätze pro Betrieb verwies. IY

Anmeldungen zur Tagung und Präsentation des Berichts «Die Bedeutung des Golfsportes für den Tourismus in der Schweiz» nimmt der Schweizer Tourismus-Verband (STV), Postfach 8275, 3001 Bern (Tel. 031/302 16 41; Fax: 031/302 33 57) bis zum 30. Oktober 1993 entgegen.

Golftourismus

Schweiz als Sommergolfland profilieren

Der Golfsport soll zum Volkssport werden. Neue Golfplatzprojekte schiessen wie Pilze aus dem Boden und finden in Tourismuskreisen fast ausnahmslos Unterstützung. Eine Tourismustagung des Verkehrsverbandes Zentralschweiz in Rotkreuz ZG zum Thema Golf zeigte die unterschiedlichen Höhen der Hürden auf; je nach Betrachtungsweise.

THOMAS VASZARY

Mit 25 Millionen Golfspielern auf 14 000 Plätzen liegen die USA an der Spitze der Golfhitliste; gefolgt von den Japanern (13 Mio. Spieler auf 1700 Plätzen). Laut Martin Hodler, Präsident Swiss Golf Foundation, schlagen zur Zeit in der Schweiz etwa 23 000 lizenzierte Spielerinnen und Spieler auf 39 Plätzen den kleinen Golfball von Loch zu Loch. Zu wenig Plätze für eine konstant ansteigende Spielerschaft, meint Hodler und spricht von einem Golfboom, der sich in Richtung Volkssport bewege; ähnlich dem Tennis vor Jahren.

Amerikaner und Japaner

Für Tagungsleiter Kurt Diemeier, Direktor Verkehrsverband Zentralschweiz, stellt der Golfsport eine ideale Verbindung zu den beiden wichtigsten Herkunftsländern des Zentralschweizer Tourismus dar, den USA und Japan. Diemeier sprach von einer Chance, ein weiteres Segment im Tourismus zu beleben. Diemeier knüpfte hierbei auch an das Beispiel Tessin an. Die beiden Anlagen in Magliaso bei Lugano und in Ascona erbringen laut Alfonso Passera, Direktor Verkehrsverein Malcantone, rund 50 000 Übernachtungen (1,6 Prozent der Logiernächte im Tessin) und lösen globalwirtschaftlich gegen 13 Millionen Franken aus. Gewinn würden die Anlagen nicht sehr viel abwerfen, sagte Passera,



Golf: Rezept der Zukunft? Foto: zvg

wies aber gleichzeitig auf die 72 Arbeitsplätze hin. In der Deutschschweiz muss man ins Jahr 1967 blicken, will man die letzte erstellte 18-Loch-Golfanlage Schönenberg auf dem Hirzel festhalten. Meist entscheiden die Gemeinden innerhalb der Raumplan-

ungsgesetzgebung über Sein oder Nichtsein einer Golfanlage. Innerhalb der notwendigen Umzonungen könnten deshalb einige Probleme auftauchen, erläuterte Luzerner Baudirektor Josef Egli, «obwohl heute die ökologischen Vorbehalte von früher weitgehend verschwunden sind». Gegenüberstellbare Beispiele: Das Projekt in der Gemeinde Risch ZG (Migros Genossenschaftsbund) konnte innerhalb von sieben Monaten umgesetzt werden, während man in Küssnacht SZ seit 1989 plant und hofft, Anfang 1994 die Umzonung Tatsache werden zu lassen.

Landwirtschaft und Golf

Gerade das Projekt in Küssnacht zeigt, wie engagiert sich Landwirte für den «neuen Volkssport» einsetzen. Verschiedene Experten, ja sogar Landwirte stellten in einem Vergleich «Überdüngung von Golfplätzen und Wiesen mit landwirtschaftlicher Nutzung» den heutigen Golfplätzen das weit bessere Zeugnis aus. Nach anfänglich ablehnender Haltung des Schweizerischen Bauernverbandes

(SBV) hatte man sich angesichts einer zunehmenden Anzahl von golffreundlich genutzten Landwirten in der SBV-Zentrale zu einem «ja, aber...» durchgerungen. Christian Reusser, Chef Schatzungsamt des SBV, warnte bei allen Sympathien für «fortschrittliche Bauern» vor der artenfernen Materie Golf. Das Schaffen von Golfplätzen könne zudem die generellen Schwierigkeiten im Agrarsektor nicht beseitigen. Nur wenige Landwirte dürften schliesslich vom Golfsport profitieren können, denn nur etwa 500 von insgesamt 108 500 Hektaren Land, die bis ins Jahr 2000 nicht mehr für die Produktion von Lebensmitteln benötigt werden, hat der SBV für Umnutzung wie Golfplätze vorgesehen.

REKLAME



Reto Mettler, Hotel Senator, Zürich, profiliert von:

FIDELIO
Frontoffice
vom
Hotelspezialisten

CHECK-IN DATA AG
INFORMATION
FÜR HOTELLERIE UND GASTRONOMIE
Telefon 01 808 71 65

«Golfboom herbeigeredet»

Bei den Umweltverbänden hat sich die Haltung gegenüber dem expansionsträchtigen Golfsport verändert: Die Bauvorhaben seien im Einzelnen zu prüfen und der jeweilige Situation und dem Landschaftsbild anzupassen, lautet der eher golffreundliche Tenor. Eine Umfrage der «Luzerner Zeitung» unter den Umweltverbänden bringt jedoch auch einige kritische Stimmen zu Tage. Während sich Jean-René Hullmann vom WWF Schweiz 10 bis 20 neue Golfplätze durchaus für akzeptabel hält, nicht aber deren 80 bis 100 aktuelle Projekte, schlägt Raimund Rodewald, Geschäftsführer der Schweizerischen Stiftung für Landschaftsschutz

und Landschaftspflege (SL), andere Töne an: «Der Golfboom ist herbeigeredet, die Golfplatzdichte in der Schweiz bereits hoch. Der Golfsport entpuppt sich als «Wolf im Schafspelz» und versucht unter dem Vorwand der Naturerhaltung, intakte Landschaften mit hohem Natur- und Erholungswert zu vereinnahmen.» Eine Vielzahl von Golfplätzen sei in naturnahen, vielfältigen Kulturlandschaften geplant. Rodewald wünscht sich neue Golfplätze in der Nähe von städtischen Agglomerationen auf bereits stark genutzten Flächen wie Militärlagerplätzen, Deponie- oder Kiesabbaugebieten sowie auf Wiesen, welche bereits für andere Rasensportarten genutzt werden. IY

LIEGENSCHAFTENMARKT

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.

57572/176047

Zu vermieten oder eventuell zu verkaufen

per 1. April 1994 gutgehender

Restaurations-/Hotelbetrieb am Brienzensee

Der Betrieb umfasst:

- 17 Hotelzimmer (32 Betten)
- Restaurant 28 Plätze
- Säli 32 Plätze
- Saal 70 Plätze
- Gartenterrasse 70-80 Plätze.

Wirtwohnung, Angstelltenzimmer und genügend Parkplätze vorhanden.

Interessenten melden sich bitte mit den üblichen Unterlagen unter Chiffre 59546, hotel+touristik revue, 3001 Bern.

59546/159727

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



Zu verkaufen
Lugano-Süd

Dreisternhotel***

mit Seesicht, 160 Betten, 96 Zimmern. Grundstück ungefähr 3400 m².

Auskunft erteilt:
Postfach 2629, 6901 Lugano.

P. 59608/44300

Zu verkaufen in Sri Lanka

Safari-Restaurant beim Nationalpark Yala

250 Sitzplätze + Terrasse
Duschservice-Zentrale

Landstück ca. 4'000 m²
Vorw.Reisebus-Geschäft
Neubau//160 km.v.Colombo

MM ORGANISATIONEN
Tel.01 271 30 36
Fax.01-271 30 30

Günstige Gelegenheit

Zu verkaufen oder zu vermieten in der Zentralschweiz

heimeliges Quartierrestaurant,

neu renoviert, modern eingerichtet.

Restaurant, Saal und Säli unterteilbar, dazu gedeckte Gartenterrasse.

Grosse Wirtwohnung, Bewerbungen nur von Wirtfachleuten mit Erfahrung (Mieter).

Schriftliche Anfragen an Chiffre 1483, Triner Inserate Service, Schmiedgasse 7, 6430 Schwyz.

T 59764/288560

MALLORCA

Altershalber zu verkaufen!

Gut eingeführtes, auffallend schönes Speiserestaurant in 200 j. Dorfhaus. 15 Minuten von Palma - ganzjährige Kundschaft. Ca. 60 Plätze innen - 20 Plätze aussen - Wohnung im OG. Inklusive sämtliches Inventar - betriebsbereit. Starthilfe möglich.

Könnte mit wenig Aufwand als feudales Wohnhaus umgebaut werden. Verkaufspreis: Jahresumsatz x 1,3. Anzahlung sFr. 100 000.-.

Im gleichen Dorf hübsches Landhaus - 3 Zimmer - Bad - Wohnzimmer - Küche - Garage und Abstell/Grillraum. Ca. 3000 m². Preis 14 Mio Pts.

Interessenten erhalten Auskünfte über Telefon 043 31 36 44

Junges, erfahrenes Schweizer Wirtepaar mit Fähigkeits-Ausweis sucht in Pacht oder Miete

Nachtbetrieb

oder

Café-Bar

Offerten unter Chiffre 59769, hotel + touristik revue, 3001 Bern.

59769/372072

Zu verkaufen im Puschlavertal, Graubünden, freistehendes

Kleinrestaurant - Hotel

Weitere Auskunft erteilt
Telefon 082 5 55 22.

57240/366333

Zu verkaufen

Im Département Doubs (Französischer Jura, 30 km von der Schweizer Grenze) in ländlicher, ruhiger Gegend mit Möglichkeiten für Jagd, Fischfang und Tierhaltung

Restaurant mit Haus

Erbaut 1975. Restaurant 80 Plätze, Bar 30 Plätze, Terrasse 60 m². Haus mit 6 Zimmern, Terrain 1300 m². Ideal für Wirt aus der Schweiz, der es etwas ruhiger nehmen möchte. Preis um Fr. 300 000.-.

Kontakt: Franz Auf der Maur, Garbenweg 8, 3027 Bern, Telefon 031 991 87 22, Telefax 031 992 53 61.

59781/372200

Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit

SCH
SGH
SCA

Zu verkaufen (im Auftrag)

Restaurant mit Hotelzimmern

(ideal geeignet als Familienbetrieb, wobei wir uns vorstellen, dass die Küche durch den Eigentümer persönlich geführt wird).

- Region: Ferienort in der Zentralschweiz auf 1300 m ü. M.
- Standort: Zentral gelegener, 1981 neu erbauter, moderner Restaurantbetrieb mit Hotelzimmern. Die Sportanlagen sind in wenigen Gehminuten erreichbar, die Skipisten führen am Haus vorbei. Sehr gute Passantenlage.
- Restaurant: - Speisesaal 120 Plätze
- Bar 80 Plätze
- Terrasse 120 Plätze
- Aufenthaltsraum 20 Plätze
Die betriebsnotwendigen Infrastrukturen sind vorhanden.
- Hotelteil: 4 moderne Einzel- und 1 Doppelzimmer (alle mit Nasszelle). Weitere Wohnungen und Appartements stehen zur freiwilligen hotelmässigen Nutzung zur Verfügung.
- Personalunterkünfte: 4-Zimmer-Wirtwohnung sowie 5 Personalzimmer mit Dusche/WC.

Interessenten, welche über angemessene Eigenmittel verfügen, wenden sich bitte für weitere Informationen an:
Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit, Zürich, Telefon 01 201 08 44 (Herr H. Knechtli).

59493/81558

A vendre dans les Franches-Montagnes immeuble a rénover affecté à l'hôtellerie et comprenant un commerce en exploitation.

Pour tous renseignements: 039 25 41 70

P. 59753/44300

Geschnittene Stube

mit Kronleuchter.

Telefon 064 81 37 70

59770/372064

Oberes Tessin

Gute Strassen und Bahnverbindungen.

Zu verkaufen zu vorteilhaftem Preis

Hotel mit 54 Betten

Restaurant, Bankettsaal, Bar, Konferenzraum, Fitnessraum.

Minimales Eigenkapital nötig, erleichterte Restfinanzierung.

Chiffre 279-1481 ofa Orell Füssli Pubblicità SA, Postfach, 6501 Bellinzona. 0 59757/199176

Inserate per Telefax
031 372 23 95



HOTEL PROBLEME

Praxisorientiert unterstützen wir Sie bei Betriebsanalyse und beim Marketingkonzept. Oder Sie binden uns mit einem Managementvertrag für die Führung Ihres Betriebes - ausser Sie möchten an uns verkaufen oder verpachten.

Wir, die "Montelago Hotels", sind eine dynamische Hotelbetriebs-Gesellschaft, die in der Hotellerie neue Wege geht. Mit Gespür für die Besonderheiten des Objektes werden geeignete Marktsegmente geöffnet und das Marketing entsprechend ausgerichtet.

Hotelprombleme? - Kein Problem!
Dann rufen Sie uns an: 081 46 50 77.
Herr Künzli freut sich über ein Gespräch.

MONTE
LAGO
HOTELS

Montelago Hotels
Kurt Künzli, Direktor
Promenade 136, 7260 Davos Dorf
Telefon 081 46 50 77
Telefax 081 46 53 68

DIVERS

Konkursamtliche Liegenschaftsteigerung

Im Konkurs Felix Jenni, Arth, wird am Freitag, 3. Dezember 1993, um 10.00 Uhr im Pfarreizentrum, Rigistrasse 15, 6410 Goldau, öffentlich versteigert:

Hotel Adler mit Seerestaurant in Arth am See
Hotel Adler mit 1269 m² an der Gotthard-/Zugerstrasse, 6415 Arth, Grundbuchblatt 332
mit Seerestaurant Adlerlandi mit 1174 m² an der Zugerstrasse 1 in Arth, Grundbuchblatt 289.

Die konkursamtliche Schätzung beträgt Fr. 3 500 000.- inkl. Fr. 120 000.- Zugehör. Ausserhalb des Steigerungspreises sind Waren im Inventar zum festen Preis von Fr. 35 000.- zu übernehmen. Vor dem Zuschlag ist eine Barzahlung von Fr. 100 000.- zu leisten (keine Privatschecks). Besichtigung an einem Fixdatum Mitte November nach telefonischer Absprache, Telefon 041 82 11 51.

Im weiteren sind auf die ausführlichen Steigerungsbedingungen verwiesen. Diese können ab 2. 11. 1993 beim Konkursamt Goldau, Bahnhofstrasse 8, 6410 Goldau, eingesehen oder gegen eine Gebühr bezogen werden. Telefonische Voranmeldung ist erwünscht.

6410 Goldau SZ, 22. 10. 1993
Bahnhofstrasse 8

Konkursamt Goldau

Mövenpick Hotels International

Kritische Grösse zwingt zu noch mehr

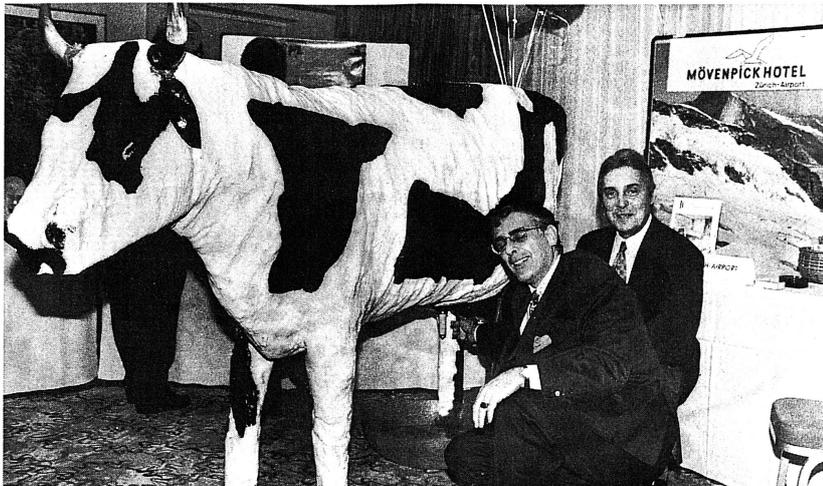
Die Mövenpick Hotels International (MHI) befinden sich nach Aussagen ihres Generaldirektors Anton Good mit 32 Betrieben in einer kritischen Grösse. Für ihn steht deshalb fest, dass sich die Anzahl MHI-Hotels in den nächsten drei bis vier Jahren weltweit mindestens verdoppeln müsste. Neu überarbeitet wird zurzeit das Konzept der Cadett-Hotels.

MICHAEL HUTSCHNEKER

Rausschüsse in den Kaderetagen mit regelmässiger Rückfallgarantie hin oder her: Anton Good, Generaldirektor der Mövenpick Hotels International (MHI) kann sich für die anhaltenden Unruhen im Konzern überhaupt nicht erwärmen. Ganz im Gegenteil, das sind aus seiner Geschäftsoptik heraus Randerscheinun-

MHI-Roadshow:
Premiere glückt

Die Idee, einen Workshop für die Kunden und Partner der Mövenpick-Hotelgruppe, Entscheidungsträger innerhalb der Tourismus- und Reisebürobranche, zu organisieren, ist an der ITB in Berlin geboren. Für die erste Durchführung der MHI-Roadshow wurden Genf, Zürich-Airport und Frankfurt als Standorte gewählt. Im Gegensatz zu Zürich wurden in Genf die Organisatoren zwar bös im Stich gelassen (von 100 Angemeldeten sind nur 40 erschienen), dennoch sei, wie Steven Nikolov gegenüber der htr erklärte, der Feedback der Hoteliers auch in der Calvin-Stadt soweit gut gewesen. Für den MHI-Verkaufsdirektor steht fest, dass die Roadshow auch im kommenden Jahr rollen wird. Dabei sei nicht auszuschliessen, dass die Fahrt auch nach Paris, London, Mailand und eventuell sogar in die USA führe. HU



Betriebswirtschaftlich an vorderster Front: Anton Good, Generaldirektor von MHI, rechts; Riet Pfister vom Mövenpick-Hotel Glatbrugg, links.

Foto: Michael Hutschneker

gen, die er von seinem Verantwortungsbereich am liebsten möglichst fern hält. Viel zu viel ist bei MHI in Bewegung, als dass er und sein Team auf «Unterhaltung» dieser Art erpicht wären.

Good macht keinen Hehl daraus, dass sich MHI mit derzeit 32 Hotels in einer kritischen Grösse befindet. Will heissen, dass MHI die Anzahl Betriebe in den nächsten drei bis vier Jahren verdoppeln müsste, «es könnten sogar deren 75 sein», wie Good in einem Gespräch mit der *hotel + touristik revue* anlässlich der ersten Mövenpick-Roadshow (siehe Kasten) meinte. Ein «ja aber...» oder sonstigen Zweifeln über diese Aussage entgegenet er sofort mit Überzeugung: «Das ist durchaus machbar!» um gleich auch einige Gründe für diesen erstaunlichen Optimismus zu nennen: «Mövenpick Hotels können weltweit auf ein ausgezeichnetes Image zählen. MHI gilt allentorts als soli-

der Partner und in der internationalen Hotellerie nicht minder bekannt sind die erstklassigen Schweizer Management-Qualitäten.»

20 neue Cadett-Hotels?

Dabei wird nicht spezifisch an City-Hotels in Europa gedacht, denn dieser Markt sei sehr gut abgedeckt. Grosse Chancen würden sich im Mittleren und Fernen Osten eröffnen, insbesondere im Bereich Resort-Hotels. Einen grossen Unterschied kann Good in der Art des Vorgehens feststellen. Während in der Vergangenheit erwartet worden sei, bis Interessenten den Kontakt mit dem Hauptsitz in Adliswil suchten, sind es heute die eigenen MHI-Aktivitäten, welche künftige Standorte bestimmen.

Vollständig überarbeitet wird derzeit das Konzept der Cadett-Hotels. Nicht nur werden die Standorte nochmals sehr ge-

nau geprüft, bei einigen Häusern sei der pro Zimmer vorgegebene Maximal-Baupreis überschritten worden, was betriebswirtschaftlich nicht tragbar sei. Good will in Zukunft eine viel klarere Trennung zwischen den 3-Stern-Cadett und den 4-Stern-Mövenpick-Hotels. Keine Frage für ihn, dass für das Cadett-Konzept im Markt eine weiterhin sehr starke Nachfrage besteht. Good: «Es ist durchaus denkbar, dass in den nächsten fünf Jahren 20 neue Cadetts entstehen werden!» In den Zielsetzungen 1994 der MHI steht unter anderem dass «unsere Hotels noch vermehrt zu „in-places“ werden sollen und wir etwas verrückt werden, über den eigenen Schatten springen, um mit neuen, kreativen Ideen zusätzliche Marktsegmente anzusprechen». Was durchaus zu Good's positivem Denken passt, denn Schatten ist nur da, wo auch die Sonne scheint. Siehe auch Seite 7

E&G Hotels

Initiative für
Arbeitslose

«Working-Holiday» heisst ein ganz besonderes Seminar, das die Hotelgruppe E&G-Hotels Schweiz ab dem 24. Oktober in Grindelwald anbietet: In acht in sich abgeschlossenen Wochenblöcken sollen über 500 arbeitslose Schweizerinnen und Schweizer über die vielfältigen Arbeitsmöglichkeiten im Hotel- und Gastgewerbe, insbesondere der Klein- und Mittelbetriebe, orientiert werden.

Hans-Peter Rubi, Geschäftsführer der E&G-Hotels Schweiz (Grindelwald) und Initiator von «Working-Holidays», visiert mit den Wochenseminaren verschiedene Ziele an: Arbeitslosen Schweizerinnen und Schweizern soll die Möglichkeit geboten werden, ohne grosse finanzielle Aufwendungen hinter die Kulissen einer bislang vielleicht unbekanntem Berufswelt blicken zu können. Gleichzeitig will er Informationen vermitteln über die gesamtwirtschaftliche Bedeutung des Tourismus in der Schweiz und konkrete Chancen einer neuen Beschäftigung darlegen.

Zwischen dem 24. Oktober und dem 17. Dezember werden insgesamt acht Wochenkurse mit gleichem Programm angeboten. Tagesthemen bilden unter anderem die Bedeutung des Tourismus für die schweizerische Volkswirtschaft und die Berufe im Hotel- und Gastgewerbe. Als Referenten verpflichtet wurden unter anderem Vertreter des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV) und des Kur- und Verkehrsvereins Grindelwald. Sowohl das Seminar als auch die Übernachtung in einfachen Zimmern oder in Touristenlagern sind für die Interessenten kostenlos. Aufzukommen haben die Teilnehmerinnen und Teilnehmer einzig für die Verpflegungskosten. Unterstützt wird die Aktion vom Schweizer Hotelier-Verein (SHV).

Interessenten melden sich bei Hans-Peter Rubi, E&G Hotels Schweiz, 3818 Grindelwald, Telefon 036/53 44 88, Telefax 036/53 44 84. SR

Burgerschaft Zermatt

Tourismomotor am Fusse des Matterhorns

Mit zwölf Restaurants und Hotels sowie Beteiligungen an allen Bergbahnen im Ort lenkt die Burgerschaft Zermatt die touristische Entwicklung des Weltkurortes seit langem. Mit einem Marketingkonzept will die Burgerschaft mit ihren Unternehmen nun stärker an die Öffentlichkeit treten und sich als Tourismusunternehmen präsentieren.

GERMAN ESCHER

«Aus eigener Kraft die Armut überwinden.» So zitiert der heutige Bürgerpräsident Erwin Aufdenblatten den Pfarrer Josef Ruden, der Mitte des letzten Jahrhunderts das erste Bürgerhotel, den «Riffelberg» gebaut hat. Als der Tourismus das Matterhorn entdeckte, seien die Einheimischen zusammengestanden und hätten sich gemeinsam eine Zukunft aufgebaut, erzählt Aufdenblatten. Dem «Riffelberg» folgte 1878 der «Zermatterhof», 1909 das Kulm Hotel Gornergrat und seit den 50er Jahren etappenweise neun Bergrestaurants.

Der Allgemeinverpflichtete

Das grösste Sommerskigebiet Europas wurde durch die von der Burgerschaft dominierte Luftseilbahn Schwarzsee-Klein Matterhorn AG erschlossen. An allen übrigen Bahnen sei die Körperschaft, so Aufdenblatten, massgeblich beteiligt. Bei Erschliessungsprojekten trat die Burgerschaft jeweils den notwendigen Boden ab, behielt aber das Recht zum Bau für Restaurationsbetriebe zurück. «Wir haben uns immer auf Projekte konzentriert, die der Allgemeinheit dienen und der einzelne käum



Ruhe vor dem Ansturm der Wintergäste: Das Hotel Zermatterhof, Aushängeschild der Burgerschaft Zermatt, welche künftige eigene Touristenprojekte bilden will.

Foto: German Escher

verwirklichen konnte», fasst Aufdenblatten die Tourismus- und Entwicklungsphilosophie zusammen. Auf den Bau weiterer Hotels in Zermatt wurde deshalb bewusst verzichtet.

Aushängeschild «Zermatterhof»

Die Armut haben die Zermatter längst überwunden. Bisher hat die Burgerschaft an die 150 Millionen Franken investiert, der Jahresumsatz aus Hotels

und Restaurants beläuft sich auf rund 24 Millionen Franken. Im Winter stehen an die 300 Mitarbeiter auf der Lohnliste. Paradiesferd ist das Grand Hotel Zermatterhof. Das 5-Stern-Haus mit seinen insgesamt 143 Betten gehört zu den «Swiss Leading Hotels» und den «Preferred Hotels and Resorts worldwide». Im letzten Jahr zählte der Zermatterhof während der zehneinhalbmönatigen Betriebszeit rund 27 000 Übernachtungen, der Um-

satz betrug rund 8,5 Millionen Franken. Imposante Zahlen, die nach einem entsprechend modernen Management verlangen.

Seit einhalb Jahren amtiert Stephan Biner, Absolvent der Hotelfachschule Lausanne (EHL), als Koordinationsdirektor über alle Hotel- und Restaurationsbetriebe. Verhandlungen mit Lieferanten, längerfristige Planung, Informatik und Controlling wurden dadurch zentralisiert. «Wir wollen mit unseren zwölf Betrieben künftig noch stärker als Gruppe auftreten, ohne dass die Unabhängigkeit und Kreativität der einzelnen Direktoren und Geschäftsführer zu stark tangiert wird», erklärt Biner. Dazu gehört auch ein neues Marketingleitbild und ein graphisches Konzept. Über den neuen Namen für die Tourismusgruppe wird am Fusse des Matterhorns noch nachgedacht.

Traum vom Casino und Golf

Angesichts der Schaffenskraft des initiativen Bürgerpräsidenten darf in den nächsten Jahren mit weiteren Projekten gerechnet werden. Unter anderem rechnet sich Erwin Aufdenblatten im Rennen um eine Spielcasino-Konzession grosse Chancen aus. Ihre Casino-Kursaal AG haben die Bürger bereits gegründet. Erste Kostenberechnungen belaufen sich auf rund acht Millionen Franken. Schliesslich sähe Aufdenblatten für den Zermatter Sommergast einen Golfplatz. Da die Chancen zur Realisierung des Golfplatzes in Täsch-Randa wegen Grundstückfragen dahinschmelzen, schiebt der Bürgerpräsident wieder auf die Sunnegga. Hier gehört der Boden den Burgern, die bereits 1985 erste Projektideen für eine 9-Loch-Anlage entwarfen. Wahrscheinlich nicht vergeblich, wie Erwin Aufdenblatten sagt: «Ich bin überzeugt, dass wir das Projekt nochmals an die Hand nehmen werden.»

HOT-TELL

Hotel Bernina in Davos wird abgebrochen: Das zum Imperium der Montelago-Gruppe gehörende Hotel Bernina in Davos-Platz soll im kommenden Frühling abgebrochen und einem Neubau weichen, in welchen man sechs Millionen Franken investieren will. Das neue «Bernina» soll über 54 Hotelzimmer und eine Drei-Zimmer-Wohnung verfügen. Während des kommenden Winters wird das baufällig gewordene Hotel von den Jakobshorn-Bahnen als Personalunterkunft und als Billigherberge genützt.

REKLAME

Hotelzimmer
perfekt
eingerrichtet

Senden Sie uns bitte Ihre umfassende Dokumentation.

Name: _____

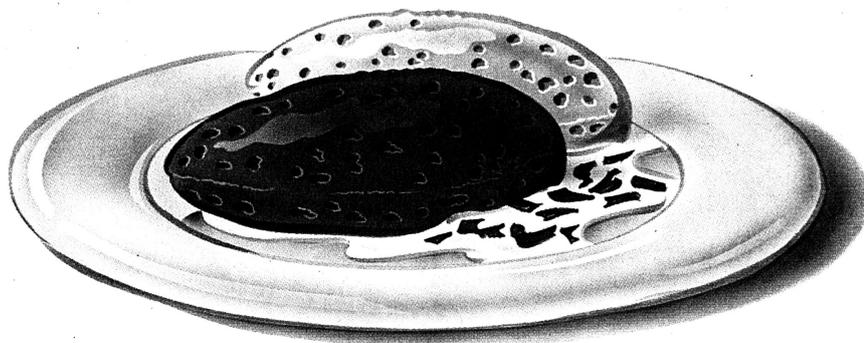
Adresse: _____

PLZ/Ort: _____

Bitte einschicken an: _____ HR 93

Victoria-Werke AG, Möbelfabrik, 6340 Baar

Tel. 042-33 15 31, Fax 042-31 93 00



*Die Mousse au chocolat von
Carma verleidet nie.*



*Aber etwas Abwechslung
macht das Leben süß.*

Die Mousse au chocolat von Carma ist bei Dessertkünstlern besonders beliebt, weil sie im Handumdrehen angerichtet ist. Und bei Dessertgenießern, weil sie so herrlich schmeckt. Nämlich genauso luftig-fein wie alle anderen Sorten im Carma Mousses-Angebot. Wo eben aller guten Dinge sechs sind. Carma Mousses gibt es in den Geschmacksrichtungen Zitrone, Erdbeere, dunkle und weiße Schokolade, Mokka, Melone.

Carma

Der Anfang vieler süßer Sachen

Abfallberge in den Alpen

Hotellerie sucht nach Vermeidungsstrategien

Was für den Tourismus im allgemeinen gilt, hat in den Alpen besondere Bedeutung: Die Umweltverschmutzung beeinträchtigt die Erholungsqualität und damit die Attraktivität. Vor allem Abfall ist schon optisch ein Ärgernis und muss unter Umständen gar mit teuren Helikoptertransporten abgeführt werden. An einem Symposium der Arge Alp in Lugano wurden Lösungswege gesucht.

PIETER POLDERVAART

Auch mit grossen Investitionen in technische Projekte können die Abfallprobleme der Bergregionen nur mit viel Informations- und Motivationsarbeit gelöst werden, wichtig ist auch ein regionen- und länderübergreifendes Vorgehen. Zu diesem Schluss kam das Symposium «Abfallwirtschaft und Tourismus in den Alpenregionen» der «Arge Alp», das letzte Woche in Lugano stattfand. Die Arbeitsgruppe ist ein Zusammenschluss der deutschen Bundesländer Bayern und Baden-Württemberg, der italienischen Region Lombardei und der Provinzen Trentin und Südtirol, der österreichischen Bundesländer Tirol, Salzburg und Vorarlberg sowie der Schweizer Kantone St.Gallen, Graubünden und Tessin.

Urlaubsgäste teils interessiert

Wie wichtig die ökologische Qualität für Urlauber ist, zeigte der Diplomeologe Klaus Fricke von der Ingenieurgesellschaft Witzhausen, der im Auftrag des Landkreises Garmisch-Partenkirchen ein «Integriertes Entsorgungskonzept» erarbeitet hat. Auf der Wunschliste von fast 100 Prozent der befragten Feriengäste steht eine intakte Umwelt und eine reizvolle Landschaft. Bemerkenswert ist dabei, dass Einrichtungen für Gesundheit, Kultur und Sport, die potentiell einen negativen Einfluss auf die Umwelt haben, von deutlich weniger Personen, nämlich «nur» von zwei Dritteln, gewünscht werden. Konkret auf die Möglichkeit angesprochen, selbst etwas zur



Abfallkörbe ziehen Abfälle, insbesondere das «wilde Entsorgen» an.

Foto: Felix Widler

Müllvermeidung beizutragen, hängt die Bereitschaft stark vom Reismotiv ab.

Personal und Gäste motivieren

Doch alle Kampagnen für umweltverträglichere Verpackungen und Produkte haben wenig Sinn, wenn diese nicht erhältlich sind. Zur Unterstützung sind auch Kampagnen wie «Der umweltfreundliche Wanderrucksack» denkbar. Dieser wird von den ansässigen Fachgeschäften ausgerüstet und/oder von Hotels und Restaurants leihweise abgegeben. Damit werden insbesondere Ausflugrestaurants von jenen Tagestouristen entlastet, die ihre Verpflegung selbst mitnehmen und die Abfälle am Ziel zurücklassen.

Fachwissen ist das A und O

Guter Wille und zündende Ideen können aber auch kontraproduktiv sein, falls das ökologische Hintergrundwissen fehlt.

Wenn etwa in einer Aktion «Pro Accu-Batterie» propagiert wird, dass der Handel Akkus sowie wiederaufladbare Batterien verkauft und das Hotel für die Aufladung während der Nacht besorgt ist, kommt dies einem ökologischen Eigentümer gleich. Denn laut einer repräsentativen Isopublic-Umfrage lädt der durchschnittliche Benutzer dieser Geräte die Stromzellen nur 30 Mal wieder auf. Gar zwei Prozent nur benutzen sie mehr als 200 Mal. Um auf längere Schadstoffbilanzen wie die heute weitgehend cadmiunfreie Einwegbatterien zu kommen, wären aber über 500 Ladezyklen nötig. Auch hier steht natürlich das Vermeidungsgebot an erster Stelle.

Gemeinsam Druck erzeugen

Droht die Umstellung auf umweltverträgliche Produkte an den Lieferanten zu scheitern, können Hoteliers auch zu unkonventionellen Lösungen greifen. Jo-

hann Fesenmayr vom «Jungen Gastgewerbe Vorarlberg» plädierte deshalb unverblümt für ein «Fax-in» an unwillige Anbieter: In einer konzertierten Aktion sollten die Beteiligten per Fax von ihren Lieferanten umweltverträgliche Reinigungsmittel fordern und andernfalls mit dem Abbruch der Geschäftsbeziehungen drohen.

Abfallkorb zieht Abfall an

Im Irrtum ist, wer glaubt, mit öffentlichen Abfallkübeln lasse sich ein touristisch genutztes Gebiet sauber halten. Nach schlechten Erfahrungen demonstrierte - wie zuvor schon andere - auch die Verwaltung des Nationalparks Berchtesgaden im letzten Jahr sämtliche 185 Behälter entlang der Wanderwege. Denn offenbar verleihten Abfallkübel nicht nur dazu, sie schnellstmöglich zu füllen, sondern bauen auch Hemmungen, wild zu deponieren, ab. Wie erhofft verbesserte sich jedenfalls die Sauberkeit der Landschaft, der Wartungsaufwand ging um 30 000 Mark zurück. Die Kehrseite: Schon auf den sogenannten «Wanderparkplätzen» ausserhalb des Parkgebietes packten die «Naturfreunde» ihren Rucksack aus und sorgten für eigentliche Müllhalden. Eine tatsächliche Abfallverminderung findet damit insgesamt kaum statt. «Die Bewusstseinsbildung muss deshalb in Richtung Abfallvermeidung schon beim Ein-

kauf gehen», betonte Josef Seiden-schwanz von der Nationalparkverwaltung Berchtesgaden.

Einige waren sich der Beteiligten, dass die Verursacher auch zur Kasse gebeten werden sollen. Wie schwierig dies aber selbst in der Schweiz mit der relativ langen Tradition der Sackgebühr ist, zeigte das Beispiel der sieben Campingplätze in Tenero am Lago Maggiore. Zwar werden diese (in den Spitzenmonaten Juli und August 10 000 belegte Übernachtungsplätze) direkt entsorgt und müssen die Gesamtkosten von 120 000 Franken pro Jahr anteilig bezahlen. Doch der einzelne Tourist wird nur pauschal mit der Platzgebühr zur Kasse gebeten, unabhängig davon, ob er die Separatsammlungen benutzt oder nicht. Erfahrungen aus der Hotellerie zu verursachergerechter Abfallfinanzierung fehlen bisher. Die hohen Kosten - in Garmisch-Partenkirchen etwa liegt der Entsorgungspreis von einer Tonne Hausmüll bei 700 Mark - würden entsprechende Konzepte aber durchaus attraktiv machen.

Bei all den Anstrengungen stelle sich zudem die Frage, wie weit derart intensiv touristisch genutzte Gebiete wie die Alpen überhaupt langfristig ökologisch erhalten werden könnten. Jean-Marc Frei provozierte: «Wäre der Verzicht auf eine neue Bergbahn nicht vielleicht die beste Abfallvermeidung?»

Heimliche Schmutzfinke

Dass sich der Mensch ganz anders verhält, wenn er sich unbeobachtet fühlt, ist an sich nichts Neues. Für die sensible Bergwelt hat dies aber unangenehme Folgen. Denn nicht die vielbegangenen Wege sind es, die zum Wegwerfen von Alu-Dosen, Guetzlischachteln und Taschentüchern motivieren. Vielmehr werden diese verschmät auf einsamen Routen links und rechts liegen gelassen. Dabei sind die schwarzen Schafe nicht unbedingt unter jenen zu suchen, die erstmals in die Berge ziehen, die erstmals in die Berge ziehen. Wie eine Untersuchung aus dem Trient zeigt, betrifft es meist altgediente, erfahrene Berggänger, die schon immer ihren Abfall wild deponiert haben. Doch wer weiss, dass er beobachtet

wird, packt den eigenen Dreck auch wieder ein. Besonders eindrücklich beweist dies ein Versuch aus dem Winter 1990/1991. Damals lagen in den Läden der Obwaldner Gemeinde Engelberg nur rote Papiertaschentücher zum Verkauf aus. Wer auf der Piste das knallfarbige Stück schnell in den weissen Schnee entsorgen wollte, überlegte es sich zweimal. Für die Bahngesellschaft, die jeden Frühling 12'000 Franken für die Pistenreinigung aufwerfen muss, war die Aktion ein voller Erfolg: 70 Prozent weniger Wegwerfächer mussten vom feuchten Boden aufgelesen werden. Die Aktion soll in einem der nächsten Winter in grösserem Rahmen wiederholt werden. PLD

MIXED-PICKLES

Fast Food in den US immer beliebter

Laut Untersuchungen der National Restaurant Association wächst der Zuspruch zu Fast-Food-Restaurants schneller als der zu Restaurants der mittleren und gehobeneren Klasse. Gleichzeitig wurden im Durchschnitt pro Mahlzeit im Fast Food Restaurant im Jahr 1993 erstmals mehr als drei US-Dollars ausgegeben (derzeit US\$ 3.01) im Vergleich zu US-Dollar 2.96 bei der letzten Erhebung im Frühjahr 1992.

Die Zahl der Gäste von Schnellrestaurants wuchs 1992 um zwei Prozent. Somit ist für das vierte Jahr in Folge ein Kundenzuwachs bei Fast-Food-Restaurants zu verzeichnen. Die Zahl der Besucher von Hamburger-Schnellrestaurants (deren Anteil an der Gesamtkundschaft von Schnellrestaurants 35 Prozent beträgt) erhöhte sich 1992 um drei Prozent nach einer einprozentigen Steigerung im Jahre 1991. In allen Restaurantkategorien wurden mehr Frühstücksgäste gezählt. Die Zahl derjenigen, die ihr Frühstück nicht zu Hause, sondern im Restaurant einnahmen, erhöhte sich 1992 um 6 Prozent (Zuwachs 1991 lag bei ein Prozent).

Wo Reben sich im Wasser spiegeln

Die Informationsstelle für Bielerseewei-ne und der Verkehrsverband Biel-See-land-Bielsee machen im gemeinsamen neuen Prospekt unter dem Titel «Wo Reben sich im Wasser spiegeln» auf kulturelle und kulinarische Attraktionen im Weinbaugbiet des Bielersees aufmerksam. Erlebniswege entlang des Sees orientieren über die zahlreichen Möglichkeiten zur Freizeitgestaltung im «Schönen Tausendstel der Schweiz» (Diese Gegend nimmt flächenmässig genau einen Tausendstel der Schweiz ein). MT

Verkaufsstrategien von Hotelketten (I)

Preisdumping und Suche nach neuen Zielgruppen

Die Rezession beurteilen die Hotelketten unterschiedlich, obwohl alle wissen: Der zu verteilende Kuchen wird nicht grösser, es wird nur auf mehr Hotelgruppen verteilt. Doch was tun Hotels, seit sie merken, dass der Gast kein Geld mehr für goldene Hähne und Marmorbäder ausgeben möchte? Mit dieser fürs Gastgewerbe existentiellen Management-Frage befasst sich unsere Serie.

MARIA PÜTZ-WILLEMS, MÜNCHEN

Luxushotels verstricken sich im Preisdumping oder erinnern neue Billigabteiler (zum Beispiel Steigenberger mit «Espri», Ramada mit «Garni» und «Suites»). Einige Hotels schicken ihr Personal zum Flughafen: «Wir bieten Ihnen das Zimmer zu 50 statt 135 Franken.» So soll auch eine amerikanische Kette Crew-Mitglieder am Gate von Zürich-Kloten abgeworben haben. Vielleicht machen sie es aber auch wie einige britische Hotels, die offiziell keine Dumpingpreise geben, ihre Zimmer aber über zwischengeschaltete «Hotelvermittlung»-Agenturen im Ausland verschleudern. Bestes Beispiel sind die Radisson Hotels, deren Marketingverantwortlicher Tom Storey präzisiert: Weltweit verliere jedes Hotel pro Zimmer im Jahr durchschnittlich 30 Dollar. «Wir haben eine Industrie, in der 60 Prozent der Produkte keine Geld bringen», zieht er Bilanz.

Um sich ein möglichst grosses Stück von dem kleiner werdenden Kuchen zu sichern, hat Holiday Inn jüngst bewusst- und global - seine Verkaufsstrategie geändert. In einer Zeit, in der andere Ketten ihren Verkaufsstab reduzieren, stellt Holiday Inn mehr Leute ein. 1995 soll es in der europäischen Verkaufszentrale in Brüssel 35 Account Manager geben, die für «Satellitenbüros» in Paris, London, Wiesbaden, Amsterdam, Stockholm, London und Dubai arbeiten. Zur Durchsetzung seiner neuen Verkaufs- und Marketingprogramme gibt Holiday Inn über 4,5 Millionen US-Dollar aus. Ziel ist es, zufriedene Grosskunden für weitere Holiday Inn-Hotels zu interessieren, um so das gesamte Verkaufsvolumen in der Kette zu steigern.

Giesskannen-Marketing

Andere Hotelketten scheinen sich kein konsequentes, ketten-durchgreifendes «Notfall-Programm» für magere Jahre zurechtgelegt zu haben. Hilton International betont: «Es wurden während des Golfkrieges keine Renovierungs-, Expansions- oder Marketingprojekte gestoppt, so wie sie auch jetzt nicht gestoppt werden.»

Der Rezession setzen die 14 befragten Hotelketten keine globalen Konzepte, sondern lediglich Einzelmassnahmen entgegen - frei nach dem Giesskannenprinzip. Das Nischenmarketing, abge-guckt aus den USA, bekommt hierzulande jetzt mehr Gewicht. Die Ketten entwickeln nämlich plötzlich systematisch Aktionen und Pakete für Zielgruppen, die sie in den fetten Jahren links liessen: Kinder (beeinflusst von der Entscheidung der Eltern), Jugendliche (die neue Erben-Generation), Se-

netärinnen (Nahstellen im lokalen Firmenkundenmarkt) und vor allem die Senioren.

Zielgruppen: Alte und Teens

Die Alten gehören allerdings zu einer bisher noch relativ unbekannteren Gruppe. Erstmals in der Menschheit werden die Alten älter und agiler; zudem ermöglicht ihnen die moderne Technik erstmals auch auf langen Strecken komfortables Reisen. Auf einem weltweiten Treffen von 400 Best Western-Hoteliers im Frühjahr in München präsentierte American Express eine interessante Analyse des Senioren-Marktsegments. Der Prototyp dieses potentiellen Hotelgastes ist über 65 Jahre alt, aktiv, gesund, wohlhabend und reist am liebsten nach Übersee. 1990 kamen, so fand das Kreditkartenunternehmen heraus, über zwei Millionen Amerikaner über 55 Jahre nach Europa und gaben dort vier Billionen US-Dollar aus. Bis zum Jahre 2000, so schätzt American Express, könnten es doppelt so viele sein.

«Hello!»-Jugendprogramm

Mit mindestens so viel Reiselust, aber weniger Budget ausgestattet sind die hunderttausenden von Teens und Twens. Deshalb passen diese Jugendlichen in das neue Zielgruppen-Konzept von Ibis/Arca. Verkaufs- und Marketingdirektor Anne M. Schüller erläutert: «Neben der üblichen Pressearbeit, Inhouse-Werbung und Directmail-Kampagne wird das Jugendprogramm «Hello!» begleitet mit einer Telefon-Hotline, die in der Zentrale von Sphere Deutschland, München, endet.» Die Anrufe laufen auf einen Anrufbeantworter auf, der nach einem flippigen Spruch Detail-Infos ver-

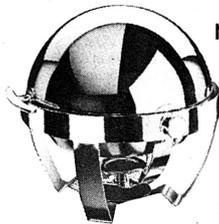
reit. Die Hotels selbst kreieren passend zur Aktion ein «Hello!»-Gericht der Woche, zum Beispiel den «Hello!»-Burger oder das «Hello!»-Tagesgericht» zum Sonderpreis von etwa 9,99 Mark. Beim Check-in erhält jeder Jugendliche den Info-Zettel mit dem «Hello!»-Gericht. Der verleitet den Teenager vielleicht dazu, nicht in der Lobby, sondern im Restaurant zu warten. Damit fördert er den Restaurantumsatz.

Publik machte man «Hello!» unter anderem durch Radio-Gewinnspiele, bei denen Wochenendaufenthalte in einzelnen Ibis Hotels winken. Ibis/Arca betreibt mit der Jugendaktion einen bisher unge-wohnt hohen Marketing-Aufwand, rechtfertigt den aber damit, dass man - neben Dorint - die zweite Hotelkette ist, welche sich dieser neuen Zielgruppe in Deutschland überhaupt erst zuwendet. In den ersten zwei Monaten der Aktion verbuchte Ibis/Arca 270 «Hello!»-Übernachtungen. Dieses Resultat lässt die 2-Sterne-Ketten hoffen.

Hiltons «Mastershot»

Hilton International ist sich bei seinen Programmen stets sehr sicher. In der Hilton-Zentrale in Watford bei London beschäftigen sich fünf (!) Marketingspezialisten ausschliesslich mit dem Erforschen spezifischer Dienstleistungen. In der jeweiligen Zielgruppe führen sie grossangelegte Umfragen durch. So interviewte man für das zur letzten ITB geborene Produkt «Mastershot» 500 Leuten der Filmindustrie. Nun erhofft man sich ähnlich grossen Erfolg wie bei «Ja No Kutsurogi», dem Programm für japanische Gäste. Es steigerte im München Park Hilton die Zahl der japanischen Einzelreisenden um 60 Prozent.

GALABUFFET NACH SCHWEIZERART



Neu: Runder Rolltop Chafing Dish "Spring Rondo". Wenn Spring ein neues Produkt vorstellt, ist es in allen Details perfekter als andere. So führt beispielsweise das Kabel für die Elektroheizung durch die Rolltop-Achse, um bei geöffnetem Rolltop nicht zu stören. Perfekt auch



die Wasserrinne, die das Kondenswasser aus dem Deckel tropffrei in die Wanne zurückleitet. Selbstverständlich lässt sich der runde Rolltop Chafing Dish "Spring



Rondo" für beidseitige Bedienung halb oder ganz öffnen. Exklusives Design und perfekte Technik - typisch Schweiz, typisch Spring.



Spring

SWITZERLAND

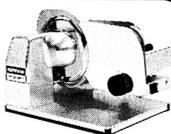
SPRING AG CH-8360 ESCHLIKON TEL. 073 - 43 75 75

"Spring Rondo" sehen Sie an folgenden Messen:
ANUGA, Köln (9. - 14. Oktober 1993), Halle 14.2, Stand N66
Equip'Hotel, Paris (20. - 26. Oktober 1993), Halle 3, Stand CD3110
Alles für den Gast, Salzburg (6. - 10. November 1993), Halle 10, Stand 409
IGEHO, Basel (18. - 24. November 1993), Halle 212, Stand A64

HOFMANN

WALTER HOFMANN AG

- Messer 22 cm Ø
- Zahnradgetriebe
- Schnelle Reinigung
- Praktische Form



- 30 kg 1-g-Teilung
- Mehrmals tarierbar
- Einfache Bedienung
- Robuste Konstruktion

LANGENTHAL ☎ 063 22 19 37

HOTELZIMMER RADIO - TV

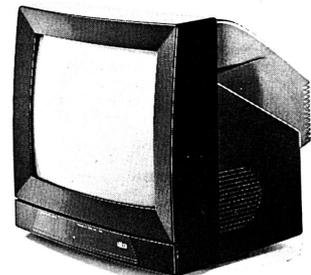
UKW oder Telefonrundspruch mit oder ohne Weckuhr, auch als Einbauchassis erhältlich.

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

«Auerbachs Keller» in Leipzig

Renommierlokal dank westlicher Hilfe gerettet

«Auerbachs Keller», Leipzigs Renommierlokal, wo Goethe in seinem «Faust I» berühmte Szenen spielen lässt, wurde während Jahren vernachlässigt. Doch jetzt blüht er dank Investitionen und dem Know-how westdeutscher Fachleute sowie Kücheneinrichtungen und Klimaanlage aus der Schweiz wieder auf.

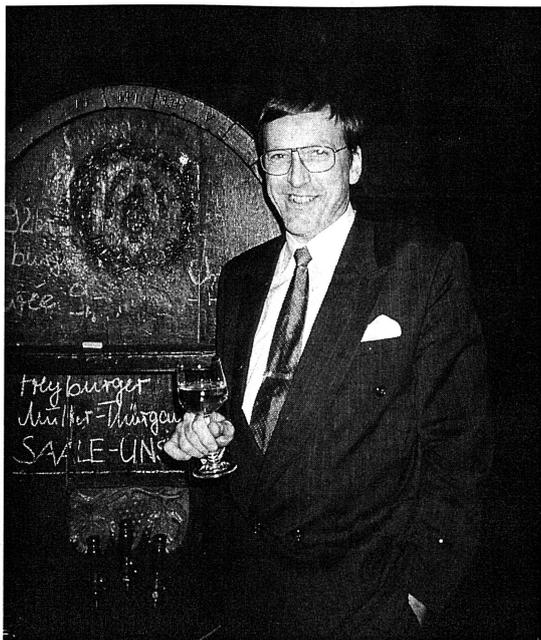
ELIANE MEYER AUS LEIPZIG

Als Horst-Georg Wende vor anderthalb Jahren seine Stelle als Geschäftsführer im berühmten «Auerbachs Keller» antrat, war er entsetzt. «In der verschmutzten Küche standen unbrauchbare russische Geräte. Im Restaurant gab es mehrere Ameisenstrassen. Die Stühle waren morsch. Die alten Holzwände und die historischen Bilder waren vom Rauch geschwärzt», erzählt er. Stadtführerin Hiltrud Wiesner, die bereits zu DDR-Zeiten mit ausländischen Gruppen hier einkehrte, doppelt nach: «Es sah himmeltraurig aus, vor allem in der Küche.»

22 Tonnen Abfall entfernt

Zum weitläufigen Kellergasthaus in Leipzigs berühmter Mädlar-Passage gehören der «Grosse Keller» von 1913 mit 250 Plätzen, die historischen Gaststuben «Alt-Leipzig» und «Goethekeller» mit 150 Plätzen und der berühmte, uralte «Fasskeller» mit der noch tiefer liegenden «Hexenküche». Gekauft hat das bis anhin immer in Mädlar-Privatbesitz verbliebene einstige Messehaus gleich nach der Wende der westdeutsche Ingenieur Jürgen Schneider, der inzwischen rund fünf Millionen Franken in das Lokal gesteckt hat, 650 000 Franken allein für neues Mobiliar. Als Geschäftsführer für seine «Auerbachs Keller Betriebs-GmbH» engagierte er den gelernten Koch Horst-Georg Wende, der fünf Jahre Leiter der Steigenberger-Gastronomie war.

«Zuerst machten wir den Laden dicht und schafften 22 Tonnen Abfall aus Auerbachs Keller», erinnert sich Wende.



Horst-Georg Wende, Geschäftsführer in «Auerbachs Keller», Leipzig.

Foto: Eliane Meyer

«In knapp zwei Monaten haben wir wieder eröffnet. Die gesamte Technik wurde erneuert. Die unsinnigerweise im vierten Stock gelegene Hauptküche wurde auf Restaurantebene verlegt. Die russischen Geräte wurden durch Schweizer Technik von der Thermo-Elektrolux ersetzt. Auch die neue Klimaanlage im grossen Keller ist ein Schweizer Patent, nach Mass angefertigt. «Die Gäste werden durch keinen Luftzug belästigt», lobt Wende die neue Anlage. Die Holzwände wurden ab-

gelaugt, die Bilder restauriert, alte Deckenmalereien freigelegt. Fast alle der 128 Mitarbeitern wurden übernommen. «Einzig einen Küchenchef und einen Restaurantleiter wurden aus dem «Westen» engagiert. Und wie kam der neue Chef mit den bisherigen Mitarbeitern zurecht? «Das war und ist mein grösstes Problem», sagt Wende. «40 Jahre Sozialismus haben die Menschen hier geprägt.» Es fehle an Eigeninitiative und Eigenverantwortung. In der Küche wünschte sich Wende mehr

Produktekenntnis, im Service mehr Kommunikationsfähigkeit mit dem Gast. «Unsere Mitarbeiter haben nicht gelernt, auf Gästewünsche einzugehen und können ausser Russisch keine Fremdsprachen.»

Alles brauche seine Zeit, doch die Motivation unter den Mitarbeitern sei gross. Und die stumme Nicker-Mentalität von einst weiche einer kritischen, positiven Auseinandersetzung mit dem Job.

Regionale Produkte

Gastronomisch setzt Wende auf zwei verschiedene Konzepte. Im grossen Keller pflegt er preiswerte, bürgerlich-sächliche Küche für ein breites, internationales Publikum. In den nur abends geöffneten, tagsüber für Bankette und fürs touristische Gruppengeschäft genutzten historischen Gaststätten wird «in diesem einmaligen Ambiente deutsche Küche auf hohem Niveau gepflegt». Grossen Wert legt Wende auf regionale Produkte. «Damit unterstützen wir auch die Bauern in dieser Region. Schliesslich war die Gegend um Leipzig mal ein berühmtes Blumen- und Obstland.»

Wie kommt der renovierte «Auerbachs Keller», in dem seit 1525 ununterbrochen Wein ausgeschenkt wird, bei den Gästen an? «Es braucht Geduld. Denn die Leipziger haben noch kein Geld zum Auswärtsessen. Und von den Auswärtigen allein können und wollen wir nicht leben», sagt Wende, der hofft bis Ende 1994 schwarze Zahlen zu schreiben.

«Weltberühmt»

Leipziger Stadtführerinnen erzählen stolz, dass Auerbachs Keller - in dem Goethe als Student von 1765 bis 1768 regelmässig verkehrte - zu den sieben berühmtesten Restaurants der Welt gehöre. Die anderen seien: die Zürcher «Kronenhalle», das Pariser «Maxim», das Wiener «Sacher», das Münchner «Hofbräuhaus», der Stockholmer «Operalkälleren» und das «Raffles» in Singapur. Wer die Liste wann etabliert hat, liegt allerdings im dunklen. EM

Gemüse-Agenda



Up to date - regional und saisonal
Saison-Gemüse ist immer mehr gefragt. Die Agenda des Verbandes Schweizerischer Gemüseproduzenten gibt die saisongerechten Termine an.

Damit man die Cicorino-, die Schwarzwurzel- oder die Fenchelzeit nicht verpasst, sorgt die handliche Agenda 1994 «Mit Gemüse gesund durchs Jahr» und liefert jeweils auch entsprechende Menüvorschläge mit Rezepten von Marianne Kaltenbach.

Im November wird der artischokenverwandte Kardy empfohlen, mit Käse gratiniert. Hauptsaison haben im November zudem der Zuckerhut, die gekrausten Endivien und selbstverständlich der Rosenkohl. Auch eine «Rüebliquoche» wäre bestimmt im November nicht falsch am Platz. Nur dass sie als «Rezept von einem Konservenfabrikanten» just mit «Büchsen-Rübi» empfohlen wird, ist in einer Publikation, die dem Saisongemüse gewidmet ist, ein kommerziell verständlicher Fauxpas. Ein Werbustropfen in der ansonsten zuverlässigen Saison-Gemüse-Agenda. Man fragt sich, ob er Marianne Kaltenbachs «Karotten mit Werbustauce» inspiriert hat...

Die 48 Seiten umfassende Agenda in Deutsch, Französisch und Italienisch kann beim Verband Schweizerischer Gemüseproduzenten, Postfach 912, 1701 Freiburg (Tel. 037 83 11 51 oder Fax 037 26 60 50) zum Preis von Franken 8.50 plus Versandkosten bestellt werden.

Food & Wine Show London

«Die Franzosen schlagen zurück»

Die klassischen Weinländer werden auf dem internationalen Weinmarkt immer mehr herausgefordert. Am internationalen «Festival of fine Wine and Food» in London präsentierten 20 Nationen ihre Weine. Jüngste Trendsetter: Südafrika, Bulgarien und Chile. Die Schweiz war einzig durch ihre Käseunion-Tochter «Cheeses from Switzerland» vertreten.

STEPHAN WEHRLE, LONDON

Mit rund 200 Ausstellern und knapp über 20 000 Besuchern war das «International Festival of fine Wine and Food» zwar nur eine mittlere Ausstellung. Die von der «Sunday Times» und dem Weinmagazin «Decanter» initiierte Messe gilt jedoch als Gradmesser der internationalen Weintrends. Gegenüber den Produzenten aus den USA und Australien, die mit überdurchschnittlicher Präsenz auftraten und auf dem britischen Markt längst zu den Etabliertesten gehören, scheinen die Franzosen mit allen Mitteln aufholen zu wollen. «Die Franzosen schlagen zurück», stellte Andrea Johnston, Marketingverantwortliche der «Food and Wine-Show» fest. Die französischen Weinproduzenten hätten realisiert, dass sie auf den britischen und kontinentalen Märkten an Boden verlieren. Ihr Londoner Auftritt - Frankreich war zahlenmässig durch die meisten Aussteller präsent - bedeutete denn auch den Auftakt einer neuen Marktstrategie, die sich durch Vielfalt, Qualität und der Rückkehr zu einer vernünftigeren Preispolitik auszeichnet.

Plädoyer für Edelprodukte

Um die Ehre der infolge exzessiver Preise angeschlagenen Bordeaux-Weine zu retten, war den Franzosen jedes Mittel

recht: Baron Eric de Rothschild höchstpersönlich versuchte mit seinem eindrücklichen Plädoyer für die Edelprodukte aus dem Bordeaux die Politik damit zu rechtfertigen, dass Qualität eben ihren Preis habe. Immerhin: Mit einer Preissteigerung sei in absehbarer Zeit kaum zu rechnen. Dass sich überbessene Preise heute kontraproduktiv auswirken, bekamen jedoch auch die Kalifornier zu spüren. Mit Ausnahme von grossen und renommierten Weinhäusern wie Mondavi, Shafer oder einigen kleineren Spezialisten müssen in diesem Jahr die meisten kalifornischen Produzenten rückläufige Zahlen hinnehmen. Die Gründe liegen laut Mondavi-Manager Roger Alean in der weltweiten Rezession und im härteren Wettbewerb, in welchem immer mehr Billigpreisländer mitschneiden.

Südafrika und Chile

Der Konkurrenzkampf auf dem internationalen Weinmarkt wird sich vermutlich in den nächsten Jahren noch verschärfen, und einige Gewinner stehen bereits fest. Südafrika beispielsweise produziert zwar hauptsächlich die gängigen Chardonnays oder Cabernet Sauvignon, glänzt aber durch ein hervorragendes Preis/Leistungsverhältnis. Nach jahrelanger Abwesenheit infolge des internationalen Wirtschaftsboykotts öffnen sich den Südafrikanern schrankenlose Möglichkeiten. Ebenfalls stark im Aufwind sind die Weine aus Chile, beispielsweise mit qualitativ ausgezeichneten Merlots oder Sauvignon Blancs. Mit einer starken Präsenz und einer parallel laufenden TV-Kampagne haben auch die Bulgaren Interessen am britischen und kontinen-

taluropäischen Markt angemeldet. Während Nachbarn aus dem Elsass (mit einem handlichen Prospekt «Food and Wines from Alsace»), aus der Lombardei oder aus mehreren österreichischen Bundesländern vertreten waren, suchte man vergeblich nach Schweizer Weinanbietern. Man habe die Zusammenarbeit zwar gewünscht und Kontakte mit der Schweizer Botschaft in London seien hergestellt worden, aber leider ohne Erfolg, sagte Andrea Johnston.

Kleine statt Grosse

Eine bemerkenswerte Strategie hatte sich die Messeorganisation für den erstmals integrierten Foodteil einfallen lassen. So wurden nicht grosse Anbieter von Massenprodukten angeworben, sondern nur kleine und mittlere Betriebe mit naturnahen Konzepten. «Back to nature» wird in Grossbritannien je länger je mehr zu einem Wirtschaftsfaktor: Zahlreiche «Farm Shops» präsentierten an der Messe Natura Beef oder Pork, bei den Lachs-anbietern dominierte, vor allem für den Gastronomiebereich, der Wildlachs, immer mehr Familienbetriebe bieten Konfitüre und Saucen für den Wiederverkauf an und etliche Gewürz- und Teeanbieter aus Indien, Pakistan, Kenia oder der Türkei setzten in London geschmackvolle Akzente. Als einzige Schweizer Produkte waren in den Ausstellungshallen die von der Käseunion-Tochter «Cheeses from Switzerland» präsentierten Hartkäse Emmentaler, Gruyère, Sbrinz sowie Appenzeller zu finden. Immerhin haben sich die Miniportionen Gratis-Raclette bald einmal als publikumswirksamer Einfall erwiesen.

SCHLEMMERWOCHEN

09.09. - 30.10. Wild(e) Saison
09.09. - 30.10. Wild(e) Saison
09.09. - 30.10. Wild(e) Saison
01.10. - 31.10. Tessinerwoche

Wirtschaft Schöneegg, Wädenswil
Rosengarten, Zollikerberg
Ristorante Centro, Luzern
Hotel Schweizerhof, Zürich

CASH+CARRY
prodega

Gültig vom 29. bis 4. 11. 1993

Schweinhüftli
dressed

per Kilo

12.90

Modellschinken

geräuchert oder ungeräuchert
1/2 VAC
per Kilo

9.90

Parmesan

Grana Padano
gerieben,
Beutel 1000 g

11.30

UHT-Vollmilch

12 x 1 Liter
per Liter

1.55

Sais

Swissoel

Bibox 10 Liter
per Liter

3.65

Alprose

Napolitains

Sack 3 000 g
per Kilo

12.35

Wein des Monats

Beaujolais

Château de Jarnioux AC.

Top 50 cl

3.50
+ Wust

Toilettenpapier

DANKE

2-lagig
Pack zu 8 Rollen

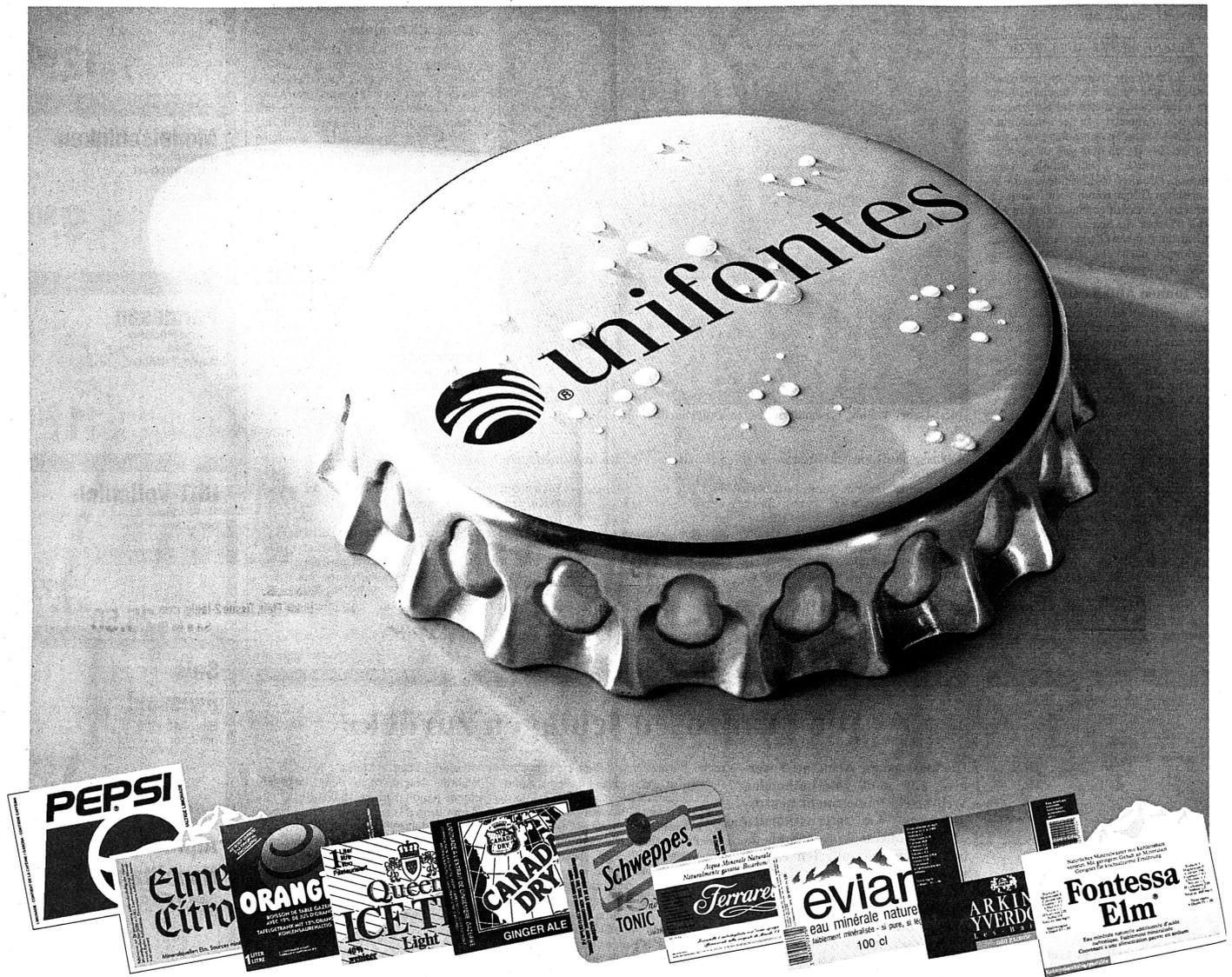
2.70
+ Wust

Prodega CC in:

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

NEU
auch im Online

Starke Marken für starke Partner



Hier lernen Sie uns wirklich kennen. Die Unifontes ist

einer der erfolgreichsten Anbieter für Erfrischungsgetränke. Denn unser topaktuelles Markensortiment und bedürfnisorientiertes Leistungsangebot steht für den Erfolg unserer Geschäftspartner. Massive Kommunikationsmassnahmen von der Konsumentenwerbung bis hin zu verkaufsunter-

stützenden Grosspromotionen sorgen für dynamischen Auftritt aller unserer nationalen und internationalen Getränkemarken. Marktorientierte Verpackungsformen und ausgereifte Logistik unterstützen unser durchdachtes, flexibles Dienstleistungsnetz. Besuchen Sie uns an der IGEHO in Basel, Halle 101/Stand A52, vom 18. bis 24. 11. 1993.

Brandaktuelle High-Tech aus dem Gastrobereich wird vorgestellt. Es gibt viele tolle Preise zu gewinnen. Der Tages-Hauptpreis ist eine coole Sache. Mehr wird nicht verraten...

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

 **unifontes**

HOWEG

Hochwertige Spezialöle
in der 10 l Clapbox®.
Exklusiv bei Howeg und
Planteurs Réunis SA. Spe-
zialöle sind präventiv ideal bei zu

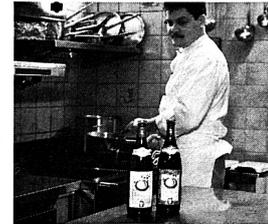
hohen Blutdruck-
und Cholesterinwerten.



Distelöl	6.90*
Olivenöl extra vergine	9.45*
Olivenöl Riviera	8.80*
Traubenkernöl	6.70*



Dôle Mascaron z.B.
– Dôle du Valais «Mascaron»
Appellation d'origine 100 cl **7.95****



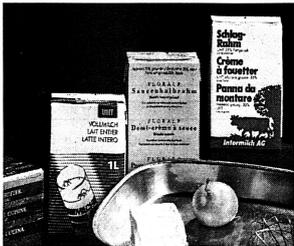
Kochweine z.B.

– Vin de cuisine foncé (rot) 100 cl **2.55****

FOOD



Braseo-Kaffee z.B.
– Noblesse kg **9.50***
– Amigo kg **8.50***



Milchprodukte z.B.
– Kaffeerahm 200 Port. **16.45***
– Kochbutter kg **10.45***
– Vollmilch UHT kg **1.69***

CAVE



Granador Orangensaft 100 cl **1.99***



Champagne Serge Mathieu z.B.
– Champagne
Serge Mathieu brut 75cl **18.95****

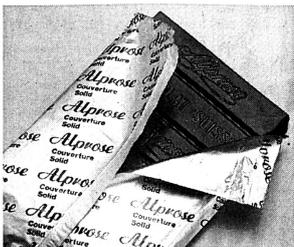
NON-FOOD



Tela z.B.
– Hakle Flair, Tissue 2-lagig, rosa
Sa à 48 RI **25.50****



Knorr z.B.
– Aromat kg **9.10***
– Demi-Glace kg **13.-***



Alprose z.B.
– Alprose Napolitains kg **13.90***
– Alprose Couverture dunkel kg **8.90***



Vino nobile di Montepulciano
1989 DOCG TOP 50 50 cl **3.95****



Champagne Laurent Perrier z.B.
– Laurent Perrier brut 75cl **31.20****

Champagner des Monats

PLANTEURS REUNIS SA
le monde des Gourmets

Taittinger brut 75 cl	29.90	26.90**
Taittinger brut rosé Prestige 75 cl	35.50	31.90**
Collection «Liechtenstein» 1985 75 cl	133.-	119.-**
Collection «Hartung» 1986 75 cl	130.-	119.-**



Frito 2000 Gold z.B.
– Frito 2000 Gold, reines Pflanzenöl
Clapbox à 20 l | **4.49***
– Frito 2000 Kanne à 25 l | **4.49***

Angebot gültig für Bestellungen bis 30.11.93

HOWEG

2540 Grenchen
Telefon 065 51 21 51
Fax 065 52 99 09

HOTEL-TV KOMMUNIKATIONS- SYSTEME

Ihr Partner für
Installationen
für Hotel und Gastronomie
in der ganzen Schweiz!

RADIOVISIOMETER

PROFESSIONELLE ELEKTRONIK
Clarastrasse 29, 4058 Basel
Koordinationsnummer:
061 691 63 66

Für den Profi



alustar

Ihr Grossist hat's

Einrichtungen und Bettwaren
für Touristen-, Personal-
und Gruppenunterkünfte

Equipements et literie pour
abris et dortoirs pour touristes,
personnel et groupes

ARTLUX

Wiggermatte
6260 Reiden
Tel. 062 81 35 66
Fax 062 81 35 67

Schaumstoff-Matratzen und
Matratzenhüllen nach Mass

Matelas en mousse et housses
de matelas sur mesure



offizielle Fachstelle für:
Inventarexperten
im Gastgewerbe
Unternehmensberatung

th

Thomas Hauser
Postfach
6230 Hochdorf
Tel. 041 88 22 70

Im Auftrag haben wir eine interes-
sante, ausbaufähige Vertretung
(maschineller Bereich) an Gastron-
omielieferanten zu verkaufen.

Interessenten bitten wir, für eine
umfassende Information mit uns tele-
fonisch Kontakt aufzunehmen.

0 59545/199176

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

56390/350354

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

Igeho 93: Le Salon Culinaire Mondial.



Die 15. Internationale Fachmesse für
Gemeinschaftsverpflegung, Hotellerie
und Restauration mit internationalem
Kochkunstwettbewerb. Das Branchen-

ereignis 1993. Vom 18. bis 24. Novem-
ber. Informationen: Igeho 93, Messe
Basel, CH-4021 Basel, Telefon +41 61
686 20 20, Telefax +41 61 686 21 88.



Ihre Messe Basel.

Neue Kassensysteme bringen Zeitgewinn

Ganz verschieden sind die Anforderungen der Hoteliers an ein Kassensystem: Das Hotel Zermatterhof verknüpft damit die Lagerbewirtschaftung, im Thurgauer Hof in Weinfelden ermöglichen neue Statistiken die «Mittstreiterförderung» und im Luzerner Hotel Johanner erwartet man einen reibungslosen Betriebsablauf.

REGULA STUCKI

Bohr- und Hammergeräusche dringen zurzeit noch durchs Hotel Zermatterhof in Zermatt. Der Umbau muss rechtzeitig auf Beginn der Wintersaison beendet sein. Das neue Kassensystem wurde bereits eingerichtet und im Sommer während zwei Monaten getestet. Mutig wurde von der almodischen, mechanischen Kasse auf das Micros System umgestellt. Michel Chervet, zuständig für das F&B Cost Controlling erklärt: «Das System ist mit dem Fidelio-Programm für die Lagerbewirtschaftung und dem Hogatex Frontoffice verbunden.» Als grössten Vorteil beurteilt er die direkte Steuerung des Beverage-Lagers. «Wir kennen jetzt den genauen Aufwand jeder unserer fünf Abteilungen.»

Kurze Instruktion genügt

Die Mitarbeiter wurden an einem halben Tag über die Bedienung der neuen Touch-Screen-Kassen instruiert. Zutritt ins System erteilt eine Magnetkarte. Auf dem Bildschirm wird das Gewünschte dann per Fingerdruck abgerufen. Neben Zeit werden hier auch Schuhsohlen gespart. «98 Prozent unserer Gäste wünschen Halbpension. Die zur Auswahl stehenden Menüs werden jetzt mittels Computer in die Kasse eingegeben und müssen vom Kellner nur noch angetippt werden», sagt Michel Chervet und ergänzt: «Die Bestellung wird direkt in die Küche weitergeleitet, was uns viel Zeit und Weg

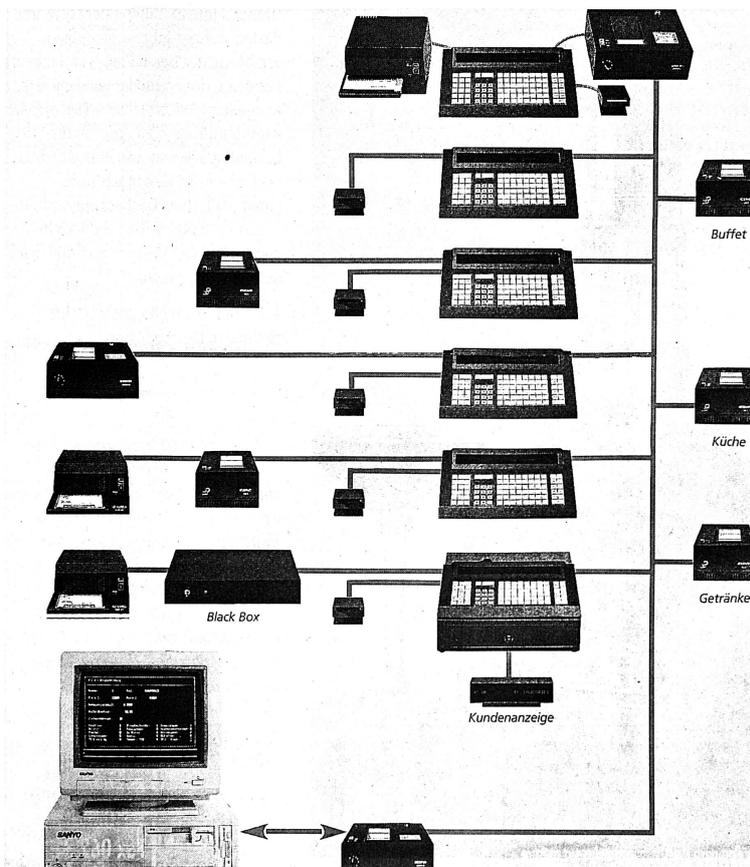
erspart.» Jeder Servicemitarbeiter druckt nach Dienstende seinen Detailbericht aus. Erst danach folgt der Tagesabschluss für das ganze System. «Wir haben die Möglichkeit, zirka 25 verschiedene Rapporte - pro Abteilung, Tageszeit oder Mitarbeiter - auszudrucken», sagt Michel Chervet.

Statistik als Ansporn

Im Hotel Thurgauer Hof in Weinfelden wird seit sechs Jahren mit einem System von NCR gearbeitet. Vor zwei Monaten ist dieses mit einem Adimat ergänzt worden, einer Kellner-Selbstbedienung, die direkt abrechnet und verbucht, was bestellt wird. «Das System bietet Sicherheit und Zeitgewinn. Natürlich haben wir auch eine verbesserte Möglichkeit um Statistiken zu erstellen», sagt Hoteldirektor Peter Kieni. Gibt aber zu bedenken: «Hier stellt sich aber die Frage: Wie aussagekräftig Zahlen denn eigentlich sind?» Denn Arbeitsdienst, Zeit und Tag spielen eine nicht zu unterschätzende Rolle. «Mit einer Statistik versuchen wir, mehr und weniger talentierte Verkäufer im Wettbewerb zu Zusatzverkäufen anzuspornen.» Die Gewinner dieser «Mittstreiterförderung» werden mit Waren oder Konsumationsgutscheinen belohnt. Roland Barmett vom Hotel Johanner in Luzern hat sich kürzlich für ein neues Kassensystem entschieden. Seine Wahl fiel auf die Computer-Registrierkasse Sanyo ECR 915. Sie wird nach dem Hotelumbau im Januar 1994 in Betrieb genommen. Eine Testphase hat sie Ende Sommer erfolgreich bestanden. Die Kasse ist mit einer Kellner-Selbstbedienung verbunden und kann über einen Personal Computer programmiert werden. Sie ist mit Küchen- und Guest Cheque-Drucker erweiterbar.

Gäste zahlen beim Ausgang

Ganz nach Vorbild der Flughafen Restaurants in Zürich arbeitet seit Anfang September auch das Bahnhofbuffet Olten mit einer Check-out-Kasse. Die Wahl fiel auf das System 47ET2 von Sweda.



Mögliche Vernetzungen von Kassen, Benschreiber, Front- und Back-Office und Lagerverwaltung sollten bei Neuananschaffungen ins Auge gefasst werden. Foto: htr

Die Qual der Wahl

Eine moderne, schnelle Kasse muss her. Das Angebot ist riesig und bereitet Kopfzerbrechen: «Wie entscheide ich mich für das zu meinem Betrieb passende System?» Antonio Denardo, Chef de Service im Restaurant Schloss Laufen in Dachsen hat sich nicht bei den Anbietern sondern bei den Anwendern informiert. Er hat verschiedene Gastronomiebetriebe besucht und deren Kassen im Einsatz geprüft. Entschieden hat er sich für ein neues Modell des in Dachsen bereits bewährten Systems, ein Anker ADS 49. Mitarbeiter, die das System bereits kannten, benötigten für die Umstellung eine gute Stunde. «Wir arbeiten mit Codes, die

müssen zuerst gelernt werden.» Doch auch den neuen Mitarbeitern bereite die Kasse keine Schwierigkeiten. Für die Tagesabrechnung würden nur noch zirka fünf Minuten benötigt. «Die Bildschirmkassen sahen zwar schön aus, waren für unseren Betrieb aber zu langsam», begründet Antonio Denardo seine Wahl. Im Schloss Laufen spielt Tempo eine grosse Rolle. Die meisten Gäste im 150 Plätze zählenden Restaurant sind Touristen, die es eilig haben. Und wenn im Sommer 160 Gartensitzplätze dazukommen - hier hilft eine Zusatzeinheit der Kasse aus - ist ein quickes System hier gefragt.

RS

Die drei Kassen des Bahnhofbuffets werden täglich über den Computer abgerechnet. Neu können so Verkaufsstattiken nach Mitarbeiter, Tag, Monat oder Jahr erstellt werden. Wird damit bewusst der Konkurrenzgedanke zwischen den einzelnen Mitarbeitern gefördert? «Unsere Mitarbeiter sind nicht umsatzabhängig. Ab 1. Januar 1994 führen wir aber vielleicht ein motivierendes Bonus-system ein», sagt Peter Odermatt. Die Instruktion für das neue System hat gleichzeitig mit einer Verkauferschulung stattgefunden und fünf Tage gedauert. Während zwei Probeläufen mit eingeladenen Stammgästen wurde das System dann einer ersten, erfolgreichen Hauptprobe unterzogen.

Die drei Kassen des Bahnhofbuffets werden täglich über den Computer abgerechnet. Neu können so Verkaufsstattiken nach Mitarbeiter, Tag, Monat oder Jahr erstellt werden. Wird damit bewusst der Konkurrenzgedanke zwischen den einzelnen Mitarbeitern gefördert? «Unsere Mitarbeiter sind nicht umsatzabhängig. Ab 1. Januar 1994 führen wir aber vielleicht ein motivierendes Bonus-system ein», sagt Peter Odermatt. Die Instruktion für das neue System hat gleichzeitig mit einer Verkauferschulung stattgefunden und fünf Tage gedauert. Während zwei Probeläufen mit eingeladenen Stammgästen wurde das System dann einer ersten, erfolgreichen Hauptprobe unterzogen.

Check out ohne Trinkgelder?

Wie steht es mit den Trinkgeldern, seit im Bahnhofbuffet Olten nicht mehr direkt am Tisch abgerechnet sondern erst an der Kasse beim Ausgang bezahlt wird? Dazu Geschäftsführer Peter Odermatt: «Trinkgelder gibt es schon weniger. Eine Tasse Kaffee für Franken 2.80 wurde bisher schnell mal auf 3 Franken aufgerundet. Jetzt stecken viele Gäste ihr Rückgeld ein. Obwohl wir eine kleine Kasse für Trinkgelder aufgestellt haben.»

RS

IMPRESSUM

hotel + touristik revue

Adresse (Redaktion, Stellenanzeigen und Abonnementdienst): Postfach, 3001 Bern, Telefon (031) 370 42 22, Telefax Verlag (031) 372 23 95, Telefax Redaktion (031) 370 42 24.

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

Gesamtleitung/Direction: Werner Friedrich. Chefredaktor/Rédacteur en chef: Andreas Netze (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), Ricarda Schön (RSCH); tr: Dr. Alexander P. Künzle (APK), Sam Junker (SJ). Redaktionsbüro Zürich: Michael Hutschneider (HU), Tel. (01) 202 99 22, Telefax (01) 281 01 91. Rédaction française: Miroslav Halaba (MH), responsable: Jean-Paul Fährdrich (JPF), Philippe Maspoli (PM).

Korrespondenten/Correspondants: Claude Baumann (CB), Zürich; Claudio A. Engelho (CE), Bern; Bruno-Thomas Elschinger (BTE), Zürich; German Escher (GER), Brig; Peli Grunder (PG), Interlaken; Klaus Hähle (KH), Genf; Hanna Künzler (HAK), Verscio; Marianne Luka-Grossenbacher (MLG), Bern; Eliane Meyer (EM), Zürich; Marianne Ming-Hellmann (MM), Zürich; Sigi Scherer (SS), Vaduz; Franz Spanny (FS), Chur; Ueli Staub (US), Zürich; Heinz Wirthlin (HW), Zürich; José Seydou (JS), Fribourg; Véronique Tanerg (VT), Genève. Ausland/Enlarger: Barcelona: Ulrike Wiekrecht (UW); Bruxelles: André Pater (AP); Frankfurt:

Sybill Ehmann (SE) und Georg Ubenauf (GU); Lissabon: Susanne Rindlisbacher (SR); London: Stephan Wehrle (SW); New York: Claude Chate-lain (CC); Paris: Katja Hassenkamp (HAS); Sydney: Urs Wählerin (WUS); Tokyo: Georges Baumgartner (GBR); Wien: Dr. Heribert Purtscher (HP).

SHV • SSH • SSA: Stefan Senn (SSE).

Offizielles Organ: Association suisse des directeurs d'office de tourisme (ASDOT); Verband Schweizer Bäderkurorte (VSB); Swiss Congress & Incentive, Verband Schweizer Kurhäuser (VSK); HSMA Swiss Chapter; Food and Beverage Manager Association (FBMA); Swiss International Hotels; Vereinigung Diplomierte Hoteliers-Restaurateurs SHV (VDH); Schweizerische Vereinigung der Firmen-Reisedienste; 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.

Anzeigenverkauf: (Geschäftsanzeigen): Agentur Markus Flihmann, 5628 Birri, Telefon (057) 44 40 40, Telefax (057) 44 26 40.

Suisse romande: Presse Publicité rep. S.A., Jacques Souarès, 5, av. Kriegg, 1208 Genève, tél. (022) 735 73 40, téléfax (022) 786 16 21.

Checkliste für den Kassenauf

Wie soll meine Kasse klingen?

Die mechanische Registrierkasse hat ausgedient. Nun stellt sich die Frage: Wie weiter? Das Angebot an computerisierten Kassensystemen verwirrt. Die Funktionalität der verschiedenen Systeme ist sehr individuell. Da muss ein klares Anforderungsprofil her.

Der zentrale Punkt bei der Anschaffung eines computerisierten Kassensystems ist laut Andreas Ballas, Produktmanager bei NCR in Zürich, ein genaues Anforderungsprofil. «Der Käufer, die Käuferin muss bestimmen, welche Funktionen er/sie benötigt. Ein System muss modular aufgebaut und massgeschneidert sein.» Zusätzliche Funktionen seien überflüssig und würden bloss zusätzliche Kosten verursachen. Wie steht es denn genau mit den Kosten? Wie hoch sind die zu erwartenden Investitionen? «Hier muss nach Art des Betriebes und der gewünschten Funktion unterschieden werden. Eine einfache Beiz ohne Gastrechnungssystem benötigt ein einfaches System mit einem speziellen Drucker. In einem grösseren Betrieb muss die Möglichkeit für den Verbund von mehreren

System bestehen und der Datenschutz gewährleistet sein.» Die Preispalette reicht von 2500 bis 15 000 Franken pro Kasse. Hier die wichtigsten Punkte, deren Berücksichtigung einen Kaufentscheid erheblich erleichtern können: ● Fixtasten mit programmierten Stammdaten vereinfachen den Arbeitsgang und sparen viel Zeit. ● Der Drucker muss nach Bedürfnis ausgewählt werden. Ein gehobenes Speiselokal zum Beispiel erfordert einen leisen Drucker. Zudem sollten die bereits vorhandenen Gastrechnungsformulare weiter verwendbar sein. ● Bestehen Möglichkeiten für einen Ferndrucker in der Küche und am Buffet? ● Das System muss einen möglichst geringen Platzbedarf beanspruchen, da die Arbeitsfläche ums Buffet knapp bemessen ist. ● Die Benutzeroberfläche der Kasse muss immer gleich sein, damit die Mitarbeiter in der Personalrotation immer auf den gleichen Arbeitsplatz treffen. ● Kann die Bonsteuerung des Betriebes mit der neuen Kasse weitergeführt werden?

● Ist eine übersichtliche Abrechnung gewährleistet? ● Welche Rapporte benötigen wir? ● Welche Anforderungen stellen wir an die Datensicherung? ● Je nach Grösse des Betriebes wird der Anschluss an einen Personal Computer gewünscht, damit die Betreuung des Systems fernab der Betriebskette durchgeführt werden kann. ● Müssen Schnittstellen für ein Lagerverwaltungsprogramm und Frontoffice-System vorhanden sein?

Kann ein Betrieb, der diese Punkte berücksichtigt hat, das gewählte System für einige Tage im Probelauf testen? «In der Regel klärt der Verkäufer zusammen mit dem Käufer Bedürfnisse und Wünsche des Betriebes ab. Das Passende wird offeriert und vorgeführt. Tests im Betrieb finden keine statt. Der Wirt - oder der verantwortliche Mitarbeiter aus dem Service - kennt durch seine Erfahrungen mit dem Team die Bedürfnisse, die an eine Kasse gestellt werden. Die Kasse wird installiert und ein erster Datenstamm erfasst. «So wird ein System gezielt ausgewählt, ohne dass der Betrieb für einen Tag stillgelegt werden muss.»

RS

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 Ingredienzien 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.

Ideale aussi pour confectionner des desserts raffinés!



Neue und klassische Mix-Rezepte zu beziehen bei BOLS-CYNAR AG, 8023 Zürich 6.

Beschriftungen
Selbstkleber **Schilfen** **Buchstaben**
 + Folien, wetterfest, in allen Farben + Größen
 für Innen + aussen, 5722 Granichon
 für jeden Zweck! ISO 004 31 25 02 90/004/31 30 70 **otlik**

psst...

Eine Registrierkassette, die man sehen muss, denn hören kann man sie nicht!



Computerkasse mit grosser Leistung, Thermodruck (keine Farbbänder), klein und kompakt zu einem äusserst günstigen Preis.

Bureka-Maschinen AG
 Limmattalstr. 235, 8049 Zürich
 Tel. 01/341.33.20
 Fax 01/341 23 80



IGEHO, Halle 224, Stand P 52



Hero Schweiz AG Telefon 064 - 59 21 21
 Traitaфина Telefax 064 - 59 21 31
 5500 Lenzburg 1
 Büro Gränchen, Tel. 065 53 06 01 - Bureau Crissier, Tel. 021 835 16 84
 Büro Landquart, Tel. 081 51 61 50 - Ufficio Ticino, Tel. 091 96 22 21

Aktuelle Angebote und Aktionen für Gross-Verbraucher vom 25. 10. - 5. 11. 1993

Schweinschals ohne Bein, frisch ca. 1,5 kg, VAC	Fr. 11.90/kg
<i>Speziell geeignet für Steaks, Braten, Cordon bleu und panierte Schnitzel</i>	
Rinds-Nierstück Import, frisch ca. 8 kg, VAC	Fr. 38.80/kg
Kalbs-Haxen 180 - 200 g, TK	Fr. 21.80/kg
Kalbs-Haxen 230 - 250 g, TK	Fr. 21.80/kg
Karton zu 25 Stück	
Kalbschals gerollt, im Netz, TK ca. 2,5 kg, VAC	AKTION Fr. 19.90/kg
Holzfüller-Schinken Vorderschinken ca. 2,5 - 4 kg, VAC	AKTION Fr. 12.80/kg ab 10 kg Fr. 11.90/kg
Aargauer Schweinswurst 100 g/Paar Beutel zu 6 Paar, VAC	AKTION Fr. 1.45/Pa ab 5 Btl. Fr. 1.35/Pa
Bauernbratwurst 120 g Beutel zu 6 Stück, VAC	AKTION Fr. 1.50/St ab 5 Btl. Fr. 1.40/St

Von Köchen für Köche - La Toque

Hirschpfeffer «La Toque» VAC-gegart, Packung zu ca. 210 g = 1 Port.	ca. Fr. 4.52/Po
Rehpfeffer «La Toque» VAC-gegart, Packung zu ca. 210 g = 1 Port.	ca. Fr. 5.90/Po
Coquelets TK, Stück zu ca. 450 - 500 g	AKTION Fr. 8.90/kg
Karton zu 15 Stück	
Kaninchenschlegel Paar (im Polybeutel) TK, ca. 750 g, Karton zu ca. 6 kg	AKTION Fr. 10.80/kg
Kaninchenschinken ohne Bein TK, ca. 140 - 150 g/Stück; 7x6 Stück, VAC	AKTION Fr. 20.90/kg
Karton zu ca. 6 kg	

Leckerer zur Wildsaison!

Wildpastete ca. 2 kg	Fr. 26.50/kg
Rehschnitzfleisch «TOP» Karton zu 6x1 kg, TK	AKTION Fr. 37.80/kg
Hirschschnitzfleisch 1a Karton zu 7,5 - 9 kg, TK	AKTION Fr. 19.80/kg
Lachsforellenfilets paniert, mit Mandeln TK, ca. 140 - 170 g/Stück, Karton zu 5 kg	NEUHEIT Fr. 20.80/kg
Grüne Bohnen mittelfein TK, Karton zu 2x2,5 kg	AKTION Fr. 4.20/kg ab 50 kg Fr. 3.90/kg
Gehacktes Rindfleisch 3 mm, TK	Fr. 10.90/kg
Gehacktes Rindfleisch 8 mm, TK	Fr. 10.90/kg
1 kg, VAC	
Gehacktes gemischt 3 mm, TK	Fr. 9.80/kg
Gehacktes gemischt 8 mm, TK	Fr. 9.80/kg
1 kg, VAC	

Hackfleisch für Hackbraten, Fleischkugeli, Hamburger, Chili con carne, Hackfleischkroketten, gefüllte Tomaten, Hackspießli, Fleischkräften, Lasagne usw. ...

Aus unserem China-Sortiment

Pan Fried Pork Bun * ca. 50 - 60 g, frisch	Fr. 20.50/kg
Deep Fried Shrimp Dumpling * ca. 30 g, TK	Fr. 23.00/kg
Siu Mai * ca. 20 g, frisch	Fr. 25.60/kg
Soja-Sauce * Dose zu 1 kg	Fr. 12.60/kg
Sweet & Sour Sauce * Dose zu 1 kg	Fr. 12.60/kg

* Nur auf Vorbestellung lieferbar

Ihr Partner für Fleisch, Comestibles und Traiteur-Spezialitäten

Schuhputzmaschine/ Appareil à cirerles chaussures



Art.-Nr. 5101-1 elektrisch 220 Volt, mit 2 eingebauten Waxdosen, massives Stahlgehäuse mit Staubsammler, Masse 34 x 23 x 27 cm

électrique, 220 volt, dim. 34 x 23 x 27 cm

Stück/la pièce Fr. 845.-

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

Abegglen-Pfister AG Luzern

Club Med Erstmals Entlassungen

Erstmals in der vierzigjährigen (Erfolgs)Geschichte des Club Méditerranée musste die Direktion letzte Woche eine vollständige Reorganisation ankündigen.

Die jüngst angeordnete Reorganisation des Club Méditerranée ist mit 300 Entlassungen beziehungsweise Umschulungen verbunden.

Der langezeit erfolgsvorwärtige Club musste in Europa im ersten Semester des Geschäftsjahres 92/93 rund 42 Millionen Franken Verluste hinnehmen. 1991/92 waren es noch 12 Millionen. Nur dank guter Ergebnisse in Amerika bleibt der Club insgesamt in den schwarzen Zahlen.

Für Ende Geschäftsjahr erwartet man jedoch erstmals Gesamtverluste. Zudem werden für das zweite Semester rückläufige Ergebnisse erwartet, da die Unruhen in der Türkei, in Senegal und in Ägypten so manchen Kunden von Club Med-Buchungen abgehalten haben.

Weg vom teuren Image

Club-Präsident *Serge Trigano* will nun Einsparungen programmieren, die es dem Club gestatten, fürs kommende Jahr mit aggressiver Preispolitik vom Image des teuren Club-Aufenthalts wegzukommen.

Trigano jr. ist erst Ende September vom Club-Méditerranée-Aufsichtsrat als Präsident bestätigt worden. *HAS*

Mehrwertsteuer

Grosse Stille vor der Abstimmung

Was Preiseffekt, Umsätze und Folgen betrifft, hätte über die Mehrwertsteuervorlage in der Reisebranche mehr geschrieben werden müssen als über die künftigen TTW-Standorte! Ende November wird abgestimmt. Sicher ist, dass die Reiseindustrie einen Sonderstatus erhält.

ALEXANDER P. KÜNZLE

Die Mehrwertsteuer ist eine Art Umsatzsteuer, und die Reisebranche macht grosse Umsätze. Und dennoch: Die Abstimmungsvorlage von Ende November scheint die Reisebranche nicht gross aus der Fassung zu bringen. Immerhin dürfte sich ein einmaliger Teuerungsschub von einigen Prozenten ergeben, und wie man den Mehrwert beziehungsweise die Wertschöpfung einer Kommission berechnet, wissen offenbar nicht einmal die Spezialisten bei der eidgenössischen Steuerverwaltung so ganz genau.

Während sich also die Standort- und Intrigenschlachten um Genf oder Montreux letzte Woche vor dem TTW einem neuen Höhepunkt entgegennäherten, traf sich unbenutzt vom Rest der Branche die grossen Schweizer Tour Operatoren und der Schweizerische Reisebüro-Verband letzte Woche in Bern bei der Steuerverwaltung.

Politisch seien noch nicht alle Weichen gestellt, vernahmen sie dort. Auch dass die Reisebranche einen Sonderstatus erhält, scheint festzustehen: Es werde nur der in der Reiseindustrie erarbeiteter Mehrwert (Wertschöpfung) besteuert, und keine Vor- oder Nachsteuern wie in anderen Branchen erhoben, weiss Kuoni-Finanzchef *René Beuggert* auf Anfrage der *htz*. Die im Inland erbrachten Teile des Reiseprodukts (Inlandleistungen) machen ja zumindest für Tour Operatoren den kleineren Teil des Ganzen aus.

Hotel in Tunesien

Weder die Hotelleistung in Tunesien beispielsweise noch die internationale Transportleistung dorthin und zurück fallen unter die (schweizerische) Mehrwertbesteuerung, das Product Management damit, die «Veredelung im Inland» hingegen schon, die einer Art von Re-Export gleichkommt. Denn eine Dienstleistung, im Ausland erworben, wird hier veredelt (das heisst zu Reisepaketten verpackt und in die Distributionskanäle geschickt) und dann wieder exportiert, zumindest steuerlich betrachtet. Die Steuerverwaltung glaubt, dass es bei der Reisebranche nicht zu einem offenen Ausweis der Besteuerung kommt. Der Kunde am Schalter weiss also nicht, wieviel Mehrwertsteuer ab 1995 er für seine Buchung bezahlt. Daraus wird ersichtlich, dass es sich erstens nicht um eine reine Umsatzbesteuerung handelt, wie

man sie von italienischen und amerikanischen Restaurant-Rechnungen her gewöhnt ist, sondern «nur» eine Besteuerung des erarbeiteten Mehrwerts. Auch liessen sich aus einer auf der Reisebürorechnung transparent ausgewiesenen Steuerhöhe Rückschlüsse auf die Marge schliessen, was auch nicht im Interesse aller wäre...

Vernehmlassung kommt

Die Ausführungsbestimmungen, das heisst, die Bestimmungen, wie die neue Steuer administrativ funktioniert, ist in Bern in der Erarbeitung. Auf ein Vernehmlassungsverfahren kann sich die Branche nach der Abstimmung im November einrichten. Es dürfte Mai/Juni

1995 abgeschlossen sein. In Bern wollte man ursprünglich die Einführung auf Anfang 1995 festlegen, doch wehrten sich die Finanzchefs der grossen TTWs. Nur sechs Monaten kann niemand seine gesamte Finanzbuchhaltung/EDV auf die neue Steuer anpassen. Wolle man einen Aufschub auf Mitte 1995, brauche es eine Eingabe an den Bundesrat, hiess es dazu in Bern. Siehe Garantiefonds-Einführung!

Die Veranstalter setzten im weiteren auf eine einheitliche Abwicklung der Besteuerung von Operating und Wiederverkauf, damit nicht Zustände wie in Deutschland entstünden, wo Retailer und Tour Operator mit verschiedenen Systemen mehrwertbesteuert werden.

Kaum Konkurrenzeffekt

Einer der Gründe, weshalb sich die Reisebranche (vorläufig) wohl nicht so ausserordentlich stark um die Mehrwertsteuer kümmert, ist der Umstand, dass sie alle ungefähr gleich stark trifft. Das heisst, es ergibt sich kein grosser Konkurrenzeffekt, ausser eventuell eine Verteuerung gegenüber dem Ausland, das schon seit Jahrzehnten mit der Mehrwertsteuer lebt. Eine einmalige Verteuerung von einigen Prozenten dürfte bei den preisbezogenen Segmenten im Reisebusiness, also bei den Fe-

rien-, Bade- und ähnlichen Paketen, kaum grossen Konsumentenänger hervorrufen, denn gleichzeitig damit schlagen ja auch alle anderen Produkte und Dienstleistungen um ähnliche Prozentsätze auf. Dass hingegen unserer Branche irgendwelche Preisnormalisierungseffekte durch das Wegfallen der »taxe occulte«, also der auf Schleichwegen überwälzten Warenumsatzsteuer WUST, gratis in den Schoß fallen, glaubt in den Finanzen der grossen Veranstalter niemand. *APK*

MHI

Neues Resi-System läuft

Am 1. Oktober haben die Mövenpick Hotels International ein neues Reservations-System in Betrieb genommen. «Mövenpick-RES» bietet viel, insbesondere für Anwender von Computer Reservations-Systemen (CRS), wie etwa Galileo, Sabre oder Worldspan.

MICHAEL HUTSCHNEKER

An der ersten Roadshow der Mövenpick Hotels International MHI, die vergangene Woche in Genf, Zürich und Frankfurt Station machte, hat die Schweizer Hotelkette ihr neues elektronisches Reservations-System vorgestellt. «Mövenpick-RES» ist seit dem 1. Oktober in Betrieb (die *htz* berichtete bereits am 29. April 1993 darüber). Es bringt gegenüber dem bisherigen Buchungsablauf sowohl für den Nutzer als auch den Betreiber wesentliche Vorteile. Gingen bis anhin alle Anfragen und Reservationen bei der

Mövenpick-Zentrale in Weil/Basel ein, um nach Bearbeitung per Telex an die einzelnen Hotels weitergeleitet zu werden, so ist heute die US-Metropole Atlanta, zumindest elektronisch, mit im Spiel. Dort ist nämlich die ResCom Inc. beheimatet, wo Mövenpick, wie es *Bent Hvidt*, Director of Sales Systems, umschreibt, sozusagen eine Ecke gemietet hat.

Als einen der grössten Pluspunkte hebt Hvidt die Tatsache hervor, dass alle Benutzer der bekannten Computer Reservations Systeme (CRS) wie Galileo, Sabre oder Worldspan nun einen direkten Zugriff auf MövenpickRES haben. Und bei den Tarifen wird gleichzeitig auch der Betrag der Agentenkommission angezeigt. Ein Modul, das die automatische und direkte Ueberweisung der Kommission ausführt, existiert bereits, ergänzt Hvidt. Sicher zur Freude der Agenten, die dann die Kommission in ihrer Landeswährung direkt und ohne Abzüge auf ihr Bankkonto gutgeschrieben erhalten, wird Mövenpick im Laufe des nächsten Jahres auch dieses System zuschalten.

Siehe auch Seite 7

Travel Trade Workshop, Montreux



Silvio Weilenmann, F+W, Öffentlichkeits-Profi und langjähriger TTW-Mitgleiter (links), und Pierre Kundert, Sekretär des TTW-Komitees beziehungsweise der TTW AG, schütteln sich einträchtig die Hände: Der TTW bleibt, wo er war. *Foto: zvg.*

Montreux erneut im Fokus

Zum 18. Mal macht die schweizerische Reisebranche in Montreux vor allem sich selbst zum Hauptereignis. Die zu den TTW-Hauptakteuren zählenden Pierre Kundert und Silvio Weilenmann überraschten letzte Woche mit einer Rückwendung der Standortfrage.

Noch diesen Dienstag standen die Zeichen untrüglich auf ein 19. Mal TTW in Montreux 1994! Damit scheint allen am besten gedient zu sein, dürften sich die Hallen- und Hotelpreise den neulichen Gegebenheiten bestens anpassen.

Überraschend hatten letzte Woche der TTW-AG-Sekretär *Pierre Kundert* und der langjährige TTW-Pressechef und Öffentlichkeitsprofi *Silvio Weilenmann* die

heiligen Ausstellungshallen von Montreux doch wieder für die angestammten Oktoberdaten reserviert. In der Zwischenzeit soll daraus ein Dreijahresvertrag geworden sein. Der TTW-Vostand, also das ex-Komitee, musste sich also umstimmen lassen. *APK*

APW-Daten 1994

Der 11. Asia Pacific Workshop (APW) findet nicht wie früher mitgeteilt, am 6. und 7. September 1994, sondern nun unumstösslich definitiv am Dienstag und Mittwoch, 13. und 14. September 1994 in Regensdorf statt. Damit rechnet offenbar auch das APW-Komitee nicht mehr mit einem September-TTW, denn dieser sollte bekanntlich vom 14. bis 19. September 1994 in Genf stattfinden... *HU*

(M)EINE MEINUNG

Ende gut – alles gut!



Wenn das Hin und Her um die TTW-Durchführung 1994 in Genf nur zum Ziel hatte, die Preise in Montreux zu drücken, wäre es perfekt inszeniert gewesen.

In der Branche war es während Wochen Gesprächsstoff Nummer eins, der vor allem deutlich gemacht hat, dass die Touristiker ihren Anlass nicht nach Genf verlegt haben wollen. Wenn alle, die in dieser Zeit eine Teilnahme 1994 kategorisch verneinten, dann auch wirklich nicht nach Genf gekommen wären, hätte sich das drastisch ausgewirkt. Die sich Jahr für Jahr wiederholende Aussage der Organisatoren bei der jeweiligen TTW-Schlusspressekonferenz «das war nun der beste TTW aller Zeiten», hätte sich dann bestimmt erübrigt. Ob das TTW-Komitee nun auf den Widerstand der Branche reagierte, den Fehler einsah und rückgängig machte, oder ob es in Montreux als Preisdrücker der Hotel- und Hallenmietkosten hervorgegangen ist, beides überzeugt uns noch nicht von der Branchennähe des Komitees. Die vergangenen Wochen haben gezeigt, dass die Branche selbst sich zu behaupten weiss.

Hätten sich die TTW-Teilnehmer jedoch in zwei Lager aufgeteilt und wäre nebst dem TTW eine weitere, zusätzliche Messe entstanden, wie in Deutschland nebst der ITB Berlin die neupropagierte Fachmesse Travel-Trend in Frankfurt, hätte dies tiefgreifende Auswirkungen gehabt. Denn früher oder später hätten die Aussteller an beiden Anlässen teilnehmen müssen, was ihr Budget unötigerweise doppelt belastet hätte, ohne dass daraus auch ein doppelter Nutzen entstanden wäre.

Mit jeder zusätzlichen Messe tritt derer eigentlicher Sinn weiter in den Hintergrund – sie verkommen zu reinen Kontakt- statt Verkaufsbörsen. Diese Entwicklung geht definitiv in die falsche Richtung. Hier gilt es, den Rückwärtsgang einzulegen, denn mehr Messen verdrängt die Branche kaum. Es sei denn, sie würden thematisch gestrafft und ihre Effizienz dadurch gesteigert. Auch für den TTW dürfte die Steigerung der Effizienz für Aussteller und Besucher der nächste Schritt sein. *Sam Junker*

Ungarns Investorensuche

Tourismus über die Finanzplätze

Der Tourismus ist in Ungarn bereits jetzt Wirtschaftssektor Nummer drei. Der künftige Ausbau erfolgt in Richtung Bäder und Special Interest.

STEPHAN WEHRLE

Die Tourismuswirtschaft soll mit Hilfe ausländischer Investoren zu einem der bedeutendsten Wirtschaftszweige Ungarns werden. Das fehlende Kapital soll nun mit Hilfe von ambitionierten Projekten auf den wichtigsten Finanzplätzen Europas akquiriert und in die touristische Entwicklung Ungarns investiert werden. Budapest Ökonomen haben zusammen mit der privaten Wirtschaftsförderungsagentur ITD ein Machbarkeitskonzept für 15 touristische Projekte erstellt und diese Mitte Oktober in Frankfurt und London präsentiert.

Special-Interest-Tourismus

Den geplanten Objekten, hauptsächlich Hotelbauten der Drei- und Vier-Stern Kategorien, wurde die besten Realisationschancen eingeräumt.

Trotz mangelhaften Strukturen setzen die Ungarn auf die traditionelle Bäderkultur als Hauptpfeiler sowie auf Kultur,

Sport und Kongress-Tourismus. Die Strategie: Ein Special-Interest-Tourismus, mit dem von Anfang an ein zielgruppenspezifisches Marketing betrieben wird.

So wurden zwar bis Mitte des laufenden Jahres erst rund 20 Prozent des Wirtschaftsvolumens privatisiert, gleichzeitig aber zwischen 1989 und 1993 bereits 8,5 Milliarden Franken von ausländischen Investoren in die ungarische Wirtschaft gesteckt.

Aus dem Tourismus, dem mittlerweile drittgrössten Wirtschaftszweig, resultierten im vergangenen Jahr immerhin Einnahmen von rund 1,9 Milliarden Franken.

Als erfolgsversprechendste Sektoren erachtet man in Ungarn die Nahrungs- und Genussmittelbranche sowie den Tourismus, wie die Präsenz der Hotelketten Marriott, Kempinski und Accor sowie des Nahrungsmittelgiganten Unilever unterstreicht. Trotz einem Budgetdefizit von rund 4,7 Milliarden Franken ist es der ungarischen Regierung offenbar gelungen, einige Investitionsreize zu bieten. So sind in Ungarn der 100-prozentige Besitz eines Unternehmens für Ausländer ebenso möglich wie die vollumfängliche Konvertierbarkeit des Gewinns in «Westdevisen».

ANSCHLAGBRETT



AKAD AKADEMIKERGESELLSCHAFT FÜR ERWACHSENENFORTBILDUNG

Hotel-Handelsschule SHV Zürich:

Grenzüberschreitende Aussichten

Die Karriere in der Hotellerie, eine Berufslaufbahn voller Abwechslung und Aussichten, national wie international, beginnt in einer SHV-erkannten Hotel-Handelsschule. Die AKAD führt im Auftrag des Schweizer Hotelier-Vereins nach den Lehrplänen der vereinigten Schulen (Bern und Lausanne) die Hotel-Handelsschule SHV Zürich. Ziele:

HOTEL-SEKRETÄR/IN MIT DIPLOM SHV

1 Jahr Vollzeitschule und 1 Jahr gelenktes (und bezahltes) Praktikum.

HOTEL-SEKRETÄR/IN MIT EidG. FÄHIGKEITS- ZEUGNIS

Inhaber/innen des Diploms SHV erreichen das EidG. Fähigkeitszeugnis für Kaufleute («mit KV-Abschluss») nach Wunsch durch ein zusätzliches Jahr Vollzeitschule oder durch nebenberufliche Vorbereitung.



Schweizer Hotelier-Verein

BERATUNG, AUFNAHME:

Die Aufnahme erfolgt in einem Beratungsgespräch im Rektorat Minerva Zürich, der Ganztageschule der AKAD. Bitte vorher das Unterrichtsprogramm verlangen (siehe Coupon).

AUSBILDUNGSORTE:

- AKAD-Schulhaus Minerva Scheuchzerstrasse 2-4 8006 Zürich (1 Jahr Vollzeitschule)
- Hotelbetrieb, ausgewählt in Zusammenarbeit mit dem SHV (1 Jahr gelenktes Praktikum)
- AKAD-Schulhaus Minerva Scheuchzerstrasse 2-4 8006 Zürich (Vorbereitung EidG. Fähigkeitszeugnis)

NÄCHSTER UNTERRICHTSBEGINN:

28. Februar 1994

GEEIGNET FÜR:

Als **Erstausbildung** für Schülertassene (Sekundar- oder Bezirksschüler, gute Realschüler); Voraussetzungen: integrier Charakter, Freude an mitmenschlichem Umgang in guter Form (kontaktfreudig), Begabung für Fremdsprachen.

Als **Zweitausbildung** für Mitarbeiter/innen aus der Hotellerie und dem Gastgewerbe (Kellner, Servicefachangestellte, Köche, Hotelfachassistentinnen usw.)

KARRIEREAUSSICHTEN:

Hoteladministration und Réception (Hotelsekretär/in) durch praktische Bewährung und Weiterbildung; Hotel-direktionsassistent/in bis zur Geschäftsführung von Hotels.

ANMELDESCHLUSS:

5. Januar 1994

VERLANGEN SIE BITTE AUSKUNFT: TELEFON 01/307 33 33

Schriftlich: bitte Coupon einsenden!

Hotel-Handelsschule SHV, Ganztageschule der AKAD, Postfach, 8050 Zürich, oder Fax 01/302 57 37

Senden Sie mir bitte das Unterrichtsprogramm der Hotel-Handelsschule SHV

Name: _____ Vorname: _____

Strasse: _____

PLZ/Ort: _____

0893

051/090

Leuchtende Tage
weine nicht, dass sie vorüber
sondern lächle
dass sie gewesen.

Fassungslös und tief erschüttert nehmen wir Gottes Ratschluss an und nehmen Abschied von meinem geliebten Gatten, unserem Papi, Opa, Bruder, Götti, Onkel, Schwager und Cousin

Ferdy Zehnder-Real

Hotelier und «Lapin»-Wirt 1922-1993

Unerwartet verstarb er heute morgen nach einem langen, gesunden, arbeitsreichen und erfüllten Leben. Sein unermüdliches Schaffen für seine Familie, seine Lebensfreude und seine humorvolle Art werden uns immer begleiten.

Ferdy, wir vermissen Dich!

Luzern, 21. Oktober 1993
Museggstrasse 2

In tiefer Trauer:
Anna Zehnder-Real
Barbara und Joe Theiler-Zehnder
mit Fabienne und Dominique
Kathrin und Eric Blindenbacher-Zehnder
Christina Zehnder und Thomas Sacchetto
mit Mike
Ferdinand Zehnder
Familie Bruno und Berthy Zehnder,
Schmerikon
Familien Real, Vaduz, Liechtenstein

Der Trauergottesdienst fand in der Hofkirche Luzern am Dienstag, 26. Oktober, um 09.00 Uhr statt. Die Bestattung war um 11.00 Uhr im Friedental, Luzern.

Allfällige Blumenspenden bitte im Friedental abgeben. Ansonsten denke man des Kinderheims Wesemlin, Seraphisches Liebeswerk PC 60-12885-5, oder der Schweizerischen Berghilfe PC 80-32443-2.

Gilt als Leidszirkular.

Sprachausbildung

Intensiv-, Ferien-, Diplomkurse
Exkursionen, Sport, Kultur
England * USA * Australien
Frankreich * Italien
Dokumentation/Beratung:
Annemarie Frischknecht, Isenacher 13,
8712 Stäfa, Telefon (01) 926 39 58

Italienisch in Italien

Spezialkurse für Hotellerie und
Gastgewerbe in Florenz oder Rom.
Unterlagen/Beratung:
Annemarie Frischknecht, Isenacher 13,
8712 Stäfa, Telefon 01 - 926 39 58

Inserate per Telefax
031 372 23 95



Imagewerbung in der hotel + touristik revue

Bestens plaziert und investiert

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: _____

An alle Vorwärtsstrebenden im Gastgewerbe:

Machen Sie jetzt das

Hotelfachschul-Diplom

Wer vorwärtskommen und aufsteigen will, der muss sich weiterbilden. Mit einem hochentwickelten Fernunterricht ist es möglich, berufsbegleitend ein wertvolles Karriere-Diplom zu erhalten. Interessiert? Verlangen Sie mit untenstehendem Coupon kostenlos und unverbindlich detailliertere Informationen.

Institut Mössinger AG

Die Fernschule mit Erfahrung
Raffelstrasse 11, 8045 Zürich, Tel. 01/463 53 91

Informieren Sie mich bitte kostenlos und völlig unverbindlich über Ihren Hotelfach-Kurs mit Diplomabschluss.

Name _____

Vorname _____ Alter _____

Strasse _____

PLZ, Ort _____ 7183

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

«FÄHIGKEITS-AUSWEIS»,
«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

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.

Minitel und Ticketautomaten

Direkte Konkurrenz für Reisebüros

Das Minitel, die französische Version des Videotex, hat in unserem westlichen Nachbarland längst Fuss gefasst. Wird das elektronische Telefonbuch ausgeklammert, betreffen heute bereits mehr als die Hälfte der Minitel-Anrufe die Datenbank der Transportunternehmen. Das Nachsehen haben die Reisebüros, die für Buchung von Flug-, Bahn- und Schiffsbilletten oft via Minitel und Ticketautomaten übergangen werden.

KATJA HASSENKAMP, PARIS

Trotz Wirtschaftskrise und Konsumflaute ist der Siegeszug der Elektronik auch in Frankreich nicht aufzuhalten. So konnte die französische Telecom den Ausbau ihres Videotex-Systems (Minitel) kontinuierlich fortsetzen und zählte Ende 1992 insgesamt 6,3 Millionen Bildschirme. Im Anfangsjahr 1985 waren es 1,3 Millionen. Auch die Zahl der Anrufe konnte auf über eine Milliarde bei einer Dauer von 110 Millionen Stunden (+4,8% gegenüber 1991) gesteigert werden.

Hoher Anteil Transportdienste

Davon entfällt nach wie vor der Löwenanteil auf das elektronische Telefonbuch mit 760 Millionen Anrufen und 23 Millionen Stunden. Nimmt man jedoch die Telefonbuchanfragen aus, so betreffen 53 Prozent der Minitel-Anrufe die Datenbanken der Transportunternehmen (Flug, Bahn, Schiff), wobei die SNCF mit 24 Millionen Anrufen pro Jahr an der Spitze liegt. Konkret werden heute bereits 5 Prozent



Videotex-Angebote in der Schweiz: Reisen lassen sich auch mit dem schweizerischen Videotex-Angebot auf den Bildschirm holen. Nur ist das ganze Prozedere in der Schweiz weniger populär als in Frankreich. Foto: PTT/zg

des Umsatzes der SNCF via Minitel getätigt, während die französischen Reisebüros im vergangenen Jahr mit rund 20 Prozent am Umsatz der Bahn beteiligt waren. Weiss man, dass weitere 5 Prozent des Umsatzes über Ticketautomaten abgewickelt werden, so kann man die Sorge der Agenturen verstehen, die im Videotex und in der Ticketautomatisierung eine echte Konkurrenz sehen. Vor allem wenn man weiss, dass die nachwachsenden Generationen mit der Elektronik gross werden und somit nicht die Scheu vor der Maschine kennen, wie sie heute noch bei den älteren Jahrgängen verbreitet ist. Zudem werden die Geräte immer leistungsfähiger – nächste

Etappe des Minitels ist der farbige Bildschirm, die Möglichkeit Fotos zu reproduzieren und ein beschleunigter Zugriff zu Information. Und die Ticketautomaten werden Allgemeingut. Bisher hat die SNCF nur 1400 Automaten stehen, die Air France testet ganze 16 Geräte und die Air Inter verfügt über 27 Maschinen. Mit der Verallgemeinerung des ATB-Tickets (Automated Ticket and Boarding Pass) im Flugverkehr wird sich jedoch der Automatenpark vervielfachen und die Praxis des automatischen Check-in dürfte, zumindest für Passagiere ohne Gepäck (über die Hälfte der Passagiere der Air Inter beispielsweise), üblich werden.

Jeder sein eigener Reisebürolist

Gérard Dupont lebt in einem der 23,4 Prozent französischer Haushalte, die von der Post kostenlos ein Videotex-Gerät, den sogenannten Minitel ins Haus gestellt bekamen.

Heute Abend will Monsieur Dupont endlich seine Reise nach Österreich buchen. Er schaltet sich über das Telefon via die Nummer 3615 oder 3616 ein und tippt den Code SNCF. Das Symbol der SNCF erscheint. Dupont kann zwischen verschiedenen Registern (die von der allgemeinen Information bis zum Fahrplan und der Reservierung reichen) auswählen. Er lässt sich erst die Möglichkeiten zwischen Paris und Bludenz am 11. November aufzeigen. Vier Züge. Dann wählt er den direkten Nachtzug um 22 Uhr 14 mit Ankunft in Bludenz um 7 Uhr 17. Beim Komfort entschei-

det er sich für ein Billett der 2. Klasse mit Liegewagen und regelt auch seine Rückfahrt am 19. November ebenfalls mit dem direkten Nachtzug. Die Maschine bittet ihn zu warten und teilt ihm dann mit, dass Plätze frei sind und wieviel ihm der Spass kostet. Er bestätigt seine Reservierung und bekommt eine Aktennummer zugeteilt: QYGFUU/Dupont.

Nun hat Monsieur Dupont drei Möglichkeiten: Entweder er bezahlt mit seiner Kreditkarte, indem er deren Nummer in den Minitel eingibt. Dann kann er seine Bahnkarten und Reservierungen kurz vor der Abfahrt seines Zuges am Bahnhof abholen (Angabe der Aktennummer notwendig). Oder er kann unter Angabe der Aktennummer die Fahrkarten binnen zehn Tagen an allen

SNCF-Schaltern oder an den Ticketautomaten der grossen Bahnhöfe gegen Bezahlung abholen oder er schickt einen Scheck mit der Aktennummer und seiner Adresse an die SNCF und bekommt dann seine Bahnkarten mit der Post zugestellt. In allen drei Fällen weiss Gérard Dupont noch am gleichen Abend, ob seine Reise möglich ist, welche Plätze frei sind, was sie kosten und kann fest buchen. Das gleiche Prinzip wird für die Reservierung von Air-France-Flügen und für die Buchungen von Schiffspassagen mit der SNCM angewandt. Hingegen muss Gérard Dupont für feste Buchungen bei Air Inter ein Abonnement oder eine Frequent-Flyer-Karte haben, denn nur wenn er eine bestimmte Kartennummer eingibt, hat er Zugriff zur Reservierung. H.A.S., Paris

Knecht Reisen

«Ski the Summit» in Colorado

Vier Skistationen in Colorado haben sich unter der Bezeichnung «Ski the Summit» zu einer Marketing-Gemeinschaft zusammengeschlossen. In seinem Programm Winterfaszination 1993/94 bietet Knecht Reisen auch diesen «Skigipfel» an.

«Der Schnee ist anders, er ist gut und einfach zu fahren...». Und wenn eine bekannte Ex-Skirennfahrerin die Verhältnisse kommentiert, so hat es in den vergangenen Jahren an einem sicher nicht gemangelt: an Vergleichsmöglichkeiten. Aber nicht nur Brigitte Oerli ist vom Skifahren in den Bergen Colorados begeistert, in dieselbe Kerbe schlägt auch Kenny Prevost, Product Manager des Programmes «Winterfaszination» bei Knecht Reisen. Er selbst bezeichnet sich seit zwölf Jahren als «angefressener US-Skifahrer», setzt allerdings die Präferenzen ganz bewusst in die unter der Marketingbezeichnung «Ski the Summit» auftretende Region.

In diesem «Skigipfel» angeschlossen sind Breckenridge, Copper Mountain Resort, Arapahoe Basin und Keystone

Resort. Prevost ist überzeugt, dass sich insbesondere die Schweizer Kundschaft, wenn sie sich zu Skiferien in den USA entschlossen hat, in dieser Umgebung wohler fühlt, als etwa in den bekannteren Orten wie Aspen oder Vail. Dort geht die Tendenz eher in Richtung «schicki-micki», was sich nebst der Atmosphäre insbesondere auch bei den Neben- oder eben auch Hauptkosten auswirkt. Anders sei die «Ski the Summit-Stimmung», wo sich offenbar Amerikas Hunz und Kunz, respektive Meyer und Miller zum Wintervergnügen treffen.

Schnee und Schneisen

Und das es eben ein Vergnügen wird, sei, zumindest was die Schneesicherheit betrifft, praktisch garantiert. Wie den 40 Reisebüro-Fachkräften am Knecht-Reisen-Workshop im Zürich-Airport-Hilton versichert wurde, ist Schlange-Stehen an den Liften in ihrem Gebiet ein Fremdwort. Selbst in der höchsten aller Hochsaisons sollen 10 Minuten Wartezeit das absolute Maximum bedeuten. Im ganzen Skigipfel-Gebiet verkehren Gratis-Pendelbusse, trotzdem ist bei Knecht Reisen in allen im Katalog ausgeschriebenen Pauschalangeboten ein Mietwagen inbegriffen.

A propos Transport: Für Flüge von der Schweiz dränge sich die Verbindung mit American Airlines via Chicago mit Ankunft in Denver am gleichen Tag um 17 Uhr geradezu auf. Copper Mountain, das einzige von Knecht im Katalog geführte «Ski the Summit-Resort» liegt rund 145 westlich von Denver und ist in 90 Autominuten erreichbar. Prevost rechnet für den kommenden Winter gegenüber dem Vorjahr mit einer Zunahme der Gästezahlen von etwa 30 Prozent. Was dies in effektiven Zahlen heisst, wollte er aber als internes Geheimnis verschwiegen halten.

Umwelt kein Luxus

Kein Geheimnis jedoch, und wie auf den verschiedenen Videos unmöglich zu übersehen war, ist die Tatsache, dass Colorados Skipisten tausende von Bäumen zum Opfern gefallen sind. Die Schneisen nehmen aus der Luft betrachtet - selbst ohne «grüne Betrachtungsweise» - schon fast beängstigende Ausmasse an. Der Schnee, die Atmosphäre und auch die Infrastrukturen sind das eine, die Dimensionen des künstlichen Schneefalls und die abgeholzten Rennbahnen (leider) das andere.

HONG KONG

Der Tag mehr macht sich bezahlt.

Für Hong Kong muß man sich einfach Zeit nehmen. Wenn Ihre Kunden mindestens sieben Übernachtungen

in Hong Kong buchen, dann geben Sie ihnen das kostenlose



Heft "Hong Kong à la carte" mit. Es enthält zahlreiche Gutscheine für Geschäfte, Restaurants und Sehenswürdigkeiten.



Rufen Sie uns an: Hong Kong Tourist Association, Wiesenau 1, D-60323 Frankfurt/M., Telefon: +49 69 72 28 41, Fax: +49 69 72 12 44.



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



Heidi Vogel, Cathay Pacific

Bei Stress «nicht verzagen – Heidi fragen»

Heidi Vogel, Passenger Sales Manager der Cathay Pacific in der Schweiz, gilt als profunde Kennerin der Airline-Branche. Aus familiären Gründen will sie keiner Full-time-Tätigkeit mehr nachgehen. Sie absolviert nun die Schule für Naturheilkunde in Zürich. Ende November verlässt sie Cathay Pacific Airways (CX).

Interview:
SAM JUNKER

Die vergangenen Jahre waren geprägt von vielen negativen Meldungen aus der Flugbranche. Doch jetzt scheinen sich die Fluggesellschaften für eine bessere Wirtschaftslage 1994 zu rüsten. Können Sie diese Entwicklung bestätigen oder wird bloss auf Optimismus gemacht?

Sämtliche Wirtschaftsprognosen deuten darauf hin, dass die Talsohle der Rezession erreicht ist. Für 1994 wird ein Wachstum von ein bis zwei Prozent in der Schweiz erwartet und 1995 sollte dann noch positiver werden. Deshalb ist der Optimismus der Fluggesellschaften berechtigt. Ein wirtschaftlicher Aufschwung bringt normalerweise auch verstärkte Reisetätigkeit. Wir bei Cathay erreichen schon seit Mitte Jahr bedeutende Zuwachszahlen und eine starke Auslastung unserer Flüge. Dies ist jedoch zu einem Teil auf unsere Beteiligung am Qualiflyer-Vielfliegerprogramm zurückzuführen.

Sie haben in den letzten Jahren eine der schwierigsten Phasen der Airline-Branche überhaupt miterlebt. Alle suchen Partnerschaften. Die Cathay Pacific betrieb keine grosszügige Kooperationspolitik. Geht es der CX wirklich so gut oder handelt es sich dabei um eine bestimmte Marketingpolitik? Wir haben noch keine sogenannte «Worldwide Alliance», jedoch koope-

rieren wir auf verschiedenen Ebenen mit anderen Fluggesellschaften. So hat die CX «joint venture»-Flüge auf bestimmten Strecken, zum Beispiel mit Garuda nach Denpasar, mit Philippine Airlines nach Cebu. Auf dem Gebiet der Computer-Reservierungssysteme gründeten wir zusammen mit Malaysian, Singapore, China Airlines, Philippine und Royal Brunei, ein neues, modernes Reservierungssystem namens Abacus. Ebenfalls führten wir das Vielfliegerprogramm «Passages» für unsere asiatischen Kunden ein, und dies in Zusammenarbeit mit Malaysian- und Singapore Airlines. Durch sogenannte Kreuz-Beteiligungen partizipiert CX an den Vielfliegerprogrammen von Swissair und British Airways.

Wie muss die Preispolitik einer Fluggesellschaft aussehen, die am Westende ihrer Destinationpalette mit einer Rezession konfrontiert ist, während die Geschäfte rund um ihren Heimat-Hub Hongkong im allgemeinen weiterhin gut laufen?

Cathay Pacific Airways gehört zwar nicht zu den grössten, jedoch zu den profitabelsten Fluggesellschaften der Welt, dank hohem Qualitätsstandard, wachsenden Märkten und der gesteigerten Nachfrage in Fernost. Wir verdanken es jedoch auch der zwar flexiblen, jedoch eher konservativen Preispolitik am Hauptsitz, die auf Erläusoptimierung abzielt. Jeder Verkaufsleiter versucht, möglichst viele Passagiere und Erträge für «sein» Gebiet zu erwirtschaften. Unser Hauptsitz jedoch sieht jeden Flug global, das heisst, wenn bei traditionell stark ausgelasteten Flügen Gruppenkontingente angefragt werden, so werden die Sitze an das Verkaufsgebiet vergeben, das den höchsten Ertrag bringt. Weniger stark ausgelastete Flüge werden entsprechend flexibel betrachtet.

Das ist zugegebenerweise für den einzelnen Verkaufsleiter oft frustrierend, jedoch gibt der Erfolg dieser Preispolitik recht.

Was wird sich ab 1997 für die Cathay Pacific ändern? Wäre es denkbar, dass sie nach Shanghai zurückkehrt, woher sie ursprünglich kam?

Am 30. Juni 1997 wird Hongkong ein Teil der Volksrepublik China, erhält jedoch einen Sonderstatus als «Special Administrative Region». Die Verträge garantieren, dass Hongkong einen grossen Teil seiner Autonomie sowie die existierenden Strukturen und Lebensqualität beibehält. So wurde auch festgelegt, dass Fluggesellschaften mit Sitz in Hongkong (Cathay Pacific und Dragonair) weiter operieren können. Im Hinblick auf den

zu erwartenden politischen Wechsel sind heute schon 22,5 Prozent der Cathay-Aktien in chinesischen Händen.

Cathay Pacific glaubt an die Zukunft Hongkongs als internationalen Hub und investiert zum Beispiel grosse Summen in den Bau des neuen Flughafens, der 1997 fertiggestellt wird. Wir haben sicherlich keine Pläne, den Hauptsitz nach Shanghai zu verlegen.

Im übrigen halte ich die chinesische Führung bei aller Doktrin für pragmatisch, wofür die jetzt schon existierenden wirtschaftlichen Sondergebiete innerhalb Chinas ein deutlicher Beweis sind.

Wie wird sich die Airline-Szene für den Rest der neunziger Jahre präsentieren und was wünschen Sie ihr?

Leider sind meine hellseherischen Fähigkeiten nicht sehr stark ausgeprägt. Sicherlich wird es mehr und mehr Zusammenschlüsse und Partnerschaften ähnlich dem Projekt Alcazar geben, das heisst weniger und grössere Fluggesellschaften.

Die Weltbank schätzt, dass im Jahr 2000 die Region Asien-Pazifik über 40 Prozent des Weltwirtschaftsvolumens kontrollieren wird. Das bedeutet zumindest für Fluggesellschaften in dieser Region einen enormen Aufschwung.

Was ich den Fluggesellschaften wünsche? Rosigere Zeiten, weniger Überkapazitäten und profitable Auslastungen, so dass Arbeitsplätze, Investitionen in moderne Technik und somit in Zukunft der Industrie gesichert werden kann.

Nach 20 Jahren verlassen Sie nun die Branche. Ihre zahlreichen Kollegen und Freunde werden Sie mit Sicherheit vermissen. Werden Sie künftig, als ausgebildete Naturheilerin, auch gestresste Airliner und Airlinerinnen oder sogar finanzkranken Airlines wieder auf den Damm helfen?

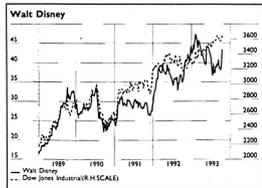
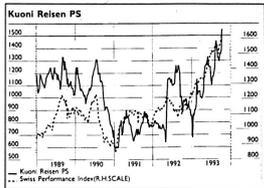
Ich bin sicher, dass ich das gesamte Umfeld der Reiseindustrie und damit viele liebe Kolleginnen und Kollegen sowie persönliche Freunde vermissen werde. Wobei die eigene Eitelkeit wünscht, dass man auch ein wenig vermisst werden wird.

Bevor ich in meinem neuen Gebiet der Naturheilkunde auf die Menschheit losgelassen werde, sorgen zunächst einmal drei Jahre harte Ausbildung für Abstand. Ob ich jedoch nach erfolgreichem Abschluss in der Lage sein werde, finanzkranken Airlines zu heilen, bezweifle ich. Das Kraut gegen Finanzkrankheiten ist meines Wissens leider noch nicht gewachsen. Was die gestressten Kollegen angeht, so schlage ich eine neue Kolumne in der *hotel + touristik revue* vor. Wie wäre es mit «Nicht verzagen - Heidi fragen?»



Heidi Vogel, Passenger Sales Manager der Cathay Pacific Airways in der Schweiz. Foto: zvg.

Börsenspiegel Oktober



Touristische Werte: Uneinheitlich

Auch im Oktober brach die kontinuierliche Kursbewegung nach oben nicht ab. Die touristischen Werte reagierten uneinheitlich. Die Tagesumsätze der Börse bewegten sich konstant um etwas über 1000 Millionen Franken.

WERNER LEIBACHER

Überraschend sind die hohen Tagesumsätze nicht: Die Zinsen sinken weiter auf breiter Front. Anlagealternativen gibt es nur wenige. Es ist nicht jedermanns Sache, zu den arg geschrumpften Renditen sein Kapital auf mehrere Jahre zu binden. Hier bilden eben Aktien einen attraktiven Ausweg.

Die touristischen Werte hatten keine einheitliche Linie. So stellten sowohl Kuoni I und PS neue Jahreshöchstwerte auf, die nicht nur die Märkte in diesen Papieren spiegeln, sondern offensichtlich auch den trotz allen Sorgen in der Tourismusbranche guten Geschäftsverlauf. Mehr Mühe hatten Swissair, die wieder unter 700 Franken zurückbuchstabieren mussten. Das Verwirrspiel um Alcazar, wo sich vor allem widersprüchliche Nachrichten aus dem Ausland fast täglich abhören, verunsicherten viele Anleger. Auch das Ultimatum der Lufthansa an die AUA passte in dieses Bild. Im Ausland beanspruchten Walt Disney einiges Interesse. In den USA sind etliche Artikel erschienen, die dem langjährigen

Wachstumswert den Glamour der letzten Jahre absprachen. Was den Kritikern vor allem zu denken gab, sind die anhaltenden Verluste des Pariser Eurodisney, die sich für den 49 Prozent-Anteil der Walt Disney corp. auf nicht weniger als 130 Millionen Dollar allein 1993 summieren könnten. Dazu kommt, dass im für Disney wichtigen Film-Geschäft in diesem Jahr kein Schlager gelandet werden konnte. Trotzdem hat sich die Aktie in den letzten Wochen gut gehalten und rund 10 Prozent zugelegt. Dies ging im Gegensatz zur französischen Eurodisney-Aktie, die weiter gegen 50 französische Francs abgedrückt ist und im Moment kaum Käufer findet.

Recht gut gehalten haben sich – mit der erwähnten Ausnahme von Swissair – die Airlines-Aktien im Ausland. Vor allem Singapore Airlines waren stark gesucht. Auch KLM haben erstmals nach drei Jahren wieder die runde Marke von 40 Gulden übertroffen. In Holland wird man sich überzeugt, dass Alcazar Tatsache wird und dass besonders die KLM davon stark profitieren wird. Auch British Airways setzen ihren Anstieg fort, desgleichen – in etwas schwächerem Ausmass – die amerikanischen amr und ual. Aus dieser Performance kann man sicher eine steigende Zuversicht in die Konjunktur herauslesen und damit auch eine etwas bessere touristische Zukunft. Wenn die Konjunkturlinien abziehen, sollten auch touristische Leistungen wieder vermehrt und besser planbar in Anspruch genommen werden.

Fiji Tourism Convention

Tourismus-Devisen – süsser als Zucker

Für die Südpazifik-Destination Fiji ist der Tourismus nach dem Zuckerrohr der zweitwichtigste Wirtschaftszweig. Am 32. Fiji Tourism Convention beklagte sich der zuständige Minister über das zu schmale Marketing- und Werbebudget. Um die Wachstumsmöglichkeiten zu wahren, müssen dem Visitors Bureau mehr Mittel zur Verfügung gestellt werden.

MICHAEL HUTSCHNEKER

Zwar gilt der Zuckerrohr-Anbau für Fiji nach wie vor als wichtigster Wirtschaftszweig, doch schon dicht gefolgt vom Tourismus an zweiter Stelle. In der Rangliste der Deviseneinnahmen von umgerechnet 328,4 Millionen Fiji Dollar (328 Millionen Franken) im Jahre 1992 nimmt dann der Tourismus allerdings deutlich

den ersten Rang ein. Anlässlich des 32. Fiji Tourism Convention, welcher Ende September im Sheraton Resort in Nadi über die Bühne ging, betonte Hon. Harold Powell, Minister für Handel, Industrie und Tourismus, vor der Rekordzahl von 427 Teilnehmern aus aller Welt, die enorme Bedeutung des Tourismus für das Land. Dabei hob er die Tatsache hervor, dass die Export-Preise des Zuckers in den europäischen Raum künftig weiter fallen und da bietet der Tourismus ein ebenso wichtiges wie willkommenes Potential, um das Wirtschaftswachstum des Landes weiterhin garantieren zu können.

Südpazifiks Nummer eins

Fiji's Tourismus-Industrie beschäftigt nicht weniger als 40 000 Angestellte und bietet für zahlreiche der jährlich 11 000 Schulabgänger die Möglichkeit, einen geeigneten Arbeitsplatz zu finden. Im Südpazifischen Raum nimmt Fiji mit mehr als 5 400 Hotelzimmern die führende Rolle ein. Obwohl auch 1992 ein Ansteigen der

Fiji: Schweizer an 2. Stelle

Im vergangenen Jahr verzeichnete Fiji eine Besucherzahl von 278 524, was gegenüber 1991 einer Steigerung von 7,4 Prozent gleichkommt. 29 167 Gäste (12,15 Prozent) aus Kontinental-Europa wählten 1992 Fiji als Reiseziel. Über 42 Prozent davon, nämlich 12 343 (plus 27 Prozent) waren Deutsche. An zweiter Stelle der Besucher-Rangliste aus Kontinental-Europa folgt bereits die Schweiz mit 3234 Einreisenden (gegenüber 1991 plus 7 Prozent, aber deutlich unter dem Europa-Durchschnitt), was einem Anteil von 11,1 Prozent entspricht und ist damit vor Italien und Schweden mit je 10,2 Prozent Anteil platziert. HU

Gästekzahlen um 7,4 Prozent auf 278 524 verzeichnet werden konnte, ist für den Minister unbestritten, dass Fiji nicht genügend in die Bereiche Marketing und Promotion investiert. Powell warnte davor, dass Fiji von seinen Konkurrenten sozusagen aus dem Markt manövriert werden könnte. «Solange wir das entsprechende Budget nicht erhöhen, wird dieser Trend anhalten», des Ministers deutliche Worte. Der gegenwärtige Betrag sei, im Vergleich mit kleineren Destinationen der Region, relativ klein. Im laufenden Jahr hat die Regierung dem Fiji Visitors Bureau einen Betrag von 4,5 Millionen Franken zugesprochen. Rund die Hälfte davon soll zu Marketingzwecken eingesetzt werden, 1992 waren es lediglich 450'000 Franken. Nun werde die Regierung versuchen, das Budget, welches dem Visitors Bureau für 1994 zugesprochen wird, spürbar zu erhöhen. Die Regierung sei es auch, welche sich durch die dann verstärkten Marketing- und Werbemassnahmen ein Ansteigen der jährlichen Besucherzahlen auf über 450 000 Gäste bis zum Jahre 2000 erhofft.

«Die weite Reise hat sich gelohnt»

Vorgängig der 32. Fiji Tourism Convention wurde zum ersten Mal ein Travel Mart durchgeführt. Mit 72 Anbietern und nur 27 Einkäufern schien jedoch das Verhältnis (noch?) nicht ganz zu stimmen. Gegenüber der *hr* meinte denn auch der Marketing-Direktor des Fiji Visitors Bureau, Bill Whiting, dass es jedenfalls prüfungswert wäre, einen «South Pacific Travel Mart» und nicht «nur» einen für Fiji zu organisieren. Trotzdem liess es sich Lisette van Duuren von Nova Tours in Aarau nicht nehmen, speziell für diese beiden Anlässe aus der Schweiz anzureisen - und war damit zugleich auch die einzige Vertretung eines Veranstalters aus dem deutschsprachigen Europa! Lisette van Duuren beurteilte ihre Teilnahme als

insgesamt sehr lohnenswert. Insbesondere am Travel Mart konnte sie die Gelegenheit nutzen, zahlreiche Anbieter, die bisher nur via Fax oder Telefon bekannt waren, persönlich kennenzulernen. Die meisten Kontakte werden mit dem Incoming-Operator geführt und jetzt bot sich auch die Gelegenheit, einzelne Leistungsträger direkt zu treffen. «Ich reise mit vielen interessanten Unterlagen nach Hause», erklärte Lisette van Duuren der *hr*, «und es ist durchaus denkbar, dass wir jetzt einige der neuen Produkte in unser Programm aufnehmen können.» Am Travel Mart war denn auch schon die Preise für 1995 erhältlich, so dass Vergleiche (auch zwischen Operator und Direktverkauf) sehr aufschlussreich sein werden. HU

Montreux, 26. Oktober 1993...

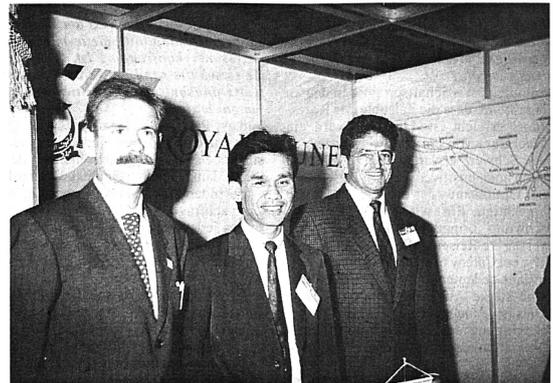


Stolz präsentiert die Swissair ihr erstes Direkt-Check-In-Gerät.

Fotos: Michael Hutschneker



Erstmals am TTW mit einem Stand vertreten ist EVA Air mit Walter Richner (links) und Jürg Ziegler...



...was sich auch von Royal Brunei sagen lässt, mit (v.l.n.r.) Ernst Kaufmann, Nurdin Besar und Gianni Sarno.



Marjatta Haapio, Finnische Zentrale für Tourismus, schaukelt in Begleitung von Mumin durch den TTW.



Dani Wächter (links) und Paul Heimo am Flower-Power-Stand der Travac.



Streik auch am TTW? Der Air-France-Stand leer und verlassen...



Suzannah Heffron (links) und Carolyn Schroeter sind stolz, erstmals einen eigenen Stand der Flag Hotels zu präsentieren.



Hotelplans Max Leber hat in dieser charmanten Umgebung gut Lachen. V.l.n.r. Nicole Joss, Claudia Oertle, Max Leber, Susanne Leber, Silvia Bischoff.

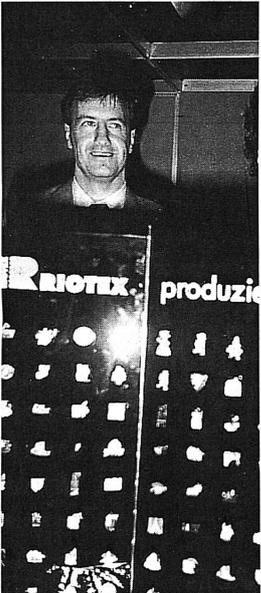
...Spot-lights des ersten Messetages



Immer gut gelaunt und frohen Mutes wird man bei Fantasy Tours empfangen. V.l.n.r. Jens Lübben, Koala-Bär und Adrian Müller.



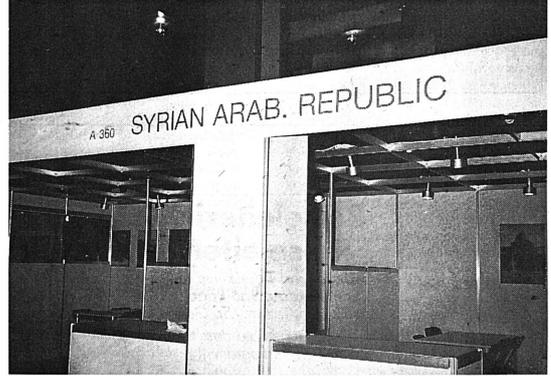
Am Stand von Niger herrscht schon frühmorgens geschäftiges Treiben. Koffi U. Afagnibo, nigercar-voyages, und Maiga Alzouma, DEA Tourisme, beim Business-Talk.



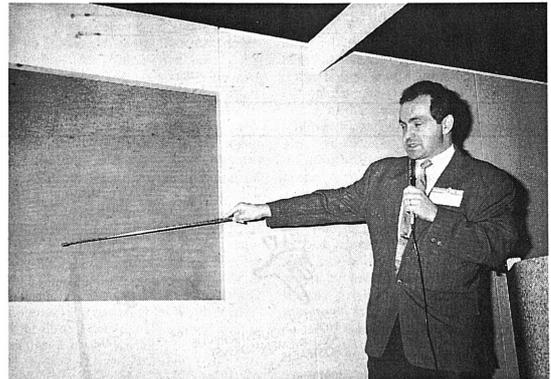
André Rhyner von Riotex ist überzeugt, dass die «PINomantie» anhält.



Genf oder Montreux...? TTW-Präsident Jack Guberan und Hans-Ruedi Graber, Europcar, scheinen die Lösung gefunden zu haben...



Gährende Leere am Syrien-Stand. Ob das der richtige Weg ist, das Land touristisch zu erschliessen...?



Peter Hausmann von Imholz erweist sich als fachkundiger TOURBO-Experte.



Robert Appel (links) und André Biedert drehen am Balair/CTA-Rad der (Flug-)Zeit.



Den letzten Schliff an ihrem Stand von Inter Continental Hotels bringen Regina Schmid (links) und Doris Herzog an.

Fotos: Michael Hutschneker

Wir sind umgezogen!

Unsere neue Adresse lautet:
Marriott Hotels & Resorts & Suites
 Frankfurt International Sales Office
 Hamburger Allee 2-10
 D-60486 Frankfurt am Main
 Telefon (00 49 69) 7 07 55 54
 Fax (00 49 69) 77 95 60



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

155 01 22



MINOAN LINES

LUXUS-FÄHREN

ITALIEN · GRIECHENLAND · TÜRKEI

10% RABATT AUF DEN RÜCKFAHRTPREIS



IHRE FAHRENSPEZIALISTEN

TEL. 01/810 54 06

Reiseleiterin Reiseleiter

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

Verlangen Sie das
Gratiskursprogramm!

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

vom
Schweizerischen
Reisebüro-Verband
empfohlen

Opladi, Oplada, der Ferienspar-Tip von Corona ist wieder da!

GRAN CANARIA

FÜR

FR. 745.-*

(Flug ab Zürich am Mittwoch)

* Playa del Inglés, Aparthotel Corona Roja **,
 Studio ohne Mahlzeiten, 2er-Belegung,
 1 Woche Fr. 745.-, 2 Wochen Fr. 899.-,
 Abflüge 24.11. - 12.12.93 und 02.01. - 09.01.94
 jeden Samstag, Sonntag und Mittwoch ab Zürich,
 Basel und Genf. Kinder bis 14 Jahre: 50% Reduktion.
 Unsere königlichen Leistungen: Flug, gebuchte Unter-
 kunft, Transfers, Schweizer Reiseleitung.



JETZT BUCHEN!

Direkt Tel. 01/821 61 61

Fax 01/821 61 66

CORONA HOLIDAYS

Corona Holidays AG, Im Schossacher 19, 8600 Dübendorf

Tel. 01/821 61 61, Fax 01/821 61 66

Wir fliegen mehrmals wöchentlich auf die Kanaren.

Bestellen Sie unsere Kataloge.



Wichtig!

5590159 164 3214
 HOTEL + TOURISTIK REVUE
 ABONNEMENTSDIENST
 POSTFACH
 3001 BERN 1 FAECHER

Vergessen Sie bitte nicht,
Ihre Kundennummer anzugeben,

- wenn Sie Ihre Abonnements-Gebühren an uns überweisen,
- wenn Sie uns Ihre neue Adresse mitteilen,
- wenn Ihnen die hotel + touristik revue an Ihren Urlaubsort nachgeschickt werden soll,
- wenn Sie anderweitige Wünsche an uns haben.

Sie erleichtern uns damit die Arbeit – und wir
können für Sie alles noch schneller erledigen.

Besten Dank!

hotel + touristik revue
 Abonnementsdienst
 Postfach
 3001 Bern

D'UNE LANGUE À L'AUTRE

Femmes et tourisme: pas facile!

La branche touristique laisse une large place aux femmes, estime-t-on en général. La réalité se révèle moins brillante. Un coup d'oeil sur la liste des membres de l'ASDOT permet de s'en rendre compte: on y dénombre 82 hommes pour six femmes seulement. L'espace réservé aux femmes à l'échelon des responsables de haut niveau tend à se réduire. Certains cadres féminins reconnaissent qu'un certain manque de combativité pourrait se trouver à l'origine de cette situation. Les charges de famille et une vision conservatrice de la femme jouent également un rôle. Sans oublier le fait que les hommes ont tendance à se soutenir entre eux.

Page 2

Grisons: journée tourisme et écologie

Jusqu'à quel point le tourisme peut-il tenir compte de l'écologie, surtout dans un contexte économique défavorable? Tel sera le thème de la journée «Tourisme et environnement» qui se déroulera le 3 décembre dans les Grisons, à Landquart. Ce congrès est organisé par le SSH et l'Office du tourisme des Grisons. Des représentants d'entreprises non-touristiques s'exprimeront à propos de leurs expériences dans le domaine de l'environnement. Le rôle du label écologique pour le tourisme sera examiné. Inscriptions et renseignements à l'Office du tourisme des Grisons, Alexanderstrasse 24, 7000 Coire, 081 22 13 60

Pages 4 et 5

Tourisme et déchets: quelles stratégies?

Les touristes laissent souvent leurs déchets dans la nature, alors même qu'ils sont attirés par la pureté des paysages. Un symposium a récemment eu lieu à Lugano à ce sujet afin d'esquisser les solutions possibles. On s'aperçoit rapidement que seules l'information et la motivation du public permettent d'arriver à des résultats. Et attention aux idées reçues! Installer des poubelles le long des chemins encourage en fait les promeneurs à se débarrasser de leurs déchets n'importe où. Le Parc national en a fait l'expérience. Les hôteliers peuvent également agir, par exemple en se groupant pour exiger de leurs fournisseurs des produits de nettoyage qui ne soient pas nuisibles pour l'environnement.

Page 9

France: Minitel contre agents de voyage

En France, le Minitel continue de s'étendre. Ce qui ne réjouit pas forcément les agents de voyage! En effet, si l'on ne tient pas compte de l'annuaire de téléphone électronique, 53% des appels par Minitel sont destinés aux banques de données des entreprises de transport. Autrement dit, les clients réservent leurs places sans passer par les agences. La SNCF a déjà déjé 5% de son chiffre d'affaires par le biais du Minitel. On comprend les soucis des agents de voyages, lorsque l'on sait que le train représente 20% de leur chiffre d'affaires. Et une nouvelle menace se profile, avec les distributeurs automatiques de billets.

Page 19

Bourse touristique: résultats divergents

En octobre, les bourses ont poursuivi leur ascension. Cela n'a rien d'étonnant, puisque les taux d'intérêt ont largement baissé, ce qui rend les actions intéressantes. Les valeurs touristiques évoluent de façon dissemblable. L'action Kuoni se porte par exemple très bien. Mais Swissair a plus de peine; les incertitudes liées au projet Alcazar, et notamment les nouvelles contradictoires émises presque quotidiennement, sont à l'origine de ce manque de dynamisme. A l'étranger, Walt Disney ne brille plus autant qu'auparavant, en partie à cause des mauvais résultats financiers d'Eurodisney. Singapore Airlines, KLM et British Airways sont toujours des valeurs recherchées.

Page 21

Equip'hôtel se penche sur la crise

Le salut par la formation et la qualité

Les «hommes» sont de retour dans l'hôtellerie et la restauration, les employés comme les clients. Le temps n'est plus à la rationalisation à tout prix, mais à la motivation et à la formation. Au salon Equip'hôtel, qui s'est terminé mardi à Paris, la journée consacrée à l'adaptation en temps de crise, organisée par l'Institut de management hôtelier international, illustre cette tendance.

PHILIPPE MASPOLI DE PARIS

Ce qui arrive actuellement au groupe Accor, le géant hôtelier français, est significatif du nouvel état d'esprit des hauts cadres de l'hôtellerie et de la restauration, qui tentent de tenir le cap dans la tempête économique. Le vice-président, Benjamin Cohen, l'a reconnu: Novotel, «pilier du groupe», subit un certain «essoufflement». On apprendrait au même moment que la chaîne trois étoiles allait abandonner son style rigide et froid des années 70 et décentraliser la direction, pour miser sur la qualité de service, la convivialité et une baisse des tarifs, le tout dans le but de faire grimper le taux d'occupation de 56 à 60%. Pendant ce temps, Formule 1, avec son taux de fréquentation de 76% à la fin du mois de septembre, caracole dans le coeur des voyageurs.

L'employé «apprivoise» le client. Qualité et convivialité dépendent des hommes. Voilà qu'on les redécouvre soudain. Le client, qui a changé de com-



Au salon Equip'hôtel, à Paris, les professionnels de la branche ont pris connaissance des tendances actuelles en matière de management et d'équipement.

Photo: Philippe Maspoli

portement, qui ne calque plus ses désirs sur son appartenance sociale et exige le meilleur traitement pour le prix le plus bas, se trouve à l'origine de cette modification des esprits. La perspective de ne plus jamais retrouver, en occident, le taux de croissance des trente années d'après-guerre, dans un contexte de concurrence mondiale de plus en plus implacable, a fait le reste. Qui donc en fin de compte est le mieux à même d'apprivoiser le nouveau consommateur caméléon? Les employés bien sûr, que les grandes entreprises cherchent à mobiliser par des projets d'amélioration de la qualité.

Des cours de théâtre

«Nous avons dénombré 5000 milliards de contacts entre l'entreprise et les clients. Chacun est donc responsable de l'image de la société», a affirmé Pierre Bellon, président de Sodexo, spécialisé dans la restauration collective (49 000 employés). Cette société a enregistré un

taux de croissance de 15% cette année, en prenant conscience que la clientèle n'est pas uniforme et que l'offre doit se personnaliser. Le personnel, des cadres aux employés de la base, s'est trouvé de son côté engagé dans une «démarche de qualité totale» lancée en 1991. «L'entreprise s'est développée parce qu'elle responsabilise les gens, grâce à la décentralisation. Nous voulons que chaque cadre soit un indépendant», explique Pierre Bellon. Afin de modifier l'attitude des employés face aux clients, Sodexo a opté pour une voie originale: des cours de théâtre ont été organisés, la direction de l'entreprise estimant que «le personnel se compose d'acteurs qui doivent jouer un rôle».

Une «révolution culturelle»

Jean-Marie Paul, président de Score International, active dans le conseil et l'exploitation d'établissements hôteliers (1200 employés), tient un langage semblable. «L'approche des hommes» forme pour lui le fondement d'un succès qui se

manifeste par une hausse fulgurante du profit et du chiffre d'affaires. La direction a engagé une «révolution culturelle» dans l'entreprise: «Nous voulons faire adhérer les collaborateurs à une remise en cause, à un changement des esprits. L'objectif était que chacun devienne un commerçant», affirme Jean-Marie Paul.

Qualité avant tout

Le ton est proche chez Nouvelles-Frontières, un voyagiste et hôtelier (chaîne de quinze hôtels) qui, selon son président Jacques Maillot, progresse malgré la crise. Puisque la guerre des prix fait rage, «il faut ajouter de la qualité à ce que l'on vend», estime-t-il. Selon une enquête menée par le périodique économique «L'Expansion», la qualité des produits et des services s'avère primordiale pour 66% de la clientèle au moment d'émettre un jugement à propos d'une entreprise, alors que la capacité d'adaptation n'occupe le premier rang des préoccupations que dans 31% des cas. Le budget annuel consacré à l'amélioration de la qualité chez Nouvelles-Frontières atteint les deux millions de francs. «La qualité coûte cher. Mais quel est le prix de la non-qualité? Un exemple: nous avons perdu 100 000 francs de chiffre d'affaires à cause de l'insatisfaction de clients de dernière minute», lance Jacques Maillot. Nouvelles Frontières a commencé par redéfinir les tâches de chacun, a mis sur pied une formation des employés adaptée aux objectifs et a établi un «management par la qualité». Des progrès se révèlent possibles dans les moindres détails: par exemple, le délai de réponse aux réclamations.

Mais il ne faut pas se leurrer, le temps de la rationalisation «dure» n'est pas terminé. Reto Wintner, président de la chaîne de haut de gamme CIGA Hotels, actuellement en négociation avec la chaîne Forte dans le but d'un rapprochement, est venu le rappeler. Dans le grand luxe, on ne dégarmera pas le personnel d'accueil et on ne diminuera pas les prestations à la clientèle. Mais dans les coulisses, on centralisera la comptabilité d'une quinzaine d'hôtels.

COMMENTAIRE

En Suisse aussi

Les réflexions entendues en France lors d'Equip'hôtel sont d'un grand intérêt pour les hôteliers suisses. Une prise de conscience a lieu en effet actuellement, dans notre pays aussi, au sujet du rôle fondamental joué par le personnel. La qualité des prestations que les employés fournissent aux clients forme un des moteurs de la compétitivité de tout établissement touristique. Il est heureux de voir que les Suisses tentent maintenant de réformer la formation du personnel dit de «base», avec des projets comme Gastrofruteta et les plans qui s'établissent dans des cantons comme le Valais. Il reste à agir vite, et pas en ordre dispersé! La formation ne fait pas tout. Les chefs d'entreprise devront dans bien des cas revoir leur style de direction. Celui qui saura responsabiliser les employés et susciter leur initiative jouera gagnant pour surmonter la crise, certains en ont fait l'expérience!

Philippe Maspoli

Franchise et temps partagé: avenir radieux?

En pleine crise, certains estiment que l'adhésion à une chaîne de franchise ou le temps partagé («time sharing») aideraient les hôteliers à améliorer leurs résultats.

Gérald Pettit, président de Choice Hotels International, chef de file dans le domaine du «franchising», prône fortement ce système. Le principe des hôtels franchisés est connu: l'adhérent adopte l'enseigne de la chaîne et reçoit de cette dernière un soutien, notamment en matière de marketing et d'adaptation aux normes de confort internationales. Selon Gérald Pettit, une grande chaîne internationale de franchise permet à la fois de garantir le charme local d'un hôtel, tout en aidant ce dernier à séduire des consommateurs devenus cosmopolites et dont les

goûts se modifient rapidement. Choix a par exemple repris récemment en franchise la chaîne française deux étoiles Primevère. La société internationale se gardera bien de supprimer les restaurants typiquement français, et très bien fréquentés, de ces hôtels. Certains rappelleront avec raison qu'une chaîne comme Best Western connaît ces temps une restructuration difficile. Réponse de Gérald Pettit: les chaînes volontaires fournissent moins de prestations que les chaînes de franchise, surtout dans le domaine du marketing.

Autre proposition entendue lors de la journée de l'Institut de management hôtelier international: les hôteliers doivent-ils se lancer dans le monde des vacances à temps partagé, où les clients

achètent une période de vacances dans une résidence en multipropriété, et peuvent l'échanger ensuite, au moyen d'une bourse internationale? Marriott, Hilton, Sheraton et autres Ramada ont fait le pas. La revue française «L'Hôtellerie» a consacré à ce thème un dossier très complet à l'occasion d'Equip'hôtel. Un hôtelier parisien propriétaire de quatre établissements s'est lancé dans l'aventure avec une résidence en Normandie. Bilan: intéressant pour le cash-flow à court terme et le taux d'occupation. Mais attention, l'opération demande des investissements en vue de répondre aux normes internationales et d'organiser la promotion de la résidence. Il faut en outre se conformer aux règles juridiques.

PM

Montreux

Le TTW revient à la case de départ

Travel Trade Workshop: le retour! Pour une fois, il n'est pas exagéré de paraphraser ce fameux titre cinématographique. Le TTW ne déménagera pas à Genève, mais restera à Montreux. En clair, à moins d'une nouvelle surprise, ce sera le... retour à la case de départ.

JEAN-CHARLES KOLLROS

Rappelons que c'est dans les premiers jours de septembre que l'on apprendrait que le marché professionnel du voyage avait choisi de quitter Montreux pour Genève, coiffant ainsi au poteau d'autres ambitions, en l'occurrence celles de Zurich. Rapidement, ce «coup de force» al-

lait toutefois susciter de très nombreuses critiques, portant aussi bien sur les modalités du putsch que sur le fond du problème.

Aujourd'hui, il apparaît toutefois certain que deux éléments ont joué un rôle particulier dans l'appréciation de la situation qui a conduit au retour au bercail. Il s'agit, d'une part, de l'ouverture du salon au public, d'autre part, de la modification des dates envisagées, à savoir l'avancement de la manifestation d'octobre à septembre.

Montreux respire

A l'heure où nous écrivons ces lignes, il se confirme que Montreux peut respirer pour trois ans au moins: le TTW restera sur la Riviera jusqu'en 1996, comme le fait est reconnu par le directeur Pierre Kundert en personne. Le Centre des

congrès et d'expositions a été réservé à cet effet et de nombreux appuis ont été obtenus en faveur de la solution montreuise.

Par ailleurs, Pierre Kundert et Silvio Weilenmann, chef de presse, ont décidé - indépendamment de la décision devant être prise par TTW Travel Trade Workshop SA - de réserver personnellement le Centre de congrès et d'expositions de Montreux l'année prochaine du 25 au 27 octobre pour une manifestation professionnelle touristique.

Nouveau concept

Les deux initiateurs qui disposent d'une longue expérience dans le domaine des foires touristiques, ont comme objectif d'élaborer, en étroite collaboration avec l'Association des offices nationaux du tourisme (AONTES), un nouveau

concept qui tienne compte des besoins de l'industrie touristique. Une première rencontre avec le président de l'AONTES, Italo Sommariello, a d'ores et déjà eu lieu. En outre, les initiateurs peuvent compter sur le soutien inconditionnel de l'Office des congrès et du tourisme de Montreux. Une étude de marché a, par ailleurs, été commandée.

Se redéfinir

Cela dit, il s'agira pour le TTW de se redéfinir en tant que tel et de résoudre ses problèmes en créant un véritable consensus autour de sa raison d'être. Enfin, sur la Riviera, chacun se félicite de la tournure prise par les événements et espère que la valse-hésitation permettra au plus grand nombre de prendre conscience de la valeur réelle du rendez-vous créé à l'époque par le Montreusien Savary!

Gastronomia 94

Chaînes hôtelières et informatique

Nouveau secteur en vue

Le salon Gastronomia qui aura lieu l'an prochain à Lausanne du 15 au 19 octobre 1994 devrait se compléter d'un nouveau secteur, de 10 000 m², consacré aux équipements hôteliers et appelé «Hôtelexp».

La société genevoise Agoraexpo, qui a pris l'initiative de cette organisation, vient d'entamer sa recherche d'exposants. Selon le responsable de la commercialisation, Dieter Konasch, Agoraexpo entend notamment prospecter dans les pays voisins de la Suisse: Italie, Autriche, Allemagne et France.

Organisation de séminaires

L'équipement hôtelier et les services pris en considération par l'organisateur comprennent notamment l'architecture, la décoration intérieure, l'ameublement, la lingerie, la publicité et la promotion ou encore la sécurité et la gestion. Hôtelexp, qui s'intitulera «Salon international de l'équipement hôteliers», prévoit par ailleurs d'offrir aux visiteurs des séminaires dont un devrait être consacré à la promotion des stations alpines.

Un plus

Pour les organisateurs de Gastronomia, un nouveau salon tel qu'Hôtelexp constitue «toujours un plus», a indiqué le responsable des relations publiques, Germaine Grobet, qui espère, par conséquent, que la société genevoise réussira dans son entreprise. MH

MÉLI-MÉLO

Soixante vins genevois au Buffet de la Gare

A Genève, le Buffet de la gare de Cornavin étioffe considérablement sa carte de vins genevois. Elle couvre l'ensemble du vignoble genevois et le décompose en trois régions géographiques: la Rive droite, Entre l'Arve et le lac, Entre l'Arve et le Rhône.

Le Buffet de la Gare présente une soixantaine de vins (rouge, blanc et rosé) ainsi que trois moussoux, soit un cocktail panaché entre la coopérative, la Cave de Genève, et les vigneron-encaveurs indépendants.

Les prix s'échelonnent entre 24 francs (pour un Riesling-Sylvaner) et 46 francs (pour un Cabernet-Sauvignon). Les moussoux et crémants coûtent entre 30 et 50 francs. VT

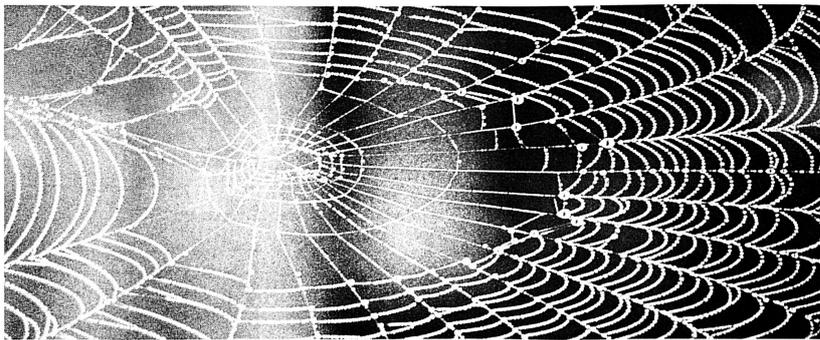
Un pas vers la réservation globale

La technologie informatique a révolutionné la réservation hôtelière. Les grandes chaînes investissent sans relâche pour augmenter les performances de leurs propres systèmes de réservation et pour se frayer un accès aux systèmes globaux de distribution (GDS). L'enjeu est énorme. Aux Etats-Unis, en effet, un agent de voyages vend en moyenne 15 billets d'avions avant d'effectuer une seule réservation d'hôtel...

JEAN-PAUL FÄHNDRICH

A l'origine, il s'agissait de systèmes d'information et de réservation internes aux compagnies aériennes. Aujourd'hui, ils sont reliés directement aux agences de voyages. Les GDS (Global Distribution Systems) sont la colonne vertébrale de l'informatique touristique. Les grandes chaînes hôtelières internationales l'ont bien compris. Aujourd'hui, elles font donc appel aux plus récentes technologies informatiques pour mettre au point des programmes qui donnent directement accès à leurs propres centrales de réservation, via les GDS.

L'enjeu est énorme. Aux Etats-Unis, en effet, un agent de voyages vend en moyenne une quinzaine de billets d'avions avant de pouvoir effectuer la ré-



Pour survivre, les grandes chaînes hôtelières devront obligatoirement s'accrocher à la toile que sont en train de tisser, à l'échelle planétaire, les systèmes globaux de distribution. Photo: Ex Press

servation d'une seule chambre d'hôtel! Le déchet est donc important et, par conséquent, un marché potentiel extrêmement intéressant pour les chaînes hôtelières est encore largement sous-exploité. Conséquence: les chaînes hôtelières ont tout intérêt à se rapprocher des agents de voyages et à leur faciliter autant que possible l'accès à leur propre centrale de réservation si elles entendent augmenter leurs taux d'occupation. Certes, il y a depuis plusieurs années déjà que les plus grands groupes hôteliers de la planète metent au point des programmes

susceptibles de rendre leur produit accessible à 320 000 agences de voyages dans 125 pays à travers le monde.

Une poignée d'éminents spécialistes étrangers, responsables de grandes chaînes hôtelières, étaient précisément invités la semaine dernière par l'Ecole hôtelière de Lausanne (EHL) pour débattre de ces questions à l'occasion d'un symposium intitulé «Information Technology Strategies of International Hotel Companies».

Plus simple et plus facile

Au centre du débat: la réservation hôtelière. Réserver une chambre dans un hôtel qui ne fait pas partie d'un système de réservation peut prendre beaucoup de temps. Faire des recherches dans un guide, téléphoner, prendre des renseignements - pour apprendre parfois que l'hôtel contacté ne correspond pas aux besoins du client. C'est en partant de ce principe que les grandes chaînes hôtelières, conscientes du rôle prépondérant que les agents de voyages jouent dans leur succès, travaillent d'arrache-pied pour fournir à ces derniers des liaisons rapides et directes avec les centrales de réservation de la chaîne. But de l'opération: donner à l'agent la possibilité de trouver en quelques secondes l'hôtel qui correspond aux exigences de son client. Les experts affirment que pour les grandes chaînes hôtelières internationales qui parviendront ainsi à offrir l'accès de leurs établissements directement à partir du terminal de l'agence de voyages, les perspectives de développement sont quasiment illimitées. «Notre stratégie consiste à concevoir des instruments informatiques permettant de relier

les produits de la chaîne entre eux, assurer la compatibilité des programmes utilisés et créer des réseaux interactifs» a expliqué Robert S. Bennett, vice-président et responsable du service de la recherche en informatique chez Marriott.

Au service du marketing

Jusqu'ici, bien que les agents fussent capables d'utiliser les CRS (Computerised reservation System), la plupart des systèmes des compagnies et des hôtels se limitaient à l'affichage d'un vague répertoire. Les nouveaux programmes, extrêmement conviviaux, permettent désormais de regarder directement dans la banque de données de l'hôtel. L'agent, qui dispose instantanément d'informations très utiles (les disponibilités, le transport offert par l'hôtel ou encore l'équipement disponible), est ainsi en mesure de choisir l'option la plus avantageuse pour son client: accepter, refuser, proposer une autre date, etc. «Le tourisme se dirige vers un système global de vente et de réservations», a fait remarquer Mac Smith, représentant de Hilton International.

Pour les chaînes hôtelières, ces systèmes ne représentent pas uniquement des instruments de management et de réservation. Ils sont appelés à devenir de véritables outils de marketing, grâce auxquels il deviendra plus aisé de moduler directement et rapidement les prix en fonction de l'offre et de la demande par exemple. «Nous sommes en train de passer d'un marketing de segmentation à un marketing individuelle», a fait remarquer Scott Heintzeman, spécialiste de ces questions chez Radisson Hotels International.

Liaison directe avec l'hôtel

«Les nouvelles technologies bouleversent continuellement les processus de réservation hôtelière. Aux Etats-Unis, les réservations d'hôtels par le biais de GDS ont augmenté de 24% entre 1991 et 1992», a expliqué l'autre jour à Lausanne lors de son intervention à tous points remarquable Scott Heintzeman, vice-président chez Radisson Hotels Int. et responsable du développement informatique ainsi que du système de réservation «Pierre».

Actuellement, s'est pressé d'ajouter Scott Heintzeman, l'agent de voyages utilise 20% seulement de son temps à effectuer des réservations. L'activité pourtant la plus lucrative. Le reste du temps est consacré à des travaux administratifs ou de conseils au client. Autrement dit, un agent de voyages passe le plus clair de son temps (80%) à préparer le terrain en vue d'une hypothétique réservation. C'est trop. Les

chaînes hôtelières ont donc un intérêt commercial évident à faciliter ce type de transactions si elles veulent augmenter la rentabilité de leurs propres établissements.

Il y a quelques années déjà, Radisson (qui prétend ouvrir un nouvel hôtel tous les dix jours) a décidé de créer un service de réservation intégralement informatisé, adapté aux besoins des hôtels. Aujourd'hui, le système «Pierre», dont le réseau de distribution couvre 125 pays à travers le monde, offre une liaison directe aux hôtels de la chaîne via les grands GDS (Apollo, Galileo, Gemini etc.). Au moyen de commandes simples et conviviales, l'agent de voyages a ainsi à sa disposition l'inventaire complet des caractéristiques et de l'infrastructure de chaque établissement de la chaîne Radisson: la largeur des lits, l'emplacement du jacuzzi etc... JPF

Papier-bouchon

Comment découvrir l'Italie au-delà du chianti

En Italie, il n'y a pas que le chianti. Sous l'égide du ministère italien de l'agriculture, l'Office national pour la valorisation du vin et l'Institut italien pour le commerce extérieur ont entrepris, il y a quinze jours, un «giro della Svizzera», avec étapes à Lausanne, Berne et Genève, pour faire découvrir d'autres vins, pour la plupart disponibles sur le marché suisse.

FRÉDÉRIC LANVIN

Cette mobilisation n'est pas étonnante. De 432 000 hectolitres, en 1987, l'importation des vins italiens a chuté à 340 000 hl, en 1992. Deux explications: si, en Suisse, la consommation de vins indigènes a augmenté, puis s'est maintenue ces dernières années, celle des vins étrangers a constamment diminué (moins 200 000 hl par rapport à la moyenne des dix dernières années).

La Suisse, marché-phare

Mais les Italiens ne se plaignent pas trop: la Suisse reste un de leurs marchés d'exportation-phares, car, si on y voit moins, on y voit mieux et plus... cher. Reste aussi que, grâce au Gothard,

Zurich et la Suisse alémanique ont toujours fait bon accueil aux vins italiens, au contraire de la Suisse romande, naturellement proche de la France - principal fournisseur de vins étrangers, devant l'Espagne et l'Italie -, plus dure à la détente.

Qualité en question

Les Italiens n'ont pas, non plus, toujours une image de qualité très nette. Ils ont toléré l'exportation massive de vin de «Denominazione di origine controllata» en fûts, avec mise en bouteilles en Suisse (comme le chianti). Selon l'ordonnance sur les denrées alimentaires (ODA), ces vins dits de première catégorie ne peuvent être coupés, au contraire des vins de deuxième et troisième catégories (coupés à raison de 15% de vin suisse ou étranger). Il n'empêche que, de plus en plus, le consommateur tient compte de l'embouteillage à la propriété. Une évolution à laquelle devrait s'adapter la nouvelle ODA, en discussion à Berne.

Avec 250 appellations d'origine contrôlée (DOC) et 10 «leaders» en AOC garantie (DOCG), l'Italie, premier producteur mondial de vins en tous genres avec plus de 60 millions d'hectolitres, est richissime. Deux provinces, la Toscane et le Piémont, s'imposent avec des vins aussi fameux que les meilleurs chiantis, des Brunello de Montalcino et quelques cabernets sauvignons, d'une part, le Barolo, le Barbaresco et le Barbera, d'autre part. Les autres, à l'exception du Frioul, qui passe à l'offensive européenne avec une multitude de «spécialités», restent peu connus du palais de l'Helvète moyen.

Car où les boire? Souvent, les cartes des vins des pizzerias sont décevantes: du

tout-venant en vin ouvert, des stocks de bouteilles mal gérés, des années qui manquent, des prix fantaisistes - souvent surfaits, parfois avec d'étonnantes «occasions». A vrai dire, certains, pourtant parmi les bons restaurants de la Péninsule, ne font pas mieux.

La seule solution, c'est la découverte par

Une insolite sélection

Quelques-unes des plus prestigieuses marques d'Italie, importées en Suisse, étaient du voyage. Mais voici quelques exemples insolites: - «Refosco del peduncolo rosso», Giovanni Collavini. Un cépage des Grapes du Friuli (près de Trieste), proche de la Mondeuse de Savoie: vin rustique, violacé, profond, avec une bonne acidité. - «Campo Fiorino», Masi. L'alliage du valpolicella et de l'amarone; un vin qui subit une seconde fermentation sur les lies de l'amarone (vin de crissone). Un soyeux et une maturité surprenants. - «Il Falcone» 1989, Rivera. DOC Castel del Monte, dans les Pouilles. Un vin gorgé de soleil qu'on a envie de boire l'hiver: arômes de pruneau, de confiture, riche en alcool.

- «Cannonau di Alghero», sélection,

Sella & Mosca. A côté d'un vin ordinaire, un cru de belle concentration, chaud, venu de Sardaigne.

- «Rosso del Conte» 1988, Regaleali. Un vin de Sicile (près de Palerme), d'une étonnante structure, très complexe, chaud et assez lourd, avec un arrière-goût d'amande.

- «Duca Enrico» 1987, Corvo. Le fer de lance du géant viticole sicilien. Le 85 a médusé des experts internationaux à Vinitaly, à Vérone. Vignobles sélectionnés, petit rendement, vinification longue, élevage de deux ans en foudres puis en barriques neuves. FL

Un catalogue de 220 p., avec les étiquettes des vins et les adresses des importateurs suisses, a été publiée en français. Disponible auprès de l'Institut italien pour le commerce extérieur, Zurich.

une forme d'apprentissage, mêlée d'audace, autant chez le client que chez l'hôtelier-restaureur. Deux exemples dans la région lausannoise. Longtemps à la Trattoria Toscana, en ville, Maurizio Santambroggio a repris «La Treille», en campagne, à Pentha, entre Lausanne et Cossonay. Atmosphère typiquement italienne, mais surtout plusieurs vins ouverts, à déguster au déci, en blanc comme en rouge. Le patron est associé à un marchand de vins, qui tient une oenothèque en parallèle.

Un bar à vins

Il est symptomatique de constater que le mois (des vendanges) où il reçoit la «Clé d'or» Gault-Millau, Peter Baermann, chef du meilleur restaurant de Lausanne, la «Grappe d'or» (trois toques, 17 sur 20) ouvre, 50 mètres au-dessus, dans la pittoresque ruelle du Cheneau-de-Bourg, un bar à vins, «Il grappolino d'oro». La tentative est encore timide: deux blancs, deux rouges à 5 fr. le dl et des paninis, et une fabuleuse carte des vins pour qui sait lire... les prix.

A noter, en plus de nombreuses bouteilles italiennes servies pour 20 à 30 francs, un troc avantageux: un Sassaica contre un Borromino. Soit le plus prestigieux vin d'Italie pour cent francs suisses: c'est le prix affiché pour le même vin dans certains oenothèques huppées de Zurich, Berne ou même Milan.

Yverdon-les-Bains

Nouveautés au Centre thermal

Avec plus de 360 000 visiteurs par année, le Centre thermal d'Yverdon-les-Bains se doit de s'adapter continuellement. L'inauguration d'un bassin supplémentaire en 1991 vient d'être complétée de différents éléments ayant surtout pour but l'amélioration du service des soins. Une douzaine de physiothérapeutes sont d'ailleurs à la disposition de la clientèle. «En quatre mois, sans que les services habituels soient perturbés, le carrelage des vestiaires dans la zone qui avait été mise en service en 1977, lors du renouveau du thermalisme à Yverdon-les-Bains a été complètement refait. Parallèlement, nous avons installé deux nouvelles zones de douches avec une installation de douches antimycosiques», précise le directeur Claude Ogay. Par ailleurs, deux zones de sauna et un hammam collectifs sont devenus opérationnels.

L'ensemble des travaux était budgétisé à 520 000 francs. Il semble que cette nouvelle palette d'activités offerte à la clientèle reste dans les normes prévues. De plus, trois installations de solariums supplémentaires fonctionnent désormais. «Dans une très prochaine étape, un nouveau système de gestion par ordinateur permettra d'organiser le système des soins, plus particulièrement l'harmonisation des rendez-vous», confirme Paul-Arthur Treyvaux, président du conseil d'administration du quatrième centre thermal de Suisse. RJ

Hôteliers américains

Leur d'espoir

Avec une demande en légère hausse - principalement grâce aux touristes étrangers - et un ralentissement de la construction de nouveaux établissements, les hôteliers américains prévoient une amélioration sensible de leur situation. Avec environ 25 000 nouvelles chambres par an (contre plus de 100 000, il y a quelques années), l'hôtellerie américaine pense pouvoir remonter son taux d'occupation de 50% en 1992 à 60% en 1995. La nouvelle offre est en effet à peu près équivalente à celle des établissements les plus anciens qui ont été fermés. Cette légère amélioration dans un parc hôtelier total de trois millions de chambres ne devrait guère permettre de diminuer la concurrence et engendrer une augmentation des prix, qui sont actuellement fort avantageux pour la clientèle, la plupart des hôtels vendant à perte. Infhôtel

Radisson

De Vienne à Sotchi

Deux ans après l'ouverture de l'hôtel Slavjanskaya, à Moscou, Radisson va ouvrir un établissement de 300 chambres à Sotchi, la bien connue station balnéaire et thermale de la Mer Noire. Directement géré par Radisson, cet hôtel sera un des plus luxueux et modernes de Russie (chambres avec air conditionné, mini-bar, téléphone par satellite, télévision couleur et salle de bain complète) avec trois bars et restaurants, piscine chauffée, sauna, bains russes et turques et salle de gymnastique, outre une plage privée où les principaux sports nautiques seront proposés.

La filiale hôtelière du groupe Carlson va aussi prendre la direction de l'hôtel Herzoghof, à Baden, dans la banlieue de Vienne, adjacents au plus grand casino d'Europe. Infhôtel

MELI-MÉLO

Sheraton achète un casino à Las Vegas

Sheraton achète, pour 200 millions de francs, son premier établissement, soit le Desert Inn de Las Vegas, qui comprend non seulement un hôtel-casino de 800 chambres, mais aussi un golf de 18 trous et un terrain d'une dizaine d'hectares, qui devrait permettre une vaste expansion à la filiale hôtelière d'ITT. Mais la course aux casinos ne se limite pas à la terre ferme. Les Etats-Unis comptent en effet une bonne quinzaine de casinos flottants, en opération ou en construction, alors que la compagnie aérienne britannique Virgin Atlantic Airways va installer des jeux vidéo à tous les sièges de ses avions, qui permettront aux heureux passagers - avec cartes de crédit - de parier en plein ciel ! Infhôtel

Carrière après l'EHL

Diplômés high tech à la tête de PME

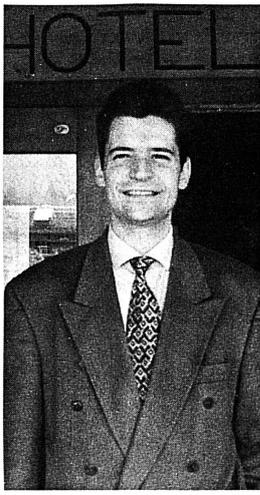
Il est de bon ton de prétendre que les jeunes suivant les cours de nos hautes écoles hôtelières délaissent l'hôtellerie traditionnelle, et singulièrement ses PME, au profit des chaînes internationales et des grandes entreprises. Le préjugé est tenace, car il s'agit d'un préjugé. On peut être diplômé high tech et diriger un hôtel qui n'est pas celui de papa! A condition souvent de casser sa chaîne.

JOSÉ SEYDOUX

L'exemple choisi, pour illustrer nos propos, est celui de Claude Membrez, 28 ans, diplômé de l'Ecole hôtelière de Lausanne (1986-1990), directeur de l'Hôtel Cailler, à Charmey, un ravissant petit hôtel 4 étoiles de 92 lits, avec restaurant et salles de séminaires. Entre les deux, ce jeune diplômé a eu le temps de toucher à la grande hôtellerie de chaîne. Sans beaucoup de conviction toutefois. Et pour cause : «J'ai toujours voulu travailler dans la PME parce que celles-ci permettent à un hôtelier de s'exprimer vraiment, sans être noyé dans la masse et la machine d'une grande unité, et d'agir sur toutes les facettes d'un établissement.»

PME, je t'aime, moi non plus !

Le hasard, certes, n'est pas étranger à ce choix : à 28 ans - le fait, en Suisse, est suffisamment rare pour être relevé - le nouveau gestionnaire de l'hôtel charmeysan



Une PME permet à l'hôtelier de mieux s'exprimer, estime Claude Membrez.

Photo: José Seydoux

lui en confie la direction. Il s'appelle François Ducry, un ancien de l'EHL qui a porté bien haut le pavillon de l'hôtellerie suisse dans le monde entier, de retour au pays après 23 ans passés à l'étranger... dans les plus grandes chaînes internationales : «Carrière faite, j'ai éprouvé le désir de me remettre en cause et de

EHL : mention bien, peut mieux faire!

D'aucuns font régulièrement le procès d'une EHL tendant à ne former que des gens pour les grandes entreprises et les chaînes. Claude Membrez s'inscrit en faux contre cette assertion : «C'est inexact, l'Ecole, tout en nous apprenant les techniques les plus élaborées, nous familiarise avec des cas pratiques concernant des petits établissements ou des opérations de restauration locale. J'ai gardé un mauvais souvenir du cas kermesse des sapeurs-pompiers, ce côté un peu risible m'énervait, je voulais quelque chose de grand, mais je l'ai fait... et je me rends compte aujourd'hui que c'était important!» Foi de diplômé, l'EHL prépare quand même à tous les types d'exploitation, PME compris : «On nous apprend à travailler en service et en cuisine, c'est très profitable, ça me permet d'aller prêter main forte à mon chef quand il est dans le jus, parce que le directeur d'une PME est aussi là pour soutenir

son équipe. Ce n'est pas une université hôtelière qui me l'aurait appris!» Claude Membrez relève cependant, premières expériences faites, quelques insuffisances dans l'enseignement de l'Ecole : la maintenance (les contrats d'entretien), la restauration de collectivités, les questions juridiques (pour le recouvrement des débiteurs par exemple), le marketing (qui mériteraient plus).

Les notions d'accueil et de relations humaines lui paraissent aussi trop axées sur l'hôtellerie suisse, pas assez sur l'étranger. A cet égard, maîtriser le changement est bien l'objectif de l'EHL dont le président, Christian Seiler, déclare en substance : «Dans la formation de l'hôtelier, la connaissance parfaite de la psychologie du client, la faculté de s'adapter à des changements rapides, les qualités de meneur d'hommes sont les nouveaux points forts à développer.» JS

prouver que je suis en mesure de faire autre chose!» Dans de petits et moyens établissements suisses, aussi paradoxal que cela puisse paraître, parce que d'ordinaire c'est l'inverse qui se produit. La PME de l'hôtellerie serait-elle la référence d'une hôtellerie dans ce qu'elle a de plus pur, de plus authentique, de plus humain, le passage obligé, l'épreuve de vérité? «Malgré une haute charge, la majorité des hôteliers de PME sont très heureux de leur choix. Ils apprécient leurs responsabilités, leur liberté de décision, mais en particulier aussi le fait de pouvoir jouer un rôle important dans notre société», affirme Alberto Amstutz, président de la SSH.

Collaboration nécessaire

Claude Membrez est d'avis que la PME de demain, entre le petit hôtel de famille et le grand établissement, ne trouvera son salut que dans la collaboration : «Non pas pour créer des produits standards comme les chaînes intégrées, mais pour partager nos expériences, comparer nos problèmes et nos solutions, trouver de nouveaux clients... Un jeune, pour autant qu'on lui en offre la possibilité, se sent moi en confiance et considéré». De surcroît, face aux fluctuations du marché, la PME présente les avantages de sa taille : souplesse, flexibilité, capacité d'adaptation, aptitude au changement. «Par rapport à l'hôtellerie familiale qui garde ses habitudes et aux chaînes, trop lourdes pour être rapides, elle peut se retourner comme une crêpe ! Et si ces PME coopèrent, elles peuvent prendre une grosse part du marché». L'Hôtel Cailler, qui marque son renouveau en 1993 par son premier exercice bénéficiaire après douze ans d'exploitation, en atteste...

Chaîne : la poudre aux yeux

L'entrée dans la vie professionnelle impose un choix au nouveau diplômé. «Ce serait une erreur de ne pas partir au moins quelques années à l'étranger, d'autant plus que celles-ci sont déterminantes souvent pour la suite de sa carrière professionnelle», estime Claude Membrez. Hélas, il apparaît bien que de nombreux jeunes diplômés se laissent trop facilement tenter par les possibilités de carrières brillantes que leur fort miroir leur offre. Certains de ces jeunes diplômés, qui ont rapidement revenus, plutôt déçus d'avoir été exploités comme main-d'œuvre à bon marché. Certains, de retour en Suisse, ont carrément quitté le bateau, perdus pour la profession...», explique Claude Membrez. Nous avons rencontré un autre diplômé de l'EHL, un Suisse de 31 ans, Olivier Currat. Après quelques années passées entre l'Arabie Saoudite et Bangkok, il quitte les plus grandes chaînes du monde pour construire et diriger un petit hôtel pavillonnaire, perdu dans la nature à

2300 mètres d'altitude, sur les flancs d'un volcan, au cœur de l'Equateur... Avec un enthousiasme gros comme ça à l'idée que son hôtel va dynamiser économiquement, socialement et culturellement toute une région !

Qualité de vie

Ce retour à une hôtellerie à visage humain, François Ducry l'a vécu, au terme aussi d'une certaine saturation, proportionnelle d'ailleurs à l'importance des responsabilités au faite d'une chaîne mondiale. «Et la Suisse est si belle... surtout quand on a fait 86 pays, elle a encore tant de choses à montrer». Le souriant philosophe qui préside aux destinées de Fedhorest SA, nouvelle société de gestion hôtelière en passe de créer un groupe d'établissements, a choisi la PME pour retrouver une certaine qualité de vie professionnelle que l'on peut résumer ainsi : personnalisation du produit, besoin d'implantation de l'hôtel dans la localité, développement d'un rôle social, contact quotidien avec le personnel, possibilité d'enrichissement des tâches. Exactement ce que la nouvelle génération d'hôteliers frais émoulus de l'Ecole hôtelière n'aura pas forcément appris sur les bancs d'école, mais ce qui pourrait l'aider à faire son choix.

Intégration

L'un des aspects les plus séduisants de la PME de l'hôtellerie, où elle peut donner la pleine mesure de sa philosophie, est sa capacité d'intégration dans la communauté locale ou régionale qui lui sert de cadre. «Il faut absolument travailler avec les gens de l'endroit, intéresser les sociétés, les partis politiques et les entreprises à l'établissement... tout en gardant bien sûr une certaine neutralité», explique Claude Membrez. Un hôtel doit être un lieu de rencontres pour un village et jouer un rôle social. L'hôtelier lui-même est souvent appelé à s'investir dans l'animation de la localité. «Le responsable d'une PME, cependant, ne peut pas être toujours présent dans sa maison; de temps en temps, il doit sortir pour aller chercher des clients en participant à des opérations de promotion par exemple, comme il doit sortir pour se former, participer à l'activité de sa profession. Il faut donc comprendre ce genre d'absence», fait remarquer Claude Membrez. Indéniablement, un jeune hôtelier peut apporter beaucoup à sa localité d'adoption qui, à la limite, peut profiter de sa formation, de ses connaissances, de ses premières expériences, de son ouverture d'esprit, de sa créativité, de son engagement... Encore faut-il accepter ses compétences, sa génération, sa jeunesse ! JS

Equip'hôtel et les «nouveaux consommateurs»

L'hôtelier doit fidéliser le client volage

L'hôtellerie française connaît depuis plus longtemps que la nôtre les difficultés de la restructuration, si bien que les expériences de nos voisins peuvent servir de modèle. Les idées sur les «nouveaux consommateurs» entendues lors des «Rencontres nationales de la performance hôtelière», dans le cadre du salon Equip'hôtel, à Paris, répondent aussi aux préoccupations des hôteliers suisses.

PHILIPPE MASPOLI

Premier constat, le client a changé, tout comme le consommateur en général. Le maximum de prestations pour le plus petit prix, telle est maintenant la devise de ce mutant, indépendamment de la catégorie sociale à laquelle il appartient. Il attend sans cesse du nouveau et son comportement est devenu mouvant. Le chômage et l'insécurité internationale (syndrome de la guerre du Golfe) ont modifié de manière irréversible les habitudes

de consommation. Pour les hôteliers, les effets s'observent déjà : les clients ne viennent plus si on ne «titille» pas un peu leurs envies et si l'on ne devance pas leurs attentes. Voici donc des exemples de réactions stratégiques.

L'hôtel devient un club

La petite chaîne française d'hôtels Bleu Marine (bienôt cinq établissements) a décidé de mettre fin à l'uniformisation qui caractérise habituellement les groupes. L'heure est au «cocooning» et à la personnalisation. Chaque hôtel dispose désormais d'éléments distinctifs. Autre exemple, un hôtel savoyard isolé : l'établissement organise ses propres loisirs, car «le client attend que l'on prenne en charge ses vacances et achète un produit fini».

Les spécialistes de marketing conseillent d'adopter le modèle du «club», valable surtout pour les hôtels de haut niveau. Ce système permet d'offrir des avantages au client, ce qui satisfait sa recherche de la «bonne combine» tout en conservant le prestige de fréquenter un établissement renommé. Les organisateurs de séminaires et incentives insistent pour que les hôteliers communiquent avec précision

leurs capacités en infrastructure de travail et leur équipement de loisirs et distinguant clairement les deux.

Fidéliser le client

Ces mêmes spécialistes du marché touristique notent que la fidélisation du client n'est pas seulement une affaire de sympathie que l'on laisse aux hôteliers indépendants. Fidéliser est économiquement intéressant car cela coûte moins cher que chercher de nouveaux hôtes. Mais comment procéder? Ce sont des clients (séminaires et conférences) qui répondent : ils retournent à l'hôtel qui les «relance» en les informant des nouveautés ou des transformations. Cela nécessite bien sûr la tenue d'un fichier d'adresses. En outre, l'accueil personnalisé touche de plus en plus la sensibilité de l'hôte, qui exige une forte dose de convivialité. L'objectif est donc de recréer l'atmosphère familiale, d'où l'importance que certaines chaînes accordent à leurs couples de gérants, qui assurent une présence en permanence auprès de la clientèle. De petits détails font toute la différence, comme une installation permanente de chauffer du thé ou du café dans la chambre.

Pour résumer, le client aime «l'hôtel flatteur». Le touriste préférera de ce point de vue l'hôtel indépendant. L'homme ou la femme d'affaires se montrera plus difficile : il lui faut le confort et l'équipement de l'établissement de chaîne, accompagnés de l'accueil de l'établissement indépendant...

Confort et bien-être

L'accueil ne fait pas tout; le confort et les prestations matérielles ne doivent pas être négligés. Dans ce domaine également, les besoins évoluent. Le succès de la chaîne bon marché Formule 1 démontre que le client admet tout à fait le principe des toilettes et douches séparées si l'exigence principale - le prix le plus avantageux possible - est remplie. Des enquêtes ont montré quelles sont les attentes prioritaires de la clientèle. L'hygiène tient la vedette et devance les prestations sanitaires, l'insonorisation et la température dans les chambres. La télévision, étonnamment, n'occupe qu'une place secondaire parmi les préoccupations des hôtes. Que l'on se rassure donc, la légendaire propreté suisse peut encore et toujours servir d'argument de promotion.

"Dites-moi quel pain vous est servi...
Je vous dirai à quelle table vous mangez!"



Le pain, élément essentiel de la restauration de qualité. Restaurateurs, hôteliers et gastronomes lui redonnent ses lettres de noblesse... A juste titre.

Pas un mets, pas un plat qui ne soient rehaussés par une bonne odeur de pain frais du four, par une baguette croustillante et dorée à souhait.

DéliFrance, leader en produits surgelés de boulangerie, viennoiserie, traiteur et pâtisserie, fait appel aux recettes gastronomiques les plus fameuses. Elaborée en Suisse, sa gamme offre aux hôtels et restaurants à la fois qualité et fraîcheur, économie de place et gain de temps, flexibilité et gestion optimale des réserves en cas de demande imprévue.

A toute heure du jour... ou de la nuit, des produits frais du four. Inimitables.

DéliFrance.
Nous contribuons à la réputation de votre table.



Pour recevoir notre brochure "Guide des plaisirs frais du four", il vous suffit d'écrire, d'envoyer votre carte de visite ou de téléphoner à:

CEREGEL SA
Rue Pré-Bouvier 31, CH-1242 Satigny/Genève
Tél. 022 / 782 66 01 - Fax 022 / 785 29 63

A vendre ou a remettre

Station du Valais central

petit hôtel-restaurant

Salle à manger, bar/pub, carnet-zet, 2 grandes terrasses, 25 à 30 lits, complètement équipé.

Idéal pour un couple de cuisinier.

A remettre pour le 1er décembre 1993, reprise d'inventaire: frs. 150 000.-

A vendre: frs. 1 950 000.-; hypothèque disponible, possibilité vente restaurant individuel.

Ecrire sous chiffre 59551, hôtel revue+revue touristique, 3001 Berne.

59551/228990

Cherchons à acheter:

Matériel d'exploitation

neuf ou d'occasion pour Café-restaurant 50 places

+ 2 citernes à mazout

de 2000 litres avec bacs de rétention d'occasion.

Renseignements:

Office du Tourisme, 1875 Morgins VS
Tél. 025 77 23 61, Fax 025 77 37 08.

P.59754/44300

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

Weiterbildung SHV
für Ihre Bedürfnisse
031 507 111

Anzère

cherche couple

professionnel, dont l'un cuisinier pour exploiter un

petit hôtel-restaurant

Salle à manger, bar/pub, carnet-zet, 2 grandes terrasses, 25 à 30 lits, complètement équipé.

Ecrire sous chiffre 59873, hôtel revue + revue touristique, 3001 Berne.

59873/228990

Aarberg
Sucrez avec du **Sucre d'Aarberg**
Proprement emballé, en morceaux ou en sachets

Pour une bonne présentation et un service soigné
Adressez-vous à votre grossiste!
Sucrierie + Raffinerie Aarberg SA

pour le professionnel

freshstar TRANSPARENT FRISCHHALTEFOLIE
alustar Gastronom Aluminiumfolie
alustar Gastronom Feuille d'aluminium

alustar
disponible chez votre grossiste



Energiebewusst handeln!

Das Einsparen von Energie durch organisatorische Massnahmen erfordert ein dauerndes energiebewusstes Handeln. Die Richtlinie GN 400 der Schweizer Normen-Kommission für kollektive Haushalte nennt eine Reihe von Massnahmen, die zur Einsparung von Energie führen.

Die Richtlinie GN 400 kann beim Sekretariat der SNK, c/o SV-Service, Postfach, 8032 Zürich, zum Preis von Fr. 8.- bezogen werden.

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) Übersee	<input type="checkbox"/> Fr. 200.-	<input type="checkbox"/> Fr. 123.-	<input type="checkbox"/> Fr. 66.-
Ausland (Luftpost) Übersee	<input type="checkbox"/> Fr. 279.-	<input type="checkbox"/> Fr. 166.-	<input type="checkbox"/> Fr. 92.-

Zutreffendes bitte ankreuzen

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

Journée de travail

L'importance du golf

En Suisse comme ailleurs, le golf est désormais au centre des intérêts touristiques de plusieurs régions. Le nombre de golfeurs potentiels augmente constamment, mais l'offre disponible n'arrive pas à satisfaire la demande. La plupart des experts considèrent généralement que la Suisse n'est pas actuellement une destination touristique pour le golf. Les choses peuvent-elles changer? Que peut apporter le golf à la Suisse touristique? C'est à ces questions que réuniront une poignée de spécialistes qui se réuniront le 12 novembre prochain à l'Hôtel Bellevue-Palace sous la direction de la Fédération suisse du tourisme (FST) pour présenter les résultats d'une étude intitulée «L'importance du golf pour le tourisme suisse» et effectuée sur mandat de la FST et de l'Association suisse de golf (ASG). Cette journée de travail s'adresse à toutes les personnes concernées par la conception de l'offre touristique de notre pays ou par des projets de terrains de golf. Au programme de la réunion, citons les présentations de *Stephan M. Hirt* et *Rudolf Kunz*, auteurs du rapport, de *Martin Hodler*, président de la Swiss Golf Foundation et membre du comité de l'ASG et de *Raimund Rodewald*, directeur de la Fondation suisse pour la protection et l'aménagement du paysage. Les documents seront disponibles en français et en allemand.

Inscription auprès de la Fédération suisse du tourisme (Fax 031/302 33 57) jusqu'au 30 octobre. JPF

MÉLI-MÉLO

Nouvelle publication

Le premier numéro de «ECHO TMN» vient de sortir de presse. Il s'agit d'une publication semestrielle éditée par l'Office du tourisme des Montagnes neuchâteloises. Selon l'éditorial rédigé par *Jean-Daniel Flury*, directeur de l'OTMN, ce bulletin doit répondre à une question: «Qui sommes-nous? Que faisons-nous? Où allons-nous...». Tiré à 700 exemplaires, sur un format A4, l'«ECHO» propose un programme des manifestations se déroulant à La Chaux-de-Fonds et au Locle, ainsi que différents commentaires sur la marche des offices régionaux. RJ

ASDOT

Le président sortant fait le point

Président depuis quatre ans de l'ASDOT, Patrick Messeiller cèdera sa place à Kurt Diermeier, directeur de l'Office régional du tourisme de Suisse centrale, lors de la prochaine assemblée générale. Le Valaisan, directeur de l'Office du tourisme de Verbier, tire un bref bilan positif de son action au sein d'une association vouée à défendre les intérêts d'une profession toujours plus exigeante.

ALEXANDRE BOCHATAY

Créée en 1928, l'Association suisse des directeurs d'offices du tourisme (ASDOT) fête cette année ses 65 ans d'existence. Elle compte 82 membres actifs et le même nombre de membres associés. Avec l'évolution spectaculaire du tourisme et celle de la profession de directeur d'office, cette association revêt une importance grandissante. «L'ASDOT s'attache au statut du directeur, la sauvegarde de ce titre et s'occupe encore de la mise en évidence de sa fonction professionnelle», explique *Patrick Messeiller*, l'actuel président de cette association. Le Valaisan devra cependant remettre son mandat lors de la prochaine assemblée générale qui aura lieu le 2 novembre à

Adelboden. En effet, les statuts n'autorisent qu'une période de «règne» de deux ans, renouvelable encore deux ans. L'élection de *Kurt Diermeier* devra cependant être confirmée lors de la prochaine assemblée générale de l'ASDOT.

Organismes complémentaires

L'ASDOT s'attache uniquement à la défense des intérêts du directeur d'office du tourisme. Rien à voir donc avec la Fédération suisse du tourisme, dont le rôle essentiel réside dans la mise en place du marketing touristique notamment. Quant à la Conférence des directeurs régionaux (RDK), son but consiste à permettre aux directeurs régionaux de se consulter en matière de politique régionale commune, spécialement au niveau promotionnel. «L'existence de ces différents organismes est totalement complémentaire», poursuit *Patrick Messeiller*.

«Durant ma présence à la tête de l'ASDOT, plusieurs actions ont été entreprises afin d'améliorer le statut du directeur. Ainsi, nous avons revu l'ancien contrat-type de travail en l'adaptant aux normes de toutes les conventions collectives de travail en vigueur dans le tourisme. De plus, afin d'éviter les «dimogeages» abusifs, dictés par des impératifs politiques, l'ASDOT a imaginé un système d'assistance juridique destiné à nos membres». Les statuts sont également en phase finale de révision. A l'initiative de l'ASDOT, les directeurs d'offices



Plusieurs améliorations du statut de directeur d'office du tourisme ont été apportées durant la présidence de Patrick Messeiller. Photo: Olivier Germanier

du tourisme, à défaut d'une formation type, disposent également d'un diplôme d'expert en tourisme.

Rapport Hayek sur la sellette

Quant au rapport Hayek concernant l'ONST, *Patrick Messeiller* reconnaît la nécessité pour le tourisme de se remettre en cause. Il ne partage cependant pas toutes les conclusions de ce dernier. En tant que président de l'ASDOT, le Valaisan est également membre du comité de l'ONST. «Les 8 et 9 novembre prochains, une séance extraordinaire de ce comité se réunira pour discuter uniquement du rapport Hayek et de ses conclusions, confidentiel. Sur certains points, il n'y a cependant rien de neuf, notamment concernant les prestations qui seraient facturées par l'ONST par exemple. Aujourd'hui, on

paie déjà des frais de participation lors de foires touristiques ou sur des coups promotionnels».

«Quant à l'idée de créer des événements médiatiques ou de s'associer lors de manifestations précises, tous les responsables du tourisme sont d'accord avec le principe. Chacun veut tirer à la même corde helvétique. Cependant, certaines associations ne sont pas toujours possibles.

Et ce n'est pas *Nicolas Hayek* qui nous contredira. Lors de la présentation à New-York, de «Trésor Magique», la nouvelle Swatch platine de la SMH, l'homme d'affaires n'a pas demandé aux Américains de passer leurs vacances en Suisse. De plus, pour la vente dans notre pays, il s'est associé à la SBS, et non pas à Rolex.»

Un orateur de marque à Adelboden

L'assemblée générale de l'ASDOT se déroulera mardi 2 novembre à Adelboden. L'ordre du jour comprend notamment une information sur les travaux de modification des statuts ainsi que l'élection d'un nouveau président. Arrivé au terme de son mandat, *Patrick Messeiller* devrait en effet être remplacé par *Kurt Diermeier*, directeur de l'Office régional du tourisme de Suisse centrale.

A l'issue de l'assemblée, les partici-

pants recevront un orateur de marque en la personne du président de la Confédération *Adolf Ogi*.

Comme de coutume, l'assemblée sera alors suivie par trois jours de séminaire consacré au thème «stratégie de management et de marketing pour l'an 2000».

Les participants pourront suivre divers exposés de personnalités du monde touristique et économique et se livrer à des travaux de groupe. MH

OUTGOING

Espagne

Touristes suisses en progression

La question que se posent avec insistance les responsables helvétiques du tourisme quant aux destinations préférées des Suisses trouve un début d'explication dans les statistiques du tourisme espagnol. Au cours des huit premiers mois de l'année, le Secrétariat général du tourisme a enregistré 40 millions de visiteurs en provenance de l'étranger, soit une hausse de 2,4%. La progression la plus importante est à mettre sur le compte des Allemands (+ 10% ou 452 269 personnes de plus). Le tourisme en provenance de Suisse a affiché pour sa part une augmentation de 4,4% ou de 29 074 personnes pour un total de 871 440. sp/MH

Japon

Vagues dirigées par ordinateur

Lentement mais sûrement, les paradis artificiels font leur apparition à grand renfort de technologie informatique. Ainsi le visiteur du nouveau parc océanique de Seagaia, situé à Miyazaki au Japon, trouve sous un grand toit amovible une plage de sable blanc sur laquelle déferlent des rouleaux de vagues dirigées par ordinateur sur une largeur de 140 mètres. La température, ainsi que l'environnement recréé dans cet espace sont tropicaux. On y trouve notamment 80 palmiers. L'Office national du tourisme japonais écrit par ailleurs qu'une zone d'aventure permet au visiteur de «vivre une fulgurante descente dans les rapides» ou encore de vivre une «frissonnante aventure en bateau dans un toboggan-tunnel à grande vitesse». Et à cela s'ajoute «la visite d'un volcan actif en éruption toutes les quinze minutes». MH

Clientèle touristique

En fait, le touriste romand n'existe pas

Les grands voyagistes zurichois ne font généralement pas de différence entre Romands et Allemands lorsqu'ils élaborent leurs programmes de voyages. Les brochures sont le plus souvent traduites, tout simplement. En voyage, le touriste romand ressemble étrangement à son concitoyen d'outre-Sarine.

VÉRONIQUE TANERG

Le Suisse romand cultive la différence à l'égard de l'Allemand. Qui le lui rend bien. Chaque votation fait ressortir le «Röstigraben»: le francophone désire entrer dans l'Espace économique européen, le germanophone l'en prive. Le premier ne veut pas d'une augmentation de l'essence de 20 centimes. Le second la lui impose. Ces deux cultures sont-elles différentes au point de vouloir s'offrir un style de vacances aux antipodes l'un de l'autre? La réponse est non. Le handicap de la langue mis à part, les envies des clients restent les mêmes. Les voyagistes que nous avons interrogés ont dû se creuser la cervelle pour dénicher des spécificités romandes. Mais ils s'y sont pliés de bonne grâce.

Vous avez dit Romand?

Le touriste romand souhaite un départ à proximité de son domicile, donc le plus souvent à Cointin. Mais il est disposé à se rendre à Bâle, si le prix est plus intéressant. Condition sine qua non pour les voyages organisés: il veut un guide ou un encadrement parlant la langue de Molière. «Si le Romand doit parler une langue

étrangère, il préférera l'anglais à l'allemand», fait remarquer *Alfred Schumacher*, directeur-marketing d'Inholz. Non pas qu'il haïsse la langue de Goethe, mais il est franchement allergique au «Schwizertütsch» qu'il ne comprend pas. Alors, passer des vacances sans comprendre un mot de ce que racontent vos compagnons de route, c'est frustrant! Seule différence de goût: le Romand est plus aventureux que l'Allemand. «Il est prêt à partir dans des pays avant qu'ils ne soient ouverts au tourisme de masse, car le Romand recherche plus le voyage culturel, note *Claude Ackermann*, responsable de Kuoni pour la Suisse romande. Il préfère partir en petit groupe de deux ou quatre personnes, mais en étant assuré d'avoir un guide s'exprimant en français».

Et la mode?

Réflexe professionnel des voyagistes: ils orientent généralement leur client sur une destination ou sur un hôtel particulier. Par exemple, les Grandes Canaries ont été submergées par une vague germanophone: non seulement par des touristes, mais aussi par des produits allemands (l'incontournable «Wurst» et la bière) et la plupart des restaurants espagnols ont modifié leurs horaires de service. Alors que les Ibériques aiment manger tard le soir, ils sont désormais nombreux à accepter de servir leurs clients dès 18 heures. Pas question pour le Romand de vivre un dépaysement à la mode germanique. Surtout en Espagne. Idem pour le Club Robinson. Hotelplan diffuse ce spécialiste allemand du village-vacances. Mais il ne le promet pas en Romand.

En quoi les brochures diffusées en Suisse romande se différencient-elles des al-

maniques? En rien, assurent les grands tours-opérateurs, qui couvrent l'ensemble du marché helvétique. Les adaptations ne sont que peu nombreuses: traduction du texte en français, Cointin remplace Klotten et un guide français est garanti dans les voyages spécifiquement réservés aux francophones. Ce ne sont que de maigres résultats, lorsque l'on pense aux coûts de publication d'une brochure. Kuoni publie 16 catalogues en allemand et 15 en français (qui sont également diffusés au Tessin) avec une ou deux brochures spécifiques

pour les Romands. Inholz publie six catalogues en français. Et Hotelplan réfléchit à un rapprochement avec les voyagistes français depuis que ses agences sont situées à proximité de la frontière franco-suisse.

Mais chaque brochure touche un marché deux fois plus petit que sa version allemande. D'ailleurs, la plupart des spécialistes de vente par correspondance ne se donnent même pas la peine de les traduire pour les diffuser sur le marché romand. Il est jugé trop petit pour être rentable.



Le principal, finalement, est de partir...

Photo: Ex-Press

Schweizer Hotelier-Verein



Société suisse des hôteliers

Weiterbildung

Formation continue

SHV-KURSE FINDEN DAS GANZE JAHR STATT - VERLANGEN SIE UNSERE KURSBROSCHÜRE

Fördergespräche als Führungsinstrument

Datum/
Kursort: 15. bis 16. November 1993, Bern
Referent: Daniel David Thönen,
Syntegra Wirtschaftsberatung – Personalentwicklung, Bern
Teilnehmer: Unternehmer/innen, erstes Kader
Kursziel: Motivierte MitarbeiterInnen bewegen eigenverantwortlich Dinge und erleben diese als Beitrag zur Leistungsfähigkeit des Betriebes. Im Seminar erleben und trainieren die Teilnehmer/innen ein System der Zielvereinbarung und entwicklungsorientierter Qualifizierung, das auf die betriebliche Praxis angepasst und unmittelbar einsetzbar ist.
Kurspreis: Mitglieder SHV/SWV Fr. 680.–
Nichtmitglieder SHV/SWV Fr. 800.–

Periodische Gästebefragung – Frühwarnsystem für Hotelbetriebe

Datum/
Kursort: 23. November 1993, Bern
Referenten: Dr. Peter Kühler, Unternehmensberater, Bern
Dr. Bernhard Cevey, Unternehmensberater, Tübingen
Teilnehmer: Kadermitarbeiter/innen
Kursziel: Auf der Grundlage von neuen Ansätzen im Marketing erarbeiten die Teilnehmer/innen im Seminar eine auf ihren Betrieb zugeschnittene Gästebefragung, die die Erfassung derjenigen Dienstleistungen im Zentrum hat, die unmittelbar von den Mitarbeitern erbracht wird.
Kurspreis: Mitglieder SHV/SWV Fr. 340.–
Nichtmitglieder SHV/SWV Fr. 400.–

Gelassenheit in Belastungssituationen

Möglichkeiten der Selbstmotivation und Stressbewältigung
Datum/
Kursort: 17. bis 18. November 1993, Bern
Referent: Daniel David Thönen,
Syntegra Wirtschaftsberatung – Personalentwicklung, Bern
Teilnehmer: UnternehmerInnen, erstes Kader
Kursziel: Ziel ist, die persönlichen Fähigkeiten der Stressbewältigung zu erhöhen. Dies trägt dazu bei, die Stressaktionen bei anderen zu verringern und das positive Klima im Betrieb zu verstärken.
Kurspreis: Mitglieder SHV/SWV Fr. 680.–
Nichtmitglieder SHV/SWV Fr. 800.–

Bewusst verkaufen = mehr und regelmässige Verkäufe

Datum/
Kursort: 23. bis 24. November 1993, Bern
Referent: Fritz Sterchi, Schulungsleiter SHV, Bern
Teilnehmer: Sämtliche Mitarbeiter/innen im Bereich Verkauf (Réception, Service)
Kursziel: Die Kursteilnehmer/innen kennen die theoretischen Aspekte des Verkaufs und sind dadurch in der Lage, verkaufsfördernd auf die jeweilige Verkaufssituation zu reagieren.
Kurspreis: Mitglieder SHV/SWV Fr. 620.–
Nichtmitglieder SHV/SWV Fr. 730.–

«Marketing der Gastfreundschaft»

vom neuen Denken zum neuen Handeln
Datum/
Kursort: 22. bis 24. November 1993, Kastanienbaum
Referenten: Klaus Kobjoll, Unternehmer, Landhotel Schindlerhof, Nürnberg
Roland Berger, dipl. Marketingleiter, Muri/Bern
Teilnehmer: Unternehmerinnen, Unternehmer, Führungsteams
Kursziel: Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer legen anhand des neuen Handbuchs die ihrem Bereich entsprechende Strategie fest. Dadurch wird es möglich, die erarbeiteten Ideen Schritt für Schritt unmittelbar in die Praxis umzusetzen.
Kurspreis: Mitglieder SHV/SWV Fr. 1445.–
Nichtmitglieder SHV/SWV Fr. 1700.–

Verbesserung der Liquidität und Ertragskraft

Datum/
Kursort: 8. bis 10. Dezember 1993, Aarau
Referent: Manfred Ruch, Vizedirektor SHV, Bern
Teilnehmer: Unternehmer/innen, Kader
Kursziel: Durch Bestimmen der wichtigsten Elemente und Voraussetzungen die Grundlagen für eine zukunftsgerichtete Finanzpolitik schaffen.
Kurspreis: Mitglieder SHV/SWV Fr. 1020.–
Nichtmitglieder SHV/SWV Fr. 1200.–

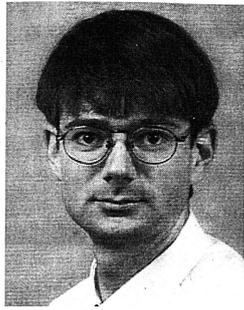
IM KURSPREIS SIND EINE AUSFÜHRLICHE KURSDOKUMENTATION, EINE KURSBESTÄTIGUNG SOWIE DIE TAGESPAUSCHALEN (MITTAGESSEN, KAFFEEPAUSEN, SEMINARRAUM) ENTHALTEN. WEITERE AUSKUNFTE ERTEILT IHNEN GERNE DAS WEITERBILDUNGSTEAM, SHV

Schweizer Hotel-Verein
Weiterbildung
Monbijoustrasse 130
3007 Bern, Telefon 031 370 41 11

Société suisse des hôteliers
Formation continue
10, rue des Terreaux
Téléphone 021 320 03 32, 1003 Lausanne

IN EIGENER SACHE

Verbandsseite wird verstärkt



PR-Redaktor Stefan Züger
Foto: aaz

Mit *Stefan Züger* dürfen wir den Leserinnen und Lesern heute einen neuen Mitarbeiter des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV) vorstellen. Der 30-jährige Züger arbeitet als PR-Redaktor in der Abteilung Öffentlichkeitsarbeit. In dieser Funktion betreut er - zusammen mit dem verantwortlichen Abteilungsleiter Stefan Senn - die Verbandsseite in der «hotel + touristik revue». Dies neben andern Arbeiten im Bereich der PR.

Seit rund drei Jahren fällt die sogenannte «SHV-Seite» in den Zuständigkeitsbereich der Abteilung Öffentlichkeitsarbeit des Schweizer Hotelier-Vereins. Diese Aufteilung basiert auf einer praktischen Begründung: Durch die Nähe dieser Abteilung zu Institutionen und Gremien des Verbandes und angegliederter Organisationen resultiert der für die Berichterstattung auf dieser Seite wichtige, kontinuierlich stattfindende und sehr direkte Informationsfluss.

Regelmässig zu lesen sind auf der «SHV-Seite» u.a. Mitteilungen des SHV, Stellungnahmen der Geschäfts- und Verbandsleitung, Informationen aus den Kommissionen und Arbeitsgruppen SHV, aus Departementen und Abteilungen. Ganz wichtige Themenbereiche sind Berichterstattungen über Versammlungen und Beschlüsse aus Kantonalverbänden und Sektionen, respektive über Geschehnisse in den verschiedenen Hotelgruppen.

Wir freuen uns, dass wir mit *Stefan Züger* (Kürzel SZ) nun noch mehr Kapazitäten haben, den Erwartungen der Leserschaft in die Verbandsseite gerecht werden zu können.
Werner Friedrich, Vizdirektor SHV

KANTONALVERBÄNDE SHV

Bern zum «GGG»

Der Hotelier-Verein des Kantons Bern, offizieller Vertreter der Berner Hotellerie, hat vom gemeinsamen Antrag des Regierungsrates und der Kommission für die zweite Lesung des Gastgewerbesgesetzes (GGG) zustimmend Kenntnis genommen.

In einem Schreiben an die Medien hält der Kantonalverband fest, Verständnis für den Verzicht auf die Bedürfnisklausel zu haben. Begrüssung wird die Kompetenzdelegation der Ausbildung an die Berufsverbände und die damit einhergehende Beibehaltung des Fähigkeitsausweises. Und: «Die Hotellerie braucht mit allem Nachdruck eine zeitgemässe Hotelförderung im Sinne des im GGG vorgesehenen Hotelfonds zum Zwecke der Verbesserung des Beherbergungsangebotes in Gastgewerbetrieben». Von nicht entscheidender Bedeutung sei für die Hotellerie die Frage der Öffnungszeiten. Hier sollten gemäss Berner Kantonalverband insbesondere die Wirte angehört werden. *mt*

GRATULATION

Caspar E. Manz

In Zürich feierte am 24. Oktober *Caspar E. Manz* seinen 70. Geburtstag. Der Jubilar war zwischen 1962 und 1968 Mitglied des Zentralvorstandes SHV. Zum Veteranenmitglied ernannt wurde er im Jahre 1985. Wir wünschen ihm auf diesem Weg alles Gute. *mt*

Hotel- und Gaststättenverband Baden-Württemberg

Gedankenaustausch über Grenzen hinweg

Eine Delegation des Hotel- und Gaststättenverbandes Baden-Württemberg besuchte vor kurzem den Hauptsitz des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV). Die Gäste aus Deutschland leisteten damit einer Einladung folge, die der SHV bei einem Erstbesuch vor Jahresfrist in Stuttgart formulierte. Ziel des Treffens: Ein Erfahrung- und Gedankenaustausch über die Grenzen hinweg.

STEFAN ZÜGER

Ein erstes Bild über Organisation und Struktur des Berufsverbandes konnten sich die deutschen Besucher aufgrund von Präsentationen durch Verbandspräsident *Alberto Amstutz* und SHV-Direktor *Heinz Probst*, machen. Probst erläuterte den Gästen das Zielsetzungs-, Planungs- und Kontrollsystem des SHV sowie die Management-Grundsätze des Verbandes. Die ständige Motivation der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter beruhe auf einer Dreistufen-Hierarchie:

- Ein gesicherter Arbeitsplatz,
- Anerkennung und Schätzung der geleisteten Arbeit,
- Gute und ebenfalls motivierte Vorgesetzte.

Damit seien eigentlich alle Grundbedingungen für einen Erfolg gegeben, betonte *Heinz Probst*.

Aus Problemen lernen

Dass sich die Schweizer Hotellerie mit zum Teil grossen Problemen konfrontiert sieht, konnten die deutschen Besucher den Ausführungen von *Alberto Amstutz* entnehmen. Zur Sprache kamen Themen wie die Arbeitslosigkeit, die Fiskalbelastung und der steigende Konkurrenzdruck. Es gehe jedoch gerade jetzt darum, die Zukunft offen anzugehen und aus den Problemen zu lernen, damit später daraus Vorteile gewonnen werden können.

Der Klassifikation unterordnen

Diskussionen lösten die Erläuterungen von *Annette Siegwart*, Leiterin der Abteilung Klassifikation und Hotelführer, über das Klassifikationssystem in der Schweiz aus. So bekundeten einige Delegationsmitglieder Mühe mit der Vorstellung, dass die dem SHV angeschlossenen Betriebe sich der Klassifikation unterordnen. Auch die Erklärung von *Annette Siegwart*, dass diese Einschätzung und der damit verbundene Eintrag im Hotelführer für die SHV-Hotels einfach ein «must» sei, stiess auf Respekt.

Ökologie im Programm

Über die verschiedenen Möglichkeiten



Regel Gedankenaustausch bringt zufriedene Gesichter: Verbandspersonalitäten aus Deutschland und der Schweiz gesellen sich zum Gruppenbild.

und Projekte im Bereich der Aus- und Weiterbildung informierte in der Folge *Peter B. Grossholz*, Leiter der Abteilung Weiterbildung. Auf besonderes Interesse stiess - neben dem Projekt «Gastrofutur» - das Seminar SHV für Unternehmensführung in Hotellerie und Restauration. Mit Erstaunen durften die deutschen Gäste zur Kenntnis nehmen, dass das Seminar heute bereits auf lange Zeit hinaus ausgedacht ist. Anerkennend zur Kenntnis genommen

wurde der Umstand, dass in den Beratungsseminaren nun auch das Fach Ökologie doziert wird und das Thema im Rahmen der gesamten Verbandstätigkeit auch immer grössere Bedeutung erlangt. Die Delegation liess sich schliesslich von Verlagsleiter *Stefan Sarbach* über die Situation in der Redaktion und im Verlag der «hotel + touristik revue» informieren und erhielt dann von Abteilungsleiter *Andreas Junker* ein umfassendes Bild über die Beratungsdienste des SHV.

Besuch der Haco AG

Neben dem Besuch des Hauptsitzes des Schweizer Hotelier-Vereins stand eine Besichtigung der Firma Haco AG in Gümliigen auf dem Programm. Direktor *Pierre Mange* benützte die Gelegenheit, um den Gästen aus Deutschland unter anderem auch das vom Beratungsdienst des SHV konzipierte «Forum Culinair» vorzustellen.

Die 13köpfige Delegation unter der Führung von Präsident *Paul Kerschesteiner* zeigte sich beeindruckt sowohl von den Leistungen der Firma Haco AG als auch von der breitgefächerten Angebots- und Dienstleistungspalette des SHV. Der gegenseitige Erfahrungsaustausch soll - dies sicherten sich die beiden Präsidenten zu - weitergeführt werden.



Zweimal *Paul Kerschesteiner*: ganz links bei der Übergabe des «künstlerischen Dankeschöns» aus Baden-Württemberg an *Alberto Amstutz*, rechts im Gespräch mit Haco-Direktor *Pierre Mange* (ganz aussen).
Fotos: SZ

Le CE SSH face à la TVA

Délibérer avec les partenaires

Lors d'un débat avec les présidents des associations cantonales le 3 novembre prochain, le Comité exécutif précisera sa position concernant la taxe sur la valeur ajoutée en fonction de la prise de position du Conseil fédéral quant à la concrétisation de l'article 8ter des dispositions transitoires de la Constitution Fédérale.

CLAUS WIDMER

Lors de sa séance des lundi/mardi 4/5 octobre 1993 au siège central SSH à Berne, le Comité exécutif a constaté avec étonnement que l'on attend toujours une promesse écrite du Conseil fédéral, ayant force obligatoire, en vue de la concrétisation légale du taux réduit de deux pour cent pour les prestations touristiques. Concernant le projet de taxe sur la valeur ajoutée qui sera soumis à la votation populaire le 28 novembre prochain, la SSH a l'intention de délibérer avec les partenaires de la branche touristique et d'en débattre au préalable avec les présidents des associations cantonales.

Programme 1994

Le Comité exécutif a remanié également le programme de l'association comprenant les objectifs de 1994 à 1996, le programme, les mesures et les points forts en 1994 ainsi que le calendrier 1994 à l'intention de l'assemblée des présidents qui se tiendra le 13 décembre 1993 à Genève.

Le budget 1994, qui doit être coordonné avec le programme de l'association 1994, sera discuté et adopté à l'intention de l'assemblée des présidents lors d'une prochaine séance. La documentation y relative sera envoyée le lundi 1er novembre

1993. En outre, le Comité exécutif a pris connaissance du rapport Hako concernant l'Office national suisse du tourisme.

- A pris connaissance de la réponse de la SSH adressée au Département fédéral de l'économie publique dans le cadre de la consultation relative au projet de loi fédérale sur les hautes écoles spécialisées.
- A élu *Bruno Walter*, Abtivil, membre de la Commission de législation du travail pour un mandat allant jusqu'en 1996.
- A préparé l'assemblée des présidents qui aura lieu le lundi 13 décembre 1993 à Genève. L'avis préalable a déjà été envoyé. Le dernier délai d'envoi pour les propositions a été fixé au lundi 18 octobre 1993. L'ordre du jour et la documentation seront envoyés le lundi 1er novembre 1993.

Schulhotel SHV

Tessiner Kurse

Infolge der Hochwasserschäden können die Lehrabschlussprüfungen und der Schulhoteltkurs nicht im Schulhotel SHV Arcadia Locarno durchgeführt werden.

Dank raschem und unbürokratischem Handeln der zuständigen Personen werden die Lehrabschlussprüfungen jedoch im Hotel Belvedere in Locarno und der Schulhoteltkurs im Hotel Beau Rivage in Murato abgehalten. Daten: Lehrabschlussprüfungen neu ab etwa 15. November 1993. Schulhoteltkurse wie bisher: 7. November bis 18. Dezember 1993 und 30. Januar bis 26. Februar 1994. *PH*

Hotelier-Verein des Kantons Luzern

Wird Beherbergungstaxe erhöht?

Im Kanton Luzern sieht sich die Hotellerie einer Reihe schwerwiegender Probleme gegenübergestellt, wie der Standortbestimmung von *Hans Swierstra* (Kurzhaus Seeblick), Präsident des Hotelier-Vereins des Kantons Luzern, anlässlich der Generalversammlung in Vitznau zu entnehmen war. *Swierstra* äusserte sich auch zur drohenden Erhöhung der Beherbergungstaxe.

taxe um 10 bis 30 Rappen pro Person und Nacht in Kauf zu nehmen.

Noch fehlt eine Antwort

Eingehend befassten sich die Hoteliers an der Generalversammlung mit der Mehrwertsteuer. *Christian Hodler*, Verbandsjurist des Schweizer Hotelier-Vereins, machte klar, dass der Verband seine Zustimmung zum Systemwechsel nur geben werde, wenn der Bundesrat noch vor der Abstimmung verbindlich den reduzierten Satz für den Bereich Logement und Frühstück zusichere. Selbst dann werde ein Systemwechsel für den einzelnen Betrieb grosse Umtriebe bringen. *Fred Mathis*, Vorsteher der Kantonalen Fremdenpolizei, orientierte, dass 1993 wegen der Wirtschaftslage das Saisonier-Kontingent nicht ausgeschöpft worden sei. Weiter konnte den Zahlen von *Mathis* entnommen werden, dass der Anteil von Personen aus Ex-Jugoslawien im Kanton Luzern besonders hoch ist. Bei den Saisonierten liegt der gesamtschweizerische Anteil bei 53,9 Prozent. Ähnlich die Situation bei den Jahresaufenthaltern: 39,3 Prozent gesamtschweizerisch, 60,5 Prozent im Kanton Luzern. *mt/sh*

«In unserer Branche stehen grosse Probleme an», meinte *Swierstra* - und nannte als Beispiele die Situation der Tourismusorganisationen, die Saisonier-Regelung, die Finanzen der öffentlichen Hand, die Mehrwertsteuer und die Anpassung an das Arbeitsgesetz oder Gebührenerhöhungen.

Erwartungen an das Leitbild

Swierstra stellte aber zugleich klar, «dass nicht alle diese Probleme auf die EWR-Ablehnung zurückzuführen sind». Bedauerlich sei, dass im Kanton Luzern das Tourismusgesetz gestorben sei, bevor es überhaupt im Parlament zur Sprache kommen konnte. Gewisse Impulse könne die Tourismusbranche jetzt einzig noch vom angekündigten kantonalen Tourismusleitbild erwarten, meinte *Swierstra*, «doch auch das muss kostenneutral ausfallen», sagt der Hotelier-Präsident leicht enttäuscht. Was seine Berufskollegen ebenfalls für schaffen macht, ist das Zusammentreffen von Rezession, leeren Staatshaushalten, Anhebung der Gebühren und höhere Beiträge an touristische Organisationen. Es werde wohl nichts anderes übrigbleiben, als eine Erhöhung der Beherbergungs-

TODESANZEIGE

Ferdý Zehnder

Wir trauern um unser Veteranmitglied *Ferdý Zehnder-Real*, Hotels de la Paix und Ambassador in Luzern. Er starb für uns unerwartet am 21. Oktober 1993 in seinem 72. Lebensjahr. *Ferdý Zehnder* hat sich nicht nur für die eigenen Betriebe, sondern für die gastgewerblichen und touristischen Belange stark engagiert, wie im Verkehrsverein und Hotelierverein Luzern. *shv*

Filmpremiere



**Michael J. Fox in
«The Concierge»**

«Ein Concierge zum Verlieben» heisst *Michael J. Fox* neuester Film, der am 5. November in den Schweizer Kinos anluft. «The Concierge», so der englische Titel, ist eine romantische New Yorker Liebeskomodie und kann durchaus mit Filmen wie «Frühstück bei Tiffany's», «Das Appartement» oder «Betgefluster» gleichgesetzt werden. Doug Ireland (Michael J. Fox) ist Concierge im New Yorker Luxushotel Bradbury und macht eben alle Wünsche möglich. Nur seinen eigenen Traum, ein eigenes Luxushotel, konnte er bislang nicht erfüllen. Als er eines Tages den Hotelgast Christian Hanover (*Anthony Higgins*) und dessen Freundin Andy (*Gabrielle Anwar*) kennenlernt, will ihm Hanover bei der Finanzierung seines Planes behilflich sein. Doch Doug verliebt sich in Andy und bekommt Gewissensbisse. Er muss sich entscheiden: Geld oder Liebe. «Ein Concierge zum Verlieben» ist der vierte Film, den Michael J. Fox in New York dreht. Regisseur ist der New Yorker *Barry Sonnenfeld* («The Addams Family»). In einer Aktion zusammen mit den jeweiligen Lokalradios verschiedener Schweizer Städte unterstützt der Schweizer Hotelier-Verein (SHV) diesen branchenbezogenen Film. Michael J. Fox, ein Mann für viele Gelegenheiten. Demnast in den Schweizer Kinos. (Foto: zvg) VY

CARROUSEL

Hotellerie und Tourismus

Irene Offenhammer wird Regional Sales Manager der Peninsula-Gruppe für Kontinentaleuropa mit Sitz in Frankfurt. Irene Offenhammer, geburige Deutsche, arbeitete zuletzt als Geschäftsführerin für Exklusiv-Touristik International, eine Verkaufs-, Marketing- und Reservierungsreprasentanz für ausländische Luxushotels.

*

Christoph Koch (39) heisst der neue Direktor des Vier-Stern-Hotels Union in Luzern. Koch tritt damit die Nachfolge von Ursula und Gottfried Napflin an, die während 15 Jahren das Union geleitet haben. Koch ist Absolvent der Schweizerischen Hotelfachschule Luzern und führt seit 1990 das Grand Hotel Regina in Adelboden BE. Etappenorte waren unter anderem der «Bernertshof» und «Anker» in Luzern, das Landhaus Rohrmoos in Pohlern BE sowie das Hotel Belvedere in Hergiswil NW (Direktion) und die «Acheregg» in Stansstad NW. Der Verwaltungsrat wählte Koch einstimmig. Koch wird nicht nur für das seit 1983 mit gegen 15 Millionen Franken umgebaute «Union» verantwortlich sein, sondern auch für die beiden Restaurants des Verkehrshauses der Schweiz und des Strandbads Lido.

*



René M. Singesen, Stellvertreter Direktor des SAS Royal Scandinavia Hotel Düsseldorf, hat am 15. Oktober die Leitung des SAS Royal Hotel Helsinki übernommen.

Der geburige Schweizer war nach Absolvierung der Hotelfachschule Lausanne im New Yorker World Trade Center und in verschiedenen Führungspositionen für Intercontinental Hotels in Frankfurt und in Luxemburg tätig, bevor es ihn an den Rhein zog. Nach einhalbjahriger Tätigkeit im Düsseldorf wechselt er nun als Generaldirektor in das 260 Zimmer-Hotel in der finnischen Metropole.

*

Hansjürg Walther (29) aus Pontresina übernimmt ab kommendem Winter die Direktion des zur Seiler-Dynastie

gehörenden Vier-Sterne-Hauses «Ni-coletta» in Zermatt. Der aus einer Hotelfamilie stammende Engadiner absolvierte die Hotelfachschule in Lausanne und war in den vergangenen drei Jahren Direktionsassistent von Josef Müller in der Parkhotels Waldhaus in Flims.

Touristik und Reisen



Charles R. Schneider verlast per Ende Jahr Aer Lingus. Insgesamt ist er 15 Jahre für die Belange der irischen Fluggesellschaft tätig gewesen, die letzten fünf Jahre als Manager für die Schweiz. Wer die frei werdende Stelle bei Aer Lingus künftig besetzen wird, ist noch nicht bekannt. Der Airline-Branche geht der sympathische Schneider indessen nicht verloren, tritt er doch am 1. Januar 1994 die neu geschaffene Stelle eines Vice President bei der aufstrebenden Schweizer Regionalfluggesellschaft Air Engiadina AG an. In seiner neuen Funktion wird er Stellvertreter von Dietmar Leitgeb, Geschäftsführer von Air Engiadina, sein.

*



Felix Werner übernimmt am 1. Januar die neugeschaffene Stelle des Verkaufsleiter der Air New Zealand mit Sitz in Zürich. Er wird in dieser Funktion für alle Vertriebsmassnahmen der neuseeländischen Fluggesellschaft in der Schweiz zuständig sein. Reservierungen wird jedoch weiterhin das Air New Zealand Reservierungszentrum in Antwerpen unter der gebührenden Telefonnummer 155 7778 entgegennehmen. Seit März 1989 arbeitet der 28jahrige Werner bei Knecht Reisen Ozeanien in Baden, zuständig für den Bereich Pazifik. Die Reiseburolehre hat er bei Knecht Reisen in Wettingen absolviert, wo er weitere zwei Jahre am Schalter tätig war. Anschliessend sammelte er bei Passepartout Reisen AG in Zürich Erfahrungen im Graumarktswesen.

Cointrin



L'avion au restaurant

Amnangement original que celui qui vient d'être mene à bien à l'aeroporto de Genève-Cointrin. Deux avions Bréguet Atlantic ont en effet ete transformes et integres dans l'un de ses restaurants. Ce travail a ete effectue dans le cadre du nouveau concept des restaurants de l'aeroporto inaugure la semaine dernière.

L'evnement a ete marque par la présence d'un visiteur de marque: l'astronaute qui a marché sur la lune, Buzz Aldrin, atable ici en compagnie de son épouse, sous le regard de Thierry Canonica, propriétaire de l'établissement (à gauche) et de Manuel Martin, architecte d'intérieur. (Photo: ast) MH

United Vacations / Hawaii



Gelungene Aloha-Super-Party

Die Lancierung von «United Vacations» in der Schweiz, dem Leisure Programms von United Airlines, (die *htz* hat in der letzten Ausgabe darüber berichtet), wurde anlässlich des Zürcher Besuchs der Hawaii-Roadshow «Aloha on Tour» im Renaissance Hotel gebührend gefeiert. Nach dem Workshop mit Beteiligung zahlreicher touristischer Leistungsträger auf Hawaii waren die Teilnehmer zur Mega-Party geladen.

Weder Mühe noch (technischer) Aufwand wurden gescheut, um bei den nahezu 250 Branchenfuhern einen nachhaltigen Eindruck zu hinterlassen. Wettbewerbspreise mit einem Gesamtwert von «25000 Franken und ein paar Zerkquetschen» sorgten für Freudentränen... Aloha und gute Reise!

Im Bild: Miss Hawaii beim United-Hula. (Foto: Michael Hutschmeker) HU

Verkehrsverband Thunersee



Neptun entstieg dem Thunersee

Mit Neptun als Symbolfigur einer frischen Werbekampagne will der Donatorenclub «Thunersee aktiv» die touristische Werbung für die Region unterstützen. Damit wolle der private Club seinen «Tatbeweis erbringen», wie Nationalrätin *Elisabeth Zolch* als Präsidentin des Clubs erklärte. Am letzten Donnerstag wurde das neue Plakat im Seehotel Beatus in Merligen mit einer Show der Öffentlichkeit vorgestellt. Das neue farbenfrohe, aber auch etwas freche Plakat hebe sich bewusst von der übrigen Tourismus-Werbung ab, sagte

Donatorenclub-Vorstandsmitglied und Mitglied der Verbandsleitung SHV *Judith Noser*. Der Wassergott soll nach den Vorstellungen des Donatorenclubs künftig auch auf Pins, Klebern, Badetuchern und Sonnenschirmen erscheinen. Ebenfalls möglich sei die Kombination mit Sujets einzelner Ortschaften oder gastgewerblicher Betriebe. Auf dem Bild präsentieren Grafiker *Kurt «Neptun» Brunner* und Verkehrsverbands-Direktor *Christian «Beatus» Vultier* das neue Plakat. (Foto: Beat Straubhaar) AN

London: Anton Mosimann

Ein Schloss für den erfolgreichen Schweizer

Anton Mosimann, der Schweizer Starkoch in Grossbritannien macht weiter von sich reden. Vor wenigen Tagen wurde in London sein neuestes Buch präsentiert. Im nächsten Jahr will Mosimann zudem eine Kochschule eröffnen. Ein Kochkunstmuseum als weiteres ist auch bereits geplant.

STEPHAN WEHRLE, LONDON

Der Erfolg des ehemaligen Dorchester Küchenchefs und heutigen Besitzers eines exklusiven Privatclub-Restaurants in einer Kirche im Londoner Stadtteil Knightsbridge reist nicht ab. Anfang Oktober präsentierte *Anton Mosimann* vor der gesammelten Londoner Presse mit *The Essential Mosimann* (in englischer Sprache) ein insgesamt fünftes Buch. Das in autobiographischer Form verfasste Werk ist eine Art Rückschau des erfolgreichen Schweizer angerei-

chert mit Rezepten aus der Japanischen britischen und schweizerischen Gastronomie. Mit teilweise akribischer Genauigkeit schildert Mosimann Anekdoten seit den Anfängen seiner Karriere als Lehrling im Hotel Bären Twann über Stationen wie dem Palace Hotel in Luzern, dem Kulk in St. Moritz oder seinen zwölf Jahren im Dorchester Hotel bis zur heutigen Zeit als Besitzer von Mosimann's. Berühmt wurde Mosimann mit seinen eigenen Kreationen des englischen bread and butter puddings und seiner cuisine naturelle, dem Zubereiten ohne Fett, Rahm und Alkohol.

Ambitiose Zukunftspläne

Die Aktivitäten des unermüdlichen Schweizlers, dessen Stärke neben dem Kochen auch PR in eigener Sache zu sein scheint, beschränken sich nicht auf das Führen des Exklusivlokals: In einer Serie des britischen Fernsehens BBC kocht der Berner Seeländer den Engländern ihre ureigenen Spezialitäten vor und ermuntert sie, ihre Küche wiederzuent-

decken. Allein mit seinem Party-Service erzielt Anton Mosimann zudem jährlich etwa vier Millionen Franken Umsatz. Für seine Zukunft hegt der 46jahrige bereits neue Pläne. So soll im nächsten Jahr unter seiner Leitung in London ein Weiterbildungszentrum für Berufskocher eröffnet werden, wo gleichzeitig auch Kochkurse für Hobbykocher angeboten werden sollen; eine Bibliothek für Fachbücher wird derzeit eingerichtet. Ein weiteres Projekt, ein Kochkunstmuseum in einem Schloss, soll ebenfalls in den nächsten Jahren verwirklicht werden. Mosimann-Anhänger werden zweifellos von der Kirche ins Schloss pilgern.

REKLAME



TOUCHSCREEN
KASSENVERBUND

Lodgistix®

News

Sumpfstr. 26 6300 Zug Tel. 042/ 42 02 61 Fax 042/ 41 60 52

ERLEBNIS

säntis

DER BERG

Für unser Berggasthaus auf dem meistbesuchten Aussichtspunkt der Ostschweiz suchen wir einsatzfreudigen/

Geranten/Gerantenpaar

Für die Leitung des Berggasthauses mit Restaurant, Selbstbedienungsrestaurants, der Sonnenterrasse und Kioske, einem Ganzjahresbetrieb mit den Besonderheiten eines regen Ausflugsverkehrs, erwarten wir eine gute Ausbildung im Gastgewerbe, die Fähigkeit, einen Mitarbeiterstab von zirka 12 Personen zu führen, Freude an selbständiger Arbeit, unternehmerisches Denken und Freude an den Bergen.

Es ist beabsichtigt, das Gasthaus Säntisgipfel in den nächsten Jahren umzubauen. Die Umbauphase verlangt grosse Flexibilität und Organisationstalent, bietet aber auch die Möglichkeit, Ideen für die Neugestaltung einzubringen.

Wir bieten Ihnen eine verantwortungsvolle und abwechslungsreiche Tätigkeit und gute Verdienstmöglichkeiten mit Gewinnbeteiligung. Auf der Schwägalp kann auf Wunsch ein neu renoviertes Einfamilienhaus zur Verfügung gestellt werden. Die Schwägalp ist mit dem Postauto erreichbar (Schulbesuch für Kinder usw.).

Eintritt: baldmöglichst oder nach Vereinbarung.

Möchten Sie mehr wissen?

Unser Herr Roland Schefer gibt Ihnen gerne Auskunft, Telefon 071 58 16 03.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung an die Geschäftsleitung der Säntis-Schwebebahn AG, 9107 Schwägalp

59594/136581

Remimag

...bringt Sie weiter

An dieser Arbeit werden Sie Ihren Spass haben. Darauf freuen sich eine ganze Menge Leute.

Am Stadtrand von Zürich erwartet Sie eine Stelle, an der Sie im Mittelpunkt stehen: Das Restaurant Rosengarten in Zollikerberg ist ein anspruchsvoller und gemüthlicher Treffpunkt, der einer dynamischen und aufgestellten Persönlichkeit aus dem Gastgewerbe als

Geschäftsführerassistent/in

ein reiches und verantwortungsvolles Tätigkeitsfeld erschliesst. Als engagiertes Mitglied in einem unkomplizierten Kaderteam unterstützen Sie den Geschäftsführer in allen Belangen der Betriebsführung und tragen massgeblich zur gepflegten und behaglichen Atmosphäre in unserem heimeligen Restaurant bei. Ihr Temperament und Spass an der Arbeit wirken motivierend aufs ganze Team, und Sie erfreuen damit auch unser Publikum: Die Gäste werden den persönlichen Kontakt mit Ihnen genauso schätzen wie Ihre Kompetenz im Service.

Wenn Sie als junger Mensch also Lebens- und Berufserfahrung zu einer ausgewogenen Mischung Selbstständigkeit, Teamfähigkeit und Kreativität verquirlen, dann müssen wir Sie einfach kennenlernen. Schliesslich haben wir noch einiges zu den fortschrittlichen Arbeitsbedingungen zu sagen. Schicken Sie uns bitte Ihre Unterlagen oder rufen Sie Frau Silvia Huber an.

Und: Wir freuen uns wirklich auf Sie!

59831/102024

Telefon 041 44 50 81

Remimag Gastronomie · Schönbrunn 6 · CH-6005 Luzern

swissôtel

BASEL
HOTEL LE PLAZA

Das Swissôtel Basel, Hotel Le Plaza, ist das modernste und grösste Messe- und Kongresshotel der Schweiz. Mit den 249 Zimmern, 2 Restaurants, Bar, Club-Dancing und Veranstaltungsräumen bis 2000 Personen bedienen wir eine internationale Kundschaft.

Zur Verstärkung unserer Verkaufsabteilung suchen wir Sie als

Director of sales

Die Abteilung umfasst die Bereiche Sales/Marketing, Hotelreservation, Bankett- und Kongressverkauf. Ihr Aufgabenschwerpunkt liegt in der Führung unserer Sales Manager sowie der Stellvertretung des Abteilungsleiters.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung, zu senden an das Personalbüro, Messeplatz 25, 4021 Basel. 584713387

Ascona
LAGO MAGGIORE

Hotel Seeschloss
Castello ★★★★★

Auf die nächste Sommersaison suchen wir zur Betreuung einer anspruchsvollen Kundschaft

Direktionsassistent/in / Vize-Direktor

Gewünscht wird eine jüngere Führungskraft mit guten Sprachkenntnissen sowie fundierter Front-, F & B-Ausbildung und entsprechender Praxis.

Geeignet wäre die Stelle auch für ein Couple.

Stellenantritt auf März/April 1994.

Ihre Bewerbungsunterlagen richten Sie bitte an

Hotel Seeschloss Castello
6612 Ascona
Telefon 093 35 01 61

59740/1937

swissôtel

ZÜRICH
HOTEL INTERNATIONAL

Gastgeber mit Lächeln gefragt!

In unserem 345-Zimmer-Stadthotel bieten wir mit unseren neu renovierten Business-Zimmern unserer internationalen Geschäftskundschaft eine erstklassige Adresse in Zürich an. Dies ist unser erster gelebter Schritt zu unserem Slogan «Swissôtel goes Business». Als zweiten Schritt suchen wir ab 1. Dezember 1993 unseren neuen freundlichen, hilfsbereiten

FRONT DESK MANAGER

Beim **Check-in** jedem Gast das für ihn passende Zimmer zuteilen, mit dem Wunsch eines sehr angenehmen Aufenthaltes. Beim **Group-Check-in**, trotz all der erwartungsvollen Gesichter, lächelnd die Ruhe bewahren.

Beim **Check-out** das bald abfliegende Flugzeug im Auge behalten und jedem unserer Gäste seine korrekte Rechnung präsentieren, mit dem Wunsch ihr/sie schon sehr bald persönlich wieder bei uns willkommen heissen zu dürfen.

All dies erwarten wir von Ihrem 13köpfigen Team.

Können Sie es Ihrem Team mit Begeisterung auf Deutsch, Englisch und Französisch vorleben? Können Sie es bei EDV-Fragen auf **Fidelio** unterstützen? Brennen Sie zudem darauf, Ihre fachlichen und planerischen Fähigkeiten unter Beweis zu stellen und Zahlen sind Ihnen kein Greuel? Dann müssen wir uns unbedingt kennenlernen...

Unser Angebot: Faires Gehalt x 13, ein motiviertes, teamorientiertes Team, Schulung und Transfermöglichkeiten innerhalb der Swissôtel-Gruppe.

Immer mehr interessiert? Für die Findung eines Gastgebers mit Herz ist Margarida Hoffmann, Tel. 01 317 31 50, zuständig. Ihre kompletten Unterlagen werden mit Spannung bei uns, Am Marktplatz, 8050 Zürich, erwartet.

59833/40495

MOLINO
Ristorante

Typico Italiano

Für weitere Expansionsprojekte italienischer Spezialitätenrestaurants suchen wir bereits jetzt einen

Nachwuchs-Geschäftsführer

italienischer Herkunft?

Bis zur eventuellen Übernahme eines Restaurantprojektes als Geschäftsführer übernehmen Sie eine stellvertretende Funktion mit folgenden Hauptaufgaben: Kundendienst und Serviceüberwachung sowie Erledigung administrativer Arbeiten.

Ihre gesamte Berufserfahrung sowie erfolgreiche Kaderarbeit im Restaurantsgewerbe und ein kant. Fähigkeitsausweis A sind wesentliche Voraussetzungen, um die gesteckten Ziele gemeinsam zu erreichen. Ist das eine Herausforderung für Sie?

Herr A. Steiner freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung.

ZENTRALVERWALTUNG MOLINO'S
St. Annagasse 18, 8021 Zürich

0 59772/156908

Beim Freilichtmuseum Ballenberg

Im Dorf Hofstetten, Neueröffnung des umgebauten

Landgasthofes Alpenrose

- Eröffnung 1. Juni 1994 (Eigene Ideen können noch eingebracht werden)
- 27 Betten
- Restaurant, Saal, Gartenwirtschaft
- Ganzjahresbetrieb.

Wir suchen für diesen vielseitigen Betrieb initiatives und kreatives

Direktions- oder Pächterehepaar

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

Dora Andres
Hauptstrasse 138
3855 Brienz

59866/256018

Anzeigenschluss für Stelleninserate Freitag 17 Uhr

INHALT	Seite
Stellenmarkt	1-12
Internationaler Stellenmarkt	14
Stellengesuche	15

SOMMAIRE	Page
Marché de l'emploi	13-14
Marché international de l'emploi	14
Demandes d'emploi	15

Personalberatung
für Hotellerie und Gastronomie

ADIA HOTEL

**Aktuelle
Stellenangebote
auf Seite 9**

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



AUSZUG AUS UNSEREM STELLENANGEBOT

3*- Hotel in der Nähe von Zürich sucht per 1. November eine kompetente Persönlichkeit für die

Réception w/m

Berufserfahrung ist Bedingung. Sprachkenntnisse D/F (E oder I) Alter: 28-35 Jahre. Evtl. zeitweise Mitarbeiter im Service. Jahresstelle für Schweizer Bewerber/in.

Für ein Hotel in der Nähe von Biel suchen wir per November eine

Servicefachangestellte

Erfahrung im A-la-carte-Service erwünscht. Schweizerin oder Bewerberin mit B/C-Bewilligung.

Zur Ergänzung des Teams sucht ein Restaurant im Zürcher Oberland eine

Servicefachangestellte

in Jahresstelle. Gute A-la-carte-Erfahrung notwendig. Schweizerdeutsch sprechend. Es ist keine Saisonbewilligung möglich.

In einem 2*-Hotel in Zürich ist die Stelle eines Ideenreichen

Alleinkochs

neu zu besetzen. Erfahrung in ähnlicher Position von Vorteil. Sonntags frei. Schweizer oder Bewerber mit C-Bewilligung.

59854/94735

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

Schweizer Hotelier-Verein

International College of Hospitality, Administration - Brig

University College Programs in International Hotel Management - a joint venture with the University of Massachusetts, USA

The college has two part-time positions vacant from mid-January to mid-May 1994 in the following areas:

Lecturer in Tourism and Travel Administration and International Economics

Lecturer in Food Science and Human Nutrition

Courses in Tourism Administration and Food Science are offered to undergraduates in the BSc in International Hospitality Management. Each position will require a minimum of eight hours of tuition per week for the 15 week semester. Interested persons, being able to teach in the English language and possessing a higher university degree (MBA, MSc) should make their first enquiries, in writing to: Prof. Frank W. Mieczkowski, Director.

International College of Hospitality
Administration, Englisch-Gruss-Strasse 43, 3900 Brig
Switzerland, Telefon 028 24 20 50, Fax 028 24 20 55

59809/33255

ALPENTHERME

FÜHLEN,
DASS MAN ZU-
EINANDER
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
EAULA 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)



Passen wir
zueinander? -
Wir stellen uns gerne
persönlich vor.
Auf Ihren Anruf
oder Ihre
Unterlagen freut sich
Herr Fromm.

54402/296279

ST. LAURENT ALPENTHERME AG - CH-3954 LEUKERBAD
TELEFON 027 62 11 62 - FAX 027 62 11 77

LAAX

Pöstli Laax - Hotel Posta Veglia

Das Kleinhotel mit seinen originellen Restaurants sucht mit Eintritt nach Vereinbarung

Betriebsassistenten/-in

Wir wünschen uns eine fachkundige, charmante Persönlichkeit, die gerne an der Front arbeitet, vorwiegend unsere Servicemitarbeiter unterstützt und, wo immer möglich, dem Inhaber mit Einsatzfreude zur Hand geht.

Rufen Sie uns an, wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!
Telefon 081 921 44 66 (Frau Decurtins)
Pöstli, 7031 Laax, Peter Panier

59791/81587

Hotel Villa Palmiera LOCARNO

sucht auf März 1994 freundliche,
einsatzbereite

Direktions-Assistentin/ Aide du patron

Offerten erbeten an:

Dr. N. Zernoff
Villa Palmiera
6600 Locarno-Muralto
Telefon 093 33 14 41/42

59621/21296

Wir sind eine traditionelle, guteingeführte Handelsfirma im Gastronomiebereich und suchen zur Ergänzung unseres Teams einen fachlich versierten

Export-Sachbearbeiter

Ihre Aufgaben: telefonischer und schriftlicher Kontakt mit Kunden, Offertwesen, Bestellungenverarbeitung, Lieferkontrolle.

Ihr Profil: gute Grundausbildung in der Gastronomie oder ähnliche Branche, kaufmännische Weiterbildung, gute Englisch- und Französischkenntnisse. Möchten Sie in einem jungen, äusserst erfolgreichen Team in einer interessanten Position mit dabei sein, dann machen Sie den ersten Schritt und senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an die Direktion der

Bilco-Schwabenland AG
Hardgutstrasse 16, 8010 Zürich
Telefon 01 491 26 06

59560/97110

Hotel Astoria in Solothurn sucht

Hilfskoch und Zimmermädchen

Stellenantritt nach Vereinbarung.

Bewerbungen an:

Hotel Astoria
Fam. Farese-Roesch
Wengistrasse 13
4500 Solothurn

59530/31801

Lieben Sie einen gepflegten Service? Möchten Sie mehr als nur Teller hinstellen? Wenn ja, rufen Sie uns bitte an, denn wir suchen eine aufgestellte, freundliche

Service-Fachkraft

und wir haben Ihnen viel zu bieten.

A. und H. Fuster
Restaurant Alt Guggelein
9016 St. Gallen
Telefon 071 35 12 10

59649/004689

Restaurant Alpstübl Klewenalp/Innerschweiz

Wir suchen für die Wintersaison, zirka 15. Dezember 1993

2 Serviertöchter oder Kellner

eventuell Kurzaufenthalter für 4 Monate, sowie

Koch/Köchin, Buffettochter
E. Amstad, Restaurant Alpstübl
6375 Klewenalp
Tel. 041 64 31 44

59689/71869

Wir suchen in Jahresstellung
per sofort oder nach Übereinkunft einen

KOCH

Der geeignete Bewerber wird feststellen, dass wir uns gegenseitig einiges zu bieten haben!

Es erwarten Sie 9 Kollegen in einer geräumigen Küche mit Tageslicht. Interessenten melden sich bitte bei



GARTEN HOTEL WINTERTHUR

Herrn Schaffner oder Cosandier
Tel 052/212 19 19 / Fax 213 68 70
Stadthausstrasse 4,
8402 Winterthur

59357/45829

Wird die SAVOGNIN Hotel/ Restaurant ARLOS

Ich suche auf Dezember 1993
oder nach Übereinkunft in Jahres-
stelle selbständigen, dynamischen

Chefkoch m/w

Üben Sie Ihren Beruf mit Freude aus und sind Sie fähig, eine kleine Brigade zu führen, dann sind Sie unser Mitarbeiter.

Ich freue mich auf Ihre Bewerbung:
Monika Tschalär,
Restaurant Arlos
7460 Savognin,
Telefon 081 74 17 74



59639/00473

Oberberg / Hoch-Ybrig (Zentralschweiz)

Sind Sie ein ausgewiesener

Sous-chef

oder bereits

Küchenchef

der ab nächster Wintersaison unsere Küchenbrigade mit fünf bis sechs Mitarbeitern/-innen führen möchte?

Sind Sie kreativ, kalkulationssicher, und haben Sie eine kooperative Arbeitsweise?

Haben Sie Interesse, eine Hotelküche mit bereits gutem Namen mit grosser Selbständigkeit zu führen?

Dann senden Sie bitte die entsprechenden Unterlagen mit Lohnansprüchen an:

Ruedi Steiner
Posthotel
8843 Oberberg (Hoch-Ybrig)
Telefon 055 56 11 72 oder 56 11 28

59070/27081

POSTHOTEL St. Moritz

Wir sind ein junges, ehrgeiziges Team und suchen Sie als

Oberkellner

- Berufserfahrung
- 30 bis 40 Jahre jung
- Freude am Beruf
- Initiativ
- Führungsqualität und Teamgeist
- Persönlichkeit
- verantwortungsbewusst, zuverlässig
- Sprachen D/I/E/F
- CH oder Bewilligung B oder C.

Wenn Ihr Bild in diesen Rahmen passt, freuen wir uns, Sie bei einem persönlichen Vorstellungsgespräch kennenzulernen. Fortschrittliche Arbeitsbedingungen, Selbständigkeit, Verantwortung und ein angenehmes Arbeitsklima bilden Ihre Basis für eine gute Startposition.

Wir freuen uns, Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto zu erhalten.

Posthotel St. Moritz, 7500 St. Moritz,
Frau Edith Crucitti Tonoli, Directrice oder
Herr Felix Stucky, Assistent, Telefon 082 2 21 21.

59744/33928

Gastronomie Ihr Fach?
Kontakte Ihre Freude?
Dynamik Ihre Stärke?



Für unser original-englisches Pub
suchen wir per sofort eine attraktive,
flinke und zuverlässige

BARMAID

(nur Schweizerin oder mit B/C Bewilligung)

Frau Raselli gibt Ihnen gerne weitere
Auskünfte über diese abwechslungsreiche
Tätigkeit unter Telefon 081 / 302 13 04.

N'Pub National Pub

Bahnhofstrasse 1, 7310 Bad Ragaz

Gesucht wird ein

Anfangs-Direktor

mit Pfiff, Power und Know-How !!!!!
Wir sind ein 60 Betten 1. Klasshotel in den ostschweizer Bergen, mit einer regen Restauration, Bar, Dancing und Hallenbad. Trotz modernster Infrastruktur verwöhnen wir unsere Gäste ganzjährig auf gute traditionelle Weise.

Verfügen Sie über eine solide Grundausbildung und sehen Ihre Zukunft in der selbständigen Führung eines aktiven Familienhotels, dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbungsunterlagen unter

Chiffre 59802, hotel + touristik revue, 3001 Bern

59802/33255

HOTEL RESTAURANT RÖSSLI DAVOS

Für unser orientalisches Restaurant suchen wir per Anfang Dezember einen vielseitigen und kreativen

Koch

mit Erfahrung in der asiatischen Kochkunst, sowie eine freundliche und flexible

Serviertochter

Sie finden bei uns selbständiges Arbeiten in einem kleinen Team in einem der schönsten Wintersportorte der Schweiz. Zimmer vorhanden.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche oder telefonische Bewerbung.

Sami Debbabi

Dorfstrasse 19, 7260 Davos Dorf, Telefon 081 46 46 26, Telefax 081 46 46 22

59574/106759

DAVOS - PARSENN

Für unser Bergrestaurant Weissflühjoch suchen wir auf die kommende Wintersaison einen flexiblen und motivierten

jungen Koch

Neben einer interessanten und anspruchsvollen Tätigkeit bieten wir Ihnen eine angemessene Entlohnung und einen Skipass für die Parsenn- und Pischabahnen.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit den vollständigen Unterlagen und einem Foto.

AG Davos-Parsenn-Bahnen, Restaurationszentrale, Promenade 157, CH-7260 Davos Dorf.

0 59822/286800

HOTEL ALPINA



sucht für die Wintersaison 1993/94

Aide du patron/ Direktionsassistentin

Für diese herausfordernde, interessante und selbständige Aufgabe suche ich die gewandte Führungspersönlichkeit mit Charme, gepaart mit gut fundierten beruflichen Kenntnissen. **Gastgeberin** mit Sinn für das Aussergewöhnliche, Flair für das Besondere, der der gepflegte Umgang mit Mitarbeitern und Gästen eine Selbstverständlichkeit ist.

Wenn Ihr Alter zwischen 28 und 40 Jahren liegt und Sie Fremdsprachen (F, E) in Wort und Schrift beherrschen sowie an einem mehrjährigen Aufenthalt in Arosa interessiert sind, so freue ich mich auf Ihren Anruf.

Hotel-Barmaid/Hostess (CH)

versiert, kontaktfreudig, zur selbständigen Betreuung unseres gemütlichen «Stübli-Lokals» mit Cheminée, Bar und Snack-Ecke, evtl. Hofa oder Serviceangestellte. F+E erforderlich.

Ein aufgestelltes Team von willigen und fröhlichen Mitarbeitern in einem Hotel-Klima, in dem Arbeiten Spass macht, wartet auf Sie!

Alles weitere erfahren Sie bei einem persönlichen Vorstellungsgespräch in Arosa. Bitte richten Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Hans Eberhard, Hotel Alpina, 7050 Arosa
Telefon 081 31 16 58

58128/49766



Reizt es Sie, in einem motivierten Team unter einem tüchtigen Chef de cuisine Ihre fachlichen und menschlichen Leistungen einbringen zu können?

Unsere fünfköpfige Brigade wünscht sich einen fachlich versierten, führungsstarken und kalkulationsfesten

Sous-chef de cuisine

und einen teamfähigen

Koch (Mann oder Frau)

dem wir Kompetenz und Mitentscheidung geben in der Gestaltung unseres Küchenangebotes.

Um Ihren «Gwunder» zu stillen, stehen wir Ihnen rund um die Uhr unter Telefon 064 51 44 51 zur Verfügung.

Annermarie und Jürg Haller
HOTEL HALLER, 5600 LENZBURG

59589/19410

CARRIERE '93



Persönlich geführtes Erstklasshotel mit Ambiance, 150 Betten.

Zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir folgenden qualifizierten Mitarbeiter:

Chef saucier – Sous-chef

ab 3. Dezember 1993

Bewerbungen mit Zeugniskopien und Foto erbeten an Dir. Paul Heeb, Hotel Schweizerhof, 7270 Davos Platz.

59533/9482

BEST WESTERN  SWISS HOTELS



Für unseren Zweitebetrieb suchen wir für die kommende Wintersaison (Mitte Dezember bis Mitte April):

RÉCEPTIONISTIN

Die Réception ist mit modernsten Hilfsmitteln ausgerüstet. Die Réceptionistin ist aushilfsweise auch für den Frühstücksservice vorgesehen.

ALLROUNDER/ALLROUNDERIN

Er/Sie sollte in der Lage sein, den Frühstücksservice selbstständig durchzuführen und bei den allgemeinen Arbeiten in den Etagen mizuhelfen. Sowie:

ZIMMERMÄDCHEN

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Hotel
STOLZENFELS

...

Familie Andreas Jenny, Horlaubenstrasse 17, 7260 Davos Dorf
Telefon 081 46 18 36 Fax 081 46 26 75



FAMILIENHOTEL LENZERHORN

Familie Bossi
7078 Lenzerheide
Telefon 081/34 11 05

Lenzerheide-Valbella

Für die kommende Wintersaison suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Barmaid

für unsere Treffpunkt-Bar in Lenzerheide,

Servicefachangestellte

und

Chef de partie

Wir sind ein zentral gelegenes Hotel mit zirka 150 Restaurationsplätzen. Wir bieten Ihnen eine interessante Tätigkeit mit entsprechendem Salär. Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung.

A. Bossi, Hotel Lenzerhorn, 7078 Lenzerheide, Telefon 081 34 11 05.

59688/19593



Flughafen Restaurants Zürich

Für unsere Restaurants am Flughafen suchen wir **per sofort oder nach Vereinbarung**

Qualifizierte Servicefachangestellte/r

Sie sind belastbar, flexibel und haben idealerweise eine abgeschlossene Ausbildung im Service-Bereich oder mehrjährige Berufserfahrung. Dazu verfügen Sie über mündliche Sprachkenntnisse in d, e, f.

Wir bieten einen interessanten, abwechslungsreichen Arbeitsplatz, 5-Tage-Woche, attraktive Verdienstmöglichkeiten und auf Wunsch ein Personalzimmer.

Interessiert? Dann senden Sie bitte Ihre schriftliche Bewerbung an

FLUGHAFEN-RESTAURANTS ZÜRICH

Herrn J. Grohe
Personalabteilung
Postfach 1523
8058 Zürich-Flughafen
Telefon 01 814 33 00

59614/40290



«Go - tell it from the mountain!»

Tell it! Erzählen Sie von Park und Kunst und Hotelkultur, von Lebenslust und Bündner Bergen, von Inselgefühl und Lernfreude. Erzählen Sie als

BotschafterIn der Park Hotels Waldhaus

unsere Kunden im Seminar- und Kongressbereich, im Incentive- und Incominggeschäft, in der Schweiz und anderswo, das es in den Alpen eine Insel gibt, die ungleichlicher ist. Sie haben Sales-Erfahrung und kennen die richtigen Leute. Sie haben Know how und hauen nicht daneben - Sie wissen wie und was und auch warum. Und vor allem: Sie haben ein bisschen mehr Begeisterung, mehr Initiative, mehr esprit & feu sacré als alle anderen.

Come and tell us! - Wir, Josef Jo Müller oder Judith Odermatt, freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre Unterlagen.

Herzliche Grüsse von der Insel in den Alpen.

PARK HOTELS WALD HAUS

Flims

Park Hotels Waldhaus Flims - CH-7018 Flims Waldhaus
Telefon 081 39 01 81 - Telefax 081 39 28 04



*** sport hotel pontresina / Engadin

Für kommende Wintersaison (Eintritt zirka 17.12.1993) in ***-Hotel der Spitzenklasse suchen wir folgende qualifizierte Mitarbeiter:

Für unser heimeliges A-la-carte-Restaurant suchen wir in Jahresstelle oder mindestens 9 Monate

Serviertochter (versiert)

Wir offerieren Ihnen eine attraktive Jahresstelle zu interessanten Anstellungsbedingungen. Falls Sie Interesse haben, in unserem aufgestellten Team mitzuarbeiten, erwarten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung.

Sporthotel Pontresina
CH-7504 Pontresina, Familie H.-G. Pampel-Gross
Telefon 082 6 63 31

59590/27855

HOTEL job SHV

PERSONALBERATUNG

Temporär- und Dauerstellen im Gastgewerbe

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

Tel. 370 43 33

Monbijoustrasse 130, Bern
Schweizer Hotelier-Verein

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 Adelnboden

Telefon 033 73 39 39, Fax 033 73 38 39

59492/302040

DAVOS -Pischa

Für unser **Bergrestaurant Pischa** suchen wir für die kommende Wintersaison folgende flexible und motivierte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter:

junger Koch Tournante für Buffet und Kasse

Neben einer interessanten und anspruchsvollen Tätigkeit bieten wir Ihnen eine angemessene Entlohnung und einen Skipass für die Parsenn- und Pischabahn.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit den vollständigen Unterlagen und einem Foto:

Sportbahnen Pischa AG, Restaurationszentrale, Promenade 157, CH-7260 Davos Dorf.

0 59780/365092

Aklin Restaurant am Zyturm, Zug Seit 1857

Wir suchen per 15. November/1. Dezember für unseren renommierten Restaurantbetrieb (Gault/Millau 15 Punkte) eine

SERVICEFACHANGESTELLTE

und zur Vervollständigung unserer Küchenbrigade einen

CHEF DE PARTIE

mit viel Interesse für das Metier und kreativem Flair.

Wir sind wohl ein Restaurant mit 200jähriger Tradition in der Altstadt von Zug, pflegen jedoch die neuzeitlich moderne Küche.

Bewilligung für Österreich und Deutschland vorhanden.

Fühlen Sie sich angesprochen?
Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf.

Restaurant Aklin, Am Zyturm, 6300 Zug, Telefon 042 21 18 66/21 90 91
(Frau M. Aklin oder Frau J. Erni)

59823/50474

Sind Sie auf dem Weg zur Selbstständigkeit?
Ist für Sie Erlebnisgastronomie nicht nur ein leeres Schlagwort?

Wir suchen für unser gut frequentiertes Restaurant "Kristall" im Zentrum von Meiringen

Geschäftsführer/In

Ihre Aufgaben umfassen:

- Führung eines kleinen Mitarbeiterstabes
- Schulung der Mitarbeiter
- Mitplanung und Gestaltung von Food-Festivals
- Vorbereitung und Umsetzung von Ideen und Aktivitäten
- Kompetenz im Verkauf
- Betreuung unserer treuen Stammkundschaft
- Aquirierung neuer Gäste

Wir bieten Ihnen:

- Interessante und anspruchsvolle Tätigkeit
- Ausgefüllte Kaderposition
- Weiterbildungsmöglichkeiten
- Erfolgsbezogener Lohn

Itaben Sie Lust, in der Ferien-Region Meiringen-Hasli-berg Ihre Erfahrungen für einen allfälligen Schritt in die Selbstständigkeit zu sammeln und weiterzugeben?

Rufen Sie uns an oder schicken Sie uns gleich Ihre Unterlagen mit CV, Zeugnisfotos und Foto z. Hd. Herrn Thomas Michel an

PARK HOTEL DU SAUVAGE

CH-3860 Meiringen-Hasliberg
Telefon 036 - 71 41 41 - Fax 036 - 714 300

59785/24163

Wir suchen auf 15. Dezember 1993 in Jahresstelle eine fröhliche, aufgestellte Mitarbeiterin mit Erfahrung im Hausdienst, die uns bei der Führung des **hasli-zentrums SNB** (Ferienzentrum der Schweizerischen Nationalbank) als

Mitarbeiterin Etage/Lingerie optimal unterstützt.

Unser Ziel ist ein rundum zufriedener Gast, der umgeben ist von fröhlichen Gesichtern und einer erstklassigen Dienstleistung.

Hätten Sie Freude, da mitzumachen?
Frau E. Bernhard, Betriebsleiterin, gibt Ihnen gerne weitere Auskunft, Telefon 036 71 43 71.

hasli-zentrum SNB,
6084 Hasli-Wasserwendi P 59778/178098

SV-Service

59564/29785

IHTTI

SCHOOL OF HOTEL MANAGEMENT NEUCHÂTEL

We seek for our international English speaking Hotel Management School

RESIDENT MANAGER

Tasks: supervision of students and hotel operations during the evenings, weekends and official holidays. Certain administrative tasks.

ASSISTANT FOOD&BEVERAGE LECTURER & TRAINING CO-ORDINATOR

Tasks: lecture in the various areas of the Food & Beverage department. Co-ordinate the In-service training places of our international students.

Requirements for both positions: Good manner, experience of a multiracial environment. Firmness combined with understanding and good organisational capabilities. Male or female. Fluency in English and French a must.

Handwritten applications with photo, curriculum vitae and copies of certificates to: Mr. K. Lemasney, Principal IHTTI School of Hotel Management Neuchâtel, Av. de la Gare 15-17, 2000 Neuchâtel.

P 59832/559297

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 wieselflinke, 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.

59167/221370



GEMEINDE HERISAU

Betriebskommission Kulturzentrum

9102 Herisau 2

Postfach 1160

Telefon 071/51 22 22

Telefax 071/51 43 84

Wir suchen für unser neuerbautes Kulturzentrum «Casino» in Herisau, Restaurant mit Saalbetrieb, ein(-en)

Pächterehepaar (oder Pächter)

Wir erwarten:

- Gastgewerbliche Ausbildung und mehrjährige Praxis
- selbständige Arbeitsweise
- ausgeprägtes Qualitätsbewusstsein
- unternehmerisches Denken
- Interesse am Vereinsleben im Dorf
- organisatorisches Flair
- Teamgeist

Wir bieten:

- Herausforderung in modernem, lebhaftem Betrieb
- selbständige Führung des Betriebes
- angenehme Zusammenarbeit mit der Gemeinde

Der Stellenantritt ist für November 1994 vorgesehen. Eine Mitarbeit in der Einrichtungsphase des Restaurantbetriebes ist bereits ab Winter 1993/1994 wünschenswert. Wenn Sie sich angesprochen fühlen, senden Sie bitte Ihre schriftliche Bewerbung mit vollständigem Lebenslauf und Zeugnissen bis 5. November 1993 an: Gemeinde Herisau, Betriebskommission, Kulturzentrum, Herr Benno Keel, Abteilungsleiter Volkswirtschaft, 9102 Herisau.

P 59722/44300



Ihre Vorstellung über den neuen Arbeitsplatz können Sie bei uns verwirklichen.

Wir bieten Ihnen:

Geregelte Arbeitszeit, Jahreslohn inkl. 13. Monatslohn, Schichtdienst. Zukunftsorientierte Küche. Junges aufgestelltes Team. Ihre Ideen interessieren uns.

Wir suchen auf den 1. Dezember

1 Jungkoch/-köchin 1 Sous-chef/in

(Ausländer/innen nur mit Bewilligung B oder C)

Auf Ihren Anruf freuen wir uns. Verlangen Sie bitte unsere Küchenchefin Monika Gysin.

Telefon 063 43 15 15

Gasthof Kreuz, 4922 Bützberg



59649/131385

Saas Fee

Wer hat Interesse, im traumhaften Skigebiet die Stelle (zirka 15. Dezember 1993) als

Kassierin/Bufettochter
(Selfservice)

Serviertochter

anzutreten.

Anfängerin wird angelernt.

Interessenten melden sich bei:
Bergrestaurant Längfluh
Familie Alois Marty
CH-3906 Saas Fee
Telefon 028 57 26 68

59564/29785



Sommer 1994

Sichern Sie sich jetzt
einen Platz an der Sonne
Der nächste Sommer
kommt bestimmt

AB MÄRZ SUCHEN WIR FÜR UNSEREN LEBHAFTEN
RESTAURATIONSBEREICH IN SAISON- ODER JAHRES-
STELLE (Saisonbewilligung vorhanden)

Chef-In de Partie

Commis de cuisine

OB SIE, OB ER,

WENN SIE SICH FÜR EINEN PLATZ AN DER SONNE
INTERESSIEREN, RUFEN SIE UNS DOCH AN:

DANTE TETTAMANTI
EIDG. DIPL. KÜCHENCHEF

BRIGIT SEILER
PERSONALCHEFIN



HOTEL SONNENBERG ZÜRICH

Aurorastrasse 98, Postfach, CH-8030 Zürich
Telefon 01 262 00 62, Fax 01 262 06 44, Telex 814 400

59794/114

Im Auftrag meines Kunden suche ich für ein
grosses 4-★-Hotel im Raum Graubünden
(Surselva) eine erfahrene

General-Gouvernante

Der Bereich Hauswirtschaft ist sehr umfassend und vielfältig. Sie sollten daher über fundierte berufliche Kenntnisse, Weiterbildung und Führungserfahrung verfügen und auch mal an der Front mit anpacken können. Ausserdem sind sprachliche Kenntnisse in Italienisch und Englisch von Vorteil.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, erwarte ich gerne Ihre Bewerbungs-Unterlagen, die ich selbstverständlich diskret behandeln werde.

Sie hätten eine wirkliche Chance, in einem Top-Team Ihre Karriere weiter aufzubauen.
Chiffre 59819, hotel + touristik revue,
3001 Bern.

59819/77282



Mitarbeiter für Engros- Richterei gesucht ...

- in modernen, vielseitigen Mittelbetrieb
- selbständige Tätigkeit.

Kommen Sie vorbei oder rufen Sie an:
Telefon 01 940 14 64, Metzgerei Hotz,
Zürichstrasse 8, 8610 Uster

0 59774/18902



SWISS-CHALET-STYLE-HOTEL Gourmet Restaurant

Ideal für Wintersport

Wir suchen für die kommende Wintersaison vom 15. Dezember 1993 bis 20. April 1994 für unser renommiertes Hotel-Restaurant folgende Mitarbeiter:

Restaurationsstochter

an selbständiges Arbeiten gewöhnt, umsatzentlohnt.

Saaltochter

für gepflegten Service.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Familie Armin Berchtold-Lampart
Telefon 028 27 22 23

58668/28782

Chance für Serviceangestellte oder Hofa

Wir suchen für unser gemütliches, rustikales *** Hotel mit regem A-la-carte- und Restaurationsbetrieb im Emmental/Oberaargau zur Entlastung der Chefin eine nette, fröhliche Fachfrau.

Wir bieten:
Sehr angenehme Zusammenarbeit, kollegiales Arbeitsklima, Möglichkeit zur Selbstentwicklung (Réception, Telefon usw.), guten Lohn.

Wir wünschen von Ihnen:
Erfahrung und Mithilfe im Service, gute Umgangsformen, Zuverlässigkeit, ablösen der Chefin bei deren Abwesenheit, motivieren der Mitarbeiter.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen und bei uns ein Sprungbrett zu einer gewissen Selbstständigkeit und kreativen Zusammenarbeit suchen möchten, erwarten wir gerne Ihr Schreiben unter Chiffre 59857, hotel + touristik revue, 3001 Bern.

59857/139432

Für die kommende Wintersaison suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Servicefachangestellte (auch Anfängerin)

Hofa Zimmermädchen Koch oder Köchin

(auch Teilzeit, zirka 20 Std. pro Woche)

Hotel Miraval, Familie Häusel
7018 Flims Waldhaus

P 59849/44300

Eine nicht alltägliche Stelle

Für unser Pavillon-Restaurant Zürichberg, das während der Wintermonate nur an schönen Tagen geöffnet ist, suchen wir auf

Mitte November 1993 bis zirka Ende Juni 1994 eine aufgestellte, initiativ Persönliche, die unsere Gäste vollumfänglich betreut.

Wenn Sie im Besitze eines Patentes sind, eine Ausbildung als Koch oder ähnliches genossen haben und gerne die Verantwortung für einen kleinen Betrieb übernehmen möchten, sollten Sie keine Zeit verlieren und sich mit unserem Herrn R. Ogg in Verbindung setzen.
Telefon: 01 383 14 85

59821/41408



ZFV-UNTERNEHMUNGEN
HOTELS CAFETERIAS PERSONALRESTAURANTS
Mühlebachstrasse 86 Postfach 8032 Zürich

HOTEL RESTAURANT GRILLROOM SONNEGG

ZWEISIMMEN
Wir suchen für die kommende Wintersaison (ab 1. Dezember 1993) für unser A-la-carte-Restaurant

Serviceangestellte

mit Berufserfahrung.
Interessentinnen melden sich bitte im

Hotel Sonnegg
3770 Zweisimmen
Telefon 030 2 23 33

59500/97772

Gesucht für Wintersaison

Serviertochter oder Kellner

in lebhaften Betrieb neben Skilift. Ihre Bewerbung mit den nötigen Unterlagen senden Sie bitte an:

Familie O. Wirz-Scherer
Hotel Klingensstock
6433 Stoos
Telefon 043 21 52 12

T 59727/288560

Spezialitäten-Restaurant
mit italienischem Einschlag in Zürich sucht per sofort

Chef de service-Gastgeber/in

und

Servicefachangestellte

(Wohnung vorhanden)

Fax-Telefon 01 461 32 28

59830/239119

MÖVENPICK

Für Menschen und Ideen.

Sind Sie unser/e zukünftige/r

Sales Manager/in?

ab sofort oder nach Vereinbarung

Sicher ist Ihnen unser Hotel bereits bestens bekannt. Denn Sie haben schon einige Zeit im Sales Business (vielleicht schon auf dem Platz Zürich) gearbeitet und kennen die Anforderungen dieser interessanten Tätigkeit aus eigener Erfahrung.

Um das grösste Bankett/Kongress Hotel mit vier Restaurationsbetrieben sowie einer Hotelabteilung mit 149 Zimmern kompetent an Firmen aller Art verkaufen zu können, suchen wir eine Persönlichkeit, welche wir uns folgendermassen vorstellen:

- Einwandfreie Umgangsformen und ein sicheres Auftreten sowie gute Ausdrucksweise
- fließende Konversation in englischer und französischer Sprache
- ein Feeling für Werbung und Marketing
- Kreativität und Organisationstalent
- Allgemeinbildung, Menschenkenntnis
- Erfahrung im Gastgewerbe und Erfahrung im Sales Bereich
- Teamgeist und Teamführung (Sie führen die Sales Abteilung mit zwei Sales Representatives)

Neben einem jungen motivierten Team können Sie von uns unter anderem in- und externe Weiterbildungsmöglichkeiten, fünf Wochen bezahlten Urlaub, Einkaufsvergünstigungen, Personalrestaurant, Parkplatzmöglichkeiten erwarten. Interessiert?

Dann rufen Sie bitte Herrn Marc Walther, Personalchef, an und/oder schicken Sie Ihre vollständige Bewerbung an

Hotel Mövenpick
Im Zentrum
8105 Regensdorf
Telefon 01/840 25 20

SUNSTAR-HOTEL

In unserem Erstklasshaus mit 150 Betten sind für die kommende Wintersaison, Beginn zirka 15. Dezember 1993, noch folgende Positionen zu besetzen:

Speisesaal: 2. Oberkellner/in Barmaid

Küche: Commis Pâtissier oder Pâtissière

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen oder auf einen Anruf.

Sunstar-Hotel Wengen
Erich Leemann, Dir.
3823 Wengen
Tel. 036 56 51 11

59841/27745

Wengen

Saas-Fee

Gesucht für die Wintersaison 1993/94 (ab Mitte Dezember):

Serviertochter oder Kellner

Sich bitte wenden an:

Familie Bumann
Spezialitäten-Restaurant
Cheminée
3906 Saas Fee
Telefon 028 57 27 48

P 59843/29206



RESTAURANT
PATIO

Für unser gepflegtes Restaurant suchen wir zur Verstärkung unseres motivierten Teams einen begeisterungsfähigen, fleißigen

Servicefachangestellten

als Chef de rang, der uns hilft, unsere anspruchsvollen Gäste mit dem Besten aus Küche und Keller zu verwöhnen. Ausserdem suchen wir für den Buffetbereich eine

Hotelfachassistentin

als Stellvertreterin unserer Gouvernante, welche neben allgemeinen Buffetarbeiten auch beim Mise en place mithilft und Freude an der Pflege des Weinkellers hat.

Für beide Stellen bieten wir:

- Eintrittsdatum nach Vereinbarung
- Arbeitszeit: Montag bis Freitag
- 5 Wochen Ferien
- 13. Monatslohn
- Mitarbeit in einem modernen, innovativen Betrieb.

Wenn Sie über eine abgeschlossene Berufsausbildung verfügen, gepflegtes und freundliches Auftreten für Sie selbstverständlich sind und Sie ausser perfekt Deutsch auch Englisch sprechen, freuen wir uns über Ihre Bewerbung.

Herr Jürgen Linhardt, Tel. 01 332 45 95, erteilt Ihnen gerne telefonisch weitere Auskunft.

Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an Frau R. Müller, Personalrestaurant Piazza, Schweizerische Kreditanstalt Uetlihof, Uetlibergstrasse 231, 8070 Zürich (Betriebsleitung Frau B. Perret).

P 59771/178008

POSTADRESSE SAAS-ZENTRUM UETLIHOF POSTFACH 590 8021 ZÜRICH TELEFON 01 332 45 95

SV-Service



RESTAURANT LA MALVOISIE



Zur Vervollständigung unseres Teams im kleinen, feinen *****-Hotel in den Walliser Alpen suchen wir ab kommender Wintersaison folgende Mitarbeiter/innen:

Service

Service Mitarbeiter/in Barmaid

Empfang

Réceptionist/in Nachtportier

Etage

Hofa/Anfangsgouvernante Zimmermädchen

Sind Sie flexibel und einsatzfreudig und möchten Sie mithelfen, unsere anspruchsvollen Gäste zu verwöhnen, so erwarten gerne Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.

Kurt Loretan, Hotelier, oder Werner Raetz, Restaurateur, Hotel Les Sources des Alpes 3954 Leukerbad
Telefon 027 62 11 51/Telefax 027 61 35 33

59741/20303

22 ZIMMER UND 8 SUITEN · RESTAURANT · BAR · THERAPIEZENTRUM · INNEN- UND AUSSEN-THERMALBAD · SCHÖNHETS- UND COFFEESALON · BOUTIQUE

«Insider»



Unsere Gäste kennen und schätzen den besonderen «QN-Geist». Verstehen Sie es auch, eine spezielle Ambiente auf unkomplizierte Art zu pflegen? Wir offerieren einen tollen Bar-Job von A bis Z. Rufen Sie uns an oder kommen Sie gleich vorbei, denn echte QN-Luft sagt mehr als 1000 Worte.

QN-Bar Effretikon
Telefon 052/32 15 12 (Bürozeit)
oder Bar 052/32 93 60 (abends)

B 59807/360163

Berghaus Leiterli

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

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

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

SOFORT BEI UNS MELDEN!
ÜBRIGENS SUCHEN WIR AUCH NOCH EINE

SERVICEFACHGESTELLTE (w)

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

Also, bis bald!

0 59891/251810

Landgasthof Sommerhaus Burgdorf



Für unser schwungvolles Team suchen wir noch

zwei Service-Artisten
die mit viel Charme und beruflichem Können unsere Gäste verwöhnen wollen.

Sei dies in unserer gemütlichen Gaststube, wo man sich trifft, oder im «Burgerstübli», wo man der «eigene Gastgeber» ist.

Möchten Sie mehr darüber erfahren, rufen Sie uns an.

Auf Ihren ersten Kontakt freuen sich die Gastgeber Marlies und Volker Künzel

Telefon 034 22 50 40

P 59845/66788



bei Rothrist

In unserer Marktküche verarbeiten wir erstklassige Frischprodukte für anspruchsvolle Gäste.

Wir suchen
- kreativen
- selbständigen
- kollegialen

Chef de partie

der in unserem jungen, engagierten Familienbetrieb mithilft, 15 Gault-Millau-Punkten die rote Mütze aufzusetzen.

Wir bieten
- Sonntag/Montag frei
- leistungsgerechtes Salär
- Weiterbildungsmöglichkeiten
- Aufstiegsmöglichkeiten
- auf Wunsch Kost und Logis

Neugierig???

Auf Ihren Anruf freuen sich
Marlies und Toni Kohler
4857 Riken bei Rothrist
Telefon 063 46 14 21

59795/225096

HOTEL Florida ZÜRICH

Per 1. 11. 1993 oder nach Übereinkunft ist eine Stelle als

Kellner

neu zu besetzen.

Sprachkenntnisse sind erwünscht in D/SP/E.
Wir bieten einen interessanten, abwechslungsreichen Arbeitsplatz an.

Interessiert? Dann senden Sie uns bitte Ihre schriftliche Bewerbung an

Frau Claudia Bühler
8008 Zürich, Seefeldstrasse 63
Telefon 01 383 68 30

59786/40282



Wir suchen für unseren lebhaften Hotelbetrieb mitten in der Stadt von Lugano eine tüchtige

Sekretärin/Aide du patron

(mit guten Sprachkenntnissen)

in Jahresstelle.

Sie verfügen über eine solide Ausbildung, sind gewandt im Umgang mit Gästen, einsatzfreudig, belastbar und haben einen Blick «fürs Ganze», damit unser Betrieb eine gepflegte, behagliche Atmosphäre ausstrahlt.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit Foto und Zeugniskopien.

Fam. E. + R. Galliker, Hotel Federale, 6903 Lugano.

59789/21970

*** Hotel Restaurant Confiserie

Brienzerburli See-Restaurant Löwen

Brienz am See - Berner Oberland

Haben Sie Freude an der Fisch-Küche?
Sind Sie sehr kreativ und qualitätsbewusst?

Zur Ergänzung unserer Küchenbrigade suchen wir eine(n)

- Sous-chef(in)

Als Sous-Chef(in) führen Sie die Küche in unserem Fisch-Spezialitäten-Restaurant.

Jahresstelle Eintritt: anfangs März 94

Gernie erwarten wir Ihre Bewerbung und laden Sie zu einem Gespräch & Betriebsbesichtigung ein.

Peter Huggler Hotel Brienzerburli
Restaurant Confiserie
CH-3855 BRIENZ Tel. 036/51'12'41

59865/5290

Für ein renommiertes Hotel-Restaurant in der Zentralschweiz suchen wir auf 1. Dezember oder nach Vereinbarung:

Chefin der Administration und Hauswirtschaft

Sie sollten über die nötige Erfahrung in der Personaladministration, Réception und Hauswirtschaft verfügen.

Wenn auch Flexibilität und Freude an der Arbeit für Sie keine Fremdwörter sind, erzählen wir Ihnen gerne mehr über eine aussergewöhnliche Stelle in einem aussergewöhnlichen Haus.

Was wir Ihnen alles bieten können, möchten wir Ihnen gerne persönlich erzählen.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung mit Lebenslauf an:
Chiffre 59824, hotel + touristik revue, 3001 Bern.

59824/293768

Für ein Fünf-Stern-Hotel in Zürich suchen wir fachlich bestens ausgewiesene/n

Chef de réception

Auf Freundlichkeit und Zuverlässigkeit im Umgang mit Gästen wird in diesem führenden Haus besonderen Wert gelegt.

Eintritt per 1. April 1994
oder nach Übereinkunft.

Sind Sie an dieser Kaderposition interessiert?
Bitte richten Sie Ihre ausführlichen Bewerbungsunterlagen mit Foto und Handschriftprobe an

hotel + touristik revue, Chiffre 59807, Postfach,
3001 Bern.

59807/40967

Grösseres Hotel in der Innerschweiz mit 3 Restaurants, Bar und Banketträumen sucht nach Vereinbarung

Betriebsassistenten/-in

für den Bereich Food & Beverage.

Hauptaufgaben:

- Serviceorganisation
- Serviceüberwachung
- Verkaufsförderung
- Gästebetreuung
- Einkauf
- Direktionsvertretung.

Wir:

- bieten Ihnen ein modernes und gutes Arbeitsumfeld mit fortschrittlichsten Arbeitsbedingungen.

Wenn Sie,

- einige Jahre Berufserfahrung haben
- einsatzfreudig, belastbar und flexibel sind
- Mitarbeiter motivieren und Gäste verwöhnen zu Ihrem «Ein-mal-Eins» gehören...

...dann schicken Sie uns bitte Ihre kompletten Unterlagen mit Foto an Chiffre F 237-12988, an ofa Orell Füssli Werbe AG, Postfach 4362, 6304 Zug.

0 59834/239886

Hotel-Restaurant Gümligen Kreuz

Wir sind ein mittelgrosser, gut laufender Betrieb (Hotel und Restaurant) an der Stadtgrenze Berns.

Sind Sie freundlich und belastbar und möchten gerne So. und Mo. frei haben? Wir können Ihnen vielleicht helfen.

Nach Vereinbarung suchen wir eine

Servicefachangestellte

Fühlen Sie sich angesprochen? Nur telefonieren, wir geben Ihnen gerne jegliche Auskunft.

Felix Künsch, Hotel Kreuz,
3073 Gümligen, Tel. 031 951 02 20

0 59859/68288



Wir sind ein 4-★-Stadthotel im Zentrum von Zürich und suchen in unser mittelgrosses Küchenteam einen jungen, initiativen

Sous-chef

der Freude daran hat, mit dem Küchenchef gemeinsam die Küche zu leiten.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung an:

Hotel Engemathof
z. H. Herrn F. Huber
Engemattstrasse 14
8002 Zürich
Telefon 01 201 25 04

HOTEL ENGEMATHOF

ZÜRICH ★★★★★

IHR STADTHOTEL IM GRÜNEN

CH-8002 Zürich, Engemattstrasse 14
Telefon 01/201 25 04

59782/40207

Welche Person im

Aussendienst

übernimmt als Zusatz die Akquisition von Dia-Werbung und Inseraten? Unsere potentiellen Kunden sind Verkehrsvereine, Bergbahnen, Hotels usw. aus allen Gebieten der Schweiz und Nachbarländer.

Pica AG, Postfach, 4002 Basel,
Tel. 061 271 89 59, Fax 061 271 89 65.

58107/388458

Neue Herausforderung gesucht?

Im Zusammenhang mit der Wiedereröffnung des Gasthofes zum Löwen in Mollis GL suchen wir:

Chefkoch, Koch, Hilfskoch, Kochlehrling

Serviceangestellte, Zimmermädchen

Angestellte für Lingerie und Putzarbeiten

Wir bieten: gutes Salär, angenehme Arbeitsbedingungen, erstklassige Umgebung.

Wir erwarten: gute Allgemeinbildung, angenehme Umgangsformen, Teamfähigkeit, Einsatzbereitschaft, Freude und Ehrgeiz am Wiederaufbau eines einmaligen und erstklassigen Betriebes.

Stellenantritt: sofort oder nach Vereinbarung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung, welche Sie bitte an folgende Adresse richten wollen:

Fredy Kugler und Reto Mauerhofer
Gasthof zum Löwen
Bahnhofstrasse 2
8753 Mollis GL

59869/238732



ZOLLSTUBE

DORFBEIZ

IM GRAND HOTEL HOP RAGAZ

7310 Bad Ragaz

Wir suchen einen kreativen, gut ausgebildeten, jüngeren

Koch

der mit Unterstützung aus unserer Hauptküche die autonome Kleinküche unseres rustikalen Speisereaurants mit ein bis zwei Mitarbeitern weitestgehend selbständig führt.

Sie dürfen sich entfallen und sich einen ebenso guten Ruf schaffen wie Ihr Vorgänger, der einen eigenen Betrieb übernimmt.

Es handelt sich um eine gutbezahlte Dauerstelle. Arbeitszeit und Ruhetage-Ablösung sind bestens geregelt.

Suchen Sie eine neue Herausforderung?

Frau Reidt freut sich auf Ihre Bewerbungsunterlagen oder auf Ihren Anruf,
Telefon 081 303 20 20.

P 59723/2858

Sie begeistern
Ihre Gäste durch Lebensfreude.
Ihre Betreuung und fachliche Kompetenz
überzeugt.

Wir suchen Sie als
Réceptionist/in
in unser lebendiges Empfangsteam.

Sie haben Erfahrung an der Réception, bleiben
auch in der grössten Hektik gutgelaunt, haben lie-
ber zuviel als zuwenig, schätzen eine
abwechslungsreiche, verantwortungsvolle Tätigkeit
und Sie freuen sich, wenn Sie bei einem unserer
tollen Bankette auch mal im Service mithelfen
dürfen.

Haben wir Sie bereits begeistert?
Wir freuen uns, wenn Sie Sonja Brazzerol die
Bewerbungsunterlagen senden.

RÖMERTURM
Über dem Walensee

8876 Filzbach/Kerenzerberg, Telefon 058 32 17 81

0 59835/227579

Haben Sie den Willen, persönlich vorwärtszukommen?
Wir sind ein traditionsreiches zürcherisches Unternehmen der
alkoholfreien Gastronomie, das sehr zukunftsgerichtet ist. Als

Betriebsleiter/in

bilden Sie das zentrale Rückgrat unserer Restaurants Olivenbaum, wel-
che 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 Gas-
tronomiebereiches und der Betreuung unserer Gäste auch das Weiter-
entwickeln und Umsetzen von innovativen Gastronomie-Konzepten. Ihrer
Kreativität sind keine Grenzen gesetzt, solange dabei das kostenorien-
tierte Denken und Handeln nicht verlorengehen. Sie führen ein Team von
zirka 30 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern.

Wir wenden uns an eine kompetente Persönlichkeit, welche diese an-
spruchsvolle 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 über-
durchschnittliches Engagement und Identifikation mit dem Betrieb sind
die Voraussetzungen, damit Sie diese anspruchsvolle Aufgabe mit Erfolg
ausüben können.

Idealalter: 30 bis 45 Jahre.

Interessierte und qualifizierte Kandidatinnen und Kandidaten bitten wir um
die schriftliche Zustellung der Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf,
Zeugnis kopien und einer Handschriftenprobe an: Organisationsentwick-
lung, Postfach 211, 8832 Wollerau. Absolute Diskretion ist gewährleistet.

59490/41408



ZFV-UNTERNEHMUNGEN
HOTELS CAFETERIAS PERSONALRESTAURANTS

HOTEL DISCHMA
★★★ DAVOS

Für die kommende Wintersaison oder in Jahresstelle
suchen wir noch

Chef de partie
Commis de cuisine

sowie freundliche

Serviertochter

Eintritt zirka 15. Dezember oder nach Vereinbarung.
Auf Ihre Bewerbung freuen sich

Herr R. Christen und Frau M. Kramer, Dir.
Hotel Dischma
7250 Davos Dorf
Telefon 081 46 33 23/Fax 081 46 32 88

59532/9840

DER JOB FÜR DIE, DIE MEHR WOLLEN!

WELTWEIT TÄTIGES UNTERNEHMEN IM BEREICH DER
FINANZDIENSTLEISTUNGEN MIT HAUPTSTUZZ IN LUZERN SUCHT
PER SORFORT ODER NACH VEREINBARUNG

MÄNNLICHE MITARBEITER
IM ALTER ZWISCHEN 25 UND
35 JAHREN

SIE SOLLTEN EINE HÖHERE SCHULAUSSCHULUNG NACHWEISEN
KÖNNEN UND ENTWEDER DIE SPANISCHE ODER DIE PORTUGIE-
SISCHE SPRACHE IN WORT UND SCHRIFT «PERFEKT»
BEHERRSCHEN. AUSLÄNDER MIT B-/C-BEWILLIGUNG SIND UNS
SEHR WILLKOMMEN.

WENN SIE DARÜBER HINAUS GERN VERANTWORTUNG ÜBERNEH-
MEN, SINN FÜR HUMOR UND VERSCHIEDENE MENTALITÄTEN HABEN,
ÜBER BISS EINERSEITS UND GESTIGE FLEXIBILITÄT ANDER-
ERSEITS VERFÜGEN UND LAST BUT NOT LEAST TEAMFÄHIG
SIND, SOLLTEN SIE SICH UMGEHEND BEI UNS BEWERBEN ODER
UNS ANRUFEN.

OVAG OBSERVANCE AG
HUOBMATTSTRASSE 3
6045 MEGGEN/LUZERN
TELEFON 041 37 41 31
TELEFAX 041 37 41 34

59734/349780

Für unseren *** Seminar- und
Geschäftshotelbetrieb suchen wir
per sofort oder nach Übereinkunft
in unser Empfangs-Team eine

RECEPTIONISTIN

Sind Sie eine selbständige, kontaktfreudige
Persönlichkeit und suchen Sie eine neue
Herausforderung, wo Sie mit einem jungen,
dynamischen Team arbeiten können?

Ihre Bewerbungsunterlagen richten
Sie bitte an folgende Adresse:

HOSTELLERIE
GEROLDSWIL
Two in the same bed

Am Dorfplatz 8954 Geroldswil Tel. 01 748 18 20

0 59729/13220

L'ESCALE

Am Messeplatz

Für unseren vielseitigen Messebetrieb
mit einem Tagesrestaurant und Banketten
bis zu 1500 Personen suchen wir
einen jungen, initiativen

F&B Assistent/Einkäufer

Eine abgeschlossene Lehre als Koch
oder Kellner, Hotelfachschule und
einige Jahre Berufserfahrung sind
wichtige Voraussetzungen für diese
selbständige Tätigkeit.

Wenn Sie kein Routinemensch sind
sondern die Abwechslung lieben,
rufen Sie Herrn A. Hess an
oder senden Ihre
Bewerbung an:

59862/272234
Megastro AG, Nessplatz 1, 4021 Basel
Telefon 061 / 692 50 10, Fax 061 / 691 82 50



HOTEL
LAVAL

Für die kommende Wintersaison,
zirka 15. Dezember 1993 bis Ende
März 1994, suchen wir für unser
neueres 4-Stern-Hotel mit 100
Betten, Restaurant auf der Son-
nenterasse von Brigels im Bünd-
ner Oberland, aufgestellte, fröh-
liche Mitarbeiter/innen in junges
Team.

Chef de partie m/w
mit Erfahrung

Jungkoch m/w

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche
Bewerbung oder Ihren Anruf.

Hotel Residenza La Val
z. H. A. und B. Frei, Direktion
CH-7165 Brigels
Telefon 081 941 12 52

59743/125300



HOTEL WEISS KREUZ, 7402 BONDUZ
DAS JUNGHE HAUS VOLL LEBEN, FÜR DIE IDEEN UND AKTION!

BAR-
RECEPTIONS-
ALLROUNDER/IN
KOCHKÜNSTLER/
JUNJKOCH
SERVICEARTISTEN

RUFEN, SCHREIBEN ODER FAXEN
SIE UNS AN, DAMIT WIR IHRE
UNSER ADRETTUEVERHÄUS
VORSTELLEN KÖNNEN

MITGLIED:
IDYLL HOTELS SCHWEIZ
CIS CLUB INTERSPORT
GRISCHUNNATA ESS-ERLEBNIS
TEL 081 57 11 74
FAX 081 57 16 55

P 59803081



Gasthaus zum Trauben
8570 Weinfelden

In unseren belebten Betrieb im
Zentrum von Weinfelden suchen
wir eine/n aufgeschlossene/n

Koch/Köchin

Sind Sie an einem vielseitigen A-
la-carte- und Bankettbetrieb inter-
essiert? Haben Sie auch selbst
Initiative und Freude am Berufen?
Dann würde es uns freuen, Sie
kennen zu lernen. Sonntag und
Montag frei, Kost und Logis im
Haus. Weinfelden verfügt über
ein grosses Freizeitangebot.

Eintritt Anfang November oder
nach Übereinkunft.

Wir freuen uns auf Ihre
Bewerbung.

Familie Jürg und Olivia Langer,
Telefon 072 22 44 44

59751/37540

HOTEL ALBANA REAL, ZERMATT

Gaumenleiter zum Gipfel des Genussvergnügens,
Lucullus und Bacchus auf den Fersen.
Raffinierte Küste in Küche und Keller.
Bon appétit - Liebes Albana Real

Wir suchen auf Mitte November 1993 einen
aufgestellten

Saucier

für unser Gourmetrestaurant Barcadero, bekannt
für Fischküche.

Bitte rufen Sie uns unverzüglich an:
Telefon 028 66 11 41
W. Lingg oder W. Weber verlangen

59804/29687

Hotel
SCHWEIZERHOF
Lucerne · Luzern

Wir suchen per Mitte Dezember oder nach
Übereinkunft einen

Logen-Tourant

zur Ergänzung unseres Teams.

Für ausländische Interessenten ist der Ausweis
B oder C erforderlich.

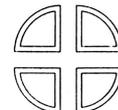
Unser Hotel verfügt über 220 Betten und ein be-
liebtes und lebhaftes Stadrestaurant mit einem
internationalen Angebot sowie über Bankett-
räumlichkeiten für bis zu 500 Personen.

Interessiert Sie diese Stelle, dann senden Sie
uns bitte Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Foto
und Zeugniskopien an die Direktion, Hotel
Schweizerhof, 6002 Luzern.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen gerne Herr
D. Thüer (Personalchef) zur Verfügung.

59783/23310

Schweizerhofquai 3, 6002 Luzern, Tel. 041 - 50 22 11



WEISSKREUZ
HOTEL RESTAURANT WEISSKREUZ
CH 7208 MALANS

In einem der attraktivsten Landgasthöfe, in der
idyllischen Bündner Herrschaft im Churer Rheintal,
wartet man auf die Gastronomen mit Herz, die zielge-
richtet und zukunftsorientiert mithelfen, ein Haus mit 15
Gault-Millau Punkten auf den Höhepunkt seiner
Leistungen zu katapultieren.

Zwei Jungköche

mit Flair für das Besondere werden in der modernst
ingerichteten Küche Ihr Bestes zu Tage tragen
können.

Ein junger, ehrgeiziger

Chef de rang,

der schon Erfahrung mitbringt und selbständiges
Arbeiten gewohnt ist, übernimmt die Stellvertretung
des Chef de service in einem traumhaft eingerichteten
Gourmetlokal.

Einem ebenso ehrgeizigen wie versierten

Servicefachangestellten

bieten wir eine abwechslungsreiche Tätigkeit als
Tourant im Stübli und Gourmet.
Verschiedentlich werden wir auch regelrecht von Gä-
sten überschwemmt. Dafür suchen wir

Serviceaushilfen,

die Freude haben, Gäste zu verwöhnen.
Wenn Sie neugierig geworden sind, dann rufen Sie ein-
fach an, Telefon 081 51 81 61, und verlangen Sie
Herrn U. Mast. Er wird Ihnen gerne weitere Auskünfte
erteilen - oder schicken Sie Ihre Bewerbungsunterla-
gen an Herrn Mast, Hotel Weiss Kreuz, 7208 Malans.

59865/319657

DG
DOMINO GASTRO
Ihr Personal-Prof! sucht dringend!!!

Betriebs-Assistent m/w
Chef de service m/w

Verlangen Sie Herrn L. Etesi
064 31 48 31
Bernstrasse West 64, 5034 Suhr

P 59836/252930



Buon giorno!

Uns im Giardino ist es ein Anliegen, topausgebildete, kreative und freundliche Mitarbeiter zu fördern. Haben auch Sie Lust, in unserem Team von 111 Profis mitzuarbeiten?

Franz Reichholz (Chef Mitarbeiter-Büro) und das ganze Giardino-Team freuen sich auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto für folgende Positionen:

FRONT OFFICE
Night Auditor
Praktikant (mit Night Auditor Ablöse)

RISTORANTE APHRODITE
2. Chef de service
Chefs de rang (mit guten mündlichen Kenntnissen in d/e/f für Gästeberatung und Bestellaufnahme)

KÜCHE APHRODITE
Sous-chef mit Aufstiegsmöglichkeiten zum Chef
Chef Tourmant
Demi-chef de partie
Commis pâtissier

HOTELBAR
2. Chef de bar
Commis de bar

OSTERIA GIARDINO
Gastgeber/in (mit guten mündlichen Kenntnissen in v/d/f)

|| A pruto!

RELAIS & CHATEAUX HOTEL GIARDINO
Hans C. Leu, Hotelier SHV/VDH, 0612 Ascona
Telefon 093 3501 01

giardino
ASCONA

59781/93082



Wir, ein modernes *****-Hotel am Zürichsee, suchen zur Ergänzung unseres jungen Teams noch

Servicefachangestellte/n
(keine Bewilligung vorhanden)

Chef de partie (w/m)
(keine Bewilligung vorhanden)

Wenn Sie in einem lebhaften und interessanten Hotelbetrieb arbeiten möchten, rufen Sie uns doch einfach an. Unsere Direktionsassistentin, Frau Brunnhölzl (Telefon 01 725 29 61), gibt Ihnen gerne Auskunft, oder senden Sie uns doch einfach Ihre schriftliche Bewerbung.

Seehotel Meierhof
Bahnhofstrasse 4
8810 Horgen

59742/15792



***** seehotel meierhof horgen-zürich

CH-8810 Horgen, Bahnhofstrasse 4



**Couronne
Hotel Krone Murten**

Für unser 3-Stern-Hotel im Zentrum des schönen Städtchens am Murtensee suchen wir noch folgende/n Mitarbeiter/in:

Köchin/Koch

Unser Küchenchef, Herr Paul Wiederkehr, freut sich schon jetzt, um Ihnen die Geheimnisse unserer Hausrezepte preiszugeben.

Eintritt per 7. Dezember.

Der siebtschönste Hotelier Murten wartet gerne auf Ihren Anruf (übrigens, Murten hat nur sieben Hotels).

Familie Nyffeler, Hotel Krone, 3280 Murten
Telefon 037 71 52 52.

54453/29190

HOTEL FLORHOF ZÜRICH

Der Florhof verjüngt sich! Zum Jahresanfang 1994 fehlen uns noch folgende ambitionierte und fröhliche Berufsteure zur Realisierung unseres neuen Betriebskonzeptes:



Schreiben Sie uns oder rufen Sie an:
B. & B. Schiesser Pächter im Hotel Florhof
Forsterstrasse 70 8044 Zürich 01 251 29 20

59810/271292

Trend Hotel

Schweiz - Zürich

Schlafen - träumen - wenn nicht heute, dann vielleicht morgen - spielt keine Rolle ...

ist nicht die Haltung, welche wir von unserer pfiffigen

Réceptionistin

erwarten.

Wenn Sie aber über eine Réceptionsausbildung verfügen, Fidelio-Kenntnisse haben, initiativ und belastbar sind, Gastfreundschaft bei Ihnen im Blut sprudelt und Leistung kein Schimpfwort ist, dann senden Sie uns Ihre Unterlagen.

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

59592/28063

Fisch am Eggshorn - 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
Tel. 028 71 13 66 (wenn keine Antwort, Tel. 028 27 12 24).

59410/54488

Gasthof zum Schneggen

Familie Daniela und Urs Pfeiffer - Hauptstr. 72

5734 Weinach

Um das ambitionierte Küchenteam in unserem traditionsreichen Betrieb zu verstärken, suchen wir einen fachkundigen, jüngeren

Koch

In unserer neuen, modernst eingerichteten Küche verarbeiten wir vorwiegend Fischprodukte.

Unser neuer Mann wird eng mit dem Küchenchef zusammenarbeiten. Er hat dabei Gelegenheit, seine Kreativität sowie eigene Ideen in sämtlichen Bereichen einzubringen.
Die Chance für einen jungen, interessierten Fachmann.
Rufen Sie uns doch einfach an.

Donnerstag Ruhetag

Telefon 064 71 10 35, Fax 064 71 79 31

Gesucht

in kleineres, gutgehendes Speiserestaurant per sofort oder nach Übereinkunft

Köchin

Gutes Arbeitsklima, Dienstag und Mittwoch frei, Lohn nach Vereinbarung. Auf Wunsch schönes Zimmer im Hause.

Auf Ihren Anruf freut sich Margrith Konrad
Restaurant Hirschen
8912 Obfelden
Telefon 01 761 42 06

P 59773/44300



In unser gut frequentiertes italienisches Spezialitäten-Restaurant suchen wir:

Küchenchef

sowie

Koch

Voraussetzungen:

- gute Kenntnisse der mediterranen Küche
- Bereitschaft, in einem eingespielten Führungsteam mitzuarbeiten
- Organisationstalent/Führungsqualität
- Engagement und Kreativität.

Wir bieten:

- angemessenes Salär
- modernen Arbeitsplatz (neu errichtet)
- gutes Arbeitsklima/kollegiales Mitarbeiterstab
- Wohnmöglichkeiten vorhanden.

Für nähere Auskünfte verlangen Sie unseren Geschäftsführer, Herrn L. Pereira, Telefon 01 821 62 56.

Restaurant Grotto il Faro
Wangenstrasse 59
8600 Dübendorf

59784/350893

★★★★

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 Motivationstalent 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

Zur Führung und Organisation des Bereiches Hausdienst suchen wir für baldmöglichsten Eintritt eine qualifizierte und versierte

Gouvernante

Unsere Anforderungen:

eine abgeschlossene Berufslehre als Hotelfachassistentin mit 3- bis 4jähriger Berufserfahrung in ähnlich gelagerten Restaurationsbetrieben. Durchsetzungsvermögen, optimale Führungseigenschaften, Teamfähigkeit, Belastbarkeit und Bereitschaft für flexible Arbeitsplätze. Französischkenntnisse und ein eigenes Transportmittel sind erforderlich.

Wir bieten ein Ihren Fähigkeiten entsprechendes Leistungssalär mit Unregelmässigkeitszulagen für Zimmerstunde, Abend-, Sonn- und Feiertagsdienst sowie interessante Swissair-Flugvergünstigungen.

Kontaktadresse:
Gate Gourmet France
Personaldienst
CH-4030 Basel
Telefon 061 325 32 34.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.



RESTAURANTS EUROAIRPORT

59696/2909

Hotel-Restaurant Schloss****

8590 Romanshorn

Das Hotel-Restaurant Schloss, ein Haus mit einer tausendjährigen Geschichte, sucht infolge Direktionswechsels auf Anfang 1994 einen jungen, initiativen

Küchenchef

und

Sous-chef

Der Betrieb verfügt über mehrere Bankettsäle, eine Gaststube, ein A-la-carte-Restaurant und im Sommer über eine grosse Sonnenterrasse.

Von unseren neuen Mitarbeitern erwarten wir eine solide Ausbildung und mehrjährige Berufserfahrung.

Interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung zuhanden
E. + P. Küng, Sonnmatstrasse 18, 3084 Wabern.

59664/371904

⇒ **Ihr Ziel** ⇐

Gasthaus Krone Nottwil

♥-lich willkommen

sind Sie bei uns als **motiviert/e/r**

Jungkoch / Köchin

in unserer neu renovierten Küche.

Für unser Speiserestaurant sind

Sie als ☺aufgestellte

Servicefachangestellte

genau an der richtigen Adresse!

Gerne erzählen wir Ihnen mehr

über diese interessanten

Tätigkeiten.

Mandi Keller freut sich auf Ihre

Bewerbung oder Ihren

Telefonanruf.

Mandi Keller, Gasthaus Krone

6207 Nottwil am Sempachersee

☎ 045 54 12 02

59864/372242

Kochen ist Männersache Kalte Küche Nebensache

Wenn auch Sie bei diesen Behauptungen Kopf stehen, fällt Ihnen das Weiterlesen leichter

Wir informieren Sie sonnenklar

01/262 00 69

eidg. dipl. Küchenchef
Personalchefin
Brigit Seiler
Dante Tettamanzi

so rufen Sie uns doch an:

Wenn Sie sich für einen Platz an der Sonne interessieren

Ideenreich & fachlich kompetent.
Bereit, bewährtes umzusetzen
& mutig, neues zu versuchen

Kalte Küche Chef-In

Ab 1. Dezember suchen wir in unser Team einen/eine

HOTEL SONNENBERG ZÜRICH

Aurorastr. 98, Postfach 8030 Zürich

01-262-00-62

59625/41149

SEGETEN

SENIORENRESIDENZ ZÜRICH-WITIKON

Carl-Spitteler-Strasse 70, 8053 Zürich

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

Unser 7-Tage-Betrieb umfasst 123 seniorengerechte Wohnungen, ein Pflegewohnheim, 2 Restaurants sowie eine moderne und grosszügige Infrastruktur.

Wir suchen mit Eintritt ab Januar 1994 initiativen, selbständige und flexible Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter für folgende Aufgaben:

- Küche: – **Sous-chef**
– **Koch, Diät-Koch**
– **Hilfskoch**
– **Mitarbeiter** für Reinigung und Abwäscherei
- Service: – **Restaurant-Leiter/in** (aktive Mitarbeit erwünscht)
– **Service-mitarbeiterinnen** für Cafeteria
– **Service-Aushilfen** für das interne Restaurant
- Hauswirtschaft: – **Mitarbeiterinnen** für Reinigung
– **Handwerker/Allrounder** zur Unterstützung unseres Hauswartes
- Unterhalt: – **Mitarbeiterin** für Empfang, diverse Büroarbeiten (Mithilfe im Restaurant erwünscht)
- Administration: – **Mitarbeiterin** für Empfang, diverse Büroarbeiten (Mithilfe im Restaurant erwünscht)
- Diverse: – **Mitarbeiter/innen** für Nachtwache (Hilfe in Pflege, Reinigung usw.)

Ausländer nur mit Bewilligung B oder C möglich. Personalzimmer sind vorhanden. Eine Teilzeit-Anstellung ist möglich.

Bitte melden Sie sich nur, wenn Sie auch am Wochenende arbeiten können. Senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen, verlangen Sie unseren Fragebogen oder rufen Sie uns an.

Es erwartet Sie ein Arbeitsplatz an schönster Lage in Zürich. Wir freuen uns auf Ihre Kontaktnahme.

Seniorenresidenz «Segeten»
Carl Spitteler-Strasse 70
8053 Zürich-Witikon
Telefon 01 388 18 18

P 59725/363413

Mit ADIA HOTEL in die Zukunft.

KARRIEREPLANUNG

Suchen Sie 1994 eine anspruchsvolle Herausforderung und planen Sie, im nächsten Jahr einen Karrieresprung zu machen? Das Entscheidende an einem Gespräch mit uns: Es ist für Sie absolut unverbindlich und diskret. Zürich, Herr Oehrl

VIZEDIREKTOR

Wir suchen den Unternehmer als zweiten Mann für einen renommierten und zugleich innovativen Hotelbetrieb in der Zentralschweiz. Sie haben eine anerkannte Hotelfachschule besucht und fundierte Erfahrungen in leitender Position im F&B Departement gesammelt. Wenn Sie zudem zwischen 30 und 38 Jahre alt sind und sich auf Anfang 1994 verändern wollen, dann senden Sie Ihr komplettes Dossier unter Stichwort «Vizedirektor» an Zürich, Frau Julen

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 Keller

SOUS-CHEF

Für ein bekanntes Ausflugsrestaurant in der Nähe von Zürich mit breitem Bankett- und à la carte-Angebot suchen wir den motivierten, führungserfahrenen Chef Tournant mit der Möglichkeit, nach einer Einarbeitungsphase zum Küchenchef aufzusteigen. Sie suchen eine neue Herausforderung, sind belastbar, kreativ und fühlen sich in einer Brigade mit acht Mitarbeitern wohl. Nebst guten Sozialleistungen und geregelter Arbeitszeit bietet das Unternehmen ein leistungsbezogenes Gehalt. Zürich, Frau Knauer

COMMIS DE CUISINE

Für ein Gourmetrestaurant in Fribourg suchen wir den kreativen Commis de cuisine. La cuisine du marché ist Ihnen ein Begriff. Sind Sie initiativ und wollen Sie Ihre Französisch-Kenntnisse verbessern? Rufen Sie mich an. Bern, Herr Fahmi

DIREKTIONSASSISTENTIN

Für einen gepflegten und bestbekanntesten Hotel- und Restaurationsbetrieb in der Nähe von Luzern suchen wir eine flexible und engagierte Direktionsassistentin, im Alter von 28 bis 33 Jahren. Sie sind verantwortlich für die gesamte Administration (Personal- und Debitorenbuchhaltung), das kleine Réceptionsteam und die Überwachung der Etage. Interessiert? Dann senden Sie Ihre kompletten Unterlagen an Zürich, Frau Julen

BETRIEBSASSISTENT / IN

Eine ausgezeichnete Idee gleich im Anschluss an die Hotelfachschule. Hier können Sie herausfinden, ob Ihre Stärken eher an der Front oder im administrativen Bereich liegen. Ein wichtiger Schritt in Ihrer Karriere. Zürich, Frau Julen

SERVICEFACHANGESTELLTE

Für diverse Hotel- und Restaurationsbetriebe in der ganzen Schweiz suchen wir fachlich qualifizierte Berufsluete mit guten Sprachkenntnissen, die gerne und mit Überzeugung einen gepflegten Service bieten. Die Bratwurst auf dem Teller oder die Scambi Ilambés in der Planne, Gastfreundschaft ist überall möglich. Zürich: Frau Knauer, Bern: Herr Fahmi, St. Gallen: Herr Kläger

SAISONENDE – WAS NUN?

Haben Sie sich schon überlegt, wo und wann Sie nach der Sommersaison arbeiten möchten. Ob temporär oder fest, für qualifizierte Berufs- und Kaderleute bieten wir interessante, entwicklungsfähige Positionen in allen Sparten der Hotellerie und Gastronomie in der ganzen Schweiz. Zürich: Frau Knauer, Bern: Herr Fahmi, St. Gallen: Herr Kläger

WINTERSAISON

Überlegen Sie sich, wann und wo Sie die kommende Saison verbringen möchten? Berufsleute aus Küche, Service und Administration bieten wir interessante Stellen in weltbekanntesten Wintersportorten der ganzen Schweiz. Zürich, Frau Caduff

IGEHO 1993

Während Sie sich an der IGEHO über die neuesten Produkte und Dienstleistungen informieren, arbeiten wir an Ihrem Mandat, das wir von Ihnen im voraus telefonisch erhalten haben.



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	Marktplatz 18	071 / 23 65 23
3000 Bern 7	Marktgasse 28	031/312 11 33
6003 Luzern	Platusstrasse 3a	041 / 23 08 28

LANDBEIZ

Das gemütliche Restaurant im Freizeitpark.

Das Restaurant Landbeiz mit Bar und Piazza befindet sich inmitten der originellen und einzigartigen Freizeit- und Einkaufswelt Sântispark, bei den Bowling- und Kegeln. Das sympathische Restaurant wird hauptsächlich besucht von Kunden des Einkaufszentrums, von Familien und Passanten, von Benutzern der Sportbahnen, von Badegästen, von Vereinen und von der regionalen Bevölkerung.

Nach Vereinbarung suchen wir einen selbständigen

Service-Leiter

Vom Hotel Sântispark, welchem das Restaurant Landbeiz unterstellt ist, erhalten Sie Unterstützung, vor allem im administrativen Bereich. Kontaktfreude, ein gutes Organisationsvermögen, Flexibilität und eine grosse Einsatzbereitschaft sind denn auch die wichtigsten Voraussetzungen für diese interessante und vielseitige Aufgabe. Ihre Kreativität und Ihre Ideen zum Wohle unserer Kunden können Sie voll zum Ausdruck bringen.

Sind Sie interessiert? Oder möchten Sie einfach etwas mehr über die Stelle und den Betrieb erfahren?

Ich freue mich auf Ihren unverbindlichen Anruf oder auf Ihre schriftliche Bewerbung.

**** Hotel Sântispark, Abtwil

Bruno Walter

CH-9030 Abtwil, Telefon 071 32 15 75

59808/207721

Restaurant/Bar/Piazza, mitten in der aufgestellten Sport-, Freizeit- und Einkaufswelt Sântispark, CH-9030 Abtwil, Telefon 071 31 13 33.

Immer genügend Leitung ****Hotel Sântispark.



**DOLDER
GRAND HOTEL
ZÜRICH**

BAR- MITARBEITER/IN

in gepflegter, einmaliger Umgebung,
wo Ihr Können und Ihre Erfahrung
sehr geschätzt werden.

Die nicht ganz alltägliche Stelle für Sie?

Gerne gibt Ihnen unser Personalchef,
Herr W. Im-Obersteg, nähere Auskunft.

Kurhausstrasse 65, 8032 Zürich
Telefon 01-251 62 31



A member of
**The Leading Hotels
of the World**

59747/40150

Grand Hotel Villa Castagnola

★★★★★
Lugano

Für unser *****-Hotel suchen wir zur Ergänzung
unseres Küchenteams folgenden Mitarbeiter:

Chef pâtissier

in Jahresstelle ab November/Dezember 1993.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche
Bewerbung an:

P. Müller, Hôtel Villa Castagnola, 6906 Lugano
Telefon 091 51 22 13

59737/22497

Das klassische ****Hotel Metropol am Bodensee
mit seinem neuzeitlich eingestellten Team
sucht auf den 1. Dezember 1993 einen

Chef de service Stellvertreter

Sind Sie flexibel, belastbar und verantwortungs-
bewusst, dann würden wir Ihnen gerne die Leitung
unseres Restaurants Bistro sowie die Stellvertretung
unseres Chef de service anvertrauen.

Fortschrittliche Arbeitsbedingungen, Teamgeist und
Mitarbeiterschulung sind für uns nicht nur wichtig,
sondern selbstverständlich. Haben wir Ihr Interesse
geweckt, dann senden Sie uns doch einfach Ihre
Unterlagen, oder rufen uns Sie unverbindlich an.

F. Stocker
****Hotel Metropol, 9320 Arbon
Telefon 071 46 35 35 Telefax 071 46 47 01

HOTEL METROPOL ARBON BODENSEE

DG

DOMINO GASTRO
Ihr Personal-Prof!

sucht dringend für modernes
**** Seminar-Kongress-Hotel im
Toggenburg, per Nov./Dez.

Chef de réception 1. Gouvernante

Sowie zusätzlich für verschiedene
Betriebe in der Ostschweiz

Jungsköche Serviceangestellte

Marcel Zollinger erteilt unter

Telefon 073 25 33 66

gerne weitere Auskunft.
Glärnistrasse 6, 9500 Wil

Termine bitte nur gegen
Vorankündigung

P 59837/252930

MÖVENPICK

Für Menschen und Ideen.

Einen weiteren Schritt auf Ihrem Berufsweg...

können wir Ihnen in unserem Mövenpick Restaurant in
Pfäffikon/SZ anbieten.

Wenn Sie Freude an selbständigem Arbeiten haben,
Kreativität lieben und Teamfähigkeit kein Fremdwort für
Sie ist, dann sind Sie unser

Sous-Chef

Was Sie von uns erwarten können, ist...

...ein junges motiviertes Team, interne Weiterbildungs-
möglichkeiten, ein neuzeitlich eingerichteter Arbeitsplatz,
aktive Mitbestimmung bei der Angebotsplanung, zeit-
gemässe Anstellungsbedingungen und fünf Wochen
bezahlter Urlaub.

Fühlen Sie sich angesprochen? Gerne erwartet Herr
D. Ulrich, Geschäftsführer, Ihren Anruf und/oder Ihre
vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Mövenpick Seedamm-Center
Äussere Gwatt
8808 Pfäffikon
Tel. 055/48 30 30

MÖVENPICK
SEEDAMM-CENTER

P 59850/381

DIESE CHANCE SOLLTEN SIE WAHRNEHMEN

Das Hotel *Hermitage*, ein best-
bekanntes Erstklasshotel mit Seean-
stoss, bietet Ihnen die Möglichkeit, als

RÉCEPTIONISTIN

zu arbeiten.

Für diese Position stellen wir uns eine
Fachfrau mit besten Kenntnissen und
Freude am Beruf vor.

Möchten Sie mehr über uns wissen,
dann schicken Sie Ihre Unterlagen an
Frau R. Kleiner, Betriebsassistentin.

HERMITAGE
L U Z E R N

Seeburgstrasse 72, CH-6006 Luzern
Tel. 041 31 37 37, Telex 862 709, Fax 041 31 69 55

59740/22985

Flumserberg.
Gesucht für die kommende Win-
tersaison

Koch/Köchin Serviertochter

Nähere Auskünfte erhalten Sie
unter Telefon 081 733 18 33.

Schriftliche Bewerbungen senden
Sie bitte an:
Familie F. Wildhaber,
Café-Restaurant Posthus,
8898 Flumserberg.

59014/88386

Landgasthof Löwen

MÜNSINGEN

WANTED

Auf 1. November oder nach
Vereinbarung suche ich einen

Commis de cuisine

Rufen Sie mich an oder senden
Sie mir Ihre Unterlagen.

Ich freue mich auf ein
persönliches Gespräch.

Ruedi Grossen
Telefon 031 721 58 11

59738/48429

Eisbären

suchen wir keine ...

... aber junge, aufgestellte, charmante,
flexible belastbare und fröhliche Mitarbei-
ter und Mitarbeiterinnen (Bar - Service)

In der Freizeit lockt das herrliche Skigebiet
der weissen Arena Films, Laax, Falera

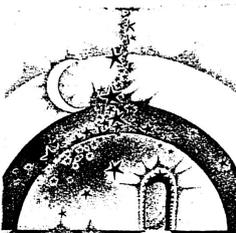
Interessiert?

Dann senden Sie uns Ihre schriftliche
Bewerbung mit Foto bitte an:

Berghaus Nagens BBF
Herr Dieter Kramer
7017 Flims Dorf
oder rufen Sie uns für erste Fragen
einfach an, Telefon 081 39 12 95

Anrufer anderer Zeitungen
unerwünscht.

P 59849/208337



Iglu Flims

Top-Stellen!

Dynamischen Fachkräften bieten
wir interessante Aufgaben in Res-
taurations- und Hotelbetrieben
der Schweiz und Liechtenstein
(Saison- und Jahresstellen)

**Alleinkoch
Chefs de partie
Commis de cuisine
Chef/in de service
Servicefachleute
Sportanimator
Haushalthilfe**
(Kinderbetreuung)

Interessiert?

Rufen Sie uns an. Gerne geben wir
Ihnen weitere Informationen.

Graziella Oeschger-Sebregondi
Tel. 056 26 01 26
Fax 056 26 17 26
Landstrasse 83, 5430 Wettingen

O 59827/28224

Hotel Astoria

A R O S A
H A E R C H E N

Für die Wintersaison, (17.12.1993-17.4.1994) fehlen in
unserem jungen Team noch folgende «aufgestellte und
freundliche» Mitarbeiter:

Animator/in (D, E oder F)
Fitness, Spiele und Service

Saal-Servicemitarbeiter/in (D, E oder F)
«auch Anfänger/in oder Student/in»

Tournante (Service, Buffet, Zimmer, Kinderbetreuung)
«Studentin CH»

Buffet und Office
«Ehepaar Portugal oder Italien»

Wir sind ein lebhafter, animationsreicher
Hotelbetrieb im wunderschönen

Hotel Astoria
Familie Tino Schmid
7050 Arosa
Tel. 081 31 13 13



59792/1295

Restaurant

Vorderer Stern

Familie E. Rosenberger
Bellevueplatz, 8001 Zürich
Telefon 01 251 49 49
Fax 01 252 90 63

— Mit Frischprodukten kochen
— in einer aufgestellten Brigade arbeiten
— unsere Gäste verwöhnen.

Eine abwechslungsreiche Stelle in einem lebhaften,
traditionellen Zürcher Restaurant mit sehr gutem
Verdienst für einen

Chef de partie

Haben Sie Erfahrung, Freude am Leben und Beruf.
Ideal! Sozialleistungen und Lohn stimmen, die Arbeitszeiten
sind geregelt, Eintritt ob sofort oder nach Ubereinkunft.

Keine Bewilligungen vorhanden.
Interessiert! Dann rufen Sie uns doch einfach an!

Herr E. Rosenberger oder
Frau M. Gerhardt geben Ihnen
gerne weitere Auskunft.

Telefon 01 251 49 49

59794/41319

Das klassische ****Hotel Metropol am Bodensee
mit seinem neuzeitlich eingestellten Team
sucht auf den 1. Dezember 1993 einen

Sous-Chef

Wir stellen uns einen aufgestellten, fachlich
versierten Mitarbeiter mit Herz vor.
Sie sollten flexibel sein, aktiv mitdenken und
mitgestalten können. Sind Sie bereit, Verantwortung
zu tragen und ein junges Team bei Abwesenheit
des Küchenchefs zu führen, dann senden Sie uns
doch einfach Ihre Unterlagen, oder rufen
Sie uns unverbindlich an.

F. Stocker
****Hotel Metropol, 9320 Arbon
Telefon 071 46 35 35 Telefax 071 46 47 01

HOTEL METROPOL ARBON BODENSEE

ERMITAGE
****Hotel - Restaurant - Bar

Für unser schönes Vier-Stern-Hotel im Landhausstil
mit dem bekannten Restaurant «Le Pavillon», direkt
am Zürichsee gelegen, suchen wir per Januar 1994
zur Ergänzung unseres Teams einen

2. Chef de service

Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, in einer stilvollen Um-
gebung und persönlicher Atmosphäre wertvolle Er-
fahrungen zu sammeln.

Sie sind zwischen 25 und 30 Jahre alt, haben eine ab-
geschlossene Servicelehre und sind den Umgang mit
anspruchsvollen Gästen gewohnt. Ihre Muttersprache
ist Deutsch; Englisch und Französisch sind Ihnen auch
geläufig.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Dann senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen mit
Foto an:

Hotel Ermitage am See
Herr R. Burkhalter
Seestrasse 80
8700 Küsnacht-Zürich
Telefon 01 910 52 22



59750/17809



CH-6440 Brunnen, Telefon 043/33 11 33

Röisserie · Café/Restaurant · Bar-Dancing · Boulevard-Café
Seeterasse · Privat-Strandbad · Tennisplatz · Bootstiege

**Seehotel Waldstätterhof –
das Schweizerische Zentrum für Kaderschulung**
sucht nach Übereinkunft eine

Leiterin der Seminarabteilung

- Wir erwarten:**
- Kaufm. Abschluss oder gleichwertige Ausbildung
 - Sprachkenntnisse D, E, F
 - Schweizerin, Idealalter 25 bis 35 Jahre
 - angenehme äussere Erscheinung
 - Verantwortungsbewusstsein
 - Flexibilität und Einsatzfreude
 - Organisationstalent
 - Freude am Umgang mit anspruchsvoller Kundschaft.

- Wir bieten:**
- kürzlich renoviertes Erstklasshotel mit grosser Tradition
 - optimale Infrastruktur für Seminare
 - grossen Anteil an Stammkunden
 - Kaderstelle
 - guten Teamgeist.

Sie sind eine junge, aufgestellte Frau und fühlen sich angesprochen?

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung:
Direktion Seehotel Waldstätterhof, 6440 Brunnen

59799/9327

BEST WESTERN. SWISS HOTELS

In **adelboden**

In unseren neueröffneten Betrieb
suchen wir ab Wintersaison 1993/94

In Dauerstelle zur Ergänzung
unseres jungen Viktoria-Teams
Sie, den begabten, umsichtigen
und einsatzfreudigen

**CHEF DE BRIGADE
(Tournant)**

Fortschrittliche Sozialleistungen,
Dienstwohnung und guter Lohn
sind nebst Teamgeist und kreativen
Entfaltungsmöglichkeiten Ehrensache.
Stellenantritt nach Vereinbarung.

Das Hotel Viktoria Eden, im Mai 1993 neu eröffnet, mit 42
Gästebetten, den Restaurants «Chez Romy» (15 Gault/Millau,
2 Mützen) und «Dorfpintli» (urlich, heimelig, hiesig),
«Queen's Bar», Dancing «Musufalle» und Seminarräumen. In
einem Ambiente für Anspruchsvolle zelebrieren wir die neue
Gastlichkeit: Qualität mit Stil, Service mit einem Lächeln und
eine Atmosphäre, die Ferien zum Erlebnis werden lässt.

**HOTEL
VIKTORIA EDEN**

Familie Romy und Michael Stämpfli-Schlup
Direktion Hotel Viktoria Eden
3715 Adelboden
Telefon (033) 73 46 73
Fax (033) 73 46 81

59803/299



**Anzeigenschluss
für Stelleninserate
Freitag 17 Uhr**



KUONI – eine Welt für sich

Möchten Sie ab März/April 1994 als

ReiseleiterIn

zum Team unserer im Ausland stationierten Mitarbeiter gehören?

Wenn Sie gerne unsere internationale Reiseorganisation an einem Ferienzeil vertreten, unsere Kundschaft erstklassig betreuen, die reisetechischen Funktionen vor Ort möglichst selbständig übernehmen möchten und

- jung, dynamisch, kontaktfreudig, flexibel und anpassungsfähig sind
 - eine kaufmännische Berufslehre oder Handels-/Mittelschule absolviert haben
 - Deutsch, Französisch und Englisch nach mind. sechsmonatigem Aufenthalt im Sprachgebiet einwandfrei beherrschen
 - zwischen 22 und 29 Jahre alt sind
 - über einen PW-Führerschein verfügen. . .
- ...dann freuen wir uns, Sie persönlich kennenzulernen.

Interessiert und qualifiziert? Dann senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Reisebüro Kuoni AG, Reiseleiter-Einsatzstelle, Neue Hard 7, 8037 Zürich.
Für weitere Auskünfte steht Ihnen Frau J. Bettschen gerne zur Verfügung.
Telefon 01 277 45 31.

59806/5789

Junge, aufstrebende Hotelfachschule mit internationalen Studenten (Schulsprache Englisch) sucht:

Studienleiter

Der Verantwortungsbereich umfasst die gesamte Ausbildung (Rekrutierung Lehrpersonal, Erstellen der Studienpläne, Unterrichtsorganisation, Lehrmittelbeschaffung, Führen der Studentendossiers, adm. Arbeiten usw.).

Für diese ebenso abwechslungsreiche wie herausfordernde Aufgabe sehen wir einen jüngeren Fachmann mit Ausbildung an einer schweizerischen Hotelfachschule (vorzugsweise Lausanne oder Gilon) vor. Unabdingbar sind zudem einige Jahre Berufs- und Unterrichtserfahrung sowie sehr gute Englischkenntnisse.

Bitte senden Sie uns die üblichen Unterlagen. Wir sichern Ihnen unsere volle Diskretion zu. Chiffre M-05-79716 an Publicitas, 3001 Bern.

P 59582/44300

Ambitionen:

Dynamischen Fachkräften bieten wir Top-Stellen in Schweizer Restaurants- und Hotelbetrieben

Per sofort Tessin

**1. Réceptionistin
Sous-chef
Chef de partie
Servicefachleute**

****/*****Hotels GR/Berner Oberland, mittlere Brigaden, Saisonhotels mit Pensions- und A-la-carte-Restaurant

**Chefs de partie
Chef/in de service
Haushalthilfe
(Kinderbetreuung)**

Nur CH-Kandidaten oder mit Bewilligung.

Rufen Sie uns an. Gerne geben wir Ihnen weitere Informationen.

Graziella Oeschger-Segregoni

Telefon 056 26 01 26
Telefax 056 26 17 26

Landstrasse 83, 5430 Wettingen

0 59828/326224



**DIE Stellenbörse
für Hotellerie und
Gastgewerbe**

Suchen Sie Mitarbeiter
oder
Suchen Sie eine Stelle ?

Réception/
Administration:
Aide-du-Patron
Direktionsassistent/in
Réceptionist/in
Sekretärinnen
etc.

Küche:
Küchenschef
Köche/Innen
Commis/Jungkoch
Bäcker/Konditor
Hotelpâtissier/ère
etc.

Service
Chef-de-Service
Kellner
Barman/Barmaid
Serviceangestellte
etc.

Hausdienst:
Hotels/Gouvernante
Zimmermädchen/Portier
Lingeringarbeiter/in
etc.

Divers
Glätzer, Handwerker etc.
etc.

Dann rufen Sie einfach an !



BASEL
HOTEL LE PLAZA

Wir suchen nach Vereinbarung einen qualifizierten

Koch

Bedingung ist eine abgeschlossene Ausbildung als Koch.
Wir bieten Ihnen einen modernen Arbeitsplatz, interne
Verpflegungsmöglichkeiten, ein zeitgemässes Salär
sowie ein aufgestelltes, junges Team.

Interessiert? Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit den
üblichen Unterlagen und Passfoto an das
**Swissôtel Basel, Hotel Le Plaza, Messeplatz 25,
CH-4021 Basel.**

59805/3387

Grand Hotel Villa Castagnola

★★★★★

Lugano

Für unser ★★★★★-Hotel suchen wir zur Ergänzung unseres Küchenteams folgende Mitarbeiter:

**Chef de partie
Commis de cuisine**

in Jahresstelle ab November/Dezember 1993.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung an

P. Müller
Hôtel Villa Castagnola
6906 Lugano
Telefon 091 51 22 13

59730/22487



**schweizer
jugend- und bildungs-zentrum**

CH-8840 Einsiedeln, Telefon 055 53 42 95

Alle brauchen ihren freien Tag. Deshalb suchen wir

**1 Stellvertreter/in für den Koch und
1 Stellvertreter/in für die Leiterin der
Hauswirtschaft**

Sie lösen den oder die Stelleninhaber/in an seinen bzw. ihren Frei- und Ferientagen ab.

Sie kochen gerne, sind vielleicht gelernter Koch/gelernte Köchin und haben auch Interesse an einem Gross-Haushalt? Oder haben Sie Erfahrung im Haushalt und kochen dazu noch gern?
Oder interessieren Sie sich für eine Teilzeitstelle im einen oder anderen Bereich?

Wenn Sie dazu noch Freude am Umgang mit Gästen haben, flexibel sind und eine abwechslungsreiche Tätigkeit schätzen, dann rufen Sie uns an.

Wir sind ein Bildungszentrum mit 100 Betten in Ein- und Zweibettzimmern und je 50 Betten in den zwei Jugendpavillons, 5 Gehminuten vom Sihsee.

Sind Sie interessiert?
Rufen Sie uns an, **Telefon 055 53 42 95.**

**Schweizer Jugend- und Bildungs-Zentrum
Lincolnweg 23, 8840 Einsiedeln**

0 59829/290009



***Hotel Zayetta
3954 Leukerbad
Tel. 027 61 16 46
Fax 027 61 25 17

Wir suchen auf die Wintersaison eine
Serviceangestellte

Wir bieten interessante Saisonstelle in einem jungen und dynamischen Team mit angenehmem Betriebsklima.

59733/20486



Wir sind ein mittelgrosses Fünfsternhotel mit einer internationalen, anspruchsvollen Kundschaft. Ab sofort oder nach Vereinbarung suchen wir für vier bis fünf Monate (evtl. länger) in unser traditionelles, französisches Restaurant einen versierten und sprachkundigen

Chef de rang

(männlich oder weiblich)

mit Erfahrung im gepflegten Speiseservice. CH oder B-/C-Bewilligung.
Wir bieten Ihnen eine interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit, ein angenehmes Arbeitsklima, geregelte Arbeitszeit und auf Wunsch ein Zimmer in unserem Personalhaus.

Rufen Sie uns doch einfach an, oder schreiben Sie an:

Hotel Eden au Lac
Christoph Frei
Personalbüro
Utoquai 45
8023 Zürich
Telefon 01 261 94 04

59752/40185



CH-6440 Brunnen, Telefon 043/331133

Rötisserie · Café/Restaurant · Bar-Dancing · Boulevard-Café
Seeterrasse · Privat-Strandbad · Tennisplatz · Bootsliege

Unser Hotel und Kongresszentrum liegt direkt am See. Es verfügt über 100 Zimmer, 2 Restaurants, Seeterrasse mit Boulevard, Hotelbar sowie verschiedene Bankettsäle.

Wir suchen per 1. Januar 1994 oder nach Übereinkunft einen/eine

stellvertretende/n Direktor/in

Anforderungsprofil:

- Abschluss einer anerkannten Hotelfachschule oder Abschluss US/SHV
- ausgewiesene Praxis in leitender Funktion
- Schweizer, Idealalter 28 bis 38 Jahre
- Sprachen: Deutsch, Englisch, Französisch, gute Kenntnisse in Wort und Schrift
- Spass am Metier, innovatives und dynamisches Denken
- Mut und Begeisterung für eine neue Aufgabe.

Wir bieten:

- weitgehend selbständigen Aufgabenbereich in einem renommierten Erstklasshotel mit 160 Betten
- ein Kader, welches gewohnt ist, Verantwortung mitzutragen.

Fühlen Sie sich den von uns gestellten Anforderungen gewachsen, und möchten Sie Ihre Karriere in einem lebhaften, zukunftsorientierten Unternehmen fortsetzen, dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Franz von Reding, Propr., Seehotel
Waldstätterhof, 6440 Brunnen.

59561/8327



Hotel Quellenhof

Wir suchen auf die
kommende Wintersaison
1993/94

in ein Mittelklass-Hotel-Restaurant einen selbständigen

Alleinkoch/Köchin

Wir bieten hohe Verdienstmöglichkeiten!

Gerne erwarten wir Ihren Anruf:

Fam. Chr. Wolf
Telefon 081 31 17 18

59899/1554

BINDELLA

GASTRONOMIA ITALIANA

... molto italiano
ist unser Ristorante SANTA LUCIA
im Zentrum von Zürich-Niederdorf.

Für diesen ausserordentlich erfolgreichen
Betrieb suchen wir einen kompetenten

Geschäftsführer

der italienisches Ambiente vermitteln kann;
den Gästen wie auch dem Mitarbeiter-Team.

Wir stellen uns vor, dass Sie gute Organisations-
und Führungserfahrung sowie gute Kenntnisse
der italienischen Sprache haben.

Wenn für Sie auch noch die persönliche Betreuung
der Gäste und Mitarbeiter, die hohe Qualität und
kooperative Führung von Küche und Service
selbstverständlich sind, dann richten Sie
Ihre Bewerbung bitte an:

Bindella Unternehmungen AG
Hönggerstrasse 115, 8037 Zürich
Frau Gisela Lacher
Telefon 01 276 61 61

59856/299413

WVGR POWER JOB

KADERSELEKTION

Herzlich willkommen!

Ein kleines Team freut sich auf Sie!

Unser Mandant, ein renommiertes und modernes Erstklasshotel im Wintersportort Flims, sucht per Dezember 1993 oder nach Vereinbarung einen zirka 25- bis 30jährigen dynamischen

CHEF DE SERVICE (Mann)

Idealerweise haben Sie eine anerkannte Hotelfachschule oder eine Servicefachausbildung absolviert. Sie müssen nicht unbedingt schon Erfahrung in einer ähnlichen Position mitbringen, jedoch gewillt sein, Verantwortung zu übernehmen und Neues dazuzulernen.

Sie sind zuständig für das A-la-carte-Restaurant, die Betreuung der internationalen Kundschaft im obgenannten Bereich und die Organisation verschiedener Anlässe. Dank Ihrem Durchsetzungsvermögen und Teamgeist haben Sie keine Probleme, Ihre zirka fünfköpfige Servicebrigade zu führen und zu motivieren.

Bei dieser interessanten Position handelt es sich um eine Jahres- oder Saisonstelle.

Möchten Sie zu den Glückspilzen gehören? Dann rufen Sie an oder senden direkt Ihre Bewerbungsunterlagen!

Telefon 081 39 39 79/Fax 081 39 39 79

Wirtverband Graubünden
POWER JOB Kaderselektion
Frau Susanne Bugmann
7019 Flims-Fidaz



CARRIERE '93

MOTOTEL RESTAURANT
Das moderne ****-Hotel,
direkt am Vierwaldstättersee,
mit gepflegter Atmosphäre.

Per sofort oder nach Vereinbarung
suchen wir einen tüchtigen,
kreativen

**Sous-chef und
Chef de partie**

Rufen Sie uns an oder senden Sie
Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Herrn Dir. R. A. Fries
Mototel Postillon
6374 Buochs

59486/138240

Mototel Postillon CH-6374 Buochs, Luzern Switzerland
an der Autobahn N2 · Tel. 77 016 · Telefax: 041 64 54 54

Buochs - N2 - Luzern

BEST WESTERN · SWISS HOTELS

HOTEL ALPIN
SAAS FEE

Für kommende Wintersaison suchen wir für unser italienisches Restaurant (40 Plätze) eine freundliche

Serviceangestellte

mit Erfahrung, Muttersprache deutsch.
Sie finden in unserem neuen Betrieb selbständiges Arbeiten in kleinem Team.
An bester Lage direkt an der Piste in einem der schönsten Wintersportorte der Schweiz.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Hotel Alpin, 3906 Saas Fee
Telefon 028 57 15 77

59558/29856

hotel + touristik revue

Günstiger im Abonnement!

Name

Vorname

Beruf/Position

Strasse/Nr.

PLZ/Ort

Telefonnummer

- Inland
Ausland (Landweg)
Ausland (Luftpost) Europa, Nahost
Ausland (Luftpost) Übersee
 Zutreffendes bitte ankreuzen.

1/1 Jahr	1/2 Jahr	1/4 Jahr
<input type="checkbox"/> Fr. 110.-	<input type="checkbox"/> Fr. 66.-	<input type="checkbox"/> Fr. 35.-
<input type="checkbox"/> Fr. 146.-	<input type="checkbox"/> Fr. 87.-	<input type="checkbox"/> Fr. 48.-
<input type="checkbox"/> Fr. 200.-	<input type="checkbox"/> Fr. 120.-	<input type="checkbox"/> Fr. 66.-
<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

ZERMATT

MATTERHORN

Ein interessanter Arbeitsplatz an einem aussergewöhnlichen Ort.

Hätten Sie Lust, während der Wintersaison oder länger in unserem Top-****-Hotel Antares an schöner Lage mitzuhelfen, unsere Gäste aus aller Welt zu verwöhnen und zwischendurch die einmalige Schönheit von Zermatt zu genießen?

Wir benötigen noch folgende qualifizierte und motivierte Mitarbeiterin:

Barmaid D, F, E

für unseren Sky-Club

Bitte schicken Sie Ihre Zeugnisse und Foto per Express an:

Hotel Antares****
3920 Zermatt
Tel. 028 67 36 64
Fax 028 67 52 36

59858/38750



Gesucht

Für unseren lebhaften Betrieb suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft:

Jungkoch (m/w)

Gerne erwarten wir Ihren Anruf.

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

59145/78794

MARCHÉ DE L'EMPLOI

Placement accéléré du SSH

Le bureau de placement accéléré est un service de la Société suisse des hôteliers. Les hôteliers et restaurateurs intéressés peuvent recevoir moyennant une taxe d'abonnement un choix de talons de demandes d'emploi de demandeurs qui ont participé à notre opération «petites annonces gratuites pour demandeurs d'emplois dans l'hôtellerie». Profitez donc, en tant qu'abonné, de ce service de placement simple et avantageux!

Demande d'emploi

1 2 3 4 5 6 7 8

Küche/cuisine

1393	Souschef	29	F	B	Dez. 93	D/E/E	3*-4*Hotel, Luzern
1394	Küchenchef/w.	30	CH	n. Ver.	D/F		mitelgross, Bern
1395	Commis de cuisine/w.	24	D	A	Dez. 93	D/E	3*-4*Hotel, Deutsch-CH
1396	Pizzaiolo	39	I	A	Jan. 94	I/F	
1397	Chef de partie	24	D	A	n. Ver.	D	3*-4*Hotel, TI/VS/GR
1398	Chef de partie	27	D	A	März 94	D	Zürich/Winterthur
1399	Koch	22	F		März 94	D	Genf
1400	Küchenchef	30	CH		Dez. 93	F/D	LU/ZG/SZ
1401	Sous-chef	26	CH		Dez. 93	D	mitelgross
1402	Chef de cuisine	31	CH		sofort	D/E/E	ZH-Oberland
1403	Koch/w.	23	CH	n. Ver.	D/E/E		So/So frei, ZG/LU/ZH
1404	Alleinkoch	38	GB	A	Dez. 93	E/D/I	
1405	Küchenchef	26	CH		Jan. 94	D/E	Deutsch-CH
1406	Küchenchef	46	F	G	Jan. 94	D/F	BS/BL
1407	Koch	22	YU	B	sofort	D/E/E	ZH
1408	Chef de cuisine	51	CH	n. Ver.	F/I		West-CH

Service/service

2441	Kellner/Buffer	37	P	A	Dez. 93	D/F/I	Zentral-CH
2442	Commis de rang	25	CH		Dez. 93	F/E/I	Saisonbetrieb
2443	Aide du patron/ Chef de service/w.	26	CH		Feb. 94	F/I/E	LU
2444	Chef de rang	21	A	A	Dez. 93	D/E/E	4*-5*Hotel, West-CH
2445	Sefa/Zimmermädchen	27	F	A	Jan. 94	F/E	West-CH/BE
2446	Sefa	56	D	C	Nov. 93	D	Rest., Zürich/Rapperswil
2447	Maitre d'hôtel	44	P	C	sofort	F/I/D	West-CH
2448	Barman	33	CH	n. Ver.	D/F/E		Deutsch-CH
2449	Chef de service	48	CH		Nov. 93	D/F/E	Chur/Zürich
2450	Kellner	33	E	A	Dez. 93	D/F/E	5*Hotel, GR
2451	Sefa/Récept.	41	CH		Jan. 94	D/F	
2452	Sefa	A	Dez. 93	D/E	3*-4*Hotel, zus. mit 4665		
2453	Oberteller	40	CH	n. Ver.	D/I/E	TI	

2454	Sefa	19	CH		Dez. 93	F/D/E	Zermatt/Ober-NS
2455	Serviertochter	18	A	A	Dez. 93	D/E	4*Hotel, NW/LU
2456	Barman	22	CH	n. Ver.	D/E		GR/NS/Skigebiet
2457	Sefa	26	CH		Dez. 93	D/F/E	3*-4*Hotel, Skigebiet
2458	Oberteller	23	A	A	sofort	D/E	zus. mit 2459
2459	Sefa	22	A	A	sofort	D/E	zus. mit 2458
2460	Sefa	20	CH		sofort	D/E/F	BE/Biel, Burgdorf
2461	Sefa	21	D	A	April 94	D/E	Luzern

Administration/administration

3402	Réceptionniste	24	CH		Nov. 93	D/E/F	
3403	Gerant/Psicher/w.	32	CH		Jan. 94	D/F/E	
3404	Anfangsrecept.	30	CH		n. Ver.	D/F/E	Café/Pub, Frick/Basel
3405	Anfangsrecept.	26	CH		Dez. 93	D/F/E	3*-4*Hotel, GR/VD/BE/VS
3406	Hofa/Betriebsass.	31	A	C	Dez. 93	D/F/E	ZH/GR
3407	Anfangsrecept./w.	21	E	C	n. Ver.	D/F/E	Interlaken/Bern
3408	Sekt./Récept./w.	30	CH		n. Ver.	D/E	SH/ZH
3409	Anfangsrecept./w.	20	CH		Dez. 93	D/F/E	
3410	Betriebs-/F&B-Ass.	28	CH	n. Ver.	D/F/E		3*-5*Hotel
3411	Anfangsrecept.	20	CH		sofort	F/D/E	4*-5*Hotel, GE/ZH
3412	Direktionsass./w.	28	D	A	Jan. 94	D/F/E	4*-5*Hotel, VD/GE
3413	Récept./Concierge	40	D	A	sofort	D/F/E	
3414	Réceptionniste	27	CH		Jan. 94	D/E/F	AG/LU
3415	Night-Auditor	53	CH		Dez. 93	D/F/E	Deutsch-CH
3416	Sales-Ass./Market.	32	CH		sofort	D/F/E	4*-5*Hotel, Zürich/Luzern
3417	Anfangsrecept./w.	22	NL	C	Dez. 93	D/F/E	Sportel, GL/BS
3418	Réceptionniste	30	A	A	Dez. 93	D/I/E	4*Hotel, TI/BE/GR
3419	Réceptionniste	27	A	A	Dez. 93	D/I/E	3*-5*Hotel, VD/GR
3420	Réceptionniste	30	F	A	Dez. 93	F/D/E	

Hauswirtschaft/ménage

4660	Zimmermädchen	28	P	A	Dez. 93	D/E/I	
4661	Hofa/Tourmente	20	CH	n. Ver.	D		3*-4*Hotel, BE/LU
4662	Zimmer/Buffer/w.	29	P	A	Dez. 93	F/E	BE-Oberl./LU
4663	Gouvernante	27	D	A	n. Ver.	D/F/E	3*-5*Hotel, TI
4664	Hofa/Gouvernante	20	D	A	sofort	D/E	Engadin
4665	Küchenhilfe	25	YU	A	Dez. 93	D/E	3*Hotel, zus. mit 2452
4666	Gouvernante	22	CH		Dez. 93	D/E/I	3*-4*Hotel, BE/Skigebiet

4667	Haushilfe	45	YU	B	Dez. 93	D	Inner-CH/zus. mit 4668
4668	Zimmermädchen	45	YU	B	Dez. 93	D	Inner-CH/zus. mit 4667

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

Werden Sie Abonnent der Express-Stellenvermittlung

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

Abonnieren Sie sich zum 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.

Téléphone: 031 370 42 79
(8 à 12 h et 13.30 à 16 h)
Téléfax: 031 370 43 34

Petites annonces gratuites pour les demandeurs d'emploi dans l'hôtellerie

Lorsque vous avez rempli le talon de la demande d'emploi, votre annonce paraît gratuitement dans «l'hôtel +touristik revue» sous la rubrique «Demande d'emploi». Parallèlement nous transmettons votre offre à divers hôteliers et restaurateurs intéressés. Vous recevrez ainsi plusieurs réponses de divers établissements. Veuillez nous informer aussi rapidement que possible, lorsque vous aurez trouvé le poste qui vous convient. Nous vous remercions et vous souhaitons bonne chance!

Talon de demande d'emploi: (A remplir en lettres majuscules, s.v.p.)

Je suis à la recherche d'un emploi de: _____ Date d'entrée: _____

Nom: _____ Prénom: _____

Rue: _____ No. postal/Ville: _____

Né(e) le: _____ Nationalité: _____

No. téléphone privé: _____ No. téléphone professionnel: _____

Langue maternelle: _____ Permis de travail: _____

Type d'établissement souhaité: _____ Région: _____

Remarques: _____

Connaissances linguistiques:
 Allemand: _____ Français: _____ Italien: _____ Anglais: _____
 (1 = bonnes, 2 = moyennes, 3 = faibles)

Mes trois derniers emplois ont été:

Etablissement: _____ Lieu: _____ Fonction: _____ Durée: _____

1. _____

2. _____

3. _____

Le soussigné certifie l'authenticité de ces informations. Date: _____ Signature: _____

Coupon à détacher et à retourner (pas par fax, s.v.p.) rempli de façon lisible, à: **Société suisse des hôteliers, Placement accéléré, Case postale, 3001 Berne** (On n'a pas besoin de certificats)

The Swiss Hotel Management School requires

Lecturers for:

- Food Production (Full-Time)
- Accounts (10 hours per week)
- Computer Studies (Apple Mac Clariswork, 6 hours per week)
- Business English (3 hours per week).

All classes are in English and lecturers should have relevant industry and/or teaching experience. Please apply with resume and photograph to: The Principal, SHMS, Chavacots, 1619 Les Paccots. 59730/351130

Pour stations vaudoises et valaisannes, nous cherchons pour saison d'hiver:

jeunes cuisiniers serveurs/serveuses femmes de chambre/lingères

et tout personnel expérimenté pour l'office et la cuisine, au bénéfice d'un permis de travail valable.

Offres détaillées à: **Agence de placement Alpha** C.P. 493, 1860 Aigle

59732/336084

hôtel du Vaisseau

Nous cherchons pour début janvier 1994

Secrétaire-Réceptionniste Français, Anglais, Allemand

Cuisinier avec CFC

Faire offre avec CV à l'adresse ci-dessous. 59840/95214

Famille G-A Ducommun

CH-2016 Petit-Cortailod

Téléphone 0381/42 19 42

Etablissement Médico-Social situé à Lausanne-est, cherche pour entrée à convenir:

Chef de cuisine

-capable de diriger, motiver, encadrer une petite brigade.

Nous exigeons qu'il puisse prouver une expérience valable dans un poste similaire: qu'il soit dynamique, créatif, affable, apte à satisfaire une clientèle exigeante.

Nous offrons un salaire motivant à une personne compétente.

Cadre de travail agréable, congés réguliers.

Veuillez adresser votre dossier complet sous chiffre P 241-33713, c/o Orell Füssli Publicité SA, case postale 3460, 1002 Lausanne.

0 59731/199176

Hôtel-restaurant ****

Riviera vaudoise

cherche pour entrée en service à convenir

un jeune chef de cuisine

26-34 ans

Nous souhaitons rencontrer un candidat dynamique et créatif possédant le sens des responsabilités et capable de diriger une brigade de 8/10 personnes. Les intéressés sont invités à envoyer leurs offres avec prétentions à la adresse 59801, hôtel revue + revue touristique, 3001 Berne. Les dossiers seront traités avec la discrétion qui s'impose.

59801/18457

**Hôtel et restauration à la carte**

Plus de 70 entreprises réparties dans toute la Suisse apprécient chaque jour la qualité de nos prestations.

Pour l'hôtel restaurant CIP à Tramelan, nous avons besoin du soutien d'un

sous-directeur

Nos exigences à votre égard:

- Âge entre 25 et 35 ans
- Amour de la profession
- Plaisir dans les relations avec les hôtes
- Langues: français et allemand
- Expérience de la direction
- Souplesse
- Assurance et persuasion
- Engagement
- Connaissance du système HOGATEX
- La possession de la patente serait un plus.

Vos possibilités chez nous:

- Collaboration avec la chaîne d'hôtel et de restauration ACCOR, organisation de pointe dans le monde entier
- Planification de carrière et possibilités de perfectionnement à l'intérieur de notre entreprise.

Nous nous réjouissons de recevoir votre candidature

EUREST SA
Hôtel Bellevue Macolin
Monsieur Leif Agnéus
Rte Principale 232
2532 Macolin

P 59847/279439

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, suisses 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 59376/35580

**L'OFFICE DU TOURISME
DE LA RÉGION DE FRIBOURG**

cherche
pour son service congrès

UN GESTIONNAIRE EN TOURISME

ayant quelques années de pratique dans la gestion et l'administration d'une organisation touristique. Le candidat devra remplir les conditions suivantes:

- parfaite connaissance du français, de l'allemand et de l'anglais
- titulaire d'un diplôme d'une école de tourisme ou formation jugée équivalente
- intérêt pour le développement du tourisme à Fribourg
- contacts faciles avec une clientèle internationale et les prestataires locaux
- aptitude à travailler de façon indépendante et à prendre des responsabilités
- entrée en service au 1^{er} janvier 1994 ou à convenir.

L'activité proposée est variée et intéressante, elle se déroule au sein d'une petite équipe, dans le cadre d'une entreprise moderne et dynamique.

Faire offre manuscrite avec photo et prétentions de salaire à:

Office du Tourisme de la Région de Fribourg
Square des Places 1- 1700 Fribourg

P 59842/44300

Importante società del Sopraceneri

AFFIDA LA GERENZA

del suo confortevole e affermato Albergo di media grandezza nelle Alpi ticinesi

a persona (o coppia) competente e disposta a condurre l'esercizio in modo retto e decoroso. Durante la stagione che va da giugno a ottobre l'esercizio realizza una rilevante cifra d'affari. Inizio della collaborazione stagione 1994 o 1995.

Interessati seri sono invitati a inoltrare offerta a cifra 155-717941 Publicitas, 6601 Locarno allegando tutte le informazioni necessarie.

P 59844/44300

**Genève
MÖVENPICK HOTEL**

Nous cherchons un

**RESPONSABLE DU
COST - CONTROLE**

en charge de la gestion des coûts de la restauration et du système de caisses enregistreuses.

Le candidat idéal aura une excellente formation hôtelière doublée d'une expérience professionnelle en rapport avec le poste d'un minimum de 2 ans.

Les candidats de nationalité suisse ou au bénéfice d'un permis valable sont priés d'adresser leur offre au bureau du personnel 20, route de Pré-Bols 1215 Genève 15 Tél. 022/717 16 24

P 59851/26882

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

ALBERGO - RISTORANTE - PIZZERIA

Santana

6535 ROVEREDO/GR. Tel. 092-82 32 58

cerchiamo per subito o data da convenire

Pizzaiolo

CH, domiciliato o annuale. O 59779/345890

INTERNATIONALER STELLENMARKT · MARCHÉ INTERNATIONAL DE L'EMPLOI**Direktor/Direktionsehepaar**

Mein Auftraggeber bietet Ihnen die einmalige Chance, in einer hervorragend konzipierten Apparthotelanlage auf einer der beliebtesten

Mittelmeerinseln

Ihre langgehegten beruflichen Hoffnungen zu verwirklichen und Ihre Fachkenntnisse und Ihre Führungsfähigkeiten zum Tragen zu bringen.

Sie finden dort nicht nur

- ein moderne Hotelanlage mit über 350 Betten,
- eine hervorragende und absolut gesicherte Auslastung, die durch wöchentliche Direktflüge aus der Schweiz abgestützt ist,
- eine bereits bewährte und eingespielte Betriebsstruktur mit bestens funktionierender Logistik,
- einen Restaurationsbetrieb mit Bar, Einkaufsladen, Kiosk, Tennis- und Squashplätzen, Schwimmbad usw.

sondern auch

- eine Selbständigkeit, die ihresgleichen sucht,
- eine Herausforderung, die echte berufliche Erfüllung bringt
- und eine entsprechende Honorierung (Ganzjahresbasis), die Ihren Aufgaben voll angemessen ist.

Sie sind

- ein ausgewiesener Fachmann,
- in der Lage, perfekte Italienisch- und Deutschkenntnisse auszuweisen und im Besitz guter Französischkenntnisse zu sein,
- fähig, mit einer vorwiegend schweizerischen Kundschaft geschickt umzugehen,
- bereit, die Mitarbeiter in einer Weise zu führen, die dem Menschen aus dem Mittelmeerraum gerecht wird und
- eine dynamische Persönlichkeit mit beweglicher Umstellungs- und Entwicklungsbereitschaft.

Mein Auftraggeber bietet Ihnen berufliche Sicherheit, Entscheidungsfreiheit in grösster Masse - dies auch beim vorgesehenen Ausbau der Anlage (der bereits bewilligt ist).

Damit wir jetzt beidseitig rasche und klare Entscheidungen treffen können - Ihr Einstieg ist auf Anfang 1994 vorgesehen - senden Sie die gut dokumentierte Bewerbung (auch von der allfälligen Partnerin) mit Bild und Handschriftprobe (mindestens eine Seite) an den Beauftragten:



Walter A. Gemperle, Betriebsberater
Wildbachstrasse 58, 8008 Zürich, Telefon 01 381 01 02
Absolute Diskretion zugesichert.

59790/202215

**HOTEL RHEINGOLD**

Niveau in persönlichem Rahmen

Für unser im Zentrum von Köln gelegenes Hotel garni der gehobenen Mittelklasse (52 Zi., 90 Betten, Cocktaillbar) suchen wir zum nächstmöglichen Termin eine engagierte

Chefin de bar

Sie bringen einige Jahre Erfahrung im Restaurant oder an der Bar aus der führenden Hotellerie mit. Ist es für Sie eine Herausforderung, eine Hotelbar neu mitaufzubauen? Haben Sie Interesse, selbständig mit eigenen Vorstellungen eine Bar zu führen? Dann erwarten Sie aussergewöhnliche Möglichkeiten sowie ein harmonisches Betriebsklima in einem jungen Team.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an Gert Hubatka, Gewerbestrasse 1, 8502 Frauenfeld oder rufen Sie an, Telefon 054 720 24 84.

59793/321052



Hundert Jahre . . .
und kein bisschen müde

Die Herausforderung für einen/eine

Koch / Köchin

Bauen Sie selbständig die Küche eines Landgasthofes in Deutschland, im Landkreis Osnabrück am Wiehengebirge, auf.

Organisationstalent, Kreativität, Eigeninitiative und kostenbewusste Planung sind Ihre Stärken.

Zur Ergänzung des Teams suche ich einen/eine

Servicefachmann / -frau

Freude am Beruf, sicheres Auftreten und Geschick beim Umgang mit Gästen sind Voraussetzung.

Mit professionellen, positiv eingestellten Mitarbeitern gemeinsam eine entspannte Ambiente für nette Gäste gestalten.

5-Tage-Woche und natürlich ein der Qualifikation entsprechendes Gehalt sind selbstverständlich. Unterkunft kann gestellt werden respektive bin ich Ihnen bei der Wohnungssuche behilflich.

Senden Sie bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto und Gehaltsvorstellungen an:

Landgasthof Saurierwirt, z. H. Frau C. Chabenat, Buerche Strasse 141, D-49152 Bad Essen-Barkhausen.

59535/117658

STELLENGESUCHE · DEMANDES D'EMPLOI

56jähriger italienischer Staatsbürger
Allrounder
 ohne Bewilligung, mit guten mündlichen Deutschkenntnissen, sucht für Winter-, evtl. Frühlingssaison, Stelle jeglicher Art. Erfahrung in Hotellerie vorhanden.
 Interessenten melden sich bitte schriftlich T 033-62232, an Publicitas, Postfach 1642, 9001 St. Gallen.
 P 59619/44300

Jeune homme, 26 ans, bonne présentation et très sérieux, recherche
place de serveur
 pour la saison d'hiver 1993/94, libre de suite.
 Téléphone (1) 39 86 11 13.
 59814/372188

Initiative und belastbare, 28jährige
Hoteldirektionsassistentin
 mit langjähriger Fronterfahrung, die gerne Gäste verwöhnt und sich mit Administration und Personalwesen leicht tut, sucht neue Herausforderung in Zürich und Umgebung. Danke für Ihre Kontaktaufnahme unter Chiffre 59860, hotel + touristik revue, 3001 Bern.
 59860/372293

Bin 23jährig, weiblich, und suche per Februar/März 1994 in der Region St. Gallen/Ostschweiz eine neue Herausforderung im
Tourismus/Reisebüro
 (oder artverwandte Branche)
 Ich bringe 4 Jahre breitgefächerte Tourismuserfahrung und gute Sprachkenntnisse (F, E) mit.
 Über Ihre Angebote unter Chiffre 59815, hotel + touristik revue, 3001 Bern, würde ich mich freuen.
 59815/372145

Initiatives Hotelier Ehepaar (39/35, beide EHL) sucht anspruchsvollen Wirkungskreis als
Direktions- oder Pächterehepaar
 in Stadthotel oder Kurort.
 12jährige, erfolgreiche Führungserfahrung, wovon 3 Jahre in bekanntem Schweizer 4-Stern-Hotel. 4 Jahre als GM Aufbau und Leitung eines rasch expandierenden 4-Stern-Hotels im Fernen Osten.
 Gerne geben wir Ihnen weitere Auskünfte. Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme.
 U. + E. Füg-Wenger, Mattenstrasse 19, 4410 Liestal, Tel. 061 921 05 44
 59816/368300

Stark motivierter Küchenchef oder Sous-chef, CH, 50jährig, möchte ab 1. Dezember 1993 oder nach Vereinbarung Ihren kleinen bis mittleren Restaurant- oder Kantinenbetrieb innovativ und ziel-sicher führen und somit Ihren Gästen einen kreativen Service mit Freude, Einsatz und Vertrauen zusichern. Raum BS, BL, AG, ZH. Sprachkenntnisse: D/F/I/E/Sp. **Telefon 061 312 32 60.**
 59749/368657

Superman 46, International Vers. Elektriker-Allround Craftsman, erfahrener Gastwirt (Selbstkoch), Englisch-lehrer, Psychologe (Maturität B), med. u. jur. Kenntnisse (Uni ZH 9 Sem.), unique Design-Artist, Auslandschweizer (Japan) sucht Aufgabe: Privatlehrer, Butler, Body-guard, Koch, Geschäftsführer. Tel./Fax 071 85 05 66, 071 85 90 47 Art.
 P 59846/44300

CH-Chauffeur Ablöser
Night Auditor/ Réceptionspraktikant
 Sprachen D/F/I/Sp., EDV-Erfahrung, sucht Stelle in Region Bern/Berner Oberland/Engadin.
 Telefon 091 73 13 60.
 59403/371165

Junger, initiativer
Pâtissier (23)
 sucht per 1. 1. 1994 neue berufliche Herausforderung als Demi-chef oder Chef-Stellvertretung in 4- oder 5-Sterne-Hotels.
 Offerten unter Chiffre 59637, hotel + touristik revue, 3001 Bern.
 59637/371874

Wiedereinsteigerin, 35, Hofa, D, F, E, S, mit Handelsschule, sucht Stelle als
Hotelpraktikantin (Stagiaire)
 Chiffre 59796, hotel + touristik revue, 3001 Bern.
 59796/311227

Marketing-Verkaufsdirektor
 (CH, 46) bietet: Erfolge auf nationaler und internationaler Ebene, Mitarbeiter-Führung, -Ausbildung, -Motivation, überdurchschnittliche Sprachkenntnisse, frontorientiert/Key-Accounting, sucht adäquaten Wirkungskreis auf Management-Direktions-Ebene in Hotel-rie/RB/Kongresszentrum/Club/Verkehrsverein/Hotelbedarf.
 Chiffre R 270-10599, an ofa Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 4310 Rheinfelden.
 O 59721/199176

Student (19), Schweizer mit Barfachs-chul-Abschluss und Sprachkenntnissen (D, E, F) sucht
Wintersaisonstelle als Barman
 in Wintersportort. Angebote unter Chiffre 59812, hotel + touristik revue, 3001 Bern.
 59812/372161

Serveur de salle
 sérieux, dynamique.
 Référence: prestigieux hôtel à Gstaad, cherche travail pour l'hiver - hôtel, restaurant, pizzeria, discothèque (F.T.N., arabe)
 Chiffre 59861, hôtel revue + revue touristique, 3001 Bern.
 59861/372269

Annonces par téléfax
031 372 23 95


AG Gastgewerbliche Liegenschaften
 Danken Sie unternehmerisch? Sind Sie initiativ, flexibel, risikofreudig und karriereorientiert? Wenn ja, dann bewerben Sie sich schriftlich als **Restaurant Manager/Assist. Manager**. Wir stellen einen ironieorientierten, führungsfähigen Junggastromomen vor. Optimale Gästebetreuung und motivierte Mitarbeiterführung und evtl. Fachschule sind Voraussetzung. Selbstverständlich darf die Persönlichkeit auch weiblich sein.
 Beat J. Küttel, Hungerbleichstr. 22, Postfach 8502 Frauenfeld, Telefon 054 720 20 50 Telefax 054 720 35 19
 O 59721/199176

Sehr guter
Alleinunterhalter
 frei ab Wintersaison, ab Jan. 1994, zurzeit zu hören Restaurant Du Montagnard Montreux, Tel./Fax 021 617 56 97, oder Restaurant **Tel. 021 964 36 84.**
 59884/298611

Versierter Hotelfachmann mit mehr-jähriger Führungserfahrung sucht per sofort oder nach Vereinbarung neue, langfristige Herausforderung im Kader,
F & B-Bereich
 Ich habe abgeschlossene Lehre als Koch und Kellner sowie Belvoir-Abschluss. Sprachen D, F, I, E. Bin CH, verheiratet, 2 Kinder. Region: unabhängig, Bergregionen bevorzugt.
 Chiffre 59813, hotel + touristik revue, 3001 Bern.
 59813/372153

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

Nachtconciierge
 für Hotel 5 Stern in Stadt ZH-GE-BE, Lausanne (ohne Aufgabe von Night-Auditor) für Anfang Februar 1994.
 Chiffre 59817, hotel + touristik revue, 3001 Bern
 59817/371696

Wer gibt mir eine Chance?
 Ich (m, 23) will im Herbst 1994 die «Höhere Fachschule für Touristik» in Luzern absolvieren. Deshalb suche ich eine Stelle (mind. 80%) als
Réceptionist oder **Réceptionspraktikant**, allenfalls auch in der **Administration**
 Meine Qualifikationen:
 - Bahnbetriebsdisponent BLS
 - KV-Abschluss
 - Eidg. Matura, Typ D
 - Sprachen D, F, E, I
 - EDV-Kenntnisse (Windows, Winword, Excel, Word 5.0)
 Stelleneintritt sofort.
 Ich freue mich auf Zuschriften unter Chiffre 59811, hotel + touristik revue, 3001 Bern.
 59811/372170

Hilfskoch
 Junger Hilfskoch (24) sucht Stelle für Saison 1994.
 Übernimmt auch gerne Arbeit als Küchenbursche, für Lingerie usw. Bewilligung müsste besorgt werden. Telefon 061 43 76 11.
 59863/306525

Stellensuche leichter gemacht

Gestalten Sie Ihr Stelleninserat mittels dieser Vorlage (pro Textfeld ein Buchstabe oder Satzzeichen, Zwischenräume leerlassen). Sie sehen dann gleich, wie wenig Ihre Anzeige in der hotel + touristik revue kostet.

Anzeigentext:

- 1. _____ 20 Fr. (2 Zeilen)
- 2. _____
- 3. _____
- 4. _____ 40 Fr. (4 Zeilen)
- 5. _____
- 6. _____ 60 Fr. (6 Zeilen)
- 7. _____
- 8. _____ 80 Fr. (8 Zeilen)
- 9. _____
- 10. _____ 100 Fr. (10 Zeilen)
- 11. _____
- 12. _____ 120 Fr. (12 Zeilen)
- 13. _____
- 14. _____ 140 Fr. (14 Zeilen)

Dieses Inserat soll 1mal 2mal 3mal erscheinen.
 Chiffreanzeigen ja nein
 (Zusatzkosten: plus 3 Zeilen und 10 Fr. Chiffregebühr)

Ausschneiden, ausfüllen und einsenden an:
hotel + touristik revue, Verlag, Postfach, 3001 Bern



Name: _____ Vorname: _____
 Adresse: _____ PLZ/Ort: _____
 Datum: _____ Unterschrift: _____

Halten Sie die Asse in der Hand?



Das neue Handbuch «Marketing der Gastfreundschaft» zeigt Ihnen einige Tricks und Tips, um das Spiel zu gewinnen.



Gastfreundschaft ist unbezahlbar.

- Darum leiste ich mir dieses wichtige Buch und bestelle ____ Ex. à SFr. 136.-
 Halt, vorher möchte ich den Prospekt sehen.

Name: _____ Vorname: _____

Firma: _____

Strasse: _____ PLZ/Ort: _____

In Couvert oder auf Postkarte einsenden an: Schweizer Hotelier-Verein, Monbijoustrasse 130, 3001 Bern